

# QuickCheck™ Flex CRIOSCOPIO

- ✓ Pórtatil
- ✓ Acero inoxidable con carcasa
- ✓ Alimentación AC o DC
- ✓ Análisis preciso de H<sub>2</sub>O añadida
- ✓ Resultados en m°C o m°H
- ✓ Salida digital para PC o impresora: RS-232 y USB



El QuickCheck FLEX es un crioscopio de punto de congelación que proporciona resultados precisos de agua añadida en leche según los métodos de referencia con fines comerciales (AOAC/IDF/ISO). Siendo el primer verdadero crioscopio de termistor portátil, este equipo compacto y robusto se aloja en una robusta carcasa de transporte de acero inoxidable con una tapa adosada y un fuerte mango para facilitar un transporte y almacenamiento seguros. Proporcionando una medición precisa, económica y de confianza de agua añadida en leche usando tanto corriente AC como DC, el QuickCheck FLEX está diseñado para trabajar en cualquier lugar de la cadena de suministro; idesde la sala de ordeño al camión cisterna o la central lechera y la planta de procesamiento!. Controlado mediante microprocesador, con un funcionamiento mediante un intuitivo panel digital, iel QuickCheck FLEX cumple con todos los requerimientos para fines analíticos y de venta (IDF: 108:2009/ISO5764:2009)!



**Page & Pedersen International, Ltd.**

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com

# QuickCheck™ Flex CRIOSCOPIO

## Especificaciones Crioscopio QuickCheck™ Flex

Volumen de muestra	2,5 mL
Capacidad de muestras	Una muestra
Tiempo de medición	~ 2 minutos
Unidades de lectura	m°C o m°H
Tiempo de calentamiento	~ 10 minutos
Repetibilidad	±0,002 °H (o °C)
Linealidad	< ±0,5% desde la línea base
Resolución	0,001 °H (o °C)
Temperatura del baño	-6,0 °C ± 0,5 °
Calibración..2 puntos	(422, 621 m°H/408, 600 m°C)
<b>Parámetros eléctricos:</b>	
DC	12 V, 12 Amp
AC	(con transformador externo opcional)
Potencia de consumo	120 W
Requisitos de potencia	115 o 220V, 50/60Hz ±10%
Fusible	12 Amp
<b>Condiciones ambientales:</b>	
Temperatura del aire	15 a +40 °C
Humedad relativa	30 - 80%
<b>Datos técnicos:</b>	
Dimensiones (An x Al x L)	12 X 10 X 8 pulgadas (30 X 26 X 20 cm)
Peso neto	17 lbs (7,7 Kg)
Peso bruto	20 lbs (9,5 Kg)

### Opcional:

- ✓ Gradilla de tubos de acero inoxidable
- ✓ Transformador AC/DC

### El kit de inicio del QuickCheck FLEX incluye:

- 1 x crioscopio de punto de congelación portátil
- 1 x solución de baño (500 mL)
- 1 x cable DC
- 1 x manual de usuario
- 1 x 12 tubos de muestra
- 1 (de cada) x estándares de calibración 422 & 621 (110 mL)
- 1 x control de calibración 530 (110 mL)

## APLICACIONES:

- ✓ **Salas de ordeño/tanques de leche:** Comprueba el agua añadida en la leche contenida en los tanques que podría originarse por un drenaje defectuoso de las líneas, condensación en los tanques, etc.
- ✓ **Camiones cisterna:** Durante la carga, analiza muestras de leche para detectar agua externa tras la recogida en la granja con el fin de que se cumplan los niveles mínimos legales.
- ✓ **Centrales lecheras:** Fácil de usar, análisis preciso y económico del adulterado de la leche cruda. Sencillo de manejar, con una estructura robusta y resistente, el QC-FLEX proporciona resultados que cumplen o superan la precisión requerida.
- ✓ **Laboratorio:** Herramienta rápida y segura para detectar agua añadida en la leche cruda recepcionada y también en productos procesados. Fiable, robusto, con un procedimiento optimizado de calibración amigable para el usuario, el QC-FLEX es una herramienta HACCP ideal para seguridad de los productos, calidad y estandarización.
- ✓ **Investigación y desarrollo:** Un recurso excelente para la formulación de estándares e ingredientes, el QC-FLEX proporciona información esencial para el desarrollo de productos lácteos con valor añadido
- ✓ **Estudios en la industria láctea:** Herramienta rentable, sencilla, fácil de usar y adecuada para introducir en las ciencias de la industria láctea a técnicos y estudiantes



**Page & Pedersen International, Ltd.**

158 West Main Street, Hopkinton, MA 01748 U.S.A.

☎ (508) 435 5966, 📠 (508) 435 8198

✉ info@pagepedersen.com 🌐 www.pagepedersen.com