

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
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
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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
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
Казахстан (772)734-952-31

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
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Россия (495)268-04-70

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

sbg@nt-rt.ru || https://sbpribor.nt-rt.ru/

ПРАЙС-ЛИСТ НА ПРОДУКЦИЮ "ТД СИБАГРОПРИБОР"

Наименование	ФОТО	Характеристики	Сопутствующие товары	Цена с НДС (руб)
Анализаторы качества молока				
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24"		Используется для: - подготовки молока для любых анализов и исследований в колбах диам. до 17 см - проведения анализа редуктазной пробы по ГОСТ 32901-2014 (раздел 8.1) - проведения анализа жира по ГОСТ 5867-90	Диапазон температур: от тем-ры окр. среды до 90°C Точность поддержания тем-ры: ± 1°C Объем бани: 6,5 литров Изготовлен из полированной нержавеющей стали. Снабжен блоком управления для установки требуемой температуры и экраном для вывода значения текущей температуры. 2 съемных штатива для пробирок или бутирометров в количестве 24 шт.	35 000
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией)			"ЛТР-24" аттестованный ФБУ "Новосибирский ЦСМ"	40 100
Ультразвуковые анализаторы качества молока: определение жира, белка, СОМО, плотности и других параметров качества				
<i>Таблица измеряемых параметров и точности измерений на всех ультразвуковых анализаторах молока "Лактан 1-4М"</i>		<p>Массовая доля жира 0-5% (±0,05); 5-10% (±0,1) Массовая доля СОМО 6-12% (±0,2); Массовая доля белка 1,5-3,5% (±0,1); Плотность кг/м³ 1000-1040 (±0,3); Массовая доля добавленной воды 0-100% (±1)</p>		
Анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" исполнение МИНИ (индикатор)		Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (5 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Не поверяется!	Метод измерения: Ультразвуковой Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: отсутствует Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: Возможность питания от 12В (автомобильный аккумулятор)	33 700
Анализатор качества молока "Лактан 1-4 М"		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (5 шт.): жир, СОМО, белок, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	Метод измерения: Ультразвуковой Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)	49 900
<i>Таблица измеряемых параметров и точности измерений на всех ультразвуковых анализаторах молока "Лактан" (НОВАЯ ЛИНЕЙКА)</i>		<p>Массовая доля жира 0,1-5% (±0,13); 5-10% (±0,2) Массовая доля сух.вещ-ств 7-20% (±0,4); Массовая доля белка 1,5-3,9% (±0,12); Плотность кг/м³ 1000-1040 (±0,3); Массовая доля добавленной воды 0-100% (±1) Точка замерзания 0 ÷ -0,52 С (±0,002)</p>		
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение МИНИ		Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (6 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, БЕЛОК, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	Метод измерения: Ультразвуковой Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: отсутствует Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: Возможность питания от 12В (автомобильный аккумулятор)	45 750
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА		Виды молока (3 вида): цельное коровье молоко + две калибровки на выбор входят в стоимость (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 40-50 секунд Измеряемые параметры (8 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, температура Корпус: металлический Поверка входит в стоимость	Метод измерения: НОВЕЙШИЙ МЕТОД ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА Пробоподготовка молока: работа с молоком от 5 град. Промывка: автоматическая, интеллектуальная Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)	Сопутствующие товары: 1. Дополнительные калибровки 2. Набор моющих растворов (400гр) 3. Чековый принтер "MPrint" G-58 4. Молочные стаканчики 5. Экспресс анализатор титруемой кислотности молока Эксперт-pH-м (молоко)
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный)		Дополнительные параметры: точка замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность степень гомогенизации (по доп. заказу) Поверка входит в стоимость		

Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 700		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 90 секунд Измеряемые параметры: жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания Корпус: металлический Проверка входит в стоимость	Метод измерения: Ультразвуковой Пробоподготовка молока: от 5°C Промывка: полуавтоматическая Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: принтер встроенный		165 900
Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан" исполнение 700		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 90 секунд Измеряемые параметры (8 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания Корпус: металлический Проверка входит в стоимость	Метод измерения: Ультразвуковой Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 700 поставляется в комплекте с персональным компьютером и транспортером для автоматической подачи проб (на 10 стаканчиков) Поставляется программное обеспечение для сбора и хранения данных Возможна выгрузка данных в "Селэкс" (ШНИОР)	<u>Сопутствующие товары:</u> 1. тоже что и для других анализаторов "Лактан" 2. Дополнительная кассета для транспортера	295 500
Транспортер					97 500
Чековый принтер "MPrint" G-58		Удобный принтер для распечатки на термоленту результатов измерения после окончания анализа каждой пробы (не требует подключения к компьютеру).	Принтер подключается непосредственно к анализатору с помощью кабеля RS232 поставляется в комплекте).	Предназначен для анализаторов "Лактан" всех моделей (кроме МИНИ, 700)	13 500
Набор моющих средств (400гр)		Предназначен для промывки анализаторов "Лактан", "Инфрамилк", "Соматос-Мини": удаления белка и молочного камня Реактив №1 (300 гр) – ежедневная промывка Реактив №2 (100 гр) – 1 раз в неделю	Одного набора реактивов достаточно для промывки анализатора в течение 1 года! Не токсичны!	Предназначены для очистки измерительного канала ультразвуковых анализаторов молока "Лактан" и подобных	4 100
Моющее средство Реактив №1 (300гр)		Реактив №1 – ежедневная промывка			2 180
Моющее средство Реактив №2 (100гр)		Реактив №2 – 1 раз в неделю			1 920
Дополнительная калибровка анализатора "Лактан"		Анализаторы серии "Лактан" поставляются со стандартной калибровкой на цельное молоко-сырье (входит в стоимость). При необходимости работать на анализаторе с другими видами молока закажите дополнительные калибровки. В одном анализаторе можно использовать до 8 калибровок.	<u>Варианты калибровок:</u> - пастеризованное молоко - стерилизованное молоко - обрат - сливки - восстановленное молоко из сухого молока - восстановленное молоко из сухого обрат - консервированное молоко - козье молоко - кобылье молоко и др.		3 500

Инфракрасные анализаторы качества молока: определение жира, белка, СОМО, плотности и других параметров качества

Анализатор молока и молочных продуктов "ИнфраМилк" исполнение ПРОФИ		СВЕРХвысокий уровень производительности ИНФРАКРАСНЫЙ метод анализа Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 15 секунд! Измеряемые параметры (11 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность Проверка входит в стоимость	Метод измерения: Ближняя инфракрасная спектроскопия Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: автоматическая, интеллектуальная Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: принтер встроенный Особенности: специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб		1 550 000
---	---	--	---	--	-----------

Вискозиметрические анализаторы качества молока: определение соматических клеток в молоке

Анализатор молока вискозиметрический "Соматос-Мини"		Анализатор соматических клеток в молоке. Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует стандартам Российской Федерации (ГОСТ 23453-2014) Проверка входит в стоимость	Метод измерения: вискозиметрический Время измерения: 2 мин. Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см3 молока: от 90 до 1500 тыс. Относительная погрешность измерения условной вязкости: не более 5% Масса: 2 кг Капилляр точно соответствует ГОСТ 23453-2014 (диаметр 1,5±0,05мм, длина 1±0,05мм)	<u>Комплектация "Классик":</u> 1. "Соматос-Мини" 2. Стартовый набор (шприцы) 3. "Мастоприм" – 100 гр	67 900
Анализатор молока вискозиметрический "Соматос-Мини" (в комплектации Премиум)				<u>Комплектация "Премиум":</u> 1. "Соматос-Мини" 2. Профессиональные дозаторы на 5 и 10 мл с комплектом наконечников 3. "Мастоприм" – 200 гр 4. Моющие средства (300 гр.- Реактив №1, 100 гр.- Реактив №2) 5. Тушь для проверки	95 750
Колба для "Соматос"		Запасная колба к анализатору "Соматос-Мини" (с капилляром точно соответствующим ГОСТ 23453)		Предназначены для анализатора "Соматос-Мини"	6 500
Мастоприм-0,1		Используется при анализах соматических клеток в молоке на анализаторе "Соматос-Мини". Банка – 100 грамм (ориентировочно на 3 месяца работы).			1 650

Прибор для диагностики мастита "Милтек-3"		Электронный метод экспресс-диагностики мастита. Прибор предназначен для ранней диагностики мастита, не требует какой-либо пробоподготовки, используется при контрольных дойках.	Метод измерения: кондуктометрический Виды молока: только сырое свежее молоко Время измерения: 5-10 сек. Работа от аккумуляторов не менее 8 часов Масса: 320 гр.		18 750
---	--	---	--	--	--------

