



# **СИБАГРОПРИБОР**

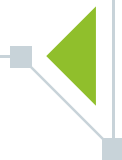
**ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ**



## **Лабораторное оснащение**



**АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**



**КОМПАНИЯ "СИБАГРОПРИБОР" была создана в 1992 году в Новосибирске. Сейчас – это крупнейший разработчик и производитель аналитических приборов для контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.**

## НАШИ МАСШТАБЫ ПРОЦЕ ВЫРАЗИТЬ ЦИФРАМИ:

- ▶ **30 лет** в сфере лабораторного оборудования
- ▶ выпускается более **17 анализаторов** собственной разработки
- ▶ более **75 профессионалов** в команде
- ▶ более **40 стран**, в которые поставляются наши анализаторы
- ▶ более **300 дилеров** в России и других странах
- ▶ более **10 000 пользователей** наших анализаторов на текущий момент только в России



Благодаря наличию в нашей команде профессиональных, квалифицированных, научных сотрудников и их новейшим технологическим разработкам, продукция ООО ВПК «Сибagroприбор» занимает почетное место среди ее зарубежных аналогов, а по отдельным показателям и превосходит ее.



География поставок приборов ООО ВПК «Сибagroприбор» включает в себя не только все регионы Российской Федерации, но и многие страны ближнего и дальнего зарубежья.



Для нас важно, чтобы каждый, кто обратился к нам, получил профессиональную помощь, быстро и эффективно решил имеющиеся производственные вопросы и коммерческие задачи.

# «ИНФРАМИЛК» исполнение «КОМПАКТ»

## СВЕРХБЫСТРЫЙ ИНФРАКРАСНЫЙ АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

МОБИЛЬНОСТЬ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ,  
ПО-НАСТОЯЩЕМУ ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



**МЕТОД ИЗМЕРЕНИЯ:** ближняя инфракрасная спектроскопия  
*Безопасность людей и экономия средств на расходных материалах*



**ТОЧНОСТЬ ИЗМЕРЕНИЯ:** сопоставима с арбитражными методами анализа  
*Экономия на создании и поддержке профессиональной лаборатории*



**ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЙ:** молоко-сырье, обрат, сливки и другое  
*Экономия за счет приобретения одного инструмента для многих целей*



**ПРОМЫВКА АНАЛИЗАТОРА:** использование одноразовых кювет, анализатор не требует промывки  
*Будь спокоен, прибор всегда чист и готов к работе*



**ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ:** жир, белок, СОМО, сухие вещества, лактоза, плотность, добавленная вода  
*Уверенность в своем сырье – залог успешного бизнеса*



**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КОМПЬЮТЕРУ:** через USB-порт, программное обеспечение под Windows  
*Получай и сохраняй данные, формируй отчеты для любых своих целей*



**ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ:** революционные – не более 5 секунд на анализ  
*Получи преимущества по-настоящему оперативного контроля качества*



**КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ и АВТОНОМНАЯ РАБОТА** от аккумулятора  
*Используй анализатор там, где это нужно, бери с собой*

**«ИНФРАМИЛК» ИСПОЛНЕНИЕ «КОМПАКТ»  
ЭТО РЕВОЛЮЦИЯ В СФЕРЕ КОНТРОЛЯ МОЛОКА –**

**УЗНАЙ ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА ВСЕГО ЗА 5 СЕКУНД!**

# «ИНФРАМИЛК» исполнение «ПРОФИ»

## СВЕРХБЫСТРЫЙ ИНФРАКРАСНЫЙ АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

АНАЛИЗ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ПРОБ  
ТАМ, ГДЕ ЭТО НЕОБХОДИМО



**МЕТОД ИЗМЕРЕНИЯ:** ближняя  
инфракрасная спектроскопия  
*Используй неразрушающий  
контроль, без применения  
химических реактивов*



**ВЕЩЕСТВА ДЛЯ ИССЛЕДОВАНИЙ:**  
молоко-сырье, обрат, сливки  
и другое  
*Определяй качество нескольких  
видов молока на одном приборе*



**ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ:**  
жир, белок, СОМО, сухие  
вещества, лактоза, плотность,  
добавленная вода, точка  
замерзания, минеральные  
соли, калорийность  
*Исследуй все основные параметры  
молока, определяющие его  
стоимость и качество*



**ВРЕМЯ ИЗМЕРЕНИЯ:**  
революционные – не более  
**15 секунд на анализ**  
*Получи преимущества  
по-настоящему оперативного  
контроля качества*



**ТОЧНОСТЬ ИЗМЕРЕНИЯ:**  
сопоставима с арбитражными  
методами анализа  
*Замени целую дорогостоящую  
лабораторию одним прибором*



**АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПОДАЧА ПРОБ  
с помощью транспортера  
(10 стаканчиков)**  
*Занимайся другими делами, пока  
анализатор делает измерения*



**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КОМПЬЮТЕРУ:**  
через USB-порт, программное  
обеспечение под Windows  
*Уверенность и контроль,  
необходимые данные всегда  
под рукой*

**«ИНФРАМИЛК» ИСПОЛНЕНИЕ «ПРОФИ»  
ЭТО РЕВОЛЮЦИЯ В СФЕРЕ КОНТРОЛЯ МОЛОКА –**

**УЗНАЙ ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА ВСЕГО ЗА 15 СЕКУНД!**

ПРЕДСТАВЛЯЕМ СТАВШИЕ УЖЕ КЛАССИЧЕСКИМИ  
УЛЬТРАЗВУКОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ МОЛОКА

## «ЛАКТАН» и «ЛАКТАН 1-4 М»

**Определяемые параметры качества молока:** жир, СОМО, сухие вещества, белок, плотность, добавленная вода и другие (зависит от модели)

**Виды молока для анализа:** сырое молоко, сливки, обрат, пастеризованное, стерилизованное и др.

**Погрешности:** сопоставимы с арбитражными методами анализа

**«СИБАГРОПРИБОР» – разработчик ультразвукового метода измерения качества молока ПРЕДЛАГАЕТ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТНЫЙ РЯД И САМЫЕ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ ЦЕНЫ**

Модель	Жир, СОМО, сухие вещества, плотность, вода	Белок	Точка замерзания	Лактоза	Минеральные соли, калорийность	Время
«Лактан 1-4 М» МИНИ индикатор	+	-	-	-	-	3 мин.
«Лактан 1-4 М»	+	+	-	-	-	3 мин.
«Лактан» исп. МИНИ	+	+	-	-	-	3 мин.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА	+	+	-	+	-	40-50 сек.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРА (расширенный)	+	+	+	+	+	40-50 сек.
«Лактан» исп. 600 УЛЬТРАМАКС	+	+	+	+	+	40-50 сек.
«Лактан» исп. 700	+	+	+	+	-	90 сек.

### МЕТРОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры качества молока	Диапазоны измерений, %	Пределы допускаемой абсолютной погрешности измерений, %
Массовая доля жира, %	0–5	±0,05
	5–10	±0,1
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	±0,1
Массовая доля сухих веществ, %	7 – 20	±0,4
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,2
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 – 1040	±0,3
Массовая доля добавленной воды, %	0 – 100	±1
Точка замерзания молока, °С	0 – -0,53	±0,002

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

# «ЛАКТАН 1-4 М» исполнение МИНИ (индикатор)



**ЭКОНОМИЯ: САМЫЙ ДОСТУПНЫЙ ПО ЦЕНЕ**  
анализатор качества молока на территории РФ!

**МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ**

**Определяемые параметры (5 шт.):** жир, сухие вещества, СОМО, плотность, добавленная вода

**Время измерения:** 3 минуты

**Виды молока:** ТОЛЬКО цельное коровье молоко

**Пробоподготовка молока:** молоко должно быть теплым

**Промывка:** ручная

**Подключение к компьютеру:** отсутствует

**Подключение к портативному принтеру:** есть (принтер заказывается отдельно)

**Особенности:** возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

## **ВНИМАНИЕ!**

**Данная модель анализатора не поверяется и выпускается как индикатор.**

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ КРЕСТЬЯНСКО-ФЕРМЕРСКИХ  
ХОЗЯЙСТВ И ДЛЯ ПРИЕМКИ МОЛОКА У ЧАСТНЫХ ПОДВОРИЙ**

# Ультразвуковой индикатор качества молока «Лактан 1-4М» исполнение МИНИ



**«Лактан 1-4М» исполнение Мини это переносной, малогабаритный, экспресс индикатор молока с возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора.**

**Индикатор удобен для использования в крестьянских и фермерских хозяйствах, а так же идеально подходит для приемки молока у частных подворий.**

Используемый источник питания обеспечивает устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В. Небольшие размеры и автономность анализатора «Лактан 1-4М» исп. Мини позволяют использовать его в полевых условиях.

