

ООО «Нева-Профи»

г. Санкт-Петербург

Прайс-лист 2018

Анализаторы качества
молока



тел.: **8 (812) 926-68-08**
8 (981) 699-69-79

е-mail: ***nevaprofi@mail.ru***

сайт: ***http://nevaprofi.ru***

Общество с ограниченной ответственностью «Нева-Профи»

Юридический и фактический адрес:
 195269, г. Санкт-Петербург, ул. Учительская, дом 23, литер А, офис 440
 тел: **8 (812) 926-68-08; 8 (981) 699-69-79**
 e-mail: nevaprofi@mail.ru
 сайт: <http://nevaprofi.ru>

Прайс-лист 2018

Анализаторы качества молока


Подробное описание на сайте: <http://nevaprofi.ru>

Наименование	Характеристики	Цена, руб.	Фото
<u>Анализаторы качества молока Лактаны</u>			
<u>Лабораторный термостат-редуктазник ЛТР-24</u>	<p>Применение "ЛТР-24":</p> <ul style="list-style-type: none"> - водяной термостат для подогрева проб молока в колбах диаметром до 17 см - для проведения анализа редуктазной пробы по ГОСТ 9225-84 - для проведения анализа жира по ГОСТ 5867-90 <p>Поддержание температур-от комнатной до 90°С. Изготовлен из полированной нержавеющей стали. Снабжен блоком управления для установки требуемой температуры и экраном для вывода значения текущей температуры. Встроенный штатив позволяет размещать пробирки или бутирометры в количестве 24шт.</p>	19 000,00	
<u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. Мини</u>	<p>Минимальный уровень производительности</p> <p>Определяемые параметры: жир, СОМО, плотность, добавленная вода</p> <p>Время измерения: 3 минуты</p> <p>Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко</p> <p>Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым ; Промывка: ручная</p> <p>Подключение к компьютеру: отсутствует</p> <p>Подключение к портативному принтеру: отсутствует</p> <p>Особенности: Возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)</p>	25 000,00	
<u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. Мини с БЕЛКОМ</u>	<p>ОГРАНИЧЕННАЯ СЕРИЯ</p> <p>Определяемые параметры: жир, БЕЛОК, СОМО, плотность, добавленная вода</p> <p>Время измерения: 3 минуты</p> <p>Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко</p> <p>Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым</p> <p>Промывка: ручная</p> <p>Подключение к компьютеру: отсутствует</p> <p>Подключение к портативному принтеру: отсутствует</p> <p>Особенности: Возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)</p>	34 000,00	

<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 600 УЛЬТРА</u></p>	<p>НОВЕЙШАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА 7 определяемых параметра: жир, белок, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, температура Время измерения: 40-50 секунд Виды молока: цельное коровье молоко (по доп. заказу другие виды молока) Пробоподготовка молока: анализ молока от 5 °С Промывка: автоматическая, интеллектуальная Подключение к компьютеру: через USB-порт Подключение к портативному принтеру: есть Особенности: Возможность питания от 12 В (автомобильный аккумулятор)</p>	<p>40 000,00</p>	
<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" 500 исп. МИНИ</u></p>	<p><u>Минимальный уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, 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: автоматическая Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: работа от 12 и 220 В</p>	<p>26 000,00</p>	
<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" 500 исп. СТАНДАРТ</u></p>	<p><u>Средний уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода Время измерения: 2 минуты Виды молока: цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: автоматическая Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: работа от 12 и 220 В</p>	<p>38 500,00</p>	
<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" 500 исп. ПРОФИ</u></p>	<p><u>Высокий уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания Время измерения: 1 минута Виды молока: цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым ; Промывка: автоматическая Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: работа от 12 и 220 В</p>	<p>43 500,00</p>	

