

Мельница лабораторная ЛМТ-1

Предназначена для измельчения зерна пшеницы, ржи и других сельскохозяйственных культур с влажностью до 20% при определении качества и количества клейковины, "числа падения", а также других показателей, при определении которых требуется размол продукта до заданной крупности.

Мельница обеспечивает размол навески зерна массой от 10 г до 100 г с заданным стабильным размером частиц. Ситовой контроль измельченного продукта не требуется (сход сита №67 не более 1%, проход сита №38 не менее 60%).

Мельница оснащена сменными ситами-решетками с диаметром отверстий 0,8; 0,9; 1,0.

Особенности мельницы:

- наличие системы регулируемого автоматического дозирования размалываемого продукта;
- наличие устройств самоочистки системы автоматического дозирования, устройства самоочистки размольной камеры и всей системы продуктопровода;
- применение многослойного воздушного фильтра позволяет избавиться от мелкодисперсной пыли в воздухе, возникающей при размоле зерна;
- применение в размольном органе стальных лопастей позволяет размалывать достаточно твердые продукты;
- система защиты от перегрузок выключает электродвигатель при остановке размольного органа во время размола, что существенно увеличивает ресурс мельницы.



Технические характеристики:

Масса размалываемого продукта, г	10 - 100
Время размола навески массой 50 г, с	20 ... 40
Допускаемое количество размолов в час	18
Размер измельчаемого продукта, мм не более	14
Максимальная влажность измельчаемого зерна, %	20
Объем загрузочного бункера, мл	280

Объем приемного бункера, мл	200
Частота вращения рабочего органа, об/мин	12000
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Мощность двигателя, Вт	550
Габаритные размеры, мм	350 x 200 x 440
Масса, кг	15

Мельница лабораторная ЛЗМ

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. Основное назначение мельницы - размол пробы для определения влажности.

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

Мельница состоит из электродвигателя в корпусе, на котором закреплен пластмассовый стакан, куда засыпается зерно для размол. На валу электродвигателя закреплен двухлопастной нож.

Технические характеристики:

Емкость стакана, куб. см	100
Навеска зерна, г, не более	50
Номинальное напряжение, В	220
Сила тока, А, не более	0,55
Скорость вращения электродвигателя при холостом ходе, об/мин, не менее	16500
Потребляемая мощность, Вт, не более	115
Режим работы циклический	5 мин работы, 10 мин перерыв
Габаритные размеры, мм	Ø108, высота 182
Масса, кг	1,5



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. Основное назначение мельницы - размол пробы для определения влажности.

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

Мельница состоит из электродвигателя в корпусе, на котором закреплен пластмассовый стакан, куда засыпается зерно для размола. На валу электродвигателя закреплен двухлопастной нож.

Технические характеристики:

Емкость стакана, куб. см	120
Навеска зерна, г, не более	50
Номинальное напряжение, В	220
Сила тока, А, не более	0,55
Скорость вращения электродвигателя при холостом ходе, об/мин, не менее	23000
Потребляемая мощность, Вт, не более	90
Режим работы циклический	5 мин работы, 10 мин перерыв
Габаритные размеры, мм	ø89, высота 200
Масса, кг	1,1



Мельница лабораторная ЛМЦ-1М

Предназначена для размола зерна пшеницы, ржи и других культур с влажностью до 20% до заданной крупности при подготовке проб для определения качества клейковины, "числа падения" и других показателей качества.

Принцип работы мельницы основан на придании обрабатываемому материалу центробежного ускорения, при котором он прижимается к шероховатой (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. Мельница комплектуется ситами с диаметром отверстий 0,8; 0,9; 1,0 мм.

Мельница снабжена блокировкой запуска двигателя при открытой крышке корпуса.

Технические характеристики:

Масса размалываемого продукта, г	10 - 80
Время размола навески массой 50 г, с	40 ... 50
Объем загрузочного бункера, мл	250
Объем приемного бункера, мл	200
Частота вращения рабочего органа, об/мин	15000
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, Вт	600
Продолжительность непрерывной работы, мин, не более	10
Габаритные размеры, мм	300 x 300 x 400
Масса, кг	10



Мельницы лабораторные ЛМ-201 и ЛМ-202

Универсальные роторные ножевые мельницы (с охлаждением размольной камеры) предназначены для измельчения образцов твердых, 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.). Используются для анализов на влажность, клетчатку, жир и т.д. с возможностью получения помола от 500 мкм до 1мкм.

Особенности мельницы:

- наличие охлаждаемой размольной камеры и высокоскоростного вращающегося ножа обеспечивает высокую степень измельчения без нагревания продукта в процессе размола, налипания на стенках и выпаривания влаги;
- регулируемая по объему размольная камера позволяет размалывать как небольшие по объему образцы (до 10 мл), так и объемные 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 позволяет проводить размол химически высокоактивных и агрессивных веществ;
- легкосъёмная размольная камера позволяет без труда высыпать из нее 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 (для мельницы ЛМ-202). Охлаждающая камера подключается непосредственно к водопроводу (для мельницы ЛМ-201);



ЛМ-201



ЛМ-202

- система защиты от перегрузок выключает электродвигатель при остановке размольного органа во время размола, что существенно увеличивает ресурс мельницы.

Мельница выпускается в двух исполнениях:

ЛМ-201 - с размольной камерой с охлаждением (с подключением к водопроводу), ЛМ-202 – с размольной камерой с охлаждением и системой рециркуляции воды (без подключения к водопроводу).

Технические характеристики:

Масса размалываемого продукта, г	10 - 150
Время размола навески массой 50 г, с	5 ... 60
Допускаемое количество размолот в час	60
Объем загрузочного бункера, мл	изменяемый 85 - 400
Объем приемного бункера, мл	500 - 1
Частота вращения рабочего органа, об/мин	17000
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, Вт	550
Потребление воды, л/мин	3
Габаритные размеры, мм	300 x 170 x 460
Масса, кг	13
Потребление воды, л/мин, не более	3

Блендеры Waring Commercial (США)

Предназначены для измельчения сухих, хрупких и сыпучих материалов, мягких, волокнистых растительных тканей, а также для работы с материалами, содержащими большое количество воды. Идеально подходят для подготовки проб при проведении контроля качества исходного сырья и готовой продукции в лабораториях зерноперерабатывающей, пищевой, фармацевтической промышленности, контрольно-инспекционных органов, научно-исследовательских институтов и учебных заведений.

Скорость измельчения соответствует требованиям нормативных документов по пробоподготовке образцов пищевых продуктов. Среди представленных моделей имеются односкоростной и двухскоростные блендеры. Блендеры оснащены мощным промышленным электродвигателем.

Технические характеристики:

					
Модель	800S	8010S	8010D	HGB550	LB20ES
Объем контейнера, л	1	1	1	2	1
Материал контейнера и ножей	нержавеющая сталь				
Скорость без нагрузки, об/мин	22000	18000; 22000	100 - 22000	19000; 23000	500 - 22000
Потребляемая мощность, Вт	360	864	864	900	900

Дополнительно поставляются контейнеры (стаканы) объемом: 50 - 250 мл из нержавеющей стали; 500 мл из полипропилена; 1,2 л из высокопрочного стекла.

модель	объем, мл	материал крышки	совместимость с блендерами
контейнеры из стекла			
САС-32	1000	винил + стирол	800S ; 8010S; 8010D; LB20ES
контейнеры из нержавеющей стали			
САС-33*	1000	винил + стирол	800S ; 8010S; 8010D; LB20ES
САС-31*	2000	винил + стирол	HGB550
МС-3	50 - 250	поливинилхлорид	800S ; 8010S; 8010D; LB20ES
контейнеры из полипропилена			
САС-64	500	полипропилен	800S ; 8010S; 8010D; LB20ES

* - в базовой комплектации.

Мельница WCG75 Waring Commercial (США)

Мельница является лучшим средством для измельчения образцов при невысоких скоростях.

Базовая комплектация включает:

- набор (чаша с ножом) для измельчения волокнистых растительных тканей;
- набор (чаша с ножом) для измельчения хрупких материалов.

Технические характеристики:

Объем контейнера, мл	1000
Материал контейнера	нержавеющая сталь
Материал ножей	нержавеющая сталь
Частота вращения рабочего органа, об/мин	20000
Режим работы	7 мин (с охлаждением)



Мельницы аналитические IKA WERKE (Германия)

IKA A11 basic

Удобная аналитическая мельница с большой скоростью и малым объемом контейнера обеспечивает высокую степень измельчения проб до 1 мкм.

В комплектацию входит нож ударного воздействия для измельчения твердых, хрупких или неэластичных материалов, а также режущий нож для измельчения мягких, волокнистых материалов. Влажные и клейкие материалы могут измельчаться с добавлением воды. Рабочая камера, входящая в комплект поставки имеет объем 80 мл. Можно также использовать камеру с



ножи для IKA A11

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

объемом 250 мл, которая поставляется отдельно.

ИКА М20

Мельница с охлаждаемым контуром измельчает различные сухие твердые, хрупкие, волокнистые и пр. материалы. Наличие дополнительных сменных контейнеров позволяет повысить производительность пробоподготовки.

Большой рабочий контейнер вместимостью 250 мл облегчает чистку и делает измельчение более эффективным. Камера и ножи также легко и быстро могут быть очищены или заменены. Помольная камера двойная и может охлаждаться через встроенные штуцеры водой, что предотвращает перегрев и выход мельницы из строя. Камера идеальна для дробления сухих растительных образцов, почвы, замороженного мяса или пластмассы.



ножи для ИКА М20

Технические характеристики:

		
Модель	ИКА А11 basic	ИКА М20
Объем контейнера, мл	80	250
Материал контейнера и ножей	макролон / нержавеющая сталь	
Частота вращения рабочего органа, об/мин	28000	28000
Потребляемая мощность, Вт	300	650

Обе мельницы имеют электронную защитную систему: если контейнер не был надлежащим образом закрыт или произошла перегрузка, срабатывает система блокировки и включается сигнальный оранжево-красный индикатор.

Рассевы лабораторные.

Рассевы лабораторные У1-ЕРЛ представляют собой совокупность оригинальных инженерных решений, подтвержденных действующим патентом РФ, результат длительной конструкторской проработки и качественный подход к изготовлению деталей и готового изделия, проходящего несколько стадий контроля и доводки. Получаемое в итоге изделие отвечает современным требованиям эргономики и качества, что позволяет Вам оснастить лабораторию действительно необходимым и надежным, а кроме того и простым в использовании рассевом.

Рассевы лабораторные У1-ЕРЛ-10 используются в испытательных лабораториях Центров оценки качества зерна, Центров гигиены и эпидемиологии, а также хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, на хлебозаводах, в кондитерской, пищевой и комбикормовой промышленности, в сельском хозяйстве, фармакологии, горной, химической и других отраслях промышленности.

Рассевы предназначены для контроля крупности сыпучих продуктов, сырья, материалов, зерна, крупы, муки и комбикормов до и после дробления, измельчения и обогащения. В отрасли хлебопродуктов проводимые с помощью рассева анализы позволяют определить:

- наличие сорной и зерновой примесей, крупность и содержание мелкого зерна пшеницы, ржи, ячменя, проса, гречихи, риса и кукурузы;
- качество крупы манной, рисовой и кукурузной, пшена, дробленого риса, колотых ядер и мучки гречневой крупы, дробленого ядра в горохе колотом, крупность муки, пивоваренного ячменя, солода и комбикормов;
- зараженность зерна, муки и комбикормов амбарными вредителями.

В других отраслях рассевы позволяют провести анализ продукта, разделяя его на фракции, отделив примеси по крупности, а также откалибровать продукты.

Рассевы изготавливаются в следующих исполнениях:

- одногнездный рассев У1-ЕРЛ-10-1;
- трехгнездный рассев У1-ЕРЛ-10-2;
- универсальный рассев У1-ЕРЛ-10-3 (в состав входит комплект для определения зараженности зерна);
- рассев-сепаратор лабораторный У1-ЕРЛ-10-4;
- рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-5.
-

Рассев лабораторный одногнездный У1-ЕРЛ-10-1.

Для различных анализов рассев выпускается модификациями с зажимами, позволяющими установить два, три, четыре или пять сит:

- У1-ЕРЛ-10-1-2 (на 2 сита) - применяется для контроля крупности муки, крупы, комбикорма и засоренности зерна. Позволяет одновременно разделять на 3 фракции один любой сыпучий продукт, в т.ч. табак;
- У1-ЕРЛ-10-1-3 (на 3 сита), применяется для контроля крупности пивоваренного ячменя (воспроизводимость показателя крупности 0,1-0,5% в зависимости от фракционного состава). Позволяет одновременно разделять на 4 фракции один продукт или на 2 фракции два продукта;
- У1-ЕРЛ-10-1-4 (на 4 сита), и У1-ЕРЛ-10-1-5 (на 5 сит) - применяются при определении гранулометрического состава и калибровки различных продуктов. Позволяют одновременно разделять на 5 (6) фракций один продукт, на 2-3 фракции два продукта или на 2 фракции три любых продукта.



У1-ЕРЛ-10-1-4
(4 сита из ПНД)



У1-ЕРЛ-10-2

Рассев лабораторный трехгнездный У1-ЕРЛ-10-2.

Предназначен для одновременного разделения на фракции трех продуктов различного качества, что позволяет, например, одновременно определять крупность пшеничной муки высшего, первого и второго сорта или трех проб зерна, крупы и комбикормов.

Рассев лабораторный универсальный У1-ЕРЛ-10-3.

Рассев предназначен для определения степени зараженности насекомыми и клещами в явной форме по ГОСТ 13586.4, а также при оснащении дополнительными ситами используется для определения крупности и сорной примеси по ГОСТ 30483.

Рассев У1-ЕРЛ-10-3 разработанный Российскими инженерами и учеными, является уникальным и лучшим из отечественных и зарубежных аналогов.

Лабораторный рассев У1-ЕРЛ-10-3 обеспечивает выделение живых насекомых и клещей (независимо от их количества) из зерна с минимальным их травмированием. Используется взамен применяемого ранее рассева ПОЗ-1, а также комплекта лабораторных сит на зараженность для ручного просеивания, применяемых в России и за рубежом.



У1-ЕРЛ-10-3

Преимущества:

- рассев значительно ускоряет и облегчает труд лабораторных исследований;
- получение точной оценки зараженности зерна в независимости от массы пробы. Время просеивания 2 кг зерна - 3-4 минуты;
- поточный принцип просеивания зерна в узком канале и тонком слое обеспечивает высокую эффективность отсева насекомых, поджимающих лапки при ударе о стенки канала;
- простой и легкий доступ к ситам и поддону для подсчета насекомых и клещей;
- запатентованный уравновешенный малошумный привод кругового поступательного движения с низкой энергоемкостью и массой, снабженный таймером-выключателем;
- возможность быстрой замены сит для выполнения других функций;
- рассевы обладают высокой воспроизводимостью анализов и высокой надежностью;
- во время эксплуатации рассев не требует технического обслуживания.

Лабораторный рассев марки У1-ЕРЛ-10-3 производится с 2001 года, и используется многими предприятиями хлебопродуктов в Российской Федерации, Украине и Литве.

Технические характеристики:

	У1-ЕРЛ-10-1	У1-ЕРЛ-10-2	У1-ЕРЛ-10-3
--	--------------------	--------------------	--------------------

Частота колебания, 1/мин	200±10%	200±10%	200±10%
Амплитуда колебания, мм	25	25	25
Размер ситовой поверхности, мм	ø200	ø200	300 x 300
Установленная мощность, Вт	8	8	8
Электропитание, В/Гц	220 / 50	220 / 50	220 / 50
Габаритные размеры, мм	440 x 384 x 284	440 x 384 x 284	615 x 430 x 565
Масса (без сит), кг	18	20	24

По отдельному заказу рассевы комплектуются лабораторными (У1-ЕСЛ) или лабораторными контрольными (У1-ЕСЛ-К) ситами, с диаметром обечайки 200 мм, с размерами ячеек от 29 мкм до 20 мм по ТУ 5149-001-56476476-02, ИСО 3310-1, ИСО 3310-2 и ИСО 5223, а также специальными ситами 300x300 мм. Обечайки лабораторных сит изготавливаются из полимера (ПНД), а специальных сит из фанеры.

ЗАО "ЗЕРНОТЕХНИКА" (г. Москва), являясь разработчиком и изготовителем, постоянно совершенствует выпускаемые модели рассевов и следит за качеством изделий, гарантируя их высокую надежность установленным сроком службы не менее 10 лет, наработкой на отказ не менее 10000 часов, и предоставляя потребителям гарантийный срок эксплуатации 18 месяцев. За 9 лет производства и реализации рассевов марки У1-ЕРЛ-10 нами не было получено ни одной рекламации.

Рассевы У1-ЕРЛ-10 существенно отличаются от предыдущих моделей, а также зарубежных и отечественных аналогов высокой воспроизводимостью анализов и лучшими техническими характеристиками: низким уровнем шума (50 Дба), сниженной (в 2 раза) массой и габаритами, пониженным (в 3 раза) потреблением энергии. Рассевы полностью уравновешены, не раскачивают стол и не требуют обслуживания.

