

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПИВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

1-CUBE

- Аналізатори пива
- Колоїдна стабільність пива
- Обладнання для визначення вмісту в напої розчиненого CO₂ та Лабораторна система карбонізації
- Обладнання для визначення вмісту у напої розчиненого O₂
- Лабораторне обладнання для солодовен
- Контрольно технологічне обладнання



Аналізатори пива

Аналізатор стабільності піни FSA

Прилади застосовуються для автоматизованого виміру та аналізу показника стабільності піни, тобто. зниження рівня поверхні піни у напою з часом. Для дослідження стійкості піни у напою за різними методиками, в приладах є можливість створення виміральної кювети піни різними способами.

Технічні характеристики

- робоча напруга.....230В/50Гц, TN-S 1+PE+N
- встановлена потужність200Вт о
- бсяг пам'яті.....до 400
- проб тип дисплея..... LCD 4 рядки 100 x 40мм
- можливість виведення інформації на ПК..... RS232
- точність визначення висоти піни.....± 1мм
- точність визначення часу падіння піни.....±1сек.
- інтервал можливого переміщення електродів від 0 до 54 мм
- інтервал виміру часувід 0 до 999 сек.



Аналізатор пива тип AP01

Принцип роботи аналізатора AP01 полягає у швидкій дистиляції проби. Спочатку орвизначається щільність проби за допомогою щільності. Після цього проводиться дистиляція проби та проба доповнюється до вихідного обсягу дистильованою водою. За допомогою спиртометра визначається вміст алкоголю у дистиляті. Певні значення заносяться в програму, що входить у постачання. Програма здійснить автоматичний розрахунок загального аналізу проби та отримані результати будуть зображені. Принцип роботи аналізатора AP0 2 також полягає у швидкій дистиляції проби. Спочатку виробляється дистиляція проби і з допомогою пікнометра визначається вміст алкоголю в дистиляті. Певні зважені значення заносяться у програму, яка входить у постачання. У програмі записані всі значення для кожного пікнометра (вага порожнього пікнометра та його вага з водою). Після занесення до програми номера пікнометра та отриманих значень програма здійснить автоматичний розрахунок загального аналізу проби та отримані результати будуть зображені.



Робочий інтервал для пива

Алкоголь об. % - 13
густина h20 г/мл - 1,0240
вихідний екстракт OPlato - 20
точність визначення:
алкоголь a20/20 ±0,05
вихідний екстракт ±0,06

Робочий інтервал для вина

алкоголь об. % - 23
густина h20 г/мл - 1,0360
відносна щільність - 0,8 ÷1,2
сухий екстракт - 0,3÷50г/л
точність визначення:
густина h20 ±0,0001
алкоголь a20/20 ±0,05

ДЕГАЗАТОР ПРОБ тип ОР

Обладнання для підготовки проб пива під час проведення аналізів. Застосовується для скорочення витрат коштів і часу при проведенні лабораторних досліджень, а також оперативному контролю процесів бродіння в ЦКТ, табірних танках та ін. Обладнання типу ОР здатне підготувати протягом 1 хвилини для досліджень дегазовану пробу об'ємом 150 мл. При застосуванні в роботі пристрою типу АОВ та сахарометра за допомогою даного обладнання можна просто, швидко та з високою точністю встановити ступінь зброджування пива в ЦКТ.



Технічні характеристики:

максимально можливий обсяг дегазованої проби: 150мл.

максимальний залишковий вміст CO₂ у пробі: 0,05 % середній час необхідне дегазування проби: близько 1мин.

Технічний опис:

Обладнання дозволяє проводити швидку дегазацію проб пива або сильно газованих напоїв. Видалення CO₂ із проб даним обладнанням проводиться за рахунок інтенсивного їх перемішування. Устаткування складається з прозорої ємності виготовленої з оргскла, випускного краніка для дегазованої проби, верхньої знімної кришки з мішалкою і блоку електроніки, що дозволяє заздалегідь встановити час і інтенсивність перемішування.

