



MILKOTESTER

Características del modelo:

- Pantalla LCD.
- Bomba peristáltica.
- No requiere de calibración periódica.
- Nuevo sensor ultrasónico para mayor precisión y repetitividad entre muestras.
- Menú Bilingüe.
- Sistema para medición de PH integrado.
- Software MILK Data Bank.
- Puerto USB.
- Diseño portátil, entrada de poder AC, y DC(automóvil).

Parámetros de medición:

- Grasa
- Sólidos no Grasos (SNF)
- Densidad
- Proteína
- Lactosa
- Sales
- Agua Adicionada
- Temperatura
- Punto de crioscopia
- pH
- Conductividad

PROLACT

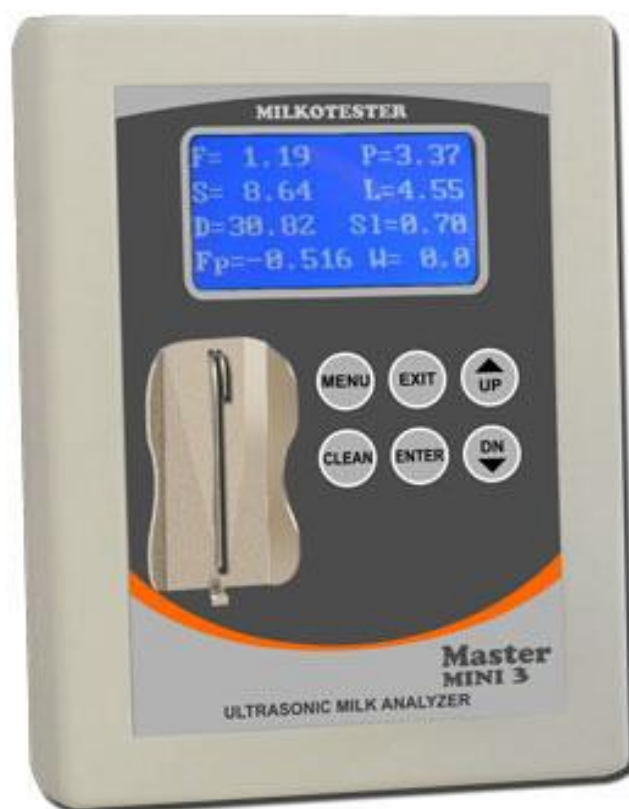
Tecnología Láctea-Representante Milkotester

MASTER ECO

Analizador Ultrasónico de Leche

Tiempo de análisis: variante de 40seg/60seg

Analizador de leche económico, basado en tecnología de ultrasonido. Muy fácil de usar tanto en las fincas como en laboratorios y plantas lecheras. Posee un diseño compacto, con una estructura robusta y una interface de uso amigable para el operador. Analiza 50 muestras por hora incluyendo el ciclo de limpieza, el volumen de la muestra requerida es de 25ml. No se necesita de tratamiento químico ni térmico a las muestras antes de ser analizadas.



PROLACT

Manuela Sáenz N34-70 y Rumipamba, Quito-Ecuador

Telf: 026010031 Cel:098956607/084258536

prolact_milkotester@hotmail.com



Rangos de medición		Rangos de error permisible	
Grasa	0.00% ÷ 25%	Grasa	± 0.10%
Sólidos no grasos	3% ÷ 15%	Sólidos no grasos	± 0.1%
Densidad	1015 ÷ 10 40 kg/m ³	Densidad	± 0.3 kg/m ³
Proteína	2% to 7%	Proteína	± 0.15%
Lactosa	0.01 % ÷ 6 %	Lactosa	± 0.1%
Agua adicionada	0 % ÷ 70 %	Agua adicionada	± 3.0%
Temperatura	1 °C ÷ 40 °C	Temperatura	± 1°C
Punto de crioscopia	- 0,3 ÷ - 0,7 °C	Punto de crioscopia	± 0.005°C
Sales	0,4 ÷ 1,5%	Sales	± 0.05%
pH	0 ÷ 14	pH	± 0.05
Conductividad	2 ÷ 10 [mS/cm]	Conductividad	± 0.1

MILKOTESTER

Milk analyzing device

Model: **MASTER ECO**

PROLACT

Manuela Sáenz N34-70 y Rumipamba, Quito-Ecuador

Telf: 026010031 Cel:098956607/084258536

prolact_milkotester@hotmail.com