

DURA-TEST

**LA MEJOR OPCIÓN PARA
MEDIR LA DURABILIDAD
DE SUS PELLETS**

La durabilidad es una característica clave de sus alimentos pelletizados.

IMPACTO COMERCIAL

Es el criterio comercial que sus clientes ven inmediatamente, a diferencia de las características químicas.

IMPACTO TÉCNICO

La presencia de finos en los comederos, el desperdicio de alimento, los problemas de fluidez en los silos y circuitos de alimentación, todo esto baja la productividad de sus alimentos.



¿POR QUÉ



ES LA MEJOR OPCIÓN?

1
TAMIZAR



1. MÁS RÁPIDO: Medida en unos cuantos segundos.

- Ahorra tiempo de Control en Planta.
- Permite un control de los lotes del 100%.
- Mejora el manejo de pelletización de inmediato.

2
PESAR



2. MÁS CONFIABLE: Repetibilidad* =1%

- Confiabilidad de sus resultados.

*Repetibilidad: Diferencia estadística entre los resultados de una misma muestra.

3. MÁS PERTINENTE: Gama de medidas más amplia.

- Le garantiza medir la calidad real del pellet en el comedero

3
PROCESAR



4. MÁS SENCILLO: Tamizar/Pesar/Procesar.

- El sencillo proceso de medición le permite implementar esta técnica directamente en la Planta y no en el Laboratorio.

4
TAMIZAR



5. MÁS ROBUSTO:

- Mayor consistencia, menos problemas de calibración y mantenimiento.

Además del DURA-TEST, EURO-NUTEC proporciona el apoyo técnico de sus especialistas:
Definir normas de durabilidad, así como el mejoramiento de ella.

Los ingenieros de EURO-NUTEC le pueden proporcionar datos y soluciones.

5
PESAR



Informes: Q. en A. Avelino Martínez Nuñez
Av. del Marqués No. 32 Fracc. Industrial Bernardo
Quintana, El Marqués, Querétaro
Tel. (442) 1960130 / 196 0131 Fax: (442) 196 0139
amartinez@gponutec.com