<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 220</u></p>	<p><u>Минимальный уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода <u>Время измерения:</u> 3 минуты <u>Виды молока:</u> цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) <u>Пробоподготовка молока:</u> молоко должно быть теплым ; <u>Промывка:</u> ручная <u>Подключение к компьютеру:</u> через СОМ-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение <u>Подключение к портативному принтеру:</u> есть (принтер заказывается отдельно)</p>	<p>37 100,00</p>	
<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 230</u></p>	<p><u>Средний уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания <u>Время измерения:</u> 2 минуты 40 секунд <u>Виды молока:</u> цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) <u>Пробоподготовка молока:</u> возможность работы с теплым и холодным молоком <u>Промывка:</u> полуавтоматическая <u>Подключение к компьютеру:</u> через СОМ-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение <u>Подключение к портативному принтеру:</u> есть (принтер заказывается отдельно)</p>	<p>42 000,00</p>	
<p><u>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исполнение 703</u></p>	<p><u>Виды молока:</u> цельное коровье молоко (др.виды молока по доп. заказу) <u>Время измерения:</u> 1-1,5 минуты <u>Измеряемые параметры:</u> жир,СОМО,белок,плотность,доб. вода, точка замерзания <u>Пробоподготовка молока:</u> возможность работы с теплым и холодным молоком <u>Промывка:</u> полуавтоматическая <u>Подключение к компьютеру:</u> через СОМ-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение <u>Подключение к портативному принтеру:</u> принтер встроенный</p>	<p>128 000,00</p>	
<p><u>Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан 1-4М" исп. 700</u></p>	<p><u>Высокий уровень производительности</u> <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания <u>Время измерения:</u> 1 минута <u>Виды молока:</u> цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) <u>Пробоподготовка молока:</u> возможность работы с теплым и холодным молоком <u>Промывка:</u> полуавтоматическая <u>Подключение к компьютеру:</u> через СОМ-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение <u>Подключение к портативному принтеру:</u> принтер встроенный <u>Особенности:</u> специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб</p>	<p>179 000,00</p>	



<p><u>ИНФРАКРАСН</u> <u>ЫЙ анализатор</u> <u>качества</u> <u>молока "Лактан</u> <u>1-4М" исп. 700S</u></p>	<p><u>СВЕРХ</u>высокий уровень производительности <u>Определяемые параметры:</u> жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, точка замерзания <u>Время измерения:</u> 15 секунд <u>Виды молока:</u> цельное коровье молоко (другие виды молока по доп. заказу) <u>Пробоподготовка молока:</u> возможность работы и с холодным молоком <u>Промывка:</u> полностью автоматическая <u>Подключение к компьютеру:</u> есть, в комплекте поставляется программное обеспечение <u>Особенности:</u> специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб</p>	<p>по запросу</p>	
<p>Анализатор качества молока "Лактан 1-4М" исп. 600 УЛЬТРАМАКС</p>	<p>11 определяемых параметра: жир, белок, СОМО, лактоза, плотность, добавленная вода, точка замерзания, общий белок, минеральные соли, калорийность, температура Время измерения: 40-50 секунд Виды молока: цельное коровье молоко (по доп. заказу другие виды молока) Пробоподготовка молока: анализ молока от 5 °С Промывка: автоматическая, интеллектуальная</p>	<p>48 000,00</p>	
<p><u>Анализаторы молока ЭКОМИЛК (EKOMILK)</u></p>			
<p><u>Анализатор</u> <u>молока</u> <u>ЭКОМИЛК</u> <u>стандарт</u> <u>(EKOMILK)</u></p> <p>120 сек</p>	<p>Жир (Fat): 0,01% - 25% +/- 0,1%; СОМО (SNF): 3% - 15% +/- 0,2%; Плотность (Den): 1,026 - 1,033 +/- 0,0005g/cm³; Белок (Prot): 2,0% - 6,0% +/- 0,15 %; Добавленная вода (A.W.): 0% - 60% +/- 3%; Точка замерзания (F.P.): -0,4 -0,6 +/- 0,0015 оС * Проводимость (Cond): 2-14 +/- 0,05 ms/cm * Кислотность Ph: 0 - 14 +/- 0.02 * Кислотность Тернера: 0 - 130 +/- 0.03 OT * Лактоза (Lact.): 0,5 - 7,0 +/- 0,2% * Температура: 0-50 +/- 0,1 0С</p>	<p>54 000,00- 6 параметров</p> <p>77 000,00- 9 параметров</p>	
<p><u>Анализатор</u> <u>молока</u> <u>ЭКОМИЛК М</u></p> <p>Ekomilk M Ускоренная модель</p> <p>80 сек</p>	<p>Жир (Fat): 0,01% - 25% +/- 0,1%; СОМО (SNF): 3% - 15% +/- 0,2%; Плотность (Den): 1,026 - 1,033 +/- 0,0005g/cm³; Белок (Prot): 2,0% - 6,0% +/- 0,15 %; Добавленная вода (A.W.): 0% - 60% +/- 3%; Точка замерзания (F.P.): -0,4 -0,6 +/- 0,0015 оС * Проводимость (Cond): 2-14 +/- 0,05 ms/cm * Кислотность Ph: 0 - 14 +/- 0.02 * Кислотность Тернера: 0 - 130 +/- 0.03 OT * Лактоза (Lact.): 0,5 - 7,0 +/- 0,2% * Температура: 0-50 +/- 0,1 0С * - дополнительные опции</p>	<p>По запросу</p>	

