АНАЛИЗ И КОНТРОЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

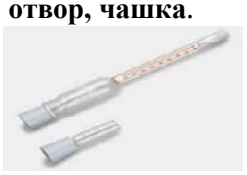
БУТИРОМЕТЪР ЗА МЛЯКО

КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3156	Бутирометър за мляко	0-10 %	0.1%	8.60€

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%	25.00€

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	13.80€

БУТИРОМЕТЪР ЗА СМЕТАНА

КАТ №	НАИМЕНОВАНИЕ	ОБХВАТ	МИН.ДЕЛЕНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3210	Бутирометър за сметана	0-40%	0.5	17.90€

АКСЕСОАРИ ЗА БУТИРОМЕТРИ

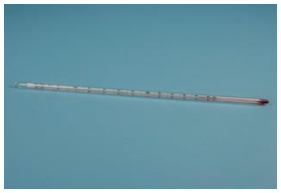
Кат.№	НАИМЕНОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ	ЕДИН.ЦЕНА
3280	**Конична тапа за бутирометри 11x16x 43mm**		**1.66€**
3300	**Тапа с отвор 17x22x30mm**		**3.07€**
3290	**Тапа /подходяща за всички бутирометри/ 9 x 13x20mm**		**1.20€**
3321	**Тегловна чашка за сирене**		**5.20€**
3331	**Статив за бутирометри**		**29.14€**

ЛАКТОДЕНСИМЕТРИ

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

ТЕРМОМЕТРИ ЗА МЛЯКО

ОБХВАТ	ТОЧНОСТ	ЕДИН.ЦЕНА
$-10^0 \div +50^0$	0.5^0C	**7.67€**
$-10^0 \div +110^0$	1^0C	**5.12€**
$-10^0 \div +150^0$	1^0C	**6.65€**
$-10^0 \div +200^0$	1^0C	**7.16€**
$-10^0 \div +250^0$	1^0C	**8.18€**
$-10^0 \div +360^0$	1^0C	**10.23€**



РЕФРАКТОМЕТЪР ЗА СОЛ

Модел	Скала	Обхват	Деление	Ед. цена
ORA 1SA	соленост относително тегло	0 - 100 ‰ 1,000 - 1,070 sg	1 ‰ 0,001 sg	80.00€
ORA 1SB	Сол (NaCl)	0 - 28 %	0,2 %	80.00€
ORA 3SA	Сол (NaCl) Bx	0 - 28 % 0 - 32 %	0.2% 0,2%	80.00€

KERN

АРЕОМЕТЪР ЗА СОЛ

Модел	Скала ^{o}Be	Точност	Термометър	Ед.цена
090.B	0-35^{0}	0.5	да	15.34€
KLN007	0-35^{0}	0.5	не	11.25€

ПИПЕТИ

Код	Обем мл	Точност мл	Цвят на марката	Единична цена
632 433 111 014	1	0.007	син	1.60€
632 433 111 016	2	0.010	оранжев	1.80€
632 433 111 018	5	0.015	бял	2.34€
632 433 111 019	10	0.020	червен	2.30€
632 433 610 020	11	0.030	-	4.20€
632 433 610 022	20	0.030	син	3.00€
632 433 111 023	25	0.030	син	3.20€
632 433 111 025	50	0.050	червен	4.60€
632 433 111 030	100	0.080	жълт	9.50€

КОНСУМАТИВИ

Автоматична бюрета, кл. В
по Шилинг - комплект от полипропилен

Код	Обем мл	Точност мл	Единична цена
7007 025	25	0.1	45.00€
7007 050	50	0.1	46.50€

БЛЮДА “ПЕТРИ” пластмасови стерилни

Код	Диаметър мм	Гама стерилност	Материал	Единична цена
400 297	60	Да	PS	0.31€/бр
400 974	90	Да	PS	0.13€/бр

КОНТЕЙНЕРИ за проби

Код	Обем мл	d мм	h мм	Гама стерилност	Единична цена
Kartell 5630	60	39	65	не	0.18€
Kartell 5631	60	39	65	да	0.19€
4097	125	63	73	да	0.26€
Kartell 5643	200	66	95	не	0.31€
Kartell 5644	200	66	95	да	0.36€

ПРЪСКАЛКА от PE

Код	Обем, мл	Единична цена
Kartell 182	250	2.60€
Kartell 183	500	3.50€
Kartell 185	1000	3.80€

ЧАША “БЕХЕР”, PP

Код	Обем мл	d мм	h мм	Единична цена
Kartell 1821	25	34	49	1.33€
Kartell 1822	50	41	60	1.53€
Kartell 1823	100	51	72	1.70€
Kartell 1824	250	71	95	1.90€
Kartell 1825	500	87	119	2.90€
Kartell 1826	1000	109	147	5.60€
Kartell 1827	2000	132	183	6.80€
Kartell 818	3000	158	201	11.25€
Kartell 819	5000	188	229	15.34€

РЕАКТИВИ ЗА АНАЛИЗ НА СУРОВО МЛЯКО

Наименование	Разфасовка	Един.цена
Сярна киселина по Гербер 90-91%	1л	15.60€
Изо-амилов алкохол	1л	23.00€
Натриева основа - разтвор 0,1N	1л	12.30€
Натриева основа – разтвор 1N	1л	15.40€
Фенолфталейн 1%- разтвор	1л	16.80€
Метилоранж /индикатор/	0,050кг	25.00€