ТЕРМОСТАТ ПРОТОЧНИЙ ЦИРКУЛЯЦІЙНИЙ ТИП ВТ

Термостат з холодильним агрегатом сконструйованим з використанням явища Пельтьєрі. Вирівнювання температури досліджуваного зразка відбувається на водяній бані в камері з нержавіючої сталі. Крім вирівнювання температури зразків безпосередньо на водяній бані, дозволяє підтримувати постійну температуру і в термостатичних системах будь-яких приладів, що знаходяться поза самим термостатом (обладнання для визначення ступеня фільтрації пива, рефрактометрів, фотометрів та ін.) Камера термостата має вентиль для її зливу і отвір, що перетікає. Циркуляційний насос термостата забезпечує рівномірне перемішування рідини у водяній бані. Значення встановленої та фактичної температури водяної лазні показані на сучасному дисплеї.



Технічні характеристики

інтервал робочих температур від -10 гр. +75 гр. С°

точність, чутливість встановлення робочих температур: 0,1 гр. С°

тривала підтримка встановленої температури з точністю: 0,1 гр. С°

Електрична потужність, що споживається: 0,1 кВт.

Колоїдна стабільність пива

Лабораторні мутноміри COLORTURB MZN 2012

Устаткування для ідентифікації частинок у рідинах, що дозволяє вирішувати такі завдання:

- визначення прозорості кінцевих продуктів (питна вода, пиво, вино, дистилати);
- прогнозування термінів зберігання напою та його колоїдної стійкості;
- контроль якості проміжних продуктів (сусло, охмелене сусло);
- контроль ефективності фільтрації;
- проведення бактеріологічних досліджень (криві зростання).



інтервал вимірювань:

- 900 -250 EBC
- 150 - 80 EBC
- робочий діапазон650 nm

ТЕРМОШОК - ШАФА тип SU6.2, SU12.2, SU6.1, SU12.1

Завдяки своїй універсальності, дане обладнання може бути використане як термошока шафами, так і як 2-х незалежних термостатів для рідин. Для оперативного визначення колоїдної стійкості та тривалості термінів зберігання пива застосовується термошок у поєднанні з визначенням помутніння пива за допомогою мутноміра. Методики теплової обробки, що застосовуються, відрізняються між собою як температурним режимом (нагрівання, охолодження), так і за часом проведення досліджень і кількістю досліджуваних проб (див. методики доц. Шавла, проф. Басаржової, МЕВАК, ЄВС та ін.). Розробниками обладнання враховувався і той фактор, що воно використовуватиметься як у великих, так і в невеликих лабораторіях, тому вони сконструювали два типи обладнання з універсальним оснащенням. Отримані результати про передбачувану тривалість терміну зберігання пива залежать від часу відбору проб і, для досягнення їх представницькості, проби повинні бути передані на дослідження відразу після їх відбору з лінії розливу. Тому це обладнання необхідне всім тим, хто зацікавлений у тому, щоб мати прогноз про терміни зберігання свого пива та їх збільшення.



Термошок-шафи 2-х камерні тип SU6.2 та SU12.2

Мають дві незалежні водяні лазні (холодна та гаряча) із місткістю 6+6 або 12+12 пивних пляшок. Це обладнання завдяки своїй універсальності може мати більш широке застосування як термошокшафа, так і як незалежних термостатів для рідин.

Термошок-шафи однокамерні тип SU6.1 та SU12.1

Мають одну водяну баню, розраховану на 6 або 12 пивних пляшок, яка може працювати в температурному режимі від -10 до +80 град. Ц, з можливістю програмування Користувачем режиму роботи (час теплової дії, кількість циклів)

Обладнання для визначення вмісту в напої розчиненого CO₂ та Лабораторна система карбонізації

Лабораторний карбонізатор зразків напоїв тип LSN 2

Прилад служить для автоматичного насичення напоїв, розлитих у скляні та ПЕТ-пляшки. Прилад призначений для індивідуального насичення зразків напоїв необхідною кількістю CO₂. Наявність регулювання ступеня насичення CO₂ у широкому інтервалі забезпечує можливість отримання Замовника напою з необхідним вмістом вуглекислоти.

