

ОБОРУДОВАНИЕ НАУЧНО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

ЭЛЕКТРОННАЯ ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ АППАРАТУРА (ЭЛИЗА)



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Эл. почта: ezi@nt-rt.ru || Сайт: <http://eliza.nt-rt.ru>

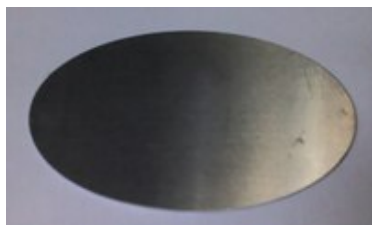
ЭЛВИЗ-2С анализатор влажности



Принцип работы "ЭЛВИЗ-2С" основан на термогравиметрическом экспресс-методе: анализатор фиксирует стартовую массу образца, анализирует изменение массы в процессе сушки, фиксирует момент установления постоянной массы, производит расчёт и выводит на алфавитно-цифровой индикатор результаты измерения: процентное содержание влаги или процентное содержание сухого вещества в образце. На алфавитно-цифровом индикаторе влагоанализатора "ЭЛВИЗ-2С" отображаются следующие результаты измерений: влажность, масса, время анализа, температура нагрева. При окончании измерений анализатор подаёт звуковой сигнал.



Тарелочка для навесок d95мм для измерения влажности сыпучих, жидких, пастообразных текучих веществ на анализаторах влажности (влагомерах) ЭЛВИЗ-2 и ЭЛВИЗ-2С.



Диск для навесок d95мм для анализаторов влажности ЭЛВИЗ-2 и ЭЛВИЗ-2С. Для измерения влажности в пастообразных, не сильно текучих пробах.



Филтры d90мм из иглопробивного полотна для выполнения измерений на анализаторах влажности "ЭЛВИЗ-2" и "ЭЛВИЗ-2С". Применяются для сокращения времени и повышения точности измерения влажности в пастообразных и текучих пробах материалов.

ПРИМЕНЕНИЕ АНАЛИЗАТОРОВ ВЛАЖНОСТИ СЕРИИ "ЭЛВИЗ"

Количество содержащейся влаги в готовой продукции (колбасы, хлеб, макароны, мука, детское питание, сухое молоко, чай, сушёные овощи, творог, зерно и т.д.) определяет сроки их хранения.

Кроме того, содержание влаги влияет на товарный вид продукта. Например, при производстве хлебобулочных изделий при пониженной влажности теста получается продукция с чрезмерной крошковатостью мякиша, а при повышенной влажности теста хлеб тяжёлый, корка у формового хлеба плоская, мякиш влажный на ощупь и липкий, пористость крупная. То есть качество пищевых продуктов предопределяется точным поддержанием заданных параметров влажности.

Учёт влажности важен при торговых операциях и при входном контроле сырья, т.к. единицей расчёта является вес продукта. Незначительные отклонения от реального значения влажности продукта или сырья могут повлечь за собой большой ущерб для участников сделки, не маловажным в этой ситуации является стандартизация метода измерения влажности (анализаторы влажности "ЭЛВИЗ-2С" поверяются региональными ЦСМиС, обеспеченными аттестованными органами Госстандарта РФ методиками выполнения измерений (МВИ), анализатор влажности "ЭЛВИЗ-2С" зарегистрирован в Государственном реестре средств измерений и допущен к применению в Российской Федерации).

Измерять точно влажность важно для соответствующих органов при инспектировании (ЦСМиС, ЦГСЭН, ГХИ и т.д.) и при сертификации товаров, продуктов.

С другой стороны производитель имеет возможность увеличивать доходность своего производства путём удержания содержания влажности продуктов на верхнем допустимом пределе, балансируя между максимально допустимым нормативом влагосодержанием и выгодным для производителя. Излишне говорить, что такой подход позволяет снижать содержание дорогого пищевого сырья, заменяя его дешёвой влагой. Поэтому на пищевых предприятиях требуется осуществлять непрерывный контроль за соблюдением установленной технологии на всех стадиях производства, за качеством готовой продукции, а также, сырья и материалов, поступающих на предприятие.

Распространённым методом измерения содержания влаги в продукции и сырье на пищевых производствах является метод измерения при помощи сушильного шкафа (СЭШ-3м и т.п.).

Основные преимущества при применении анализаторов влажности серии "ЭЛВИЗ" перед методом основанным на использовании сушильного шкафа и аналитических весов:

- более эффективный механизм теплообмена и автоматизация процесса позволяет сократить время измерения влажности образца до 5 - 10 минут, без увеличения погрешности результата измерения;
- позволяет избежать множества стадий измерительного процесса (взвешивание бюксы, взвешивание образца с бюксой, охлаждение бюксы, взвешивание образца после сушки, повторное высушивание образца с целью убедиться в том, что образец больше не теряет влаги и т.д.);
- снижает вероятность ошибок при проведении измерений и погрешностей в расчётах за счет автоматизации процесса измерения.

Группы продуктов, материалов, сырья применяемых в сельском хозяйстве, пищевой, фармацевтической, химической промышленности, на предприятиях по производству строительных материалов в которых возможно измерять содержание влаги или сухого остатка при помощи анализатора влажности "ЭЛВИЗ-2С" по разработанным специалистами НПП "ЭЛИЗА" методиками выполнения измерений:

Зернопродукты и продукты их переработки: зерновые культуры, зернобобовые и масличные культуры, комбикорма, мука, отруби, крупы, жмыхи, кормовые смеси, солод и т.д.

Хлебопродукты : хлеб, сдоба, сухарные изделия, бараночные изделия, полуфабрикаты , тесто и т.д.

Мучные кондитерские изделия: пряники, печенье (сахарное, затяжное, сдобное), вафли, кексы, рулеты , галеты, пирожные, крекеры, полуфабрикаты для тортов, восточные сладости , тесто и т.д.

Молочные продукты : сухое молоко (цельное и обезжиренное), сыр твёрдый и мягкий , сыр плавленые, творог, творожные массы (с наполнителями, глазированные), масло сливочное , масло комбинированное, сметана, кефир, йогурт, казеин, детское питание, молоко сгущённое и т.д.

Макаронные изделия: готовые изделия, полуфабрикаты, тесто.

Сахаристые кондитерские изделия: шоколад и шоколадная глазурь, пралине, мармелад, зефир, халва, ирис, помадки, сбивные изделия, патока, драже, карамельная масса, паста шоколадная, желеино-фруктовые начинки и т.д.

Жировая продукция: майонезы, маргарин, кремы, жиры животные и кондитерские.

Мясные продукты : колбасы (копчённые, варённые), фарши, паштеты и т.д.

Пряности и приправы: сушённый чеснок, перец (чёрный, красный), гвоздика, корица, мускатный орех, лавровый лист и т.д. орехи (миндаль, грецкий, фундук, арахис).

Сухие овощи, грибы и продукты их переработки.

Дрожжи: прессованные, сушённые, жидкие и т.д.

Продукты плодово-ягодные: варенье, повидло, джем, изюм.

Чай, кофе : гранулированные, порошки, зёрна и т.д.

Кондитерское сырьё: какао порошок, желатин, яичный порошок, лимонная кислота, кокосовая стружка, сахарные сиропы и пудра, сахар, соль, сода и т.д.

Порошки, гели, пасты, биологически активные добавки, лечебные травы и т.д.

Краски, лаки и т.д.

Цемент, гипс, сухие строительные смеси, формовочные смеси при производстве керамической плитки.

Удобрения, обезвоженный ил очистных сооружений.

Грунты и т.д.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72
Астана +7(7172)727-132
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41

Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78

Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93