














Анализаторы физико-химических параметров молока «Эксперт» для производителей и предприятий по переработке молока	Цена, руб.	
<p>Анализатор молока, сливок и обрат Эксперт Стандарт</p> 	<p>Время одного измерения – 55 с Предустановленные калибровки: коровье, сливки, обрат. Автоматическая промывка Автоматическая подготовка проб молока Возможность подключения термопринтера</p> <p><i>Первичная поверка на все модели Эксперт Стандарт по запросу Покупателя!!!</i></p> <p>Количество измеряемых параметров - от 6 до 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 6 параметров: жир, белок, СОМО, плотность, добавленная вода, температура ✓ 9 параметров (с поверкой): жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура 	<p>3 800 рублей</p> <p>58 800 рублей</p> <p>68 500 рублей</p>
<p>Анализатор молока, сливок и обрат Эксперт Профи</p> 	<p>Время одного измерения – 55 с. Предустановленные калибровки: коровье, сливки, обрат. Автоматическая промывка Автоматическая подготовка проб молока Возможность подключения термопринтера</p> <p><i>Первичная поверка на все модели Эксперт Профи по запросу Покупателя!!!</i></p> <p>Количество измеряемых параметров – от 9 до 11 шт.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 9 параметров: жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура ✓ 10 параметров (с проводимостью): жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, проводимость ✓ 10 параметров (с рН): жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, измерение рН, ✓ 11 параметров: жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, проводимость, измерение рН ✓ <i>опционально сливки до 45%</i> 	<p>3 800 рублей</p> <p>80 000 рублей</p> <p>93 500 рублей</p> <p>98 000 рублей</p> <p>111 500 рублей</p> <p>16 000 рублей</p>
<p>Анализатор молока, сливок и обрат Эксперт Профи – М</p> 	<p>Металлический корпус, встроенный термопринтер!!! Время одного измерения – 55 с Количество измеряемых параметров – от 9 до 11 шт.: Предустановленные калибровки: коровье, сливки, обрат. Автоматическая промывка Автоматическая подготовка проб молока Возможность подключения термопринтера</p> <p><i>Первичная поверка на все модели Эксперт Профи по запросу Покупателя!!!</i></p> <p>9 измеряемых параметров: жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура 10 измеряемых параметров: жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, кислотность в рН или в градусах Тернера 11 измеряемых параметров: жир, СОМО, плотность, белок, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, проводимость, кислотность в рН или в градусах Тернера</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>опционально сливки до 45%</i> 	<p>3 800 рублей</p> <p>104 800 рублей</p> <p>121 500 рублей</p> <p>138 300 рублей</p> <p>16 000 рублей</p>

<p>Анализатор молока, сливок и обраты Эксперт Супер Плем-01</p> 	<p>Время одного измерения – 55 с Количество измеряемых параметров – 14 шт.: жир, СОМО, сухое вещество, плотность, белок*, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, кислотность в рН или в градусах Тёрнера, проводимость, а также расчетные параметры казеина и мочевины (по заявке Покупателя).</p> <p><i>*параметр белка считается «общим белком», а казеин – «истинным белком». Параметр мочевины – разница между общим белком и истинным (казеином).</i></p> <p>Первичная поверка включена в стоимость анализатора!!!</p> <p>Встроенный компьютер с Windows 11 Встроенный термопринтер Предустановленные калибровки: коровье, сливки, обрат. Автоматическая промывка Автоматическая подготовка проб молока База данных для хранения и обработки результатов измерений, USB разъемы для подключения клавиатуры, мыши, флэш-накопителей, HDMI разъем для подключения внешнего монитора.</p>	<p>432 000 рублей</p>
<p>Анализатор молока, сливок и обраты Эксперт Супер Плем-02</p> 	<p>Анализатор, не уступающий по ряду параметров инфракрасным анализаторам FOSS. Аттестованная Росстандарт МВИ, рекомендован для внедрения испытательными лабораториями.</p> <p>Время одного измерения - 55 с Количество измеряемых параметров – 14 шт.: жир, СОМО, сухое вещество, плотность, белок*, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, кислотность в рН или в градусах Тёрнера, проводимость, а также расчетные параметры казеина и мочевины (по заявке заказчика).</p> <p><i>*параметр белка считается «общим белком», а казеин – «истинным белком». Параметр мочевины – разница между общим белком и истинным (казеином).</i></p> <p>Первичная поверка включена в стоимость анализатора!!!</p> <p>Автоматическая подготовка проб молока. Измерительная ячейка на 6 калибровок. Усреднение результатов последних трёх измерений. Проточная автоматическая промывка через 5 минут после проведения последнего измерения. Встроенный компьютер с Windows 11. Встроенный термопринтер База данных для хранения и обработки результатов измерений, USB разъемы для подключения клавиатуры, мыши, флэш-накопителей, HDMI разъем для подключения внешнего монитора.</p>	<p>890 000 рублей</p>
<p>Автоматизированный измерительный комплекс на базе анализатора молока «Эксперт Супер Плем - 02» (автосэмплер)</p> 	<p>Аттестованная Росстандарт МВИ, рекомендован для внедрения испытательными лабораториями.</p> <p>Для жидких образцов (сырое молоко, обрат, сливки) Автоматическая подача образца в измерительный модуль анализатора молока. Время одного измерения 35 секунд, 60 проб – 40 минут вместе с подготовкой проб молока. Количество измеряемых параметров – 14 шт.: жир, СОМО, сухое вещество, плотность, белок*, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, кислотность в рН или в градусах Тёрнера, проводимость, а также расчетные параметры казеина и мочевины (по заявке заказчика).</p> <p><i>*параметр белка считается «общим белком», а казеин – «истинным белком». Параметр мочевины – разница между общим белком и истинным (казеином).</i></p> <p>Первичная поверка включена в стоимость анализатора!!!</p>	<p>1 200 000 рублей</p>