Технічні характеристики:

допустимий розмір скляних та ПЕТ-пляшок, в яких можливе насичення вуглекислотою напою: діаметр до 100 мм; висота: до 380 мм;

інтервал можливого насичення напою CO₂: від 0 до 10 г/л (максимальне значення залежить від температури напою та розчинності у напої CO₂)
точність дозування: $\pm 0,1$ г/л
максимальний тиск при насиченні: 5,5 bar
виведення інформації на ПК: RS232, USB
габарити: 510x410x570мм (шхгхв)
вага: близько 20 кг
робоча напруга мережі: 230V/50Hz



Обладнання для визначення вмісту O₂ і CO₂ в танках тип OXI-GMD

Автомат, що дозволяє протягом 5 хвилин, з високою точністю визначити вміст розчиненого O₂ та CO₂ у пиві та інших газованих напоях у потоці, бродильних, табірних, форфасних танках, ЦКТ та КЕГ-бочках. Отримана інформація відображається на вбудованому дисплеї. Запис та зберігання у пам'яті приладу до 200 результатів вимірювань. Можливість перегляду отриманих результатів на дисплеї приладу, а також їх виведення та перегляд на ПК. Надійна мембранна робоча клавіатура приладу.

- ✓ перехідник для відбору проби з КЕГУ

ГАРАНТОВАНІ ПАРАМЕТРИ:

- інтервал вимірювання CO₂: 2 - 9,99 г/л
- інтервал виміру кисню: від 10 ppb до 10 000 ppb
- Одиниці виміру: ppb, ppm
- інтервал вимірювання температури: від -30°C до +30°C
- інтервал вимірювання тиску: до 600 кПа
- точність визначення CO₂: $\pm 0,1$ г/л
- точність температури: $\pm 0,1^\circ\text{C}$
- точність визна. тиску: $\pm 0,5\%$
- тип дисплея: з підсвічуванням 4x20
- Пам'ять приладу: 200 виміряних значень
- Клас захисту - IP 54
- Необхідне регулярне калібрування датчика кисню раз на півроку.



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ CO₂ У ПИВІ В БУТИЛКАХ І ОБСЯГУ ЗАЛИШНОГО ПОВІТРЯ У ГОРЛОВИНІ БУТИЛКИ ТИП ІСА

Устаткування дозволяє визначити

- обсяг залишкового повітря в горловині пляшки (EURO, NRW), бляшаних банках.
- вміст CO₂ у пиві у пляшках (EURO, NRW), бляшанках.

Методика проведення вимірів

Закріпивши на обладнанні досліджувану ємність з пивом, за допомогою перфоратора зробимо отвір у пробці, натисненням на кнопку з арретиром, розміщену у верхній частині пристрою, проведемо видалення з пива CO₂. Визначимо рівноважні значення тиску та температури. Зміст CO₂ (г/л) визначається по номограмі, закріпленої на устаткуванні.

Технічні характеристики:

- інтервал виміру CO₂: від 1 до 7,8 г/л (або від 0,1 до 0,78 об.процентів).
- інтервал вимірювання температури: від - 10 до +60 град.
- інтервал вимірювання тиску: від 0 до 250 кПа (або в баррах чи пси).
- точність визначення вмісту CO₂: +/- 0,2 г/л.
- точність визначення температури: + - 0,5 град.
- точність визначення тиску: +/-6 кПа.



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ CO₂ У ПИВІ В БУТИЛКАХ І ОБСЯГУ ЗАЛИШНОГО ПОВІТРЯ У ГОРЛОВИНІ БУТИЛКИ тип ІСД, ІСДК

Вимірювальне обладнання дозволяє визначити обсяг

- залишкового повітря у горловині пляшок (EURO, NRW), бляшанках.
- вмісту CO₂ у пиві, закупореному у пляшках (EURO, NRW), бляшанках.

