

ANALIZADOR DE LECHE M PRO 90S.

Descripción:

Es un analizador de leche multiparámetro robusto, fiable y automatizado que proporciona resultados rápidos de las pruebas para: Grasa, Proteína, Sólidos no Grasos, Lactosa, Densidad, Punto de congelación, Agua añadida, pH, Temperatura en la leche fresca (vaca, oveja y/o búfalo, cabra). Interfaz RS-232 & USB. Basado en la tecnología de ultrasonido, el instrumento no requiere ningún producto químico, cáustico o reactivo costoso para la prueba. De diseño y mantenimiento simple y de uso de corriente 220V/110V AC o 12V DC.

Parámetros.	Límite inferior de medición.	Límite superior de medición.	Porcentaje de error.
Contenido de grasa	0.5%	12%	±0.1 %
Sólidos no grasos	6%	12%	±0.2%
Densidad	1.0260 g/cm ³	1.0330 g/cm ³	± 0.0005g/cm ³
Proteínas	2%	6%	±0.2%
Agua agregada	0%	60%	±5%
Punto de congelación	0 °C	-1.000 °C	±0.015 °C
Lactosa	0.5%	7%	± 0.2%
PH	0.00%	14 Ph	± 5%
Temperatura	0 °C	50°C	±0.1 °C

Parámetros de operación	Parámetros mecánicos
Ciclo de medición <90 segundos: 30-35 mediciones por hora.	Dimensiones (WxDxH) 95 x 300 x 250 mm
Temperatura ambiente 15° -30° C	Peso: <3.5 kg
Temperatura de leche 5° -35° C	
Humedad relativa 30%-80%	
Sistema de recolección de datos	

