



СИБАГРОПРИБОР

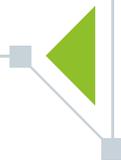
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ



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 ³ | 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 ³ | 1000 - 1040 | $\pm 0,3$ | $\pm 0,2$ |
| Массовая доля добавленной воды, % (*) | 1 - 100 | ± 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 ³ | 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 | ± 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 | ±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 ³ | 1000 - 1040 | ±0,3 | ±0,2 |
| Массовая доля добавленной воды, % (*) | 1 - 100 | ±1 | ±0,3 |
| Точка замерзания, °С (*) | 0 ÷ -0,52 | ±0,002 | ±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)
- **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 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 ³ | 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.

| | «Лактан 1-4М» исп. 600 | |
|-----------------------------------|--|-------------------|
| Измеряемый параметр | УЛЬТРА | УЛЬТРАМАКС |
| Жир | + | + |
| Белок | + | + |
| СОМО | + | + |
| Плотность | + | + |
| Лактоза | + | + |
| Добавленная вода | + | + |
| Температура | + | + |
| Точка заморозания | - | + |
| Общий белок | - | + |
| Минеральные соли | - | + |
| Калорийность | - | + |
| Время измерения, мин | 40-50 секунд | |
| Пробоподготовка | При температуре ниже 20°C – автоматическая пробоподготовка | |
| Промывка | Авто Интеллектуальная | |
| Подключение к ПК 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)
- **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, племязаводы, 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 ³ | 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 | ± 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 | $\pm 1,6$ | ± 1 |
| Температура, °С | 5 – 45 | ± 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 «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 УЛЬТРАМАКС имеет возможность подключения к портативному **принтеру «MPrint" G58»** (заказывается отдельно). Печать результатов измерений, даты и времени происходит онлайн сразу после окончания измерения на термоленту (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 заморозания | - | + |
| 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 проведения анализа жира по ГОСТ 5867–90

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

Точность поддержания температуры: ± 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°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 см³ 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:

| | |
|--|---|
|  | Лучшая цена на рынке РФ в стоимость входит НДС, проверка, препарат «Мастоприм» |
|  | широкий диапазон измерений 90 – 1500 тыс. клеток полный диапазон для определения качества молока |
|  | погрешность измерения $\pm 5\%$ высокая точность |
|  | около 2 минут длится анализ одной пробы |
|  | менее 3 рублей себестоимость одного анализа используется расходный материал - препарат «Мастоприм» |
|  | 12 лет стабильного производства анализатора качество, проверенное временем |
|  | Проверка на 1 год в комплекте Внесен в ГОСРЕЕСТР – свидетельство RU.C.31.007.A №34009, рег. номер 39563-08, действует до 08.02.2024г |
|  | Гарантия 1+1 год 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>Точно соответствует ГОСТ 23453-2014 по размеру капилляра: диаметр $1,5 \text{ мм} \pm 0,05 \text{ мм}$, длина $1,0 \text{ мм} \pm 0,05 \text{ мм}$</p> <p>Будьте бдительны! Не все анализаторы соответствуют ГОСТ!</p> |
|  | <p>Современная конструкция:</p> <ul style="list-style-type: none">● отсутствует клапан, закрывающий капилляр (такая конструкция не обладает высокой надежностью)● контроль вытекания происходит с помощью надежного оптического датчика, а также интеллектуальной программы! |
|  | <p>Простой в обслуживании:</p> <ul style="list-style-type: none">● колба и капилляр легко снимаются с фиксаторов для промывки● нет риска залить при промывке сам анализатор! |
|  | <p>Себестоимость одного анализа менее 3 рублей</p> <ul style="list-style-type: none">● для анализа используется сухой порошок – препарат «Мастоприм»● в других анализаторах используются одноразовые кассеты (стоимостью от 160 рублей) |
|  | <p>«Соматос-Мини» разработан и произведен в России:</p> <ul style="list-style-type: none">● быстрое решение сервисных вопросов● поверка через производителя (Новосибирск) или в любом ЦСМ России● доступная цена в рублях, не привязанная к валюте |

Выбор из двух комплекций:

| | |
|--|---|
| Комплекция «Классик» Только самое необходимое: - анализатор «Соматос-Мини» - две колбы - стартовый набор (шприцы) - препарат «Мастоприм» - 1 шт. Внимание! Для точного дозирования рекомендуется использовать лабораторные стеклянные пипетки на 5 и 10 мл | Комплекция «Премиум» 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?

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

Контроль молока различных животных

| | |
|---|--|
|  | В базовую комплектацию входит капилляр для работы с коровьем молоком по ГОСТ 23453-2014 |
|  | Возможно поставка капилляра для молока других видов животных: козы, овцы, верблюды и т.д. (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 ³ молока | От 90 до 1500 тыс. |
| Диапазон определения времени вытекания жидкости | От 0,1 до 99,9 сек. |
| Условная вязкость (время вытекания) 15 см ³ 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 ³ |
| 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 °С до +39 °С*

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 ПРЕМЪБЪЕДИНЕНИЯХ**

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

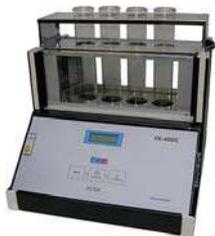


2. Дистиллятор (габариты
ШхГхВ: 380x320x650мм)



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 β -лактамов, тетрациклина, стрептомицина и хлорамфеникола

- ▶ Пенициллин G – 1–2 мкг/дм³
- ▶ Тетрациклин – 7–10 мкг/дм³
- ▶ Хлорамфеникол – 0,3 мкг/дм³
- ▶ Стрептомицин – 50 мкг/дм³

- ▶ 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.)