Наш многолетний опыт и внимание к выпускаемому изделию защитят Вас от излишних хлопот при проведении анализов, а внешний вид, небольшие габариты, отсутствие шума и вибраций сделают условия работы более комфортными. Надеемся, что рассев У1-ЕРЛ по настоящему дополнит и украсит Вашу лабораторию.

Если Вы еще не определились в выборе рассева все возникающие вопросы всегда можно решить позвонив нашим специалистам и получив дополнительную консультацию.

Рассев-сепаратор лабораторный У1-ЕРЛ-10-4

Рассев-сепаратор лабораторный У1-ЕРЛ-10-4 используется в испытательных лабораториях Центров оценки качества зерна, Центров гигиены и эпидемиологии, на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях.

Рассев-сепаратор предназначен 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.

Особенности:

- обеспечивает точность анализа, соответствующую ГОСТ 13586.4: "Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями", ГОСТ 30483: "Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержание мелких зерен и крупности...", Стандартам ИСС № 102/1: "Определение примесей пшеницы" и 103/1: "Определение примесей ржи";
- обеспечивает метод поточного просеивания проб с производительностью 1 кг за 2 мин;
- по сравнению с американскими докедж-тестерами и европейскими зерноочистительными машинами MLM, не только разделяет зерно на фракции, но и обеспечивает возможность определения зараженности зерна насекомыми в явной форме, обнаружит даже одного живого долгоносика находящегося в пробе. Насекомые не убегают из закрытого пространства ситового пакета и высеиваются на поддон и нижнее сито. Имеющиеся в пробе клещи высеиваются на поддон живыми;
- исключается потеря мелких фракций и примесей зерна, возможная при выделении навесок на делителях;
- содержит три сита и поддон;
- снабжен инерционными очистителями сит;
- сита легко разбирать и извлекать сходовые и проходные фракции;
- в очищенном на рассеве-сепараторе зерне достовернее определять показатели качества и безопасности зерна для гармонизации отечественных стандартов с зарубежными.

Технические характеристики

Частота колебания, 1/мин	200±10%
Амплитуда колебания, мм	25
Размер ситовой поверхности, мм	300 x 300
Установленная мощность, Вт	8
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	670 x 430 x 625
Масса (без сит), кг	26



Дополнительное оборудование:

- сменные сита для разных культур;
- треугольный лоток для удобства сбора фракций с сит и поддона и засыпки в чашечки и бюксы;
- лабораторный пневмосепаратор для определения количества цветочных пленок в пробе;
- смесители лабораторные СЛ на 4, 6 и 10 л для перемешивания проб и выделения навесок.

Рассевы (просеивающие машины) У1-ЕРЛ-10-4-1 и У1-ЕРЛ-10-4-2

Рассевы предназначены для разделения сыпучих материалов на две или три фракции по крупности в непрерывном режиме.

Принцип работы: материал засыпают в бункер и включают рассев.

Дозирование продукта осуществляется регулируемым зазором между выпускным патрубком бункера и верхнем ситом. Материал проходя по спиральному каналу разделяется на сите. Сход выходит через патрубок в контейнер, а проход попадает на поддон и через патрубок выходит в контейнер либо на второе сито (для У1-ЕРЛ-10-4-2). В рассеве с двумя ситами второе сито снабжено спиральным каналом и выпускным патрубком.

Преимущества:

- не требует питателя;
- самозачистка сит инерционными очистителями;
- ситовая поверхность из перфорированного листа, металлотканой сетки или полиамидной ткани;
- запатентованный уравновешенный, малошумный привод кругового поступательного движения с низкой энергоемкостью и массой, снабженный таймером-выключателем;

- средняя наработка на отказ не менее 3000 часов. Установленный срок службы не менее 10 лет. Гарантийный срок - 18 месяцев.

Технические характеристики:

	У1-ЕРЛ-10-4-1	У1-ЕРЛ-10-4-2
Производительность ориентировочная, кг/ч	150*	
Частота колебания, 1/мин	200±10%	
Амплитуда колебания, мм	25	
Количество сит, шт	1	2
Размер ситовой поверхности, мм	300 x 300	
Вместимость бункера, литров	4	
Установленная мощность, Вт	50	
Электропитание, В/Гц	220 / 50	
Габаритные размеры, мм	700 x 430 x 625	700 x 510 x 625
Масса (без сит), кг	24	26



*производительность для минеральных удобрений

Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-5

Рассев предназначен для сортировки проб зерна злаков, масличных и бобовых культур на фракции, при определении крупности на четырех квадратных ситах с различными размерами ячеек, в соответствии с требуемыми методами.

Обеспечивает точное и высокопроизводительное разделение на фракции за счет увеличенной поверхности просеивания (по сравнению с круглыми ситами диаметром 200 мм) и применения инерционных очистителей, выталкивающих вверх зерна, застрявшие в ячейках сита, при работе рассева.

Рассев для определения крупности подсолнечника имеет четыре ситовые рамы с продолговатыми ячейками: 4,5x32; 4,2x25; 4,0x25; 3,8x25 мм, четыре фордона с двумя очистителями, поддон, крышку и электропривод.

Рассев У1-ЕРЛ-10-5 может комплектоваться дополнительными сменными ситами.

Преимущества:

- рассев повышает точность, значительно ускоряет и облегчает труд лабораторных анализов и исследований;
- простой и легкий доступ к ситам и поддону;
- запатентованный уравновешенный, малошумный привод кругового поступательного движения с низкой энергоемкостью и массой, снабженный таймером-выключателем;
- возможность быстрой замены сит для выполнения других функций;
- рассевы обладают высокой воспроизводимостью анализов и высокой надежностью;
- во время эксплуатации рассев не требует технического обслуживания.

Технические характеристики

Масса пробы, г	до 300
Регулируемое время просеивания, мин	от 1 до 30
Частота колебания, 1/мин	200±10%
Амплитуда колебания, мм	25
Размер ситовой поверхности, мм	300 x 300
Установленная мощность, Вт	8
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	440 x 384 x 360
Масса (без сит), кг	25



Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-6 с комплектом для определения зараженности муки

Рассев применяется при проверке зараженности муки по ГОСТ 27559-87.

Позволяет очистить от насекомых и других примесей крупнее 560 мкм пробу муки, массой 2 кг за 1 мин.

Преимущества:

- рассев повышает точность, значительно ускоряет и облегчает труд лабораторных анализов и исследований;
- запатентованный уравновешенный, малошумный привод кругового поступательного движения с низкой энергоемкостью и массой, снабженный таймером-выключателем;
- рассевы обладают высокой воспроизводимостью анализов и высокой надежностью (средняя наработка на отказ не менее 10000 часов). Установленный срок службы не менее 10 лет. Гарантийный срок - 18 месяцев;
- во время эксплуатации рассев не требует технического обслуживания.

Технические характеристики:

Частота колебания, 1/мин	280
Амплитуда колебания, мм	25
Размер ситовой поверхности, мм	285 x 285
Установленная мощность, Вт	8
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	440 x 384 x 360
Масса, кг	21



рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-6 с комплектом для определения зараженности муки



сито с очистителем из комплекта для определения зараженности муки

Воздушный сепаратор зерна лабораторный ВСЗ

Воздушный сепаратор создан для очистки зерна любых культур от легких примесей по аэродинамическим свойствам с целью определения их количества, а также выделения лузги и мучки из продуктов шелушения крупяных культур.

Воздушный сепаратор предназначен для испытательных лабораторий Центров оценки качества и безопасности зерна, Центров гигиены и эпидемиологии, для хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, частных фирм и индивидуальных предпринимателей, а также в учебных целях.

Конструкция содержит приемную воронку, пневмоканал, гибкий рукав, съемный фильтр-сборник примесей, вентилятор и сборник очищенного зерна.

Технические характеристики:

Производительность, кг/мин	2
Эффективность очистки, %	75 - 98
Уровень шума, дБа	47
Установленная мощность, Вт	56
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	500 x 300 x 1000
Масса, кг	10

Гарантийный срок эксплуатации 18 месяцев.

Воздушный сепаратор с циклоном ВС-Ц

Воздушный сепаратор с циклоном ВС-Ц предназначен для очистки зерна любых культур, шелушенного подсолнечника и арахиса от легких примесей по аэродинамическим свойствам.

Воздушный сепаратор с циклоном ВС-Ц применяется 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.

Принцип работы и конструктивное устройство:

Сепарирование происходит за счет разницы скорости витания зерна, шелухи, насекомых и т.д. Содержит приемную воронку, кольцевой пневмоканал, гибкий рукав, вентилятор, циклон осадитель, воздушный фильтр, сборник очищенного зерна, сборник примесей и загрузочный лоток.

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru



фильтр-сборник примесей



Особенности:

- пневмоканал и циклон изготовлены из полированной нержавеющей стали, не накапливают статическое электричество и самозащищаются;
- конструкция легко разбирается при периодическом техническом обслуживании;
- устанавливается на обычном столе.

Порядок работы:

В загрузочный лоток помещают около одного килограмма зерна, включают вентилятор, пустой лоток ставят под пневмоканал, засыпают зерно в загрузочную воронку. Очищенное зерно высыпается в лоток, а легкие примеси через циклон осадитель в сборник примесей. Воздух выбрасывается в помещение через рукавный фильтр.

Технические характеристики:

Производительность, кг/мин	2-4
Эффективность очистки, %	75 - 100
Вместимость сборника зерна, л	1,3
Вместимость сборника примесей, л	5
Уровень шума, дБа	47
Установленная мощность, Вт	79
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	600 x 460 x 1000
Масса, кг	12
Срок службы, лет, не менее	10



				
Материал рамки (обечайки) сит	полиэтилен (ПНД)	нерж / оцинк сталь	фанера	алюминий
Внутренний	Ø200	Ø300	300 x 300	Ø46

размер обечайки, мм			500 x 500	ø86
Высота надситового пространства, мм	38	50	36 - 74	38 - 42

Сита имеют табличку с маркировкой, которая содержит следующую информацию: номинальный размер ячейки (отверстия); технические условия (ТУ), которым соответствует сито; материал рабочей поверхности и обечайки; название и координаты фирмы изготовителя (поставщика); заводской номер.

Номенклатура насчитывает более 200 вариантов рабочих поверхностей сит из трех видов материалов:

- сетки тканой из синтетических нитей (полиамид);
- сетки металлотканой (латунь, бронза, нержавеющая и низкоуглеродистая сталь);
- перфорированного (решетного) полотна из металлического листа.



ассортимент сит

Рабочие поверхности сит соответствуют стандартам:

- Сита (ткани) полиамидные ГОСТ 4403-91, ИСО 3310-1
- Сита (сетки) металлотканые ГОСТ 6613-86, ГОСТ 3826-82, ТУ 14-4-1374-86, ТУ 14-4-507-99, ТУ 14-4-167-91, ТУ 14-4-1569-89, ИСО 3310-1
- Сита (полотна) перфорированные ГОСТ 214, ИСО 3310-2, ИСО 5223 DIN 24041-24043
- Сита из полиамидных мононитей SEFAR

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.

Сита лабораторные контрольные У1-ЕСЛ-К

Сита У1-ЕСЛ-К применяются как для ручного, так и механизированного просеивания (устанавливаются на рассевы типа [У1-ЕРЛ-10](#))

Преимущественное отличие лабораторных контрольных сит

У1-ЕСЛ-К от лабораторных состоит в точности размеров ячеек, соответствующей международным стандартам ISO и DIN и обеспечивающей высокую сходимость результатов измерений.

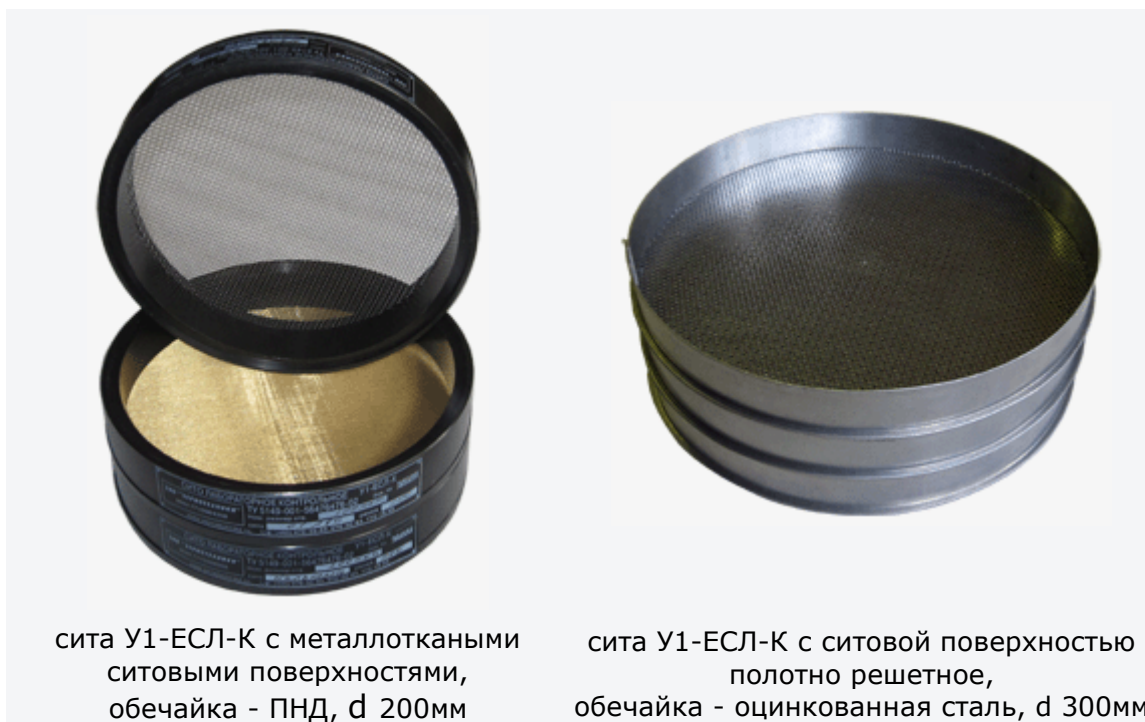
Сита лабораторные контрольные имеют отклонение среднего размера ячеек не более 5%, при допустимых отклонениях по ГОСТ 4403 – 25%, что **значительно повышает точность анализа и исключает расхождение в результатах**, при определении крупности продукта.



ячейки сита (увеличено)

Такая точность ячеек достигается за счет индивидуального изготовления и строгого контроля качества. Металлическая и полиамидная ткань контролируется на каждом этапе изготовления путем оптической проекции. Точность измерений ячеек 1 мкм.

С 2002 года нами выпускаются сита с обечайкой из полимера, которые имеют ряд преимуществ (ударопрочны, износостойки, легкие, их можно мыть). Сита легко устанавливаются друг на друга.



сита У1-ЕСЛ-К с металлоткаными ситовыми поверхностями, обечайка - ПНД, d 200мм

сита У1-ЕСЛ-К с ситовой поверхностью полотно решетное, обечайка - оцинкованная сталь, d 300мм

Лабораторными контрольными ситами У1-ЕСЛ-К с лабораторными рассевами У1-ЕРЛ-10 оснащены Центры гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, Центры сертификации и метрологии, а также испытательные лаборатории - Центры оценки безопасности и качества зерна и зернопродуктов, аккредитованные Россельхознадзором и уполномоченные на выдачу сертификатов качества на зерно и зернопродукты.

Принадлежности к ситам У1-ЕСЛ-К:



Крышка У1-ПРЛ-4-9 и поддон У1-ПРЛ-4-9

Необходимые сита Вы можете выбрать из предлагаемой номенклатуры, также мы можем предложить Вам сита с другими размерами ячеек, неуказанными в таблицах. Если Вы еще не определились в выборе комплекта сит, все возникающие вопросы всегда можно решить позвонив нашим специалистам и получив дополнительную консультацию.

Сита аналитические

Сита аналитические У1-ЕСЛ-С (Р)



набор аналитических сит с крышкой из дерева



набор аналитических сит



вариант заделки сита

За дополнительной информацией обращайтесь к нашим специалистам по телефонам.

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Перечень размеров ячеек (отверстий) выпускаемых сит, поставляемых тканей, сеток и полотен.

