



**ANALISADORES AUTOMÁTICOS
DE LEITE E DERIVADOS**





ANALISADORES AUTOMÁTICOS DE LEITE E DERIVADOS

EKOMILK TOTAL

O Ekomilk Total é um analisador automático de leite, robusto e fiável, fornecendo rapidamente resultados de teste para parâmetros como: gordura, proteína, sólidos não gordos, lactose, densidade, ponto de congelação, água adicionada, pH, temperatura e condutividade em leite fresco de vaca, ovelha, búfala e cabra.

Com interface RS-232, micro impressora e aquisição automática de dados. Baseado na tecnologia de ultrassons, o equipamento não requer quaisquer reagentes químicos dispendiosos para ensaios. O Ekomilk Total é um exemplo de precisão e eficiência de métodos químicos de bancada.

Características principais:

- Resultados de ensaios obtidos apenas em 45 segundos;
- Manuseamento e manutenção simples;
- Análise multi-paramétrica do leite;
- Possibilidade de reajuste da precisão da medição;
- Tempo de medição curto com baixo consumo de energia;
- Fiável e automatizado.



EKOMILK BOND ULTRASONIC

O Ekomilk Bond com o seu design novo e compacto é fornecido em 3 modelos diferentes.



Ekomilk Bond Standard: Uma das maiores vantagens é a acessibilidade ao sistema ultrassónico para uma rápida remoção de ar da amostra de leite, maioritariamente aplicável em leite de búfala ou em locais onde o arejamento do leite constitui um problema;

Ekomilk Bond Total: é a solução mais completa com parâmetros de medição adicionais, incluindo acidez titulável no módulo de pH e indicação de valores da condutividade anómalos para todas as aplicações;

Ekomilk Bond: opera como unidade de recolha de leite automatizada, incluindo hardware e software.

Características principais:

- Fácil de operar e manter, fiável e automatizado;
- Análise multi-paramétrica de leite, com elevada precisão;
- Análise rápida e económica;
- Fonte de alimentação 220-240V/110-120V AC ou 12V DC;
- Opção de GSM/GPRS - E-mail, SMS, FTP, Gestão remota;

EKOMILK 120

O Analisador de leite EKOMILK 120 é um analisador de leite multi-paramétrico, robusto e fiável, fornecendo rapidamente resultados de teste para: Gordura, Proteína, Extracto Seco (desengordurado), Lactose, Densidade, Ponto de congelação, Água adicionada, pH, Temperatura e Condutividade em creme de leite em 120 segundos. Baseado na tecnologia ultrassónica, o equipamento não requer quaisquer reagentes químicos para testes.

Parâmetros de medição:

- Gordura: 0,5% a 12% com precisão $\pm 0,1\%$
- Extracto seco (desengordurado): 6% - 12% com precisão $\pm 0,2\%$
- Densidade do leite: 1,0200 g/cm³ - 1,0400 g/cm³ ± 0.0005 g/cm³
- Proteína: 2% - 6% com precisão $\pm 0,2\%$
- Ponto de congelação: de 0 a -1.000 °C com precisão $\pm 0,015$ °C
- Água adicionada: 0% - 60% com precisão $\pm 5\%$

Opções adicionais

- Lactose: 0.5% a 7% com precisão $\pm 0,2\%$
- pH + temperatura: 0,00 - 10 pH com precisão $\pm 0,02$
0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
- pH + temperatura + acidez titulável: 0,00 - 10 pH com precisão $\pm 0,02$
0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
°Th, % La, °SH, °D
- Condutividade: 2 - 20 mS/cm com precisão $\pm 0,2$ % mSv/cm (18°C)
- Creme de leite: 0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
gordura homogeneizada: máx. 12%
gordura não homogeneizada: máx. 20%



EKOMILK M

O Analisador de leite Ekomilk M é um analisador multi-paramétrico, robusto e fiável, fornecendo rapidamente resultados de teste para: gordura, proteína, extrato seco (desengordurado), lactose, densidade, ponto de congelação, água adicionada, pH, temperatura e condutividade em leite fresco (vaca, ovelha, búfala e cabra) em 90 segundos. Baseado na tecnologia ultrassónica, o equipamento não requer quaisquer reagentes químicos para testes.

Características principais:

- Ciclo de 30-35 medições por hora;
- Manuseamento e manutenção simples;
- Análise multi-paramétrica do leite;
- Análise rápida e de baixo custo;
- Tempo de medição curto e baixo consumo de energia;
- Fiável e automatizado;
- Impressora térmica externa de suporte (opcional);
- Interface RS-232.





