








**Общество с ограниченной ответственностью "БЕЛАГРОВЕНТ" предлагает
к поставке анализаторы качества молока производства ООО «ТД
Сибагроприбор».**

Цены уточняйте

Наименование	Фото	Характеристики	Сопутствующие товары	Цена конечного покупателя с НДС (бел.руб.)
Анализаторы качества молока				
<p align="center"><i>Таблица измеряемых параметров и точности измерений на всех ультразвуковых анализаторах молока "Лактан 1-4 М"</i></p>		<p>Массовая доля жира 0-5% (±0,05); 5-10% (±0,1) Массовая доля СОМО 6-12% (±0,2); Массовая доля белка 1,5-3,5% (±0,1); Плотность кг/м³ 1000-1040 (±0,3); Массовая доля добавленной воды 0-100% (±1)</p>		
Анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" исполнение МИНИ (индикатор)		Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (5 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Не поверяется!	Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: отсутствует Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: Возможность питания от 12В (автомобильный аккумулятор)	от 980
Анализатор качества молока "Лактан 1-4 М"		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (5 шт.): жир, СОМО, белок, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)	от 1550
<p align="center"><i>Таблица измеряемых параметров и точности измерений на всех ультразвуковых анализаторах молока "Лактан" (НОВАЯ ЛИНИЕЙКА)</i></p>		<p>Массовая доля жира 0,1-5% (±0,13); 5-10% (±0,2) Массовая доля сух.вещ-ств 7-20% (±0,4); Массовая доля белка 1,5-3,9% (±0,12); Плотность кг/м³ 1000-1040 (±0,3); Массовая доля добавленной воды 0-100% (±1) Точка замерзания 0 ± -0,52 С (±0,002)</p>		
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение МИНИ		Виды молока: ТОЛЬКО цельное коровье молоко Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (6 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, БЕЛОК, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: отсутствует Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно) Особенности: Возможность питания от 12В (автомобильный аккумулятор)	от 1350
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 220		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 3 минуты Измеряемые параметры (5 шт.): жир, СОМО, белок, плотность, доб. вода Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: ручная Подключение к компьютеру: через COM-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)	от 1525
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА		Виды молока (3 вида): цельное коровье молоко + две калибровки на выбор входят в стоимость (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 40-50 секунд Измеряемые параметры (8 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, температура Корпус: металлический Поверка входит в стоимость	Сопутствующие товары: 1. Дополнительные калибровки 2. Набор моющих растворов (400гр) 3. Чековый принтер "MPrint" G-58 4. Молочные стаканчики 5. Экспресс анализатор титруемой кислотности молока Эксперт-pH-м (молоко)	от 1700
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный)		Дополнительные параметры: точка замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность, степень гомогенизации (по доп. заказу) Поверка входит в стоимость		от 2000
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРАМАКС *временно отсутствует в продаже		Виды молока (3 вида): цельное коровье молоко+ две калибровки на выбор входят в стоимость (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 40-50 секунд Измеряемые параметры (12 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность, температура Корпус: пластиковый Поверка входит в стоимость	НОВЕЙШИЙ МЕТОД ИЗМЕРЕНИЯ УЛЬТРАЗВУКА Пробоподготовка молока: работа с молоком от 5 град. Промывка: автоматическая, интеллектуальная Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: есть (принтер заказывается отдельно)	от 2000
Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 700		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 90 секунд Измеряемые параметры: жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания Корпус: металлический Поверка входит в стоимость	Пробоподготовка молока: от 5°C Промывка: полуавтоматическая Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: принтер встроенный	от 4375
Автоматизированный измерительный комплекс "Лактан" исполнение 700		Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 90 секунд Измеряемые параметры (8 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания Корпус: металлический Поверка входит в стоимость	Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 700 поставляется в комплекте с персональным компьютером и транспортером для автоматической подачи проб (на 10 стаканчиков) Поставляется программное обеспечение для сбора и хранения данных Возможна выгрузка данных в "Селэкс" (ПЛИНОР)	от 7800
Транспортер				от 2800

