

# EKOMILK BOND TOTAL

## Analizador de Leche

### Ficha técnica

#### Características Principales

- Fácil de usar y mantener, fiable y automático
- Analizador multiparamétrico de leche
- Análisis rápido, preciso y económico:
  - o Listo para el uso, no necesita reactivos
  - o Medición precisa
  - o Usa solo una pequeña muestra
- Re-calibrable (digitalmente) por el usuario
- Impresión y almacenamiento de datos
- Interface USB ó RS232 para la balanza, teclado IBM, Pen Drive, Unidad de Visualización Remota, Impresora, Ordenador
- Módulo GSM/GPRS opcional para e-mail, SMS, FTP, gestión remota
- Procesador ultrasonido



#### Parámetros de Medición

Grasa (%)	0,5 - 12 ±0,1
SNG (%)	6 - 12 ±0,2
Densidad (g/cm3)	1,0260 - 1,0330 ±0,0005
Proteína (%)	2 - 6 ±0,2
Lactosa (%)	0,5 - 7 ±0,2
Punto de Congelamiento (°C)	-1,000 - 0 ±0,015
Agua agregada (%)	0 - 60 ±5
Conductividad (mS/cm)	2 - 20 ±1% mS/cm (18°C)
pH	0,00 - 14 pH ±0,02
Temperatura	0 - 50 °C ±0,1 °C

Acidez triturable<sup>°Th</sup>, La%, °SH, °D - Dos canales de medición

**Sistema para procesamiento de datos:** transferencia de datos en línea, almacenamiento e impresión de datos, creación de informes para recolección y pago de la leche

**Procesador ultrasonido:** para la eliminación rápida de burbujas de aire en la muestra

**GSM/GPRS** Email, SMS, FTP, Manejo remoto

#### Medición en 40 segundos

**Configuración básica:** Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Agua agregada, Densidad, Punto de congelamiento, Proteínas, Lactosa, Conductividad, pH y temperatura, Acidez titulable, Impresora, Sistema para recolección de datos



#### Contacto:

**LA RAIZ de CHILE, SpA.**

Ruta 5 Sur, Km 1010 N°104

Puerto Varas - Chile

Tel/Fax: +56 9738 67462

Email: laraiz.ventaschile@gmail.com

INSTRUMENTOS EL MAESTRO QUESERO