

Zbog sušne godine, Aflatoksin u mleku će u narednom periodu biti veoma ozbiljan problem!



JEDNOSTAVNO
TESTIRANJE NA
AFLATOKSIN M1 U
MLEKU



Test je zvanično odobren i validiran u skladu sa regulativama EU



Uverite se zašto se 70% svetskog tržišta mleka,
kontroliše sa Charm testovima.



Charm EZ® System
Rapid Testing for Antibiotics in Milk



JEDNOSTAVNO TESTIRANJE NA AFLATOKSIN M1 U MLEKU

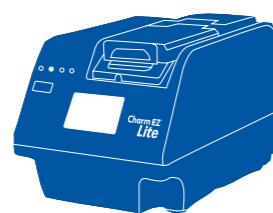
CHARM MRLAFMQ TEST
PRUŽA BRZO, JEDNOSTAVNO I
POUZDANO TESTIRANJE MLEKA
NA AFLATOKSIN M1



Jednostavna procedura



Dodati uzorak



Inkubacija

OPER 000
SMPL 000-001
READ -2100
RSLT NEG

Očitati rezultate

Charm test je najoptimalnije i nasigurnije rešenje za Vašu mlekaru



Charm Sciences proizvodi jedinstven Lateral Flow test u skladu sa evropskim standardima **MRL** (Maximum Residue Limit).

Za izvođenje testa koristi se ista oprema kao i za druge **ROSA** testove.

Uzorak je mleko bez ikakve predpripreme. Jednostavno dodate mleko, inkubirate i očitate rezultat u ppt na displeju **EZ Lite sistema**.

- Rezultat za 15 minuta
- Kvantitativno određivanje

Rapid One Step Assay (ROSA) - **test u jednom koraku**

U skladu sa **EU MRL**

- Bez pripreme uzorka – jednostavno dodati mleko

Charm Ez odmah identificuje boju test tračice i automatski prilagođava vreme i temperaturu inkubacije i test kalibraciju. Posle inkubacije automatski očitava rezultat na displeju aparata.

Test je zvanično odobren i validiran u skladu sa regulativama EU



DELUJTE PREVENTIVNO I SPREČITE PRELAZAK MIKOTOKSINA U GOTOV PROIZVOD



CHARM testovi omogućavaju jednostavno i pouzdano testiranje žitarica na mikotoksine



Charm EZ® System



Prednosti AFQ-WETS5 testa na aflatoksin su:

- Opseg: 0 to 150 ppb
- Rezultati za 5 minuta
- GIPSA odobrenje
- Eliminacija etanola i metanola
- Nagrađen petogodišnjim GIPSA ugovorom u praćenju aflatoksina u žitaricama

Testiranje na CHARM EZ-M sistemu

- Standardne krive su unete u čitač i time se smanjuju troškovi testiranja eliminujući kalibraciju krajnjeg korisnika
- Štampanje ili prebacivanje rezultata na kompjuter ili LIMS sistem
- WETS5 tračice detektuju više toksina iz jednog uzorka

Uzorci koji imaju GIPSA odobrenje

Ječam	Kukuruzni griz	Braon pirinač	Kukuruz
Kukuruzno brašno	Kukuruzna kaša	Kukuruzna krupica	Kukuruz kokičar
DDGS	Soja zrno	Ovas	Mešavina kukuruza/soje
Šećerna trska		Pšenica	Pirinač

Charm EZ-M sistem odmah proveri boju tračice i automatski podesi vreme inkubacije, temperaturu i kalibraciju za odgovarajući test

Testiranje Charm EZ-M sistemom je brzo i jednostavno i može se obaviti na otkupnom mestu eliminujući testiranje u laboratorijskom okruženju. Time se postiže primanje uzorka zadovoljavajućeg kvaliteta i izbegava se kontaminacija zdravih uzoraka.

Testiranje uz pomoć kombinovanog sistema, inkubator i čitač

- Analizira test tračicu automatski nakon što je inkubacija završena

Touch-Screen

- Pojednostavljuje rukovanje tako što korisnik ima mogućnost brz unos i odabir odgovarajućih informacija

Štampanje ili prebacivanje rezultata

- Čuvanje 8000 rezultata na internoj memoriji i preko 100 000 rezultata na SD kartici
- Prebacivanje rezultata na kompjuter bežično ili korišćenjem standardnog USB kabla ili LIMS mrežom preko interneta
- Prebacivanje rezultata u Excel tabelu za analizu

Tokom inkubacije, Charm EZ-M sistem vrši samo-dijagnostiku i obaveštava operatera ukoliko dođe do sledećih uslova :

- Zapremina uzorka nije odgovarajuća
- Tračica je pokrenuta
- Potrebno je očistiti sočivo
- Poklopac je bio otvoren tokom testiranja

Maksimizujte svoju investiciju:

Jedan instrument, više testova: raznovrsnost sistema omogućava testiranje više testova za mikotoksine na jednom instrumentu

Kvantitativni testovi

Tačno određivanje koncentracije mikotoksina

Test Family	Test Strips	Test Family	Test Strips
Aflatoxin	5 min	Ochratoxin	10 min
	3/5 min		10 min
	5 min		5 min
			5 min
DON (vomitoxin)	5 min	T2/HT2	5 min
	2 min		5 min
	5 min		5 min
Fumonisins	5 min	Zearalenone	5 min
	5 min		5 min

SUPERLAB®
Your lab – Our passion

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

ZADOVOLJAN KUPAC JE NAJBOLJI PRODAVAC



Opredelili ste se za kupovinu BioPro sonde i prošli sezonom otkupa. Kakvi su Vaši utisci na osnovu dosadašnjeg iskustva?

