

# MiniLak

## Crioscópio



*Equipamento para detectar adulteração pela adição de água no leite.*

- **Calibração automática**
- **Resolução de 0,0001°H ou 0,02% água**
- **Indicações em Índice Crioscópico e % de água adicionada**
- **Resfriamento com células eletrônicas**
- **100% Nacional**
- **Enchimento automático do banho**
- **Uso totalmente interativo**

### Informações Técnicas

#### Características Principais:

Faixa de medidas: 0 a 1000 °Hortvet  
Resolução: 0,0001 °Hortvet ou 0,02 % de água  
Repetibilidade: 0,004 °C - (ISO 5764:2009 - IDF 108:2009)  
Reprodutibilidade: 0,006 °C - (ISO 5764:2009 - IDF 108:2009)  
Resultados em °H ou °C, e % de água adicionada  
Tempo de análise: 2 minutos (aproximadamente)  
Temperatura de trabalho: 10 a 38 °C  
Bomba Peristáltica p/ enchimento automático do banho refrigerado  
Auto Calibração com solução padrão: 422 e 621  
Padrão de Crioscopia: Plateau ou Tempo (30, 50, 60 ou 90 seg.)

#### Características Gerais:

Interface Amigável: Simples na Operação e Calibração  
Portátil, com design moderno e arrojado  
Pequena quantidade de leite p/ análise - 2 ml  
Disponível com Menu em Português, Inglês e Espanhol  
Temperatura do banho programável  
Amplitude de agitação programável  
Tempo de homogeneização programável  
Baixo consumo de energia  
Um ano de Garantia Integral  
Suporte Permanente

#### Ambiente de Trabalho:

Temperatura ambiente de trabalho: 10°C a 38°C  
Temperatura da Amostra do Leite: 5°C a 35°C  
Umidade relativa do ar: 30% a 80%

#### Características Elétricas:

Fonte de Alimentação: 220 VCA  
Consumo de energia: 80W Max.

#### Características Mecânicas:

Dimensões (L x P x A): 320x300x210 mm  
Peso: 6 kg  
Gabinete em tecnologia PMPT (Planar Modular Production Technology)

#### Acompanha:

- **Kit de Solução para Calibração: 422/ 530/ 621**
- **24 Tubos de Ensaio**
- **Suporte para Tubos**
- **Solução Anticongelante**
- **Manual de Operação**
- **Cabos para Conexão**

*O Crioscópio MiniLak foi projetado, desenvolvido e fabricado em conformidade com as Normas Internacionais ISO - 5764:2009, IDF 108:2009 e IN - 68/2006 do MAPA.*