Номинальные размеры ячеек (отверстий) выпускаемых сит:

• Сита из синтетических нитей ГОСТ 4403-91, ИСО 3310-1

МКМ	29 (160ПА-35)
МКМ	46 (120ПА-37)
МКМ	50 (150ПА-37)
МКМ	56 (100ПА-43)
МКМ	74 (81ПА-50)
МКМ	87 (73ПА-50)
МКМ	100 (58/67ПА)
МКМ	106 (64ПА-50)
МКМ	112 (54/62ПА)
МКМ	118 (52/60ПА)
МКМ	132 (49/52ПА)
МКМ	140 (45/50ПА)
МКМ	142 (52ПА-50)
МКМ	144 (49ПА-60)
МКМ	150 (42/48ПА)
МКМ	157 (46ПА-60)
МКМ	160 (41/43ПА)
МКМ	163 (43ПА-70)
МКМ	180 (36/40ПА)
МКМ	200 (33/36ПА)
МКМ	212 (30ПЧ-120)
МКМ	224 (29ПЧ-120)
МКМ	250 (27ПЧ-120)
МКМ	265 (24,7ПЧ-150)
МКМ	300 (22,7ПЧ-150)
МКМ	315 (21ПЧ-150)
МКМ	335 (20,2ПЧ150)
МКМ	355 (19,5ПЧ-150)
МКМ	363 (18,5ПЧ-180)
МКМ	390 (17,5ПЧ-180)
МКМ	425 (16ПЧ-200)
МКМ	450 (15,5ПЧ-200)
МКМ	474 (14ПЧ-240)
МКМ	500 (14ПЧ-200)
МКМ	512 (13,3ПЧ-240)

МКМ	560 (12,5ПЧ-240)
МКМ	600 (12ПЧ-240)
МКМ	670 (11ПЧ-240)
МКМ	710 (10,3ПЧ-270)
МКМ	800 (9,3ПЧ-270)
МКМ	850 (8,7ПЧ-300)
МКМ	950 (8ПЧ-300)
ММ	1 (7,5ПЧ-340)
ММ	1,18 (6,5ПЧ-340)

- **Сита из металлотканой сетки ГОСТ 6613, ГОСТ 3826, ТУ 14-4-1374, ТУ 14-4-507 ИСО 3310-1**

МКМ	40
МКМ	45
МКМ	50
МКМ	56
МКМ	63
МКМ	71
МКМ	75
МКМ	80
МКМ	90
МКМ	94
МКМ	100
МКМ	112
МКМ	125
МКМ	140
МКМ	160
МКМ	180
МКМ	200
МКМ	224
МКМ	250
МКМ	280
МКМ	315
МКМ	355
МКМ	400
МКМ	450
МКМ	472
МКМ	500
МКМ	560

МКМ	630
МКМ	670
МКМ	700
МКМ	800
МКМ	900
ММ	1
ММ	1,2
ММ	1,25
ММ	1,4
ММ	1,6
ММ	2
ММ	2,2
ММ	2,5
ММ	2,8
ММ	3

- **Сита перфорированные ГОСТ 214, ИСО 3310-2, ИСО 5223 DIN 24041-24043**

круглые отверстия	
ММ	∅ 0,8
ММ	∅ 1
ММ	∅ 1,1
ММ	∅ 1,3
ММ	∅ 1,5
ММ	∅ 1,8
ММ	∅ 2
ММ	∅ 2,2
ММ	∅ 2,4
ММ	∅ 2,5
ММ	∅ 2,8
ММ	∅ 3
ММ	∅ 3,2
ММ	∅ 3,4
ММ	∅ 3,5
ММ	∅ 3,6
ММ	∅ 3,8
ММ	∅ 4
ММ	∅ 4,2
ММ	∅ 4,5
ММ	∅ 4,7

ММ	∅ 4,9
ММ	∅ 5
ММ	∅ 5,5
ММ	∅ 6
ММ	∅ 6,5
ММ	∅ 7
ММ	∅ 7,5
ММ	∅ 8
ММ	∅ 8,5
ММ	∅ 9
ММ	∅ 9,5
ММ	∅ 10
ММ	∅ 10,5
ММ	∅ 11
ММ	∅ 12
ММ	∅ 13
ММ	∅ 14
ММ	∅ 15
ММ	∅ 16
ММ	∅ 18
ММ	∅ 20
ММ	∅ 24
ММ	∅ 25
ММ	∅ 30
ММ	∅ 36
ММ	∅ 40

треугольные отверстия

ММ	3,5
ММ	4
ММ	4,5
ММ	5
ММ	5,5
ММ	6
ММ	6,5
ММ	7
ММ	7,5
ММ	8
ММ	8,5
ММ	9
ММ	9,5

мм	10
----	----

квадратные отверстия

мм	5 x 5
мм	8 x 8
мм	10 x 10
мм	15 x 15

продолговатые отверстия

мм	1,2 x 20
мм	1,4 x 20
мм	1,5 x 20
мм	1,6 x 20
мм	1,7 x 20
мм	1,8 x 20
мм	2,0 x 20
мм	2,2 x 20
мм	2,4 x 20
мм	2,5 x 20
мм	2,6 x 20
мм	3 x 20
мм	3,2 x 25
мм	3,4 x 25
мм	3,6 x 25
мм	3,8 x 25
мм	4 x 25
мм	4,2 x 25
мм	4,5 x 25
мм	5 x 32
мм	5,2 x 32
мм	5,5 x 20
мм	6 x 32
мм	6,5 x 40
мм	7 x 40

• Сита из полиамидных мононитей SEFAR

МКМ	132
МКМ	160
МКМ	200

Наборы сит для зерна пшеницы и пшеничной муки.

Набор (комплект) лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы – 8 сит

(примеси, влажность, число падения, клейковину по ГОСТам 30483-97, 13586.5-93, 27676-88, 13586.1-68):

- Сита d 200, h 38 мм из перфорированного полотна: О1; О6; 1,7x20 мм;
- Сита d 200, h 38 мм из сетки металлотканой (НУ): 500; 670; 800 мкм; 1 мм ;
- Сито d 200, h 38 мм из полиамидной ткани 41/43ПА (160 мкм);
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора - звоните.

Набор (комплект) сит для анализа зараженности зерна – 2 сита (по ГОСТ 13586.6-93):

- Сита d 300, h 50 мм из перфорированного полотна (ОЦ): О 1,5; О 2,5 мм;
- Поддон, крышка d 300 мм.

Обечайка сит - оцинкованная сталь.

Стоимость набора - звоните.

Набор (комплект) лабораторных сит для пшеничной муки – 8 сит (крупность: экстра, выс., крупчатка, 1 и 2 сорта, белизна и зараженность по ГОСТ 27560-87, 26361-84, 27559-87)

- Сито d 200, h 38 мм из полиамидной ткани 64ПА-50 (106 мкм); 45/50ПА (140 мкм); 41/43ПА (160 мкм); 36/40ПА (180 мкм); 27ПЧ-120 (250 мкм); 12,5ПЧ-240 (560 мкм); 21ПЧ-150 (315 мкм); 22,7ПЧ-150 (300 мкм);
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора - звоните.

Наборы сит для грунтов и строительных материалов.

Набор (комплект) сит для грунтов КП-131 - 7 сит

(для определения гранулометрического состава грунтов по ГОСТ 12536-79):

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

- Сита d 200 мм из перфорированного полотна (ОЦ или нерж.): О5,0 ; О 10,0 мм;
- Сита d 200 мм из сетки металлотканой (Л80 или нерж.): 100; 250; 500 мкм; 1; 2 мм;
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора с высотой обечайки 38 мм - звоните;
Стоимость набора с высотой обечайки 50 мм - звоните.

Набор сит для определения структуры почвы (комплект почвенных сит) – 8 сит:

- Сита d 200, h 38 мм из перфорированного полотна (ОЦ): О2,0; О3,0; О5,0; О7,0 ; О10 мм;
- Сита d 200, h 38 мм из сетки металлотканой (нерж): 250; 500 мкм; 1 мм;
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора - звоните.

Набор (комплект) сит ЛО 251 – 6 сит

(ГОСТ 12784-78. Порошок минеральный для асфальто-бетонных смесей. Методы испытаний):

- Сита d 200 мм из сетки металлотканой (Л80 или нерж.): 71; 80; 160; 315 ; 900 мкм; 1,25 мм;
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора с высотой обечайки 38 мм - звоните;
Стоимость набора с высотой обечайки 50 мм - звоните.

Набор (комплект) сит ЛО 251/1 – 11 сит

(ГОСТ 9128-78. Смеси асфальто-бетонные дорожные, аэродромные. Технические условия).

- Сита d 200 мм из перфорированного полотна (ОЦ): О5,0 ; О 10,0; О 15,0; О 20,0; О 40,0 мм;
- Сита d 200 мм из сетки металлотканой (Л80 или нерж.): 71; 140; 315; 630 мкм; 1,25; 2,5 мм;
- Поддон, крышка d 200 мм.

Обечайка сит ПНД.

Стоимость набора с высотой обечайки 38 мм - звоните;
Стоимость набора с высотой обечайки 50 мм - звоните.

Сита из нержавеющей стали с крупными ячейками от 3,5 до 20 мм

Размеры ячеек: 3,5; 4,0; 4,5;
5,0; 6,0; 7,0; 8,0; 10,0; 12,0;
14,0; 16,0; 20,0



Тестомесилки.

Применяются в лабораториях хлебоприемных, мукомольных, хлебопекарных и пищевых предприятий, ГХИ и научно-исследовательских организациях.

Принцип работы тестомесилок заключается в смешивании компонентов, помещенных в дежу, образовании в ней теста и его интенсивном перемешивании.

- У1-ЕТК (со встроенным дозатором)
- У1-ЕТВ

-

Тестомесилка У1-ЕТК (со встроенным дозатором)

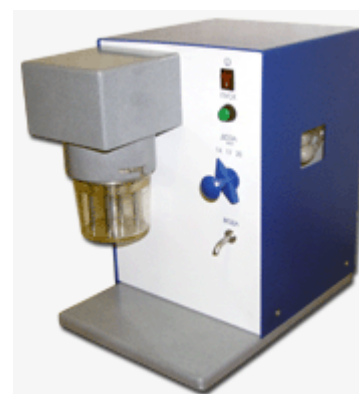
Предназначена для замеса теста из цельносмолотого зерна пшеницы (шрота) и муки при определении количества и качества клейковины. Принцип работы тестомесилки заключается в смешивании компонентов, помещенных в дежу, образовании в ней теста и его интенсивном перемешивании вращающимися штифтами.

Узел дозирования воды снабжен трехпозиционным переключателем доз на 14, 17, 20 мл

с точностью $\pm 2\%$ для замеса теста соответственно из 25, 30, 50 г навески шрота или муки.

Технические характеристики:

Масса замешиваемой пробы, кг	0,01 - 0,05
Производительность замесов / ч, не менее	40
Продолжительность одного замеса, с	18 - 60
Вместимость дежи, л	0,25
Частота вращения рабочего органа, об/мин	600



Мощность, кВт	0,25
Габаритные размеры, мм	320 x 225 x 335
Масса прибора, кг	25

Тестомесилка У1-ЕТВ

Предназначена для механизированного замеса теста из муки массой 0,7-1,2 кг при проведении пробной лабораторной выпечки хлеба. Тестомесилка снабжена блокировкой запуска двигателя при снятой или не зажатой замками крышкой.

Технические характеристики:

Масса замешиваемой пробы, кг	0,7 - 1,2
Производительность, замесов / ч	6 - 22
Продолжительность одного замеса, с	60 ± 1,5
Вместимость дежи, л	3 ± 0,2
Частота вращения рабочего органа, об/мин	600
Мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм	475 x 290 x 280
Масса прибора, кг	26,5



Очиститель проб зерна лабораторный

Очиститель лабораторный предназначен для очистки зерна от крупной примеси: обломков колоса, соломы, сорняков и определения их количества. Применяется на хлебоприемных предприятиях.

Зерно массой примерно 1 кг взвешивают и засыпают в воронку. При вращении рабочего органа от электропривода зерна проходят через отверстия сита и поступают в короб. Примеси сходят в другой короб на весы и взвешиваются.

По окончании процесса просеивания определяется % содержание примеси.

При необходимости сито и трубопровод в процессе просеивания зачищают с помощью кисти.



Преимущества:

- удаляет длинные обломки соломы;
- точность определения крупной примеси соответствует ГОСТ 30483-97;
- большой объем пробы;
- легкая и удобная зачистка сита и трубопровода;
- возможность автоматического определения процентного содержания сора (комплектуются электронными весами, с подключением к компьютеру, по заказу).

Технические характеристики:

Объем пробы, кг	1
Время очистки пробы, мин, не более	1
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм	680 x 350 x 450
Масса, кг, не более	20

Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности зерна

Применяется в лабораториях хлебоприемных и мукомольных предприятий, в сельском хозяйстве и испытательных центрах РГХИ. Предназначен для определения стекловидности зерна по его оптическим свойствам.

Принцип действия диафаноскопа основан на неодинаковой способности стекловидных и мучнистых зерен пропускать световой поток, т.е. в различии их оптических свойств. В основе метода – зрительное восприятие структур зерновки: у стекловидного эндосперма крахмальные зерна плотно связаны между собой и промежуточным веществом, содержащим азот, что делает зерновку прозрачной; у мучнистого эндосперма зерновка на разрезе непрозрачна.

Состоит из корпуса, кассеты на 100 зерен, механизма перемещения кассеты, позволяющего одновременно просматривать 10 зерен;

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

источника света - лампы накаливания, которая находится под углом 50° в кассете, что обеспечивает поступление на нее рассеянного света; линзы с увеличением 1,43. Для изоляции глаз лаборанта и линзы от попадания постороннего света предусмотрена маска из темного полимерного материала.

Технические характеристики:

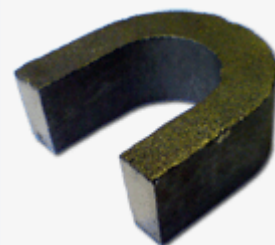
Среднее количество анализов в час	10
Общее количество зерен, анализируемых в образце, шт	100
Число зерен, одновременно находящихся в поле зрения, шт	10
Тип кассеты	подвижная
Управление перемещением кассеты	ручное
Кратность увеличения	2,5
Электропитание, В / Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, Вт	60
Продолжительность измерения, мин не более	4
Габаритные размеры, мм	120 x 215 x 250
Масса, кг	3,5



Магнит подковообразный ММ 2165

Магнит постоянный подковообразный (с-образный) предназначен для извлечения металломагнитной примеси (частиц металлов, руды и т.д., обладающих магнитными свойствами) из зерна, муки, крупы, отрубей, комбикормов и определения ее содержания по стандартной методике:

среднюю пробу продукта массой 1 кг рассыпают на гладкой поверхности равным слоем толщиной не более 5 мм. Концами подковообразного магнита проводят продольные и поперечные бороздки таким образом, чтобы ими была покрыта вся поверхность продукта. После этого с магнита снимают приставшие частицы примеси металла. Извлечение примесей магнитом приводят не менее трех раз. Магнит постоянный подковообразный металлический из сплава марки ЮНДК (ГОСТ 17809-72) создает постоянное магнитное поле. Извлечение магнитом



АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

металломагнитной примеси происходит за счет взаимодействия поля, создаваемого постоянным магнитом, и металломагнитной примесью, обладающей ферромагнитными свойствами.

Технические характеристики:

Магнитная индукция в центре каждого полюса на расстоянии 0,5 мм от поверхности полюса, мТл не менее	120
Габаритные размеры, мм	62 x 62 x 26

Прибор для определения автолитической активности (числа падения) ИЧП1-2

Предназначен для оценки хлебопекарных свойств и контроля качества продовольственного зерна ржи и пшеницы, выработанной муки и других крахмалосодержащих продуктов путем определения автолитической активности по "числу падения", характеризующему активность фермента альфа-амилазы.

Прибор применяется в лабораториях хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, Госхлебинспекции, хлебозаводов и других предприятиях АПК.

Принцип действия ИЧП1-2 основан на реализации метода Хагберга-Пертена по измерению "числа падения" (международные стандарты ICC №107, ISO №3093-82 и ГОСТ 27676). Метод основан на быстрой клейстеризации водной суспензии муки в кипящей водяной бане и последующем ее разжижении под действием амилолитических ферментов. Степень разжижения зависит от активности фермента альфа-амилазы и от свойств крахмала. Вязкость клейстера определяется по скорости погружения в него шток-мешалки. Продолжительность погружения, измеряемая в секундах, является показателем "числа падения".

Особенности:

- одновременное измерение в двух пробах;
- автоматическая оценка результатов измерений;
- автоматический контроль температуры в водяной бане;
- автоматический цикл работы;
- длительность непрерывной работы прибора 8 часов;
- полный комплект принадлежностей для проведения измерений.



Технические характеристики:

Диапазон измерения "числа падения", с	60 - 900
Частота колебаний шток-мешалки, Гц	2,0 ± 0,3
Высота падения шток-мешалок, мм	68 ± 1
Температура в водяной бане, °С	100 ± 0,5
Объем дистиллированной воды, заливаемой в водяную баню, л	3
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Габаритные размеры, мм	450 x 170 x 530
Масса прибора, кг	25

Прибор включен в Государственный реестр средств измерений РФ.

Аппарат для смешивания зерна БИС-1

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

Аппарат представляет собой металлический цилиндр диаметром 250 мм, в котором функционально различают три части.

Верхняя часть имеет приемную воронку вместительностью, примерно, 4,5 кг зерна, с отверстием внизу конуса, которое может открываться с помощью шарового затвора и рукоятки (рычага).

Вторая часть, расположенная под воронкой, состоит из двух делительно-смешивающих устройств, размещенных одно над другим. Каждое из устройств состоит из конуса и воронки, соединенных вместе. Воронка второго устройства имеет отводной патрубок, через который из делителя выводится половина пробы, направляемая для определения природы.

Нижняя (третья) часть прибора предоставляет собой еще одно делительно-смешивающее устройство. В него также входят конус и воронка, но уже с двумя выходными каналами. Каждый канал снабжен подвижной заслонкой, позволяющей регулировать количество отделяемого зерна.

Для регулирования величины выделяемых



навесок в верхней части корпуса укреплена цифровая шкала делительных секторов устройств.