Izuzetno smo zadovoljni sondom proizvođača BioPro i za takav utisak je zaslužno nekoliko ključnih karakteristika koje korisnicima omogućavaju precizno uzorkovanje i reprezentativni uzorak.

Možete li nas upoznati sa karakteristikama koje ste pomenuli?

Sonda lako prodire do dna transportnog sredstva i automatski kontinualno skuplja uzorak pri izlasku. Veoma je značajno što uzorak prikuplja kako sa dna tako i sa svake visine pri izlasku. Ovo nam omogućava uvid u sve slojeve šarže i obezbeđuje relevantan uzorak.

Takođe, postojanje razdeljivača isključuje uticaj ljudskog faktora i obezbeđuje doslovce prosečan uzorak.

Veoma značajnim smatramo što je sonda robustna i ima čvrstu vezu sa osovinom, za razliku od nekih drugih sondi koje imaju fleksi vezu i ponašaju se kao klatno. Upravo zbog ovakvog vezivanja moguće je lako stići do dna kamiona i precizno odrediti mesto uzorkovanja. Sonda se može ubaciti i kroz prečnik nešto veći od prečnika sonde. Nije zanemarljiv podatak da je sonda pneumatska za razliku od hidrauličnih modela, koji zahtevaju drugačiji sistem održavanja.

Da li biste se ponovo opredelili za kupovinu BioPro sonde na ostalim otkupnim mestima?

Ukoliko bude postojala potreba za daljom kupovinom izbor bi opet bila automatska sonda proizvođača BioPro, model STANDARD, sa razdeljivačem.

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

BioPro VV 05 Sonda za uzorkovanje

Kontrola kvaliteta i efikasan ekonomski alat

- Reprezentativan i pouzdan uzorak obezbeđuje optimalnu procenu kupljene robe
- Automatsko uzorkovanje štedi vreme i garantuje potrebnu objektivnost pri uzorkovanju
- Povratni transport uzorka predstavlja odgovarajuće ekonomsko rešenje jer se uzorak vraća u originalni transport i nisu potrebni pomoćni objekti za odlaganje



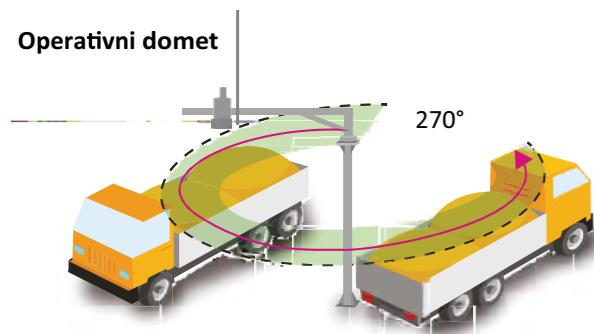
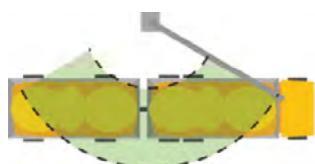
Projekat i instalacija

- Uzorkivač je projektovan sa ciljem da obezbedi prihvati reprezentativnih uzoraka a da pri tom isprati relevantne standarde, posebno ISO 24 333.
- Robustan, pouzdan mehanizam sa jednostavnim održavanjem.
- Projekat i dizajn kućišta i mehanizma kao i radnog režima baziran na dugogodišnjem iskustvu i

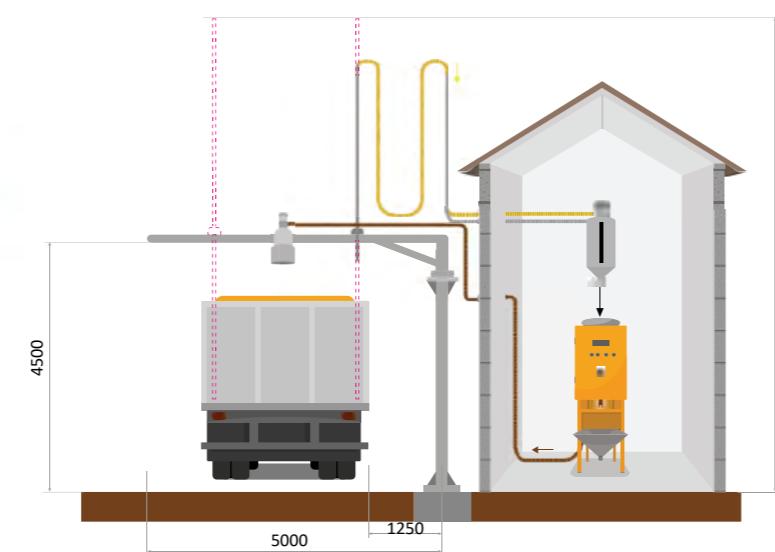
potreбама корисника.

