



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

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



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**

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 СОМ-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

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

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 °С (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: ▶ *транспортёр 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 транспортёр 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

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:
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 ПРЕМЪЕДИНЕНИЯХ**

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 КЪЕЛЬДАЛЮ «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 °С

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

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: 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 °С

Предел допустимой абсолютной погрешности измерения: ±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)



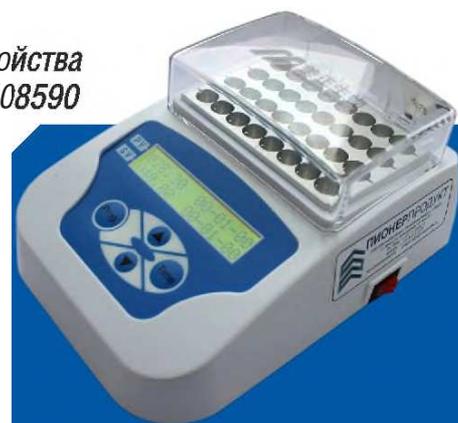
**ЭКОНОМИЯ НА ЗАКУПКАХ
РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ БЛАГОДАРЯ
ЛУЧШИМ ЦЕНОВЫМ ПРЕДЛОЖЕНИЯМ**

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 СМ.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.)

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 | |