Принцип роботи Для визначення змісту CO₂ застосовується принцип закону Генрі, зміст CO₂ визначається із застосуванням електровимірювального обладнання за рахунок вимірювання рівноважних значень температури та тиску після виділення механічним способом розчиненого в пиві CO₂.

Технічні характеристики

- інтервал вимірювання CO₂: від 1 до 9,99 г/л або від 0,1 до 0,999 об.проц.
- інтервал виміру температури: від -10 до + 30град.Ц.
- інтервал вимірювання тиску: від 0 до 600 кПа (бар або пси).
- точність визначення вмісту CO₂: +/-0,1 г/л або +/-0,01 об.проц.
- точність визначення температури: +/-0,5%.
- точність визначення тиску: +/-0,5% дисплей із цифровою індикацією: 8-розрядний.
- об'єм вимірювання повітря газоприймальною бюреткою: 0-40 мл.повітря.
- об'єм пам'яті для зберігання інформації: 400 проб (тип ІСДК).
- розміри: 530x240x300мм.(в.х ш.х гол.).
- маса устаткування: близько 6 кг.



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ CO2 У ПИВІ В ТАНКАХ тип GMA

Призначення обладнання

Устаткування застосовується визначення змісту CO₂ в пиві в табірних танках, циліндроконічних танках(ЦКТ) і КЕГ-бочках в об'ємних відсотках чи г/л.

Технічні характеристики :

- інтервал виміру CO₂: від 2 до 7,8 г/л (або від 1 до 4 об'ємних відсотків).
- інтервал вимірювання температури: від -3 до +30 град.
- інтервал вимірювання тиску: від 0 до 400 кПа (або бар, пси).
- точність визначення вмісту CO₂: +/-0,2 г/л (або +/-0,1 об.процентів).
- точність визначення температури: +/-0,5 град.
- точність визначення тиску: 2,5%

Принцип роботи

Для визначення вмісту CO₂ застосовується принцип закону Генрі, зміст CO₂ визначається за рахунок вимірювання рівноважних значень температури та тиску після виділення механічним способом CO₂ розчиненого у пиві.



ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЗМІСТ CO2 У ПИВІ В ТАНКАХ тип GMAS

Призначення обладнання

Устаткування застосовується визначення змісту CO₂ в пиві в табірних танках, циліндроконічних танках (ЦКТ) і КЕГ-бочках в г/л чи об'ємних відсотках .

Технічні характеристики:

- інтервал виміру CO₂: від 2 до 7,8 г/л (або від 1 до 4 об'ємних відсотків).
- інтервал вимірювання температури: від -3 до +30 град.
- інтервал вимірювання тиску: від 0 до 400 кПа (або бар, пси).
- точність визначення вмісту CO₂: +/-0,2 г/л (або +/-0,1 об.процентів).
- точність визначення температури: +/-0,5 град.
- точність визначення тиску: 2,5%



Обладнання для визначення вмісту у напої розчиненого O₂

Прилад для відбору проб із упаковки тип ICAS-SAMPLER

Застосування

Прилад використовується для відбору проб напою, розлитого в скляні та ПЕТ-пляшки, бляшанки, у безповітряному середовищі та без втрат, для наступних цілей:

- визначення у напої вмісту розчиненого O₂
- визначення напою стабільності піни.

Прилад складається з перфоруючої головки, нержавіючого пробовідбірної зонда, гумового конуса ущільнювача, штатива і підйомного механізму для встановлення необхідного рівня перфоруючої головки.

Допустимі розміри упаковки, що застосовується:

- мінімальна висота 50 мм максимальна
- висота..... 360 мм мінімальний
- діаметр 30 мм максимальний
- діаметр 200 мм



Прилад тип OXI для визначення в пиві та напоях розчиненого кисню

Прилад застосовується для точного визначення напоїв розчиненого кисню. На вміст кисню не впливають інші гази, розчинені у напої. Тому прилад може використовуватися для безперервного надійного моніторингу вмісту кисню в досліджуваному напої.

