% DE UMIDADE / SÓLIDOS TOTAIS

(em até 3 minutos em média)

SMART 6

O NOVO JEITO DE ANALISAR O % DE UMIDADE / SÓLIDOS TOTAIS

EM QUALQUER TIPO DE AMOSTRA

(Sólidas - Líquidas - Pastosas)

NÃO requer montagem de curva de calibração

(Faixa operacional: 0 a 100%)

Secagem via micro-ondas de alta & baixa energia

Monitora a secagem da amostra durante todo o processo

Manual de Métodos Oficiais do MAPA – 2ª edição

(Alimentos de origem animal)

11-2126-2886 - 11-95302-1974
facebook/superlab
comercial@superlab91.net
superlab.com.br
superlab