<u>Анализатор</u> <u>молока</u> <u>ультразвуковой</u> ЭКОМИЛК ТОТАЛ	Жир (Fat): 0,01% - 25% +/- 0,1%; СОМО (SNF): 3% - 15% +/- 0,2%; Плотность (Den): 1,026 - 1,033 +/- 0,0005g/cm ³ ; Белок (Prot): 2,0% - 6,0% +/- 0,15 %; Добавленная вода (A.W.): 0% - 60% +/- 3%; Точка замерзания (F.P.): -0,4 -0,6 +/- 0,0015 оС Проводимость (Cond): 2-14 +/- 0,05 ms/cm Кислотность Ph: 0 - 14 +/- 0.02 Кислотность Тернера: 0 - 130 +/- 0.03 OT Лактоза (Lact.): 0,5 - 7,0 +/- 0,2% Температура: 0-50 +/- 0,1 OC	97 000,00- <i>120 секунд</i>	
		106 000,00- <i>120 секунд с термопринтером</i>	
		115 000,00- <i>90 секунд</i>	
		124 000,00- <i>90 секунд с термопринтером</i>	

Дополнительные опции для анализаторов ЭКОМИЛК

Канал для измерения сливок	9 800=
Измерение лактозы	9 800=
рН-электрод+термометр+ калибровочные растворы –рН4, рН7, рН10	22 000=
рН-электрод+термометр+ калибровочные растворы –рН4, рН7, рН10+ измерение кислотности в градусах Тернера	27 000=
Измерение проводимости	12 000=
Система сбора данных (запоминает до 120 измерений)	10 000=
Отдельно стоящий принтер	28 000=
Термопринтер (опция к Экомилк Тотал)	10 100=
Программа ПК к анализатору Экомилк	18 000=

Анализаторы качества молока Клевер-2, Клевер-2М

<u>Анализатор</u> <u>молока Клевер-</u> <u>2М</u>	предназначен для измерения массовой доли жира, белка, лактозы, минеральных солей (зола) и плотности в молоке и молочных продуктах	74 800,00	
<u>Анализатор</u> <u>качества молока</u> <u>Клевер-2</u>	Прибор предназначен для определения в молоке и молочных продуктах массовых долей жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), добавленной воды, а также плотности и температуры пробы.	41 000,00	