- Instalacija na maloj površini sa širokim operativnim dometom, koji omogućava uzorkovanje sa različitim ciljnih tačaka.
- Automatski uzorkivač sa integrisanim analizatorom primenjiv na tipska vozila (opciono).



Operativni prostor uzorkivača**Uzorkovanje u jednom koraku****Kamion sa prikolicom****GLAVNE PREDNOSTI UZORKIVAČA VV05**

- Integriran povratni transport
- Video nadzor na uzorkivaču omogućava praćenje uzorkovanja sa željenog mesta
- Razdeljivač uzorka, sa automatski podešenom razdelnim odnosom, povećava ekonomsku isplativost uzorkovanja tako što vrši povrat viška uzorka u transportno sredstvo.
- Deljenje i povrat viška uzorka počinje automatski nakon inicijalnog uzorkovanja.
- Prilično dugačka sonda (4m) omogućava korisniku povlačenje reprezentativnog uzorka sa precizno definisanog mesta (otvor na transporteru) a istovremeno je pogodna za uzorkovanje iz viših slojeva žita.
- Transportna ruka sa svojim širokim radnim opsegom, pruža mogućnost uzorkovanja sa marginalnih tačaka kamiona.

Dugačka vertikalna sonda za precizno uzorkovanje**Uključeno u isporuku:**

- Kamera i LCD
- Direktan pogled na kamion
- Opciono, dve i više kamera je dostupno
- Moguće je pogled iz više uglova
- Kontroler Manuelni/Automatski: Pritiskom na dugme se može programirati rad u više koraka



BioPro
www.biopro.cz

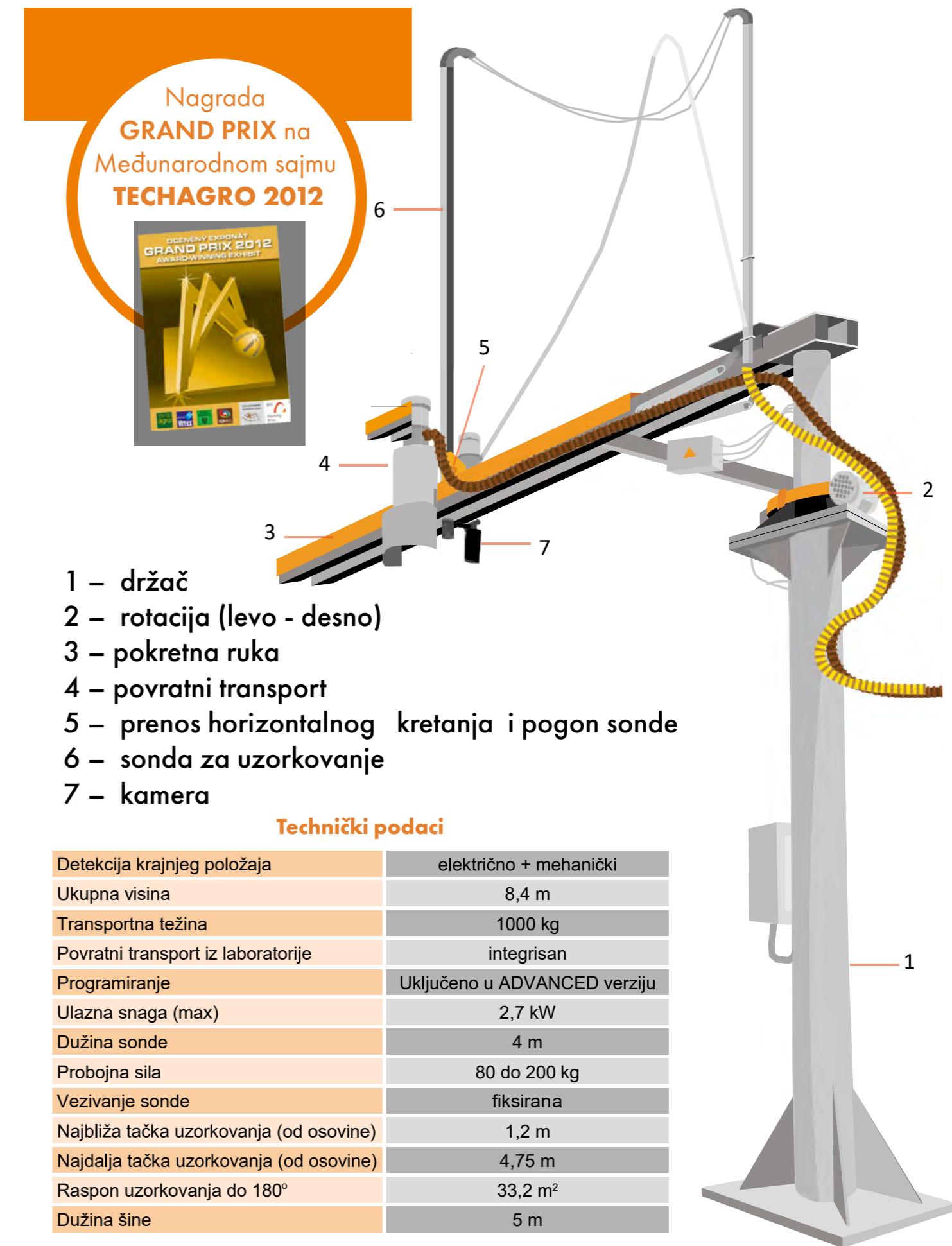
Nagrada
GRAND PRIX na
Međunarodnom sajmu
TECHAGRO 2012



