

CryoTouch 1 - El crioscopio más avanzado

Análisis profesionales de agua añadida en muestras de leche/nata



CryoTouch 1 es un equipo automático para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de leche y nata, y del porcentaje de agua añadida en el pleno respeto de la norma internacional IDF-ISO 5764:2009.

Este crioscopio de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc.

Con CryoTouch 1 los laboratorios y las industrias de lácteos pueden realizar análisis oficiales basados en el método de referencia ISO. La función "Leche sin lactosa" ayuda el control y la comprobación del correcto proceso de eliminación de lactosa en leche y nata.

Nuevas funciones y grandes ventajas:

- 6 opciones para configurar el valor de referencia y 2 distintas fórmulas para calcular el porcentaje de agua añadida
- 2 modalidades de lectura: "de meseta", según el método ISO, o a tiempo establecido
- Gráfico de la temperatura de la muestra en tiempo real
- Las muestras se pueden identificar con un código alfanumérico
- Lector opcional de códigos de barra de las muestras
- Resultados mostrados en diferentes colores para identificar rápidamente anomalías o valores críticos
- Nueva función "Leche sin lactosa" para controlar la eliminación de lactosa en leche y nata
- Memoria para 2 distintas curvas de calibración: la curva tradicional en el respeto de la norma ISO y una curva adicional según las exigencias del usuario (por ejemplo: leche sin lactosa)
- Memoria para más de 4.000 resultados
- Fácil descarga de los datos analíticos a un pen drive USB
- Monitoreo en tiempo real o rápida descarga de los resultados a un PC gracias al programa de gestión CryoSoft Touch
- Visualización inmediata de los mensajes de error



CryoTouch 1 - El crioscopio más avanzado

Análisis profesionales de agua añadida en muestras de leche/nata

Características técnicas:

- ❖ Capacidad: muestra individual
- ❖ Pantalla táctil a color de 7"
- ❖ Enfriamiento del baño con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ❖ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ❖ Calibración automática
- ❖ Agitación y golpe controlados por el software
- ❖ Resultados en grados °C o °Hortvet y agua%
- ❖ Volumen de muestra: 2 o 2.5 mL
- ❖ Tiempo de análisis: unos 2 minutos/muestra
- ❖ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ❖ Resolución: $\pm 0,0005^{\circ}\text{C}$
- ❖ Reproducibilidad (*en leche bovina*): $\pm 0,0025^{\circ}\text{C}$
- ❖ Puerto USB para descargar los datos analíticos a un a pen drive
- ❖ 2 puertos RS232 para la conexión de una impresora opcional y un ordenador
- ❖ Un puerto RS232 adicional se puede añadir bajo pedido para la conexión de un lector opcional de códigos de barra
- ❖ Consumo: max. 150 W
- ❖ Dimensiones: 285x485x360 mm (AxLxH, con cabezal bajado)
- ❖ Peso: 16,1 Kg



Captura de pantalla del gráfico de la crioscopia

Número Prog	Fecha	Hora	Muestra	Id	Temperatura	Agua [%]	Ref	Alarmas [Hex]	Curva	Tipo	Notas
0000246	11/04/2018	15:05:56	1		-512.5 m°C	STD	-m°C	00000000	ISO	--	
0000247	11/04/2018	15:07:54	1		-512.0 m°C	STD	-m°C	00000000	ISO	--	
0000248	11/04/2018	15:09:59	1		-512.0 m°C	STD	-m°C	00000000	ISO	--	
0000249	11/04/2018	15:12:05	1		-511.5 m°C	STD	-m°C	00000000	ISO	--	
0000250	11/04/2018	15:14:03	1		-511.5 m°C	STD	-m°C	00000000	ISO	--	

Captura de pantalla del software CryoSoft Touch

Producido por:

ASTORI s.n.c.

Via Stelle, 11 - 25020 Poncarale (BS) - Italia
Tel.: +39 030 2540240 - Fax: +39 030 2640812

www.astorilab.com - info@astorioscar.com

www.facebook.com/AstoriTecnica/

www.instagram.com/astori_tecnica