Ультразвуковой индикатор «Лактан 1-4М» исп. Мини определяет **массовую долю жира, СОМО, добавленную воду и плотность** в пробе сырого коровьего молока. Среднее время измерения составляет **3 минуты**, это в 2 раза быстрее, чем при использовании традиционного метода анализа, безопасней, экономичней и проще. Точность определения параметров качества молока при этом полностью соответствует требованиям стандартных методов.

«Лактан 1-4М» исп. Мини это доступный и удобный в использовании индикатор высокого качества, позволяющий сократить материальные и временные затраты на проведение анализа.

### Технические характеристики

Измеряемый показатель	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности
Массовая доля жира, %	0-5	$\pm 0,05$	$\pm 0,02$
	5-10	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля СОМО, %	6 - 12	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 - 1040	$\pm 0,3$	$\pm 0,2$
Массовая доля добавленной воды, % (*)	1 - 100	$\pm 1$	$\pm 0,3$

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.

\* - Расчетный параметр качества молока, является справочным

### Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. Мини поставляется с заводской градуировкой **ТОЛЬКО на цельное коровье молоко.**

**Внимание!** При необходимости работы с другими видами молока (пастеризованное, стерилизованное, обрат, сливки и т.д.) следует выбрать другую модель анализатора (например "Лактан 1-4М" мод. 220, 230, 700).

### Установление рабочего режима

Установление рабочего режима занимает **не более 5 минут.** Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

### Простота выполнения операции

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала. Для проведения анализа необходимо наполнить приемную воронку пробой молока, измерение начнется автоматически. По окончании анализа прозвучит звуковой сигнал и результат измерения появится на индикаторе прибора. После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.



## Напряжение питания

В данном анализаторе особое внимание уделено характеристикам источника питания. Широкий диапазон питающего напряжения переменного тока от 100 до 260 В позволяет без изменений метрологических характеристик работать в деревнях и селах, где бывают значительные перепады напряжения в электрических сетях. Потребляемая мощность не более 20 Вт. **Возможность работы анализатора от аккумулятора 12 В** позволит Вам эффективно использовать его при приемке молока у частных подворий.

## Габаритные размеры

**Габаритные размеры 130 x 170 x 220 мм** в сочетании с небольшим весом, всего 370г, делают анализатор максимально мобильным, позволяя использовать его в полевых условиях. Специальный футляр обеспечивает его полную сохранность и удобство при транспортировке.

## Методика выполнения измерений

**Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с индикатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

## Синхронизация с ПК

Анализатор "Лактан 1-4М" исп. МИНИ не подключается к компьютеру.

**Внимание!** При необходимости работы с компьютером (сохранение данных) следует выбрать другую модель анализатора (например "Лактан 1-4М" мод. 220, 230, 700).

## Система промывки

В индикаторе "Лактан 1-4М" исп. МИНИ используется **ручной метод промывки** после окончания работы на индикаторе.

**Внимание!** Автоматическая промывка реализована в анализаторах "Лактан 1-4М" 600 исп. Ультра, Ультрамакс.

## Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)

При необходимости наши сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие сроки.

## Рекомендуем дополнительно заказать

- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**  
(анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **pH-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- **Прибор для диагностики мастита у коров «Милтек-1»** (диагностика на ранних стадиях мастита)

# Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исполнение МИНИ мод. БЕЛОК

«Лактан 1-4М» исполнение Мини это переносной, малогабаритный, экспресс анализатор молока с возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора.

Анализатор удобен для использования в крестьянских и фермерских хозяйствах, а так же идеально подходит для приемки молока у частных подворий.

Используемый источник питания обеспечивает устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В. Небольшие размеры и автономность анализатора «Лактан 1-4М» исп. Мини позволяют использовать его в полевых условиях.



Ультразвуковой анализатор «Лактан 1-4М» исп. Мини определяет **массовую долю жира, СОМО, белок и плотность** в пробе сырого коровьего молока. Также расчетным методом можно вычислить добавленную воду.

Среднее время измерения составляет **3 минуты**, это в 2 раза быстрее, чем при использовании традиционного метода анализа, безопасней, экономичней и проще. Точность определения параметров качества молока при этом полностью соответствует требованиям стандартных методов.

«Лактан 1-4М» исп. Мини это доступный и удобный в использовании анализатор высокого качества, позволяющий сократить материальные и временные затраты на проведение анализа.

## Технические характеристики

Измеряемый показатель	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0-5	$\pm 0,05$	$\pm 0,02$
	5-10	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля СОМО, %	6 - 12	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 - 1040	$\pm 0,3$	$\pm 0,2$
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля добавленной воды, % (*)	1 - 100	$\pm 1$	$\pm 0,3$
Сухие вещества			

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.

\* - Расчетный параметр качества молока, является справочным

## Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. Мини поставляется с заводской градуировкой **ТОЛЬКО на цельное коровье молоко.**

**Внимание!** При необходимости работы с другими видами молока (пастеризованное, стерилизованное, обрат, сливки и т.д.) следует выбрать другую модель анализатора (например "Лактан 1-4М" мод. 220, 230, 700).

## Установление рабочего режима

Установление рабочего режима занимает **не более 5 минут.** Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

## Простота выполнения операции

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала. Для проведения анализа необходимо наполнить приемную воронку пробой молока, измерение начнется автоматически. По окончании анализа прозвучит звуковой сигнал и

результат измерения появится на индикаторе прибора. После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

### **Напряжение питания**

В данном анализаторе особое внимание уделено характеристикам источника питания. Широкий диапазон питающего напряжения переменного тока от 100 до 260 В позволяет без изменений метрологических характеристик работать в деревнях и селах, где бывают значительные перепады напряжения в электрических сетях. Потребляемая мощность не более 20 Вт. **Возможность работы анализатора от аккумулятора 12 В** позволит Вам эффективно использовать его при приемке молока у частных подворий.

### **Габаритные размеры**

**Габаритные размеры 130 x 170 x 220 мм** в сочетании с небольшим весом, всего 370 г, делают анализатор максимально мобильным, позволяя использовать его в полевых условиях. Специальный футляр обеспечивает его полную сохранность и удобство при транспортировке.

### **Поверка**

**Поверка производится в системе Росстандарта. "Лактан 1-4М" поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ.** Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибагроприбор», который с удовольствием поможет Вам в этом.

### **Сертификаты**

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" **зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ** под № 46032-10. Сертификат № 42025 от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана.

### **Методика выполнения измерений**

**Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

### **Синхронизация с ПК**

Анализатор "Лактан 1-4М" исп. МИНИ не подключается к компьютеру.

**Внимание!** При необходимости работы с компьютером (сохранение данных) следует выбрать другую модель анализатора (например "Лактан 1-4М" мод. 220, 230, 700).

### **Система промывки**

В анализаторе "Лактан 1-4М" исп. МИНИ используется **ручной метод промывки** после окончания работы на анализаторе.

**Внимание!** Автоматическая промывка реализована в анализаторах "Лактан 1-4М" 500 исп. МИНИ, СТАНДАРТ, ПРОФИ.

сроки.

### **Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

При необходимости наши сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие

### **Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**  
(анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 1 год работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **pH-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- **Прибор для диагностики мастита у коров «Милтек-1»** (диагностика на ранних стадиях мастита)

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

## «ЛАКТАН 1-4 М»



**КЛАССИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРОВЕРЕННАЯ ВРЕМЕНЕМ**  
(выпускается более 15 лет)

СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

**Определяемые параметры (5 шт.):** жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода

**Время измерения:** 3 минуты

**Виды молока:** цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу)

**Пробоподготовка молока:** молоко должно быть теплым

**Промывка:** ручная

**Подключение к компьютеру:** через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение под Windows

**Подключение к портативному принтеру:** есть (принтер заказывается отдельно)

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ  
С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ АНАЛИЗОВ**

# Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан 1-4М» (с функцией пробоподготовки)

**"Лактан 1-4М" (с функцией пробоподготовки)** это **новый усовершенствованный анализатор** качества молока, обеспечивающий высокую производительность и удобство при проведении анализа.

