

ANALIZADOR DE LECHE ULTRA TOTAL40S.



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, interfaz RS 232 y conexión USB para PC, no requiere ningún producto químico costoso, cáustico o reactivos para la prueba y con soporte de demostración de datos de leche y de impresora térmica serie.



Parámetros.	Límite inferior de medición.	Límite superior de medición.	Porcentaje de error.
Contenido de grasa	0.5%	12%	±0.01 %
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	-1000 °C	±0.015 °C
Lactosa	0.5%	7%	± 0.2%
PH	0.00%	14 Ph	± 5%
Temperatura	0 °C	50°C	±0.1 °C
Conductividad	2 mS/cm	10 mS/cm	±0.2 % mS/cm (18°C)
Acidez	°TH, % La, °SH, D		

Parámetros de operación	Parámetros mecánicos
Ciclo de medición <40 segundos: 65-80 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	

info@tauber.mx

www.tauber.mx

+52 449 274 68 46

Aguascalientes. Mx