Технічні характеристики:

- Інтервал вимірювання кисню: від 10 ppb до 10 000 ppb
- Одиниці виміру: ppb, ppm
- Границі визначення кисню: 10 ppb
- Гранична температура напою: від - 10 до + 70 C
- Граничний тиск напою: від 0 до +5 bar
- Розміри приладу: 210x295x100 мм
- Маса приладу: близько 2 кг
- Клас захисту-IP 54 (при закрученій кришці на роз'ємі)
- Висновок на ПК: RS485/USB, блютуз (для перенесення даних у ПК)
- Достатній обсяг проби напою близько 100 мл.
- Джерело живлення: акумуляторна батарея 1,2 V-6 шт.
- Підзарядка джерела живлення: пристрій AC/DC 24V/200 mA
- Пам'ять приладу: 300 виміряних значень
- Можливість регулювання періоду вимірів



Лабораторне обладнання для солодовен

Лабораторний млин для солоду тип SJ 500

Універсальний лабораторний млин для солоду з помольними жорнами. Застосовується для гомогенізації проб, визначення вологості та NIR-досліджень. Можливе регулювання тонини помелу, виключення втрати вологи при помелі. Найбільш тонкий помел необхідний проведення NIR – аналізів у визначення активності α -амилази. Необхідна тонина помелу встановлюється за допомогою гвинта, розташованого на зубчастому диску, розташованому під пробоприймальною воронкою. Для отримання більш грубого помелу проби необхідно обертати диск у напрямку проти ходу годинникової стрілки, більш тонкого помелу у напрямку ходу годинникової стрілки. Встановлене положення диска зберігається в цьому положенні без необхідності додаткової фіксації.

Технічні характеристики:

- маса.....12,5 кг;
- максимальний обсяг проби ... 1,2 кг.
- обороти електромотора..1400 об./хв;
- діаметр жорнів.....64мм.;
- продуктивність10-14 кг/год;
- робоча напруга мережі ... 230-250В;
- споживана потужність370Вт;



Лабораторна установка для просіювання проб тип SWING 200

Установка призначена для визначення зернистості сипких матеріалів на ситах круглої форми діаметром 200мм. Просіювання матеріалу може проводитися як за рахунок скоєння ситом кругових рухів, так і за рахунок кругових обертань з одночасним струшуванням матеріалу.

Технічні характеристики:

- обороти обертання: від 50 до 200 об/хв;
- час просіювання: від 30 до 999 с;
- запис встановлених параметрів просіювання у пам'ять установки;
- робоча напруга: 230В, 50Гц;
- потужність приводу: 0,125 квт.

Комплект сит складається з:

- сито з відп. 1,25мм. -1 шт.;
- сито з відп. 1,00мм. -1 шт.;
- сито з відп. 0,50мм. -1 шт.;
- сито з відп. 0,25мм. -1 шт.;
- сито з відп. 0,125 мм. -1 шт.;
- миска для відсівів -1шт.



Лабораторний заторний апарат - R4, R8, R12

Заторний апарат призначений для лабораторій пивзаводів та солодовий і служить для визначення екстрактивності солоду за методиками CONGRESS, HARTONG 20, HARTONG 45, HARTONG 65, HARTONG 80 та ASBC. При необхідності, можливе проведення Користувачем випробувань за своїм алгоритмом, за допомогою програмованих програм THERMOSTAT або PROFILE. Заторні апарати виготовляються у двох виконаннях:

Стандартне виконання - робота за всіма вказаними вище методиками відбувається в автоматичному режимі і Користувач, у певний час, за допомогою акустичних сигналів попереджається про те, що у склянки із затором необхідно додати дистильовану воду з пробірок, що підігріваються у водяній бані апарата, або настав час відібрати зі склянки пробу на оцукрювання.

Автоматизоване виконання - на відміну від стандартного виконання, в даному апараті, при роботі в автоматичному режимі за всіма зазначеними вище методиками, доповнення склянок дистильованою водою в потрібний момент відбувається також в автоматичному режимі.