Анализаторы молока LACTOSCAN SP/SPA

<u>Анализатор</u> <u>качества молока</u> <u>Lactoscan SP</u>	Жир: (0,01– 25%) ±0,1% (опция – сливки до 45%) Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (3-15%) ±0,15% Плотность: (1015 – 1040 kg/m ³) ±0,3kg/m ³	54 000,00- <i>60 секунд</i>	Стандартная комплектация Шланги запасные - 1 комплект Стаканчик пластиковый – 2 штуки Питание:
--	---	---------------------------------------	--

*Первичное
поверочное
свидетельство на 1
год в комплекте.*



Белок: (2% – 7%) $\pm 0,15\%$
Лактоза: (0,01% – 6%) $\pm 0,2\%$
*Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3
Температура пробы:
(1°C – 40 °C) $\pm 1\%$
Точка замерзания: (-0,4°C –
0,7°C) $\pm 0,001\%$
Массовая доля солей (0,4% – 1,5%)
 $\pm 0,05\%$
Кислотность pH (0 – 14) $\pm 0,05\%$ (опция)
*Проводимость (3 – 14)
[mS/cm] $\pm 0,05\%$ (опция)
*Всего сухих веществ 0 – 50%
 $\pm 0,17$ (опция)
*-определение фальсификации молока

-input: 100-240 V ~1.6 A max.
50-60Hz
-output: +12V 4.17A min.
Output power: 50-65W
Руководство по эксплуатации
Стандартная калибровка:
молоко коровье, молоко
восстановленное, обрат
Стандартная упаковка:
картонная коробка
CD-сервисный диск

Анализатор
качества молока
Lactoscan SPA
(автомат)

*Первичное
поверочное
свидетельство на 1
год в комплекте.*



Жир: (0,01– 25%) $\pm 0,1\%$
(опция – сливки до 45%)
Сухой обезжиренный молочный
остаток (СОМО) (3-15%) $\pm 0,15\%$
Плотность: (1015 – 1040 kg/m³)
 $\pm 0,3$ kg/m³
Белок: (2% – 7%) $\pm 0,15\%$
Лактоза: (0,01% – 6%) $\pm 0,2\%$
*Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3
Температура пробы:
(1°C – 40 °C) $\pm 1\%$
Точка замерзания: (-0,4°C –
0,7°C) $\pm 0,001\%$
Массовая доля солей (0,4% – 1,5%)
 $\pm 0,05\%$
Кислотность pH (0 – 14) $\pm 0,05\%$ (опция)
*Проводимость (3 – 14)
[mS/cm] $\pm 0,05\%$ (опция)
*Всего сухих веществ 0 – 50%
 $\pm 0,17$ (опция)
*-определение фальсификации молока



69 000,00
90 секунд

Стандартная комплектация:
Шланги запасные - 1
комплект
Стаканчик пластиковый –
2 штуки
Питание:
-input: 100-240 V ~1.6 A max.
50-60Hz
-output: +12V 4.17A min.
Output power: 50-65W
Руководство по эксплуатации
Стандартная калибровка:
молоко коровье, молоко
восстановленное, обрат
Стандартная упаковка:
картонная коробка
CD-сервисный диск

Опции и аксессуары для Lactoscan SP/SPA

Внешний принтер	11 500
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте (3300)
Высокожирные пробы молока (сливки) до 45%* (высокая плотность)	5 000
Програмное обеспечение	В комплекте
pH функция	5 000
Измерение проводимость молока	8 000
pH электрод	6 000
Внешняя клавиатура	3 000
USB	3 000
Встроенные часы	2 500
Внешний принтер	11 500
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте (3300)

