

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.)

АНАЛИТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



СИБАГРОПРИБОР
ВНЕШНЕТОРГОВАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ



О КОМПАНИИ

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 ПРОЩЕ 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



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



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



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



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



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



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



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	Минераль- ные соли, калорий- ность	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/м³	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

АНАЛИЗАТОР КАЧЕСТВА МОЛОКА

«ЛАКТАН» исполнение МИНИ



ЛУЧШЕЕ СООТНОШЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ
ПАРАМЕТРЫ КАЧЕСТВА МОЛОКА ЗА ЛУЧШУЮ ЦЕНУ

МИНИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ

Определяемые параметры (6 шт.): жир, белок, 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)

ВНЕСЕН В ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕЕСТР СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ

Поставляется с первичной поверкой!

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

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!



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!



МОДЕЛЬ ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ЛАБОРАТОРИЙ
С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ АНАЛИЗОВ

■ САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ МОДЕЛЬ

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

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

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" ("Плино")

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: $\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$

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

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

Индикатор мастита «МИЛТЕК-3»



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ:
ОПРЕДЕЛЯЯ 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 ПРЕМЬОБЪЕДИНЕНИЯХ

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

КОМПЛЕКС ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ
МАССОВОЙ ДОЛИ АЗОТА И БЕЛКА

ПО КЬЕЛЬДАЛЮ «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

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

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

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: диэлькометрический

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

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

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

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижневартонск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Казань +7 (843) 207-19-05	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: sibagropribor.pro-solution.ru | эл. почта: sibagro@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70