

EKOMILK[®] TOTAL

CE



ISO 9001



More milk parameters just in 40 seconds!
Plus de paramètres du lait seulement en 40 seconds!
Parámetros adicionales en análisis de leche en solo 40 segundos!
Новече информация за млякото само за 40 секунди!
Больше параметров молока только в 40 секундах!



- EN** Ultrasonic Milk Analyzers EKOMILK are certified by the Bulgarian, Ukrainian, Czech, Rumanian, Polish, Russian and Belarusian Centers of Metrology.
- FR** Les ultra-sonores Analyseurs du lait Ekomilk ont des certificats, délivrés par les Centres de métrologie de Bulgarie, Ukrain, Tchèque, Roumanie, Pologne, Russie et Biélorussie.
- ES** Los Analizadores Ultrasonicos para Leche, EKOMILK, estan certificados por los Centros de Metrologia de Bulgaria, Ucrania, Rumania, Polonia, Rusia y Belarús.
- BG** Ултразвуковите анализатори на мляко ЕКОМИЛК са сертифицирани от Националните Центрове по Метрология на България, Украйна, Чехия, Румъния, Полша, Русия и Беларус.
- RU** Ультразвуковые анализаторы молока ЕКОМИЛК имеют сертификаты, изданные Центрами Метрологии Болгарии, Украины, Чехии, Румынии, Польши, России и Беларуси.

MEASURING PARAMETERS / PARAMÈTRES DE MESURE / PARÁMETROS DE MEDICION ОСНОВНИ ПАРАМЕТРИ / ПАРАМЕТРЫ ИЗМЕРЕНИЯ	Fat Matière grasse Contenido de grasa Масленост Жир	0,5% - 12% ± 0,1%
	Solids non fat (SNF) Extrait sec dégraissé Sólidos no grasos СБО COMO	6% - 12% ± 0,2%
	Density Densité Densidad Плътност Плотность	1,0260 g/cm ³ - 1,0330 g/cm ³ ± 0,0005 g/cm ³
	Protein Protéines Proteínas Белтък Белок	2% - 6% ± 0,2%
	Lactose Lactose Lactosa Лактоза Лактоза	0,5% to 7% ± 0,2%
	Freezing point Nombre crioscopique Punto de congelación Криоскопско число Число замерзания	-1,000 ± 0,0050; 0,15 ± 0,15°C
	Added water to milk Eau ajoutée dans le lait Agua agregada Оводняване Добавенна вода	0% - 60% ± 5%
	pH and temperature pH y temperatura pH y temperatura pH и температура pH и температура	0,00 - 14 pH ± 0,02 0 - 50 °C ± 0,1°C
	Conductivity Conductibilité Conductividad Проводимост Проводимост	2 - 20 mS/cm ± 1% mS/cm (18°C)
Measuring cycle Cycle de mesure Cíclios de Medición Измервателен цикъл Измерительный цикл	40 s	

ЕКОМІЛК® TOTAL

**MILK ANALYZERS / ANALYSEURS DE LAIT
ANALIZADORES PARA LECHE
АНАЛИЗАТОРИ НА МЛЯКО / АНАЛИЗАТОРЫ МОЛОКА**



**BULTEH
2000**

Options / Options / Opcions / Опции / Опции:

- Custom advertising spots on screen
Self cleaning system
- Publicidad diseñada a los requerimientos del cliente en pantalla
Sistema de Auto Limpieza
- Spot publicitaire à l'écran sur demande de client
Autonettoyant système
- Рекламни слотове на дисплея по заявка на клиента
Самопочистваща система
- Рекламное сообщение на экране по запросу клиента
Система самоочистки



Exclusive international exporter of BULTEH 2000 production
Exclusif international exportateur de la production de BULTEH 2000
Exportador Internacional EXCLUSIVO de BULTEH 2000
Исклучителен износител на продукцията на БУЛТЕХ 2000 за чужбина
Исклучителен износител на продукцията БУЛТЕХ 2000 за границей