Помимо определения массовой доли **белка, жира, добавленной воды, СОМО** и **плотности** он обладает возможностью определения **точки замерзания** в пробе молока. Среднее время измерения составляет всего **160 секунд**. Анализатор имеет новую более удобную систему промывки.

**Высокая производительность в этом анализаторе сочетается с высокой точностью определения всех необходимых параметров качества молока при максимальной простоте использования.**



## Технические характеристики

Измеряемый показатель	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0-5	$\pm 0,05$	$\pm 0,02$
	5-10	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля СОМО, %	6 - 12	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 - 1040	$\pm 0,3$	$\pm 0,2$
Массовая доля добавленной воды, % (*)	1 - 100	$\pm 1$	$\pm 0,3$
Точка замерзания, °С (*)	0 ÷ -0,52	$\pm 0,002$	$\pm 0,001$

**Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.**

**\* - Расчетные параметры качества молока, являются справочными**

## Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" (с функцией пробоподготовки) поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко.



### **По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:**

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.

### **Установление рабочего режима**

Установление рабочего режима занимает **не более 5 минут**. Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

### **Простота выполнения операции**

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа прозвучит звуковой сигнал и результат измерения появится на индикаторе прибора. После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

### **Габаритные размеры**

В сочетании с весом 2 кг, небольшие габаритные размеры 300 x 240 x 95 мм позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

### **Поверка**

**Поверка производится в системе Росстандарта. "Лактан 1-4М" поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ.** Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибгроприбор», который с удовольствием поможет Вам в этом.

### **Сертификаты**

Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" **зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ** под № 46032-10. Сертификат № 42025 от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана.

### **Методика выполнения измерений**

**Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

### **Синхронизация с ПК**

Для подключения анализатора "Лактан 1-4М" (с функцией пробоподготовки) к компьютеру «Сибгроприбор» поставляет в комплекте с ним специальный кабель и русскоязычное программное обеспечение под Windows.

### **Программа позволяет:**

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора
- сохранять результаты измерений на компьютер
- формировать отчеты и распечатывать их

### **Распечатка результатов**

Анализатор "Лактан 1-4М" ( с функцией пробоподготовки) имеет возможность подключения к портативному **принтеру «ТЭПС-1»** (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит на термоленту (без подключения к компьютеру).

### **Система промывки**

В анализаторе "Лактан 1-4М" ( с функцией пробоподготовки) используется **полуавтоматический метод промывки** после окончания работы на анализаторе.

### **Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

При необходимости наши сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие сроки.

### **Рекомендуем дополнительно заказать:**

- **Портативный принтер «ТЭПС-1»** (для распечатки результатов измерений)
- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**  
(анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **рН-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- Анализатор соматических клеток в молоке **«Соматос-МИНИ»**
- **Криоскоп «Термоскан-МИНИ»** (определение фальсификаций молока)

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

## «ЛАКТАН» исполнение 600 УЛЬТРА

ОПЕРАТИВНЫЙ АНАЛИЗ МОЛОКА  
И СОВРЕМЕННОЕ ИСПОЛНЕНИЕ

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ  
НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА



**Определяемые параметры (8 шт.):** жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура (по доп. заказу: точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность и степень гомогенизации)

**Время измерения:** 40–50 секунд

**Виды молока – 3 калибровки:** цельное коровье молоко + 2 калибровки на выбор входят в стоимость (по доп. заказу другие виды молока)

**Пробоподготовка молока:** работа с молоком от 5°C (автоматическая пробоподготовка)

**Промывка:** автоматическая, интеллектуальная

**Подключение к компьютеру:** через USB-порт, программное обеспечение под Windows

**Подключение к портативному принтеру:** есть (принтер заказывается отдельно)

**Особенности:** возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

### ■ САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ МОДЕЛЬ

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ КРЕСТЬЯНСКИХ И ФЕРМЕРСКИХ  
ХОЗЯЙСТВ, КОЛХОЗОВ, СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ, ПЛЕМЗАВОДОВ,  
ПЛЕМОБЪЕДИНЕНИЙ, ПУНКТОВ ПРИЕМКИ МОЛОКА,  
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ

# Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА

"Лактан 1-4М" исп. 600 УЛЬТРА - это анализаторы, созданные на основе **НОВЕЙШЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА**, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты!

## Преимущества

- **Скорость анализа всего 40-50 секунд!**
- **Высокая точность и воспроизводимость** результатов анализа
- **Корпус повышенной прочности**
- Вибро-мойка и режим интеллектуальной промывки
- **Возможность печати** результатов онлайн на термопринтере
- **Подключение через USB** к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под Windows
- **Пробоподготовка** и анализ молока от 5°C
- **Работа от 220В и 12В** (бортовая сеть автомобиля)

## Предназначение

«Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить **7 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, лактозы, плотности и добавленной воды в пробе молока, а также температуру пробы.**

В отличие от традиционных методов химического анализа ультразвуковой анализатор позволяет:

- получать данные в режиме реального времени - не более 40-50 секунд на анализ
- избежать применения дорогостоящих расходных материалов и химических реактивов
- минимизировать занятость лаборантов и обслуживающего персонала
- минимизировать стоимость лаборатории

## Область использования

**Производители молока:** крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племязаводы, племобъединения

**Переработчики молока:** пункты приемки молока, заводы по переработке



**Лаборатории:** ветеринарные и научные

## **Градуировки**

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко, обрат и сливки

## **По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:**

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, сливки, обрат, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.

## **Технические характеристики**

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0–5	±0,05	±0,02
	5–10	±0,1	±0,03
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	±0,1	±0,03
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	±0,1	±0,03
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 – 1040	±0,3	±0,2
Лактоза, %	3,3-6,6	±0,06	±0,015
Массовая доля добавленной воды, %	0 – 100	±1	±0,3
Температура, °С	5 – 45	±1	±0,5

Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.

## **Простота выполнения операции**

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа результат измерения появится на индикаторе прибора.

После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

## **Габаритные размеры**

В сочетании с весом менее 1 кг, небольшие габаритные размеры 120×200×175 мм (ШхГхВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

## **Поверка**

**Поверка производится в системе Росстандарта. «Лактан 1-4М» поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ.** Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибгагроприбор».

## **Сертификаты**

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» **зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ** под № 46032-10. Сертификат № 42025 (часть 1 и часть 2) от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана, Узбекистана.

## **Методика выполнения измерений**

**Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

## **Синхронизация с ПК**

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через **usb-порт**.

В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.

Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора
- сохранять результаты измерений на компьютер
- формировать отчеты и распечатывать их
- проверить обслуживание прибора и частоту произведенных промывок (для контроля лаборанта)
- создавать собственные градуировки на не стандартные молочные продукты (смеси и другое)

## **Распечатка результатов**

Анализатор «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА имеет возможность подключения к портативному **принтеру «MPrint" G58** (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термомоленту (без подключения к компьютеру).

## **Система промывки**

В анализаторе «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРА реализована **интеллектуальная система промывки**, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет

исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывке, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.

### **Пробоподготовка**

Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°C. При этом, если температура пробы окажется ниже 20°C – анализатор **автоматически проведет пробоподготовку** и подогрев пробы, а затем ее анализ.

**Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

### **Сравнительная таблица моделей**

Каждый анализатор модельного ряда имеет ряд характерных особенностей, отвечающих потребностям различных категорий потребителей. Ознакомившись с краткой сравнительной таблицей, Вы сможете подобрать оптимальный для Вас вариант.

