

## Презентация оборудования для зерноперерабатывающих предприятий

### Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-1050

Анализатор инфракрасный **ИНФРАСКАН-1050** предназначен для определения массовой доли компонентов в пробах зерновых и масличных культур, комбикормов и их составляющих путем измерения оптических характеристик специально подготовленных проб анализируемых продуктов в ближней инфракрасной области спектра. Анализатор применяется в лабораториях зернопроизводящих хозяйств, элеваторов и пунктов приема зерна, селекционных центров, хлебных и зерновых инспекций, растениеводческих НИИ, комбикормовых заводов, предприятиях масложировой промышленности, контрольно-аналитических лабораторий ЦСМ и других организаций и предприятий, связанных с исследованиями, оценкой качества и сертификацией зерновых культур, масличных культур, комбикормов и т.п.



### Анализатор инфракрасный ИНФРАСКАН-210

Анализатор инфракрасный **ИНФРАСКАН-210** предназначен для определения массовой доли влаги, протеина, жира, клетчатки, крахмала и др. компонентов в пробах зерновых и масличных культур, комбикормов и др. веществ путем измерения оптических характеристик специально подготовленных проб анализируемого продукта в ближней инфракрасной области спектра. В приборе реализована возможность анализа сыпучих, твердых, пастообразных и жидких образцов. Анализатор применяется в лабораториях зернопроизводящих хозяйств, элеваторов и зерноприемных пунктов, селекционных центров, хлебных и зерновых инспекций, растениеводческих НИИ, комбикормовых заводов, предприятиях масложировой промышленности, контрольно-аналитических лабораторий ЦСМ и других организаций и предприятий, связанных с исследованиями, оценкой качества и сертификацией зерновых культур, масличных культур, комбикормов и т.п.



### Лабораторная мельница «БОРЕЙ»

предназначена для измельчения проб зерновых культур (пшеница, ячмень, овес), кукурузы, сои и комбикорма при проведении анализов по определению показателей качества. Измельченные на мельнице пробы могут быть использованы для определения качества зерна методом инфракрасной спектроскопии, определения количества и качества клейковины, протеина, «числа падения», в том



### Лабораторная мельница ВЬЮГА

предназначена для размолва проб зерновых и зернобобовых культур при определении влажности согласно ГОСТ 10856-96, ГОСТ 13586.5-93, для размолва проб при определении показателей качества масличных культур согласно ГОСТ 10857-64, для размолва проб комбикормов и сырья для их производства согласно ГОСТ 13496.3-92, а также для размолва проб перечисленных культур при



числе на приборах Глютоматик, МОК, систем Къельдаля. Мельница обеспечивает размол проб зерновых культур согласно ГОСТ Р 53020-2008 (ISO 21415-1:2006).

- Комплектуется ситом с отверстиями диаметром 0,8 мм, что позволяет получать при размоле мелко-дисперсный продукт со стабильным размером частиц
- Имеет объем емкости для размолотого образца 1,4 л, что исключает возможность переполнения
- Позволяет размалывать пробы зерна весом до 500 г
- Применение системы вибро- и шумоизоляции обеспечивает комфортную работу обслуживающему персоналу.

### Анализатор инфракрасный "ИнфраЛЮМ ФТ-12"



Стационарный лабораторный прибор, который может быстро определить состав и качество таких продуктов, как пшеница, ячмень, рожь, овес, пшеничная и ржаная мука, кукуруза, соя, соевая мука, соевый шрот, подсолнечный жмых и шрот, мясокостная мука, рыбная мука, кормовые дрожжи, комбикорма, сухое молоко, молоко, йогурты, творога, сыры, сырные массы, мясные фарши и др.

Области применения: хлебозаготовка: экспресс-определение сорта и качества зерна и муки; птицеводство и животноводство: контроль состава и качества кормового сырья и кормов; пищевая промышленность: контроль сырья, продукции и отходов, контроль технологических процессов; ветеринарный контроль: контроль состава и качества кормов; санитарный контроль: контроль состава, идентификация и определение подлинности продукции; химия и нефтехимия: определение подлинности и идентификация сырья и продукции; фармацевтика: экспресс-идентификация фармпрепаратов; научные исследования

проведении анализов методом инфракрасной спектроскопии. • Быстрое измельчение пробы и отсутствие её нагрева • Качественный размол и исключение потери влаги • Простота обслуживания

### Мельница лабораторная

#### ЛЗМ-1М

Предназначена для измельчения проб зерновых, зернобобовых культур и других твердых пищевых продуктов (например, макарон) с влажностью не выше 18,0% с целью определения их качества.



