

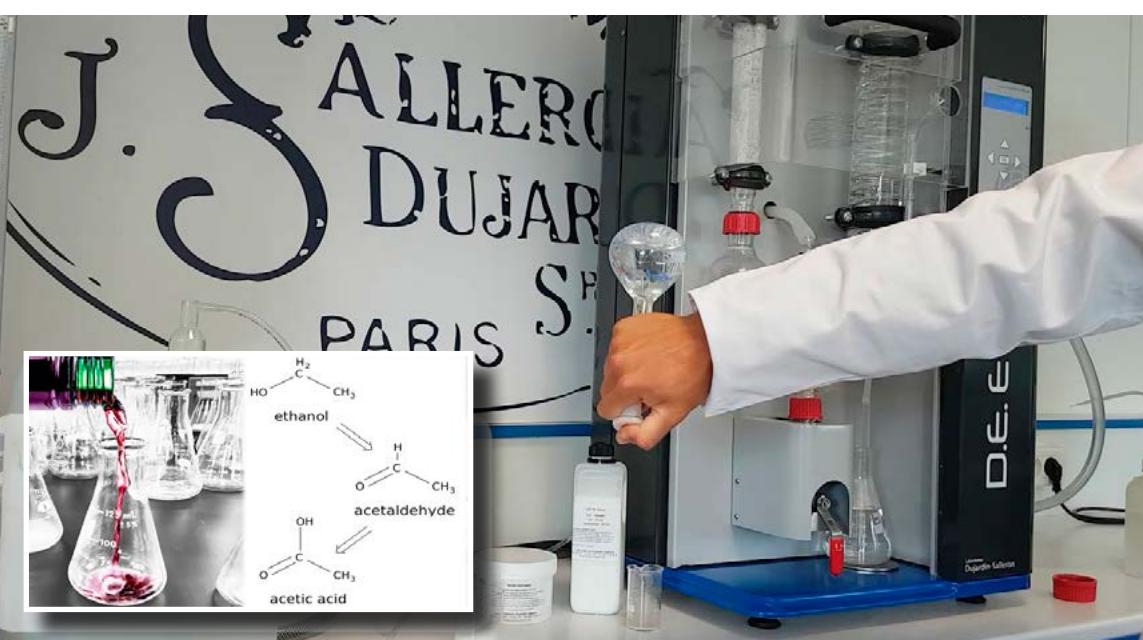
SUPERLAB®
Your lab - Our passion



2020/I

ALCOQUICK 4000

PONUDA OPREME ZA KONTROLU KVALITETA U INDUSTRIJI PIĆA



INSTITUT **SUPERLAB®**
Beogradska 59B
11224 Vrčin - Beograd
+381 11 655 68 55 Lokal: 209
foodlab@super-lab.com

SUPERLAB®

Your lab - Our passion

Milutina Milankovića 25 11070 NBG
Tel/Fax: +381 11 22 22 222
superlab@super-lab.com
www.superlab.rs



RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL
AT2E

LDS
BRAND

FASTER
CHARM
SCIENCES INC

Tuttnauer
Your Sterilization & Infection Control Partners
Authorized Distributor

PerkinElmer
For the Better

SY-LAB
memmert

GE GE Healthcare

testo **UNISENSOR**
Sensorsysteme GmbH

LABOBNOVA
laboratorijski nameštaj

lodolyser

Automatsko određivanje SO₂ potenciometrijskim putem
Ref.II19650

Instrument je dizajniran da omogući brzo i jednostavno merenje slobodnog i ukupnog SO₂ i onemogući dileme oko određivanja završne tačke titracije. Instrument je prvenstveno namenjen za kontrolu vina, uključujući i jako obojena vina, komine, voćnih sokova, alkoholnih pića i sirčeta.

New generation



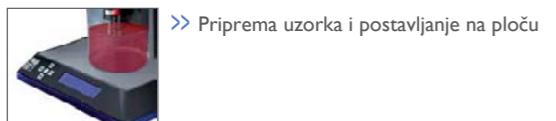
Princip rada:
Sa dvostrukom platiniskom elektrodom koja detektuje prolaz struje kroz uzorak, izvodi se titracija i zaustavlja se postupak kad je oksidujuće sredstvo jodid/jodat u višku. Rezultat se dobija prema izboru selektovanog programa (sloboden ili ukupan SO₂) i prikazuje se na ekranu.

