

## Analizador de Leite PHTMK01

O Analizador de Leite PHTMK01, eleva os padrões de eficiência e precisão na análise do conteúdo de leite. Com uma gama de recursos inovadores, este equipamento redefine os processos de análise, fornecendo resultados confiáveis e detalhados em tempo recorde. Abaixo, destacamos suas principais características e vantagens:

**1.Limpeza Automática com Bomba Peristáltica:** A inclusão de uma bomba peristáltica automatizada simplifica e agiliza o processo de limpeza, assegurando a higiene e a precisão das análises subsequentes.

**2.Instalação, Operação, Manutenção e Calibração Simplificadas:** Sua concepção visa à máxima conveniência em todas as etapas de uso, desde a instalação inicial até a calibração periódica, proporcionando uma experiência de usuário intuitiva e eficiente.

**3.Design Portátil e Compacto:** Com um design compacto e portátil, o analisador pode ser facilmente transportado e instalado em veículos, facilitando análises em diferentes locais de produção de leite.

**4.Precisão com Pequenas Quantidades de Leite:** Mesmo com uma quantidade mínima de leite, o analisador garante resultados precisos, contribuindo para a otimização dos recursos e redução de desperdícios.

**5.Eficiência Energética e Sustentabilidade:** Seu baixo consumo de energia e a eliminação do uso de produtos químicos nocivos demonstram o compromisso do analisador com a sustentabilidade ambiental.

**6.Conectividade Avançada com Interface RS232:** A presença da interface RS232 facilita a integração do analisador com sistemas de computador, permitindo uma comunicação eficiente e a transferência de dados de forma rápida e segura.

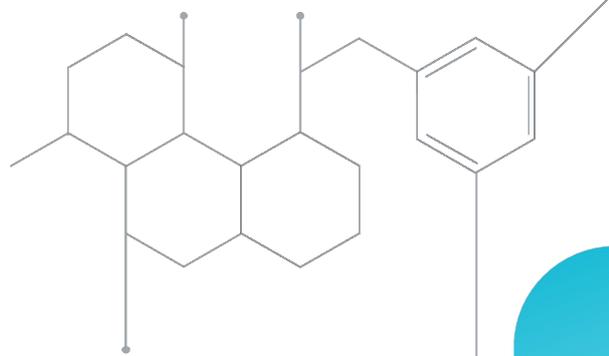
**7.Impressão Integrada para Sincronização de Dados:** Com uma impressora integrada, o analisador oferece a conveniência de imprimir os resultados das análises em tempo real, garantindo uma gestão eficaz dos dados.

**8.Autocalibração de Duas Amostras e Alta Taxa de Detecção:** A capacidade de autocalibração de duas amostras garante a precisão contínua dos resultados, enquanto a taxa de detecção, não inferior a 70 amostras por hora, assegura uma análise rápida e eficiente do leite.

**Função:** O Analizador de Leite PHTMK01 é projetado para realizar análises rápidas e abrangentes do leite, incluindo a determinação de gordura, sólidos desengordurados, proteínas, teor de lactose, água, temperatura, ponto de congelamento, sais, sólidos totais e densidade. Essas análises podem ser realizadas diretamente após a ordenha, durante a coleta e no processamento do leite, fornecendo informações cruciais para a qualidade e segurança do produto final.

Combinando tecnologia avançada, praticidade operacional e resultados precisos, o Analizador de Leite PHTMK01 se destaca como uma ferramenta indispensável para a indústria leiteira, promovendo eficiência, qualidade e sustentabilidade em todas as etapas da produção.





## Especificação Técnica

Faixa de medição	Gordura	0,01% a 25%
	Extrato Seco Desengordurado (SFN)	3% a 15%
	Densidade	1015 a 1040 kg/m <sup>3</sup>
	Proteínas	2% a 7%
	Lactose	0,01% a 6%
	Conteúdo de água	0% a 70%
	Temperatura	1°C~40°C
	Ponto de congelamento	-0,4°C a -0,7°C
	Sais	0,4% a 1,5%
Precisão	Gordo	±0,10%
	SNF	±0,15%
	Densidade	±0,3 kg/m <sup>3</sup>
	Proteínas	±0,15%
	Lactose	±0,20%
	Conteúdo de água	±3,0%
	Temperatura	±1°C
	Ponto de congelamento	±0,001°C
	Sais	±0,05%
Interface	RS232	
Saída	Impressora	
Display	Visor LCD – 4 linhas - 16 caracteres	
Alimentação	100 a 240 V, 50/60 Hz	