### Анализатор инфракрасный "ИнфраЛЮМ ФТ-40"

Прибор предназначен для проведения количественного экспресс-анализа **цельного зерна** различных культур без предварительной пробоподготовки, а также идентификации зерна на принадлежность (не принадлежность) его к характерной группе продукции.

За одно измерение, в течение полутора минут, можно определить комплекс таких показателей, как содержание белка, жира, крахмала, клетчатки, клейковины, влажность, стекловидность и др. Благодаря скорости и точности анализа достигается значимый экономический эффект на всех стадиях производства, транспортировки и хранения зерна, при составлении мукомольных партий и кормовых смесей. Прибор окупает себя в кратчайшие сроки.

Области применения: хлебозаготовка: экспресс-определение сорта и качества зерна; пищевая промышленность, птицеводство и животноводство: контроль состава и качества зернового кормового сырья качества зернового кормового сырья



## Рассевы и сепараторы лабораторные

### Рассевы лабораторные (просеивающие машины)

предназначены для просеивания объединенных, среднесуточных и средних проб зерна с целью определения количества насекомых в явной форме, клещей, мелкого и щуплого зерна, мелкой сорной и крупной примеси.



При оснащении дополнительными ситами используются для определения крупности и сорной примеси.



### Воздушные сепараторы

предназначены для очистки зерна любых культур, шелушенного подсолнечника и арахиса от легких примесей по аэродинамическим свойствам. для оценки качества и безопасности зерна, а также для очистки малых партий зерна, орехов, крупы и т.п. от цветочных пленок, шелухи, лузги, кожуры и насекомых.



## Сита лабораторные

Сита применяются в испытательных лабораториях Центров оценки качества зерна, хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, на хлебозаводах, в кондитерской, пищевой и комбикормовой промышленности, в сельском хозяйстве, фармакологии, горной, химической и других отраслях промышленности для контроля различных материалов по размеру частиц до и после дробления, измельчения и обогащения. На наших ситах контролируют: зерно, муку, крупы, чай, лекарственные травы, семена, орехи, минеральные удобрения, почвы, пески, драгоценные камни, абразивные порошки, строительные материалы.

Алюминиевые сита также предназначены для промывки мазута.

**Материал рамки (обечайки) сит:** полиэтилен (ПНД); нержавеющая / оцинкованная сталь; фанера; алюминий.



## Установки измерительные воздушно-тепловые АСЭШ-8

## Сушильный шкаф АСЭШ-8-1



5 ЛЕТ ГАРАНТИИ

Предназначены для определения влажности в твердых, сыпучих и пастообразных материалах согласно стандартизированным методикам на конкретное определяемое вещество.

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

**Возможность одновременного проведения определения влажности 8 проб**

**Удобный доступ к ячейкам сушильной камеры**

На лицевой стороне шкафа расположены четыре дверцы для доступа к ячейкам.

Сушильная камера воздушно-тепловой установки состоит из 8 независимых ячеек общей вместимостью 16 бюкс.

**Отсутствует необходимость прогрева сушильной камеры перед закладкой образцов выше заданной температуры высушивания.**

Сушильная камера представляет собой литой алюминиевый корпус, разделённый на независимые ячейки (в каждую ячейку можно поместить 2 бюксы), благодаря чему при закладке образцов температура в сушильной камере не падает.

**Возможность помещения образцов в работающую сушильную камеру с уже присутствующими в ней образцами**

Это возможно благодаря конструкции сушильной камеры, которая состоит из 4 независимых секций. Каждая секция имеет свою дверцу.

**Выход на рабочий режим составляет 30 минут**

Мощность - 1200 Вт. При выходе на рабочий режим расход электроэнергии такой же, как и у аналогичных шкафов с небольшой мощностью.

