2025

ASSIST IMPACT



เครื่องวิเคราะห์องค์ประกอบน้ำนม

LactoStar 3510

Instrument for the analysis of milk

- Fat
- Protein
- Lactose
- SNF (Solid Non Fat)
- Density
- Freezing point

EASY 5-KEY OPERATION

Automatic maintenance: Up to five different times can be entered for various maintenance activities:

- ☑ rinsing
- ☑ cleaning
- ☑ zero point calibration

Thus routine tasks are completed automatically.

ช่วยลดความยุ่งยาก เพิ่มความสะดวก และประหยัดเวลาได้อย่างมีประสิทธิภาพ



CALL US TODAY

02 402 8160-7

IMPACT ENTERPRISE CO LTD
135 หมู่ 6 ถนนพระราม 2 ตำบลโคกขาม
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000
sales_info@impactenterprise.co.th

www.impactenterprise.co.th

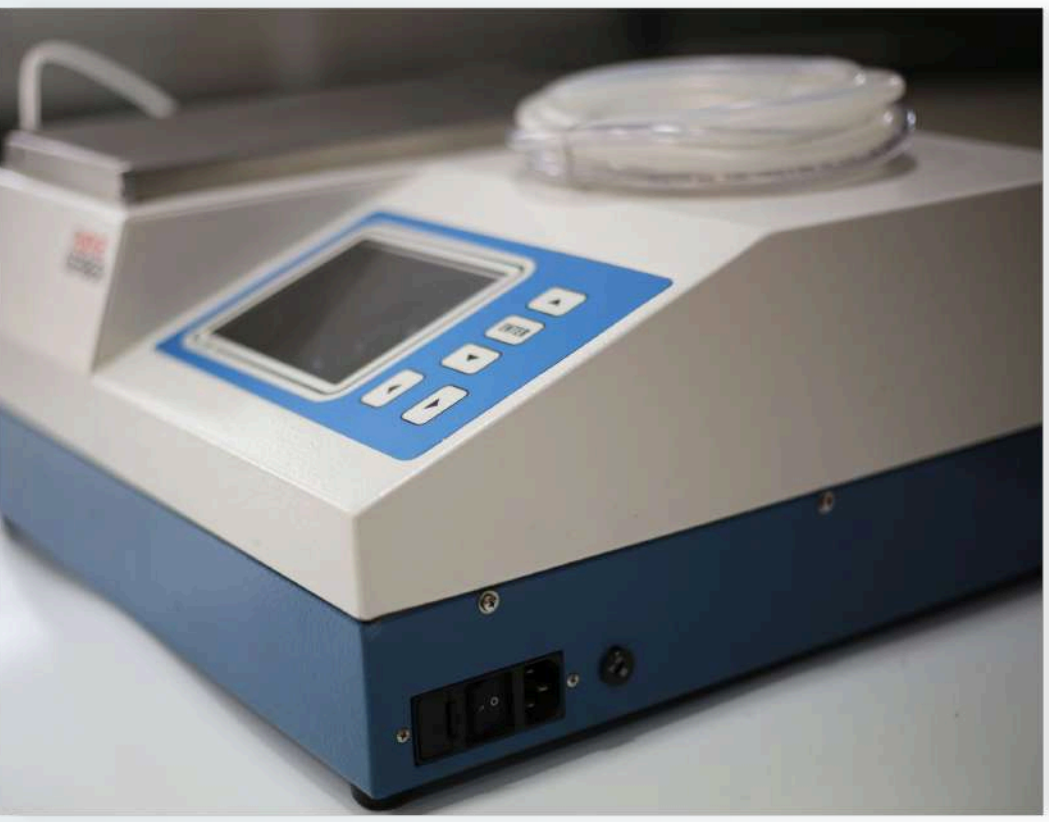
หลักการทำงาน (Measurement Principle)



เครื่องจะวัดผลโดย:

1.การดูดตัวอย่างนมเข้าไปในห้องวัด
- เครื่องใช้ปั๊ม (P1) เพื่อดึงตัวอย่างนมเข้าสู่ห้องวัด
- ไขมัน (Fat) และ ของแข็งไม่รวมไขมัน (SNF) จะถูกวิเคราะห์โดยใช้ เทคโนโลยีการวิเคราะห์ความร้อน ผ่านส่วนที่เรียกว่า RedBox

2.การวิเคราะห์เพิ่มเติมด้วย BlueBox
- BlueBox ใช้เทคโนโลยีตรวจจับแบบ Impedance และ Turbidity (การตรวจจับการนำไฟฟ้าและความขุ่น)
- ใช้แสงที่มีความยาวคลื่น 4 ระดับ เพื่อวัดค่าต่าง ๆ เช่น:
  - โปรตีน
  - แลคโตส
  - ความหนาแน่น (Density)
  - แร่ธาตุ
- จุดเยือกแข็ง (Freezing Point) จะคำนวณจากค่าที่วัดได้ทั้งหมด



