

ANALIZADOR DE LECHE ULTRA 40S.



Descripción:

Los analizadores ultrasónicos de leche EKOMILK ULTRA están diseñados para un análisis rápido y rentable de los contenidos de grasa, sólidos de leche no grasa (SNF), proteínas, densidad de leche de vaca, oveja, búfalo, cabra, etc. Leche y agua adicional para la leche también por 40 segundos (65-70 medidas por hora). Con base en tecnología ultrasónica.

Características:

- El instrumento no requiere ningún producto químico costoso, cáustico o reactivos para la prueba.
- Tiempo de medición corto y bajo consumo de energía.
- Un año de plena garantía internacional.
- Interfaz RS 232 y conexión USB para PC.
- Soporte de demostración de datos de leche y de impresora térmica serie.



Measuring Parameters:

STANDARD PARAMETERS

Fat	from 0,5% to 12% with accuracy $\pm 0,1\%$
Solids non fat (SNF)	from 6% to 12% with accuracy $\pm 0,2\%$
Milk density	from 1,0260 g/cm ³ to 1,0330 g/cm ³ $\pm 0,0005$ g/cm ³
Protein	from 2% to 6% with accuracy $\pm 0,2\%$
Added water to milk	from 0% to 60% with accuracy $\pm 5\%$
Freezing point	from 0 to -1.000 °C with accuracy $\pm 0,015^{\circ}\text{C}$
Data Collection System	Can be stored up 120 measurement