Криоскопические анализаторы качества молока: определение точки заморозки молока и фальсификации

Анализатор качества молока "Термоскан-Мини"		Криоскоп позволяет определить температуру заморозки молока в соответствии с ГОСТ 30562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки заморозки. Термисторный метод.", ГОСТ 25101-2015.	Метод измерения: криоскопический (прямая заморозка молока) Измеряемые параметры: точка заморозки молока и % добавленной воды Виды молока: сырое и обработанное молоко Время измерения: ≤ 4 мин. Диапазон измерений температуры заморозки: от -0,950 до 0 град.С Абсолютная погрешность: ±0,004 град.С Масса: 6 кг	Комплектация "Классик": 1. "Термоскан-Мини" 2. 10 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber	255 000
Анализатор качества молока "Термоскан-Мини" (в комплектации Премиум)		Предназначен для выявления фальсификации молока добавлением воды, сухих веществ и т.д. Поверка входит в стоимость		Комплектация "Премиум": 1. "Термоскан-Мини" 2. 50 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber 3. Комплект стандартных растворов для криоскопа (для калибровки и проверки при необходимости)	266 900
Комплект стандартных растворов для криоскопа		Необходимы для проверки работоспособности криоскопа "Термоскан-Мини", а также проведения калибровки (при необходимости). Три раствора, точки заморозки: -0,600; -0,512; -0,408. Для удобства - можно приобрести сразу в комплекте с анализатором, в дальнейшем могут изготавливаться в лаборатории клиента.		Предназначены для анализатора молока "Термоскан-Мини"	6 750
Пробирка для образцов 2мл Funke Gerber		Поставляется поштучно. Для правильного проведения измерения на анализаторе "Термоскан-МИНИ" необходимо использовать чистые, сухие пробирки без сколов, царапин, потертостей. Рекомендуем приобрести дополнительный набор пробирок для удобства использования. С отметками 2 и 2,5 мл.			133

Анализаторы влажности

Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный, в комплектации с гирей)		Предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги. Метод измерения: термогравиметрический, прямое измерение веса в условиях испарения влаги под нагревательным элементом (лампой) Диапазон измерения влажности: 0-100% Предел абсолютной инструментальной погрешности: ≤±0,2% Диапазон значений погрешностей результатов измерения влажности: от ±0,2% до 1,5% Температура рабочих режимов: от 60 до 160 С Диапазон массы навески: от 2 до 10 гр (рекоменд. до 5гр) Абс. погрешность взвешивающего устройства: 0,005 гр Масса: 6,3 кг Поверка входит в стоимость	ДЛЯ ЛЮБЫХ ВЕЩЕСТВ, ВЫСОКОТОЧНЫЙ Может использоваться в том числе как высокоточные весы. С анализатором поставляется методика работы (более 300 видов веществ).	Комплектация "Высокоточный": 1. "Эвлас-2М" высокоточный 2. Чаши для проб - 10 шт. 3. Гиря 5 грамм (точностью М1, со свидетельством о поверке) 4. Методики для работы с продуктами (300 веществ) 5. Пинцет 6. Шпатель	119 500
Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный, в комплектации без гири)				Комплектация без Гири 5 грамм (точностью М1, со свидетельством о поверке)	115 750
Гиря 5 г кл.М1		Класс М1 со свидетельством о поверке! Необходима для работы на анализаторе "Эвлас-2М", с помощью гири происходит настройка встроенных весов перед каждым измерением. Можно использовать гирю 5 грамм из набора разновесов к лабораторным весам.			3 750
Чаша для проб "Эвлас-2М"		Чаши для помещения навески исследуемого продукта для анализатора "Эвлас-2М", алюминиевые (многоразового использования).		Предназначены для анализатора "Эвлас-2М"	250
Дополнительная калибровка анализатора влажности "Эвлас-2М"		Анализатор влажности "Эвлас-2М" поставляются со стандартными калибровками и методикой работы (свыше 300 видов вещества).	При необходимости работать на анализаторе со специфическими веществами (не входящими в стандартный перечень) - закажите дополнительные калибровки.		1 500
Влагомер зерна "Эвлас-5" *временю не поставляется		Предназначен для быстрого определения влажности и температуры зерна (диалькометрический метод). Влагомер переносного типа с автономным питанием, с погружной штангой 1 метр. Используется в местах хранения, не требует пробоподготовки. Интеллектуальная автоматическая компенсация по температуре и плотности насыпки зерна!	ПШЕНИЦА, РОЖЬ, ЯЧМЬ, ОВЕС Время измерения: 5 секунд Диапазон измерений влажности: 10-23% Диапазон измерений температуры: +5/+35 Глубина погружения штанги: 0,3 - 1,0 метра Предел допустимой абсолютной погрешности измерения влажности: ±1,5-2,5% Питание: аккумулятор Масса: ≤ 1 кг		30 250