Заторний апарат має вбудований мікрокомп'ютер, резистивний датчик температури тип Pt 100, електромагнітний клапан для доповнення водою водяної лазні для підігріву затора, сучасний рідкокристалічний дисплей, мембранну клавіатуру та програмне забезпечення. Як додаткова опція, за бажанням Покупця, апарат може мати стандартний роз'єм тип RS232-USB, що забезпечує обмін даними між апаратом і керуючим комп'ютером і зображення на цьому комп'ютері кривих температур. Модель заторного апарату з роз'ємом RS232-USB позначається як monitoring. Дане виконання апарату зацікавить насамперед Покупців, робочі місця яких атестовані за нормою стандарту ISO 9002, або така атестація передбачається найближчим часом.

Технічні характеристики:

Інформація, що відображається на дисплеї:

- тип методики (HARTONG 20, HARTONG 45, HARTONG 65, HARTONG 80, CONGRESS, ASBC, THERMOSTAT та PROFILE)
- миттєва температура лазні
- час, що минув з початку випробувань

Встановлення та вибір режимів роботи:

- Вибір методики: HARTONG 20, HARTONG 45, HARTONG 65, HARTONG 80, CONGRESS, ASBC, THERMOSTAT а PROFILE
- Обороти мішалки 0, 100, 200 об/хв.
- Інтервал температури 20°C - 95°C
- Час
- Точність температури 0,01°C
- Точність регулювання до 0,2°C
- Точність встановлення часу 1 сек



МІНЕРАЛІЗАТОРИ ЛАБОРАТОРНІ ТИП МВ 332, МВ 442

Призначений для підготовки та мінералізації проб щодо в пробах кількості азоту і білків за способом К'ельдаля. Спалювання проб відбувається в мінералізаційних тубах при температурі до (+) 440 С «мокрим» способом. Складається з термоблока, блоку керування та регулювання та пристосування з вакуумним насосом для витяжки шкідливих випарів. За рахунок даного пристосування всі проби, що утворюються при мінералізації, шкідливі випаровування нейтралізуються і зливаються в стік мережі каналізації). Блок електронного управління та регулювання може бути встановлений у будь-якому зручному місці в лабораторії на відстані до 6м від робочого термоблока приладу.



Технічні характеристики:

- у досліджуваних проб.....9 прим;
- час мінералізації проб... 60хв;
- зовнішній скляних туб 41 мм;
- робоче напруга мережі.....230В;
- споживана потужність 1200Вт;

Тестер життєздатності (схожості) насіння Germ Test тип Vitascop Easi-Twin

Vitascop Easi-Twin – прилад визначення життєздатності (проростання) зерен з допомогою методу фарбування.

Технічні характеристики

- Дві незалежні програмовані камери для кювет
- Для кожної камери можна встановити свої значення - часу, температури та вакууму
- Інтервал температур у камері: від +30 до +69 °С.
- Встановлення тривалості: від 0 до 99.99 хв.
- Точність регулювання: $\pm 1\%$.
- Повторюваність результату: 0,5%.
- Вакуум: 18,5 мм.рт.ст.
- Робоча напруга: 230В/50Гц, 150Вт
- Габарити: 200x160x200 мм (глиб. х шир. х вис.)
- Тестер життєздатності (схожості) насіння Germ Test тип Vitascop Easi-Twin



Принцип роботи:

У життєздатних зернах за рахунок оксидоредуктазу та відповідних коферментів відбувається відновлення безбарвного 2,3,5 трифенілтетрасоліумхлориду до пофарбованого в червоний колір формазану.

Послідовність виконання досліджень:

Зерна розріжуть уздовж довгої осі на половинки (напр. на пристрої Grain cutter) і помістять у кювети заповнені розчином 2,3,5 трифенілтетрасоліумхлориду (1гр/100мл. H₂O). Кювети помістять у прилад та його ввімкнуть. Через 5 хвилин половинки зерен із приладу виймуть і підрахують кількість фарбованих половинок зерен.

