

АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.



СИБАГРОПРИБОР

ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

УЛЬТРАЗВУКОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ КАЧЕСТВА МОЛОКА «ЛАКТАН 1-4»

«Лактан 1-4» Мини



Доступный и удобный в использовании малогабаритный анализатор с возможностью питания от 12 В. Предназначен для определения **массовой доли жира, СОМО, добавленной воды и плотности** в пробе молока. Среднее время измерения составляет **3 минуты**.

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

«Лактан 1-4» исполнение 220



Удобный, стабильный и надежный ультразвуковой анализатор с возможностью питания от 12 В. Предназначен для определения **массовой доли белка, жира, добавленной воды, СОМО, температуры и плотности** в пробе молока. **Время измерения 180 секунд**.

Анализатор заменит лабораторию в крестьянских хозяйствах, колхозах и совхозах, в пунктах приема молока и перерабатывающих заводах, на селекционных станциях, в ветеринарных лабораториях и молочных кухнях. «Лактан 1-4» исп. 220 это оптимальное сочетание цены и функциональности.

«Лактан 1-4» исполнение 230



Новое усовершенствованное исполнение анализатора «Лактан 1-4». Помимо определения **массовой доли белка, жира, добавленной воды, СОМО, температуры и плотности** он обладает возможностью определения **точки заморзания** в пробе молока. Не требует пробоподготовки. Оснащен новой автоматической системой промывки. **Время измерения 180 секунд**.

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

Автоматизированный измерительный комплекс «Лактан 1-4» исп. 700



Этот комплекс, созданный на базе молочного анализатора «Лактан 1-4» исп. 700, обеспечивает быстрый контроль поступающего сырья за счет автоматизации процесса подготовки и подачи анализируемых проб. Определяет **массовую долю жира, белка, СОМО, содержание воды, точку заморзания** в пробе молока. **Время измерения составляет 45 секунд**. Комплекс уменьшает временные и материальные затраты, а также минимизирует занятость лаборанта.

Предназначен для использования на крупных племенных заводах, племенных объединениях и фермах с большим молокооборотом.

Каждый анализатор, разработанный компанией «Сибagroприбор», имеет ряд характерных особенностей, отвечающих потребностям различных категорий потребителей. Ознакомившись с краткой сравнительной таблицей анализаторов качества молока «Лактан 1-4», Вы можете подобрать оптимальный для Вас вариант.

Измеряемый параметр	исп. Мини	исп. 220	исп. 230	Автоматизированный измерительный комплекс «Лактан 1-4» исп. 700
Жир	+	+	+	+
Белок	—	+	+	+
Плотность	+	+	+	+
СОМО	+	+	+	+
Добавленная вода *	+	+	+	+
Температура *	—	+	—	—
Точка заморзания *	—	—	+	+
Время измерения, сек.	180	180	180	45
Промывка	ручная	ручная	авто	авто
Согласование с компьютером	—	+	+	+
Присоединение к принтеру	—	внешний	внешний	встроенный
Работа от 220В	+	+	+	+
Работа от 12В (автомобиль)	+	+	+	—

* - Расчетные показатели качества молока являются справочными.

В анализаторах серии «Лактан 1-4» применен источник питания, обеспечивающий устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В.

АНАЛИЗАТОРЫ



«Эвлас - 2М»

Универсальный анализатор влажности «Эвлас-2М» предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги в продукции сельского хозяйства и в продуктах ее переработки, пищевых продуктах и кондитерских изделиях, почве, химикатах, и строительных материалах, фармацевтических материалах, рудах полезных ископаемых в лабораторных условиях. Влагомер может быть отградуирован под ваш индивидуальный продукт.



«СагроСпектроМатик»

Предназначен для проведения экспресс-анализа любых жидких, пастообразных и сухих размолотых продуктов на основные нормируемые показатели. Анализ в ближайшей инфракрасной области требует минимальной подготовки образцов и позволяет одновременно определять все необходимые показатели качества. Время анализа 2-3 минуты.

Области применения:

Молочная, зерновая, кормовая и мясная промышленности.



«Эвлас - 5»

«Эвлас-5» это переносной, быстродействующий влагомер зерна с автономным питанием. Предназначен для определения массовой доли влаги и температуры зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса. Необходим в условиях, требующих экспрессного анализа больших объемов зерна. Результат фиксируется без взятия пробы, взвешивания, измельчения и высушивания. Время анализа составляет 10 секунд.

Влагомер применяется в зернохранилищах, амбарах, гуртах, вагонах, автомашинах, а также при хранении и переработке зерна, непосредственно на местах отбора проб.



«Милтек-1»

Предназначен для экспресс диагностики скрытого (субклинического) мастита в коровьем молоке. Особенно удобно пользоваться прибором в период проведения контрольных доек, т.к. анализ одной пробы занимает несколько секунд, что делает этот процесс высокотехнологичным.

Не требует какой-либо предварительной подготовки пробы перед анализом и не использует в анализе никаких химических веществ (анализируется парное молоко). Температура анализируемой пробы может быть от +20°C до +39°C.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ АНАЛИЗАТОРОВ



Моющие средства для «Лактан 1-4»

Для обеспечения нормальной работы анализатора «Лактан 1-4» и получения точных результатов измерений, необходимо ежедневно, после окончания работы, качественно промывать измерительную ячейку. Для промывки мы настоятельно рекомендуем использовать специально разработанные компанией «Сибagroприбор» моющие средства «Реактив -1» и «Реактив-2», эффективно удаляющие остатки белка и молочного камня.



Контрольные пробы молока

Комплект контрольных проб предназначен для периодического контроля точности показаний анализатора качества молока «Лактан 1-4» и, в случае необходимости, коррекции градуировки анализатора потребителем.



Принтер для «Лактан 1-4»

Предназначен для вывода на бумагу параметров измерения без участия компьютера. Принтер подключается напрямую к анализатору с помощью нуль-модемного кабеля, который поставляется в комплекте.

НОВИНКИ



Анализатор соматических клеток в молоке «СОМАТОС Мини»

Вискозиметрический анализатор молока «СОМАТОС Мини» предназначен для контроля качества молока и определения количества соматических клеток в молоке по условной вязкости, измеряемой по времени вытекания контролируемой пробы через капилляр.



Криоскоп «Термоскан Мини»

Новейшая модель в ряду криоскопов, выпускаемых в настоящее время. Прибор предназначен для определения температуры замерзания заготавливаемого молока в соответствии с ГОСТ 30562-97 ИСО 5787

«Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод»; ГОСТР 52054-03 «Молоко коровье сырое (сырье)».



СИБАГРОПРИБОР
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ

Если у Вас возникли какие-то вопросы или предложения Вы всегда можете связаться с нами. Наши специалисты с радостью помогут Вам и ответят на все Ваши вопросы.

Россия, 630501, Новосибирская область
п. Краснообск-1, а/я 391, тел./факс: (383) 217-40-04,
308-72-96, 348-03-92, 348-15-58

WWW.SIBAGROPRIBOR.RU
e-mail: TD@SIBAGROPRIBOR.RU