	<b>«Лактан 1-4М» исп. 600</b>	
<b>Измеряемый параметр</b>	<b>УЛЬТРА</b>	<b>УЛЬТРАМАКС</b>
<b>Жир</b>	+	+
<b>Белок</b>	+	+
<b>СОМО</b>	+	+
<b>Плотность</b>	+	+
<b>Лактоза</b>	+	+
<b>Добавленная вода</b>	+	+
<b>Температура</b>	+	+
<b>Точка заморозки</b>	-	+
<b>Общий белок</b>	-	+
<b>Минеральные соли</b>	-	+
<b>Калорийность</b>	-	+
<b>Время измерения, мин</b>	40-50 секунд	
<b>Пробоподготовка</b>	При температуре ниже 20°C – автоматическая пробоподготовка	
<b>Промывка</b>	Авто Интеллектуальная	
<b>Подключение к ПК через USB</b>	+	
<b>Принтер</b>	Внешний	
<b>Работа от 220В и 12 В</b>	+	

## **Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Портативный принтер «ТЭПС-1»** (для распечатки результатов измерений)
- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**
- (анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)
- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **рН-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- Анализатор соматических клеток в молоке **«Соматос-МИНИ»**
- **Криоскоп «Термоскан-МИНИ»** (определение фальсификаций молока)



АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

## «ЛАКТАН» исполнение 600 УЛЬТРАМАКС



МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПАРАМЕТРОВ  
КАЧЕСТВА МОЛОКА И ВЫСОКАЯ СКОРОСТЬ  
АНАЛИЗА

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА

**Определяемые параметры (12 шт.):** жир, белок, сухие вещества, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, температура пробы

**Время измерения:** 40–50 секунд

**Виды молока – 3 калибровки:** цельное коровье молоко + 2 калибровки на выбор входят в стоимость (по доп. заказу другие виды молока)

**Пробоподготовка молока:** работа с молоком от 5°C (автоматическая пробоподготовка)

**Промывка:** автоматическая, интеллектуальная

**Подключение к компьютеру:** через USB–порт, программное обеспечение под Windows

**Подключение к портативному принтеру:** есть (принтер заказывается отдельно)

**Особенности:** возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ КРЕСТЬЯНСКИХ И ФЕРМЕРСКИХ  
ХОЗЯЙСТВ, КОЛХОЗОВ, СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ, ПЛЕМЗАВОДОВ,  
ПЛЕМОБЪЕДИНЕНИЙ, ПУНКТОВ ПРИЕМКИ МОЛОКА,  
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ

# Ультразвуковой анализатор качества молока «Лактан» исп. 600 УЛЬТРАМАКС

"Лактан 1-4М" исп. 600 УЛЬТРАМАКС - это анализаторы, созданные на основе **НОВЕЙШЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА**, которая позволяет получить наиболее точные и быстрые результаты!



## Преимущества

- **Скорость анализа всего 40-50 секунд!**
- **Высокая точность и воспроизводимость** результатов анализа
- **Эргономичный корпус**
- **Сенсорный экран** (также возможно управление через кнопки)
- Вибро-мойка и **режим интеллектуальной промывки**
- **Возможность печати** результатов онлайн на термопринтере
- **Подключение через USB** к компьютеру, работа с данными в программном обеспечении под Windows
- **Пробоподготовка** и анализ молока от 5°C
- **Работа от 220В и 12В** (бортовая сеть автомобиля)

## Предназначение

«Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРАМАКС позволяет ультразвуковым методом без использования химических реактивов измерить **11 параметров молока: содержание массовой доли жира, белка, СОМО, лактозы, плотности, добавленной воды, точки замерзания, общего белка, минеральных солей и калорийности в пробе молока, а также температуру пробы.**

В отличие от традиционных методов химического анализа ультразвуковой анализатор позволяет:

- получать данные в режиме реального времени - не более 40-50 секунд на анализ
- избежать применения дорогостоящих расходных материалов и химических реактивов
- минимизировать занятость лаборантов и обслуживающего персонала
- минимизировать стоимость лаборатории

## Область использования

**Производители молока:** крестьянские и фермерские хозяйства, колхозы, селекционные станции, племазаводы, племобъединения

**Переработчики молока:** пункты приемки молока, заводы по переработке

**Лаборатории:** ветеринарные и научные

## **Градуировки**

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРАМАКС поставляется с заводской градуировкой на цельное коровье молоко, обрат и сливки.

## **По индивидуальной заявке возможны дополнительные градуировки:**

пастеризованное молоко, стерилизованное молоко, восстановленное молоко из сухого, восстановленное молоко из сухого обрата, консервированное молоко, козье молоко и другие виды молока.

## **Технические характеристики**

Параметры качества молока	Диапазон измерения	Предел допускаемой основной абсолютной погрешности	Пределы допустимых значений СКО случайной составляющей погрешности, %
Массовая доля жира, %	0–5	$\pm 0,05$	$\pm 0,02$
	5–10	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля СОМО, %	6 – 12	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Массовая доля белка, %	1,5 – 3,5	$\pm 0,1$	$\pm 0,03$
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	1000 – 1040	$\pm 0,3$	$\pm 0,2$
Лактоза, %	3,3-6,6	$\pm 0,06$	$\pm 0,015$
Массовая доля добавленной воды, %	0 – 100	$\pm 1$	$\pm 0,3$
Точка замерзания, °С	0 – –0,529	$\pm 0,005$	$\pm 0,002$
Общий белок, %	2,2–4,4	$\pm 0,037$	$\pm 0,01$
Минеральные соли, %	0,5–0,996	$\pm 0,008$	$\pm 0,002$
Калорийность	0–135	$\pm 1,6$	$\pm 1$
Температура, °С	5 – 45	$\pm 1$	$\pm 0,5$

**Кислотность анализируемого молока не более 20 Т°, расход молока на одно измерение 25 мл.**

## **Простота выполнения операции**

Анализатор прост и удобен в работе, не требует высокой квалификации персонала.

Для проведения анализа необходимо наполнить стаканчик пробой молока, поставить стаканчик под пробоприемник и нажать всего одну кнопку для выполнения измерения. По окончании анализа результат измерения появится на индикаторе прибора.

После окончания работы анализатор следует промыть специальными моющими средствами, поставляемыми в комплекте с анализатором.

## **Габаритные размеры**

В сочетании с весом менее 1 кг, небольшие габаритные размеры 160×150×120 мм (ШхГхВ) позволяют доставлять анализатор обычной посылкой, а надежная упаковка обеспечивает полную сохранность анализатора при транспортировке.

## Поверка

**Поверка производится в системе Росстандарта. «Лактан 1-4М» поставляется поверенным ФБУ Новосибирский ЦСМ.** Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки, которая входит в комплект, или в «Сибагроприбор».

## Сертификаты

Анализатор качества молока «Лактан 1-4М» **зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ** под № 46032-10. Сертификат № 42025 (часть 1 и часть 2) от 21.12.10 г. Центром Госсанэпиднадзора выдано гигиеническое заключение 54.НС.3.421.Т.02767.11.00 от 28.11.00. Анализатор занесен в государственный реестр Украины, Белоруссии, Эстонии, Германии, Литвы, Болгарии, Румынии и Казахстана, Узбекистана.

## Методика выполнения измерений

**Методика выполнения измерений аттестована Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности**, свидетельство об аттестации 2420/230-00 от 21 августа 2000 г., и внесена в Гос. реестр ВНИМИ-01-2000. Методика поставляется вместе с анализатором, и Вы без труда сможете использовать ее не только при контроле качества молока, но и работая со сливками, сухим молоком и мороженым.

## Синхронизация с ПК

При желании анализатор можно подключить к компьютеру через **usb-порт**.

В комплекте с анализатором поставляется диск с резервной копией настроек анализатора и русскоязычным программным обеспечением под Windows.

Программа позволяет:

- получать данные с анализатора в режиме онлайн или из памяти анализатора
- сохранять результаты измерений на компьютер
- формировать отчеты и распечатывать их
- проверить обслуживание прибора и частоту произведенных промывок (для контроля лаборанта)
- создавать собственные градуировки на не стандартные молочные продукты (смеси и другое)

## Распечатка результатов

Анализатор «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРАМАКС имеет возможность подключения к портативному **принтеру «MPrint" G58»** (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термомоленту (без подключения к компьютеру).

## Система промывки

В анализаторе «Лактан 1-4М» исп. 600 УЛЬТРАМАКС реализована **интеллектуальная система промывки**, которая подсказывает оператору каждое следующее действие, что позволяет исключить возможные ошибки оператора. Также анализатор хранит данные о каждой промывке, что позволяет контролировать качество обслуживания анализатора персоналом.

## Пробоподготовка

Рекомендованная температура пробы молока для проведения анализа составляет 20-25°C. При этом,

если температура пробы окажется ниже 20°C – анализатор **автоматически проведет пробоподготовку** и подогрев пробы, а затем ее анализ.

**Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

### **Сравнительная таблица моделей**

Каждый анализатор модельного ряда имеет ряд характерных особенностей, отвечающих потребностям различных категорий потребителей. Ознакомившись с краткой сравнительной таблицей, Вы сможете подобрать оптимальный для Вас вариант.