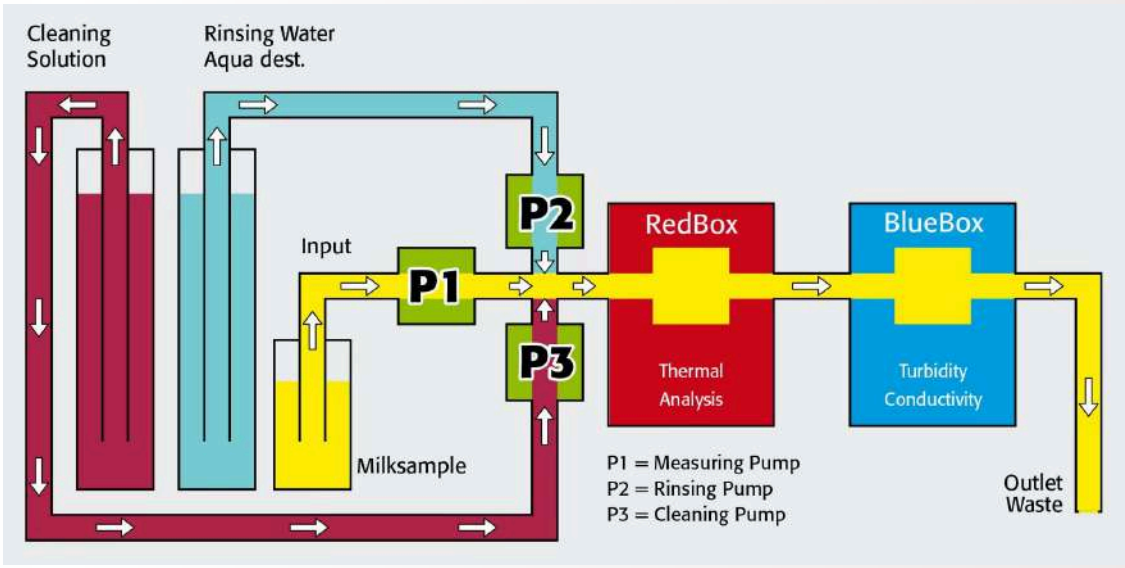
คุณสมบัติเด่นของเครื่อง

การปรับเทียบและความยืดหยุ่น
(Appliance Characteristics Calibration)

- จัดเก็บชุดข้อมูลการปรับเทียบได้ 20 ชุด เครื่องสามารถจัดเก็บข้อมูลการปรับเทียบ (Calibration Data) สำหรับผลิตภัณฑ์นมต่าง ๆ เช่น:
  - นมสด
  - นมพร่องมันเนย (Skim Milk)
  - ครีม ฯลฯ
- เปลี่ยนประเภทผลิตภัณฑ์โดยไม่ต้องปรับเทียบใหม่ คุณสามารถสลับการวิเคราะห์ระหว่างผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันได้โดยง่าย

โครงสร้างการทำงานของระบบเครื่อง LactoStar 3510

- RedBox: วิเคราะห์ส่วนประกอบที่เกี่ยวข้องกับความร้อน เช่น ไขมัน (Fat) และ SNF
- BlueBox: วิเคราะห์ค่าความขุ่น การนำไฟฟ้า และส่วนประกอบอื่น ๆ
- ปั๊ม (Pumps):
  - P1: ปั๊มสำหรับดึงตัวอย่างนม
  - P2: ปั๊มสำหรับล้างด้วยน้ำกลั่น (Rinsing Pump)
  - P3: ปั๊มสำหรับทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้าง (Cleaning Pump)



IMPACT ENTERPRISE CO LTD
135 หมู่ 6 ถนนพระราม 2 ตำบลโคกขาม
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000
sales_info@impactenterprise.co.th

ค่าที่สามารถวัดได้

พารามิเตอร์	ช่วงการวัด (Measuring Range)	ค่าความแม่นยำ (Repeatability)
ไขมัน (Fat)	0.00% – 40.00%	± 0.02%
โปรตีน (Protein)	0.00% – 10.00%	± 0.03%
แลคโตส (Lactose)	0.00% – 10.00%	± 0.03%
SNF	0.00% – 15.00%	± 0.04%
แร่ธาตุ (Minerals)	0.00% – 5.00%	± 0.02%
จุดเยือกแข็ง (Freezing Point)	**คำนวณค่า**	± 0.002 °C

สถานที่ใช้งาน:

- ศูนย์รวบรวมนม
- ห้องปฏิบัติการ
- ฟาร์มนม
- ศูนย์คัดสรรน้ำนม
- โรงงานผลิตผลิตภัณฑ์นม



“ เครื่องวิเคราะห์นมสามารถวิเคราะห์นมและผลิตภัณฑ์นมเหลวได้อย่างรวดเร็ว

เช่น นมวัว, เวย์, นมข้น, นมแกะ, นมรีคอมบิเนชัน, นมควาย,
นมพร่องมันเนย, กะทิ ฯลฯ “

ข้อมูลขนาดและการใช้ไฟฟ้า

- **ขนาดเครื่อง:** 44 x 20 x 44 ซม.
- **น้ำหนัก:** 15.5 กก.
- **กำลังไฟฟ้า:** 230 V / 115 V / 180 VA / AC

1 คำสั่งซื้อลูกค้าจะได้รับสินค้าดังนี้

Ordering data

Article no.	Description
3510	LactoStar
7151 *	Thermal printer, incl. 1 thermal paper roll
3511 *	Each canister 5 L, for rinsing water and cleaning agent
3516 *	Hardware standardisation, 250 ml
3563 *	Cleaning agent, 500 ml

*(articles marked with * are included in the 3510 scope of delivery)*

Impactenterprise

Impactenterprise

@assist-impact

Impactenterprise

IMPACT ENTERPRISE CO LTD
135 หมู่ 6 ถนนพระราม 2 ตำบลโคกขาม
อำเภอเมืองสมุทรสาคร จังหวัดสมุทรสาคร 74000
sales_info@impactenterprise.co.th

www.impactenterprise.co.th