Анализаторы молока LACTOSCAN S/SA

<p><u>Анализатор качества молока</u> <u>Lactoscan SA(стандарт автомат)</u></p> <p style="color: red; text-align: center;"><i>Первичное поверочное свидетельство на 1 год в комплекте.</i></p> 	<p>Жир: (0,01– 25%) $\pm 0,1\%$ (опция – сливки до 45%) Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (3-15%) $\pm 0,15\%$ Плотность: (1015 – 1040 kg/m³) $\pm 0,3\text{kg/m}^3$ Белок: (2% – 7%) $\pm 0,15\%$ Лактоза: (0,01% – 6%) $\pm 0,2\%$ *Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3 Температура пробы: (1°C – 40 °C) $\pm 1\%$ Точка замерзания: (–0,4°C – 0,7°C) $\pm 0,001\%$ Массовая доля солей (0,4% – 1,5%) $\pm 0,05\%$ Кислотность pH (0 – 14) $\pm 0,05\%$ (опция) *Проводимость (3 – 14) [mS/cm] $\pm 0,05\%$ (опция) *Всего сухих веществ 0 –50% $\pm 0,17$(опция) *-определение фальсификации молока</p>	<p>88 000,00- 90 секунд</p>	<p>Стандартная комплектация: Шланги запасные - 1 комплект Стаканчик пластиковый – 2 штуки Питание: -input: 100-240 V ~1.6 A max. 50-60Hz -output: +12V 4.17A min. Output power: 50-65W Руководство по эксплуатации Стандартная калибровка: молоко коровье, молоко восстановленное, обрат Стандартная упаковка: картонная коробка CD-сервисный диск</p>
<p><u>Анализатор качества молока</u> <u>Lactoscan S (стандарт)</u></p> <p style="color: red; text-align: center;"><i>Первичное поверочное свидетельство на 1 год в комплекте.</i></p> 	<p>Жир: (0,01– 25%) $\pm 0,1\%$ (опция – сливки до 45%) Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (3-15%) $\pm 0,15\%$ Плотность: (1015 – 1040 kg/m³) $\pm 0,3\text{kg/m}^3$ Белок: (2% – 7%) $\pm 0,15\%$ Лактоза: (0,01% – 6%) $\pm 0,2\%$ *Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3 Температура пробы: (1°C – 40 °C) $\pm 1\%$ Точка замерзания: (–0,4°C – 0,7°C) $\pm 0,001\%$ Массовая доля солей (0,4% – 1,5%) $\pm 0,05\%$ Кислотность pH (0 – 14) $\pm 0,05\%$ (опция) *Проводимость (3 – 14) [mS/cm] $\pm 0,05\%$ (опция) *Всего сухих веществ 0 –50% $\pm 0,17$(опция) *-определение фальсификации молока</p>	<p>70 000,00- 90секунд</p>	<p>Стандартная комплектация: Шланги запасные - 1 комплект Стаканчик пластиковый – 2 штуки Питание: -input: 100-240 V ~1.6 A max. 50-60Hz -output: +12V 4.17A min. Output power: 50-65W Руководство по эксплуатации Стандартная калибровка: молоко коровье, молоко восстановленное, обрат Стандартная упаковка: картонная коробка CD-сервисный диск</p>

Анализатор
качества молока
Lactoscan LA

*Первичное
поверочное
свидетельство на 1
год в комплекте.*



Жир: (0,01– 25%) $\pm 0,06\%$
(опция – сливки до 45%)
Сухой обезжиренный молочный остаток
(СОМО) (3-40%) $\pm 0,15\%$
Плотность: (1000 – 1160 kg/m³)
 $\pm 0,3\text{kg/m}^3$
Белок: (2% – 15%) $\pm 0,15\%$
Лактоза: (0,01% – 20%) $\pm 0,2\%$
*Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3
Температура пробы:
(1°C – 40 °C) $\pm 1\%$
Точка замерзания: (-0,4°C –
0,7°C) $\pm 0,001\%$
Массовая доля солей (0,4% – 1,5%) $\pm 0,05\%$
Кислотность pH (0 – 14) $\pm 0,05\%$ (опция)
*Проводимость (3 – 14)
[mS/cm] $\pm 0,05\%$ (опция)
*Всего сухих веществ 0 – 50%
 $\pm 0,17$ (опция)
*-определение фальсификации молока