РЕАКТИВИ ЗА АНАЛИЗ НА ГОТОВИ ПРОДУКТИ

Наименование	Разфасовка	Един.цена
Натриева основа - разтвор 0,1N	1л	12.30€
Натриева основа – разтвор 1N	1л	15.40€
Фенолфталейн 1% - разтвор	1л	16.80€
Сребърен нитрат	0.100кг	205.00€
Калиев хромат	1кг	34.00€

pH-МЕТЪР ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ MW102-FOOD

Приложение: Мляко и млечни произведения, месо, тесто, напитки и др.

pH−метър модел MW102-FOOD е снабден с електрод с пробивен накрайник. Пробивният накрайник на електрода дава възможност за проникване в гъсти или полутвърди вещества. Електродът е с дължина 75 мм и диаметър 6 мм.

Обхват	pH	**0.00 до 14.00**
	Температура	0.0 до 70.0°C
Разолюция	pH	**0.01**
	Температура	0.1°C
Точност (при 20°C)	pH	**±0.02**
	Температура	±0.5°C
pH калибрировка		Автоматична в 1 или 2 точки
Електрод		**MA920B/1** с BNC куплунг и 1 м кабел
Работна среда		0.0 до 50.0°C ; до RH 95%
Захранване		Батерия 9V (включена)

Окомплектовка: Комбиниран pH−електрод MA920B/1, температурна сонда MA830R от неръждаема стомана, буфери pH 4.01 и pH 7.01, почистващ разтвор, батерия и куфарче.

ПРОБОВЗЕМАЧИ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

Предназначени за взимане на проби от кашкавал, сирене, масло а също така сапун, восък, глина и др. Дължина 260 мм ; вътрешно Ø 8 мм, външно Ø 10 мм. Изработени са от неръждаема стомана, AISI420B (1.4028) Автоклавируеми. Изработени съгласно EN/ISO 707. В комплект с куфарче.

Тип	Обща дължина	Дълбочина на проникване	Цена:
Коничен	175 мм	до 110 мм	110.00€
Коничен	260 мм	до 150 мм	160.00€
Цилиндричен	260 мм	до 200 мм	193.00€

ВОДНИ БАНИ ЗА БУТИРОМЕТРИ

Приложение: Млечна промишленост;
Вътрешен и външен корпус от неръждаема стомана;
PT100 сензор;
Термостатичен терморегулатор;
Защита от прегряване;
Препоръчително е да използвате дестилирана вода за ваната.

Модел:	WB 436-A	WB 436-D
Контрол на температурата	Аналогов	Дигитален
Температурен обхват	Стайна температура + 5oC до 100oC	
Таймер	НЕ	от 1 до 99 мин.
Обем	18 л	18 л
Брой на бутирометрите	36	36
Размери на ваната W×D×H	300 x 280 x 194 мм	300 x 280 x 194 мм
Захранване	220 V / 50 Hz ; 1000W	

3670 ЛАБОРАТОРНА ЦЕНТРОФУГА NOVA SAFETY

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:	65ºC
Ефективен радиус:	160 мм
Таймер	дигитален
Захранване:	230 V, 50 Hz, 500 W
Тегло:	13 кг
Размери: L × W × H:	47 × 38 × 23 см
Автоматично заключване на капака **Автоматична спирачка (<8 сек.)**	

FUNKE GERBER

3680 ЛАБОРАТОРНА ЦЕНТРОФУГА SUPERVARIO - N

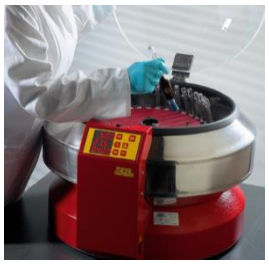
Универсална центрофуга за млечната промишленост. Характеризира се с изключително тихата си работа. Това води съответно и до по-добри резултати и тяхната повторяемост. Може да се задават свободно параметрите за работа или да се използват четирите предварително програмирани метода:

- Метод на Dr.N.Gerber (определяне на съдържанието на мазнини)
- Метод на Roese-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 гр, 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

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 36бр. бутирометри или 18бр. Babcock - бутилки	
3631-36	Държатели за бутиреметри /комплект от 36бр./	
3632	Държатели за Babcock - бутилки /до18бр/ .	
3686	Глава В - защитен барабан за осем колби тип "Mojonnier"	
3687	Глава С - за 6 чаши за определяне на индекс на разтворимост	
3633	Държател за епруветки за определяне на разтворимост	
634	Епруветка за определяне на индекса на разтворимост	

3510 АПАРАТ ЗА АНАЛИЗ НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ
Lacto Star

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 8,00 % до 40,00 % ± 0,2 %
  - Лактоза – от 0,00 % до 10,00 % ± 0,03 %
  - Протеини – от 0,00 % до 10,00 % ± 0,03 %
  - Суха материя (SNF) – от 0,00 % до 15,00 % ± 0,04 %
  - Соли – от 0,01 % до 5,00 % ± 0,02 %
- **Обем на пробата**: 12 - 20мл
- **Време за измерване**: 40sec
- **Принтер**: Включен в комплекта
- **Интерфейс за връзка с компютър**: RS232
- **Консумирана мощност**: 180 W
- **Размери (WxDxH)**: 440 x 440 x 200 мм
- **Тегло**:15,7 кг