Технические характеристики:

Объем воронки (при удельном весе зерна 0,75 г/куб.см)	4,0 - 4,5
Среднее время для смешивания зерна и выделения из него навесок, мин	0,5 - 1,0
Габаритные размеры (диаметр x высота), мм	250 x 1120
Масса, кг	13,8

Пурка литровая с падающим грузом У1-ПХ1 (ТУ 4274-010-00932169-07)

Пурки литровые с падающим грузом образцовые 1-го разряда У1-ПХ1-О1, образцовые 2-го разряда У1-ПХ1-О2, рабочие пурки У1-ПХ1-Р предназначены для определенияnatуры (насыпной плотности зерна пшеницы, ржи, ячменя и овса) в одном литре по ГОСТ 10840-64 взамен пурки ПХ-1. Область применения пурки - Центры стандартизации и метрологии, лаборатории хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, органов Россельхознадзора, Центров оценки безопасности и качества зерна и проч., научных учреждений, организаций. Показатель natуры для зерна является обязательной,



стандартизированной характеристикой, включенной в стандарты определяющие его качество.

Пурка У1-ПХ1 состоит из: мерки (измерительного контейнера), ножа, поршня (падающего груза), загрузочного цилиндра, предварительной мерки, воронки, основания и струбцины. С пуркой поставляются весы лабораторные электронные (по договору) с НПВ 3000г и ценой деления 0,1г (класс точности по ГОСТ 24104-2001 - II (высокий)). Весы имеют компенсирующее устройство, учитывающее массу пустой мерки с грузом, и показывают натуру зерна в г/л.

Особенности:

- каждая пурка имеет свидетельство о поверке и результаты сравнения с образцовой пуркой по показателю натуре пшеницы
- снижено влияние человеческого фактора на результаты определения натуре, повышена воспроизводимость, сокращена продолжительность измерения в 4-5 раз, значительно снижена масса по сравнению с пуркой ПХ-1. Пурка имеет современный дизайн
- лабораторные электронные весы MW-II-3000 имеют универсальное применение
- пурка У1-ПХ1 разработана на основе стандартов ИСО 7971-2 и ГОСТ 16464-70.

Технические характеристики:

Погрешность измерения натуре зерна пшеницы, г	$\pm 1,5$
<ul style="list-style-type: none">• для образцовых пурок 1-го разряда У1-ПХ1-01• для образцовых пурок 2-го разряда У1-ПХ1-02• для рабочих пурок У1-ПХ1-Р	$\pm 2,0$ $\pm 4,0$
Размах показаний на сухом зерне пшеницы, очищенной от примесей и просеянной на полотнах решетных с	

ячейками 2,0x16, 2,0x20, г	3,1
<ul style="list-style-type: none"> • для образцовых пурок 1-го разряда в 20-ти измерениях • для образцовых пурок 2-го разряда в 10-ти измерениях • для рабочих пурок в 6-ти измерениях 	2,6 2,1
Габаритные размеры пурки, мм	
<ul style="list-style-type: none"> • в рабочем состоянии • в транспортном состоянии 	290x210x520 300x250x210
Масса пурки нетто / брутто, кг	4,1 / 4,5
Наибольший предел взвешивания электронных весов (НПВ), г	3000
Цена деления электронных весов, г	0,1
Продолжительность взвешивания, с	4 - 5
Потребляемая мощность, Вт	0,4
Габаритные размеры весов, мм	190x271x84
Масса весов, кг	1,3

Пурка литровая с падающим грузом включена в реестр средств измерений под № 37480-08 и допущена к применению в Российской Федерации.

Устройство УДИМ-1 для извлечения металломагнитных примесей

Предназначено для выделения металломагнитных примесей из пищевых и кормовых сыпучих продуктов в условиях производственно-технических лабораторий с целью дальнейшего количественного определения содержания металлопримесей в продукте по ГОСТ 13496.9 и ГОСТ 20239.

Особенности:

- низкие массо-габаритные показатели;
- 100% извлечение металлопримесей;
- простота и надежность в эксплуатации;
- удобный сбор металломагнитных примесей за счет съемного экрана;
- современный дизайн.



Технические характеристики:

Номинальная разовая загрузка, кг	0,5
Время извлечения металломагнитных примесей, мин	6

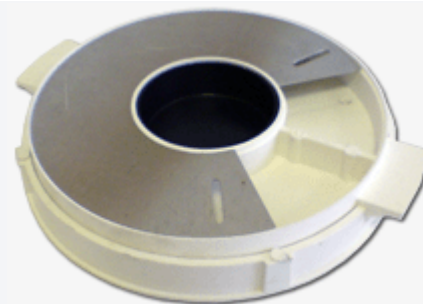
АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Эффективность извлечения металломагнитных примесей, %	100
Магнитная индукция на каждом стержне гребенки, защищенной экраном, мТл	100
Габаритные размеры, мм	360 x 360 x 85
Масса прибора, кг	2,5

Кассета У1-ЕКО для определения обесцвеченной пшеницы

Предназначена для определения степени обесцвеченности зерна пшеницы методом визуального сравнения испытуемой пробы с эталоном зерна. Обеспечивает экспрессное и объективное определение по этому показателю каждой автомобильной партии, а также различных партий пшеницы при торговых операциях с зерном.

Эталон зерна пшеницы разных степеней обесцвеченности для кассеты составляют специалисты ПТЛ предприятия с участием инспектора Государственной хлебной инспекции ежегодно перед началом массового поступления зерна нового урожая: отдельно для зерна мягкой и твердой пшеницы.



Технические характеристики:

Производительность, проб/ч	40 - 50
Масса испытуемого зерна, г	30
Число ячеек	5
Габаритные размеры, мм	160 x 30
Масса кассеты, г не более	300

Смеситель лабораторный СЛ-6

Смеситель лабораторный предназначен для перемешивания сыпучих порошков, гранул и жидкостей, в том числе: муки, зерна, круп, семян, хлопьев, комбикорма.

Образец помещается в цилиндрическую камеру (заполнение на 2/3 объема), после чего закрывается крышкой. Время вращения устанавливается таймером-выключателем. Перемешивание образца происходит за счет его периодического перемещения внутри



камеры, как вокруг продольной оси, так и от крышки цилиндрической камеры к днищу. Происходит усреднение образца в трех пространственных измерениях, не зависимо от веса его компонентов.

Преимущества:

- эффективное перемешивание с минимальным истиранием компонентов, при низкой частоте вращения;
- наличие возможности установки времени перемешивания позволяет стандартизовать систему приготовления образца;
- камера выполнена из прозрачного оргстекла или нержавеющей стали;
- камеру легко повернуть вручную для загрузки и выгрузки продукта;
- смеситель работает без выделения пыли;
- легкий, компактный, бесшумный;
- низкое потребление электроэнергии;
- допускает установку других камер по заказу;
- частота вращения может быть увеличена до 60 об/мин по заказу.

смеситель с камерой из оргстекла на бл



смеситель с камерой из нержавеющей стали на 2л

Технические характеристики:

Объем пробы, не более, л	1,4 или 4,0
Вместимость камеры, л	2 или 6
Частота вращения, об/мин	15
Регулировка времени перемешивания, мин	1 ÷ 30
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Габаритные размеры, мм не более	620 x 324 x 570
Масса, кг не более	20
Угол наклона цилиндра, град	45
Гарантия, мес	36
Срок службы, лет, не менее	10

Скорость вращения, материал и вместимость цилиндра можно изменить при заказе.

Привод смесителя универсален. Позволяет устанавливать на него емкости различной вместимости и формы, а также использовать для установки истирателя комплекта определения крошимости гранул ЕКГ.

Прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2

Прибор предназначен для оценки одного из показателей качества муки по объемному выходу, выпеченного формового хлеба при пробной лабораторной выпечке.

Прибор используется в лабораториях хлебоприемных, мукомольных, хлебопекарных предприятий, государственных хлебных инспекциях, сельскохозяйственных предприятиях, научно-исследовательских учреждениях, занимающихся оценкой качества зерна пшеницы и продуктов его переработки.

Объемометр представляет собой емкость, дно которой состоит из двух шторок, шарнирно закрепленных на оси и управляемых от ручного привода, а также бункер, установленный на опорах.

В комплект входят дополнительные емкости. Мерные цилиндры поставляются по заказу.

Технические характеристики:

Предел измерений, куб. см	300 - 2700
Цена деления шкалы мерного цилиндра, куб. см	5
Погрешность измерения, куб. см	5
Габаритные размеры, мм	350 x 650
Масса, кг	5



Приборы для определения пористости хлеба УОП-01, КП-101, КВАРЦ-24 (типа Журавлева)

Предназначены для выделения из хлебобулочного изделия образца определенного объема, по результатам взвешивания которого расчетным путем определяется пористость хлеба.

Конструкция и принцип работы устройств КП-101, УОП-01 и КВАРЦ-24 идентичны. Они снабжены калибровочным цилиндром, выталкивателем, стаканом и ножом. В соответствии с методикой из середины хлебного изделия вырезают кусок шириной не менее 6,0 см. В месте наиболее типичной пористости (на расстоянии не менее 1 см от корки) делают вырезку мякиша калибровочным цилиндром, вводя его в кусок

поступательно-вращательным движением. Калибровочный цилиндр с расположенным внутри мякишем совмещают с обрезным стаканом. При помощи выталкивателя перемещают мякиш из калибровочного цилиндра в обрезной стакан. Мякиш должен при этом выходить из стакана не менее чем на 1 см. Мякиш, выступающий с торцов обрезного стакана, отрезают ножом, а полученный цилиндр мякиша выталкивают из обрезного стакана.

Приборы изготавливают так, чтобы цилиндрический объем вырезки мякиша был равен 27 куб. см.

При анализе пшеничного хлеба делают 3 вырезки, а ржаного - 4.

В штучных изделиях, где ломтики небольшие, вырезки делают из двух ломтиков или двух изделий.

Вырезки взвешивают вместе и вычисляют пористость (в %) по указанной в методике формуле.



Технические характеристики:

	КП-101	УОП-01	КВАРЦ-24
Внутренний диаметр калибровочного цилиндра, мм	30,5 ± 0,1	30,1 ± 0,1	30,1 ± 0,1
Длина обрезного стакана, мм	38,0 ± 0,1	38,0 ± 0,1	38,0 ± 0,1
Объем образца мякиша, формируемого устройством, куб. см	27,8 - 27,9	27,8 - 27,9	26,9 - 27,9
Габаритные размеры			
стакана в сборе, мм	32 x 32 x 133	40 x 40 x 155	38 x 38 x 135
ножа в сборе, мм	20 x 55 x 193	20 x 45 x 180	12 x 48 x 165
Масса прибора, г	350	400	350

Прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФХ-250

Прибор применяется на мукомольных и хлебопекарных предприятиях, в лабораториях, где проводится оценка качества зерна (муки).

Прибор предназначен для определения формоустойчивости подового хлеба по величине отношения высоты к его диаметру при оценке хлебопекарных свойств зерна пшеницы (пшеничной муки) по пробной выпечке ГОСТ 27669-88. Диаметр и высоту подового хлеба определяют с помощью измерительных линеек и выражают в мм.

Принцип работы прибора основан на измерении образца хлеба между параллельными плоскостями.

Хлебобулочное изделие помещается между неподвижной и подвижной

губками - результат измерения фиксируется через визир на мерной линейке. Высоту измеряемого хлеба Н устанавливают по отметкам, которые делаются на плоскости неподвижной губки.

Технические характеристики:

Предел линейных измерений, мм	0 - 250
Цена деления шкалы, мм	1
Погрешность измерения, мм	± 1
Габаритные размеры, мм	170 x 220 x 150
Масса, кг	2,5



Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования КОХП

Комплект хлебопекарного лабораторного оборудования предназначен для использования в производственных лабораториях хлебозаводов, управлениях Государственной хлебной инспекции для пробной выпечки хлебобулочных изделий при отработке технологических процессов и контрольных анализов качества выпекаемых изделий. Комплект включает в себя расстоечный шкаф ШРЛ-065 и хлебопекарный шкаф ШХЛ-065.

Особенности:

- автоматическое регулирование и поддержание заданной температуры;
- автоматический отсчет заданных временных интервалов;
- цифровая индикация текущих и заданных параметров (температуры и времени);
- равномерное распределение температуры по объему камеры;
- автономная система пароувлажнения.



Достоинства:

высокая надежность, современный дизайн, малое энергопотребление; микропроцессорное управление; визуальный контроль процесса без

открывания дверей.

Технические характеристики:

	Расстоечный шкаф	Хлебопекарный шкаф
Разовая загрузка	1 тестовая заготовка для хлеба 2 тестовые заготовки для формового хлеба	
Диапазон регулируемых температур, °С	от t окружающей среды +5 до 60	50 - 300
Предельное отклонение температур по объему камеры, °С	± 1	± 5
Время нагрева, мин	15 (до t расстойки)	15 (до t выпечки)
Способ увлажнения	емкость для воды	парогенератор
Задание режимов работы	с пульта управления	с пульта управления
Получение информации с пульта управления о технологических режимах работы	визуальная информация	визуальная информация, звуковая сигнализация
Переставляемые полки, шт. не менее	2	2
Электропитание, В/Гц	220 / 50	220 / 50
Установленная мощность, кВт не более	0,9	3,5
Габаритные размеры, мм не более	610 x 830 x 616	650 x 830 x 600
Размеры рабочей камеры, мм не менее	360 x 520 x 400	360 x 520 x 400
Масса, кг не более	60	65

Установка для определения крошимости гранул ЕКГ

Установка предназначена для механического воздействия на пробы комбикорма при определении показателя крошимости гранулированных комбикормов и гранулированного комбикормового сырья по ГОСТ 28497-90, взамен У17-ЕКГ.

Применяется в лабораториях комбикормовых заводов, оснащенных оборудованием для гранулирования комбикормов.

Установка состоит из: истирателя, станины, электропривода, реле времени, ограждения и поддона. Истиратель представляет собой двухкамерную коробку, снабженную рассекателями, которые воздействуют на пробу комбикорма при его вращении. Двухкамерная коробка имеет два люка для загрузки и выгрузки пробы.

Принцип работы установки заключается в механическом воздействии рассекателя и стенок истирателя на пробы гранулированного комбикорма при вращении истирателя в течении определенного

времени.

Установка ЕКГ комплектуется принадлежностями: поддоном и кистью.

Особенности:

- питание от сети 220В;
- высокая надежность;
- малое электропотребление;
- малый вес (в 3,5 раза меньше У17-ЕКГ);
- простота в обращении.

Технические характеристики:

Производительность, проб/ч, не менее	6
Масса пробы, г	500 (250x2)
Число одновременно стираемых проб	2
Частота вращения истирателя, 1/с	0,73
Время испытания пробы, мин	5
Допустимое абсолютное расхождение показателя крошимости при параллельных определениях, %	1,5
Установленная мощность, кВт	0,025
Габаритные размеры, мм	500 x 324 x 500
Масса, кг более	20



Прибор для определения объема хлеба ОХЛ-2

Прибор предназначен для оценки одного из показателей качества муки по объемному выходу, выпеченного формового хлеба при пробной лабораторной выпечке.

Прибор используется в лабораториях хлебоприемных, мукомольных, хлебопекарных предприятий, государственных хлебных инспекциях, сельскохозяйственных предприятиях, научно-исследовательских учреждениях, занимающихся оценкой качества зерна пшеницы и продуктов его переработки.

Объемометр представляет собой емкость, дно которой состоит из двух шторок, шарнирно закрепленных на оси и управляемых от ручного привода, а также бункер, установленный на опорах.

В комплект входят дополнительные емкости. Мерные цилиндры поставляются по заказу.

Технические характеристики:

Предел измерений, куб. см	300 - 2700
Цена деления шкалы мерного цилиндра, куб. см	5
Погрешность измерения, куб. см	5
Габаритные размеры, мм	350 x 650
Масса, кг	5



Приборы для определения пористости хлеба УОП-01, КП-101, КВАРЦ-24 (типа Журавлева)

Предназначены для выделения из хлебобулочного изделия образца определенного объема, по результатам взвешивания которого расчетным путем определяется пористость хлеба.

Конструкция и принцип работы устройств КП-101, УОП-01 и КВАРЦ-24 идентичны. Они снабжены калибровочным цилиндром, выталкивателем, стаканом и ножом. В соответствии с методикой из середины хлебного изделия вырезают кусок шириной не менее 6,0 см. В месте наиболее типичной пористости (на расстоянии не менее 1 см от корки) делают вырезку мякиша калибровочным цилиндром, вводя его в кусок поступательно-вращательным движением. Калибровочный цилиндр с расположенным внутри мякишем совмещают с обрезным стаканом. При помощи выталкивателя перемещают мякиш из калибровочного цилиндра в обрезной стакан. Мякиш должен при этом выходить из стакана не менее чем на 1 см. Мякиш, выступающий с торцов обрезного стакана, отрезают ножом, а полученный цилиндр мякиша выталкивают из обрезного стакана.

Приборы изготавливают так, чтобы цилиндрический объем вырезки мякиша был равен 27 куб. см.

При анализе пшеничного хлеба делают 3 вырезки, а ржаного - 4.

В штучных изделиях, где ломтики небольшие, вырезки делают из двух ломтиков или двух изделий.

Вырезки взвешивают вместе и вычисляют пористость (в %) по указанной в методике



формуле.