149 000,00-
50 секунд

Шланги запасные - 1 комплект
Стаканчик пластиковый –
2 штуки
Питание:
-input: 100-240 V ~1.6 A max.
50-60Hz
-output: +12V 4.17A min.
Output power: 50-65W
Руководство по эксплуатации
Стандартная калибровка: молоко коровье, молоко восстановленное, обрат
Стандартная упаковка: картонная коробка
CD-сервисный диск


Опции и аксессуары для Lactoscan S/SA

Внешний принтер	11 500
Алюминиевый кейс	3 000
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте (3300)
Высокожирные пробы молока (сливки) до 45%* (высокая плотность)	5 000
Програмное обеспечение	В комплекте
pH функция	5 000
Измерение проводимость молока	8 000
pH электрод	6 000
Внешняя клавиатура	3 000
USB	3 000
USB Флеш-карта встроенная	3 000

Анализаторы молока LACTOSCAN MCC

Анализатор качества молока Lactoscan MCC	Жир: (0,01– 25%) $\pm 0,06\%$ (опция – сливки до 45%) Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (3-40%) $\pm 0,15\%$ Плотность: (1000 – 1160 kg/m ³) $\pm 0,3\text{kg/m}^3$ Белок: (2% – 15%) $\pm 0,15\%$ Лактоза: (0,01% – 20%) $\pm 0,2\%$ *Добавленная вода: (0% – 70%) ± 3 Температура пробы: (1°C – 40 °C) $\pm 1\%$ Точка замерзания: (-0,4°C – 0,7°C) $\pm 0,001\%$	149 500,00- 50 секунд 162 000,00- 30 секунд	Стандартная комплектация: Шланги запасные - 1 комплект Стаканчик пластиковый – 2 штуки Питание: -input: 100-240 V ~1.6 A max. 50-60Hz -output: +12V 4.17A min. Output power: 50-65W Руководство по
--	---	--	--

*Первичное
поверочное
свидетельство
на 1 год в
комплекте.*

	<p>Массовая доля солей (0,4% – 1,5%) ±0,05%</p> <p>Кислотность рН (0 – 14) ±0,05% (опция)</p> <p>*Проводимость (3 – 14) [mS/cm]±0,05% (опция)</p> <p>*Всего сухих веществ 0 –50% ±0,17(опция)</p> <p>Kg Вес партии 0 – 150 kg ±0,10 kg (весовая платформа опционально)</p> <p>*-определение фальсификации молока</p>	<p>эксплуатации</p> <p>Стандартная калибровка: молоко коровье, молоко восстановленное, обрат</p> <p>Стандартная упаковка: картонная коробка CD-сервисный диск</p>
--	--	---



Опции и аксессуары для Lactoscan MCC

Встроенный аккумулятор и Зарядное устройство	9 000	
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте (3300)	
Высокожирные пробы молока (сливки) до 45%* (высокая плотность)	В комплекте	
Програмное обеспечение	В комплекте	
рН функция	В комплекте	
Измерение проводимости молока	В комплекте	
рН электрод	В комплекте	
Система отправки данных	5000	
USB	В комплекте	
USB Флеш-карта встроенная	3 000	
Встроенные часы	3 000	
Функция взвешивания	2 500	
Весы платформенные	6 000	
Весы платформенные	15 000	
Встроенный аккумулятор и Зарядное устройство	9 000	
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте (3300)	
<p>Lactoscan FarmEco</p> <p><i>Первичное поверочное свидетельство на 1 год в комплекте.</i></p> 	<p>Жир: (0,01– 25%) ±0,1%</p> <p>Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) (3-15%) ±0,15%</p> <p>Плотность: (1015 – 1040 kg/m³) ±0,3kg/m³</p> <p>Белок: (2% – 7%) ±0,15%</p> <p>Лактоза: (0,01% – 6%) ±0,2%</p> <p>*Добавленная вода: (0% – 70%) ±3</p> <p>Температура пробы: (1°C – 40 °C) ±1%</p> <p>Точка заморзания: (-0,4°C – 0,7°C) ±0,001%</p> <p>Массовая доля солей (0,4% – 1,5%) ±0,05%</p>	<p>45 000.00</p> <p>-</p> <p><i>60 секунд</i></p> <p>Стандартная комплектация: Шланги запасные - 1 комплект Стаканчик пластиковый – 2 штуки Питание: -input: 100-240 V ~1.6 A max. 50-60Hz -output: +12V 4.17A min. Output power: 50-65W Руководство по эксплуатации Стандартная калибровка: молоко коровье, молоко восстановленное, обрат Стандартная упаковка: картонная коробка CD-сервисный диск</p>



Опции и аксессуары для Lactoscan FarmEco

Внешний принтер	11 500
Комплект моющих средств Lactoweekly и Lactodaily (дополнительный)	В комплекте 3 300
Програмное обеспечение	В комплекте

Анализатор молока EXPERT WLS


<p><u>Анализатор молока EXPERT WLS с транспортёром для автоматической подачи проб</u></p>	<p>Это новый продукт, который не имеет аналогов в своём классе по соотношению производительности, техническим параметрам (показателям) и качеству...исходя из его цены. Он создавался для работы в лабораториях ветеринарного контроля, племенных хозяйствах, крупных производителей и переработчиков молока. Expert позволяет пользователю определять до 11-12 параметров молока со скоростью и точностью инфракрасного метода измерения, а по некоторым показателям и превосходя его</p>	<p>700 000,00</p>	
<p><u>Анализатор молока Expert WLS/MCC new</u></p>	<p>Это новый и уникальный анализатор молока, который не имеет аналогов в своём классе по соотношению производительности, техническим параметрам (показателям) и качеству — учитывая его стоимость. Он создавался для работы в лабораториях ветеринарного контроля, племенных хозяйствах, крупных производителей и переработчиков молока</p>	<p>500 000,00</p>	

Анализаторы соматических клеток в молоке






<p><u>Анализатор соматических клеток в молоке "СОМАТОС Мини"</u></p>	<p>Анализатор соматических клеток в молоке. Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует стандартам Российской Федерации (ГОСТ Р 54077-2010,ГОСТ 23453-90)</p>	<p>42 980,00</p>	
<p><u>Анализатор соматических клеток Экомилк Скэн</u></p>	<p>Время измерительного цикла — 4 мин. Предназначен для быстрого и дешевого контроля качества молока на молочных фермах и молочных предприятиях</p>	<p>63 000,00</p>	

<p>Анализатор соматических клеток в молоке Соматос-В (2К)-26</p>	<p>с дозирующими пипетками или шприцами (стекло, пластик). Ручная мойка колбы с капиллярным узлом. Быстродействие измерений - не менее 30 проб/час</p>	<p>63 000,00 (без поверки)</p>	
<p>Анализатор соматических клеток СОМАТОС-В (1К)-15</p>	<p>Лабораторное (стационарное) исполнение, одноканальный, с дозирующими пипетками или шприцами (стекло, пластик). Ручная мойка колбы с капиллярным узлом. Быстродействие измерений - не менее 15 проб/час.</p>	<p>52 500,00 (без поверки)</p>	
<p><u>Анализатор соматических клеток в молоке "DCC"</u></p>	<p>Раннее обнаружение маститов Организация содержания сухостойных коров Эффективное наблюдение за здоровьем вымени коров Наблюдение за коровами, прошедшими лечение от мастита Непосредственная проверка здоровья вымени при покупке и продаже Доступность четких данных о количестве соматических клеток в любой момент времени</p>	<p>по запросу</p>	
<p>Анализатор количества соматических клеток АМВ 1-02</p>	<p>Анализатор соматических клеток, а точнее их счётчик, предназначен для измерения условной вязкости сырого молока и вычисления концентрации соматических клеток в нём по ГОСТ 23453-90 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток"; ГОСТ Р 54077-2010 "Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости."</p>	<p>46 000,00</p>	

Криоскоп (определение температуры замерзания заготавливаемого молока)

<p><u>Криоскоп МОЛОЧНЫЙ Термоскан МИНИ</u></p>	<p>предназначен для определения температуры замерзания заготавливаемого молока в соответствии с ГОСТ 3562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод"; ГОСТ Р 52054-03 "Молоко коровье сырое (сырье)".</p>	<p>88 000,00</p>	
--	---	-------------------------	---

Центрифуги для молочной промышленности

<p><u>Центрифуга молочная "Ока"</u></p>	<p>для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/см³ (2.10 кг/м³) в поле центробежных сил в лабораторных, контролирующих молоко и молочные продукты, для определения содержания жира по ГОСТ 5867-69 и массовой доли белка в молоке при исследовательских испытаниях по ГОСТ 25179-82, в практике клинической лабораторной диагностики и при проведении исследований в области ветеринарии, медицины, биологии, биохимии и др</p>	<p>30 500,00</p>	
<p><u>Центрифуга лабораторная молочная ТАГЛЕР ЦЛМ 1-8</u></p>	<p>Центрифуга для молока ЦЛМ 1-8 предназначена для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/см³ в поле центробежных сил. Используется в лабораториях молочных производств при определении массовой доли белка и жира, а так же при проведении исследований физиологии, биохимии, ветеринарии и микробиологии и др.</p>	<p>32 000,00</p>	
<p><u>Центрифуга лабораторная молочная ТАГЛЕР ЦЛМН 1-8 (нагрев до 65°С)</u></p>	<p>имеет встроенный нагревательный элемент и предназначена для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/см³ в поле центробежных сил. Используется в лабораториях молочных производств при определении массовой доли белка и жира, а так же при проведении исследований физиологии, биохимии, ветеринарии и микробиологии и др.</p>	<p>39 900,90</p>	
<p><u>Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 "ОРБИТА"</u></p>	<p>1500 об/мин, 8 бутирометров, 16 мерных стаканов Предназначена для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/см в поле центробежных сил. Универсальная центрифуга применяется в лабораториях, контролирующих и исследующих качество молока и молочных продуктов, при определении содержания жира и массовой доли белка в молоке.</p>	<p>30 300,00</p>	
<p><u>Центрифуга ЦЛУ-1 Орбита молочная с подогревом</u></p>	<p>с подогревом предназначена для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/м³ (2-103 кг/м³) в поле центробежных сил. Важным отличием этих центрифуг является наличие, при необходимости, системы подогрева испытуемых сред в диапазоне температур от Токр+5 до +60 .</p>	<p>34 500,00</p>	

<p>Центрифуга молочная Nova Safety</p>	<p>Автоматическое запираение крышки молочной центрифуги. Автоматическое торможение (время торможения <8 сек). Таймер для установки времени центрифугирования (цифровой). Нагрев до 65°C. Максимальная загрузка ротора молочной центрифуги- 8 бутирометр</p>	<p>1100,00евро</p>	
<p>Центрифуга SuperVario-N для молочной промышленности</p>	<p>Молочная центрифуга компании Funke-Gerber на 36 бутирометров предназначена для определения жирности по методу Бобкока, по методу Розе-Готтлиба*, а также для определения индекса растворимости (ADPI).</p>	<p>по запросу</p>	
<p>Центрифуга молочная ЦЛМ 1-12 с подогревом</p>	<p>Центрифуга для молочной промышленности ЦЛМ 1-12 предназначена для проведения самого широкого спектра анализов: скорость вращения регулируется в диапазоне от 500 до 1 500 оборотов в минуту, время работы от 1 до 30 минут. Центрифуга оборудована подключаемым нагревательным элементом, что позволяет проводить анализы в соответствии со всеми существующими ГОСТами.</p>	<p>82 000,00</p>	

Доставка по всей России ведущими транспортными компаниями!

ООО «Нева-Профи»

тел: 8 (812) 926-68-08; 8 (981) 699-69-79

e-mail: nevaprofi@mail.ru

сайт: http://nevaprofi.ru