

# ЕКОМИЛК® Total

[www.ekomilk.ru](http://www.ekomilk.ru)

Воспользуйтесь преимуществом  
завтрашней технологии сегодня!



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. Полный перечень исследуемых параметров;
2. Печать 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 см<sup>3</sup>;
  - Не требует химических реактивов\*;
9. Сохранение 120 последних измерений с возможностью переноса данных на ПК
10. Связь с ПК, GSM/GPRS, FTP, E-mail, SMS
11. Пластиковый корпус не подвержен коррозии.

## Рекомендуем для:

Молочные заводы	+	высокая степень автоматизации и производительности даст максимальную выгоду
Приемные пункты	+	
Фермерские хозяйства	+ / -	рекомендуем к использованию серию приборов ЕКОМИЛК® Стандарт / M Ultra / Ultra Pro
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		
		EKOMILK® TOTAL (120)	EKOMILK® TOTAL (90)	EKOMILK® TOTAL (40)
ЖИР (FAT)	0,02% ÷ 9,0% (± 0,1%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
СОМО (SNF)	6,0% ÷ 12,0% (± 0,2%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ПЛОТНОСТЬ (DEN)	1,020 ÷ 1,040 (± 0,0005гp/см3)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
БЕЛОК (PROT)	2,0% ÷ 6,0% (± 0,15%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ДОБАВЛЕННАЯ ВОДА (A.W.)	0% ÷ 60% (± 3%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ТОЧКА ЗАМЕРЗАНИЯ (F.P.)	- 0,4 ÷ - 0,65 (± 0,015°C)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ПРОВОДИМОСТЬ (COND)	1 ÷ 10 (± 0,2мСм/см)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ЛАКТОЗА (LACT.)	0,5 ÷ 7,0 (± 0,2%)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
КИСЛОТНОСТЬ (Ph)	4,0 ÷ 10,0 (± 0.06)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
КИСЛОТНОСТЬ ТЕРНЕРА (T)	10 ÷ 30 (± 1.6°T)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ТЕМПЕРАТУРА (t°)	0 ÷ 50,0 (± 0,1°C)	ст. опция	ст. опция	ст. опция
ЖИР + (FAT+)	10% ÷ 25,0% (± 0,1%)	доп. опция	доп. опция	доп. опция
ПО для связи с ПК		доп. опция	доп. опция	доп. опция
Серийный кабель RS232		доп. опция	доп. опция	доп. опция
ТЕРМОПРИНТЕР		доп. опция, может быть встроенным	доп. опция, может быть встроенным	доп. опция, может быть встроенным
СКОРОСТЬ ИЗМЕРЕНИЯ	сек.	120	90	40
Кол-во измерений в час	ед./час	25	36	70

Дополнительно приборы Ekomilk® TOTAL могут комплектоваться модулем GSM/GPRS для оперативной передачи данных измерений в точку сбора данных (головной офис/завод). При этом исключается возможность подмены данных.

**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:**



\* - расчет произведен на сентябрь 2014 года, исходя из средних цен на каждую характеристику