

КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

БУТИРОМЕТЪР ЗА МЛЯКО



КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3156	Бутирометър за мляко	0-10 %	0.1%	17.00

БУТИРОМЕТЪР ЗА МАСЛО



КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3220	Бутирометър за масло в комплект с гумена тапа , гумена тапа с дупка, чашка.	0-70-90%	0.5%	42.00

БУТИРОМЕТЪР ЗА СИРЕНЕ



КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3230	Бутирометър за сирене в комплект с гумена тапа , гумена тапа с отвор, чашка.	0-40%	0.5	25.00

БУТИРОМЕТЪР ЗА СМЕТАНА

КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3210	Бутирометър за сметана	0-40%	0.5	25.50

АКСЕСОАРИ ЗА БУТИРОМЕТРИ

Кат.№	НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3280	Конична тапа за бутирометри 11 x16 x 43		2.70
3300	Тапа с отвор		3.00
3321	Тегловна чашка за сирене		10.00
3331	Статив за бутирометри		57.00

ЛАКТОДЕНСИМЕТРИ

65ЛВ.

Обхват: 1.0150 - 1.045 / 0.001 g/ml;
Референтна температура: 20 °С.
термометър: 10 - 30 °С.



ТЕРМОМЕТРИ ЗА МЛЯКО

ОБХВАТ	ТОЧНОСТ	ЕДИН.ЦЕНА
-10 ⁰ ÷ +50 ⁰	0.5 ⁰ С	10.00ЛВ
-10 ⁰ ÷ +110 ⁰	0.5 ⁰ С	12.00ЛВ
-10 ⁰ ÷ +150 ⁰	1 ⁰ С	13.00ЛВ
-10 ⁰ ÷ +200 ⁰	1 ⁰ С	12.50ЛВ
-10 ⁰ ÷ +250 ⁰	1 ⁰ С	15.00ЛВ
-10 ⁰ ÷ +360 ⁰	1 ⁰ С	20.00ЛВ



РЕФРАКТОМЕТЪР ЗА СОЛ

Следните модели са особено подходящи за измерване и дозиране на натриев хлорид във вода (соленост) и съдържанието на натриев хлорид (сол) във вода.

Използват се също в производството и приготвянето на сосове, саламури за сладкиши, производството на саламури (напр луга-зряло сирене), маринати за месо и приготвяне на морски дарове

Модел	Скала	Обхват	Деление	Ед.цена,лв.
ORA 1SA	соленост относително тегло	0 - 100 ‰ 1,000 - 1,070 sg	1 ‰ 0,001 sg	165.00
ORA 2SA	Сол (NaCl)	0 - 28 %	0,2 %	165.00
ORA 3SA	Сол (NaCl) Вх	0 - 28 % 0 - 32 %	0.2% 0,2 %	165.00

KERN



АРЕОМЕТЪР С ТЕРМОМЕТЪР ЗА СОЛ

Модел	Скала °Ве	Точност	Дължина	Ед.цена, лв.
KLN007	0-35°	0.5	210 мм	22.00



ПИПЕТИ ЗА МЛЯКО

Код	Обем мл	Точност мл	Цвят на марката	Единична цена, лв
7122 001	1	0.007	син	3.50
7122 002	2	0.010	оранжев	4.00
7122 005	5	0.015	бял	4.00
7122 010	10	0.020	червен	4.50
7122 020	20	0.030	син	6.00
7122 025	25	0.030	син	7.00
7122 050	50	0.050	червен	9.00
7122 100	100	0.080	жълт	13.00



3670 ЛАБОРАТОРНА ЦЕНТРОФУГА NOVA SAFETY - 2040ЛВ

Характеристики:

Центрофугата се характеризира с изключителна здравина и надеждност. Може да се използва както за определяне на съдържанието на мазнини в млякото в съответствие с метода на Dr.N.Gerber, така и за определяне на разтворимостта на мляко на прах.

Функции и предимства:

- ✓ Капак за автоматично изключване на процеса
- ✓ Автоматична спирачка (време на спиране <8 сек)
- ✓ Цифров таймер
- ✓ Нагревател: регулируема температура в стъпки от 1 °C от стайна температура до 65 °C (може да се изключи)
- ✓ Капацитет: макс. 8 бутирометра или макс. 8 специални епруветки с индекс на разтворимост
- ✓ Осветени копчета за отключване на капака и за вкл/изкл на нагревателя

Характеристики:	
Капацитет:	8 бр. бутирометри
RCF:	350 g ±50 g
Обороти:	350 rpm
Загряване:	65°C
Ефективен радиус:	160 мм
Таймер	дигитален
Захранване:	230 V, 50 Hz, 500 W
Тегло:	13 кг
Размери: L × W × H:	47 × 38 × 23 см
<ul style="list-style-type: none">• Автоматично заключване на капака• Автоматична спирачка (<8 сек.)	