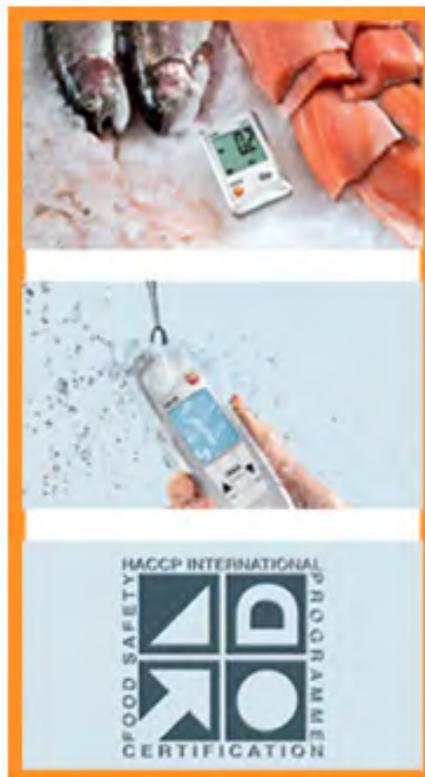
- 1 – držač
- 2 – rotacija (levo - desno)
- 3 – pokretna ruka
- 4 – povratni transport
- 5 – prenos horizontalnog kretanja i pogon sonde
- 6 – sonda za uzorkovanje
- 7 – kamera

Tehnički podaci

Detekcija krajnjeg položaja	električno + mehanički
Ukupna visina	8,4 m
Transportna težina	1000 kg
Povratni transport iz laboratorije	integrisan
Programiranje	Uključeno u ADVANCED verziju
Ulazna snaga (max)	2,7 kW
Dužina sonde	4 m
Probojna sila	80 do 200 kg
Vezivanje sonde	fiksirana
Najблиža tačka uzorkovanja (od osovine)	1,2 m
Najdalja tačka uzorkovanja (od osovine)	4,75 m
Raspon uzorkovanja do 180°	33,2 m ²
Dužina šine	5 m



**NAMIRNICE ZASLUŽUJU NAJBOLJE ČUVANJE.
OBEZBEDITE NAJVIŠI KVALITET NAMIRNICA
U SKLADU SA HACCP-OM.**



60 Testo
1957-2017
**MERNA
TEHNOLOGIJA
OD TESTO-A**



TESTO: Vaš ekspert za hrani.

TESTO postoji 60 godina, sa obimnom paletom proizvoda za kompletan hladni lanac. U svim kritičnim fazama naši termometri, data loger i pH metri, doprinose sigurnoj i propisnoj proizvodnji, transportu i skladištenju hrane. Tek onda hrana ima stvarno dobar ukus.

TESTO-vi čuvari hrane rade za Vas:

Od prijema, preko pripreme, do posluživanja namirnica.



Tester jestivog ulja Testo 270

- ergonomski dizajn za bezbedan rad
- alarm preko nepogrešivog semaforskog ekrana
- uštede ulja bez ugrožavanja ukusa i kvaliteta hrane

Mini ubodni termometar

- Meri temperaturu u jezgru proizvoda kao i temperaturu vazduha
- Može se oprati u mašini za suđe
- Sa zaštitnom tubom za čuvanje



Ubodni termometar

Testo 103

- Praktična sklopiva sonda: brzo merenje i zatvaranje
- Mali i praktičan, staje u svaki džep
- Robusna sonda sa ubodnim vrhom



Infracrveni i ubodni termometar

Testo 104-IR

- Visokokvalitetan i robustan
- Sklopiva ubodna sonda
- Precizni IR senzor sa dva laserska markera za bezkontaktno merenje



Termometar sa eksternom sondom

Testo 108

- Lako rukovanje i održavanje
- Sa SoftCase-om i eksternom sondom Tip T
- Primena u svim oblastima

**TopSafe ubodni termometar****Testo 106-set**

- Zvučni i vizuelni alarm
- Fina ubodna sonda sa prečnikom od samo 2,2mm
- Praktično neprimetan trag merenja

**Termometar opšteg tipa****Testo 926**

- Velika paleta sondi
- Zvučni alarm za probijanje gornjeg ili donjeg limita
- Mogućnost povezivanje bežičnih sondi



Merni instrumenti označeni ovim simbolom su u skladu sa EN 12830.



Merni instrumenti označeni ovim simbolom su u skladu sa EN 13485.



Merni instrumenti označeni ovim simbolom su sertifikovani od strane HACCP International.

