



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АНАЛИЗА ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ



ЭкспертЦентр
КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ ЛАБОРАТОРИЙ



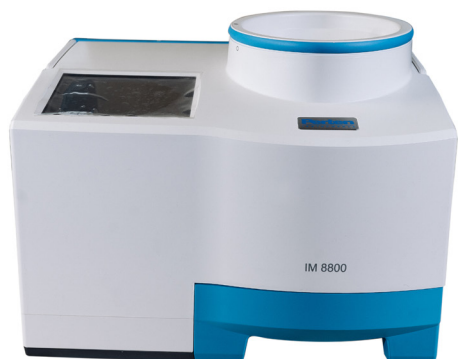
ОБОРУДОВАНИЕ

 8 (800) 201-91-89
8 (863) 285-45-85

 info@ekspertcentre.ru
 ekspertcentre.ru

г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, д. 3Д, оф. 723

Портативный анализатор Инфраматик 8800 для цельного зерна (Pertten, Швеция)



Портативный прибор весом 6 кг позволяет измерять основные показатели качества зерна (белок, клейковину, влагу, жир) вне лаборатории, благодаря возможности работать от сети 12В и аккумулятора с непрерывной работой до 2 часов.

Инфраматик 8800 прост в использовании, выполнен из прочных материалов, а метод ИК-спектроскопии на основе диодной матрицы означает отсутствие движущихся частей в оптике. Данное преимущество позволяет легко и просто создавать абсолютно идентичные друг другу приборы, имеющие одинаково высокую точность, а также сходимость и воспроизводимость получаемых результатов. Измеряя 1 пробу Инфраматик 8800 делит ее на 10 частей (субпроб). Каждая часть сканируется по десяти точкам. В результате одна проба испытуемого продукта сканируется по 100 точкам. Результаты обрабатываются и на экран выводятся значения с высокой точностью измерения.

Работая с нами Вы получаете:

- Быстрый и точный анализ продукции
- Бесплатную и быструю доставку приборов (Инфраматик 8800 всегда в наличии у нас на складе)
- Демонстрацию прибора
- Обучение
- Сервисное гарантийное и постгарантийное обслуживание

В Инфраматике 8800 внесены калибровки для следующих зерновых и масличных культур:

Продукт	Показатель	Продукт	Показатель
Пшеница	Влажность Протеин Сырая клейковина	Ячмень	Влажность Протеин
Рожь	Влажность Протеин	Тритикале	Влажность Протеин
Рапс	Влажность Протеин Масличность	Овес	Влажность Протеин
Сорго	Влажность Протеин	Соя	Влажность Протеин Масличность
Кукуруза	Влажность Протеин Масличность		

«Извлекайте максимальную выгоду из Вашего зерна с помощью быстрого и точного анализа».

ИК-анализатор Инфраматик 9500 для цельного зерна (Pertten, Швеция)



Перттен Инструментс является компанией номер один в анализе качества зерна, и выпускает ИК-анализаторы в течение последних 30 лет. ИК-анализатор Инфраматик 9500 - надежный, прочный, сконструирован в соответствии со всеми необходимыми требованиями для максимально удобного использования при проведении анализа. Он анализирует широкий спектр зерновых и масличных культур, по таким показателям как: содержание влаги, белка, масла и многих других параметров менее чем за одну минуту. Оптический блок монохроматора изготовлен из цельного куска металла, с жесткостью структуры, недоступной для других приборов. Это делает прибор более точным, будучи менее чувствительным к вибрации и изменениям температуры окружающей среды. Большой цветной сенсорный дисплей с интуитивно понятным меню позволяет легко работать с прибором и прочесть результаты анализов, даже на расстоянии. Пользовательский интерфейс разработан для быстрого и безопасного проведения анализа. Все что нужно сделать оператору - это выбрать тип зерна для анализа и засыпать образец его в воронку. Проведение анализа не требует никаких ручных настроек или изменений.

