

# ANALIZADOR DE HUMEDAD IR Halógeno P<sup>2</sup>MA-50

- Información específica sobre
  - Empaquetado
  - Refinado
  - Caducidad
- Robusto, fiable y económico
- Manejo intuitivo mediante teclado
- Pantalla digital de lectura sencilla
- Transferencia automática datos



## ¡Resultados rápidos y fiables!

Seguro, con un funcionamiento sencillo e intuitivo, el P2-MA-50 proporciona medidas precisas de humedad en yogur, queso y otros productos lácteos impulsando un botón! Obtenga resultados rápidos y fiables cuando quiera y donde quiera. Un teclado con membrana hermética y un diseño robusto facilitan su integración en cualquier proceso de una instalación lechera (producción, control de calidad, laboratorio central e I+D).

## Tecnología fidedigna, verificada y real

La tecnología de fuentes de calor por halógeno/infrarrojo se adapta a un amplio rango de productos lácteos, incluyendo quesos, yogures y cremas. La monitorización digital de los resultados a tiempo real y el bloqueo automático facilitan su manejo. Una ultra-nítida pantalla muestra los resultados en continuo y mantiene la lectura final hasta que se realiza la siguiente medida. En la práctica, las ventajas incluyen una calibración y mantenimiento optimizados. Los resultados pueden guardarse automáticamente en el PC, digitalizando los registros y proporcionando una mayor transparencia, mejores decisiones de gestión, y favoreciendo en cumplimiento de la legislación existente en cuanto al almacenamiento exhaustivo de los registros.



**Page & Pedersen  
International, Ltd.**

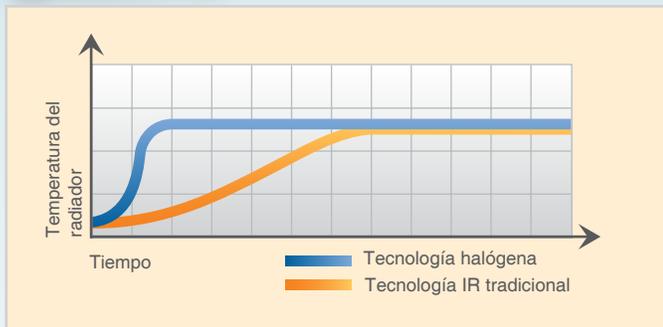
158 West Main Street Hopkinton,  
MA 01748 USA  
[www.pagepedersen.com](http://www.pagepedersen.com)

# IR Halógeno P<sup>2</sup>MA-50 ANALIZADOR DE HUMEDAD



## Beneficios del IR-Halógeno

- ✓ Manejo sencillo e intuitivo
- ✓ Tiempo de medida rápido
- ✓ Reproducibilidad sobresaliente
- ✓ Seguro\* y de confianza
- ✓ Transferencia automática de los resultados al PC o impresora



El P2MA-50 proporciona resultados a tiempo real sobre humedad total en productos lácteos. Esta información es clave tanto a nivel funcional como financiero, y a su vez cumple con las disposiciones legales.

Particularmente con productos valor añadido como quesos y cremas, el análisis preciso de la humedad ayuda a determinar la vida media y la idoneidad o no del envejecimiento, a conocer las características microbiológicas y también su rentabilidad potencial.

\* Considerando que se siguen las medidas de seguridad recomendadas

## Especificaciones

Rango de peso	0,5 a 50 gms.
Lectura	±0,01 gms
Rango de medida	0,01 a 100%
Tamaño de muestra mínimo	0,5 gms
Repetibilidad	0,5% (muestras de 3 gms)
Peso para análisis recomendado	1 a 10 gms
Fuente de calor	Lámpara IR (infrarrojo) Halógena
Información en pantalla	Humedad %, peso inicial, peso final y temperatura
Temperatura	50-160°C (saltos de 1°C)
Tamaño del portamuestras	100 mm
Dimensiones	28,5x16x15 cm (11,3x6,3x5,9 pulg.)
Peso del paquete	4,2 Kg (9,25 lbs)

**Page & Pedersen** diseña y fabrica instrumentos analíticos para la industria lechera de forma global. Nuestros productos "ajustados a su propósito" son fáciles de usar, robustos, de confianza y económicos. Otros productos innovadores son los siguientes:

- Analizador de composición de leche LactiCheck™
- Crioscopios de punto de congelación QuickCheck™
- Sistema de control de calidad y de producción total CheeseCrafter®



## Page & Pedersen International, Ltd.

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

Tel: (508) 435 5966, Fax: (508) 435 8198

E-Mail: [info@pagepedersen.com](mailto:info@pagepedersen.com)

[www.pagepedersen.com](http://www.pagepedersen.com)