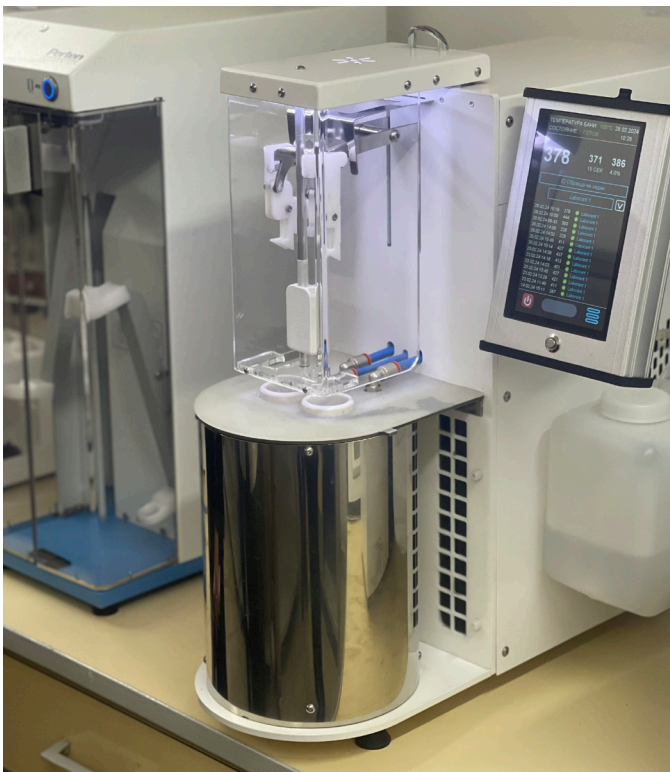


ВИЗНАЧЕННЯ ЧИСЛА ПАДІННЯ – ЯК ОСНОВА ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩОГО ХЛІБА

Група Компаній «Вента Лаб» є спеціалізованим постачальником лабораторного, біоаналітичного та промислового обладнання для підприємств агропромислового комплексу, харчової, легкої та фармацевтичної галузей промисловості, біоаналітичних лабораторій та медичних установ, науково-дослідних інститутів та лабораторій на території України.

ПРИЛАД ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЧИСЛА ПАДІННЯ ПО МЕТОДУ ХАГБЕРГ-ПЕРТЕНА GRAINX



Число падіння – це показник певного ферменту, який використовується для визначення придатності пшениці для випікання хліба.

Хлібопекарська якість борошна, що характеризується високою активністю ферменту альфа-амілази, різко погіршується: випічка з цієї муки виходить більш сухою, меншого розміру і швидше псується. Чим нижче число падіння, тим вища активність ферменту альфа-амілази. Високе число падіння є показником низької активності альфа-амілази і, отже, хорошого вмісту білка для випікання борошняних виробів.

ПЧП ХАГБЕРГ-ПЕРТЕНА GRAINX



Прилад призначений для вимірювання активності альфа-амілази в пшениці, житі та борошні за методом Хагберг-Пертена. Прилад не потребує жодної зовнішньої системи охолодження, чи то термостат або проточна вода, і тому може бути розташований в будь-якому місці в лабораторії.

Подвійна ізоляція робить поверхню бані безпечною для лаборанта. GrainX призначений для безперервної роботи 24/7.

КОМПЛЕКТУВАННЯ

- 10 віскозиметричних пробірок.
- Штатив на 8 пробірок.
- Бюретка на 25 мл.
- Йоршик для пробірок.

ПЕРЕВАГИ

- Знімна водяна баня.
- Вихід на робочий режим – 9 хв 10 с.
- 7-кольоровий тачскрін-дисплей.
- Історія вимірювань із датою вимірювання та ідентифікатором лаборанта, що зробив аналіз.
- Не вимагає підключень до зовнішніх джерел охолодження.
- Захисний екран оператора.
- Режим енергозбереження 18 Вт.
- Інтеграція з будь-якою ERP/CRM системою по REST Full API (наприклад 1С).

- Автоматична корекція висоти.
- Нічна та денна тема дисплею.
- Опціональний принтер.

СУШАРКА ДЛЯ ПРОБІРОК



Сушарка призначена для сушіння скляного лабораторного посуду шляхом підігріву поверхні і повітря, яке продувається крізь видувні трубки. Сушарка може використовуватися в сільсько-господарських підприємствах, загальних та/або виробничих лабораторіях тощо.

Після встановлення приладу і підключення його до мережі перевіряємо його роботоспроможність. Прилад має один орган керування, і це вимикач з таймером. З метою підвищення безпеки таймер працює завжди з приладом і ввімкнути його без таймера унеможлиблює його тривале продовження роботи без нагляду оператора.

Вимикач має шкалу по часу від 0 (вимкн.) до 60 хвилин роботи. Відповідно при оберті рукоятки вимикача по часовій стрілці прилад вмикається і починає подачу підігрітого повітря протягом обраного часу згідно з градусом оберту рукоятки (за шкалою).

Після першого перевірконого запуску встановлюються пробірки на видувні трубки заливним гирлом вниз і дном догори таким чином,

щоб підігріте повітря продувало посуд від кінця трубки по всій довжині.

За необхідності встановлення більш ширшого посуду можна відкрутити кілька трубок (не більше 8 шт.) з метою встановлення більших розмірів посуду. Після цього вмикається прилад на необхідний проміжок часу. По закінченні аналізу після дзвінка дивимось на стан пробірок, за необхідності можемо ввімкнути прилад ще раз, якщо посуд висох не до кінця. Після залишаємо посуд і прилад охолонути 5-10 хвилин, і тільки потім просушений посуд знімаємо з сушарки.

ПЕРЕВАГИ



- Посадкових місць: 15-23 шт.
- Приблизний час сушки посуду (23 віскозиметричні пробірки): +- 15 хв.
- Час безперервної роботи (з перервами по 5-10 хвилин на зйом пробірок): 8+ години.
- Робочий температурний діапазон: 0 °C ... +80 °C.
- Діапазон вологості середовища: 10 % ... 70 %.
- Клас захисту: IP2X.

info@ventalab.ua
 (056)-794-67-25
ventalab.ua