



% 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 ✉ comercial@superlab91.net

🌐 www.superlab.com.br 🌐 www.linkedin.com/company/superlabltda