Prednosti:

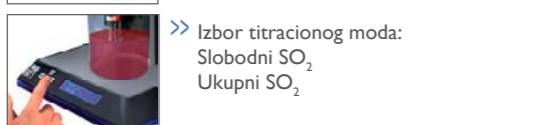
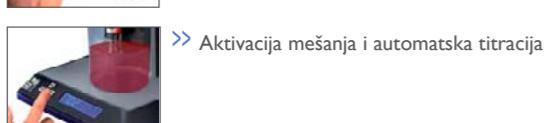
- Direktno prikazivanje rezultata na ekranu
- Brz i jednostavan za rad
- Ergonomski je prilagođen i estetski dizajniran
- Savremena elektronska ploča
- Izuzetna ponovljivost
- Univerzalno napajanje
- Linearnost držača mešalice i sonde
- Magnetna mešalica
- Automatska titracija sa špric pumpom koja se pokreće sa steperom
- Automatsko nuliranje šprica između dve analize
- Integrisani sat (datum i vreme)

**Pomoćni pribor:**

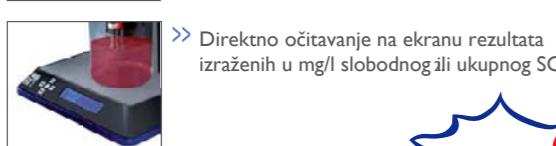
- Reagensi za titraciju
- Staklo i pribor za analizu

Metod rada:

>> Priprema uzorka i postavljanje na ploču

>> Izbor titracionog moda:
Slobodni SO₂
Ukupni SO₂

>> Aktivacija mešanja i automatska titracija

>> Direktno očitavanje na ekranu rezultata izraženih u mg/l slobodnog ili ukupnog SO₂

lodolyser (Ref.II19650)	
Tip uzorka	Vino, komina, voćni sokovi, alkoholna pića, sirče
Programi za rad	Slobodni SO ₂ , ukupni SO ₂
Merna skala	mg/l SO ₂
Rezolucija	1mg/l
Kapacitet šprica	10ml
Preciznost šprica	10µl po injektovanju
Elektroda	Dvostruka platinska elektroda
Ventil	Dvostruki ventil sa pinč konektorom
Tastatura	5 tastera
Ecran	LCD sa pozadinskim osvetljenjem
Jezici menija	Francuski, engleski, italijanski, španski, nemački
Ulaž/izlaz	USB
Dimenzije i težina	24x35x40 cm -4kg
Napajanje	110-220V -50/60Hz
Adapter	15V

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

 872 route de la Gare
 37210 NOIZAY - France
 Tél : +33 (0)2 47 25 58 25
 Fax : +33 (0)2 47 25 58 30
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com
 Entreprise certifiée
 ISO 9001:2008

FRANCE
 Certificat n°2005101402

**TITRA EVO****Automatski titrator****Ph-ukupne kiseline-isparljive kiseline nakon ekstrakcije****Slobodan SO₂ – Ukupan SO₂****Specifikacija**

	TITRA EVO	
	SO ₂	Kiseline
Titracioni mod	Potenciometrijski	Određivanje pH
Tip uzorka	Vino, šira, alkoholni napici, sirče	
Merni opseg	Slobodan SO ₂ : 5 do 200 mg/l Ukupan SO ₂ : 10 do 500 mg/l	pH 0... 14 AT : 0... 9,8 g/l (izraženo kao sumporna kiselina H ₂ SO ₄) 0... 15 g/l (izraženo kao vinska kiselina C ₄ H ₆ O ₆)
Titracioni program	Slobodni SO ₂ , kombinovani i slobodni SO ₂ , ukupni SO ₂	pH, ukupne kiseline, isparljive kiseline (u destilatu dobijenim nakon ekstrakcije 20ml uzorka), slobodna titracija, manuelna titracija
Rezolucija	1mg/l	pH:0,01 temperatura:0,1°C Kiseline: 0,01g/l kao H ₂ SO ₄
Kapacitet šprica	10ml	20ml
Kalibracija	Polarizacija (veoma retko)	Dnevna kalibracija pH elektrode u 2 do 3 tačke sa odgovarajućim puferima
Elektroda	Staklena, potenciometrijska, bez mogućnosti punjenja, dvostruko platinska, DIN konektor	
Temperaturna sonda	PT100 tip sa činčim konektorom	
Dodavanje reagenasa	Integrисано	
Memorija	Približno 4GO (stotine analiza)	
Port	USB: Rezultati se prebacuju na fajl koji je kompatibilan sa Excellom, putem fleš memorije Bluetooth:konekcija sa računarcem radi kontrole analize i dobijanja rezultata (uključen i adapter za Bluetooth) ili za upgrade softvera instrumenta Serijski port: napajanje i kontrola automatskog uzorkivača	
Displej	U boji, touch screen, 7"	
Identifikacija analize	Datum/vreme/naziv	
Jezik	Francuski, engleski, španski	
Napajanje	100/240V AC, 50/60 Hz, (adapter 24V)	
Materijal	ABS UL94VO, silikon, nerđajući čelik	
Uslovi za rad	15 ° do 25 ° C, relativna vlažnost u prostoriji 20 do 80%, prostorija sa ventilacijom	
Garancija	12 meseci (ne odnosi se na elektrode i sonde, creva i pomoćni pribor)	