Контрольно технологічне обладнання

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ CO₂ У ПИВІ В ТАНКАХ ТИП GMD I GMDK

Обладнання дозволяє визначати вміст CO₂ у циліндроконічних танках (ЦКТ), табірних танках дображивання, КЕГ-бочках як у об'ємних відсотках так і в грамах на літр.

Технічні характеристики :

- Інтервал вимірювання CO₂: від 1 до 9,99 г/л (або від 1 до 5,15 об.процентів).
- Інтервал вимірювання температури: від - 3 до + 30 град.Ц.
- Інтервал ієренія тиску: від 0 до 600 кПа (або в барах або пси).
- Точність визначення вмісту CO₂: +/- 0,1 г/л (або +/- 0,05 об.%).
- Точність визначення температури: +/- 0,1 град.
- Точність визначення тиску: +/- 0,5%.
- Цифровий дисплей: 4 x 20, з підсвічуванням.
- Об'єм пам'яті для зберігання даних 400 проб тільки для типу GMDK
- Габарити обладнання: 340x280x170 (висота x ширина x глибина).
- Маса обладнання: 2 кг.



ПАСТЕРИЗАЦІЙНИЙ МОНІТОР - ПУ МОНІТОР (ТЕРМОГРАФ) ТИП РМКL

Пастеризаційний монітор призначений для оцінки впливу процесу пастеризації на стійкість та погіршення смакових якостей готової продукції при застосуванні у виробництві пива та безалкогольних напоїв тунельних пастеризаторів. Даний прилад можна застосовувати для контролю зміни температури бродіння, в табірному підвалі, в холодильних камерах, рефрижераторних секціях та ін.

Технічні характеристики:

- Інтервал виміру одиниць пастеризації: від 0 до 1000 Од.паст
- Стандартний інтервал температур від -15 до +70°C
- Спеціальний інтервал температур (тільки за бажанням замовника): від -15 до +85°C
- Швидкість розрахунку д.пастеризації: 1 Од.паст/хв. при +60°C
- Точність визначення температури: ±0,1°C
- Точність визначення од.пастеризації: ±0,5 Од.паст
- Період вимірювання температури: встановлене виробником стандартне значення – 10сек., але воно може бути встановленим Замовником в інтервалі від 5 сек до 24 год.
- Джерело живлення: стандартна батарея 3,6 В (тип AA).



ПРИСТРІЙ ДЛЯ АНТИСЕПТИЧНОГО ВІДБИРУ ПРОБ

Дозволяє проводити швидкі антисептичні відбори лабораторних проб газованих напоїв із ємностей із надлишковим тиском без утворення піни при переході до звичайного атмосферного тиску.



ШПУНТАПАРАТ тип НР

Одним з факторів, що впливає на якість доброживного пива в табірних танках та насичення пива CO₂ є постійна підтримка необхідного блокуючого тиску в танках та його регуляція за результатами лабораторного випробування. Неправильно сконструйований шпунтапарат сам по собі є джерелом інфекції, що негативно впливає на якість пива. При розробці нашого шпунтапарату цих основних умов було дотримано. Шпунтапарат нашої конструкції можна легко розбирати та чистити, оскільки він у своїй конструкції не має якихось важкодоступних місць. Шпунтапарат тип НР застосовується для встановлення на табірних танках об'ємом до 100 000 л. Шпунтовий тиск може регулюватися в межах від 0 до 6 бар (0 - 600 кПа). Тип з'єднання шпунтапарату з табірним танком виготовляється індивідуально в залежності від заявки Покупця. Усі частини шпунтапарату виготовлені з нержавіючої сталі. Для уникнення виникнення інфекції в манометрі шпунтапарату застосовується ізолююча гігієнічна нержавіюча мембрана. Пропонуються як окремі комплектуючі шпунтапарату, так і комплектний шпунтапарат (у зборі із запірною та вимірювальною арматурою та ізолюючою гігієнічною мембраною).



ТОВ «СПЕКТРО ЛАБ»
www.spectrolab.com.ua
+38044 223-36-85
+38097 063-02-04