Приборы и оборудование для агрохимслужб и центров химизации

Кассета технологическая в сборе типа КСМ (10-ти позиционная)		Используются в агрохимслужбах, центрах химизации, а также в исследовательских лабораториях и институтах для проведения агрохимических анализов почв: • помещение навесок и реагентов для экстрагирования; • прием фильтра почвенной суспензии после фильтрования; • проведения анализов на почочной линии рН	• Материал емкостей - высокопрочный, химическистойкий пластик; • Габариты и объем - длина - 46 см, ширина - 8 см, высота - 7 см; • Нумерация выполнена сквозной перфорацией (не стирается); • Стаканчики прочно расположены в кассете, не выпадают при мойке	Комплектация: 1. металлический штатив 2. 10 стаканчиков	4 500
--	---	---	---	--	-------

Кассета технологическая в сборе типа КЕМ (10-ти позиционная)		Используются в агрохимслужбах, центрах химизации, а также в исследовательских лабораториях и институтах для проведения агрохимических анализов почв: <ul style="list-style-type: none"> • помещения навесок и реагентов; • получения суспензии; 	<ul style="list-style-type: none"> • Материал емкостей – высокопрочный пластик; • Бутылки с закручивающимися крышками, удобно для перемешивания; • Габариты и объем – длина – 46 см, ширина – 8 см, высота – 15 см; • Нумерация выполнена сквозной перфорацией (не стирается); • Бутылки прочно расположены в кассете, не выпадают при мойке 	Комплектация: 1. металлический штатив 2. 10 бутылок с крышками	5 900
Поточная линия "Диметрон" для определения pH в почвенных растворах		Используются в агрохимслужбах, центрах химизации для определения pH в почвенных растворах или других жидкостях. Автоматическое измерение последовательно в 5-ти кассетах (50 проб), после каждой кассеты – очищение электродов в стартовой-промывочной кассете	<ul style="list-style-type: none"> • Производительность 800-1000 образцов в смену; • 10 каналный измеритель pH; • Используется классическая, зарекомендовавшая себя технологическая кассета на 10 стаканов. Высокое удобство работы для оператора линии	Комплектация: 1. поточный 10-ти каналный pH-метр 2. 12 технологических кассет КСМ со стаканчиками 3. ноутбук и программное обеспечение	185 000
Мешалка 10-ти позиционная		Используются в агрохимслужбах, центрах химизации. Устройство осуществляет автоматическое взвешивание пробы почвы, а затем производит дозирование раствора пропорционально массе почвенной навески. Дозатор автоматический ДЖ-10С, аналог ВКПД-40г.	ПРОЕКТ В РАЗРАБОТКЕ: при заинтересованности в приобретении – просьба связаться с нашим менеджером		
Оборудование для определения белка/азота методом КЬЕЛЬДАЛЯ					Цена конечного покупателя с НДС (руб)
Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «КЕЛЬТРАН» («KELTRUN») 		Анализ по методу Кьельдаля является самым точным способом определения белка и азота в самом широком перечне веществ: - пищевые продукты: молочные, зерновые, мясные, крупы и т.д. - корма и комбикорма - удобрения - вода, напитки, пиво - почва, донные отложения, образцы осадков, активный ил - сырая нефть, смазки - различные химические вещества - содержания спирта в винах, сусле и спиртах - и др.	Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос	394 200	
			Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос, Скруббер	449 500	
			Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос, Ручная титровальная установка	411 700	
			Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос, Скруббер, Ручная титровальная установка	467 000	
			Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос, Комплект «Титрион-pH» (с2)	655 700	
			Дигестор, Дистиллятор, Водоструйный насос, Скруббер, Комплект «Титрион-pH» (с2)	711 000	
Блок озоления (дигестор)		Дигестор – печь для мокрого озоления на 4 колбы. Максимальная температура 450°C. 10 программ сжигания по 10 этапов (настраиваемые, сохраняются). Печь снабжена числовым дисплеем, датчиком контроля температуры и инфракрасным радиационным нагревателем. В комплекте: дигестор (нагревательный блок), комплект термостойких пробирок – 4 шт. (диам. 45 мм, высота 300 мм), коллектор, водоструйный насос.		Сопутствующие товары: 1. Дополнительный набор пробирок (5 шт.) 2. Дополнительный коллектор 3. Таблетки Kjeltabs (катализаторы)	185 500
Комплект для блока озоления: подставка и колбодержатель		Дополнительная комплектация (подставка под колбодержатель + колбодержатель)		7 750	
Скруббер		Предназначен для удаления и нейтрализации агрессивных газов при озолении. В комплекте: скруббер, емкости для поглотительных жидкостей, шланги.		55 300	
Дистиллятор		Предназначен для перегонки образца с водным паром после разложения по методу Кьельдаля. Время дистилляции 5-15 минут, потребление воды для охлаждения – 3 литра в минуту.		208 700	
Установка для титрования (ручная)		В комплекте: магнитная мешалка ПЭ-6100, бюретка 1-3-2-25-0,1 без крана с зажимом, штатив лабораторный ШЛ-02.		17 500	
«Титрион-pH» Комплект для автоматического кислотно-основного титрования водных сред		Установка для титрования (автоматическая) Автоматическое потенциометрическое кислотно-основное титрование водных и некоторых неводных растворов. «Титрион-pH» позволяет полностью автоматизировать процесс титрования до заданной точки. С поверкой		261 500	
Аксессуары и стеклянные изделия для анализа методом Кьельдаля					Цена конечного покупателя с НДС (руб)
Пробирка для озоления от печи озоления KDN-04C		Запасная пробирка для комплекса "КЕЛЬТРАН" (диам. 45 мм, высота 300 мм) Поставляется поштучно. Специальное термостойкое, химически стойкое стекло. Дигестор (печь) допустимо использовать только с 4 пробирками.		6 300	
Колба для печи озоления KDN-04C		Запасной коллектор, надевается сверху на пробирки в дигесторе (печи) в целях отвода агрессивных газов. Специальное термостойкое, химически стойкое стекло.		25 280	Предназначен для комплекса анализа азота/белка методом Кьельдаля "КЕЛЬТРАН"