Измеряемый параметр	«Лактан 1-4М» исп. 600	
	УЛЬТРА	УЛЬТРАМАКС
Жир	+	+
Белок	+	+
СОМО	+	+
Плотность	+	+
Лактоза	+	+
Добавленная вода	+	+
Температура	+	+
Точка заморозки	-	+
Общий белок	-	+
Минеральные соли	-	+
Калорийность	-	+
Время измерения, мин	40-50 секунд	
Пробоподготовка	Желательна При температуре ниже 20°C – автоматическая пробоподготовка	
Промывка	Авто Интеллектуальная	
Подключение к компьютеру через USB	+	
Принтер	Внешний	
Работа от 220В и 12 В	+	

### **Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Портативный принтер «ТЭПС-1»** (для распечатки результатов измерений)
- **Моющие средства для анализатора «Лактан 1-4М»**
- (анализатор требует обязательной промывки после работы, в комплекте моющие средства на 3 месяца работы)

- **Лабораторный термостат-редуктазник «ЛТР»** (подогрев охлажденного молока перед анализом)
- **pH-метр** (для контроля кислотности молока)
- **Тесты для определения антибиотиков в молоке**
- **Набор для пробоотбора молока** (мутовки, пробоотборники, кружки)
- Анализатор соматических клеток в молоке **«Соматос-МИНИ»**
- **Криоскоп «Термоскан-МИНИ»** (определение фальсификаций молока)

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН»

исполнение 700



АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
АНАЛИЗА БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА  
ПРОБ ТАМ, ГДЕ ЭТО НЕОБХОДИМО

ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

**В комплекте поставляется:** ▶ транспортер для автоматической подачи кассеты на 10 стаканчиков  
▶ ноутбук (для получения и сохранения результатов)

**Определяемые параметры (8 шт.):** жир, белок, сухие вещества, СОМО, плотность, лактоза, добавленная вода, точка замерзания

**Время измерения:** 1 минута 30 секунд

**Виды молока:** цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу)

**Пробоподготовка молока:** возможность работы с теплым и холодным молоком

**Промывка:** полуавтоматическая

**Подключение к компьютеру:** через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение под Windows

**Подключение к портативному принтеру:** принтер встроенный

**Особенности:** специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб  
Выгрузка данных в программу "Селэкс" ("Плинор")

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА КРУПНЫХ  
ПЛЕМЗАВОДАХ, ПЛЕМОБЪЕДИНЕНИЯХ, ФЕРМАХ  
И В ЛАБОРАТОРИЯХ С БОЛЬШИМ МОЛОКООБОРОТОМ

# Термостат-редуктазник «ЛТР-24»



ПРАВИЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МОЛОКА –  
КЛЮЧ К ТОЧНЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ АНАЛИЗА

ЭКОНОМИЯ ЗА СЧЕТ ПРИОБРЕТЕНИЯ  
ОДНОГО ИНСТРУМЕНТА ДЛЯ МНОГИХ ЦЕЛЕЙ

**Водяная баня со штативом для пробирок или бутирометров (на 24 штуки)**

**"ЛТР-24" МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ как:**

- ▶ **водяной термостат** для подогрева проб молока в колбах диаметром до 17 см
- ▶ **термостат-редуктазник** для проведения редуктазной пробы по ГОСТ 32901–2014
- ▶ **водяной термостат** для проведение анализа жира по ГОСТ 5867–90

**Диапазон рабочих температур:** от температуры окружающей среды до 90 °С

**Точность поддержания температуры:**  $\pm 1$  °С

**Объем бани:** 6,5 литров

**Габариты (Ш\*Г\*В):** не более 385\*235\*270 мм

**Вес (со штативом):** не более 5,5 кг

**Сверху термостат закрывается специальной крышкой**

**Термостат снабжен блоком управления для установки требуемой температуры и экраном для вывода значения текущей температуры**

**По заказу поставляется с первичной аттестацией!**

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
В ЛЮБЫХ ЧАСТНЫХ И ГОСУДАРСТВЕННЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ**



# ЛАБОРАТОРНЫЙ ТЕРМОСТАТ-РЕДУКТАЗНИК «ЛТР»

Широкая сфера применения:

**В водяной термостат для подогрева проб молока** в колбах диаметром до 17 см (удобно использовать в пробоподготовке перед проведением измерений на анализаторах качества молока "Лактан 1-4М").

**Термостат-редуктазник для проведения редуктазной пробы** по ГОСТ Р 53430-2009 раздел 8.1 (выдерживание пробирок с молоком при температуре  $37\pm 1^\circ\text{C}$  в течении 1 часа).



**Водяной термостат для проведения анализа жира** по ГОСТ 5867-90 (выдерживание бутирометров в водяной бане при температуре  $65\pm 2^\circ\text{C}$  в течении 5 минут).

## Встроенный штатив позволяет размещать:

- пробирки в количестве 24 шт.;
- бутирометры в количестве 24 шт.;
- колбы диаметром не более 17 см.

Термостат снабжен блоком управления для установки требуемой температуры и экраном для вывода значения текущей температуры, сверху закрывается специальной крышкой.

**Температура воды** - от комнатной до  $90^\circ\text{C}$ .

**Объем бани** – 8 литров.

**Габариты** – 327\*230\*257 мм

**Материал** - полированная нержавеющая сталь.

**Гарантия:** 1 год

АНАЛИЗАТОР СОМАТИЧЕСКИХ  
КЛЕТОК В МОЛОКЕ

«СОМАТОС-МИНИ»



ЭКОНОМИЯ ДЕНЕГ ЗА СЧЕТ  
НИЗКОЙ СТОИМОСТИ АНАЛИЗА  
ПОЗВОЛИТ ПРОВОДИТЬ КОНТРОЛЬ  
В НЕОБХОДИМОМ ОБЪЕМЕ

**ПРИМЕНЕНИЕ:**

**определение сортности при приемке молока, а также выявление мастита у коров**

**Метод измерения:** *определение количества соматических клеток в молоке по условной вязкости, измеряемой по времени вытекания контролируемой пробы через капилляр*

**Время анализа:** *около 2 минут*

**Расходный материал:** *«Мастоприм» (стоимость 1 анализа – 2,5 рубля)*

**Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см<sup>3</sup> молока:**  
*от 90 до 1500 тыс.*

**Относительная погрешность измерения:**  $\pm 5 \%$

**Размеры капилляра полностью соответствуют ГОСТ 23453-2014:**  
*(диаметр  $1,5 \pm 0,05$  мм, длина  $1,0 \pm 0,05$  мм)*

**Особенности:** *колба и капилляр легко снимаются с фиксаторов для промывки*

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА МОЛОЧНЫХ  
ФЕРМАХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ, МОЛОЧНЫХ  
ЗАВОДАХ И ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

# Вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке "СОМАТОС-МИНИ"

**Хотите быстро и точно без лишних затрат определить сортность молока?**

**Выявить мастит у животных?**

**Вам подойдет анализатор соматических клеток в молоке «Соматос-Мини»**

**В России 2 из 3 хозяйств работают на анализаторе «Соматос-Мини»**



## Достоинства «Соматос-Мини» в цифрах:

	<b>Лучшая цена на рынке РФ</b> в стоимость входит НДС, проверка, препарат «Мастоприм»
	<b>широкий диапазон измерений 90 – 1500 тыс. клеток</b> полный диапазон для определения качества молока
	<b>погрешность измерения <math>\pm 5\%</math></b> высокая точность
	<b>около 2 минут длится анализ одной пробы</b>
	<b>менее 3 рублей себестоимость одного анализа</b> используется расходный материал - препарат «Мастоприм»
	<b>12 лет стабильного производства анализатора</b> качество, проверенное временем
	<b>Проверка на 1 год в комплекте</b> Внесен в ГОСРЕЕСТР – свидетельство RU.C.31.007.A №34009, рег. номер 39563-08, действует до 08.02.2024г
	<b>Гарантия 1+1 год</b> 1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания

## Принцип работы «Соматос-Мини»

**Анализатор соматических клеток в молоке работает по принципу вискозиметра:**

- Залейте в колбу 5 мл раствора препарата «Мастоприм»
- Залейте в колбу 10 мл пробы молока
- Нажмите «Ввод», подождите 2 минуты, происходит перемешивание и истечение смеси
- Смотрите результат на индикаторе:
  - время истечения смеси
  - количество соматических клеток в молоке

