



МИЛКОТЕСТЕР ООД

РАЗРАБОТКА, ПРОИЗВОДСТВО И СЕРВИЗ
НА УЛТРАЗВУКОВИ МЛЕКОАНАЛИЗАТОРИ

ул.Христо Ботев 49
гр.Белово 4470
office@milkotester.com

MASTER S MASTER PLUS S



| Измервани компоненти | Диапазон на измерване | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| масленост | от 0.01% до 20 % | ±0,08% |
| СБО | от 3 % до 15 % | ±0,1% |
| плътност | от 15° Г до 40° Г | ±0,3kg/m ³ |
| общ белтък | от 2 % до 7 % | ±0,1% |
| лактоза | от 0,01 % до 6 % | ±0,1% |
| оводняване | от 0.0% до 70% | ±1% |
| температура на млякото | от 5 до 40° С | ±1°С |
| точка на замръзване | от -0,400 до -0,700° С | ±0,001°С |
| соли | от 0,4 до 1,5% | ±0,05% |
| pH /Master Plus/ | от 0 до 14 | ±0.04% |

MASTER PS MASTER PLUS PS



| Измервани компоненти | Диапазон на измерване | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| масленост | от 0.01% до 20 % | ±0,08% |
| СБО | от 3 % до 15 % | ±0,1% |
| плътност | от 15° Г до 40° Г | ±0,3kg/m ³ |
| общ белтък | от 2 % до 7 % | ±0,1% |
| лактоза | от 0,01 % до 6 % | ±0,1% |
| оводняване | от 0.0% до 70% | ±1% |
| температура на млякото | от 5 до 40° С | ±1°С |
| точка на замръзване | от -0,400 до -0,700° С | ±0,001°С |
| соли | от 0,4 до 1,5% | ±0,05% |
| pH /Master Plus/ | от 0 до 14 | ±0.04% |

MASTER MINI



| Измервани компоненти | Диапазон на измерване | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| масленост | от 0.01% до 20 % | ±0,1% |
| СБО | от 3 % до 15 % | ±0,1% |
| плътност | от 15° Г до 40° Г | ±0,3kg/m ³ |
| общ белтък | от 2 % до 7 % | ±0,1% |
| лактоза | от 0,01 % до 6 % | ±0,1% |
| оводняване | от 0.0% до 70% | ±1% |
| температура на млякото | от 7 до 35° С | ±1°С |
| точка на замръзване | от -0,400 до -0,700° С | ±0,001°С |
| соли | от 0,4 до 1,5% | ±0,05% |

MASTER EASY



| Измервани компоненти | Диапазон на измерване | |
|------------------------|------------------------|-----------------------|
| масленост | от 0.01% до 20 % | ±0,1% |
| СБО | от 3 % до 15 % | ±0,1% |
| плътност | от 15° Г до 40° Г | ±0,3kg/m ³ |
| общ белтък | от 2 % до 7 % | ±0,1% |
| лактоза | от 0,01 % до 6 % | ±0,1% |
| оводняване | от 0.0% до 70% | ±1% |
| температура на млякото | от 7 до 35° С | ±1°С |
| точка на замръзване | от -0,400 до -0,700° С | ±0,001°С |
| соли | от 0,4 до 1,5% | ±0,05% |

ПРЕДЛАГА СЕ В ДВА ЦВЯТА - БЯЛ И ЧЕРЕН

| Технически показатели | MASTER / MASTER PLUS | MASTER MINI | MASTER EASY |
|------------------------------|---|---|---|
| Време за измерване | 60/90сек. | 90сек. | 90сек. |
| Температура на въздуха | от 5°С до 40°С | от 10°С до 40°С | от 10°С до 40°С |
| Относителна влажност | от 30 % до 80 % | от 30 % до 80 % | от 30 % до 80 % |
| Захранващо напрежение | от 100 до 240VAC / 50-60Hz 12,4 V DC | от 100 до 240VAC / 50-60Hz 12,4 V DC | от 100 до 240VAC / 50-60Hz 12,4 V DC |
| Разход на мляко | 20мл. | 20мл. | 30мл. |
| Време за непрекъсната работа | неограничено | неограничено | неограничено |