Технические характеристики:

	КП-101	УОП-01	КВАРЦ-24
Внутренний диаметр калибровочного цилиндра, мм	30,5 ± 0,1	30,1 ± 0,1	30,1 ± 0,1
Длина обрезаемого стакана, мм	38,0 ± 0,1	38,0 ± 0,1	38,0 ± 0,1
Объем образца мякиша, формируемого устройством, куб. см	27,8 - 27,9	27,8 - 27,9	26,9 - 27,9
Габаритные размеры			
стакана в сборе, мм	32 x 32 x 133	40 x 40 x 155	38 x 38 x 135
ножа в сборе, мм	20 x 55 x 193	20 x 45 x 180	12 x 48 x 165
Масса прибора, г	350	400	350

Прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФХ-250

Прибор применяется на мукомольных и хлебопекарных предприятиях, в лабораториях, где проводится оценка качества зерна (муки).

Прибор предназначен для определения формоустойчивости подового хлеба по величине отношения высоты к его диаметру при оценке хлебопекарных свойств зерна пшеницы (пшеничной муки) по пробной выпечке ГОСТ 27669-88. Диаметр и высоту подового хлеба определяют с помощью измерительных линеек и выражают в мм.

Принцип работы прибора основан на измерении образца хлеба между параллельными плоскостями.

Хлебобулочное изделие помещается между неподвижной и подвижной губками - результат измерения фиксируется через визир на мерной линейке. Высоту измеряемого хлеба H устанавливают по отметкам, которые делаются на плоскости неподвижной губки.

Технические характеристики:

Предел линейных измерений, мм	0 - 250
Цена деления шкалы, мм	1
Погрешность измерения, мм	± 1
Габаритные размеры, мм	170 x 220 x 150
Масса, кг	2,5



Комплект лабораторного хлебопекарного оборудования КОХП

Комплект хлебопекарного лабораторного оборудования предназначен для использования в производственных лабораториях хлебозаводов, управлениях Государственной хлебной инспекции для пробной выпечки хлебобулочных изделий при отработке технологических процессов и контрольных анализов качества выпекаемых изделий.

Комплект включает в себя расстоечный шкаф ШРЛ-065 и хлебопекарный шкаф ШХЛ-065.

Особенности:

- автоматическое регулирование и поддержание заданной температуры;
- автоматический отсчет заданных временных интервалов;
- цифровая индикация текущих и заданных параметров (температуры и времени);
- равномерное распределение температуры по объему камеры;
- автономная система пароувлажнения.



Достоинства:

высокая надежность, современный дизайн, малое энергопотребление; микропроцессорное управление; визуальный контроль процесса без открывания дверей.

Технические характеристики:

	Расстоечный шкаф	Хлебопекарный шкаф
Разовая загрузка	1 тестовая заготовка для хлеба 2 тестовые заготовки для формового хлеба	
Диапазон регулируемых температур, °С	от t окружающей среды +5 до 60	50 - 300
Предельное отклонение температур по объему камеры, °С	± 1	± 5
Время нагрева, мин	15 (до t расстойки)	15 (до t выпечки)
Способ увлажнения	емкость для воды	парогенератор
Задание режимов работы	с пульта управления	с пульта управления
Получение информации с	визуальная	визуальная

пульта управления о технологических режимах работы	информация	информация, звуковая сигнализация
Переставляемые полки, шт. не менее	2	2
Электропитание, В/Гц	220 / 50	220 / 50
Установленная мощность, кВт не более	0,9	3,5
Габаритные размеры, мм не более	610 x 830 x 616	650 x 830 x 600
Размеры рабочей камеры, мм не менее	360 x 520 x 400	360 x 520 x 400
Масса, кг не более	60	65

Приборы ИДК предназначены для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки. Принцип определения качества основан на измерении величины остаточной деформации образца клейковины после воздействия на него тарированной нагрузки (пуансона) в течение заданного интервала времени (в условных единицах). С помощью соответствующих таблиц по полученным значениям можно определить группу качества клейковины.

Прибор для оценки качества клейковины ИДК-3М (автомат)

Точность прибора позволяет однозначно определить группу качества клейковины при решении спорных вопросов, возникающих в результате анализа, показатели которого находятся на границе двух групп качества. Также позволяет достоверно оценивать очень слабую клейковину.

Процесс измерения полностью автоматизирован, обладает системой внутренней диагностики, что позволяет исключить подстройку и юстировку прибора в течение всего периода эксплуатации.



Пределы измерения деформации клейковины, усл.ед.	0 - 150,7
Деформирующая нагрузка, г	120±2
Основная абсолютная погрешность, усл. ед.	±0,5
Потребляемая мощность, В	20
Габаритные размеры, мм	200 x 110 x 240
Масса, кг	1,7

Прибор ИДК-3М утвержден для методов определения количества и качества клейковины (ГОСТ 13586.1, ГОСТ 27839) и внесен в Государственный реестр средств измерения.

Устройство ПФК для формовки клейковины перед определением качества

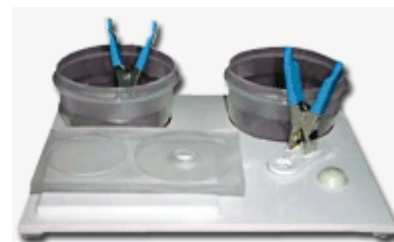
Предназначено для частичной механизации процесса формовки клейковины в шарик перед определением качества клейковины на приборах ИДК.

Приспособление состоит из столика, пластины для раскатки клейковины, фишки, двух зажимов, двух кювет, а также формирующей планки с фильерой и ограничительным кольцом.

Применение ПФК при формировании шарика клейковины исключает влияние человеческого фактора, из-за которого возможен разброс показателей качества клейковины.

Технические характеристики:

Среднее время формовки шарика клейковины, с	23
Габаритные размеры столика с кюветами, мм	230 x 190 x 65
Масса, кг не более	0,5



Прибор для определения белизны муки БЛИК-Р3

Предназначен для экспрессной оценки сортности муки по белизне и контроля технологического процесса на мукомольных предприятиях, а также для входного контроля качества муки на хлебопекарных предприятиях.

Используют для:

- определения белизны пшеничной муки по значениям измеренных зональных коэффициентов отражения видимого спектра лучей определенной длины волны от эталонов и спрессованной пробы муки;
- формирования соответствующего сорта пшеничной муки при ее производстве на мукомольных предприятиях и входного контроля хлебопекарных свойств пшеничной муки различных сортов, поступающей на хлебозаводы;
- определения соотношения различных партий пшеничной муки одного и того же сорта для получения смеси с заданным показателем белизны, при проведении муки данных сортов, на хлебопекарном предприятии;
- контроля показателей белизны широкого спектра рецептурных ингредиентов, полуфабрикатов и готовых изделий (различные виды крахмалов, сахаро- и крахмалосодержащего сырья, стабилизаторов, сухого обезжиренного молока и т.д.);

- определения соотношения различных партий пшеничной муки одного и того же сорта для получения смеси в процессе валки на хлебопекарном предприятии со значениями критерия, отражающего способность муки к потемнению в процессе приготовления теста, соответствующего требованиям технологического регламента производства пшеничного хлеба.

Принцип действия прибора основан на измерении коэффициента отражения видимого спектра лучей в заданном интервале длин волн, от уплотненно-сглаженной поверхности муки или теста и эталонов и определении показателя белизны.

Прибор позволяет определять белизну пшеничной муки различных сортов в соответствии с требованиями ГОСТ 26361.

Микропроцессорная система прибора Блик-РЗ обеспечивает процесс измерения, обработку результатов измерения и контроль работоспособности прибора, а также вывод результатов измерений на цифровой индикатор и на персональный компьютер для формирования базы данных. Результаты передаются на компьютер IBM - PC по интерфейсу RS 232 C.

Прибор включен в Государственный реестр средств измерения под №16027 и допущен к применению в Российской Федерации. Также прибор зарегистрирован в Госреестре средств измерений Украины.

Технические характеристики:

Спектральная область работы белизномера, нм	540±50
Диапазон измеряемых коэффициентов отражения, % не более	45...90
СКО измерений коэффициентов отражения, % не более	0,3
Основная абсолютная погрешность измерения, % не более	1,0
Количество автоматически измеряемых полей на образце муки, шт, % не более	10
Время определения белизны одного образца, с не более	60
Режим работы	непрерывный
Индикация	цифровая
Электропитание, В / Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, Вт	25



не более	
Рабочая температура окружающей среды, °С	10...35
Относительная влажность воздуха, % не более	80
Габаритные размеры, мм	260 x 250 x 110
Масса, кг	4

Прибор для определения белизны муки БЛИК-РЗ (СМП)

Предназначен для экспрессной оценки сортности муки по белизне и контроля технологического процесса на мукомольных предприятиях, а также для входного контроля качества муки на хлебопекарных предприятиях.

Принцип действия прибора Блик-РЗ (СМП) основан на измерении коэффициента отражения видимого спектра лучей, в заданном интервале длин волн, от уплотненно-сглаженной поверхности муки или теста и эталонов и определении показателя белизны и способности их к потемнению.

Блик-РЗ (СМП) работает в двух режимах:

- Режим 1 Определение показателя белизны муки. Методика определения показателя белизны муки состоит в измерении диффузно –отраженного потока лучистой энергии, в заданном интервале длин волн, от уплотненно-сглаженной поверхности муки в десяти автоматически сменяющихся зонах, при следующей геометрии: угол падения луча света -45° к поверхности муки, а регистрация отраженного излучения 90° ;
- Режим 2 Определение способности муки к потемнению. Методика определения заключается в измерении в реальном масштабе времени зональных коэффициентов отражения видимого спектра лучей определенной длины волны от пшеничного теста в процессе его отлежки в течении 60 мин, и экспонировании показателя «белизны теста» по экспоненциальному закону на период до 360 мин с установлением относительного изменения показателя белизны пробы теста от момента замеса и формирования до прогнозируемого момента окончания его отлежки, в соответствии с требованиями технологического контроля производства хлебобулочных изделий.

Прибор для определения белизны муки СКИБ-М

Предназначен для экспрессного определения белизны пшеничной (хлебопекарной и общего назначения) и ржаной хлебопекарной муки и оценки ее 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 и пищевой промышленности, в контролирующих организациях.

Прибор СКИБ-М - переносного типа, принцип действия прибора основан на измерении освещенности, создаваемой на фотоприемнике в

измерительном канале потоком излучения, отраженным от уплотненно-сглаженной поверхности муки, и освещенности, создаваемой на фотоприемнике в опорном канале, с последующим вычислением отношения результатов в двух каналах.

Прибор СКИБ-М внесен в Государственный реестр средств измерений, в ГОСТ 26361(изменение № 4) и обеспечивает единство измерения белизны муки с белизомерами РЗ-БПЛ-Ц.

СКИБ-М исключительно прост и удобен в эксплуатации, не требует настройки и регулировки в процессе работы. Межповерочный интервал 1 год.

Прибор СКИБ-М позволяет увеличить выход муки высоких сортов на 1,5-2%, предотвратить выпуск нестандартной продукции, снизить расход электроэнергии и трудозатрат на контроль, обеспечить стабильность качества продукции.

Технические характеристики:

Индикация результата измерения	усл. ед. РЗ-БПЛ
Цена деления, усл. ед.	0,1
Инструментальная погрешность измерения, усл. ед. / %	0,2 / 0,06
Абсолютная погрешность, % не более (в диапазоне температур от +10°C до +45°C)	0,5
Время установления рабочего режима после включения питания, с	3
Время установления показаний, с	1
Питание	батареи (аккумуляторы)



Прибор для определения белизны муки СКИБ-Л

Прибор СКИБ-Л предназначен для экспрессного определения белизны пшеничной хлебопекарной муки и ржаной хлебопекарной муки и оценки ее сортности в соответствии с ГОСТ 26361-84, ГОСТ Р 52189-2003 и ГОСТ 7045-90. Может применяться на мукомольных и хлебопекарных предприятиях, в органах контроля качества пищевых АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

продуктов, в торговле.

По метрологическим характеристикам (сходимости - п. 5.1. и воспроизводимости п. 5.5. результатов измерений) соответствует требованиям ГОСТ 26361-84 и обеспечивает единство измерений с РЗ-БПЛ-Ц и СКИБ-М. Абсолютная погрешность не более 0,6 %.

Прибор не требует настройки и регулировки в процессе работы в межповерочный период (1 год), оснащен электромеханическим приводом подачи пробы муки и большим сенсорным дисплеем, не требует специальной подготовки персонала.

Прибор не требует прогрева, готов к работе через 5 секунд после включения, позволяет выполнять до двух измерений в минуту, включая пробоподготовку. СКИБ-Л может подключаться к компьютеру, сохраняет данные по 3500 измерений, позволяет формировать таблицы и графики за выбранный период.

Технические характеристики:

Индикация результата измерения	усл. ед. РЗ-БПЛ
Цена деления, усл. ед.	0,1
Индикация результата измерения	% коэфф. отр. от 0 до 100
Цена деления, %	0,1
Инструментальная погрешность измерения, усл. ед. / %	0,2 / 0,06
Абсолютная погрешность, %, не более (в диапазоне температур от +10°C до +45°C)	0,6
Время установления рабочего режима после включения, с	5
Питание, Вт / Гц	220 / 50 (через адаптер)
Габариты, мм	320 x 200 x 150
Масса, кг	4,8
Воспроизводимость (п. 5.5 ГОСТ)	не хуже 1,5 / 2,5 усл.ед.



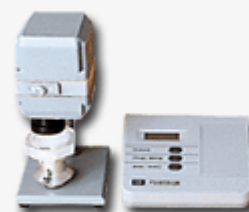
26361-84) для пшеничной и ржаной сеяной муки / для ржаной обдирной муки	
Сходимость (п. 5.1 ГОСТ 26361-84) для пшеничной и ржаной сеяной муки / для ржаной обдирной муки	не хуже 0,5 / 1,0 усл.ед.

Прибор для определения белизны муки РЗ-БПЛ-ЦМ

Предназначен для определения качества и сортности муки путем измерения коэффициента отражения и показателей белизны муки в отдельных участках, выделяемых цветными светофильтрами, диапазона длин волн от 400 до 650 нм (по ГОСТ 26361, который распространяется на сортовую хлебопекарную пшеничную и ржаную муку).

Технические характеристики:

	РЗ-БПЛ-ЦМ
Количество выделяемых спектр, интервалов	1
Длина волны в максимуме пропускания светофильтров, нм	540±5
Диапазон показаний коэффициентов отражения, %	-
Основной диапазон измерений коэффициента отражения, %	50 - 100
Основная абсолютная погрешность измеряемого коэффициента отражения, %	1
Время непрерывной работы	8 часов
Электропитание, В / Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, Вт не более	5
Габариты, не более, мм <ul style="list-style-type: none"> • головки измерительной • блока регистрации 	160 x 130 x 265 195 x 175 x 85
Масса, кг <ul style="list-style-type: none"> • головки измерительной 	2,5 0,8



- блока регистраци

Устройство для отмывания клейковины МОК-1М

Устройство для механизированного отмывания клейковины МОК-1М предназначено для отмывания сырой клейковины из зерна (шрота) пшеницы и пшеничной муки без применения ручного труда.

Принцип работы устройства основан на механическом воздействии вращающегося рабочего органа на пробу теста, помещенную в отмывочную камеру, при непрерывной подаче в нее воды. В результате происходит выделение сырой клейковины, а отмытый крахмал и оболочки выносятся на ловушечное сито приемной ванны.

Устройство состоит из корпуса, отмывочного узла, электропривода, регулятора зазора, гидросистемы, блока-реле времени, пульта управления.

К устройству прилагается бачок для автономной подачи воды.

Технические характеристики:

Производительность, число отмываний / ч	1 - 4
Частота вращения рабочего органа, об / мин	57 + 3
Расход воды на одно отмывание, л	9,2
Допустимое расхождение по количеству клейковины между отмываниями, % не более	± 2
Потребляемая мощность, кВт не более	0,1
Габаритные размеры, мм	550 x 330 x 530
Масса, кг	35



Устройство для отмывания клейковины У1-МОК-3М

Устройство У1-МОК-3М предназначено для отмыwania и отжима сырой клейковины из зерна (шрота) и муки пшеницы без применения ручного труда.

Отличие У1-МОК-3М от ранее выпускаемых моделей:

- Меньшие габариты и масса прибора;
- Электронное реле времени;
- Усиленный подшипниковый узел перемещения верхней деки;
- Фиксатор (защелка) верхнего положения деки;
- Простые и надежные механизмы установки зазора;
- Улучшенная конструкция крана переключения направления потока воды.

Высокая надежность обеспечивается новыми техническими решениями.

К устройству прилагается бачок для автономной подачи воды.

Технические характеристики:

Производительность, число отмываний / ч	1 - 4
Частота вращения рабочего органа, об/мин	57 + 3
Расход воды на одно отмывание, л	9,2
Потребляемая мощность, кВт не более	0,006
Габаритные размеры, мм	405 x 200 x 530
Масса, кг не более (без ЗИП)	20



Печь сушильная лабораторная ПС-1М

Предназначена для экспресс-анализа влажности пищевого сырья и продуктов: теста, хлеба, клейковины по методу Чижовой. Используется для оперативного контроля на хлебопекарных, кондитерских, зерноперерабатывающих, макаронных, дрожжевых, крахмалопаточных и других предприятиях.

