

EKOMILK M

Analizador de Leche

Ficha técnica

Funcionamiento

El analizador de leche Ekomilk M succiona una pequeña muestra de leche y la somete al paso de una onda de ultrasonido. Un microprocesador traduce los resultados midiendo los siguientes parámetros: Materia grasa, sólidos no grasos, proteína, densidad, punto de congelamiento. A partir de este último indica también agua agregada.

El Ekomilk M analiza leche cruda o procesada, de vaca, oveja, cabra y búfalo. La muestra no debe contener burbujas de aire (no puede analizar en línea de ordeño por ejemplo)



Rango y Precisión

Parámetro	Rango	Precisión
Grasa (%)	0,5 - 9	0,10
SNG (%)	6 - 12	0,20
Densidad (g/cm ³)	1,0260 - 1,0330	0,0005
Proteína (%)	2 - 6	0,20
Agua agregada (%)	0 - 60	5

Especificaciones

- Tiempo de medición: 90 segundos
- Dos canales de medición
- Funciona con 220V o 12V (batería)
- No requiere ácidos ni productos químicos para efectuar el análisis
- Interfase a computadora. Los datos pueden ser simplemente leídos en el display, descargados a una computadora o impresos en una impresora térmica.

Garantía

1 año

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com