

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 **DURA-TEST** es la mejor opción?

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. **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.

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.

5. **MÁS ROBUSTO:**

- Mayor consistencia, menos problemas de calibración y mantenimiento.

1
Tamizar



2
Pesar



3
Procesar



4
Tamizar



5
Pesar



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.