Работая с нами Вы получаете:

- Быстрый и точный анализ продукции
- Бесплатную и быструю доставку приборов (Инфраматик 9500 всегда в наличии у нас на складе)
- Демонстрацию прибора
- Обучение
- Сервисное гарантийное и постгарантийное обслуживание

В Инфраматике 9500 внесены калибровки для следующих зерновых и масличных культур:

Продукт	Показатель	Продукт	Показатель
Пшеница (мягкозерновая и твердозерновая)	Влажность	Ячмень	Влажность
	Протеин		Протеин
	Сырая клейковина		Крахмал
Рожь	Влажность	Тритикале	Влажность
	Протеин		Протеин
Рапс	Влажность	Овес	Влажность
	Протеин		Протеин
	Масличность		
Сорго	Влажность	Соя	Влажность
	Протеин		Протеин
			Масличность
			Клетчатка
Кукуруза	Влажность	Пшеничная мука	Влажность
	Протеин		Протеин
	Масличность		Зольность
	Крахмал		Сырая клейковина

«Извлекайте максимальную выгоду из Вашего зерна с помощью быстрого и точного анализа».

Прибор ПЧП замеряет активность альфа-амилазы в объекте проверки

ПЧП 3



БЕЗ СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

Диапазон определения числа падения, с: 60 — 900. Диапазон измерений интервалов времени, с: 0 — 900. Температура в водяной бане, С: 100,0 — 0,5. Высота падения шток-мешалок, мм. 68 ± 1 . Частота колебаний шток-мешалок, Гц. $2,0 \pm 0,3$. Объем дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню, 3 л.

ПЧП 7



С СИСТЕМОЙ ОХЛАЖДЕНИЯ

Диапазон определения числа падения, с: 60 — 900. Диапазон измерений интервалов времени, с: 0 — 900. Температура в водяной бане, С: 100,0 — 0,5. Высота падения шток-мешалок, мм. 68 ± 1 . Частота колебаний шток-мешалок, Гц. $2,0 \pm 0,3$. Объем дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню, 3 л.

Мельница ЛЗМ-1М



Для размола продукта с влажностью до 18%. Емкость стакана, куб. см: 120. Навеска продукта: 50 г. Скорость вращения электродвигателя при холостом ходе, об/мин, не менее 23000. Режим работы циклический 5 мин работы, 10 мин перерыв.

Мельница ЛМТ-1



Для измельчения продукта с влажностью до 20% при определении качества и количества клейковины, «числа падения», а также других показателей, при определении которых требуется размол продукта до заданной крупности. Масса размалываемого продукта: 10 - 100 г. Время размола навески массой 50 г: 20 - 40 с. Объем загрузочного бункера: 280 мл оснащена сменными ситами-решетками с диаметром отверстий 0,8; 0,9; 1,0. Размер измельчаемого продукта, мм не более 14. Частота вращения рабочего органа, об/мин 12000.

Молотковая мельница LM 3100



Производительность, г/с: 6-10 (300 г за 30-50 с). Сито в комплекте 0,8. Привод Переменный с передаточным числом 1:6, скорость 16800 об/мин рекомендовано использовать для подготовки проб шрота с целью последующего определения его автолитической активности, количества и качества клейковины и многих других показателей.

Дисковая мельница LM 3310



Привод прямой. Диаметр диска, мм: 75. Производительность, г/с: 3-5 (50 г за 10-15 с). Минимальная продолжительность измельчения и особая конструкция стального диска сводят к минимуму выделение тепла, таким образом, в ходе помола исключается изменение влажности перерабатываемого продукта.

ИДК-3М



Диапазон определения числа падения, с: 60 — 900. Диапазон измерений интервалов времени, с: 0 — 900. Температура в водяной бане, С: 100,0 — 0,5. Высота падения штук-мешалок, мм: 68 ± 1 . Частота колебаний штук-мешалок, Гц: $2,0 \pm 0,3$. Объем дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню, л: 3.

