

Analyseur de lait

Réf. : Analyseur de lait

18 MONTH
WARRANTY

CE FDA



SPÉCIFICATIONS PAR MODÈLE

Paramètre	Plage de mesure	Précision
Matière grasse	0,01–25 %	±0,1 %
Solides non gras (SNF)	3–15 %	±0,15 %
Densité	1015–1160 kg/m ³	±0,3 kg/m ³
Protéines	2–7 %	±0,15 %
Lactose	0,01–6 %	±0,2 %
Eau ajoutée	0–70 %	±3
Température de l'échantillon	1–40 °C	±1 %
Point de congélation	-0,4 – 0,7 °C	±0,001 %

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'analyseur de lait est utilisé dans les laboratoires laitiers pour analyser la composition et la qualité du lait (matière grasse, SNF, densité, protéines, lactose, eau ajoutée, point de congélation, etc.).