

ANÁLISE QUANTITATIVA DE LACTOSE, CLORETOS E UREIA



INFORMAÇÕES:

-  Quantificação precisa e compatível com os métodos tradicionais
-  Possui visor touchscreen e menu intuitivo com guia de análise em tela
-  Métodos simples: reagentes prontos em dispositivos descartáveis
-  Permite análise de 3 amostras simultâneas
-  Análise rápida: resultados em poucos minutos
-  Possui memória interna de 2G para armazenamento de resultados
-  Entrada USB permite transferência de dados
-  Calibração automática – com aviso de mau funcionamento em tela
-  Permite identificação individual e alfanumérica das amostras
-  Garantia de 3 anos
-  Fonte de alimentação bivolt: 110 e 220V

LEITE E PRODUTOS ACABADOS, COMO:


QUEIJOS


MANTEIGA


IOGURTE


CREME DE LEITE

SEM LACTOSE!

O foodlab jr é um analisador portátil que utiliza a tecnologia de espectrofotometria em combinação com kits reagentes para a análise rápida e quantitativa.

MEDIANTE SOLICITAÇÃO A PROGRAMAÇÃO DAS 3 ANÁLISES, PODE SER CONFIGURADA COM AS OPÇÕES ABAIXO:

- Ácido láctico
- Amônia em leite e queijo,
- Fosfatase e Peroxidase em leite,
- Peroxido de hidrogênio em leite,
- Fructosil lisina em leite

**TESTE
RÁPIDO**

Passo-a-passo