Пурка литровая ПХ-1



Предназначена для измерения влажности зерна. Номинальная вместимость мерного цилиндра, мл: 1000. Поверка: есть. Погрешность показаний, г ± 4 . Разброс показаний на шести измерениях, г 2,1.

Весы лабораторные ВК-3000



Весы лабораторные высокого класса точности. Наибольший предел взвешивания 3 кг. Дискретность 0,1 г. Калибровка внешняя.

ЕТК-1М



Предназначена для замеса теста из цельнозернового зерна пшеницы (шрота) и муки при определении количества и качества клейковины. Масса замешиваемой пробы, кг: 0,01 — 0,05. Производительность замесов / ч, не менее: 40. Продолжительность одного замеса, с: 18 — 60.

Белизомер СКИБ-М



Экспресс-анализатор определения белизны пшеничной и ржаной хлебопекарной муки и оценки ее сортности в соответствии с ГОСТ 26361, ГОСТ Р 52189 и ГОСТ 7454. Диапазон измерения показателя белизны, %: 67 — 100. Цена единицы младшего разряда, усл. ед. РЗ-БПЛ: 0,1.

Весы лабораторные Vibra AB-323RCE



Весы лабораторные высокого класса точности. Наибольший предел взвешивания 300 г. Дискретность 0,001 г. Наименьший предел взвешивания 0,02г. Калибровка внутренняя. Гарантия 7 лет.

Сушильный шкаф СЭШ-ЗЭМ



Предназначен для определения влажности путем высушивания исследуемого продукта основан на равномерном высушивании пробы с помощью воздушного потока, создаваемого центробежным вентилятором и нагревательными элементами. Максимально допустимый нагрев сушильной камеры, С: 150. Вместимость вращающегося рабочего стола, бюкс, шт: :сетчатых 5 алюминиевых 10.

Анализатор влажности Ohaus MB-90



Они оснащены галогенной системой нагрева, которая гарантирует скорость работы и повторяемость результатов с разрешением до 0,01 %. Диапазон температур, °С: от 40 до 200. Дискретность, г 0,001 интуитивно понятное меню на сенсорном дисплее помогает на всех этапах рабочего процесса.

Влагомер-натуромер зерна Wile-200



Быстро, легко и точно измеряет следующие качества зерна и семян : Влажность (%); Натура/объемный вес (кг/гн); Температура (С/Ф); Встроенные весы; Подсветка жидкокристаллического дисплея; Разъём USB для обновления шкал зёрен; Автоматическая компенсация температуры; Запатентованный встроенный выравнитель пробы зерна.

Анализатор влажности AND MX-50



Служит для экспресс анализа влажности продукции. Гарантия 5 лет. 5 программ сушки. НПВ образца, г: 5l. Дискретность взвешивания, г: 0,001. Температура сушки, 0С: 50-200 (шаг – 1С) Тип сушки галогенновый.

Влагомер зерна He Lite



Для измерения массовой доли влаги (влажности) зерновых культур, продуктов помола, масличных культур и стручковых растений. Предназначенный для измерения образец измельчается в измеритель ном отсеке при закручивнии крышки, перемешивается в однородную массу и спрес совывается, тем самым увеличивает точность измерения влажности. Количество калибровок: 15. Диапазон измерения влаги: 5 - 50%.

Влагомер сена и силоса Wile-500



Прибор обеспечивающий быстрое и простое измерение влажности и температуры спрессованного в тьюки сена, сенажа, соломы и силоса. Диапазон измерения влажности: 8 - 84% Диапазон измерения температуры: -10...+80С. Зонд: 50 см, нержавеющая сталь. Запатентованная автоматическая компенсация плотности тьюка позволяет определить насколько плотный тьюк и соответственно регулировать результаты влажности для повышения точности.

