

ЕКОМИЛК
Стандарт / М / Ultra
www.ekomilk.ru

Воспользуйтесь преимуществом завтрашней технологии сегодня!



ISO 9001:2008

Серия ультразвуковых анализаторов ЕКОМИЛК® имеет сертификацию Центров Метрологии России, Болгарии, Украины, Чехии, Румынии, Польши, Белоруссии и еще 20 стран! Приборы успешно продаются более чем в 56 странах мира.

Наши ключевые преимущества:

1. Широкий перечень исследуемых параметров;
2. Возможность печати полученных данных;
3. Надежные, удобные для работы и обслуживания;
4. Возможность работы в «полевых» условиях;
5. Возможность ручной мойки;
6. Калибровка под конкретное сырье;
7. Возможность калибровки потребителем
8. Экономичные:
 - Низкий расход электроэнергии;
 - Малое количество молока, необходимого для анализа – 25 см3;
 - Не требует химических реактивов*;
9. Сохранение 120 последних измерений с возможностью переноса данных на ПК
10. Связь с ПК, передача, сохранение, обработка данных
11. Пластиковый корпус не подвержен коррозии.

Рекомендуем для:

Молочные заводы	+ / -	рекомендуем к использованию серию приборов ЕКОМИЛК® BOND
Приемные пункты	+ / -	
Фермерские хозяйства	+	высокая степень надежности и мобильности в сочетании с удобным корпусом даст максимальную выгоду
Мобильные пункты сбора	+	

* - необходимы жидкости для промывки приборов, идущие в комплекте поставки

Комплектации моделей, основные характеристики Versions of model, measured parameters

НАЗВАНИЕ ОПЦИИ / ХАРАКТЕРИСТИКИ	ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ (ПОГРЕШНОСТЬ)	НАЗВАНИЕ МОДЕЛИ			
		ЕКОМІLK® Стандарт	ЕКОМІLK® М	ЕКОМІLK® ULTRA*	ЕКОМІLK® ULTRA PRO
ЖИР (FAT)	0,02% ÷ 9,0% (± 0,1%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
СОМО (SNF)	6,0% ÷ 12,0% (± 0,2%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ПЛОТНОСТЬ (DEN)	1,020 ÷ 1,040 (± 0,0005гр/см3)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
БЕЛОК (PROT)	2,0% ÷ 6,0% (± 0,15%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ДОБАВЛЕННАЯ ВОДА (A.W.)	0% ÷ 60% (± 3%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ТОЧКА ЗАМЕРЗАНИЯ (F.P.)	- 0,4 ÷ - 0,65 (± 0,015°C)	ст. опция	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ПРОВОДИМОСТЬ (COND)	1 ÷ 10 (± 0,2мСм/см)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ЛАКТОЗА (LACT.)	0,5 ÷ 7,0 (± 0,2%)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
КИСЛОТНОСТЬ (Ph)	4,0 ÷ 10,0 (± 0.06)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
КИСЛОТНОСТЬ ТЕРНЕРА (Т)	10 ÷ 30 (± 1.6°Т)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ТЕМПЕРАТУРА (t°)	0 ÷ 50,0 (± 0,1°C)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ЖИР + (FAT+)	10% ÷ 25,0% (± 0,1%)	доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ПО для связи с ПК		доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
Серийный кабель RS232		доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ТЕРМОПРИНТЕР		доп. опция	доп. опция	доп. опция	доп. опция
СКОРОСТЬ ИЗМЕРЕНИЯ	сек.	120	90	40	30
Кол-во измерений в час	ед./час	25	36	70	90

Выбирая модель прибора Вы можете собрать именно ту комплектацию, которая вам необходима и избежать лишних расходов. Определите какие параметры вам необходимы и перезвоните нашим менеджерам - они всегда с радостью помогут вам. Приборы Ekomilk® Стандарт / М / Ultra / Ultra Pro могут комплектоваться отдельностоящим термопринтером.

Гарантия на приборы - 1 год
Срок эксплуатации - 5 лет

Экономика*:

При выявлении:

- добавленной воды
- повышенного/пониженного содержания жира
- повышенного/пониженного содержания белка

ОКУПАЕМОСТЬ ПРИБОРА ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ 5 ТОНН МОЛОКА В ДЕНЬ - **МЕНЕЕ МЕСЯЦА**

Зная реальные характеристики молока, Вы можете самостоятельно контролировать цену продажи/закупки и работать на улучшение качества!

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ПАРТНЕРОВ:

