



Лаборатория контроля качества пищевых продуктов



NV-LAB
ЦЕНТР ЛАБОРАТОРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

История компании НВ-Лаб началась в 2002 году с импорта оптических приборов и поставки на российские оптические заводы комплектующих, а также с производства и дистрибуции оборудования лабораторного назначения. Компания активно росла, расширялся ассортимент продукции и география партнёров.

К 2005 году мы стали одним из крупнейших дилеров таких заводов, как «Казанский оптико-механический завод», «Лыткаринский завод оптического стекла», «Загорский оптико-механический завод».

На сегодняшний день НВ-Лаб является одним из ведущих поставщиков на рынке лабораторного оборудования в России. Компания имеет собственное производство лабораторной мебели и оборудования, сервисную службу и является официальным дилером и дистрибьютором крупных производителей из России, Германии, Австрии, Кореи, Южной Америки и Китая.

«Доверие клиентов – наш главный капитал! Мы предлагаем заказчику востребованное оборудование в кратчайшие сроки и по оптимальным ценам и обеспечиваем сервис на высоком уровне.

Вместе с Вами мы вносим свой вклад в развитие науки, образования, экспертизы и промышленности в России, оснащая лаборатории по всей стране современным и качественным оборудованием.»

Директор НВ-Лаб

Дубин М.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И ПРОБОПОДГОТОВКА	5
Мельница лабораторная ЛЗМ-1М (роторная, ножевая)	6
Мельница лабораторная ЛМЦ-1М (циклонного типа)	6
Мельница лабораторная ЛМТ-1 (технологическая, циклонного типа)	7
Мельница лабораторная ЛМ-202 (технологическая с охлаждением)	8
Мельница лабораторная Вьюга	9
Мельница лабораторная Вьюга-3М	10
Аппарат для смешивания проб зерна БИС-1 (делитель)	10
Лабораторный диспергатор-гомогенизатор Stegler DG-160	11
Лабораторный диспергатор-гомогенизатор Stegler DG-360	11
Мешалка верхнеприводная Stegler MV-6	12
Гомогенизатор лопаточный МикроБио БА-400	12
ОБЩЕЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	13
Водяные бани Stegler	14
Колбонагреватели Stegler	15
Плита нагревательная TAGLER ПН-4030	16
Мешалка магнитная с нагревом TAGLER ММ-135Н	17
Мешалка магнитная с нагревом TAGLER ММ-180Н	17
Микроскоп биологический Биолаб 5	18
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ ПРОДУКТОВ	19
Аналог прибора Чижовой TAGLER Элекс-7МТ	20
Шкаф сушильный TAGLER СЭШ-3М-02	21
Анализаторы влажности А&D	22
Анализаторы влажности Ohaus	23
Анализатор влажности Эвлас-2М	23
Влагомер зерна WILE-65 (на 16 культур)	24
Влагомер зерна Ohaus MC2000 (на 13 культур)	24
Сушильный шкаф АСЭШ-8-2	25
Шкаф сушильный СЭШ-3МК	26
ПРИБОРЫ ДЛЯ ЗЕРНОВЫХ ЛАБОРАТОРИЙ	27
ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ	28
Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	28
Устройство для механизированного отмыывания клейковины У1-МОК-1МТ	28
Тестомесилка У1-ЕТК для клейковины с дозатором для воды	29
ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСЛА ПАДЕНИЯ	29
Прибор для определения числа падения ПЧП-5	29
Прибор для определения числа падения ПЧП-7 (с охлаждением)	30
ОПРЕДЕЛЕНИЯ БЕЛИЗНЫ МУКИ	30
Белизномер лабораторный СКИБ-М	30

Белизномер лабораторный БЛИК-РЗ	31
Белизномер РЗ-БПЛ-ЦМ	31
ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕКЛОВИДНОСТИ ЗЕРНА	32
Диафаноскоп «ЯНТАРЬ»	32
Диафаноскоп ДСЗ-2М	33
МУЛЬТИПАРАМЕТРОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ ЗЕРНА И КОМБИКОРМОВ	33
Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-105	33
ИК-Фурье анализатор зерна просыпной ИнфраЛЮМ ФТ-40	34
ПРИБОРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ	35
АНАЛИЗАТОРЫ МОЛОКА	36
Ультразвуковые анализаторы	36
Анализатор соматических клеток «Соматос мини»	37
Анализатор соматических клеток Соматос-В-1К-15	37
ЦЕНТРИФУГИ МОЛОЧНЫЕ	38
Центрифуга молочная с подогревом TAGLER ЦЛМН 1-8	38
Баня водяная-редуктазник со штативом для бутирометров TAGLER БВР-18	39
Бутирометры для молока, сливок и пахты	39
Центрифуга лабораторная для молочной промышленности ЦЖ 1-65	40
Центрифуга молочная Funke-Gerber Nova Safety	40
ПРИБОРЫ ДЛЯ МЯСНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ	41
Трихинеллоскоп «Стейк»	42
Трихинеллоскоп проекционный «Стейк-Про»	42
Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения «СТЕЙК-V» вар. 3	43
Компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7	43
Аппарат гельминтологический Гастрос-2М	43
ЛАБОРАТОРНАЯ МЕБЕЛЬ	44
Мебель серии НВ-КОМФОРТ	44
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЛАБОРАТОРИЙ	45
Люминоскоп TAGLER «Сова» (ЛН-3У)	46
Счётчик колоний микроорганизмов Stegler СКМ-2	46
Комплекс по определению азота и белка методом Кьельдаля	47
Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6	47
Вибровискозиметры A&D серии SV	48
Титровальный комплекс НВ-КОМФОРТ	49
Вытяжные шкафы серии НВ-КОМФОРТ	49



ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И ПРОБОПОДГОТОВКА



Мельница лабораторная ЛЗМ-1М (роторная, ножевая)



Мельница ЛЗМ-1М предназначена для измельчения проб зерновых, зернобобовых культур и других твёрдых пищевых продуктов (например, макарон) с влажностью не выше 18,0% для определения их качества.

Принцип действия мельницы основан на измельчении продукта стальным ножом, который, вращаясь с высокой скоростью, измельчает зерно.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Ёмкость стакана	см ³	120
Навеска зерна, не более	г	50
Скорость вращения, холост. ход	об./мин	23 000
Потребляемая мощность, не более	Вт	90
Режим работы, цикл	мин	5 (работа) 10 (перерыв)
Габариты, Ø × В	мм	89 × 200
Вес	кг	1,1

Мельница лабораторная ЛМЦ-1М (циклонного типа)



Мельница необходима для размола зерна пшеницы, ржи и других культур с влажностью не более 20% до заданной крупности при подготовке проб для определения качества клейковины, «числа падения» и других показателей качества.

Принцип работы основан на придании обрабатываемому материалу центробежного ускорения, при котором он прижимается к абразивной поверхности и измельчается до стабильного размера частиц. Полученный шрот, пройдя калибровочное сито, поступает в циклон, откуда воздух через фильтр отводится в атмосферу, а шрот ссыпается в приемный стакан.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём загрузочного бункера	мл	250
Объём приёмного бункера	мл	200
Диаметр отверстий сит	мм	0,8; 0,9; 1,0
Скорость вращения	об./мин	10 000
Время непрерывной работы, не более	мин	20
Потребляемая мощность, не более	Вт	300
Габариты, Ш × Г × В	мм	300 × 300 × 400
Вес	кг	10

Мельница лабораторная ЛМТ-1 (технологическая, циклонного типа)



Лабораторная мельница циклонного типа для размола зерновых культур влажностью до 20%. Подходит также для размола комбикормов с низким содержанием жира, сои. Мельница может быть использована для пробоподготовки при анализе образцов на инфракрасном анализаторе, при определении количества и качества клейковины.

Для равномерной подачи, мельница оснащена автоматическим дозатором подачи зерна. Также предусмотрена система самоочистки, позволяющая без разборки очищать размольную камеру, циклон и устройство автоматического дозирования.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём загрузочного бункера	мл	280
Объём приёмного бункера	мл	250
Диаметр отверстий сит	мм	0,8; 0,9; 1,0
Скорость вращения	об./мин	12 000
Допускаемое количество размолов в час		18
Потребляемая мощность, не более	Вт	550
Габариты, Ш × Г × В	мм	170 × 330 × 440
Вес	кг	13

Мельница лабораторная ЛМ-202 (технологическая с охлаждением)



Универсальная роторная ножевая мельница с охлаждением размольной камеры предназначена для измельчения образцов твёрдых, мягких, хрупких и волокнистых продуктов с высоким содержанием влаги, жира и клетчатки, чувствительных к изменению температуры при нагреве в процессе измельчения (зерно, семена масличных культур, комбикорма и пр.). Используется для анализа на влажность, клетчатку, жир с возможностью получения помола от 10 до 500 мкм.

Особенности:

- Наличие охлаждаемой размольной камеры и высокоскоростного вращающегося ножа обеспечивает высокую степень измельчения без нагревания продукта в процессе размол, налипания на стенках и выпаривания влаги.
- Регулируемая по объёму размольная камера позволяет размалывать как небольшие по объёму образцы (до 10 мл), так и объёмные продукты: сухие травы, сухую рыбу, волокнистые материалы, целлюлозу, торф, кору деревьев и пр.
- Применение мощного асинхронного двигателя позволяет проводить помол без перерывов между размолами проб.
- Размольная камера и нож из высоколегированной коррозионно-стойкой нержавеющей стали позволяют проводить размол химически активных и агрессивных веществ.
- Легкосъёмная размольная камера позволяет без труда высыпать из неё размолотый продукт и проводить необходимую очистку без отключения системы рециркуляции воды.
- Применяемая система рециркуляции воды позволяет эксплуатировать охлаждаемую размольную камеру мельницы без подключения к водопроводу.
- Система защиты от перегрузок выключает электродвигатель при остановке размольного органа во время размол, что существенно увеличивает ресурс мельницы.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём размольной камеры	мл	85–400
Масса измельчаемого образца	г	10–150
Потребление воды	л/мин	3
Скорость вращения	об./мин	17 000
Допускаемое количество размол в час		60
Потребляемая мощность, не более	Вт	700
Габариты, Ш × Г × В	мм	170 × 300 × 460
Вес	кг	8

Мельница лабораторная Вьюга



Лабораторная мельница ВЬЮГА предназначена для измельчения проб зерновых, зернобобовых, масличных культур, кормов и сырья для их производства с влажностью не выше 20% и содержанием жира не более 55% для определения показателей качества химическими методами анализа и методом инфракрасной спектроскопии.

Принцип работы мельницы основан на измельчении продукта вращающимся на высокой скорости ножом. Особая конструкция размольной камеры и использование специальных ножей обеспечивает быстрое измельчение и сводят к минимуму нагрев пробы, что исключает потерю влаги и позволяет использовать мельницу для размола проб при осуществлении анализа влажности.

В мельнице установлен таймер, позволяющий задавать точное время размола (5–60 секунд), а также предусмотрена защита электродвигателя от перегрузок и несанкционированного включения.

Особенности:

- Быстрое измельчение и отсутствие нагрева пробы.
- Измельчение проб с содержанием жира до 55% без системы принудительного водяного охлаждения.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём чашки	мл	260
Масса измельчаемого образца	г	25–70
Время размола навески в 50 г	с	15–20
Скорость вращения	об./мин	21 000
Допускаемое количество размолов в час	кг	1,6
Диапазон установки таймера	с	5–60
Потребляемая мощность, не более	Вт	1050
Габариты, Ш × Г × В	мм	275 × 320 × 465
Вес	кг	10,8

Мельница лабораторная Вьюга-3М



Лабораторная мельница ВЬЮГА-3М предназначена для измельчения проб масличных культур (подсолнечник, рапс и др.) с влажностью не выше 20% и содержанием жира не более 55%. Мельница пригодна для измельчения проб зерновых, зернобобовых культур, кормов и сырья для их производства. Используются при подготовке проб для определения влажности, содержания белка, жира, клетчатки, а также для анализа методом инфракрасной спектроскопии.

Принцип работы мельниц основан на измельчении продукта, вращающимся на высокой скорости ножом в сочетании с циклическим поворотом размольного узла. Для осуществления равномерного измельчения и гомогенизации пробы размольный узел при осуществлении размола должен быть наклонён. Угол наклона задаётся автоматически в соответствии с выбранным режимом.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём чашки	мл	260
Масса измельчаемого образца	г	25–70
Время размола навески в 50 г	с	15–20
Скорость вращения	об./мин	5000–25 000
Допускаемое количество размолот в час	кг	1,6
Диапазон установки таймера	с	1–60
Потребляемая мощность, не более	Вт	1000
Габариты, Ш × Г × В	мм	330 × 325 × 475
Вес	кг	12,6

Аппарат для смешивания проб зерна БИС-1 (делитель)



Аппарат предназначен для перемешивания образца зерна и выделения из него средних и среднесуточных проб, деления средней пробы пополам и выделения навесок массой 25, 50 и 100 г.

Характеристика	Значение
Вместимость воронки, кг	4,0–4,5
Среднее время смешивания, мин	25–70
Габариты, Ø × В, мм	250 × 1120
Вес, кг	13,8

Лабораторные гомогенизаторы предназначены для диспергирования, эмульгирования, гомогенизации и приготовления суспензий. Облегчают растворение или измельчение твёрдых частиц и смесей высокой плотности, повышает стабильность эмульсий.

Лабораторный диспергатор-гомогенизатор Stegler DG-160



Гомогенизатор Stegler DG-160 можно использовать как ручной инструмент для подготовки к исследованиям, что делает его идеальным для гомогенизации тканей, разрушения клеток, получения эмульсий, суспензий, экстракции белка.

Лабораторный диспергатор-гомогенизатор Stegler DG-360



Гомогенизатор Stegler DG-360 — это стационарное устройство с цифровым управлением скоростью и выводом на ЖК-дисплей таймера, скорости и мощности. Мощный двигатель особенно пригоден для обработки твёрдых образцов и больших объёмов. В комплекте 3 специализированных насадки.

Характеристика	Ед. изм.	DG-160	DG-360
Мощность двигателя	Вт	160	360
Скорость вращения	об./мин	8000–30 000	2000–23 000
Объём проб	мл	0,2–120	3–500
Установка времени	мин	нет	1–9,9
Габариты, Ш × Г × В	мм	55 × 100 × 400	220 × 320 × 430
Вес	кг	1	6

Мешалка верхнеприводная Stegler MV-6



Лабораторная верхнеприводная мешалка Stegler MV-6 разработана для перемешивания образцов и пробоподготовки. Мощный двигатель обеспечивает высокую устойчивость работы и равномерное смешивание образцов динамической вязкостью до 10 000 мПа·с и объёмом до 20 л.

Подвижная система креплений позволяет подобрать оптимальную высоту. В комплект входит разборный штатив.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Скорость	об./мин	100–2500
Потребляемая мощность, не более	Вт	60
Габариты, Ш × Г × В	мм	90 × 300 × 350
Вес (без штатива)	кг	3

Гомогенизатор лопаточный МикроБио БА-400



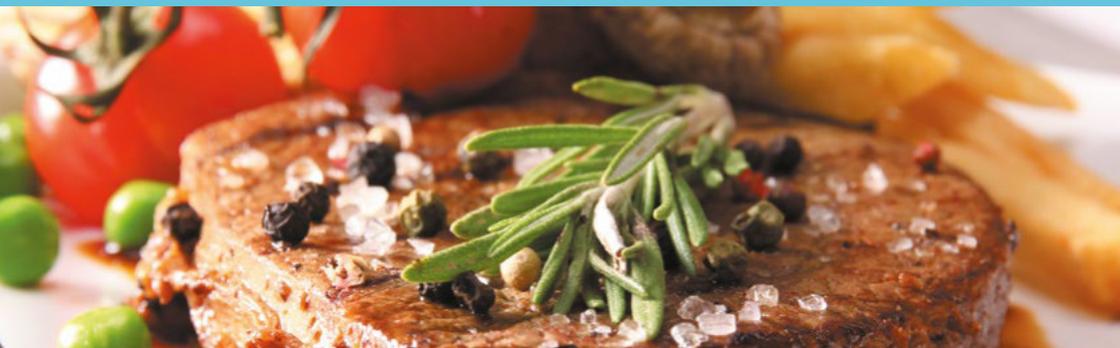
Предназначен для гомогенизации проб и получения жидкой фракции образцов для микробиологического анализа. Прибор позволяет избежать применения вибрационных и скоростных смесителей, повреждающих клетки в образце.

Гомогенизатор может использоваться в пищевой промышленности для работы с мясными, рыбными, морскими и молочными продуктами, а также овощами и фруктами.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Объём измельчаемого образца	мл	5–200
Вместительность пакета	мл	400
Размер пакета	мм	190 × 300
Скорость	ударов/с	3
Диапазон установки таймера	с	1–300
Потребляемая мощность, не более	Вт	180
Габариты, Ш × Г × В	мм	237 × 400 × 237
Вес	кг	17,5



ОБЩЕЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Лабораторные водяные бани применяются для мягкого нагрева в лабораториях промышленных предприятий экспертных служб.

Водяные бани Stegler



серия А

Особенности:

- Микропроцессорный контроллер.
- Цифровой дисплей.
- Система концентрических колец позволяет размещать различные колбы объёмом до 1 л, стаканы, чашки для выпаривания и т.д.
- Нагревательный элемент защищён от перегрева.
- Надёжная конструкция и качественные материалы обеспечивают длительный срок эксплуатации. Ванна выполнена из нержавеющей стали методом штамповки. Корпус сделан из стали и покрашен порошковой краской, устойчивой к повреждениям.
- Обладает отличным соотношением цены и качества.

Характеристика	Ед. изм.	WB-2	WB-4	WB-6	WB-4A	WB-6A
Кол-во мест	шт.	2	4	6	4	6
Расположение колб	ряды	1	2			
Объём	л	6,75	14,62	22,5	9,9	14,8
Полезная глубина	мм	100	150		105	130
Нагрев	°C	T _{очр.ср.} +5...+100				
Точность поддерж.	°C	±0,5				
Градиент по объёму	°C	±1,0				
Таймер	мин	1–999				
Контроллер		светодиодный дисплей			ЖК дисплей	
Мощность	Вт	500	1000	1500	1000	1500
Габариты, Ш × Г × В	мм	318 × 168 × 210	350 × 318 × 210	524 × 322 × 210	450 × 345 × 198	770 × 450 × 270
Вес	кг	4,5	6	7,5	12	14
Диаметр колец	мм	120/90/60			112/92/72/52/32	

Колбонагреватели предназначены для нагрева различных растворов, смесей, проб и образцов в лабораториях. Объем колб для нагрева от 250 до 2000 мл. Нагревательный элемент повторяет форму стеклянной колбы, что обеспечивает равномерный нагрев вещества внутри колбы.

Колбонагреватели Stegler



серия А

Особенности:

- Эргономичный дизайн облегчает использование и обслуживание приборов.
- Корпус изготовлен из стали, покрытой стойкой к химическому воздействию порошковой краской.
- Нагревательный элемент изготовлен из стекловолокна с нихромовой проволокой.
- Прибор обладает отличным соотношением цены и качества.

Характеристика	Ед. изм.	KN-250	KN-500	KN-1000	KN-2000
Объем	мл	250	500	1000	2000
Нагрев	°C	450			
Контроллер		аналоговый			
Мощность	Вт	150	250	350	450
Габариты, Ø × В	мм	220 × 165	220 × 165	280 × 220	330 × 230
Вес	кг	2,5	2,5	5,5	6,5

Серия А

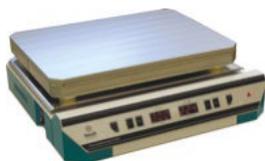
Характеристика	Ед. изм.	KN-250A	KN-500A	KN-1000A	KN-2000A
Объем	мл	250	500	1000	2000
Нагрев	°C	380			
Контроллер		аналоговый			
Мощность	Вт	180	250	300	500
Габариты, Ш × Г × В	мм	200 × 310 × 150	270 × 390 × 160	270 × 390 × 160	270 × 390 × 160
Вес	кг	2,5	3	5,5	6



TAGLER
LAB TECHNOLOGY

TAGLER – это российский производитель качественного и доступного лабораторного оборудования, которое не уступает по качеству продукции европейских производителей, а цена сопоставима с ценой на китайские аналоги. Благодаря компактным размерам и современному дизайну, оборудование TAGLER, органично впишется в интерьер любой лаборатории.

Плита нагревательная TAGLER ПН-4030



Универсальная лабораторная плита предназначена для нагрева материалов, ёмкостей, песчаных и масляных бань до температуры 330 °С с возможностью длительной работы без отключения. Рабочая поверхность из анодированного алюминия обеспечивает равномерный прогрев.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Нагрев	°С	50–330
Дискретность	°С	±0,1
Стабильность температуры	°С	±0,5
Размер нагревательной платформы	мм	400 × 300
Нагревательная платформа		анодированный алюминий
Материал корпуса		металл с порошковым покрытием
Диапазон установки таймера	мин	1–999
Время непрерывной работы	ч	до 10
Контроллер		цифровой
Потребляемая мощность, не более	Вт	1800
Габариты, Ш × Г × В	мм	440 × 460 × 190
Вес	кг	12,5

Мешалка магнитная с нагревом TAGLER MM-135H



Компактная магнитная мешалка TAGLER MM-135H, изготовленна из ударопрочного пластика с рабочей поверхностью из нержавеющей стали. Прибор обеспечивает перемешивание жидкости со скоростью вращения элемента до 2600 об/мин (зависит от размеров перемешивающего элемента, объёма и вязкости жидкости, формы сосуда).

Мешалка магнитная с нагревом TAGLER MM-180H



MM-180H представляет собой компактную магнитную мешалку с рабочей поверхностью, изготовленной из алюминиевого сплава со специальным керамическим покрытием. Прибор обеспечивает перемешивание жидкости со скоростью вращения магнитного элемента до 1500 об/мин.

Характеристика	Ед. изм.	MM-135H	MM-180H
Скорость вращения элемента	об./мин	600–2600	80–1500
Объём перемешивания, макс.	л (воды)	5	
Коеф. вязкости, макс.	мПа·с	1170	
Размер мешальника	мм	25–60	
Размер рабочей поверхности	мм	Ø116	175 × 175
Материал поверхности		нержавеющая сталь	керам. покрытие
Температура поверхности	°С	T _{окр.ср} ...+120	T _{окр.ср} ...+350
Равномерность температуры	°С	±3	
Время нагрева до T _{макс}	мин	8	20
Потребляемая мощность	Вт	120	600
Габариты, Ш × Г × В	мм	168 × 225 × 82	201 × 272 × 110
Вес	кг	1,2	4

Микроскоп биологический Биолаб 5



Микроскоп биологический Биолаб 5 может быть использован в повседневной рутинной работе в различных лабораториях. Микроскоп имеет светлопольный конденсор Аббе для работы по методу светлого поля и может быть дополнительно укомплектован конденсором темного поля.

Особенности:

- Микроскоп Биолаб 5 снабжен бинокулярной насадкой с возможностью регулировать межзрачковое расстояние в диапазоне от 48 до 75 мм.
- Предметный столик позволяет устанавливать одновременно два стандартных предметных стекла.
- Револьверное устройство рассчитано на установку до 4х объективов.
- Микроскопы комплектуются ахроматическими объективами.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Общее увеличение	<i>крат</i>	40–1000; (1600, 2000)
Тип насадки		Бинокулярная
Межзрачковое расстояние	<i>мм</i>	48–75
Окуляры		10х/18; (16х/15)
Револьверное устройство		На 4 объектива
Объективы ахроматической коррекции		4х/0,10; 10х/0,25; (20х/0,4) 40х/0,65; (60х/0,85); 100х/1,25МИ
Предметный столик		Двухкоординатный с препаратоводителем
	<i>мм</i>	140 × 140
Диапазон перемещения столика	<i>мм</i>	75 × 50
Источник света		галогенная лампа
Потребляемая мощность, не более	<i>Вт</i>	20
Габариты, Ш × Г × В	<i>мм</i>	225 × 330 × 395
Вес	<i>кг</i>	5,2



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ ПРОДУКТОВ



Аналог прибора Чижовой TAGLER Элекс-7МТ



TAGLER
LAB TECHNOLOGY

Прибор предназначен для определения влажности пищевого сырья и продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ 21094, ГОСТ 3626. Устройство позволяет выполнять высушивание при заданной температуре в течение требуемого времени. По результатам взвешивания образца до и после высушивания производится расчёт его влажности. ЭЛЕКС-7МТ применяется в лабораториях контроля качества практически на всех пищевых предприятиях.

Особенности:

- Быстрая настройка и подготовка к измерениям.
- Простое и понятное управление.
- Электронный таймер.
- Светодиодный дисплей с показаниями температуры нагрева.
- Алюминиевые плиты блока высушивания, обеспечивают равномерный нагрев.
- Быстрый нагрев до установленной температуры за 15 минут.
- Автоматическая система управления нагревом.
- Электронный блок имеет степень защиты IP-54 от пыли и воды.
- Система звуковой сигнализации по окончании высушивания.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон устанавливаемых температур	°C	50–190
Дискретность температуры	°C	1
Погрешность температуры	°C	±3
Время нагрева до $T_{уст}$, не более	мин	15
Таймер	мин	1–99
Дискретность времени	мин	1
Погрешность выдержки времени	с	±5
Потребляемая мощность, не более	Вт	800
Габариты, Ш × Г × В, блок сушки блок управления	мм	222 × 198 × 85 190 × 135 × 55
Вес	кг	5

Шкаф сушильный TAGLER СЭШ-3М-02



Шкаф сушильный СЭШ-3М-02 с естественной вентиляцией предназначен для сушки зерна и зернопродуктов, а также других влагосодержащих образцов при определении влажности в лабораторных условиях.

С помощью СЭШ-3М-02 реализуется термогравиметрический (воздушно-тепловой) метод определения массовой доли влаги, который основан на измерении массы образца анализируемого вещества до и после его высушивания с последующим расчётом значений массовой доли влаги.

Особенности:

- Естественная вентиляция позволяет отказаться от движущихся элементов в конструкции шкафа, что обеспечивает длительный срок службы и бесшумность в работе.
- Две дверцы на передней панели шкафа делают доступ к ячейкам камеры простым и удобным.
- Две независимые секции позволяют производить параллельно 2 анализа. Каждая секция имеет свою дверцу.
- На дисплее видны основные параметры: заданная температура, фактическая температура, таймеры левой и правой секции камер.
- Несмотря на небольшие размеры, позволяет проводить одновременно анализ 12 образцов.
- Благодаря современному эргономичному дизайну станет украшением любой лаборатории.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон устанавливаемых температур	°С	$T_{\text{окр.ср}} \dots +170$
Дискретность температуры	°С	1
Погрешность температуры	°С	± 2
Время нагрева до 170 °С, не более	мин	30
Потребляемая мощность, не более	Вт	1200
Габариты, Ш × Г × В	мм	316 × 244 × 420
Вес	кг	17

Анализаторы влажности A&D



Анализаторы влажности A&D (модели MS-70, MX-50, ML-50, MF-50) предназначены для экспресс-анализа влажности продукции в лабораториях на производстве, а также при входном и выходном контроле продукции. Анализаторы влажности идеально подходят для использования в пищевой промышленности, превосходно справляются с измерением влажности в продуктах питания группы А (зерно, бобы, морепродукты, приправы, специи и ароматизаторы), продуктах питания группы В (бакалейные изделия, молочные продукты, лёгкие закуски и кондитерские изделия, напитки и прочее). Анализаторы влажности соответствуют ГОСТ 24104-01.

Особенности:

Эти модели анализаторов влажности отличают большой и яркий вакуум-флюоресцентный дисплей, платформа, изготовленная из нержавеющей стали, продуманный эргономичный дизайн (исключает возможность обжечься во время работы).

Принцип измерения заключается в последовательности следующих этапов: взвешивание влажного материала, осушение под воздействием теплового излучения, взвешивание сухого материала, автоматический расчет содержания твёрдой и влажной составляющих.

Характеристика	Ед. изм.	MS-70	MX-50	MF-50	ML-50
НПВ образца	г	71	51		
Дискретность взвешивания	г	0,0001	0,001	0,002	0,005
Погрешность содержания влаги	%	0,001/0,01/0,1	0,01/0,1	0,05/0,1/1	0,1/1
Температура сушки	°C	30–200	50–200		
Шаг температуры	°C	1			
Кол-во программ	шт.	20	10	5	
Память анализатора	измерен.	100	50	30	
Режимы измерения		Стандартный/Быстрый/Автоматического завершения/ Таймер/Ручной			
Способ измерения		Влажная основа/Сухая основа/Твердое содержание/ Коэффициент			
Габариты, Ш × Г × В	мм	215 × 320 × 173			
Вес	кг	6			

Анализаторы влажности Ohaus



Созданные в качестве быстродействующего, эффективного и недорого средства измерения содержания влаги анализаторы Ohaus серии MB имеют современный нагревательный элемент. В них используется высокоточная технология взвешивания, позволяющая быстро получать надёжные результаты о содержании влаги.

Анализаторы влаги серии MB отличаются превосходной воспроизводимостью, обеспечивающей неизменную точность измерений.

Характеристика	Ед. изм.	MB23	MB25
НПВ образца	г	110	
Дискретность взвешивания	г	0,01	0,005
Воспроизводимость (СКО)	%	0,3 (3 г) 0,2 (10 г)	0,2 (3 г) 0,05 (10 г)
Масса навески	г	3–20	
Технология нагревания		Инфракрасная	Галогенная
Диапазон температур	°С	50–160	
Габариты, Ш × Г × В	мм	170 × 280 × 130	
Вес	кг	2,3	

Анализатор влажности Эвлас-2М



ЭВЛАС-2М – российская модель анализатора влажности В течение 5-15 минут осуществляется сушка, во время которой встроенный микропроцессор подсчитывает все значения, основанные на данных измерения. Эвлас-2М отключается либо в режиме таймера, либо в полностью автоматическом режиме, когда проба достигает постоянного веса.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон устанавливаемых температур	°С	70–160
Погрешность установки температуры	°С	±2
Погрешности анализатора	%	0,2
Масса навески	г	2–10
Габариты, Ш × Г × В	мм	230 × 320 × 187
Вес	кг	6,3

Влагомер зерна WILE-65 (на 16 культур)



Влагомер Wile 65 представляет собой микропроцессорный электронный прибор, обеспечивающий непосредственный вывод процентного содержания влаги в измеряемой массе на дисплей в процентах веса. Процесс измерения основывается на измерении емкостного сопротивления измеряемого материала.

Измерение с помощью Wile 65 — это просто. Нужно выбрать типа зерна и нажать на кнопку. Большой цифровой дисплей облегчает считывание показателей даже в условиях недостаточной освещенности.

Список измеряемых культур: пшеница, рожь, кукуруза, ячмень, рис, гречиха, рапс, семена льна, подсолнечник, овёс, просо, сорго, бобы, горох, соевые бобы, горчица, мука пшеничная, мука ржаная, отруби.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерения влажности	%	8–35 (зерновые) 8–40 (зернобобовые) 5–25 (масличные)
Погрешность измерения, не более	%	1,5
Объем измерительной камеры	мл	90
Габариты, Ø × В	мм	68 × 178
Вес	кг	0,8

Влагомер зерна Ohaus MC2000 (на 13 культур)



Ручной анализатор влажности зерна MC2000 предназначен для точного определения содержания влаги в зерне, в том числе для контроля его качества при хранении. Простые настройки и удобный интерфейс повышают производительность труда, позволяя быстро получать достоверные результаты. Программы: рис индика, соя, рис японика, рис, пшеница, ячмень, кукуруза, арахис, рапс, дурра, кофе, лён, подсолнечник.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерения влажности	%	8–45
Воспроизводимость измерения	%	0,2
Вместимость измерительной камеры	г	200
Габариты, Ш × Г × В	мм	190 × 120 × 200
Вес	кг	0,8

Сушильный шкаф АСЭШ-8-2



Предназначен для определения влажности в твёрдых, сыпучих и пастообразных материалах согласно стандартизированным методикам.

Реализует термогравиметрический (воздушно-тепловой) метод определения массовой доли влаги, основанный на измерении массы анализируемого образца до и после его высушивания с последующим расчётом значений массовой доли влаги.

Особенности:

- Наличие двух независимых сушильных камер.
- Удобный доступ к ячейкам сушильной камеры.
- Возможность одновременного проведения определения влажности 12 проб.
- Отсутствует необходимость прогрева сушильной камеры перед закладкой образцов выше заданной температуры высушивания.
- Возможность помещения образцов в работающую сушильную камеру с уже присутствующими в ней образцами.
- Выход на рабочий режим составляет 30 минут.
- Естественная вентиляция.
- Встроенный таймер.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерений массовой доли влаги	%	0,5–80
Предел абсолютной погрешности	%	±0,5
Диапазон рабочих температур	°С	45–160
Погрешность температуры	°С	2
Габаритные размеры ячейки, Ш × Г × В	мм	70 × 160 × 40
Потребляемая мощность	Вт	1200
Габариты, Ш × Г × В	мм	260 × 240 × 640
Вес	кг	34

Шкаф сушильный СЭШ-3МК



Сушильный шкаф используется для высушивания образцов в процессе подготовки проб к анализу.

Сушильная камера снабжена вращающимся столом, обеспечивающим равномерный нагрев пробы. Гнёзда вращающегося стола позволяют быстро заменять обыкновенные бюксы для размолотых продуктов бюксами для интенсивного подсушивания целого сырого зерна.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Максимальная температура нагрева	°С	150
Точки регулировки температуры	°С	105 и 130
Время нагрева до 130 °С, не более	мин	15
Вместимость стола, бюкс	шт.	5 (зерно); 10 (размол)
Потребляемая мощность	Вт	1200
Габариты, Ø × В	мм	412 × 655
Вес	кг	20

Отечественный
производитель.

Всегда в наличии.

Расширенные
условия гарантии.

Качественное лабораторное
оборудование по разумной цене!





ПРИБОРЫ ДЛЯ ЗЕРНОВЫХ ЛАБОРАТОРИЙ



ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ

Измеритель деформации клейковины ИДК-3М



Предназначен для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки. Соответствует ГОСТ 13586.1-68, ГОСТ 27839-88. Процесс измерения полностью автоматизирован. Прибор обладает системой внутренней диагностики, что позволяет исключить подстройку и юстировку в течение всего периода эксплуатации.

Точность прибора позволяет однозначно определять:

- Группу качества клейковины при решении спорных вопросов, возникающих в результате анализа, показатели которого находятся на границе двух групп качества.
- Качество слабой клейковины в пшенице с целью оптимального подбора улучшителей для придания пшенице более высоких хлебопекарных свойств.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Режим измерения		автоматический
Пределы измерения деформации	усл. ед. ИДК	0–150,7
Величина веса подвижной тарированной нагрузки	г	120
Потребляемая мощность	Вт	20
Габариты, Ш × Г × В	мм	200 × 110 × 240
Вес	кг	1,7

Устройство для механизированного отмывания клейковины У1-МОК-1МТ



Устройство У1-МОК-1МТ предназначено для отмывания и отжима сырой клейковины из зерна (шрота) и муки пшеницы без применения ручного труда. Отмывает клейковину из проб зерна пшеницы всех типов и муки всех сортов любого качества. Простота и надёжность конструкции, удобство в работе и обслуживании обеспечивают комфортность выполнения трудоёмкой операции по отмыванию клейковины и ускоряют процесс в 2-2,5 раза.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Производительность	опер./ч	1–4
Расход воды на одно отмывание	л	9,2
Потребляемая мощность	Вт	500
Габариты, Ш × Г × В	мм	180 × 390 × 500
Вес	кг	19

Тестомесилка У1-ЕТК для клейковины с дозатором для воды



Предназначена для механизированного замеса теста при определении количества и качества клейковины в цельномолотом зерне и муке по ГОСТ 13586.1-68, ГОСТ 27839-88. Имеет встроенный узел подачи воды. Тестомесилка применяется на хлебоприёмных, мукомольных и хлебопекарных предприятиях.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Производительность	опер./ч	40
Продолжительность замеса	с	18–60
Частота вращения	об./мин	600
Потребляемая мощность	Вт	250
Габариты, Ш × Г × В	мм	225 × 320 × 335
Вес	кг	20

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСЛА ПАДЕНИЯ

Прибор для определения числа падения ПЧП-5



Прибор для определения числа падения ПЧП-5 предназначен для контроля качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов. Прибор реализует метод определения числа падения по ГОСТ 27676 и международным стандартам ICC 107, ISO 3093-82. Принцип метода основан на быстрой клейстеризации водной суспензии пробы продукта в кипящей водяной бане и последующем измерении степени разжижения клейстера под действием альфа-амилазы, содержащейся в пробе.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерения числа падения	Ч.П.	60–900
Дискретность отсчёта числа падения	Ч.П.	1
Погрешность (СКО)	%	10
Потребляемая мощность	Вт	1400
Габариты, Ш × Г × В	мм	175 × 350 × 500
Вес	кг	20

Прибор для определения числа падения ПЧП-7 (с охлаждением)



Прибор ПЧП-7 отличается от других приборов ПЧП встроенной системой охлаждения, позволяющей не подключать его к источнику воды и не использовать слив. Данные изменения позволяют экономить воду в объёмах до 1000 литров в день и делают прибор автономным в условиях сельскохозяйственных лабораторий.

Особенности:

- Автоматическая оценка результатов измерений.
- Автоматический контроль температуры в водяной бане.
- Встроенная система охлаждения крышки водяной бани.
- Длительность непрерывной работы прибора 8 часов.
- Одновременное измерение в двух пробах.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерения числа падения	Ч.П.	60–900
Время измерения	с.	0–900
Температура нагрева	°С	99,5±0,5
Потребляемая мощность	Вт	1700
Габариты, Ш × Г × В	мм	170 × 450 × 530
Вес	кг	30

ОПРЕДЕЛЕНИЯ БЕЛИЗНЫ МУКИ

Белизномер лабораторный СКИБ-М



Белизномер СКИБ-М предназначен для экспрессного определения белизны пшеничной (хлебопекарной и общего назначения) и ржаной хлебопекарной муки и оценки её сортности в соответствии с ГОСТ 26361, ГОСТ Р 52189 и ГОСТ 7454 в лабораториях и цехах мукомольных заводов, мини-мельниц, хлебозаводов, мини-пекарен, на предприятиях торговли, в контролирующих организациях. Прибор прост и удобен в эксплуатации, не требует настройки и регулировки в процессе работы.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон измерения коэффициента отражения	%	67–90
Погрешность измерения	%	1
Производительность	опер./мин	2–3
Время установления показаний	с	5
Габариты, Ш × Г × В	мм	107 × 40 × 235
Вес	кг	0,55

Белизомер лабораторный БЛИК-РЗ



Предназначен для экспрессной оценки сортности муки по белизне и контроля технологического процесса на мукомольных предприятиях, а также для входного контроля качества муки на хлебопекарном производстве. Прибор позволяет определять белизну пшеничной муки различных сортов в соответствии с требованиями ГОСТ 26361-84.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Спектральная область работы белизомера	нм	540±50
Диапазон измерения коэффициента отражения	%	45–90
Погрешность измерения	%	1
Время установления показаний	с	60
Потребляемая мощность	Вт	25
Габариты, Ш × Г × В	мм	260 × 250 × 110
Вес	кг	4

Белизомер РЗ-БПЛ-ЦМ



Белизомер РЗ-БПЛ-ЦМ предназначен для определения качества и сортности муки. Особенностью белизомера является возможность использования сменных модулей с различными светофильтрами для измерения показателя белизны не только муки, но и сахара, мела, крахмала, бумаги и др. Метод определения белизны устанавливается ГОСТ 26361-84, который распространяется на сортовую хлебопекарную пшеничную и ржаную муку.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Спектральная область работы белизномера	нм	540±5
Диапазон измерения коэффициента отражения	%	40–100
Габариты, Ш × Г × В	мм	130 × 160 × 265 195 × 175 × 85
Вес	кг	3,3

ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕКЛОВИДНОСТИ ЗЕРНА

Диафаноскоп «ЯНТАРЬ»



Предназначен для определения стекловидности зерна пшеницы путём просвечивания исследуемого зерна направленным световым потоком.

Принцип работы электронного диафаноскопа «ЯНТАРЬ» заключается в переносе изображения подсвеченной световым потоком кассеты с зёрнами с помощью видеокамеры на экран ПК с последующим анализом изображений. Прибор реализует методику определения стекловидности согласно ГОСТ 10987-76.

Особенности:

- Реализован экспресс метод анализа стекловидности.
- Время проведения анализа – 2 минуты.
- Достигнута высокая степень эргономики проведения анализа.
- Существенно повышена объективность проведения анализа.
- Архивация результатов определений и изображений оцениваемых образцов.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Источник света		светодиод
Интерфейс для связи с компьютером		USB 2
Потребляемая мощность	Вт	20
Габариты, Ø × В	мм	200 × 400
Вес	кг	4

Диафаноскоп ДСЗ-2М



Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности зерна применяется в лабораториях хлебоприёмных и мукомольных предприятий, в сельском хозяйстве и испытательных центрах РГХИ. Диафаноскоп предназначен для определения стекловидности зерна по его оптическим свойствам.

Принцип действия диафаноскопа ДСЗ-2М основан на неодинаковой способности стекловидных и мучнистых зерен пропускать световой поток, т.е. в различии их оптических свойств.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Среднее количество анализов в час	опер./ч	10
Общее кол-во зерен в образце	шт.	100
Число зерен в поле зрения	шт.	10
Управление перемещением кассеты		ручное
Кратность увеличения	крат	2,5
Продолжительность измерения, не более	мин	4
Потребляемая мощность	Вт	5
Габариты, Ш × Г × В	мм	240 × 150 × 340
Вес	кг	4

МУЛЬТИПАРАМЕТРОВЫЕ АНАЛИЗАТОРЫ ЗЕРНА И КОМБИКОРМОВ

Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-105



Экспресс-анализатор для определения целого ряда показателей качества зерновых, зернобобовых, масличных культур, комбикормов (таких как влажность, белок, количество клейковины, жир, клетчатка, зольность и др.) путем измерения оптических характеристик специально подготовленных проб анализируемых продуктов в ближней инфракрасной области спектра.

Для выполнения измерений оператору необходимо:

- Загрузить анализируемый образец в загрузочно-измерительный модуль.
- В меню «выбор продукта» выбрать анализируемый продукт.
- Запустить процесс измерения.
- Результаты измерений выводятся на дисплей прибора.
- Оператор может распечатать результаты измерений на мини-принтере (входит в комплект поставки).

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Спектральный диапазон	нм	1400–2400
Диапазон измерений коэффициентов диффузного отражения	%	1–100
Масса исследуемой пробы	г	100
Потребляемая мощность	Вт	80
Габариты, Ш × Г × В	мм	400 × 320 × 250
Вес	кг	18

ИК-Фурье анализатор зерна просыпной ИнфралЮМ ФТ-40



Прибор предназначен для проведения количественного экспресс-анализа цельного зерна различных культур без предварительной пробоподготовки, а также идентификации зерна на принадлежность его к характерной группе продукции. За одно измерение, в течение полутора минут, можно определить содержание белка, жира, крахмала, клетчатки, клейковины, влажность, стекловидность и др.

Анализ зерна производится путем измерения спектров пропускания в ближней инфракрасной (БИК) области и их обработки с использованием методов множественного регрессионного анализа.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Спектральный диапазон	нм	760–1150
Время измерения	мин	1,5
Объём пробы в кювете	мл	500
Потребляемая мощность	Вт	110
Габариты, Ш × Г × В	мм	640 × 310 × 490
Вес	кг	31



ПРИБОРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ



АНАЛИЗАТОРЫ МОЛОКА

Ультразвуковые анализаторы



Малогабаритные экспресс-анализаторы молока нашли широкое применение на предприятиях молочной промышленности, в животноводческих комплексах, фермерских хозяйствах, научно-исследовательских лабораториях.

Методика измерения основана на изменении параметров ультразвука в молоке в зависимости от температуры и состава молока. Без применения химических реактивов приборы позволяют одновременно измерять содержание массовой доли жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), плотность, температуру молока. Приборы поставляются с градуировкой по коровьему молоку и сливкам.

Характеристика	Клевер-2	Клевер-2М	Эксперт Стандарт	Лактан 1-4 исп 600 УЛЬТРА	Лактан 1-4 исп 600 УТРАМАКС
Время измерения, мин	3,5		1	3	1
Жир, %	0–20	1,5–5,5	0,01–25	0–10	
СОМО, %	3–15			6–12	
Белок, %	0,15–6	2–5	2–4	1,5–3,5	2–7
Плотность, кг/м ³	1000–1050		1015–1040	1000–1040	1015–1040
Масс. доля лактозы, %	нет	3,5–5	0,01–6,0	3,3–6,6	
Точка замерзания, °С	нет	-0,8...-0,4	-0,7...-0,4	нет	-0,529...0
Добавленная вода, %	3–70			0–100	0–70
Минеральные соли, %	нет	0,5–1,5	0,4–1,5	нет	0,5–0,996
Непрерывная работа, ч	12		8		
Габариты, Ш × Г × В	108 × 132 × 257		139 × 112 × 196	120 × 200 × 175	135 × 160 × 150
Вес	1		1,2	1	2

Анализатор соматических клеток «Соматос мини»



Вискозиметрический анализатор молока «СОМАТОС Мини» предназначен для контроля качества молока и определения количества соматических клеток в молоке по условной вязкости, измеряемой по времени вытекания контролируемой пробы через капилляр. Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует ГОСТ 23453-90.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см ³ молока	тыс.	90–1500
Диапазон определения времени вытекания	с	0,1–99,9
Относительная погрешность	%	5
Время одного анализа, не более	мин	4
Габариты, Ш × Г × В	мм	180 × 270 × 290
Вес	кг	2

Анализатор соматических клеток Соматос-В-1К-15



Соматос-В (весовой) — линейка анализаторов соматических клеток в молоке, пришедшая на смену «Соматос-М». По принципу действия приборы соответствуют методике, изложенной в ГОСТ 23453-90. Отличительным преимуществом является то, что вместо инфракрасного сенсора для определения времени вытекания в анализаторах используются высокоточные электронные весы.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см ³ молока	тыс.	90–1500
Диапазон определения времени вытекания	с	12–58
Относительная погрешность	%	5
Диапазон измерений весового устройства	г	0–50 (±0,1)
Габариты, Ш × Г × В	мм	210 × 250 × 282
Вес	кг	2,7

ЦЕНТРИФУГИ МОЛОЧНЫЕ



TAGLER
LAB TECHNOLOGY

Центрифуги молочные предназначены для разделения неоднородных жидких систем плотностью до 2 г/см^3 в поле центробежных сил, для определения содержания жира по ГОСТ 5867-69.

Центрифуга молочная с подогревом TAGLER ЦЛМН 1-8



Молочная центрифуга TAGLER ЦЛМН 1-8 - является центрифугой для молока нового поколения. Сохранила свойства популярных в России молочных центрифуг, она приобрела новые, очень ценные дополнения. Оснащена таймером для контроля времени работы и автоматического отключения. Автоблокировка препятствует включению электродвигателя при открытой крышке.

Особенности:

- Увеличена устойчивость центрифуги к дисбалансу благодаря современной системе крепления двигателя, что также сделало центрифугу практически бесшумной.
- Простота и информативность панели управления.
- Дизайн и компоновка центрифуги позволили уменьшить её размеры.
- Крышка со смотровым окном, выполненным из поликарбоната. Это значительно повышает удобство работы и безопасность.
- Исключена возможность открытия крышки в момент работы ротора.
- Плавная система электронного торможения ротора защищает бутирометры от тряски, возможности смешивания и забраковки результатов центрифугирования.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Максимальное количество проб	шт..	8
Фактор разделения молока		500±50
Фактор разделения для других исслед.		500±100
Диапазон выдержек	мин	1–90
Номинальная частота вращения	об./мин	1370
Нагрев*	°C	65
Потребляемая мощность	Вт	180
Габариты, Ш × Г × В	мм	540 × 450 × 330
Вес	кг	26

Бюджетный вариант центрифуги — модель ЦЛМ 1-8 без подогрева и без смотрового окошка.

Баня водяная-редуктазник со штативом для бутирометров TAGLER БВР-18



Баня молочная редуктазная БВР-18 предназначена для термостатирования проб при проведении анализов для определения содержания жира в молоке по Герберу ГОСТ Р ИСО 2446-2011. Металлический корпус прибора покрыт термостойкой и химически стойкой порошковой краской, ёмкость выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Одновременная загрузка до 18 бутирометров.
- Бесшовное исполнение ванны, которое исключает протекание даже при длительном сроке эксплуатации. Ёмкость выполнена из нержавеющей стали.
- Удобная панель управления, показывает все установленные параметры работы (температуру и время).
- Универсальный штатив, который позволяет использовать и бутирометры, и пробирки. Материал штатива - нержавеющая сталь.
- Благодаря компактным размерам и современному дизайну, органично впишется в интерьер любой лаборатории.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон рабочих температур	°С	T _{окр.ср} ...+96
Диапазон выдержек	мин	1–99
Максимальное количество проб в штативе	шт.	10 пробирок 18 бутирометров
Вместимость емкости для воды	л	7
Габариты, Ш × Г × В	мм	400 × 235 × 270
Вес	кг	9

Бутирометры для молока, сливок и пахты



Бутирометры для определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах. Принцип действия основан на разложении белковых веществ кислотами и изоамиловым спиртом с последующим центрифугированием.

Характеристика	Ед. изм.	для молока	для сливок	для пахты
Предел измерения жира	%	0–6,0	0–40,0	0–0,5
Погрешность	%	0,5	0,25	0,02
Цена деления	%	0,1	0,5	0,02

Центрифуга лабораторная для молочной промышленности ЦЖ 1-65



Предназначена для определения массовой доли жира в молоке и молочных продуктах по ГОСТ 5867-90, массовой доли белка в молоке по ГОСТ 25179-2014, измерения растворимости сухих молочных продуктов по ГОСТ 8764-73.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Максимальное количество проб	<i>шт.</i>	12
Максимальный фактор разделения		280
Диапазон выдержек	<i>мин</i>	2–30
Номинальная частота вращения	<i>об./мин</i>	1300±200
Падение температуры проб за 15 мин	°С	не более 20
Потребляемая мощность	<i>Вт</i>	500
Габариты, Ш × Г × В	<i>мм</i>	470 × 450 × 360
Вес	<i>кг</i>	35

Центрифуга молочная Funke-Gerber Nova Safety



Центрифуга Nova Safety — надёжная настольная молочная центрифуга с нагревом для определения содержания жира в молоке по ГОСТ Р ИСО 2446-2011. Управление центрифугой осуществляется с помощью панели с дисплеем. Крышка центрифуги автоматически блокируется при старте и до полной остановки ротора.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Максимальное количество проб	<i>шт.</i>	8
Фактор разделения		350±30
Диапазон выдержек	<i>мин</i>	1–99
Номинальная частота вращения	<i>об./мин</i>	1350
Нагрев	°С	65
Потребляемая мощность	<i>Вт</i>	450
Габариты, Ш × Г × В	<i>мм</i>	380 × 470 × 230
Вес	<i>кг</i>	13,2



ПРИБОРЫ ДЛЯ МЯСНЫХ ЛАБОРАТОРИЙ



Трихинеллоскоп «Стейк»



Трихинеллоскоп «Стейк» предназначен для контроля заражения трихинеллезом продуктов убоя домашних и диких животных в условиях лабораторий. Также трихинеллоскоп применяется для контроля рыбы на рыбоприёмных пунктах и рыбоперерабатывающих предприятиях для диагностики паразитарных заболеваний. Метод контроля компрессорный.

Отличается от зарубежных аналогов компактностью, возможностью питания от бортовой сети автомобиля, использованием доступных автомобильных ламп.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Увеличение	крат.	50 или 80
Размер экрана по диагонали	мм	140
Количество компрессориев в комплекте	шт..	2
Потребляемая мощность	Вт	100
Габариты, Ш × Г × В	мм	200 × 300 × 420
Вес	кг	7

Трихинеллоскоп проекционный «Стейк-Про»



Отличия от существующих аналогов:
2 специальных быстросменных объектива;
полное отсутствие искажений изображения;
тонируемый экран с антибликовым покрытием для повышения контрастности изображения;
большое проекционное поле; высокая чёткость и резкость изображения.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Увеличение	крат.	45 или 70
Размер экрана	мм	300 × 300
Размер поля наблюдения	мм	6,5 × 6,5 или 4,5 × 4,5
Количество компрессориев в комплекте	шт..	2
Мощность лампы	Вт	35
Габариты, Ш × Г × В	мм	400 × 500 × 600
Вес	кг	12

Трихинеллоскоп с электронным выводом изображения «СТЕЙК-V» вар. 3



Трихинеллоскоп последнего поколения с расширенными возможностями и электронным выводом изображения на жидкокристаллический дисплей, предназначен для диагностики трихинеллеза в продуктах убоя домашних и диких животных, а также для других видов оволяргельмикроскопии.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Увеличение	<i>крат.</i>	10–100
Размер экрана по диагонали	<i>мм</i>	300
Разрешение монитора	<i>пикселей</i>	1280 × 1024
Разрешение видеокамеры	<i>пикселей</i>	1920 × 1080
Потребляемая мощность	<i>Вт</i>	50
Габариты, Ш × Г × В	<i>мм</i>	400 × 300 × 560
Вес	<i>кг</i>	10

Компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7



Компрессорий МИС-7 на 28 проб предназначен для расплющивания проб мяса при исследовании на наличие трихинелл и финн. Исследуемые пробы размещаются в пронумерованные прямоугольники. Верхняя пластина плотно прижимается с помощью винтов для расплющивания исследуемого мяса.

Аппарат гельминтологический Гастрос-2М



Предназначен для выделения личинок трихинелл методом переваривания в искусственном желудочном соке. Только методом переваривания возможен групповой анализ проб шпика, сала, замороженного и брекетируемого мяса.

Характеристика	Значение
Объем рабочей камеры, л	2
Масса групповой пробы, г	100
Время одного исследования, мин	20–60
Габариты, Ш × Г × В, мм	250 × 250 × 570
Вес, кг	10



ЛАБОРАТОРНАЯ МЕБЕЛЬ

Мебель серии НВ-КОМФОРТ

Серия НВ-КОМФОРТ — это не просто мебель для лабораторий, в первую очередь, это мебель для людей. Мебель в лаборатории должна быть не только безопасной, но и удобной для ежедневной работы. В разработке этой серии приняли участие специалисты, постоянно работающие в лаборатории. Серия НВ-КОМФОРТ — это удобная, безопасная, надёжная и качественная мебель с оптимальным соотношением цена-качество.



Столы пристенные



Столы островные



Шафы



Столы лабораторные
закрытые



Компьютерные столы



Столы лабораторные



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЛАБОРАТОРИЙ



Люминоскоп TAGLER «Сова» (ЛН-ЗУ)



Люминоскоп «Сова» предназначен для определения качества пищевых продуктов методом люминесцентного анализа.



Области применения люминоскопа «Сова»:

- **Мясо** - определение свежести говядины, выявление фальсификации рубленого мяса субпродуктами.
- **Рыба** - определение качества свежей и солёной рыбы.
- **Молоко и молочные продукты** - оценка качества молока и творога.
- **Масла и жиры** - проверка чистоты растительных масел, выявление фальсификации сливочного масла маргарином и растительными жирами.
- **Картофель и овощи** - выявление картофеля пораженного фитофторой, выявление подмороженных овощей, оценка свежести плодов.
- **Соки и вина** - выявление фальсификации красных виноградных вин плодово-ягодными.
- **Мука и зерно** - оценка качества и определение видовой принадлежности муки и зерна.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Рабочая длина волны	нм	365
Потребляемая мощность	Вт	30
Габариты, Ш × Г × В	мм	192 × 325 × 360
Вес	кг	4,2

Счётчик колоний микроорганизмов Stegler СКМ-2



Предназначен для подсчёта колоний микроорганизмов в чашках Петри путём нажатия пером в районе нахождения колоний. Прибор регистрирует факт касания. Результат выводится на цифровое табло.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Максимальная сумма счёта	шт.	999
Максимальный диаметр чашки Петри	мм	110
Потребляемая мощность	Вт	5
Габариты, Ш × Г × В	мм	249 × 300 × 255
Вес	кг	4

Комплекс по определению азота и белка методом Кьельдаля



Анализ по методу Кьельдаля является самым распространённым и точным способом определения белка в различных продуктах. Он имеет ряд недостатков — это низкая скорость, громоздкое оборудование, использование агрессивных реагентов. Уменьшить недостатки метода позволяет применение полуавтоматического комплекса, который состоит из блока озоления (дигестора), скруббера, водоструйного насоса, блока дистилляции и титровальной установки.

Особенности:

- Рабочая температура 450 °С позволяет значительно сократить время, требующееся для сжигания образца.
- Для более качественного разложения используется тактика ступенчатого нагрева.
- Возможность подбора температурных режимов для различных видов продуктов.
- Использование полуавтоматического блока дистилляции позволяет не только значительно ускорить сам анализ, но и повысить воспроизводимость получаемых результатов.
- Более низкая стоимость по сравнению с импортными аналогами.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Диапазон рабочих температур	°С	50–450
Точность регулирования температуры	°С	1
Количество пробирок	шт.	4
Время дистилляции	мин	5–15
Потребление воды для дистилляции	л/мин	3

Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6



Экстрактор SER 148 позволяет количественно отделить жир от твердых и полутвердых тел по методу Рэндалла. Этот метод в сравнении с методом Сокслета имеет три преимущества: до 5 раз быстрее, низкий расход растворителя, низкая стоимость анализа. SER 148 обеспечивает полную безопасность лаборанта в соответствии с требованиями IP55.

Характеристика	Ед. изм.	Значение
Количество образцов	шт.	6
Потребляемая мощность	Вт	950
Габариты, Ш × Г × В	мм	700 × 390 × 620
Вес	кг	40

Вибровискозиметры A&D серии SV



Вибровискозиметры SV-10, SV-100 — прорыв в вискозиметрии. Уникальный метод камертонной вибрации, разработанный японской компанией AnD, позволяет выполнять измерения в широком диапазоне без замены сенсорных пластин.

Область применения — измерение динамической вязкости различных жидких сред в реальном масштабе времени.

Измерения вязкости проводятся с помощью метода камертонной вибрации. За основу измерения берётся величина электрического тока, необходимая для того, чтобы поддерживать постоянную амплитуду вибрации сенсорных пластин вискозиметра в жидкой среде. Подобный метод позволяет проводить измерения в режиме реального времени с отслеживанием изменений вязкости и температуры образца, что и обеспечивает широкие функциональные возможности данных приборов.

Особенности:

- Быстродействие: получения значение на дисплее через 15 секунд.
- Возможность непрерывно измерять вязкость.
- Высокая точность измерения.
- Широкий диапазон измерений без замены сенсорных пластин.
- Измерение вязкости неньютоновских жидкостей и жидкостей, содержащих пузырьки.
- Измерение вязкости взвесей и текучих образцов.
- Стандартный сенсор температуры непосредственно в тестируемом образце.
- Специальное программное обеспечение.
- Выносной вакуум-флюоресцентный (VFD) дисплей.
- Возможность подключения к ПК через стандартный интерфейс RS-232

Характеристика	Ед. изм.	SV-10	SV-100
Частота вибрации	Гц		35
Диапазон измерений	мПа·с	0,3–10 000	1000–100 000
Точность измерения вязкости	%	±3	±5
Воспроизводимость	%		1
Минимальный объём образца	мл		35
Измерение температуры	°C		0...+160
Габариты, Ш × Г × В	мм	332 × 314 × 536 238 × 132 × 120	
Вес	кг		5+1,3

Титровальный комплекс НВ-КОМФОРТ



ПРОСТОТА:

всё необходимое для титрования уже в комплекте.

БЕЗОПАСНОСТЬ:

все электрические элементы конструкции закрыты от несанкционированного доступа.

НАДЁЖНОСТЬ:

металлический сварной каркас обеспечивает повышенную устойчивость и долговечность.

ПРОСТОТА ПОДКЛЮЧЕНИЯ:

стол включается в розетку 220 В.

Габаритные размеры стола 1200 × 700 × 1600 мм.

Отличительные особенности:

- Перемешивание осуществляется за счёт встроенных в столешницу магнитных мешалок.
- Мешалки имеют ручку плавной регулировки на передней панели.
- Матовый экран с подсветкой.
- Плавная регулировка интенсивности освещения позволяет установить яркость подсветки индивидуально с учётом особенностей лаборанта.
- Две встроенные электророзетки (в т.ч. одна с заземлением).

Комплект поставки:

- стол для титрования со встроенными мешалками.
- 2 двухсторонних зажима для бюреток.
- 2 бюретки на 25 мл.
- 6 конических колб.
- 6 якорей для перемешивания.

Вытяжные шкафы серии НВ-КОМФОРТ

- Ударопрочный подъёмный экран.
- Полочка для хранения реактивов.
- Влагозащищённые розетки.
- Доводчики в тумбе для бесшумного закрывания.
- Дополнительная подсветка.
- Полипропиленовая раковина.
- Вытяжка из тумбы.
- Химически стойкий кран.





Более 15 лет мы занимаемся оснащением самых различных лабораторий — экспертных, промышленных, исследовательских. В нашем ассортименте вы можете найти более 5000 товаров для лабораторий.

Всегда в наличии:

Широкий выбор микроскопов.

Учебные, медицинские, биологические, универсальные и специализированные.



Огромный выбор общелабораторного оборудования.

Пробоподготовка, водоподготовка, перемешивающие устройства, нагревательное оборудование, анализаторы, электрохимия и многое другое.



Весовое оборудование.

Весы от ведущих российских и зарубежных производителей.



Правила позитивной лаборатории



Всю коллекцию картинок вы можете скачать по ссылке:

https://www.nv-lab.ru/files/positive_lab_rules.pdf





NV-LAB

ЦЕНТР ЛАБОРАТОРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

За консультацией по оборудованию
обращайтесь в компанию НВ-Лаб

 www.nv-lab.ru

 info@nv-lab.ru

 +7 800 500 9380

 +7 495 642 8660