<p>Анализатор молока и молочных продуктов "ИнфраМилк" исполнение ПРОФИ</p>		<p>СВЕРХвысокий уровень производительности ИНФРАКРАСНЫЙ метод анализа Виды молока: цельное коровье молоко (др. виды молока по доп. заказу) Время измерения: 15 секунд! Измеряемые параметры (11 шт.): жир, сухие вещества, СОМО, белок, лактоза, плотность, доб. вода, точка замерзания, минеральные соли, общий белок, калорийность Проверка входит в стоимость</p>	<p>Пробоподготовка молока: молоко должно быть теплым Промывка: автоматическая, интеллектуальная Подключение к компьютеру: через USB-порт, в комплекте поставляется программное обеспечение Подключение к портативному принтеру: принтер встроенный Особенности: специальный транспортер автоматизирует процесс подготовки и подачи анализируемых проб</p>		<p>от 25900</p>
<p>Дополнительная калибровка анализатора "Лактан"</p>		<p>Анализаторы серии "Лактан" поставляются со стандартной калибровкой на цельное молоко-сырье (входит в стоимость). При необходимости работать на анализаторе с другими видами молока - закажите дополнительные калибровки. В одном анализаторе можно использовать до 8 калибровок.</p>	<p>Варианты калибровок: - пастеризованное молоко - стерилизованное молоко - обрат - сливки - восстановленное молоко из сухого молока - восстановленное молоко из сухого обрат - консервированное молоко - козье молоко - кобылье молоко и др.</p>		<p>от 105</p>
<p>Анализатор молока вискозиметрический "Соматос-Мини"</p>		<p>Анализатор соматических клеток в молоке. Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует стандартам Российской Федерации (ГОСТ 23453-2014) Проверка входит в стоимость</p>	<p>Метод измерения: вискозиметрический Время измерения: 2 мин. Диапазон определения количества соматических клеток в 1 см³ молока: от 90 до 1500 тыс. Относительная погрешность измерения условной вязкости: не более 5% Масса: 2 кг Капилляр точно соответствует ГОСТ 23453-2014 (диаметр 1,5±0,05мм, длина 1±0,05мм)</p>	<p>Комплектация "Классик": 1. "Соматос-Мини" 2. 2 колбы 3. Стартовый набор (шприцы) 4. "Мастоприм" - 100 гр</p>	<p>от 2100</p>
<p>Анализатор молока вискозиметрический "Соматос-Мини" (в комплектации Премиум)</p>		<p>Анализатор соматических клеток в молоке. Метод определения количества соматических клеток в молоке, применяемый в данном анализаторе, полностью соответствует стандартам Российской Федерации (ГОСТ 23453-2014) Проверка входит в стоимость</p>	<p>Относительная погрешность измерения условной вязкости: не более 5% Масса: 2 кг Капилляр точно соответствует ГОСТ 23453-2014 (диаметр 1,5±0,05мм, длина 1±0,05мм)</p>	<p>Комплектация "Премиум": 1. "Соматос-Мини" 2. 2 колбы 3. Профессиональные дозаторы на 5 и 10 мл с комплектом наконечников 4. "Мастоприм" - 200 гр., Реактив №1 6. Тушь для проверки</p>	<p>от 2750</p>
<p>Анализатор качества молока "Термоскан-Мини"</p>		<p>Криоскоп позволяет определить температуру замерзания молока в соответствии с ГОСТ 30562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод.", ГОСТ 25101-2015. Предназначен для выявления фальсификации молока добавлением воды, сухих веществ и т.д. Проверка входит в стоимость</p>	<p>Метод измерения: криоскопический (прямая заморозка молока) Измеряемые параметры: точка замерзания молока и % добавленной воды Виды молока: сырое и обработанное молоко Время измерения: <= 4 мин. Диапазон измерений температуры замерзания: от -0,950 до 0 град.С Абсолютная погрешность: ±0,004 град.С Масса: 6 кг</p>	<p>Комплектация "Классик": 1. "Термоскан-Мини" 2. 10 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber</p>	<p>195 000</p>
<p>Анализатор качества молока "Термоскан-Мини" (в комплектации Премиум)</p>		<p>Криоскоп позволяет определить температуру замерзания молока в соответствии с ГОСТ 30562-97 ИСО 5787 "Молоко. Определение точки замерзания. Термисторный метод.", ГОСТ 25101-2015. Предназначен для выявления фальсификации молока добавлением воды, сухих веществ и т.д. Проверка входит в стоимость</p>	<p>Виды молока: сырое и обработанное молоко Время измерения: <= 4 мин. Диапазон измерений температуры замерзания: от -0,950 до 0 град.С Абсолютная погрешность: ±0,004 град.С Масса: 6 кг</p>	<p>Комплектация "Премиум": 1. "Термоскан-Мини" 2. 50 пробирок для образцов 2мл Funke Gerber 3. Комплект стандартных растворов для криоскопа (для калибровки и проверки при необходимости)</p>	<p>от 7122</p>
<p>Прибор для диагностики мастита "Милтек-3"</p>		<p>Электронный метод экспресс-диагностики мастита. Прибор предназначен для ранней диагностики мастита, не требует какой-либо пробоподготовки, используется при контрольных дойках.</p>	<p>Виды молока: только сырое свежее молоко Время измерения: 5-10 сек. Работа от аккумуляторов не менее 8 часов Масса: 320 гр.</p>		<p>от 510</p>

Если Вы заинтересованы в приобретении продукции из вышеуказанного перечня присылайте заявки на наш электронный адрес belagrovent-lab@yandex.by или звоните.

тел./факс +375 17 347-75-27, тел. 350-75-28, моб. тел. +375 44 792-88-43
Viber, WhatsApp +375 44 599-65-00
<http://belagrovent.by/>
e-mail belagrovent-lab@yandex.by