

ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ



БУТИРОМЕТЪР ЗА МЛЯКО

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

БУТИРОМЕТЪР ЗА МАСЛО

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



БУТИРОМЕТЪР ЗА СИРЕНЕ

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

БУТИРОМЕТЪР ЗА СМЕТАНА

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

АКСЕСОАРИ ЗА БУТИРОМЕТРИ

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

ЛАКТОДЕНСИМЕТРИ

Обхват: 1.020 - 1.040 / 0.0005 g/ml;
 Референтна температура: 20 °C.
 термометър: 10 - 40 °C.



ТЕРМОМЕТРИ ЗА МЛЯКО

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



Рефрактометър за сол

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

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

Модел	Скала	Обхват	Деление	Ед.цена,лв.
ORA 1SA	соленост	0 - 100 ‰	1 ‰	180.00
	относително тегло	1,000 - 1,070 sg	0,001 sg	
ORA 2SA	Сол (NaCl)	0 - 28 %	0,2 %	180.00
ORA 3SA	Сол (NaCl)	0 - 28 %	0.2%	180.00
	Вх	0 - 32 %	0,2 %	



Ареометър с термометър за сол

Модел	Скала	Точност	Дължина	Ед.цена, лв.
	0-350	5 кг/м ³	415 мм	45.00

ПИПЕТИ ЗА МЛЯКО

Код	Обем	Един.цена
7122 001	1	3.50лв
7122 002	2	3.50лв
7122 005	5	4.00лв
7122 010	10	4.50лв
7122 011	11	13.00лв
7122 025	25	5.50лв



Характеристики:

Капацитет:	8 бр. бутирометри
RCF:	350 g ±50 g
Обороти:	350 rpm
Загряване:	65°C
Ефективен радиус:	160 мм
Таймер	дигитален
Захранване:	230 V, 50 Hz, 500 W
Размери: L × W × H:	47 × 38 × 23 см

- ✓ Автоматично заключване на капака
- ✓ Автоматична спирачка (<8 сек.)

**3680 ЛАБОРАТОРНА ЦЕНТРОФУГА SUPERVARIO – N****5000.00ЛВ**

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

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

Характеристики:

Капацитет:	36 бр. бутирометри
Обороти:	600 - 1200 rpm / през 10 rpm
RCF:	77 - 372 g
Загряване:	25 - 68°C / през 1 °C
Таймер	1 - 99 мин.
Захранване:	230 V, 50/60 Hz, 1200 W

**АКСЕСОАРИ :**

3685	Глава А - за 36 бр . бутирометри или 18 бр. Babcock - бутилки		500.00ЛВ
3631-36	Държатели за бутирометри /комплект от 36 бр./		950.00ЛВ
3632	Държатели за Babcock - бутилки / до18 бр/		100.00ЛВ/бр
3686	Глава В - защитен барабан за осем колби тип "Mojonnier"		800.00ЛВ
3687	Глава С – за 6 чаши за определяне на индекс на разтворимост		680.00ЛВ
3633	Държател за епруветки за определяне на разтворимост		200.00ЛВ
3634	Епруветка за определяне на индекса на разтворимост		35.00ЛВ/бр

Аналогова настройка на температурата
Показание на температурата: термометър;
Термостатичен контрол на нагряването;
Материал на корпуса: неръждаема стомана;

Характеристики:

Температурен обхват до **100 °C**
Обем : **18 l**
Захранване : **230V/50Hz...60Hz/1000 W**
Вътрешни размери **(WxDxH): (300x320x194) mm**
Външни размери **(WxDxH): (331x396x265) mm**

АКСЕСОАРИ:

3717 Стойка за 36 бутирометри от неръждаема стомана

260.00лв

**3510 АПАРАТ ЗА АНАЛИЗ НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ LactoStar**

9530.00ЛВ

Този апарат за анализ на млечни продукти е с напълно автоматизирана система за почистване, измиване и калибриране при нулева точка. Протеини, лактоза и минерали се определят с помощта на вградена сензорна технология, която е оборудвана с общ импеданс / мътност. Измерване на точка на замръзване и плътност

С този апарат бързо и надеждно могат да се определят следните съставки на млякото :

Съдържание :	Измервателен обхват	Точност
Мазнини:	0.00% до 35.00%	± 0.02%
Протеини :	0.00% до 10.00%	± 0.03%
Лактоза :	0.00% до 10.00%	± 0.03%
SNF: (обезмаслено сухо мляко)	0.00% до 15.00%	± 0.04%
Минерали/проводимост :	0.00% до 5.00	± 0.02%

**ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

Захранване : 230 V/180 VA 50– 60 Hz/ 12 V DC connection
Обработка на пробите : до 40 проби на час.
Изход за връзка с PC , софтуер
Размери : 44 x 44 x 20 cm (W x L x D)



Характеристики:

Брой проби - до 120 проби/час
 Обем на пробата - 12 до 20 ml
 Възможност за връзка с компютър и принтер - (RS 232)
 Параметри, които могат да бъдат пресмятани косвено:
 Плътност - 0.0001 g/cm³
 Протеин - 0.01 % (0.02 %)
 Лактоза - 0.01 % (0.03 %)
 Ел.захранване - 230 V/ 50-60 Hz , 60 W

МАСЛЕНОСТ

Обхват на измерване - 0 до 30 %
 Резолуция на измерването - 0.01 %
 Възпроизводимост на измерването - 0.02 % в интервала 0 - 5%
 - 0.2 % в интервала 5 - 30 %

СУХ БЕЗМАСЛЕН ОСТАТЪК

Обхват на измерване- 0 -15%
 Резолуция на измерването - 0.01 %
 Възпроизводимост - 0.04 %



 A screenshot of the software interface for the LactoFlash analyzer. The window title is 'LactoFlash'. It shows a table with columns for 'Name', 'Unit', 'Value', and 'Unit'. The table contains the following data:

Name	Unit	Value	Unit
Tot	g	0.00	g
SNF	g	0.00	g
Prot	g	0.00	g
Lact	g	0.00	g
Dens	g	1.000	g
Tem	g	0.00°C	g

 At the bottom of the window, there are two buttons labeled 'Start A-Kalibration' and 'Start B-Kalibration'.