	<p>Проточное движением проб и моющих средств от стаканчика с пробой до точки слива Размещение в лотке до 60 образцов Автоматическая подготовка проб: подогрев лотка с пробами до заданной температуры и её удержание с дискретностью 0,5С; перемешивание каждой пробы перед измерением физико-химических параметров. Полностью исключает влияние человеческого фактора на результаты измерений!</p>	
<p>Анализатор молока, сливок и обраты Эксперт Супер Плем - К с опцией подсчета количества соматических клеток</p> 	<p>Аттестованная Росстандарт МВИ, рекомендован для внедрения испытательными лабораториями.</p> <p>Два анализатора в одном: Эксперт Супер Плем + Lactoscan SCC. Время одного измерения физико-химических параметров – 55 с Время одного измерения количества соматических клеток – 2-3 минуты. Количество измеряемых параметров – 15 шт.: жир, СОМО, сухое вещество, плотность, белок*, лактоза, минеральные соли, точка замерзания, добавленная вода, температура, кислотность в рН или в градусах Тёрнера, проводимость, количество соматических клеток, а также расчетные параметры казеина и мочевины (по заявке заказчика).</p> <p><i>*параметр белка считается «общим белком», а казеин – «истинным белком». Параметр мочевины – разница между общим белком и истинным (казеином).</i></p> <p>Первичная поверка включена в стоимость анализатора!!!</p> <p>Прямой подсчет клеток методом флуоресцентной микроскопии. Идентификация стадии мастита: субклинический, клинический, микозный. Встроенный планшетный компьютер с Windows 11 Встроенный термопринтер Время анализа одной пробы молока – 1...1,5 мин Кассета на 4 камеры (4 пробы) Возможность визуальной дифференциации клеток для идентификации по типу: стафилококк, стрептококк и т.д. Возможность анализа различных видов молока</p>	<p>865 000 рублей</p>
<p>Анализаторы количества соматических клеток</p>		
<p>Lactoscan SCC</p> 	<p>Прямой подсчет клеток методом флуоресцентной микроскопии. Идентификация стадии мастита: субклинический, клинический, микозный. Встроенный планшетный компьютер с Windows 11 Встроенный термопринтер Время анализа одной пробы молока – 1...1,5 мин Кассета на 4 камеры (4 пробы молока) Возможность визуальной дифференциации клеток для идентификации по типу: стафилококк, стрептококк и т.д. Возможность анализа различных видов молока</p> <p>Первичная поверка (в течение 20 дней) по запросу Покупателя!!!</p>	<p>435 000 рублей</p> <p>15 500 рублей</p>
<p>Вискозиметры молока электронные Эксперт Соматос</p>  	<p>Современные, разработанные с учётом всех пожеланий наших клиентов за последние 12 лет вискозиметры! Единственные в России вискозиметры, в описании типа которых зафиксировано и подтверждено соответствие актуальному ГОСТ 23453-2014 !!!!! <u>Встроенное ПО вискозиметра позволяет передавать необходимую информацию в базу данных, установленную на персональном компьютере</u></p> <p>Первичная поверка включена в стоимость вискозиметров!!!</p> <p>Эксперт Соматос — 01 (базовая версия с одним блоком перемешивания). Позволяет производить от 20 до 25 измерений в час.</p> <p>Эксперт Соматос — 01-2 (с двумя блоками перемешивания). Позволяет производить до 50 проб в час.</p>	<p>69 000 рублей</p> <p>86 000 рублей</p>