**Temperaturni data logger****Testo 175 T1/T2**

- Idealan za dugotrajna merenja
- Snima milion očitavanja
- Trajanje baterija do 3 godine

**WiFi data logger**
Testo Saveris 2

- Meri i čuva vrednosti temperature i vlage
- Pristup podacima preko Cloud-a, bilo kada, bilo gde, preko telefona, računara ili tableta
- Alarmni sistem preko maila ili SMS-a



Tri razloga u prilog TESTO merne tehnologije za hranu:

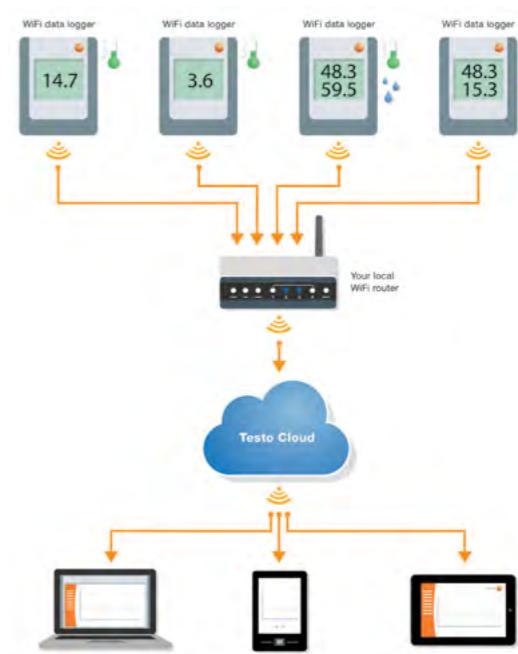
VISOKA PRECIZNOST, ROBUSNOST I LAKO ODRŽAVANJE!**TESTO SAVERIS 2 ON-LINE TEMPERATURNI MONITORING SISTEM ZA FRIZIDERE I ZAMRZIVAČE**spremni za
HACCP

Kada vam je potrebno kontinualno praćenje temperature u friziderima, zamrzivačima ili rashladnim komorama NIJE DOVOLJNO da imate samo precizan data loger ili termometar. Potrebno je da možete ispratiti vrednosti trenutno (on-line) i primiti SMS ili e-mail alarm ukoliko temperatura poraste ili padne u odnosu na granične vrednosti.

Testo Saveris 2 vam upravo to omogućava, na jednostavan i pouzdan način! Bilo kada i bilo gde da se nalazite od Saverisa dobijate informacije, preko smartfona, tableta, PC-a - odnosno svakog uređaja sa pristupom Internetu. Možete pregledati trenutno stanje, kao i dobiti istoriju dosadašnjih temperaturnih vrednosti i alarma.

Sistem se sastoji od WiFi data logera i Cloud softvera. Logeri pouzdano i precizno snimaju vrednosti temperature u definisanim intervalima i šalju podatke direktno preko WiFi-a na Testo cloud. Korisnik se loguje na Cloud (aplikaciju) preko Internet stranice www.saveris.net i pristupa svakom logeru. Konfiguracija obuhvata Testo Saveris 2-T2 data loger i specijalnu sondu sa tzv. trakastim kablom kako bi se vrata frizidera, zamrzivača ili rashladne komore neometano mogla otvarati i zatvarati.

- EN 12830 usaglašenost kod Saveris 2-T1 i -T2

**Novi tester jestivog ulja Testo 270 new obezbeđuje kvalitet i omogućava ušede****NEW!**
**Testo 270 JE DOBIO
NSF SERTIFIKAT**

Testo 270 je uspešno testiran i sertifikovan od strane NSF International, čime je potvrđeno da ispunjava stroge zahteve nezavisnih eksperata NSF-a u pogledu bezbednosti i kvaliteta. Testo 270 zadovoljava sve NSF / ANSI standard 2 zahteve. U kontekstu sertifikacije, utvrđeno je da se merni instrumenti i materijali koji se koriste uz njega redovno proveravaju. Osim toga, tu je redovni godišnji audit Testo 270 proizvodnje.



Jestivo ulje ima direktni uticaj ne samo na kvalitet pržene hrane, već i na cenu pripremanja namirnica. Staro ulje ima negativan uticaj na ukus hrane, međutim ukoliko se ulje zameni pre vremena nepotrebno se povećavaju troškovi. Testo 270, tester jestivog ulja, sada redizajniran, pomoću koga je veoma jednostavno i pouzdano odrediti optimalno vreme za promenu ulja i tako svoje korisnike snabdevate prženom hranom maksimalnog kvaliteta ukusa, a sa druge ostvarujete značajne finansijske ušede.



Ove godine je zabeleženo više slučajeva pojave **Salmonelle** u namirnicama!

VAŠ

IZBOR
ZA

BEZBEDNOST HRANE **BIO-RAD**

iQ-Check real-time PCR system

iQ-Check real-time PCR system je stvoren da pomogne kontroli kvaliteta garantujući najbolju mikrobiološku kontrolu u proizvodnji hrane.