EKOMILK ULTRA PRO

O Analisador de leite EKOMILK ULTRA PRO é um analisador de leite multi-paramétrico, robusto que utiliza uma tecnologia ultrassônica. Fornece resultados rápidos: Gordura, Extrato Seco (desengordurado), Densidade, Água adicionada, Proteína, Lactose, Ponto de congelamento, pH, Temperatura, acidez titulável e Condutividade em creme de leite em 30 segundos. Ciclo de medição de 85-90 medições por hora.

Parâmetros de medição:

- Gordura: 0,5% a 12% com precisão $\pm 0,1\%$
- Extracto seco (desengordurado): 6% - 12% com precisão $\pm 0,2\%$
- Densidade do leite: 1,0200 g/cm³ - 1,0400 g/cm³ ± 0.0005 g/cm³
- Proteína: 2% - 6% com precisão $\pm 0,2\%$
- Ponto de congelamento: de 0 a -1.000 °C com precisão $\pm 0,015$ °C
- Água adicionada: 0% - 60% com precisão $\pm 5\%$

Opções adicionais

- Lactose: 0.5% a 7% com precisão $\pm 0,2\%$
- pH + temperatura: 0,00 - 10 pH com precisão $\pm 0,02$
0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
- pH + temperatura + acidez titulável: 0,00 - 10 pH com precisão $\pm 0,02$
0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
°Th, % La, °SH, °D
- Condutividade: 2 - 10 mS/cm com precisão $\pm 0,2$ mSv/cm (18°C)
- Creme de leite: 0 - 50 °C com precisão $\pm 0,1$ °C
gordura homogeneizada: máx. 12%
gordura não homogeneizada: máx. 20%



EKOMILK ULTRA ULTRASONIC

O Analisador de leite Ekomilk Ultra é um analisador de leite multi-paramétrico, robusto e fiável, fornecendo rapidamente resultados de teste para: gordura, proteína, extrato seco (desengordurado), lactose, densidade, ponto de congelamento, água adicionada, pH, temperatura e condutividade em leite fresco (vaca, ovelha, búfala e cabra) em 40 segundos. Baseado na tecnologia ultrassônica, o equipamento não requer quaisquer reagentes químicos para testes.

Características principais:

- Ciclo de 65-70 medições por hora;
- Manuseamento e manutenção simples;
- Análise multi-paramétrica do leite;
- Análise rápida e de baixo custo;
- Tempo de medição curto com baixo consumo de energia;
- Fiável e automatizado;
- Impressora térmica externa de suporte (opcional);
- Interface RS-232.

ANALISADOR DE CÉLULAS SOMÁTICAS

EKOMILK HORIZON

Analizador de leite automatizado.

Determinação de parâmetros no leite & contagem de células somáticas.

Equipamento robusto, sem partes de vidro e portátil com fonte de alimentação 12V DC.

Filtro integrado e medição automática da temperatura.

Parâmetros:

- Tempo médio de medição: 45s
- Contagem de células somáticas: 80 000-15 000 000/ml | $\pm 8\%$
- Gordura: 0,5% - 12% | $\pm 0,04\%$
- Sólidos não gordos (SNF): 6% - 12% | $\pm 0,2\%$
- Densidade: 1,0200 g/cm³ - 1,0400 g/cm³ | $\pm 0,0005$ g/cm³
- Proteína: 1% - 9% | $\pm 0,14\%$
- Ponto de congelação: -1,000 - 0°C | $\pm 0,015^\circ\text{C}$
- Água adicionada ao leite: 0% - 60% | $\pm 5\%$
- Condutividade: 1 - 10 mS/cm | $\pm 0,02\%$ mS/cm (18°C)
- Temperatura: 0-50°C | $\pm 0,1^\circ\text{C}$



Tecnologia:

- Sensor ultrassónico, condutividade e de temperatura
- Módulo viscosidade
- Sensor de nível
- Impressora térmica integrada
- GPRS integrado
- Módulo Wi-Fi / Bluetooth integrado
- Processamento de dados
- Fonte de alimentação solar opcional

ACESSÓRIO EKOMILK HORIZON

- Sistema totalmente automatizado;
- 55sec para realizar a medição, menos de 0,03 euro/teste e com 90% coef de correlação.
- Cloud-based Animal Monitoring Platform (AMO) com módulo de calibração remoto.
- Realiza 49 amostras em simultâneo;
- Wi-Fi/USB/RS 232, teclado numérico de suporte com impressora incorporada EOS POS.



EKOMILK SCAN

O Ekomilk Scan é projetado para um controle rápido e económico da qualidade do leite em fazendas de leite e empresas de produção de leite. O controle regular do leite é a principal parte do processo de prevenção, deteção e tratamento médico da mastite, a principal doença que afeta a qualidade dos produtos lácteos. O bom controle do leite recebido em empresas leiteiras garante produtos de alta qualidade e ecologicamente puros.