	<p>Эксперт Соматос — 02 (с двумя блоками перемешивания и встроенным термопринтером). Позволяет производить до 50 измерений в час и протоколировать результаты измерений на чековую ленту.</p> <p>ПО для передачи данных на компьютер</p> <p>Колба</p>	<p>99 000 рублей</p> <p>8 000 рублей</p> <p>3 800 рублей</p>
<p>Термостаты для тестов на антибиотики «Эксперт», расходники, тесты</p>		
<p>Expert TET</p>  <p>Expert TBS</p> 	<p>Сухой термостат Expert TET – предназначен для термостатирования тестов 4 Sensor, Kwinbon MILK. Количество лунок – 24 шт. Позволяет пользователю самостоятельно устанавливать время (до 240 мин.) и температуру инкубации (от +30 до +80°C), что делает его универсальным</p> <p>Сухой термостат Expert TBS – предназначен для термостатирования тестов Beta Star 4D, Beta Star Combo. Количество лунок – 15 шт. Позволяет пользователю самостоятельно устанавливать время (до 240 мин.) и температуру инкубации (от +30 до +80°C), что делает его универсальным</p>	<p>18 400 рублей</p> <p>18 400 рублей</p>
<p>Тест на титруемую кислотность и PH молока Милк Секьюрити II (Milk Security II)</p>	<p>Цвет шкалы отградуирован на температуру в градусах Тернера: 15.0, 18.0, 24.0, 27.5; 13.5, 16.2, 21.6, 24.75 OD (градусы Дорника); 6.0, 7.2, 9.6, 11.0 OSH (градусы Соксклета-Хенкеля), значения pH: 6.9, 6.6, 6.3, 6.0. Упаковка – 12 туб (50 тест полосок в каждой)</p>	<p>1 туба/ 980 рублей</p>
<p>Тест-полоски Милк Секьюрити (Milk Security) для выявления перекиси водорода, мочевины и нейтрализаторов в сыром молоке.</p>	<p>Тест на нейтрализаторы в молоке: бикорбанат натрия, гидроксид натрия, карбонат натрия или гашеную известь. Тест на концентрацию мочевины в молоке. Мочевину добавляют в молоко для увеличения содержания СОМО (сухого обезжиренного молочного остатка). Тест на перекись водорода в молоке: Этот тест позволяет быстро и простым методом определить перекись водорода в растворе. В зоне пропитки теста с хромогеном обеспечена селективность определения перекиси водорода. Упаковка – 12 туб (50 тест полосок в каждой)</p>	<p>1 туба/ 2 220 рублей</p>
<p>Тест-набор «Kwinbon» MILK-BTCS</p> 	<p>Тест- обнаруживает остаточное количество антибиотиков: β-лактамов, тетрациклинов, стрептомицина и хлорамфеникола в сыром, пастеризованном, стерилизованном и предварительно восстановленном сухом молоке, а также сыворотке.</p> <p>Упаковка – 12 туб (8 тест полосок в каждой)</p>	<p>1 упаковка/ 14 000 рублей</p>
<p>Считывающее устройство для тестов «Kwinbon» MILK-BTCS</p> 	<p>Ридер GT-109 для работы с тестами на определение остаточного количества антибиотиков в молоке и сыворотке Kwinbon</p>	<p>80 000 рублей</p>
<p>Принтер внешний к анализаторам «Эксперт Профи», «Эксперт Стандарт»</p> 	<p>Протоколирование результатов измерения на чековой ленте с помощью внешнего термопринтера.</p> <p>На чеке отображается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заводской номер анализатора, - результаты анализа. 	<p>15 000 рублей</p>

<p>Принтер внешний к вискозиметрам «Эксперт Соматос - 01», «Эксперт Соматос – 01-2»</p>	<p>Протоколирование результатов измерения на чековой ленте с помощью внешнего термопринтера. На чеке отображается: - заводской номер анализатора, - результаты анализа - дата и время проведения измерения</p>	<p>14 000 рублей</p>
<p>Моющее средство кислотное Lactoweekly Моющее средство щелочное Lactodaily</p> 	<p>Комплект оригинальных концентрированных моющих средств для анализаторов молока марки Эксперт</p> <p>– Lactodaily (100 гр) – Lactoweekly (100 гр).</p>	<p>1 100 рублей 1 100 рублей</p>
<p>Мастоприм</p> 	<p>Расходный материал для вискозиметрических анализаторов молока типа СОМАТОС. 100 гр.</p>	<p>900 рублей</p>
<p>Kit SCC (расходники для анализатора Lactoscan SCC)</p> 	<p>Набор расходных материалов для анализатора Lactoscan SCC рассчитан на 400 измерений, включает в себя: 100 одноразовых кассет, каждая на 4 измерения; 400 пробирок с красителем; 800 одноразовых наконечников для дозатора. Срок годности не менее двух (2) лет.</p>	<p>22 000 рублей</p>