Sastoje se od punog spektra testova i nekoliko instrumenata koji zadovoljavaju različite potrebe. iQ-Check je fleksibilan i otvoren sistem koji omogućava industrijskim mikrobiološkim laboratorijama brzu kontrolu i vreme reakcije u svojim HACCP procedurama.

Zbog senzitivnosti i specifičnosti PCR-a, rezultati se mogu dobiti za samo 12 do 20 sati, nakon jednog predobogaćenja u neselektivnoj podlozi.



- iQ-Check Campylobacter kit
- iQ-Check Cronobacter spp. kit
- iQ-Check E. coli O157:H7 kit
- iQ-Check Listeria monocytogenes II kit
- iQ-Check Listeria spp. kit
- iQ-Check STEC kit

iQ-Check Salmonella kit je namenjen otkrivanju *Salmonella* spp. u uzorcima životne sredine, kao u uzorcima hrane, uključujući živinu, sirovo meso, jaja, kikiriki puter, hrana za životinje, kao i čokolade i konditorskih sastojaka.

iQ-Check Listeria kit se koristi za uzorke iz životne sredine. Rezultati se dobijaju nakon 24-časovnog predobogaćivanja, gdje većina drugih testova uključujući i predobogaćenje traje preko 48 sati. Kitovi se koriste kao optimizovan sistem prajmera i proba kako bi osigurali veliku specifičnost i eliminisali unakrsne reakcije. Oni su projektovani kao multipleks reakcija koja uključuje kontrolu ultrašnje inhibicije koja se amplificira paralelno sa cilnjom DNK za pouzdan rezultat. Razvijeni kao otvoreni i fleksibilni sistem, reakcije se mogu izvoditi na instrumentima po kratkom ili dužem protokolu, zavisno od potreba laboratorije i optimizovani su za RT-PCR sa sistemima za detekciju Bio-Rad. Različiti iQ-Check testovi, uključujući one za *Salmonella*, *Listeria spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *E. coli O157: H7* i *Cronobacter spp.*, mogu se izvoditi paralelno, pošto su svi protokoli potpuno isti. Nekoliko sertifikacionih tela su validirale ove kitove, a studije validacije su pokazale da su kitovi ekvivalentni ili bolji od različitih referentnih metoda koje se primenjuju i da obezbeđe rezultate u mnogo kraćem vremenu.

iQ-Check™ Salmonella II Kit

Karakteristike i prednosti:

Brzo dobijanje rezultata

Jedno predobogaćenje u Puferovanoj peptonskoj vodi

Sledećeg dana rezultati za sve uzorce hrane

Alternativni protocol za sirovo meso, rezultati u istom danu "Easy to Use"

Automatski DNA prep solution

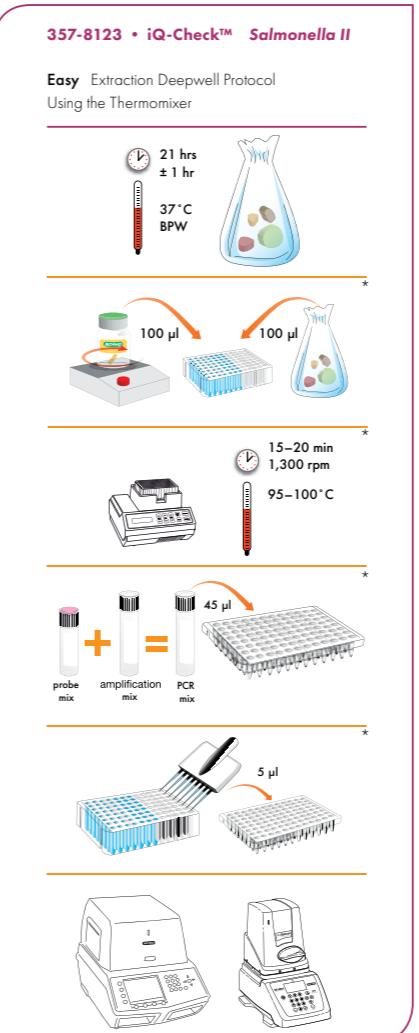
Jednostavna DNA ekstrakcija

Ready-to-use reagensi smanjuju rizik

Positivna i negativna PCR kontrola

Interna inhibitorna kontrola

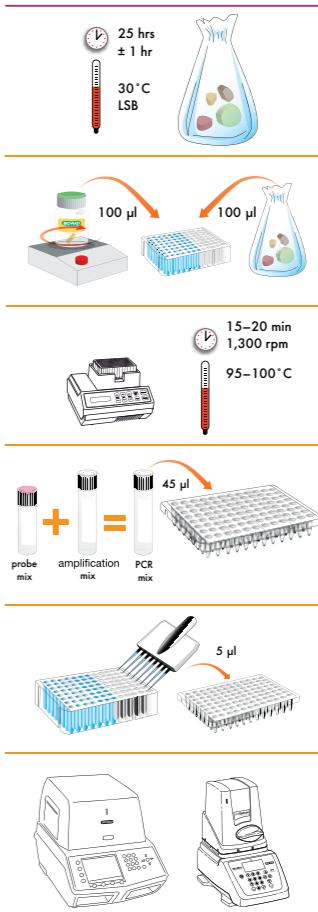
Specifični prajmeri i probe za visoku specifičnost



iQ-Check™ Listeria II Kit

Brži rezultati znače puštanje isporučenih proizvoda i proizvoda u toku proizvodnje, plus uštedu troškova skladištenja. Sa značajnim smanjenjem ukupnog vremena za rast bakterija, iQ-Check Listeria monocytogenes II kit obezbeđuje pouzdane rezultate za samo jedan dan nakon inokulacije uzorka u bujon za predobogaćenje.

