

"

"

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Россия (495)268-04-70

Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Киргизия (996)312-96-26-47

Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Казахстан (7172)727-132

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

СКОРОСТНОЙ ИНФРАКРАСНЫЙ анализатор качества молока "ИнфраМилк" исполнение ПРОФИ



Производство: ООО ВПК "СибАгроПРИБОР"

СВЕРХвысокий уровень производительности

Определяемые параметры: жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания

Время измерения: 15 секунд

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

Пробоподготовка молока: возможность работы и с холодным молоком

Промывка: полностью автоматическая

Подключение к компьютеру: есть, в комплекте поставляется программное обеспечение

Особенности: специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб

ИНФРАКРАСНЫЙ МЕТОД АНАЛИЗА

Внесен в гос.реестр средств измерений

Данная модель вобрала в себя все преимущества предыдущих моделей, а инфракрасный метод анализа позволил получать результаты не только быстро (всего 15 секунд на анализ), но и с повышенной точностью!

Инфракрасный анализатор качества молока «ИнфраМилк» исполнение ПРОФИ – это новейшая разработка в области контроля качества молока, имеет в своей основе инфракрасный метод анализа, обеспечивающий получение наиболее точных и объективных результатов за минимальное время.

Анализатор позволяет измерить без использования химических реактивов содержание массовой доли **жира, белка, СОМО, плотности, добавленной воды**, лактозы, минеральных солей, общего белка, калорийность и точку замерзания в пробе молока **всего за 15 секунд!**

Область применения

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

Переработчики молока: пункты приемы молока, заводы по переработке

Лаборатории: ветеринарные и научные.

Принцип действия

Инфракрасный анализатор работает в ближней инфракрасной области, регистрирует поглощение света прошедшего через образец на специально подобранных длинах волн, а затем производит вычисления, используя математические алгоритмы, заложенные при градуировке анализатора.

Быстрое получение данных о составе продукта на любом этапе производственного цикла, помогает сократить расходы по контролю, повысить качество продукции и достичь снижения ее себестоимости.

Ближняя инфракрасная область (БИК) граничит с видимым светом, эта часть спектра безопасна как для оператора, так и для анализируемого объекта, что позволяет исследовать объект без его разрушения.

В тоже время в практическом отношении БИК анализ имеет ряд преимуществ перед химическими методами анализа:

- получение данных в режиме реального времени (не более 15 секунд на анализ);
- точность химических арбитражных методов анализа без использования расходных материалов и химических реактивов;
- простота в обращении и обслуживании для персонала;
- минимизация стоимости лаборатории.

Плюсы БИК-анализаторов по сравнению с ультразвуковыми анализаторами:

- меньшая погрешность результатов измерения;
- более высокая скорость измерения - производительность до 200 проб в час.

Комплект поставки автоматизированного измерительного комплекса:

- ИК - анализатор качества молока «ИнфраМилк» модель ПРОФИ;
- транспортер для автоматической подачи кассеты на 10 проб;
- ноутбук;
- программное обеспечение.

Обеспечивая быстрый контроль поступающего сырья за счет автоматизации процесса подготовки и подачи анализируемых проб, комплекс минимизирует временные и материальные затраты на проведение анализа, занятость лаборанта в процессе анализа минимальна.

Градуировки

Инфракрасный анализатор качества молока «ИнфраМилк» исполнение ПРОФИ 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.

Используя программное обеспечение, поставляемое в комплекте с анализатором, каждый наш клиент может самостоятельно создавать собственные градуировки (необходимо иметь пробы молока и данные химического анализа, проведенного арбитражными методами).

Простота работы с анализатором

- 1 оператор выбирает одну из градуировок;
- 2 заполняет стаканчик образцом и ставит его под пробозаборник или в транспортер для автоматической подачи проб;
- 3 нажимает одну кнопку для начала измерения;
- 4 через несколько минут получает результат на экран компьютера.

Обслуживание анализатора

Инфракрасный анализатор качества молока «ИнфраМилк» исп. ПРОФИ самостоятельно контролирует чистоту измерительного тракта и производит автоматическую промывку.

Подключение к компьютеру

Инфракрасный анализатор качества молока «ИнфраМилк» исп. ПРОФИ управляется при помощи персонального компьютера. В комплекте с анализатором поставляется все необходимое для подключения: персональный компьютер, usb-кабель и программное обеспечение под Windows.

Программное обеспечение позволяет

- получать данные с анализатора в режиме онлайн;
- сохранять результаты измерений в базу данных;
- работать с данными измерений за любой период времени;
- формировать и распечатывать отчеты;
- создавать собственные градуировки.

Сертификаты

Анализатор молока и молочных продуктов "ИнфраМилк" исп. ПРОФИ зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений РФ под № 73823-19, свидетельство № 72641 действительно до 30.01.2024 г.

Анализатор также внесен в Государственный реестр Республики Беларусь.

Поверка

Поверка производится в системе Росстандарта. Анализатор молока и молочных продуктов "ИнфраМилк" исп. ПРОФИ поставляется поверенным ФГУ Новосибирский ЦСМ. Межповерочный интервал составляет 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ с методикой поверки или в любой сервисный центр производителя. Методика поверки МП 42-241(243)-2018 "ТСИ. Анализаторы молока и молочных продуктов. Методика поверки" - утверждена ФГУП "УНИИМ" 12.09.2018 г.

Гарантия и сервисное обслуживание

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

Сервисное обслуживание осуществляется в кратчайшие сроки и на высоком профессиональном уровне.

Спектральный диапазон	650-1200 нм
Время измерения, не более	15 секунд
Производительность	200 проб в час
Объем пробы	20 см ³
Время прогрева, не более	5 минут
Индикация результата с дискретностью отсчета	0,01%
Питание	220 В (±20 В)/50 Гц
Габаритные размеры (В*Ш*Д), не более	320*200*400 мм
Масса, не более	8 кг
Подключение к компьютеру	USB порт

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Россия (495)268-04-70	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (7172)727-132	