TEL: ++359 888 714711
TEL: ++359 888 349836
TEL/FAX: ++359 42 603449

www.eonbg.com
E-mail: eon@sz.inetg.bg
E-mail: eonbg@eonbg.com

PRODUCER / ПРОИЗВОДИТЕЛ / FABRICANT / PRODUCTOR :

BULTEH 2000 Ltd.
Industrial Area,
VEREA PLAST building
Stara Zagora, BULGARIA
Tel./Fax: (+359 42) 626019
Tel. : (+359 42) 620896
e-mail: bulteh@sz.inetg.bg

БУЛТЕХ 2000 ООД
кв. Индустиален
Адм. сграда на „ВЕРЕЯ ПЛАСТ“
гр. Стара Загора
БЪЛГАРИЯ
Тел./Факс: 042/ 626019
Тел. : 042/ 620896
e-mail: bulteh@sz.inetg.bg

EN KEY FEATURES

Simple in use and maintenance, reliable and automated;
Multi-parameter milk analysis;
Fast and low cost analysis:
- No acid or other chemicals are used;
- Very small quantity of milk is required;
- Short measurement time and low power consumption;
Customer available readjustment of measurement accuracy;
Power Supply 220V/110V AC or 12V DC
One year of full international warranty;
RS 232 Interface available;
Printout and collection of measurement data available.

FR CARACTÉRISTIQUES

Les Analyseurs du lait sont faciles à utiliser et maintenir, fiables et automatisés;
Plus de paramètres du lait;
Les Analyseurs sont rapides et très efficaces en analyse:
- l'analyse se fait sans utilisation des réactifs chimiques;
- il faut très peu de lait pour une analyse;
- le temps de mesure est très court et la consommation d'énergie est basse;
Les Analyseurs permettent un accordage précis chez l'acheteur;
Alimentation électrique 220 V/110 V AC ou bien 12 V DC;
Période de garantie internationale - 1 année;
Interface RS232 disponible;
Impression et collection des données de mesure disponible.

ES CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Uso y mantenimiento simple, confiable y automatizado;
Análisis de leche, multi parámetros;
Costo efectivo:
- Poco consumo de energía;
- Se requiere poca cantidad de leche;
- No se utilizan ácidos o químicos;
Exactitud en las mediciones;
Para uso con corriente + 12 V DC y 110V (220V);
Seis meses de garantía;
Interfase RS 232;
Impresión y almacenaje de datos también disponible.

BG ХАРАКТЕРИСТИКИ

Олекотена конструкция, удобни, надеждни, напълно автоматизирани;
Икономичност:
- имат ниска консумация на електрическа енергия;
- изискват много малко количество от анализирания мляко - 25 см³;
- работят без използване на химически реактиви;
Възможност за донастройка точността на измерването при потребителя;
Възможност за включване към автономно захранване (автомобилен акумулатор);
Осигурена едногодишна гаранция и сервис;
Възможност за връзка с компютър - интерфейс RS 232;
Възможност за събиране и отпечатване на данните.

RU ХАРАКТЕРИСТИКИ

Легкая конструкция, удобные, надежные и автоматизированные;
Более параметров молока;
Экономичность:
- Расходуют мало электроэнергии;
- Требуют очень малого количества молока для анализа - 25 куб.см;
- Не требуют химических реактивов;
Обеспечены гарантия и сервис -
гарантийный срок - 1 год.;
Возможность наладки точности измерения
(калибровка) потребителем;
Возможность подключения к автомобильному
аккумулятору;
Возможность подключения к компьютеру -
интерфейс RS232;
Распечатка и собрание данных измерения.

DISTRIBUTOR / DISTRIBUTEUR / ДИСТРИБУТОР :

STABO

via G. di Vittorio, 2, 40067 Pianoro (BO)
tel. 051 6260440, cell. 349 5440483
e-mail: office@stabo-tech.eu
URL: www.office-tech.eu