Пробоотборники зерна



РПп-150/35/5 (длина 150 см, диаметр 3,5 см, 5 окошек, с ручками, прямое открывание)

РПп-200/35/6 (длина 200 см, диаметр 3,5 см, 6 окошек, с ручками, прямое открывание)

РПп-150/50/5 (длина 150 см, диаметр 5 см, 5 окошек, с ручками, прямое открывание)

РПп-200/50/6 (длина 200 см, диаметр 5 см, 6 окошек, с ручками, прямое открывание)

РПс-150/35/5 (длина 150 см, диаметр 3,5 см, 5 окошек, с ручками, открывание по спирали)

РПс-200/35/6 (длина 200 см, диаметр 3,5 см, 6 окошек, с ручками, открывание по спирали)

РПс-150/50/5 (длина 150 см, диаметр 5 см, 5 окошек, с ручками, открывание по спирали)

РПс-200/50/6 (длина 200 см, диаметр 5 см, 6 окошек, с ручками, открывание по спирали)

Сита лабораторные



СПЛ-300 (1,1; 1,5; 2,5) (диаметр 300мм, высота 50 мм) Контроль зараженности (набор сит, донышко, крышка)

СПЛ-300 (1,5; 2,5) (диаметр 300мм, высота 50 мм) Контроль зараженности (набор сит, донышко, крышка)

СИТО-СПЛМ-200/300 Металлотканые (диаметр 200/300 мм, высота 70 мм) (латунь) № 0,071; 0,08; 0,1; 0,125; 0,14; 0,16; 0,2; 0,25; 0,315; 0,4; 0,5; 0,63; 0,67; 0,8; 0,9; 1,0; 1,25)

СИТО-СПЛШ-200/300 (д.200 мм, высота 50 мм) Полиамидные (шелковые) № 19, 21, 23 (21ПЧ-150), 25 (22,7ПЧ-150), 27 (27ПЧ-120), 29,32, 35 (33/36ПА), 38 (41/43ПА), 43 (49/52ПА), 46, 49, 52, 61; 35/40; 45/50; 150(14ПЧ-240); 190(17,5ПЧ-180); 260(27ПА-120);


СИТО-СПЛМ-200/300 Металлотканые (диаметр 200мм, высота 50 мм) № 0,4; 0,45; 0,5; 0,56; 0,63; 0,67; 0,71; 0,8; 0,9; 0,95; 1,0; 1,2; 1,25

СИТО-СПЛП-200/300 пробивные с обечайками (диаметр 200/300 мм, высота 50 мм) (с круглыми отверстиями) № 0,8; 1,0; 1,1; 1,2; 1,3; 1,5; 1,8; 1,9; 2,0; 2,2; 2,5; 2,8; 3,0; 3,2; 3,4; 3,5; 3,6; 3,8; 4,0; 4,2; 4,5; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,5; 8,0; 9,0; 10,0; 11,0; 12,0; 12,5; 13,0; 14,0; 15,0; 16,0; 17,5; 20,0; 25,0; 30,0; 40,0; 50,0(300); 60,0(300); 70,0(300)

СИТО-СПЛП-200/300 пробивные с обечайками (диаметр 200/300 мм, высота 50 мм) (с продолговатыми отверстиями) № 1,0x20; 1,1x20; 1,2x20; 1,3x20; 1,4x20; 1,5x20; 1,6x20; 1,7x20; 1,8x20; 1,9x20; 2,0x20; 2,2x20; 2,4x20; 2,5x20; 2,6x20; 2,8x20; 3,0x20; 3,2x20; 3,4x20; 3,5x20; 3,6x20; 3,8x20; 4,0x20; 4,2x32; 4,3x32; 4,5x32; 4,8x32; 5,0x32; 6,0x32; 6,5x40; 7,0x40



ЭкспертЦентр

 8 (800) 201-91-89
8 (863) 285-45-85

 info@ekspertcentre.ru
 ekspertcentre.ru

г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, д. 3Д, оф. 723