A00000274 Kjetabs VCM катализатор, 3,5 г K2SO4 + 0,1 г CuSO4 x 5H2O (100 таблеток)		K2SO4 + 0,1 г CuSO4 - 5H2O. Дозированный и удобный катализатор в таблетках. Применяется на первом этапе анализа по Кьельдалю: мокрое озоление. 1 упаковка = 100 таблеток		7 900
Водоструйный насос		Водоструйный насос (стеклянный)		5 900

Аксессуары и контрольные пробы для анализаторов качества молока

Аттестованная проба с содержанием жира 3% (200 мл)		Аттестованная проба - 1 шт. На Ваш выбор проба с содержанием жира 1%, 3%, 5%. Предоставляются данные по параметрам: жир, СОМО, белок, плотность. Срок хранения - 20 дней. Консервант - хромпик. 200 мл	Предназначены для проверки и калировки анализаторов молока "Лактан" и подобных	4 700
Контрольная проба с содержанием жира 3% (200 мл)		Контрольная проба искусственного приготовления (синтетическая) - 1 шт. На Ваш выбор проба с содержанием жира 1%, 3% или 5%. Предоставляются данные по параметрам: жир, СОМО, белок, плотность. Объем - 200мл. Длительного хранения - 3 месяца.	Предназначены для проверки и калировки только анализаторов молока "Лактан"	6 500
Контрольная проба с содержанием жира 3% (400 мл)		Контрольная проба искусственного приготовления (синтетическая) - 1 шт. На Ваш выбор проба с содержанием жира 1%, 3% или 5%. Предоставляются данные по параметрам: жир, СОМО, белок, плотность. Объем - 400мл. Длительного хранения - 3 месяца.		9 500
Молочный стаканчик с крышечкой		Предназначены для отбора проб молока во время проведения контрольных доек и последующей доставки их в лабораторию для анализа основных физико-химических и микробиологических параметров. Материал - пластик. Объем - 40 мл.		48
Трубка силиконовая d 2,5*1,0	 Уточняйте тип необходимой трубки у сервисного менеджера	Замена силиконовых трубок проводится по мере необходимости (в случае нарушения герметичности или загрязнения). Внутренний диаметр 2,5 мм, толщина трубки 1,0 мм. Поставляется кратно метру	Подходит для замены внутренних трубок анализаторов "Лактан" Модель 500	125
Трубка силиконовая d 3*1,5		Замена силиконовых трубок проводится по мере необходимости (в случае нарушения герметичности или загрязнения). Внутренний диаметр 3 мм, толщина трубки 1,5 мм. Поставляется кратно метру	Подходит для замены внутренних трубок анализаторов "Лактан" Модель Мини/220/230/240/500/700 Дигестор, Скруббер, Дистиллятор	170
Трубка силиконовая d 5*1,5		Замена силиконовых трубок проводится по мере необходимости (в случае нарушения герметичности или загрязнения). Внутренний диаметр 5 мм, толщина трубки 1,5 мм. Поставляется кратно метру	Подходит для замены внутренних трубок анализаторов "Лактан" Модель 220/240/700, Дистиллятора	257
Трубка тип 6 мед соед. 8*2,0		Для соединения дистиллятора с водопроводом. Внутренний диаметр 8 мм, толщина трубки 2 мм. Поставляется кратно метру	Подходит для Дигестора, Дистиллятора	2 265
Трубка Norgrene A-60-G 4,8*8мм		Для замены трубок на перистальтическом насосе анализаторов качества молока "Лактан". Внутренний диаметр 4,8 мм, толщина трубки 0,8 мм, норпленовая, черная. Поставляется кратно метру	Подходит для анализаторов молока "Лактан" 230, 500, 700, Инфрамилк, Дистиллятор	1 940
Шприц (10мл) с силиконовой трубкой		Предназначен для ручной промывки анализаторов "Лактан"		100
Кассета для транспортера		Дополнительная кассета на 10 стаканчиков. Для удобства работы: пока одна кассета стоит в транспортере анализатора, другую кассету можно заполнять стаканчиками с пробами и готовить ее к анализу.	Предназначена для анализатора "Лактан" исполнение 700	4 700

ПОВЕРКА АНАЛИЗАТОРОВ

Все анализаторы нашего производства поставляются с первичной поверкой, выданной ФБУ "Новосибирский ЦСМ". Межповерочный интервал 1 год. По истечении срока действия поверки Вы можете обратиться в ближайший ЦСМ или выслать прибор к нам. Перед поверкой в ФБУ "Новосибирский ЦСМ" каждый прибор проходит техническое обслуживание и перекалировку (при необходимости), поэтому мы гарантируем положительный результат прохождения поверки!

Поверка анализаторов в ФБУ "Новосибирский ЦСМ"		Поверка анализаторов качества молока модели "Лактан 1-4М"/"Лактан" (данные о поверке вносятся в систему "Аршин", поверка сроком на 1 год) В стоимость входит калировка на цельное молоко перед поверкой!		7 750
		Поверка анализаторов качества молока модели "Инфрамилк" (данные о поверке вносятся в систему "Аршин", поверка сроком на 1 год)		7 750
		Поверка "Термоскан-Мини" (данные о поверке вносятся в систему "Аршин", поверка сроком на 1 год)		5 500
		Поверка "Соматос-Мини" (данные о поверке вносятся в систему "Аршин", поверка сроком на 1 год)		5 100
		Поверка "Эвлас-2М" (данные о поверке вносятся в систему "Аршин", поверка сроком на 1 год)		5 100
		Аттестация "ЛТР-24" (свидетельство об аттестации, сроком на 2 года)		5 100

ГАРАНТИЯ 1 ГОД + 1 ГОД СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ВСЕ АНАЛИЗАТОРЫ "Термоскан-Мини", "ЛТР", Комплект оборудования "Кельтран" - ГАРАНТИЯ 1 ГОД!

- | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астана (7172)727-132 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31 | Россия (495)268-04-70 | |