

Ekomilk M

ANALISADOR

ULTRASSÔNICO DE LEITE

O analisador ultrassônico de leite EKOMILK M é desenhado para a análise rápida a um custo eficaz.



Informações



Reconhecido nacionalmente como o melhor analisador de leite por ultrassom.



Simple calibração e limpeza.



Medição em 90 segundos.



Otimização do tempo do analista.



Diminui gasto com reagentes.



Possui cabo adaptador 12V para utilização em carros e caminhões.



Acompanha CD com software para captação da memória do equipamento e manipulação dos resultados.



* Opcional: Impressora.



Tecnologia da Bulgária.

Análises: Em leite de vaca, ovelha, búfala e etc.

- Gordura
- Sólidos não gordurosos
- Densidade
- Água adicionada
- Ponto de congelamento
- Proteína

Parâmetro	Faixa de Medição	Precisão
Gordura	0,5 a 9 %	±0,1%
Sólidos não gordurosos (ESD)	6 a 12 %	±0,2%
Densidade	1,026 a 1,033 g /cm ³	±0,0005%
Proteína	2 a 6 %	±0,2%
Água adicionada ao leite	0 a 60 %	±5%



Acesse o nosso site e assista ao video tutorial.

Cap-Lab
Tecnologia e Inovação para Laboratórios

25
anos
Cap-Lab