## Почему стоит приобрести именно «Соматос-Мини»?

	<p><b>Точно соответствует ГОСТ 23453-2014 по размеру капилляра:</b> диаметр 1,5 мм±0,05 мм, длина 1,0 мм±0,05 мм</p> <p><b>Будьте бдительны! Не все анализаторы соответствуют ГОСТ!</b></p>
	<p><b>Современная конструкция:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● отсутствует клапан, закрывающий капилляр (такая конструкция не обладает высокой надежностью)</li><li>● контроль вытекания происходит с помощью надежного оптического датчика, а также интеллектуальной программы!</li></ul>
	<p><b>Простой в обслуживании:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● колба и капилляр легко снимаются с фиксаторов для промывки</li><li>● нет риска залить при промывке сам анализатор!</li></ul>
	<p><b>Себестоимость одного анализа менее 3 рублей</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● для анализа используется сухой порошок – препарат «Мастоприм»</li><li>● в других анализаторах используются одноразовые кассеты (стоимостью от 160 рублей)</li></ul>
	<p><b>«Соматос-Мини» разработан и произведен в России:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● быстрое решение сервисных вопросов</li><li>● поверка через производителя (Новосибирск) или в любом ЦСМ России</li><li>● доступная цена в рублях, не привязанная к валюте</li></ul>




## Выбор из двух комплекций:

<b>Комплекция «Классик»</b> Только самое необходимое: - анализатор «Соматос-Мини» - две колбы - стартовый набор (шприцы) - препарат «Мастоприм» - 1 шт. <b>Внимание! Для точного дозирования рекомендуется использовать лабораторные стеклянные пипетки на 5 и 10 мл</b>	<b>Комплекция «Премиум»</b> Комплект для максимально удобной работы: - анализатор «Соматос-Мини» - две колбы - профессиональные дозаторы на 5 и 10 мл - препарат «Мастоприм» - 2 шт. - моющие средства (200 гр., реактив №1) - тушь для проверки
--	---

## Кто использует «Соматос-Мини» в работе?

<b>Молочные фермы</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• позволяет контролировать качество сдаваемого молока, предотвращает ситуации понижения стоимости из-за сортности</li><li>• позволяет своевременно обнаруживать и отделать больных животных от стада, отслеживать динамику заболеваемости маститом</li></ul>
<b>Молочные заводы</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• позволяет осуществлять контроль качества принимаемого молока</li><li>• помогает приобретать только хорошее сырье для производства качественного продукта</li></ul>
<b>Ветеринарные лаборатории</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• быстрый контроль качества поступающего молока (платные анализы)</li></ul>
<b>Племенные хозяйства</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• выявление породы крупного рогатого скота устойчивого к болезням</li><li>• контроль за состоянием здоровья каждого отдельного животного</li><li>• контроль за состоянием стада</li></ul>

## Контроль молока различных животных

	<b>В базовую комплектацию входит капилляр для работы с коровьем молоком по ГОСТ 23453-2014</b>
 	<b>Возможно поставка капилляра для молока других видов животных:</b> <b>козы, овцы, верблюды и т.д.</b> (ГОСТ на эти виды молока нет, поэтому результаты, которые дает прибор не отображают точное содержание соматических клеток в молоке – это результат в условных единицах, можно использовать анализатор для отслеживания динамики изменений соматических клеток в молоке во времени, а также для сравнения состояния здоровья различных животных)

## Технические характеристики:

Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см <sup>3</sup> молока	От 90 до 1500 тыс.
Диапазон определения времени вытекания жидкости	От 0,1 до 99,9 сек.
Условная вязкость (время вытекания) 15 см <sup>3</sup> дистиллированной воды, подкрашенной черной тушью	(8,3±0,3) сек.
Относительная погрешность измерения условной вязкости не более	5%
Автоматическое перемешивание смеси	30±10 сек.
Диаметр капилляра	1,5 мм ± 0,05 мм
Длина капилляра	1 мм ± 0,05 мм
Объем пробы молока	10 см <sup>3</sup>
Питание анализатора	220 В, 50 Гц.
Продолжительность одного анализа не более	4 мин.
Габаритные размеры	290 X 270 X 180 мм
Масса анализатора не более	2 кг

# Индикатор мастита «МИЛТЕК-3»



**ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ:  
ОПРЕДЕЛЯЙ СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ КОРОВ  
БЕЗ ОТПРАВКИ ПРОБ В ЛАБОРАТОРИЮ**

## **ПРИМЕНЕНИЕ:**

**экспресс-диагностика скрытого (субклинического) мастита в коровьем молоке**

**Метод измерения:** *электропроводность*

**Температура пробы:** *от +20 °C до +39 °C*

**Время анализа:** *несколько секунд*

**Химические реактивы:** *не требуются*

**Диапазон измеряемых значений:** *от здоровых животных (0%) до животных с субклиническим и клиническим маститом (100%)*

**Особенности:** *быстрое определение состояния здоровья каждой четверти вымени*

**Достоверность результатов измерения** *соответствует стандартной диагностике с применением химических диагностикумов на мастит (мастидин, димастин и т.п.)*

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ДОЕК  
НА ФЕРМАХ, ПЛЕМЗАВОДАХ И ПРЕМЪЕДИНЕНИЯХ**



# Криоскоп «ТЕРМОСКАН-МИНИ»



ТОЛЬКО ТЩАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА  
СЫРЬЯ НА ВХОДЕ ДАЕТ ОТЛИЧНОЕ КАЧЕСТВО  
ПРОДУКТА НА ВЫХОДЕ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** измерение точки замерзания молока

**Метод измерения:** *прямая заморозка пробы (криоскопический метод)*

**Виды молока:** *сырое и обработанное молоко*

**Время анализа:** *4 минуты*

**Объем пробы:** *2,5 мл*

**Диапазон измерений температуры замерзания молока:** *от -0,408 до 0,600 °C*

**Пределы допускаемой основной абсолютной погрешности:** *± 0,004 °C*

**Полностью соответствует ГОСТ 25101, ГОСТ 3562-97 ИСО 5787**

**Позволяет выявить любые фальсификации молока:**

- ▶ *добавление воды*
- ▶ *раскисление*
- ▶ *добавление сухого молока*
- ▶ *добавление других нехарактерных сухих веществ*

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**

**Поставляется с первичной поверкой!**

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛАБОРАТОРИЯХ  
И ПУНКТАХ ПРИЕМКИ МОЛОКА**

# Криоскоп «Термоскан-Мини»

В настоящее время весьма актуальна проблема **определения фальсификации молока**, особенно для заводов-переработчиков. Ведь только натуральное молоко на входе позволяет ожидать качественный продукт на выходе.

Ни один пищевой продукт не фальсифицируется в таких размерах, как молоко!

## Наиболее распространенные методы фальсификации молока:

- разбавление молока водой;
- нормализация молока (понижение жирности путем снятия сливок);
- раскисление прокисшего молока;
- добавление чужеродных компонентов (растительных жиров, крахмала, мела, мыла, извести и т.д.);
- добавление части восстановленного сухого молока;
- и т.д.

Каждая из этих фальсификаций может быть выявлена различными лабораторными анализами. Но каждый подобный анализ требует не только затрат химических реактивов и времени, но и высокой квалификации лабораторного персонала.

**- Есть ли возможность определять фальсификацию молока более простым и легким методом?**

**- Да!** В Российской Федерации действует ГОСТ 30562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод". **В соответствии с этим ГОСТом был разработан криоскоп «Термоскан-Мини» - прибор, позволяющий определить точку замерзания молока прямым криоскопическим методом** (заморозка и кристаллизация пробы молока). **Точка замерзания в свою очередь полностью характеризует натуральность молока и позволяет выявить любую фальсификацию!**

## Основные характеристики:

- пригодность для сырого и обработанного молока
- высокая точность измерения (сходимость и межлабораторная воспроизводимость результатов)
- простота подготовки пробы, малые расходы молока



- удобство и простота работы для персонала любой квалификации
- привлекательная цена

**Таким образом, приобретая всего один прибор «Термоскан-Мини» Вы обеспечиваете своей лаборатории возможность выявить любую фальсификацию поступающего сырья и обеспечить входной контроль на должном уровне!**

### **Технические характеристики:**

- компактные габариты 300х230х300 мм, масса не более 6 кг;
- питание анализатора осуществляется от сети переменного тока напряжением (220 +22/-33) В, частотой (50 ± 1) Гц.

### **Сертификат:**

Криоскоп "Термоскан-Мини" зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ под № 43255-09, сертификат № 38487 от 10.03.2010г. Поставляется со свидетельством о поверке.