Прототипом печи ПС-1М является печь Чижовой и прибор для

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

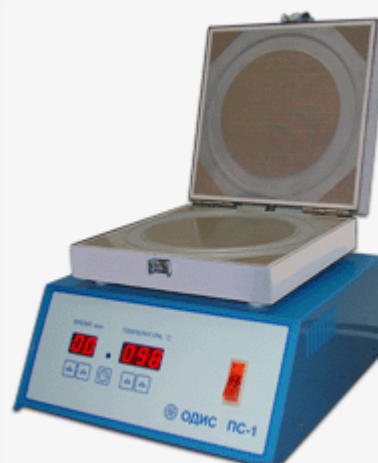
определения влажности мякиша хлеба ВНИИХП-ВЧ.

Высушивание продукта происходит между двумя зажатými дисками, в которые вмонтированы нагреватели, выполненные по твердотельной технологии.

Для обеспечения безопасности оператора диски и нагреватели установлены на теплоизолирующих элементах крепления с прокладкой теплоизоляции между корпусом и нагревателями. Это обеспечивает нагрев корпуса не выше 55 °С.

Особенности:

- рабочие поверхности с антипригарным покрытием;
- сушка образцов без бумажных пакетов;
- звуковая сигнализация окончания времени сушки;
- современный дизайн;
- индикация температуры и времени сушки;
- непрерывная работа в течение 8 часов;
- микропроцессорное управление;
- блокировка перегрева.



Технические характеристики:

Диапазон задаваемых температур высушивания, °С	100 - 180
Дискретность задания температуры, °С	1
Диапазон задания времени высушивания, мин	1 - 30
Дискретность задания времени высушивания, мин	1
Время выхода на заданную температуру, мин	10
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Максимальная потребляемая мощность, В·А	850
Габаритные размеры, мм	210 x 300 x 200
Масса, кг	8,5

Устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03

Предназначено для лабораторного контроля влажности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в хлебопекарной, кондитерской и молочной промышленности.

Высушивание образца производится методом прямого нагрева.

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Влажность продукта рассчитывается по результатам взвешивания пищевого сырья до и после высушивания. Сушка продукта, помещенного в бумажные пакеты, происходит между двумя нагревательными поверхностями. Корпус блока высушивания теплоизолирован. Электронный блок управления позволяет устанавливать температуру нагрева и время сушки, блокирует работу устройства при перегреве и коротком замыкании в сетях.

Технические характеристики

Диапазон температуры высушивания, °С	130 - 170
Погрешность поддержания температуры, °С	± 2
Дискретность устанавливаемых температур, °С	1
Диапазон времени высушивания, мин	1 - 60
Погрешность выдержки установленного времени, с	5
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, кВт не более	1,2
Габаритные размеры, мм блока высушивания электронного блока	280 x 200 x 120 70 x 150 x 200
Масса, кг не более	3



Устройство для высушивания образцов пищевого сырья КВАРЦ-21М

Прибор является аналогом прибора Чижовой, предназначен для лабораторного контроля влажности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в хлебопекарной промышленности.

Технические характеристики:

Диапазон температуры высушивания, °С	100 - 180
Диапазон времени высушивания, мин	1 - 999



Время разогрева до рабочей температуры, мин не более	10
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, кВт не более	1,0
Габаритные размеры, мм блока высушивания электронного блока	260 x 210 x 94 186 x 132 x 48
Масса, кг не более	5

Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов "Элекс-7"

Предназначено для определения влажности пищевого сырья и продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ 21094, ГОСТ 3626. Является аналогом прибора Чижовой.

Сушка продукта происходит между двумя нагревательными поверхностями. Корпус блока высушивания теплоизолирован.

Электронный блок управления позволяет устанавливать температуру нагрева и время сушки, блокирует работу устройства при перегреве.

В устройстве уменьшено влияние внешних воздействий на стабильность поддержания температуры за счет использования ПИД-регулирования, а также имеется подача звукового сигнала при достижении требуемой температуры.

Встроенный таймер позволяет производить прямой и обратный отсчет времени высушивания, ручной или автоматический старт при закладывании образца.

Влажность продукта рассчитывается по результатам взвешивания пищевого сырья до и после высушивания.

Технические характеристики:

Диапазон температуры высушивания, °С	100 - 180
Диапазон времени высушивания, мин	1 - 20
Точность поддержания температуры, °С	± 2
Время разогрева до рабочей температуры, мин не более	15
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Потребляемая мощность, кВт не более	1,0
Габаритные размеры, мм блока высушивания электронного блока	280 x 210 x 125 200 x 140 x 55
Масса, кг не более	5

Шкаф сушильный электрический СЭШ-ЗМ

Предназначен для сушки зерна и зернопродуктов, а также других влагосодержащих веществ при определении влажности в условиях элеваторных, мельничных и заводских лабораторий.

Шкаф сушильный представляет собой небольшую сушильную камеру, защищенную слоем теплоизоляции, с дверкой для загрузки бюкс.

Сушильная камера снабжена вращающимся столом, приводимым в движение турбинкой с шестеренчатым редукторным устройством.

Рабочая температура в сушильной камере обеспечивается электрическим нагревателем, помещенным в нижней части шкафа, и поддерживается на заданном уровне с помощью терморегулятора и реле.

Обмен воздуха в шкафу осуществляется воздушным потоком, создаваемым центробежным вентилятором.

Сушат размолотые материалы в бюксах алюминиевых малых, а подсушивают зернистые материалы в сетчатых бюксах.

Гнезда вращающегося стола приспособлены к быстрой замене обыкновенных бюкс сетчатыми бюксами для интенсивного подсушивания.

К шкафу сушильному прилагается специальный охладитель для охлаждения подсушенных образцов.

Степень защиты 1P1X ГОСТ 14254-80.

Технические характеристики:

Регулируемая температура, °С	105 ± 1 / 130 ± 1	
Максимально допустимый нагрев сушильной камеры шкафа, °С	150	
Средняя продолжительность разогрева шкафа при номинальном напряжении сети и температуре помещения +20 °С, мин не более	при нагреве до 105 °С	10
	при нагреве до 130 °С	15
Падение температуры после полной загрузки образцами размолотого зерна при номинальном напряжении сети и температуре помещения +20 °С, % от рабочей температуры	10	
Время восстановления температуры после полной загрузки образцами размолотого зерна при номинальном напряжении сети	10	



и температуре помещения +20 °С, мин	
Скорость вращения стола, об/мин	5 ± 2
Вместимость вращающегося стола	
сетчатых бюкс, шт	5
алюминиевых бюкс, шт	10
Электропитание, В/Гц	220 / 50
Мощность, кВт не более	1,2
Габаритные размеры с учетом терморегулятора, мм	655 x 360 x 412
Габаритные размеры охладителя, мм	150 x 292
Масса шкафа с принадлежностями, кг не более	20

Анализатор влажности ЭВЛАС-2М

Анализатор влажности ЭВЛАС-2М представляет собой компактный и высокоточный прибор для измерения влажности различных продуктов, сырья и материалов термогравиметрическим методом в лабораторных условиях.

ЭВЛАС-2М соединяет в себе сушильный шкаф, аппарат Чижовой, эксикатор для охлаждения и электронные аналитические весы. Прибор не требует дополнительного оборудования, значительно экономит время и энергоресурсы, упрощает процесс измерения, при этом в несколько раз дешевле зарубежных аналогов.

Применяется для контроля содержания влаги в сырье, продуктах и полуфабрикатах пищевой и перерабатывающей промышленности, химических веществах, фармацевтической продукции, строительных материалах и др.

Анализатор ЭВЛАС-2М поставляется в исполнениях со следующими калибровками:

- **Сельское хозяйство** (зерно, семена различных культур, шерсть и волокна, зерно смеси и комбикорма, мука любая и т.д.)
- **Производство хлеба и хлебопродуктов** (мука, тесто, дрожжи, хлеб, хлебобулочные изделия, макароны, вермишель и т.д.)
- **Производство кондитерских изделий** (мука, тесто, крем, масло, маргарин, полуфабрикаты, кондитерские смеси, желе, готовые изделия и т.д.)
- **Переработка семян масличных культур** (семена, жмых, шрот и т.д.)
- **Жировые и косметические предприятия** (майонез, маргарин, крем, желе, полуфабрикаты, стиральный порошок, шампунь, зубная паста и т.д.)

- **Пищекомбинаты и перерабатывающие заводы** (крупа, смеси, сухие полуфабрикаты, сухие напитки, хлопья, палочки, грибы, ягоды, орехи, консервы и т.д.)
- **Мясо и пищеперерабатывающие комбинаты** (мясо и мясные продукты, а также их составные компоненты (колбасы, сосиски, фарши, консервы, специи и т.д.)
- **Рыбоперерабатывающие и рыбоконсервные предприятия** (рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, продукты их переработки и т.д.)
- **Молокоперерабатывающие заводы** (масло сливочное, сыр, творог, сухое молоко, сухие сливки, йогурты, полуфабрикаты и т.д.)
- **Предприятия фармацевтической, строительной и других отраслей промышленности** (прочие сырье и материалы)

При необходимости, по прилагаемой инструкции можно самостоятельно откалибровать анализатор влажности на другую группу продуктов или сырья и добиться максимальной сходимости результатов, проводя параллельно измерения по ГОСТ и на приборе.

Технические характеристики:

Диапазон измерения влажности, %	0 - 100
Предел абсолютной инструментальной погрешности анализатора, %	± 0,2
Диапазон значений погрешностей результатов измерений влажности, %	от ± 0,2 до ± 1,5
Диапазон установки температур рабочих режимов, °С	70 - 160
Погрешность установки и поддержания температур рабочих режимов, °С	± 2,0
Индикация результатов в цифровой форме с дискретностью отсчета, %	0,01
Диапазон массы навески для проведения анализа, мг	2000 - 10000
Время прогрева и установления рабочего режима, мин., не более	30
Срок службы, лет, не менее	8
Наработка на отказ, часов, не	2000



менее	
Потребляемая мощность, Вт, не более	370
Габаритные размеры, мм	187 x 230 x 320
Масса, кг	6,3

Анализатор сертифицирован Госстандартом РФ. Внесен в Госреестр СИ РФ: № 22077-01 и допущен к применению на территории РФ.

Анализатор влажности MA-150 Sartorius (Германия)

Новый анализатор влажности MA-150 Sartorius (Германия) - это следующее поколение популярного и проверенного на практике анализатора MA-45. Используется для экспресс-анализа влажности в процессе производства, при входном и выходном контроле сырья и продукции.

Анализатор предназначен для измерения влажности практически любых веществ, в том числе зерна, муки, отрубей, круп, семян подсолнечника, комбикормов, хлеба и хлебобулочных изделий, концентратов и др. методом высушивания с одновременным взвешиванием. Этот метод позволяет проводить анализ за минимальное время (3 - 15 минут), с минимальными трудозатратами персонала и высокой точностью.

Принцип действия анализатора MA-150 основан на термогравиметрическом методе инфракрасной сушки.

Особенности:

- Инфракрасный ТЭН или галогеновая лампа
- Автоматическое и/или полуавтоматическое завершение процесса сушки
- Энергонезависимая память до 20 программ сушки
- Большой угол открытия камеры
- Русифицированное меню
- Большой информативный ЖК дисплей с эффективной подсветкой
- Встроенный интерфейс RS 232
- Возможность передачи информации о температуре нагрева, текущих значениях массы и влажности в файл для накопления и статистической обработки данных

Наличие разработанных для анализатора влажности MA-150 и аттестованных Госстандартом РФ Методик Выполнения Измерений влажности различных веществ (МВИ), обеспечивает ту же воспроизводимость результатов измерений на MA-150, что и при стандартном методе определения влажности и позволяет использовать его в качестве основного (без СЭШ) средства определения влажности при экспресс-анализе.

Технические характеристики:

Диапазон измерения влажности, %	0,02 - 99,98
Цена наименьшего разряда в единицах влажности, %	0,01
Масса пробы, г. не более	150
Диапазон устанавливаемых температур сушки, °С	40 - 220
Дискретность установки температуры сушки, °С	1
Воспроизводимость, %	± 0,2 при массе пробы ? 1г. ± 0,05 при массе пробы ? 5г.
Потребляемая мощность, Вт, не более	700
Габаритные размеры, мм	213 x 320 x 180,5
Масса, кг	5,5



Анализатор сертифицирован Госстандартом РФ. Внесен в Госреестр СИ РФ: №35148-07 и допущен к применению на территории РФ.

Наименование продукта	Диапазон измеряемой влажности, %	Погрешность, %
зерно пшеницы	10,0 - 16,5	0,5
комбикорм	8 - 13	0,4
мука и отруби	10 - 15	0,5
хлеб и хлебобулочные изделия	35 - 50	1,0
дрожжи хлебопекарные пресованные	68 - 75	0,5
дрожжи хлебопекарные сушеные	3 - 20	0,5
порошок яичный	4 - 6	0,5
макаронные изделия	10 - 15	0,2
маргарин	10 - 50	0,2
печенье	3 - 8	0,5
крупы: гречневая, рисовая, овсяная, пшено	12,5 - 14	0,5

горох лущеный	9 - 12	0,5
овсяные хлопья, крупа манная	10 - 15,5	0,5
майонез	23 - 26	0,5
масло сливочное	15 - 35	0,2
сыр	45 - 65	0,5
творог	60 - 85	0,5
масло подсолнечное	0,1 - 1,0	0,1
крахмал картофельный	0,5 - 20	0,5
мучные кондитерские изделия	10 - 18	0,5
жиры кулинарные	0,1 - 1,0	0,05

Влагомер зерна РМ-410 ("Kett", Япония)

Предназначен для оперативного измерения влажности зерновых, бобовых культур, семян, продуктов их переработки в условиях уборки, при послеуборочной обработке и сушке, хранении и переработке. Влагомер позволяет измерять влажность в 12 культурах, таких как: пшеница, ячмень, кукуруза, соя, рапс, рожь, овёс, сорго, подсолнечник мелкий, подсолнечник крупный, рис необрушенный, рис. Возможна градуировка прибора под другие культуры и пищевое сырье. Для измерения влажности зерна достаточно включить прибор, выбрать на жидкокристаллическом дисплее название шкалы соответствующее измеряемой культуре или продукту, отобрать в чашку пробу, нажать на кнопку "MEASURE" (измерение), высыпать пробу в прибор и через несколько секунд получить результат измерений в % влажности. Конструктивная особенность влагомера РМ-410 (в отличие от других аналогичных приборов) заключается в том что, данный прибор имеет встроенные весы, что позволяет получить наиболее достоверные результаты влажности измеряемого материала.

В приборе предусмотрены следующие функции:

- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температур зерна и датчика прибора;
- возможность автоматического усреднения нескольких измерений (до 9);
- вывод на дисплей показания влажности образца с точностью до десятых;
- автоматическое отключение электропитания;
- индивидуальная подстройка градуировки прибора пользователем на основании определения влажности прямым методом высушивания (сушильный шкаф).

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический
Диапазон измерения, %	6 - 30 (40)
Погрешность измерения / сходимость, %	0,5
Диапазон измерения массы на встроенных весах, г	20 - 180
Объем измеряемого материала, мл	240
Дисплей	ЖКИ до 3-х цифр
Источник питания, батарея типа АА, шт. / В	4 / 1,5
Габаритные размеры, мм	130 x 190 x 210
Масса, кг	1,0



Влагомер включен в реестр средств измерений по №35578-07 и допущен к применению в Российской Федерации.

Влаго-натуромер зерна и муки РМ-600 ("Kett", Япония), 99 шкал

Предназначен для оперативного измерения влажности и натуры почти 100 сыпучих с/х культур и продуктов их переработки в условиях уборки, при послеуборочной обработке и сушке, хранении и переработке.

Влагомер позволяет измерять влажность в культурах, таких как: пшеница, ячмень, кукуруза, соя, рапс, рожь, овёс, сорго, подсолнечник, рис, брокколи, капуста, редька, редиска, огурцы, дыня, арбуз, тыква, баклажаны, томаты, морковь, лопух, зеленый лук, горох, бобы, львиный зев, астра, календула, петушиный гребешок, ноготки, анютины глазки, фасоль, чечевица, миндаль, арахис, лесной орех, фисташки, какао, кофе, чай, мука, рыбная мука, горчица, черный перец, свекла, клевер, люцерна, шпинат, лук, японский газон, нут обыкновенный, лущеный арахис.

Конструктивная особенность влагомера РМ-600 заключается в том что, данный прибор имеет встроенные весы, что позволяет получить наиболее достоверные результаты влажности и натуры измеряемого материала.

В приборе предусмотрены следующие функции:

- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температур зерна и датчика прибора;
- возможность автоматического усреднения нескольких измерений (до 9);
- вывод на дисплей показания влажности образца с точностью до десятых;

- автоматическое отключение электропитания;
- индивидуальная подстройка градуировки прибора пользователем на основании определения влажности прямым методом высушивания (сушильный шкаф).

а также дополнительные по сравнению с РМ-400:

- определение природы в г/к;
- резервная память;
- индикация разряда батарей.

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический
Диапазон измерения, %	1-40 (в зависимости от культуры)
Погрешность измерения / сходимость, %	0,2 - 0,5 / 0,05 - 0,2
Диапазон измерения массы на встроенных весах, г	20 - 180
Объем измеряемого материала, мл	240
Дисплей	ЖКИ до 3-х цифр
Источник питания, батарея типа АА, шт. / В	4 / 1,5
Габаритные размеры, мм	185 x 130 x 210
Масса, кг	1,5



Влаго-натуромер включен в реестр средств измерений по №35578-07 и допущен к применению в Российской Федерации.

Влагомер зерна WILE-55 (Финляндия)

Цифровой портативный влагомер WILE-55 предназначен для оперативного измерения влажности зерна в полевых условиях на токах, при послеуборочной обработке и сушке зерна, при размещении зерна в хранилищах, при увлажнении зерна перед помолом, семян, пищевого сырья, например: пшеница, ячмень, бобы, гречиха, отруби, подсолнечник, кукуруза, кофе в зернах, овес, рис, сорго, рожь, горох, соевые бобы, пшеничная мука, ржаная мука. Возможна градуировка прибора под другие культуры и пищевое сырье.

Влагомер представляет собой микропроцессорный электронный прибор, который обеспечивает непосредственный вывод на дисплей процентного содержания влаги. Таблица на боковой стенке прибора помогает выбрать желаемую шкалу для манипулирования результатом измерения.

В приборе предусмотрены следующие функции:

- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температуры зерна и датчика;
- возможность усреднения большого количества (до 99) результатов измерений;
- автоматическое отключение электропитания;
- индивидуальная подстройка градуировки прибора пользователем, без удаления заводской градуировки. Показания влажности культур корректируются по показаниям Вашего сушильного шкафа, и в дальнейшем при измерении влажности культур на дисплее отображается полученное значение влажности и величина отклонения от заводской калибровки.

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический
Диапазон измерения, %	
- зерновые культуры	8 - 35
- масличные культуры	6 - 25
- мука, отруби	8 - 16
Точность измерения, %	± 0,5 ... 1,0
Объем измеряемого материала, мл	90
Источник питания, батарея типа "Крона", шт. / В	1 / 9
Габаритные размеры, мм	180 x 85 x 85
Масса, кг	1,1



Влагомер включен в реестр средств измерений под №20681-00 и допущен к применению в Российской Федерации.

Влагомер зерна WILE-65 с термощупом (Финляндия)

Предназначен для оперативного измерения влажности зерна в полевых условиях на токах, при послеуборочной обработке и сушке зерна, при размещении зерна в хранилищах, при увлажнении зерна перед помолом, семян, пищевого сырья, например: пшеница, ячмень, бобы, гречиха, отруби, подсолнечник, кукуруза, кофе в зернах, овес, рис, сорго, рожь, горох, соевые бобы, пшеничная мука, ржаная мука (всего 16 культур). Возможна градуировка прибора под другие культуры и пищевое сырье. Во влагомере предусмотрена автоматическая компенсация температуры зерна, возможность усреднения большого количества (до 99) результатов измерений, а также смещение градуировки на ±4% по каждой культуре.

В отличие от WILE-55 прибор имеет алфавитно-цифровой дисплей на АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

русском языке, а также зондовый внешний датчик Wile-651 длиной 100 см для измерения температуры в качестве дополнительного оборудования.

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический
Диапазон измерения, %	
- зерновые культуры	8 - 35
- масличные культуры	5 - 25
- зернобобовые	8 - 40
Погрешность измерения влажности, %	
- в условиях хранения зерна	± 5
- в диапазоне влажности 5% - 20%	не более 1,0
- в диапазоне влажности 20% - 35%	не более 1,5
Объем измеряемого материала, мл	90
Источник питания, батарея типа "Крона", шт. / В	1 / 9
Габаритные размеры, мм	180 x 85 x 85
Масса, кг	1,1



Влагомер включен в реестр средств измерений по №20681-00 и допущен к применению в Российской Федерации.

Влагомер зерна Multi-Grain (США)

Портативный влагомер "Multi-Grain" предназначен для оперативного измерения влажности зерновых, бобовых и масличных культур, семян, в условиях уборки, при послеуборочной обработке и сушке, хранении и переработке. Влагомер идеален для измерения подсолнечника и кукурузы. Не требует предварительного измельчения, сжатия образца. Влагомер отградуирован на 12 культур: мягкая пшеница, твердая пшеница, ячмень, кукуруза, соя, рапс, рожь, овёс, подсолнечник, горох, кормовые бобы, рис. Возможна градуировка прибора под другие культуры и пищевое сырье.

Для измерения влажности зерна достаточно включить прибор, выбрать на жидкокристаллическом дисплее номер шкалы соответствующий измеряемой культуре или продукту, отобрать в чашку пробу, высыпать пробу в прибор и через несколько секунд получить результат измерений в % влажности.

Конструктивная особенность влагомера "Multi-Grain" (в отличие от других аналогичных приборов) заключается в том, что данный прибор имеет встроенные весы, что позволяет получить наиболее достоверные

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

результаты влажности измеряемого материала.

В приборе предусмотрены следующие функции:

- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температуры зерна и датчика;
- возможность автоматического усреднения нескольких измерений;
- автоматическое отключение электропитания;
- индивидуальная подстройка градуировки прибора пользователем на основании определения влажности прямым методом высушивания (сушильный шкаф).

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический
Диапазон измерения, %	6 - 45
Погрешность измерения влажности, % - в диапазоне влажности 6% - 20%	± 0,5
Объем измеряемого материала, мл	240
Источник питания, батарея типа АА, шт. / В	4 / 1,5
Габаритные размеры, мм	191 x 115 x 197
Масса, кг	1,5



Влагомер зерна ФАУНА, ФАУНА М

Влагомеры зерна "Фауна" предназначены для оперативного (непосредственно на месте отбора проб) измерения влажности зерновых и масличных культур. Влагомеры могут быть использованы в полевых условиях при уборке, сушке, хранении и на предприятиях по переработке сельскохозяйственной продукции.

Влагомеры "Фауна", "Фауна-М" отградуированы на 11 культур: пшеница, рожь, ячмень, гречиха, кукуруза, овес, горох, просо, рис, подсолнечник, рапс. Градуировка приборов может быть изменена или дополнена. Конструктивно влагомер выполнен в виде переносного прибора со встроенным датчиком. Корпус, датчик и крышка-совок из ударопрочной пластмассы.

Влагомер "Фауна" снабжен световым индикатором позволяющим определить готовность прибора к работе, а также отмечать и фиксировать по шкале прибора положение перемещаемого движка с визиром, по которому устанавливается влажность продукта.



Влагомер "Фауна-М" выводит результаты измерений в цифровом виде с названием контролируемой культуры непосредственно на жидкокристаллический индикатор с подсветкой, полностью исключая субъективность в оценке показаний. Автоматическое выключение влагомера через 7 секунд после включения режима измерения исключает нецелевой разряд батареи питания.

Технические характеристики:

	Фауна	Фауна-М
Метод измерения	диэлькометрический	
Диапазон измерения, %	6 - 30	
Погрешность измерения влажности, %		
- в диапазоне до 17%	± 1,5	± 1,0
- в диапазоне свыше 17%	не нормируется	± 2,0
Диапазон рабочих температур, °С	5 - 40	
Источник питания, батарея типа "Крона", шт. / В	1 / 9	
Габаритные размеры, мм	104 x 56 x 191	
Масса, кг	0,33	



Приборы включены в Государственный реестр средств измерений РФ.

Влагомер зерна и муки Farmpoint (Дания)

Применяется для экспрессного анализа влажности зерна в полевых условиях на токах; при послеуборочной обработке и сушке зерна; при размещении зерна в хранилищах; при увлажнении зерна перед помолом.

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albkr.ru

Это высокоточный переносной электронный прибор, где показания содержания влаги отображаются в процентах на электронном дисплее. В приборе имеются 20 шкал для измерения влажности различных видов зерна, семян, муки, например: овес, пшеница, ячмень, рожь, клевер, сорго, кукуруза, рапс, горох, подсолнечник, соя, гречиха, рис, тимофеевка, рай грас, мука пшеничная, ежа, овсяница луговая, овсяница красная, техническая шкала. Названия культур выводятся на русскоязычный дисплей.

Прибор имеет такие сервисные функции как:

- вывод на дисплей названий культур;
- вывод на дисплей показания влажности образца с точностью до десятых;
- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температур зерна и датчика прибора;
- индивидуальная подстройка заводской калибровки пользователем на основании определения влажности прямым методом высушивания (сушильный шкаф);
- сжатие измеряемого образца в измерительном цилиндре;
- автоматическое вычисление среднего показания влажности;
- автоматическое отключение электропитания.

Корпус влагомера Farmpoint изготовлен из ударопрочного ABS пластика, измерительный цилиндр из полированного алюминия.

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлектрический
Диапазон измерения, %	5 - 45
Точность / сходимость измерений, %	$\pm 0,5$ / $\pm 0,2$
Источник питания, батарея типа АА, шт. / В	4 / 1,5
Габаритные размеры, мм	210 x 75 x 75
Масса, кг	0,6



Влагомер включен в реестр средств измерений под №26346-04 и допущен к применению в Российской Федерации.

Влагомер зерна Superpro (Дания)

Влагомер применяется для экспрессного анализа влажности зерна в лабораторных и полевых условиях, при уборке, хранении и переработке зерна, при послеуборочной обработке и сушке зерна, на токах, при размещении зерна в хранилищах; при увлажнении зерна перед помолом. Это удобные, переносные электронные приборы, где показания

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

содержания влаги отображаются в процентах на электронном дисплее. Главная особенность прибора – универсальность, возможность работы со многими видами зерна, семян трав без предварительного измельчения, а также муки в широком диапазоне влажности и с очень высокой точностью.

Базовая настройка приборов имеет следующие калибровки: овес, пшеница, ячмень, рожь, клевер, сорго, кукуруза, рапс, горох, подсолнечник, соя, гречиха, рис, просо, лен, мука пшеничная, овсяница красная, овсяница луговая, манка/макаронны. Возможна градуировка прибора на другие культуры и пищевое сырье.

Сервисные функции:

- противоударный пластиковый кейс;
- сертификация в РФ;
- встроенные мерные емкости для отбора проб;
- вывод показаний влажности с точностью до десятых;
- автоматическая температурная компенсация;
- автоматическое усреднение нескольких измерений;
- автоматическое отключение электропитания;
- индивидуальная подстройка заводских калибровок;
- сжатие измеряемого образца в измерительном цилиндре;
- вывод названий культур на русскоязычный дисплей с подсветкой;
- дробление образца в измерительном цилиндре;
- жернова и пресс смонтированы в измерительной камере;
- корпус изготовлен из ударопрочного ABS пластика;
- жернова изготовлены из закаленной стали.

Технические характеристики:

Диапазон измерения влажности, %	от 5 до 50
Минимальный объем измеряемого материала, мл	9
Точность / сходимости измерений, %	$\pm 0,3 / \pm 0,1$
Метод измерения	резистивный
Источник питания, шт. / В	1 / 9
Дисплей	2-х строчный, ЖКИ
Габаритные размеры, мм	210 x 130 x 100
Масса, кг	1,1



Влагомер зерна и муки Farmpro (Дания)

Применяется для экспрессного анализа влажности зерна в полевых условиях на токах; при послеуборочной обработке и сушке зерна; при размещении зерна в хранилищах; при увлажнении зерна перед помолом.

Farmpro - наиболее точный переносной электронный влагомер. Точность измерений достигается за счет одновременного сжатия и измельчения измеряемого материала, с учетом автоматической термокомпенсации. Главная особенность прибора - универсальность, возможность работы со многими видами зерна, семян трав без предварительного измельчения. В приборе Farmpro показания содержания влаги отображаются в процентах на электронном дисплее. В приборе имеются 19 шкал для измерения влажности различных видов зерна, семян, муки, например: овес, пшеница, ячмень, рожь, клевер, сорго, кукуруза, рапс, горох, подсолнечник, соя, гречиха, рис, тимофеевка, рай грас, мука пшеничная, овсяница луговая, овсяница красная, техническая шкала. Особенности:

- встроенные мерные емкости для отбора проб;
- вывод на 2-х строчный русскоязычный дисплей названий культур и показания влажности образца с точностью до десятых;
- автоматическая корректировка погрешности измерения, возникающая из-за возможной разности температур зерна и датчика прибора;
- индивидуальная подстройка заводской калибровки пользователем на основании определения влажности прямым методом высушивания (сушильный шкаф);
- автоматическое вычисление среднего показания влажности;
- автоматическое отключение электропитания;
- корпус из ударопрочного АБС пластика;
- измерительный цилиндр из полированного алюминия;
- жернова и пресс из закаленной стали смонтированы в измерительной камере.

Технические характеристики:

Метод измерения	резистивный
Диапазон измерения, %	5 - 50
Точность / сходимость измерений, %	$\pm 0,3 / \pm 0,1$
Источник питания, батарея типа АА, шт. / В	4 / 1,5
Габаритные размеры, мм	210 x 75 x 100
Масса, кг	0,95



Влагомер включен в реестр средств измерений под №29378-05 и допущен к применению в Российской Федерации.

Полуавтоматический анализатор влажности, температуры GAC500 (США)

GAC500 удобный и надежный прибор, выполненный из ударопрочных материалов, предназначен для измерения влажности, температуры и

натуры зерна. GAC500 разработан и изготавливается с использованием технологий, которые применяются при изготовлении стационарного анализатора GAC2100. В США измерение влажности на GAC2100 является стандартизированным методом определения влажности зерна. При измерении учитывается температура и натура образца, что в значительной степени влияет на точность анализа на влажность. GAC500 оснащен микрокомпьютером с жидкокристаллическим дисплеем. Перед каждым измерением компьютер производит самопроверку прибора. Влажно-натуромер можно запрограммировать на 8 культур, таких как пшеница, подсолнечник, рапс, семена трав и т.д. На дисплее можно выбрать один из восьми языков, просмотреть прошлые измерения, типовые результаты, а также воспользоваться функцией калибровки прибора.

Технические характеристики:

Метод измерения	диэлькометрический с поправкой на вес и компенсатором температуры
Измеряемые параметры	влажность температура натура
Диапазон измерения влажности, %	5 - 45
Температура образца, °C	0 - 50
Компенсация температуры, %	автоматическая до 20
Погрешность измерения, %	0,2
Вид образца	целое зерно, семена
Объем анализируемого образца, гр	250
Точность / сходимость измерений, %	± 0,5 / ± 0,1
Питание, В	6
Габаритные размеры, мм	254 x 203 x 279
Масса, кг	5,4



Анализатор влажности MX-50 / MF-50 ("A&D", Япония)

MX-50 и MF-50 - это новейшие анализаторы влажности, разработанные компанией A&D и впервые появившиеся на рынке в июне 2002 года. В них реализованы новейшие технологии, такие как система нагрева с помощью галогеновой лампы, использующая принцип вторичной радиации (SRA), а также технология использования супергибридного сенсора (SHS), обеспечивающая высокую точность взвешивания: 1 мг -

для МХ-50 и 2 мг для MF-50.

SHS (Super Hybrid Sensor) - это супергибридный сенсор. Это датчик веса, разработанный компанией A&D, который позволяет выполнять взвешивание с высокой скоростью - до 1 сек., и используется в аналитических весах, требующих высокого разрешения и точности. SHS, используемый в анализаторе влажности МХ/МF, позволяет выполнять динамическое взвешивание и таким образом измерять уровень содержания влаги за более короткое время.

SRA - это использование вторичного излучения. Это инновационный метод нагрева, разработанный компанией A&D для анализаторов влажности МХ/МF. Ранее использовавшийся метод, при котором галогеновая лампа непосредственно нагревала образец на чашке, не позволял добиться равномерного нагрева, вследствие разницы изменения расстояния между лампой и образцом. SRA позволяет исправить этот недостаток, и таким образом, образец может быть нагрет равномерно с помощью тепла, повторно излученного стеклом, помещенным под лампой. Стекло помещается под лампой, чтобы излучать на образец равномерное тепло.

Кроме того, с МХ-50 и MF-50 можно использовать программное обеспечение WinCT - Moisture, и в частности программу "RS-Temp" OTS (программа подбора оптимальной температуры) для выбора уровня температуры А, В, С, D, Е или F путем нагрева образца до 6 различных значений температуры

(100-200 °С) в течение 5 минут. Такой подход позволит определить оптимальную температуру нагрева образца в течении 30 минут.

Программа "RS-Fig" позволяет выводить на дисплей графики изменения содержания влаги представленные линиями различного цвета, которые удобны для визуального контроля.

Технические характеристики:

	МХ-50	MF-50
Метод измерения	Система нагрева на базе 400 Вт галогеновой лампы направленного действия с применением фильтра SRA и технологии взвешивания SHS	
НПВ, г	51	51
Дискретность взвешивания, %	0,01 / 0,1	0,05 / 0,1 / 1
Точность измерения влажности, %		
проба > 1 г	0,10	0,20
проба > 5 г	0,02	0,05
Температура сушки, °С	50-200 (шаг - 1 °С)	
Кол-во программ измерения в памяти	20	10

Программы измерения	Стандарт / Автоматическое завершение / Таймер / Ручной режим	
Режим измерения	Влажная основа / Сухая основа / Твердое содержание / Коэффициент	
Тип дисплея	Большой VFD	
Интерфейс	Стандартный RS-232C	
Функция памяти данных	100	50
Рабочая температура, °C	5-40 (ОВВ < 85%)	
GLP / GMP / ISO	Доступно	
Функция самотестирования	Стандартная	
Программное обеспечение	Стандартное WinCT-Moisture	Стандартное WinCT
Размер чашки для образца, мм	ø85	
Питание	АС 100-200 В (3 А), или АС 200-240В (1,5 А), 50/60 Гц, 400 Вт	
Габаритные размеры, мм	215 x 320 x 173	
Масса, кг	6,0	

Щупы для отбора точечных проб

В зависимости от назначения щупы различают: вагонные (автомобильные) **ЩВ** - конусного типа, амбарные (складские) **ЩА** и мешочные **ЩМ** - цилиндрического типа. Щупы складские изготавливаются в виде навинчивающихся штанг. Щупы всех типов вводятся в зерно или продукты закрытыми. На нужной глубине их открывают, и они наполняются продуктом. Конусный щуп **ЩВ** закрывается и открывается при помощи стержня, проходящего внутри полой штанги, а цилиндрический **ЩА** - поворачиванием внутреннего цилиндра щупа. Щупы с навинчивающимися штангами закрываются свободным перемещением конуса на конце штанги: при надавливании (во время



ввода в насыпь) конус, прижимаясь к нижней части штанги, закрывается. Пробы из мешков отбирают щупом в трех доступных точках. Щуп вводят в мешок по направлению к его средней части желобком вниз, затем поворачивают его на 180 градусов и осторожно вынимают. Образовавшиеся в ткани мешка отверстия заделывают, сдвигая нити мешковины острием щупа.

Технические характеристики:

Модель	ЩВ	ЩА	ЩМ
Объем продукта, забираемого щупом, куб. см	115	165	15
Длина щупа, мм	1000	2700	355
Длина рабочей части (заборника), мм	130	180	150
Диаметр щупа, мм	60	40	13
Масса, кг	1,5	4,6	0,2

Пробоотборники зерна многоуровневые ПЗМ-1, ПЗМ-3 и ПЗМС

Ручные многоуровневые пробоотборники зерна служат для отбора средних проб. Они позволяют отбирать пробы одновременно на нескольких уровнях при глубине насыпи до 1,5 м и до 2 м. Применяются на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях, предприятиях комбикормовой промышленности, в Государственной хлебной инспекции, других сельскохозяйственных организациях. Предназначены для отбора проб зерна в зернохранилищах, складах, автотранспорте, ж/д вагонах и т.д. Пробоотборники изготавливаются в соответствии требованиям и ГОСТ 13586.3-83 "Правила приемки и методов отбора проб", в вариантах: 4-х уровневый длиной 1,5 м и 5-ти уровневый длиной 2,0 м.



АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Исполняются в двух вариантах: с горизонтальным (ПЗМ-1) и диагональным (ПЗМ-3) забором проб. Пробоотборники просты в обслуживании, имеют малый вес и прочную конструкцию. Отличие ПЗМ-3 от ПЗМ-1 - наличие ручек и наклонных наружных заборных отверстий (под углом 9°), предохраняющих зерно от повреждения и защемления при отборе проб.

Конструкция

- заостренный конус-наконечник
- рукоятка закрытия заборных отверстий
- заборные отверстия
- наружный корпус - дюралюминиевая труба
- внутренний корпус - дюралюминиевая труба



Порядок работы:

1. Поворотом рукоятки по часовой стрелке перекрыть заслонками заборные отверстия.
2. Погрузить пробоотборник с закрытыми заслонками в насыпь продукта.
3. Открыть заборные отверстия поворотом рукоятки против часовой стрелки до упора.
4. Несколько раз немного приподнять и опустить пробоотборник в насыпи для ускорения попадания в него зерна. Закрывать заборные отверстия плавным поворотом рукоятки по часовой стрелке до упора.
5. Извлечь пробоотборник из насыпи.
6. Затем пробоотборник необходимо медленно перевернуть рукояткой вниз постепенно высыпая пробу через отверстие в торце рукоятки в КХОЗ.



Технические характеристики:

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Модель	ПЗМ-1	ПЗМ-3
Длина, мм	1540	2040
Глубина отбора пробы, мм	1400	1900
Диаметр, мм	35	35
Диаметр внутренней полости, мм	30	30
Количество отверстий отбора, шт	4	5
Вес образца, г	600	900
Масса, кг	1,25	1,6

Термоштанга с термометром ТШТ (1,5-3,0м).

Термоштанга с термометром телескопическая ТШТ (1,5-3,0 м) предназначена для измерения температуры зерна, зернопродуктов и других сыпучих масс в насыпях, емкостях, складах, автомобилях и вагонах.

Применяется на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях, предприятиях пищевой и комбикормовой промышленности, в других сельскохозяйственных организациях для контроля температуры. Термоштанга позволяет проводить измерения температуры насыпи на глубине от поверхности до 3,0 м.

Термоштанга представляет собой раздвижное телескопическое устройство, изготовленное из двух металлических тонкостенных труб, покрытых пластиком, на нижнем конце которого находится конусный наконечник с установленным внутри спиртовым термометром ТС-7.

Конструкция:

- конусный наконечник
- смотровое окно
- термометр спиртовой ТС-7
- внутренний корпус - труба Ø21 мм
- наружный корпус - труба Ø25 мм



Порядок работы:

1. Для измерения температуры насыпи на глубине до 1,5 м термоштанга используется в сложенном состоянии
2. Для измерения температуры насыпи на глубине более 1,5 м, внутреннюю трубу термоштанги аккуратно выдвигают из внешней до упора и зажимают в ней, проворачивая вдоль оси
3. Погружают термоштангу в насыпь на нужную глубину и выдерживают не менее 7 минут для стабилизации температуры насыпи
4. Извлекают термоштангу из насыпи
5. Через смотровое окно термоштанги снимают показания температуры с термометра ТС-7
6. Сборка термоштанги проводится в обратном порядке (см. п.2).

Технические характеристики:

Длина термоштанги мин/макс, мм	1600/3000
Диаметр внешний, мм	25
Диапазон измерений, °С	от -10 до +60
Шкала термометра, °С	1
Время измерения температуры, мин	7
Масса, кг	0,7

Термоштанга с цифровым электронным блоком ТШЭ-1-3,5.

Термоштанга ТШЭ-1-3,5 предназначена для измерения температуры зерна и других сыпучих масс в насыпях зернохранилищ, кормовых складах, автотранспорте ж/д вагонах.

Применяется на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях, предприятиях пищевой и комбикормовой промышленности, в других сельскохозяйственных организациях.

Главное достоинство устройства: измерение температуры внутри насыпи зерна без извлечения зонда.

Особенности:

- Простота в обслуживании
- Прочная конструкция (корпус изготовлен из дюралюминиевой трубы (Ø22 мм))
- Низкий вес
- Проведение измерения температуры при глубине насыпи до 2,0 м без использования удлинительного звена и при глубине от 2,0 до 3,5 м с применением удлинительного звена
- Возможность периодического контроля температуры без извлечения термоштанги
- Электронный блок имеет двухстрочный цифровой дисплей, верхняя строка (out) показывает температуру измеряемую датчиком расположенным в измерительном наконечнике, нижняя строка (in) показывает температуру окружающей среды (датчик расположен внутри электронного блока).

Конструкция:

Термоштанга ТШЭ-1-3,5 состоит из 5-ти основных частей: основная штанга (длина - 2 м); удлинительное звено (длина - 1,5 м); электронный блок с двухстрочным жидкокристаллическим дисплеем; измерительный наконечник; рукоятка.

Порядок работы:

1. Для измерения температуры в насыпи глубиной более 2,0 м, основную штангу специальным разъемом состыковать с удлинительным звеном и закрепить конструкцию болтом и гайкой (барашком)
2. Погрузить термоштангу в зерно и выдержать в нем не менее 5 мин
3. Подключить электронный блок к разъему при помощи штекера
4. Включить питание и снять показания с цифрового дисплея
5. При необходимости извлечь термоштангу из насыпи.

Технические характеристики:

Длина термоштанги, мм	3500
Диаметр внешний, мм	22
Диапазон измерений температуры, °С	
внешний датчик	от -50 до +70
внутренний датчик	от -10 до +40
Шкала деления, °С	0,1
Температура инерции датчика, мин	4
Масса, кг	1,0
Источник питания	тип АА (1,5 В)



Контейнер для переноски и хранения образцов зерна КХОЗ.

Контейнеры и комплекты КХОЗ из полимера предназначены для переноски и хранения проб зерна в лабораториях Центров контроля качества зерна, хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий. Соответствуют лучшим зарубежным аналогам.

Преимущества:

- прозрачные стенки контейнера и плотная, легкоъемная крышка большого размера;
- надпись наносится на контейнер с помощью обычного перманентного маркера, стирается тряпочкой, вместо маркера можно использовать клеевые легкоъемные этикетки;
- легкие и удобные корзины для переноски контейнеров
- главные преимущества КХОЗ из полимера: более чем в 2 раза меньшая масса по сравнению с КХОЗ из оцинкованной стали и низкая стоимость.



корзина для переноски с двумя контейнерами КХОЗ

Технические характеристики:

Наименование	КХОЗ-3	КХОЗ-6	КХОЗ-8	КХОЗ-10
Вместимость, литр	3	6	8	10
Габаритные размеры контейнера, мм	255 x 188 x 100	310 x 220 x 140	310 x 220 x 180	310 x 220 x 220
Масса контейнера, кг	0,24	0,47	0,65	0,8



контейнер КХОЗ-6

Дополнительные принадлежности:

- Для удобства переноски контейнеров КХОЗ поставляется специальная корзина со следующими размерами: 440 x 310 x 210.

Коробки из оцинкованного металла для хранения образцов зерна КХОЗ.

Коробки для хранения образцов зерна (КХОЗ) предназначены для переноски и хранения суточных проб зерна и зернопродуктов, которые затем используются для анализов их качества в лабораториях предприятий элеваторной, мукомольно-крупяной, комбикормовой и пищевой промышленности.

Особенности:

- Коробки для хранения образцов зерна (КХОЗ) изготавливаются в двух исполнениях: емкостью 3,5 и 10,0 литров
- Коробки изготавливаются из оцинкованного металла с круглой крышкой из ПВХ, что обеспечивает оптимальные условия для хранения образцов зерна без потери его влажности и других характеристик, определяющих точность и достоверность анализа качества
- К недостаткам можно отнести только большую массу, по сравнению с КХОЗ из полимера



КХОЗ-3,5



КХОЗ-10

Технические характеристики:

Наименование	КХОЗ-3,5	КХОЗ-10
Вместимость, литр	3,5	10
Габаритные размеры контейнера, мм	235 x 205 x 90	235 x 205 x 270
Масса контейнера, кг	0,8	1,5

Гигрометры.

Гигрометры психрометрические и цифровые предназначены для измерения относительной влажности и температуры воздуха в помещениях.

Гигрометры психрометрические ВИТ-1 и ВИТ-2

Гигрометры ВИТ-1 и ВИТ-2 состоят из пластмассового основания, на котором закреплены температурная шкала с двумя капиллярами, резервуар одного из которых увлажняется фитилем из ткани, опущенным в питатель с водой, и таблица для определения относительной влажности воздуха по разнице показаний «сухого» и «увлажненного». Питатель закреплен с внутренней стороны основания. Шкальная пластина и таблица – металлические.



Изготовлены по ТУ25-11.1645-84.
Имеют «Сертификат об утверждении типа средств измерений».

Технические характеристики:

Наименование	ВИТ-1	ВИТ-2
Диапазон измерения относительной влажности мин., %	20÷90	
Температурный диапазон измерения влажности, °С	5÷25	20÷40
Диапазон измерения температуры, °С	0÷25	15÷40
Цена деления шкалы, °С	0,2	
Габаритные размеры, мм	325 x 120 x 50	

Гигрометр цифровой с термометром

Гигрометр цифровой снабжен двойным ЖК-дисплеем, показывающим температуру и влажность воздуха в помещении. Имеет возможность выбора режимов индикации °С/°F. Автоматически запоминает 5 максимальных и 5 минимальных зарегистрированных значений температуры и влажности. Система экономии питания SES. Устанавливается на столе и имеет настенное крепление.
Комплект поставки: цифровой термогигрометр, инструкция, упаковка.



Технические характеристики:

Диапазон измерения температуры в помещении t, °С	от -10 до +50
Разрешение t, °С	0,1
Диапазон измерения влажности воздуха в	25÷95

помещении f, %Rh	
Разрешение f, %Rh	1,0
Габаритные размеры, мм	65 x 120 x 19

Таймеры-секундомеры лабораторные.

Таймеры-секундомеры лабораторные используются при выполнении многих лабораторных анализов в процессе определения качества зерна, муки и других зернопродуктов.

Таймер лабораторный ТЛ-1 электронный

Оригинальный дизайн в виде зеленого, желтого или красного яблока с зелёным лепестком. Большой контрастный ЖК-дисплей на котором хорошо видны цифры. Удобные кнопки, позволяющие быстро вводить время и кнопки для запуска и остановки таймера. Память на последние установки. Сильный магнит для крепления к любой металлической поверхности. Питание: батарея типа LR43.



Таймер лабораторный ТЛ-2 электронный

Многофункциональный таймер сочетает в себе две функции: таймер и секундомер, простая настройка с помощью 4-х кнопок управления, память на последнюю установку, режим отсчета «опаздывания» таймера от установленного времени. Громкий сигнал зуммера при достижении установленного времени, длительность 60 секунд. Контрастный ЖК дисплей. Таймер может быть установлен в любом месте: на подставке, магните для крепления на металлическую поверхность, клипсе для ношения на одежде, на стене. Система экономии питания SES.



Питание: батарея типа ААА.

Технические характеристики:

Наименование	ТЛ-1	ТЛ-2
Максимальное время, час/мин/сек	00/99/99	99/59/59
Питание	батарея LR43	батарея ААА
Габаритные размеры, мм	73 x 98	50 x 50

Лабораторный инвентарь:

доска разборная (анализная), совочки, чашечки, шпатель

АДС-Лаб: (3952) 730-890; 737-890; 920-890 <http://baikallab.ru> info@albk.ru

Доска разборная предназначена для разбора проб и отделения насекомых и клещей. Используется при проведении анализов качества муки, крупы, зерна и т.д. Имеет белую и черную стеклянные стороны с выемкой для высыпания продукта. Размер рабочей поверхности 335 x 235 мм. Габаритные размеры 405 x 305 мм.



Шпатель зерновой металлический предназначен для разбора образцов зерна, отделения примесей и т.д. Имеет две скошенные стороны разной ширины.

Совочки лабораторные предназначены для отбора проб и необходимы в большинстве анализов проводимых по ГОСТ, при определении качества и состояния муки, крупы и зерна. Основное их назначение:

- совочек № 1 для определения засоренности зерна
- совочек № 2 для высыпания навесок размолотого зерна (муки) в бюксы
- совочек № 3 для заполнения стакана влагомера

Чашечки лабораторные предназначены для временного размещения и взвешивания проб и навесок. Применяется в большинстве анализов проводимых по ГОСТам при определении качества муки, крупы, зерна и т.д.

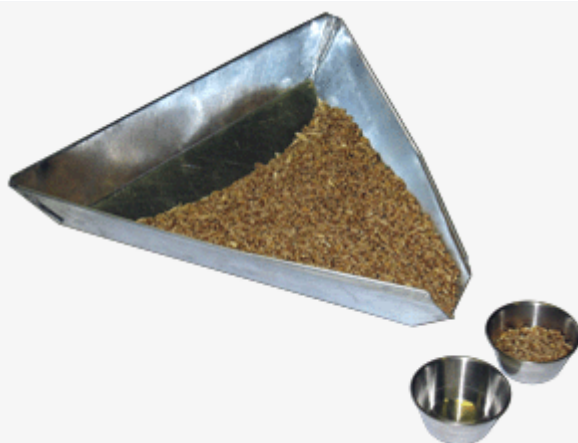
Основное их назначение:

- чашечка № 1 для определения засоренности зерна ($V = 50$ куб.см)
- чашечка № 2 для просушивания проб зерна ($V = 120$ куб.см)
- чашечка № 3 для просушивания проб зерна ($V = 280$ куб.см)

Лоток треугольный для засыпки проб

Лоток треугольный предназначен для засыпки пробы зерна, продуктов размола и муки, массой до 1,5 кг в приборы (рассевы, мельницы, пурки и т.д.) и посуду (чашечки, бюксы и т.д.).

Масса 0,46 кг.
Габаритные размеры 320 x 274 x 73 мм.





адрес: г. Иркутск, ул. Радужный мкр., 121, оф. 20
тел./факс: 8 (3952) 707-890; 730-890; 737-890.
www.baikallab.ru; e-mail: info@albk.ru

Мы команда профессионалов. Мы работаем с лучшими производителями и поставщиками оборудования. Обращаясь к нам, вы получаете эффективные решения и наиболее выгодные условия, а также экономите свое время.