**FUNKE
GERBER**



3680 ЛАБОРАТОРНА ЦЕНТРОФУГА SUPERVARIO - N

Универсална центрофуга за млечната промишленост. Характеризира се с изключително тихата си работа. Това води съответно и до по-добри резултати и тяхната повторяемост. Може да се задават свободно параметрите за работа или да се използват четирите предварително програмирани метода:

- Метод на Dr.N.Gerber (определяне на съдържанието на мазнини)
- Метод на Roesse-Gottlieb (определяне на съдържанието на мазнини, референтен метод)
- Метод на Babcock (определяне на съдържанието на мазнини)
- Разтворимост (определяне на разтворимостта на мляко на прах)




ФУНКЦИИ И ПРЕДИМСТВА:

- ✓ Корпус от неръждаема стомана
- ✓ Програмируема скорост на ротора от 600 rpm до 1130 rpm със стъпка от 10 rpm (което съответства на стойност от 77 до 372 g, в зависимост от ротора)
- ✓ Програмируем нагревател до 68 °C със стъпка от 1 °C
- ✓ Програмируемо време за центрофугиране от 1 до 99 минути
- ✓ Автоматичен заключващ се предпазен капак
- ✓ Автоматично изключване в случай на дисбаланс
- ✓ Автоматична спиране

Характеристики:	
Капацитет:	36 бр. бутирометри
Диапазон на скоростта:	600 - 1130 rpm / през 10 rpm
RCF:	77 - 372 g
Загряване:	25 - 68°C / през 1 °C
Таймер	1 - 99 мин.
Захранване:	230 V, 50/60 Hz, 1200 W
Тегло:	26 кг



ОКОМПЛЕКТОВАЙТЕ ВАШАТА ЦЕНТРОФУГА СЪС СЛЕДНИТЕ АКСЕСОАРИ:

3685	Глава А - за 36 бр. бутирометри или 18 бр. Babcock - бутилки	600.00 лв.	
3631-36	Държатели за бутирометри /комплект от 36 бр./	990.00 лв.	
3632	Държатели за Babcock - бутилки /до18 бр/	126.00 лв./бр.	
3686	Глава В - защитен барабан за осем колби тип "Mojonnier"	900.00 лв.	
3687	Глава С - за 6 чаши за определяне на индекс на разтворимост	690.00 лв.	
3633	Държател за епруветки за определяне на разтворимост	220.00 лв./бр.	
3634	Епруветка за определяне на индекса на разтворимост	60.00 лв./бр.	

3510 АПАРАТ ЗА АНАЛИЗ НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

LactoStar

9400ЛВ

Автоматичения апарат за изследване на млека на Funke Gerber модел LactoStar е уред за химически анализ на мляко с напълно автоматична система за почистване, изплакване и калибриране в нулева точка за бързо и точно тестване на млякото.

ФУНКЦИИ И ПРЕДИМСТВА:

- Разделителна способност на измерваните величини 0,01 %
- Допълнителни изчисляеми величини: плътност, точка на замръзване (Gpp)
- Точността зависи от съответното калибриране
- Актуализациите на софтуера се предават бързо и лесно през интерфейса

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ:

- **Обхват и точност на измерванията:**
- Мазнини – от 0,00 % до 8,00 % \pm 0,02 %
- Мазнини – от 8,00 % до 40,00 % \pm 0,2 %
- Лактоза – от 0,00 % до 10,00 % \pm 0,03 %
- Протеини – от 0,00 % до 10,00 % \pm 0,03 %
- Суха материя (SNF) – от 0,00 % до 15,00 % \pm 0,04 %
- Соли – от 0,01 % до 5,00 % \pm 0,02 %
- Плътност –
- Добавена вода -
- **Обем на пробата:** 12 - 20 мл
- **Време за измерване:** 40 sec
- **Принтер:** Включен в комплекта на доставката
- **Интерфейс за връзка с компютър:** RS232
- **Консумирана мощност:** 180 W
- **Размери (WxDxH):** 430 x 430 x 200 мм
- **Тегло:** 15,7 кг



0.00 % Fat fat	 rinse
0.00 % SnF solids w/o fat	 measure
0.00 % Prot Protein	 Products/Calibration
0.00 % Lact lactose	 Setup
0.0000 density	 Zero-Call
ZERO Profil 09:02:47 Thursday 2009/08/20	