

Proteinometro - A 2200

A 2200 è un analizzatore rapido di proteine, caseina e sieroproteine nel latte, basato sul metodo ufficiale FIL-IDF dell'amido nero. E' applicabile al latte crudo o sottoposto ai vari trattamenti (pastorizzato, omogeneizzato, sterilizzato e ricostituito), al latte intero, parzialmente o totalmente scremato.

Caratteristiche tecniche:

- ✦ Ambito di misura: 0,20 – 9,99% di proteine
- ✦ Risoluzione: 0,01%
- ✦ Riproducibilità: $\pm 0,02\%$
- ✦ Volume di campione: 1 mL
- ✦ 3 calibrazioni indipendenti per latte a basso, medio e alto contenuto proteico
- ✦ Calibrazioni su 2 o 3 punti, a scelta
- ✦ Calibrazioni completamente automatiche
- ✦ Display LCD retroilluminato a grandi caratteri, con visualizzazione della curva di taratura
- ✦ Operazioni guidate da istruzioni a display
- ✦ Pompa di aspirazione azionabile a pedale
- ✦ Uscita dati RS232 per stampante o PC
- ✦ Fornito con 1 confezione di amido nero e 1 bottiglia di soluzione di lavaggio
- ✦ Dimensioni: 56x25x18 cm (lpxh)
- ✦ Peso: 8,5 Kg.



Distribuito da:
Zetalab s.r.l.

Zetalab

Via Castelfidardo, 11 - 35141 Padova
Telefono 049 2021144 - Fax 049 2021143
Internet: www.zetalab.it - e-mail: info@zetalab.it