

Analizador de Leite Ultrassônico – PHTMK02 / PHTMK02 Completo

O Analizador de leite **PHTMK02**, é uma ferramenta de precisão projetada para a análise completa dos componentes do leite animal. Com sua avançada tecnologia ultrassônica, o **PHTMK02** é capaz de **medir os 11 componentes** essenciais do leite com rapidez e precisão, independentemente do tipo de leite em questão.

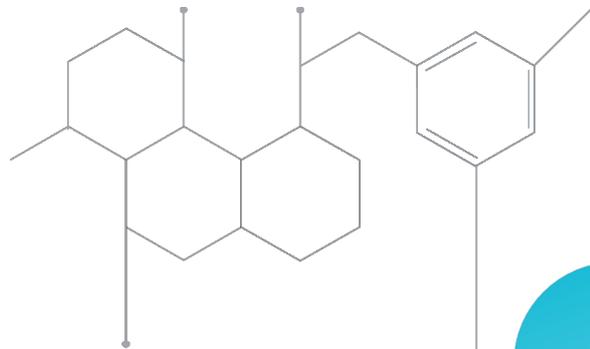
Sua operação é descomplicada, sendo fácil de usar e de manter, tornando-o ideal para uma variedade de ambientes, desde plantas lácteas até fazendas de diferentes portes. O corpo do **PHTMK2** é construído em aço inoxidável durável, garantindo uma longa vida útil mesmo em condições adversas.

Entre os principais recursos do produto, destacam-se:

- Tecnologia ultrassônica avançada, garantindo resultados precisos;
- Requer uma quantidade muito pequena de leite para realizar as medições, tornando-o econômico e eficiente;
- Possui memória para armazenar até 50 medições, permitindo um acompanhamento detalhado dos resultados;
- Opção de medição de pH disponível;
- Capacidade de auto-calibração sem a necessidade de um computador;
- Baixo consumo de energia, garantindo eficiência energética;
- Conexão RS232 e USB para fácil transferência de dados para o computador;
- Suporte para Impressora ESC POS, facilitando a impressão dos resultados;
- Teclado embutido para uma operação intuitiva;
- Grande display gráfico, proporcionando uma visualização clara dos dados;
- Garantia completa de um ano, assegurando a qualidade e confiabilidade do produto;
- Funcionalidade de relógio para exibir hora e data;
- Não requer o uso de ácido ou outros produtos químicos, garantindo uma análise mais segura e ambientalmente amigável;
- Equipado com uma bomba peristáltica para facilitar a manipulação do leite durante o processo de análise.

Com todos esses recursos, o Analizador de Leite Ultrassônico PHTMK2 se destaca como uma ferramenta indispensável para garantir a qualidade e a precisão na análise do leite em diversas aplicações industriais e agrícolas.





Especificação Técnica – PHTMK02

| Parâmetro | Faixa de Valores | Precisão |
|------------------------------|---|-------------------------|
| Gordura | 0.01% - 25% | ± 0.1% |
| Sólidos não gordurosos (SNF) | 3% - 40% | ± 0.15% |
| Densidade | 1000 kg/m ³ - 1160 kg/m ³ | ± 0.3 kg/m ³ |
| Proteína | 2% - 15% | ± 0.15% |
| Lactose | 0.01% - 20% | ± 0.2% |
| Água Adicionada | 0% - 70% | ± 3% |
| Ponto de Congelamento | -0.4°C - -0.7°C | ± 0.005°C |
| Sais | 0.4% - 4% | ± 0.05% |
| Temperatura da Amostra | 1°C - 42°C | ± 1°C |

Especificação Técnica – PHTMK02 - Completo

| Parâmetro | Faixa de Valores | Precisão |
|------------------------------|---|-------------------------|
| Gordura | 0.01% - 25% | ± 0.1% |
| Sólidos não gordurosos (SNF) | 3% - 40% | ± 0.15% |
| Densidade | 1000 kg/m ³ - 1160 kg/m ³ | ± 0.3 kg/m ³ |
| Proteína | 2% - 15% | ± 0.15% |
| Lactose | 0.01% - 20% | ± 0.2% |
| Água Adicionada | 0% - 70% | ± 3% |
| Ponto de Congelamento | -0.4°C - -0.7°C | ± 0.005°C |
| Sais | 0.4% - 4% | ± 0.05% |
| Temperatura da Amostra | 1°C - 42°C | ± 1°C |
| pH | 0 - 14 | ± 0.05 |
| Condutividade | 2 mS/cm - 14 mS/cm | ± 0.1 mS/cm |
| Incluso | impressora Interna | |