### **Гарантия: 1 год**

**Комплектации кдассик 5 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber**

**Комплектации премиум 50 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber,**

**Комплект стандартных растворов для криоскопа (для калибровки и проверки при необходимости**

КОМПЛЕКС ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ  
МАССОВОЙ ДОЛИ АЗОТА И БЕЛКА

## ПО КЬЕЛЬДАЛУ «КЕЛЬТРАН» (KELTRUN)



СЕРЬЕЗНАЯ ЭКОНОМИЯ СРЕДСТВ ПРИ ПОКУПКЕ  
У ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

**ПРИМЕНЕНИЕ:** определение белка и азота  
самым точным методом из существующих

**Состав комплекса:** дигестор (печь), дистиллятор,  
титровальная установка реализуют полный цикл анализа

**Метод:** 1 этап – мокрое озоление, 2 этап – отгонка паром,  
3 этап – титрование

**Виды веществ:** пищевые продукты, корма, молочные продукты,  
мясные продукты, зерновые продукты, напитки, почва, вода,  
медикаменты, химические вещества, образцы осадков и другие

**Определение содержания азота в диапазоне:**  
0,02 – 99,00 %

**Погрешность:**  $\pm 0,06$  %

**Преимущества:** позволяет снизить потери при проведении  
анализа, существенно повышает воспроизводимость  
и скорость проведения

**Проводим обучение и пуско-наладку у заказчика**



МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ  
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ ЛАБОРАТОРИЯХ

# КОМПЛЕКС ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ БЕЛКА / АЗОТА МЕТОДОМ КЪЕЛЬДАЛЯ «КЕЛЬТРАН» (KELTRUN)

Анализ по методу Кьельдаля является самым точным способом определения белка и азота в различных пищевых продуктах, кормах, воде, медикаментах, почве. В настоящее время это единственный признанный арбитражный метод.

Полуавтоматизированный комплекс «КЕЛЬТРАН» производства нашей компании позволяет проводить данный анализ в соответствии с ГОСТ с высокой точностью, используя при этом доступные расходные материалы.

## **Внедрение комплекса «КЕЛЬТРАН» (KELTRUN) позволит:**

- **Увеличить скорость анализов** (высокая скорость дистилляции и озонения, одновременная обработка 4 проб)
- **Обеспечить безопасность персонала** (высокое качество реакционных сосудов, эффективное поглощение кислотных паров вытяжной системой, дополнительная защита персонала в нестандартных ситуациях)
- **Уменьшить возможные потери в процессе анализа**
- **Улучшить воспроизводимость результатов**

## **Определение азота/белка в самом широком перечне веществ:**

- пищевые продукты: молочные, зерновые, мясные, крупы и т.д.
- корма и комбикорма
- удобрения
- вода, напитки, пиво
- почва, донные отложения, образцы осадков, активный ил
- сырая нефть, смазки
- различные химические вещества
- содержания спирта в винах, сусле и спиртах
- и т.д.

**Комплект оборудования «КЕЛЬТРАН» (KELTRUN) позволяет проводить анализ по ГОСТ и определять содержание азота в диапазоне 0,02 - 99,00%.**

**Гарантия: 1 год**

**В комплекте поставляется вся техническая документация:**

Руководство по эксплуатации; Паспорт; Методика проведения анализа с перечнем химических реактивов, «Методика работы» с рекомендованными установками температуры и времени сжигания для различных видов продуктов.

Каждый комплекс «КЕЛЬТРАН» перед продажей проверяется в нашей производственной лаборатории в реальных условиях эксплуатации.

## Комплект с ручным титрованием



1. Дигестор (габариты ШхГхВ:  
420x400x780мм или  
420x400x410мм 4 колбы  
V=250 мл (диам. 45; h=300  
мм) + скруббер



2. Дистиллятор (габариты  
ШхГхВ: 380x320x650мм)



3. Титровальная  
установка с  
мешалкой

## Комплект с автоматическим титрованием



1. Дигестор (габариты ШхГхВ:  
420x400x780мм или  
420x400x410мм 4 колбы  
V=250 мл (диам. 45; h=300  
мм) + скруббер



2. Дистиллятор (габариты  
ШхГхВ: 380x320x650мм)



3. Автоматическая  
титровальная  
установка «Титрион-рН»

**Срок поставки – 1-2 месяца.**

**Возможна продажа оборудования отдельными блоками.**  
**При желании производим пуско-наладку оборудования и обучение персонала.**

*Внимание! В стоимость установки не входит доставка и пуско-наладка оборудования (стоимость зависит от территориальной удаленности).*



**Рекомендуем дополнительно заказать**

- **Дополнительная пробирка к комплексу "КЕЛЬТРАН"** (диам. 45 мм, высота 300 мм, специальное термостойкое, химически стойкое стекло, комплекс допустимо использовать только с 4 пробирками)
- **Запасной коллектор для колб к комплексу "КЕЛЬТРАН"** (надевается сверху на колбы в целях отвода агрессивных газов)
- **Таблетки "Kjeltabs"** (Дозированный и удобный катализатор в таблетках. Применяется на первом этапе: мокрое озоление. 1 упаковка = 100 таблеток)

## АНАЛИЗАТОР ВЛАЖНОСТИ «ЭВЛАС - 2М»

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ  
ВЛАЖНОСТИ НА ЛЮБОМ ЭТАПЕ  
СНИЗИТ ИЗДЕРЖКИ  
И ПРЕДОТВРАТИТ ОШИБКИ

ЛУЧШАЯ ЦЕНА НА АНАЛИЗАТОР  
ВЛАЖНОСТИ НА ТЕРРИТОРИИ РФ!



**ПРИМЕНЕНИЕ:** определение влажности в любом продукте или материале  
(кроме взрывчатых веществ)

**Метод анализа:** термогравиметрический (сушка под инфракрасной лампой,  
взвешивание на встроенных аналитических весах)

**В комплекте:** методики работы более чем с 300 видами веществ, возможна  
индивидуальная градуировка

**Два режима работы:** «до постоянного веса» или «по таймеру»

**Диапазон измерения влажности:** 0 – 100 %

**Диапазон установки температур рабочих режимов:** 60 – 160 °C

**Абсолютная погрешность взвешивающего устройства:** 0,005 грамм

**Индикация результата производится в цифровой форме с дискретностью отсчета:** 0,01 %

**Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора:** не более  $\pm 0,2$  %

**ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ**  
Поставляется с первичной поверкой!

МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЛЮБЫХ  
ГОСУДАРСТВЕННЫХ И ЧАСТНЫХ ИСПЫТАТЕЛЬНЫХ  
ЛАБОРАТОРИЯХ, НА ЛЮБЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВАХ



# Анализатор влажности «Эвлас-2М»

## Анализатор

### влажности "Эвлас-2М"

предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги в продукции сельского хозяйства и в продуктах её переработки, пищевых продуктах и кондитерских изделиях, почве, химикатах, и строительных материалах, фармацевтических материалах, рудах полезных ископаемых в лабораторных условиях.



**Влагомер поставляется с методикой работы на широкий перечень веществ (более 300 видов пищевых продуктов и других материалов).**

Анализатор влажности "Эвлас-2М" представляет собой компактный, доступный и высокоточный анализатор влажности, который является идеальным для контроля качества продукции, а также для обеспечения входного контроля в отделах приёмки. Простота обслуживания и работы на нем позволяет привлекать персонал любой квалификации.

Анализатор влажности «Эвлас-2М» соединяет в себе электронные весы, сушильный шкаф, эксикатор для охлаждения.

**При необходимости Вы можете самостоятельно создать градуировку для контроля влаги в своем эксклюзивном продукте.**

### **Область применения анализатора влажности «Эвлас-2М»:**

- **Сельское хозяйство:** зерно, семена различных культур, шерсть и волокна, зерно смеси и комбикорма, мука любая и т.д.
- **Производство хлеба и хлебопродуктов:** мука, тесто, дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия, макароны, вермишель и т.д.
- **Производство кондитерских изделий:** мука, тесто, крем, масло, маргарин, полуфабрикаты, кондитерские смеси, желе, готовые изделия и т.д.
- **Переработка семян масличных культур:** семена, жмых, шрот и т.д.
- **Жировые и косметические предприятия:** майонез, маргарин, крем, желе, полуфабрикаты, стиральный порошок, шампунь, зубная паста и т.д.