Características principais:

- Método de teste;
- Compacto, leve, portátil e robusto;
- Rentável e económico;
- Alimentação: DC12V ou AC220V/AC110V;
- Memória interna com possibilidade de armazenamento até 250 registos;
- Interface para PC e impressora;
- Software para analisar e apresentar os dados de medição;
- Baixo consumo de energia (30W);
- Pequena quantidade de amostra de leite (10 ml);
- Ligação a PC por cabo RS-232 ou USB;



INIBIDORES

EKOTEST

É projetado para determinar a presença de antibióticos e inibidores no leite. O Ekotest pode ser usado para fazer uma avaliação laboratorial rápida e fácil das propriedades biológicas e adequação tecnológica do produto bruto. Adequado para uma ampla gama de aplicações na indústria de processamento de leite.

Um dispositivo universal baseado em microprocessador com fácil operação e confiabilidade. A sua funcionalidade torna-o adequado também para outros fins laboratoriais.

O teste irá estabelecer a presença dos antibióticos mais utilizados na prevenção e tratamento de doenças em animais do leite e, em particular, nas mastites.

Características principais:

- Teste rápido: 10 minutos;
- Análise simultânea de 6 amostras;
- Banho de água de incubação;
- Substância ativa;
- Tubos de teste com rolhas: 12 un.;
- Suporte;
- Calibração pelo operador disponível;
- Frascos com reagentes: 2 un.



ANTIBIÓTICOS

BT COMBO TEST KIT BIOTEH

β -Lactams & Tetraciclins Combo Test Kit apresenta uma elevada afinidade de ligação à proteína β -lactam presente nos antibióticos, possibilitando a fácil deteção destas substâncias perigosas quando presentes no leite sem a necessidade de qualquer instrumento. O limite de deteção do kit cumpre com as normas europeias e americanas.

Características principais:

- 96 tiras de teste com reagente com micropoço
- 1 suporte para micropoços
- 1 saco de pipetas de plástico, 96-100 unidades/saco, kit
- Instruções de manuseamento kit
- Validade dos testes é de 1 ano.





EQUIPAMENTO DE PROCESSAMENTO DO LEITE

EKOMILK MINI DAIRY PLANT 120L

O Ekomilk Mini Dairy Plant foi desenhado para o processamento de até 120L de laticínios, tais como:

- Queijo fresco e molde;
- Queijo duro;
- Iogurte
- Leite fresco pasteurizado

Processa automaticamente ou manualmente os laticínios através de ciclos térmicos de aquecimento e arrefecimento, pasteurização e subsequente coagulação. O Ekomilk Mini Dairy 120L pode ser usado diretamente em:

- Produtores de leite/pontos de venda
- Pontos de recolha de leite
- Centros de venda de aldeia
- Indústria que processa o leite
- Restaurantes
- Supermercados
- Etc.



Características principais:

- Processa automaticamente até 120L de leite através de ciclos de aquecimento e arrefecimento;
- Mantendo a temperatura de acordo com os requisitos tecnológicos específicos;
- Controlo da função de doseamento garante diferentes volumes de laticínios;
- A máquina trabalha com ciclos automáticos que podem ser accionados por apenas 1 operador através de consola;
- Receitas incorporadas para a produção de laticínios (iogurte pelo padrão BG, queijo branco salgado de leite de vaca/cabra, queijo branco salgado de leite de ovelha, queijo italiano macio);
- Podem ser adicionadas mais 5 receitas pelo utilizador e guardadas na memória para subsequente processamento automático;
- Regime termostático - o tanque de processamento pode operar como uma câmara termóstática com configuração manual para da temperatura e tempo pelo operador

Vantagens:

- O aquecimento é feito de forma suave sem danificar os nutrientes do leite;
- Aquecimento é rápido - mudança manual de 10KW a 20 KW;
- Monitorização da diferença de temperatura entre a água quente (sistema de aquecimento) e o leite - nunca excede 15°C;
- A parede em contato com o leite mantém-se praticamente limpa durante o ciclo de produção;
- O arrefecimento requer água potável. A água quente que é produzida poderá ser usada para outros propósitos tecnológicos. Possibilidade de conexão de sistema de arrefecimento externo;
- Dimensões compactas permite a instalação do equipamento em qualquer espaço



Sede

Rua Gregório Lopes LT 1512 B,
1449 - 041 Lisboa Portugal
Tel.: 21 722 08 70 Fax: 21 726 45 50
Email: geral@tecnilab.pt



Filial

Travessa Monte da Bela, 48
4445 - 294 Ermesinde Portugal
Tel.: 22 906 92 50 Fax: 22 906 92 69
Email: porto@tecnilab.pt



Tecnilab
Fábrica de Válvulas

Valcon - Tortosendo

www.tecnilab.pt