357-8124 • iQ-Check™ Listeria monocytogenes II Easy Extraction Deepwell Protocol Using the Thermomixer



robot coupe®

NOVO

Blender vrhunskih performansi, za pripremu različitih vrsta uzoraka.



BLIXER®
Blixer® 2



Restorani • Kuhinje • Domovi za stara lica • Bolnice



EFIKASAN

2.9-litara posuda od nerđajućeg čelika

LAK ZA RUKOVANJE



Produžetak za struganje sa ivica posude

SNAŽAN

Jak industrijski motor obezbeđuje produžen vek trajanja

INDUKCIJONI MOTOR

Asinhroni induksijski motor obezbeđuje dobre performance i dug radni vek. Motor radi na kugličnim ležajevima, što obezbeđuje tih rad bez vibracija. Direktni pogon motora

- Izuzetno moćan
- Nema kaiša za prenos
- Nema servisa
- Nema četkica
- Osovina motora od nerđajućeg čelika



JEDNOSTAVAN

Polikarbonatni poklopac sa vodonepropusnim spojem

ČISTOĆA

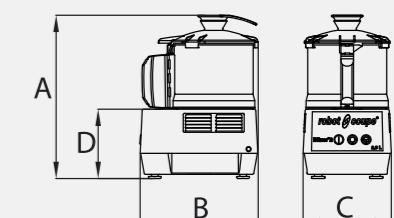
Svi delovi koji su u kontaktu sa hranom, lako se skidaju i čiste

MALA KOLIČINA UZORKA

Koncipiran tako da može da radi manje količine uzorka 200gr-1,5kg

Isporučuje se sa fino nazubljenim sečivom noža

	Dimenziije (u mm)			
	A	B	C	D
Blixer 2	389	281	210	165



CE mark	Karakteristike						Težina (kg)	
	Brzina (rpm)	Snaga (Watts)	Voltaža (Amp.)	Osnova motora	Kapacitet posude	Kapacitet tečnosti	net	ukupno
Blixer 2	3 000	700	230 V/1 50 Hz 4,8	Polycarbonate	2,9 l	2,2 l	14	16



www.at2e.com

Quality Control Instruments LABORATORY PRODUCTION PACKAGING
For : FOOD INDUSTRY - COSMETIC - PHARMACEUTICAL - CHEMISTRY - METROLOGY

TMV5 - ELEKTRONSKI MERAČ OBRTNOG MOMENTA SA TOUCH SCREEN-om

Merač **TMV5** predstavlja specijalni mehanički sistem za merenje obrtnog momenta. Rezultati merenja pokazuju maksimalnu ponovljivost koja je uzrokovana time što se poništava uticaj ne-koaksijalnih i ortogonalnih sila.

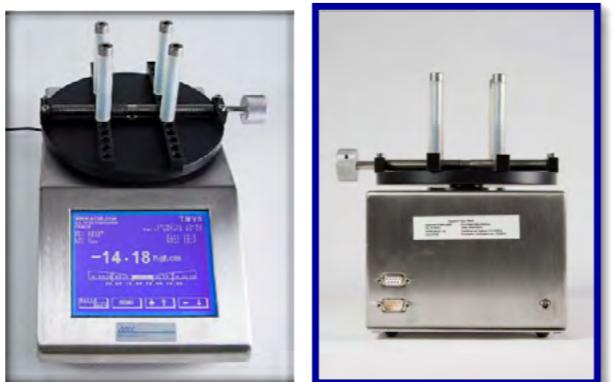
Tehnički podaci:

- Disples sa touch screenom
- Merenje u toku otvaranja i zatvaranja
- 0.080 do 4.000 Kgf.cm u modu visoke preciznosti
- Merni opseg: 00.00 do 99.00 Kgf.cm
- 3 merna moda
- Jedinice: Kgf.cm/Inch.lbs/daN.cm/N-m/N.cm
- Preciznost: $\pm 0.2\%$ na celom opsegu
- 30 memoriskih merenja sa po 4 limita svaki
- 4 parametra vrednosti po proizvodu (veoma nisko, nisko, visoko, veoma visoko)
- 15 radnih memorija
- Podešavanje fajlova sa administratorskim kodom
- Skladištenje i transfer do 1000 podataka merenja
- Tekstualna poruka uz grafički prikaz vrednosti obrtnog momenta
- Dinamički disples: statistika, vreme, datum
- Disples: ime proizvoda, ime operatera, broj serije, broj proizvodne linije
- 2 RS USB izlaza (računar-štampač)
- Jezici: francuski, italijanski, španski, engleski, nemački
- Isporučuje se sa COFRAC kalibracionim sertifikatom

Struktura:

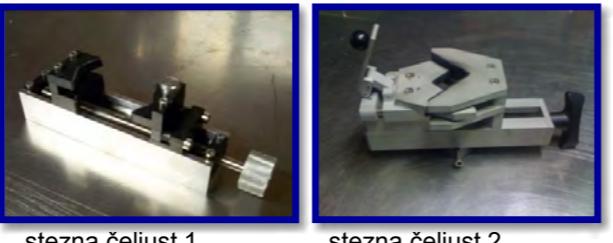
- Kućište od nerđajućeg čelika, klase otpornosti IP64
- Izbor oblasti merenja : Hrana / Kozmetika / Farmacija
- Masa 7kg

Made in France



Prednja strana

Zadnja strana

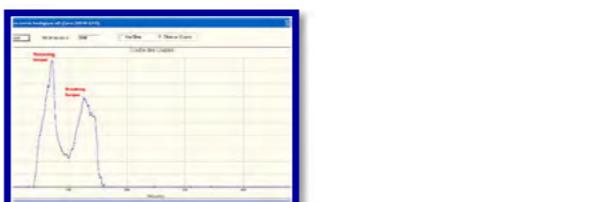


stezna čeljust 1

stezna čeljust 2



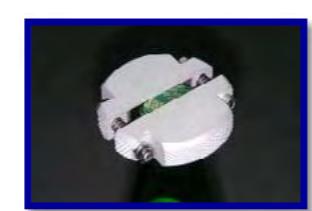
QUALITORQ softver



ANALOG CURVE Softver



Štampač



Alat za otvaranje

strana 18

strana 19

MERNA OPREMA ZA ODREĐIVANJE UGLJENDIOKSIDA U OSVEŽAVAJUĆIM PIĆIMA

Da biste održali kvalitet i ukus osvežavajućih napitaka, potrebno je da stalno pratite sadržaj ugljen-dioksida u njima.

Oprema koja se nudi je široko zastupljena u pivarama i industriji bezalkoholnih napitaka i služi za praćenje sadržaja ugljen-dioksida tokom proizvodnog procesa.



CO2EASY / CO2EASY-D



Proizvedeno u
FRANCUSKOJ



Tehnička specifikacija:



- Jedinice za pritisak: Bar / MPa (dvojna graduacija)
- Jedinice za temperaturu: °C
- Merni opseg: 0 – 6 Bar
- Rezolucija: 0.1 Bar / 0.01 Bar
- Temperatura: 0 – 50 °C
- Rezolucija: 0.1 °C
- Visina predviđena za postavljanje uzorka: 50 mm – 330mm
- Prečnik boce: maksimum 90mm
- Dimenzije: 140mm (dužina) x 200mm (širina) x 430mm (visina)
- Neto težina: 2 kg

KONTROLA I SERVIS TEHNIČKE ISPRAVNOSTI DIGESTORA

PREPORUKA ZA RAD U DIGESTORU

- Od naročite je važnosti da digestor bude propisno montiran i instaliran.
- Korisnik ne treba da stavlja glavu u unutrašnjost digestora prilikom rada sa hemikalijama.
- Preporučljivo je da aparati koji su predviđeni da stoje u digestoru budu udaljeni 15 cm od prednje ivice radne ploče.
- Ne treba držati hemikalije unutar digestora nego u predviđenom ormariću.
- Potrebno je izvršiti povremeno proveru i testiranje digestora.

Proveravamo i vršimo kontrolu parametara u digestoru certifikovanim uređajima na osnovu stan. EN 14 175:

- Brzine strujanja/protoka vazduha, temperature i vlažnosti
- Intenziteta osvetljenja
- Intenziteta buke (zvuka)
- Ispitivanje recirkulacije vazduha (vraćanje nazad u prostoriju).

U proveru spada i:

- Ispitivanje statusa i stanja digestora
- Ispitivanje pozicije digestora
- Ispitivanje instalacija digestora (voda, struja, gas)
- Ispitivanje kvaliteta i čvrstoće materijala



GODIŠNJI SERVIS DIGESTORA SE VRŠI PREVASHODNO ZBOG:

- ZAŠTITE KORISNIKA**
- ZAŠITE ŽIVONE SREDINE**
- USPEHA SAMOG EKSPERIMENTA**

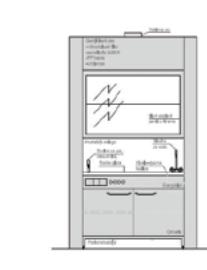
SUPERLAB® / INGLAB
Your Lab - Our Passion

Zakazivanje servisa digestora se vrši putem emaila ili telefona

tel: 011 222-2-222, lokal 236
email: inglab@super-lab.com

Potrebno je da nam dostavite sledeće podatke:

- Naziv proizvođača digestora
- Godina proizvodnje
- tehničke karakteristike: dimenzija, tip ventilatora, model filtera, voda, struja, gas, sigurnosni ormarić itd.

	SERVISNA KNJIZICA ZA DIGESTOR Proizvođač: _____ Datum prevođenja: _____ Servisni broj: _____ Datum servisa: _____ Serviser: _____
--	---