- **Пищекомбинаты и перерабатывающие заводы:** крупа, смеси, сухие полуфабрикаты, сухие напитки, хлопья, палочки, грибы, ягоды, орехи, консервы и т.д.
- **Мясо и пищеперерабатывающие комбинаты:** мясо и мясные продукты, а также их составные компоненты (колбасы, сосиски, фарши, консервы, специи и т.д.)
- **Рыбоперерабатывающие и рыбоконсервные предприятия:** рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, продукты их переработки и т.д.
- **Молокоперерабатывающие заводы:** масло сливочное, сыр, творог, сухое молоко, сухие сливки, йогурты, полуфабрикаты и т.д.
- **Фармацевтическая промышленность:** сухие вакцины и препараты, порошки, таблетки, крема, суспензии и т.д.
- **Строительная промышленность:** цемент, гипс, мел, строительные растворы, герметики, шпатлевка, древесина, полимерные порошки, кровельные и утеплительные материалы, полимеры и т.д.
- **Прочее:** порошки, сухие смеси, пасты, сухие продукты и другое.

### **Простота выполнения операции**

Передняя панель с алфавитно-цифровым индикатором и клавиатурой позволяет работать просто и без ошибок. Вес пробы определяется автоматически. Символы на алфавитно-цифровом индикаторе ведут вас по всему меню, позволяя быстро и просто вводить параметры на панели управления.

### **Особенности анализатора**

Тороидальная форма встроенного в сушильную камеру инфракрасного нагревательного элемента позволяет равномерно высушивать пробу. Инфракрасный нагреватель управляется температурным сенсором, расположенным очень близко к пробе.

### **Микропроцессор исключает возможность ошибки при расчетах**

В течение 5-15 минут осуществляется сушка, во время которой встроенный микропроцессор подсчитывает все значения, основанные на данных измерения, окончательный результат высвечивается на дисплее. "Эвлас-2М" отключается либо в режиме таймера, либо в полностью автоматическом режиме, когда проба достигает постоянного веса.

### **Время измерения**

Зависит от влажности образца, массы навески и от свойств продукта отдавать влажность.

### **Проверка**

Проверка производится в системе Росстандарта. "Эвлас-2М" поставляется поверенным Новосибирским центром стандартизации метрологии и сертификации. Межповерочный интервал составляет один год. По истечении срока проверки Вы можете обратиться в

ближайший ЦСМ с методикой проверки, которая входит в комплект, или в «Сисагроприбор», который окажет Вам содействие в этом.

### **Сертификаты**

"Эвлас-2М" зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений под №22077-12, сертификат № 46001 от 20.04.2012 г. Анализатор так же занесен в государственный реестр Казахстана и Украины.

### **Гарантия: 1+1 (1 год гарантии + 1 год бесплатного сервисного обслуживания)**

При необходимости наши сервисные центры обеспечат бесплатный гарантийный ремонт и послегарантийное сервисное обслуживание. Ремонт производится на высоком техническом уровне и в кратчайшие сроки.

### **Технические характеристики**

Диапазон измерения влажности	от 0 до 100,00%
Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора	не более $\pm 0,04\%$
Диапазон значений погрешностей результатов измерения влажности в зависимости от анализируемого материала,	от $\pm 0,2\%$ до $\pm 1,5\%$
Диапазон установки температур рабочих режимов	от 70°C до 160°C
Погрешность установки и поддержания температур рабочих режимов	Не более $\pm 2^\circ\text{C}$
Индикация результата производится в цифровой форме с дискретностью отсчета	0,01%
Диапазон массы навески для проведения анализа	2000... 10000мг
Время прогрева и установления рабочего режима	не более 30 мин.
Срок службы	не менее 8 лет
Наработка на отказ	не менее 2000 ч
Габаритные размеры	187x230x320 мм
Масса	6,3 кг
Потребляемая мощность	не более 370 Вт

ВЛАГОМЕР ЗЕРНА

## «ЭВЛАС - 5» (погружного типа)



**ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ: ОПРЕДЕЛЯЙ ВЛАЖНОСТЬ ЗЕРНА В МЕСТАХ ХРАНЕНИЯ БЕЗ ОТБОРА ПРОБЫ**

**ПРИМЕНЕНИЕ:** определение влажности и температуры цельного зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес)

**Метод анализа:** диэлькометрический

**Конструкция:** анализатор имеет погружную штангу длиной 1 метр

**Подготовка зерна:** отбора пробы и размола не требуется, анализ проводят в местах хранения

**Время анализа:** 5–10 секунд

**Диапазон измерений:** 10–23 %

**Предел допустимой абсолютной погрешности измерения:**

– в диапазоне измерений от 10 % до 17 %  $\pm 1,5$  %

– в диапазоне измерений от 17 % до 23 %  $\pm 2,5$  %

**Особенности:** обеспечивает контроль самосогревания зерна

**МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
В ЗЕРНОХРАНИЛИЩАХ, АМБАРАХ, ГУРТАХ, ВАГОНАХ,  
АВТОМАШИНАХ, А ТАКЖЕ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА**

ВЛАГОМЕР ЗЕРНА

«ЭВЛАС PRO»



**ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ: ОПРЕДЕЛЯЙ ВЛАЖНОСТЬ БЕЗ РАЗМОЛА И ПРОБОПОДГОТОВКИ**

**ПРИМЕНЕНИЕ:** определение влажности и температуры цельного зерна (пшеница, рожь, ячмень, овес, а также другие культуры по доп. заказу)

**Метод анализа:** диэлектрический

**Конструкция:** стакан с встроенными датчиками, не требует закручивания крышки

**Подготовка зерна:** отбора пробы и размола не требуется, анализ проводят в местах хранения

**Время анализа:** 5 секунд

**Диапазон измерений:** влажности 8–35 %, температуры +5 +35 °C

**Предел допустимой абсолютной погрешности измерения:**  $\pm 0,5$  %

**Индикация результата производится в цифровой форме с дискретностью отсчета:** 0,1

**Особенности:** работает от аккумулятора, автоматическая компенсация по температуре

**АВТОНОМНОСТЬ РАБОТЫ И КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ ПОЗВОЛЯЮТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АНАЛИЗАТОР В ЛЮБОМ УДОБНОМ МЕСТЕ: В ЗЕРНОХРАНИЛИЩЕ, НА ПРОИЗВОДСТВЕ ИЛИ В ЛАБОРАТОРИИ**

ТЕСТЫ НА АНТИБИОТИКИ

# PIONEER MEIZHENG BIO-TECH (2в1, 4в1)



**ЭКОНОМИЯ НА ЗАКУПКАХ  
РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ БЛАГОДАРЯ  
ЛУЧШИМ ЦЕНОВЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЯМ**

**ПРИМЕНЕНИЕ:** контроль наличия антибиотиков  $\beta$ -лактамов, тетрациклина, стрептомицина и хлорамфеникола

- ▶ Пенициллин G – 1–2 мкг/дм<sup>3</sup>
- ▶ Тетрациклин – 7–10 мкг/дм<sup>3</sup>
- ▶ Хлорамфеникол – 0,3 мкг/дм<sup>3</sup>
- ▶ Стрептомицин – 50 мкг/дм<sup>3</sup>

- ▶ Время анализа 10 минут
- ▶ Возможность проведения анализа без инкубатора
- ▶ Совместимость с популярными инкубаторами
- ▶ Яркие и четкие полоски
- ▶ Возможность использования специального считывающего устройства
- ▶ Сертификат соответствия ГОСТ 32219–2013 № РОСС CN.НА34.Н08590
- ▶ Соответствуют СанПИН и ТР ТС, внесен в Госреестр

**ТОЧНОСТЬ ОПРЕДЕЛЕНИЯ не уступает известным аналогам**, а в некоторых показателях превосходит их (проведены неоднократные лабораторные сравнения результатов анализа с более известными тестами: **4sensor, Твинсенсор, Beta Star**)



## А ТАКЖЕ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ТЕСТОВ

(определение ЭРИТРОМИЦИНА, НЕОМИЦИНА, КАНАМИЦИНА, ГЕНТАМИЦИНА, СПЕКТИНОМИЦИНА, ТИЛОЗИНА/ТИЛМИКОЗИНА, ТИАМФЕНИКОЛА, МЕЛОКСИМА, КОЛИСТИНА, ТРИМЕТОПРИМА, СУЛЬФАНИЛАМИДОВ, ЛИНКОМИЦИНА и др.)