**Естественная вентиляция**

## Сушильный шкаф АСЭШ-8-2



Реализует термогравиметрический (воздушно-тепловой) метод определения массовой доли влаги, основанный на измерении массы образца анализируемого

вещества до и после его высушивания с последующим расчётом значений массовой доли влаги.

**Области применения**

- Продукция растениеводства, сельского и лесного хозяйства
- Продукция мясной, молочной, рыбной, мукомольно-крупяной, комбикормовой и микробиологической промышленности
- Продукция пищевой промышленности
- Целлюлоза, бумага, картон и изделия из них
- Медикаменты, химико-фармацевтическая продукция и продукция медицинского назначения
- Материалы строительные
- Продукция лесозаготовительной и лесопильно-деревообрабатывающей промышленности
- Грунты, почвы, удобрения минеральные

**Возможность одновременного проведения определения влажности 12 проб**

Отсутствие вращающихся элементов обеспечивает абсолютную бесшумность работы и длительный срок эксплуатации.

**Для воздушно-тепловых установок АСЭШ-8 разработана специальная программа обработки и архивации измерений**

**Программа позволяет:**

- Устанавливать рабочую температуру в камерах посредством персонального компьютера
- Задавать необходимые параметры процесса высушивания проб согласно выбранной методике
- Отображать все текущие процессы (подсушка, сушка, охлаждение) и параметры (температура, время) в ходе проведения испытаний. Осуществлять контроль процесса посредством электронного таймера с выдачей звукового сигнала.
- Фиксировать все результаты взвешивания.
- Производить расчёты влажности в соответствии со стандартизированными методиками. Для расчёта влажности с предварительным подсушиванием в программе используются формулы, позволяющие получать точный результат.
- Архивировать и выводить на печать результаты испытаний.

## Анализатор влажности "Эвлас - 5"

Переносной, быстродействующий влагомер зерна с автономным питанием. Предназначен для определения массовой доли влаги и температуры зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса. Необходим в условиях, требующих экспрессного анализа больших объемов зерна. Результат фиксируется без взятия пробы, взвешивания, измельчения и высушивания. Время анализа составляет 10 секунд.

Влагомер применяется в зернохранилищах, амбарах, буртах, вагонах, автомашинах, а также при хранении и переработке зерна, непосредственно на местах отбора проб.



## Анализатор влажности "Эвлас - 2М"

предназначен для экспрессного определения массовой доли влаги в продукции сельского хозяйства и в продуктах её переработки, пищевых продуктах и кондитерских изделиях, почве, химикатах, и строительных материалах, фармацевтических материалах, рудах полезных ископаемых в лабораторных условиях. Влагомер может быть отградуирован под ваш индивидуальный продукт.



## Влагомеры Wile

Оперативный контроль влажности зерновых, масличных и бобовых культур.

Приборами можно измерять влажность следующих культур: пшеница, рожь, кукуруза, ячмень, рис, гречиха; рапс, семена льна, подсолнечник, овёс, просо, сорго; бобы, горох, соевые бобы, горчица, мука пшеничная, мука ржаная, отруби.

**Области применения:** на току, элеваторе, мукомольных предприятиях и других местах хранения зерновых; во время сбора урожая и его перевозки.



## Оборудование для определения количества и качества клейковины

### Приборы ИДК-3М (автомат)

предназначены для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки.



### Устройство для отмывания клейковины

для механизированного отмывания и отжима сырой клейковины из зерна (шрота) пшеницы и пшеничной муки без применения ручного труда.



### Прибор для определения числа падения ПЧП-3

предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов путём определения активности альфа-амилазы.



### Прибор для определения числа падения ПЧП-7

предназначен для контроля одного из показателей качества зерна, муки и других крахмалосодержащих продуктов путём определения активности альфа-амилазы. Основное отличие прибора от аналогов - встроенная система охлаждения, позволяющая не подключать прибор к источнику воды и не использовать слив.



## Также поставляем общелабораторное оборудование

- Термостат, криостаты, водяные бани
- Центрифуги
- Нагревательные плиты
- Мешалки, встряхиватели, шейкеры
- Весы
- Сушильные шкафы
- Сушильные шкафы для одежды, обуви
- Лабораторная мебель
- Расходные материалы