Snabdevan je sa reagensima i rastvorima za analizu (SO₂:500ml rastvora jodid/jodata N/64, 500ml sumporne kiseline 1/3, 500ml sumporne kiseline 1/10, 250ml 2N natrijum hidroksida)

ACID: 500ml natrijum hidroksida 1/10, 500ml rastvora za čuvanje elektrode, 250ml pufera ph -4, 250ml rastvora pufera ph /7), staklenih čaša različite zapremine (3x 50ml, 2x100ml, 1x400ml), graduisane pipete zapremine 25ml sa PP aspiratorom za pipete, magnetičima, instrukcijama za rad, Bluetooth adapterom, sofverom za PC/Windows 7 ili 10).

	Automatski uzorkivač, kat.broj 120800
Broj pozicija	15
Kontejnieri	Staklene ili plastične čaše
Napajanje	Preko serijskog porta uređaja Titra Evo
Uslovi za rad	15 do 25 ° C, relativna vlažnost u prostoriji 20 do 80%, prostorija sa ventilacijom

Snabdevena je sa staklenim čašama 15x50ml, magnetičima, instrukcijom za rad.



Laboratoires Dujardin-Salleron

INFRACRVENI ANALIZATOR ZA DIREKTNO ODREĐIVANJE ALKOHOLA U VINU, ALCOQUICK 4000



UNISENSOR

Sensorsysteme GmbH

Opseg	5-18% v/v
Preciznost	+/- 0,1% v/v
Ponovljivost	+/- 0,05 % v/v
Vreme merenja	Kraće od 60sek
Dimenzije	34x38x18cm
Težina	10kg

Većina metoda za određivanje sadržaja alkohola je zahtevna i traži dosta vremena. Alcoquick je zasnovan na patentiranom spektroskopskom merenju. Koristi se infracrveni deo spektra a samo određivanje sadržaja alkohola za sve tipove pića je brzo, pouzdano i bez suvišnih troškova.

Analizator povlači automatski 40ml uzorka vina i prikazuje rezultat o sadržaju alkohola za 60 sekundi. Korisniku je na raspolaganju ekran koji je osetljiv na dodir, kao i jednostavan i prilagođen softver.

Opcionalno, na raspolaganju je dodatak za merenje gustine –elektronski denzimetar.

Prednosti instrumenta:

- Precizno merenje nezavisno od uticaja matriksa
- Kratko vreme merenja (<60 sec)
- Jednostavno rukovanje i rad sa instrumentom
- Mala potrošnja tečnosti za uzorkovanje
- Usklađenost sa zvaničnim evropskim EC regulativama
- Jednostavno održavanje
- Nema opasnih materija koje zagađuju životnu sredinu



CO₂ DA - Automatski šekter sa CO₂ kalkulatorom



Reč je o specijalnom instrumentu koji služi za određivanje sadržaja CO₂ u bocama pića koja se pune u staklenu ili plastičnu ambalažu i konzerve. Odlikuje se jednostavnim operativnim radom sa visokom reproducibilnošću, pa ga to čini značajnom opremom za kontrolu kvaliteta osvežavajućih napitaka.

Operativan rad :

- Postavljanje uzorka pića
- Probijanje
- Pritisak na start taster radi testiranja
- Šekiranje i dobijanje sadržaja ugljen dioksida



Control panel

Karakteristike:

- Umesto manuelnog izvođenja šekiranja koristi se motorno pokretanje koje garantuje visoku reproducibilnost rezultata
- Dizajn od nerđajućeg čelika
- Visoka rezolucija touch screen ekrana sa korisničkim interfejsom
- Podešavanje brzine i vremena šekiranja –mučkanja
- Visoka preciznost
- Automatsko i brzo određivanje sadržaja ugljen diksida
- Dobra ponovljivost
- Jednostavno probijanje
- Primenljivo za većinu staklenih boca, PET ambalažu i konzerve

Tehnička specifikacija:

Merni opseg:

- CO₂: 0.00 - 9.99 g/l
- Temperatura: 0 - 60° C
- Pritisak: 0-6 Bar

Tačnost:

- CO₂: ± 0.01g/l
- Temperatura: ± 0.2° C
- Pritisak: ± 0.02 Bar

Rezolucija:

- Temperatura: 0.1° C
- Pritisak: 0.01 Bar

Dimenzije ambalaže u kojoj se nalazi piće:

- Maksimalni prečnik 120mm
- Maksimalna visina 380mm

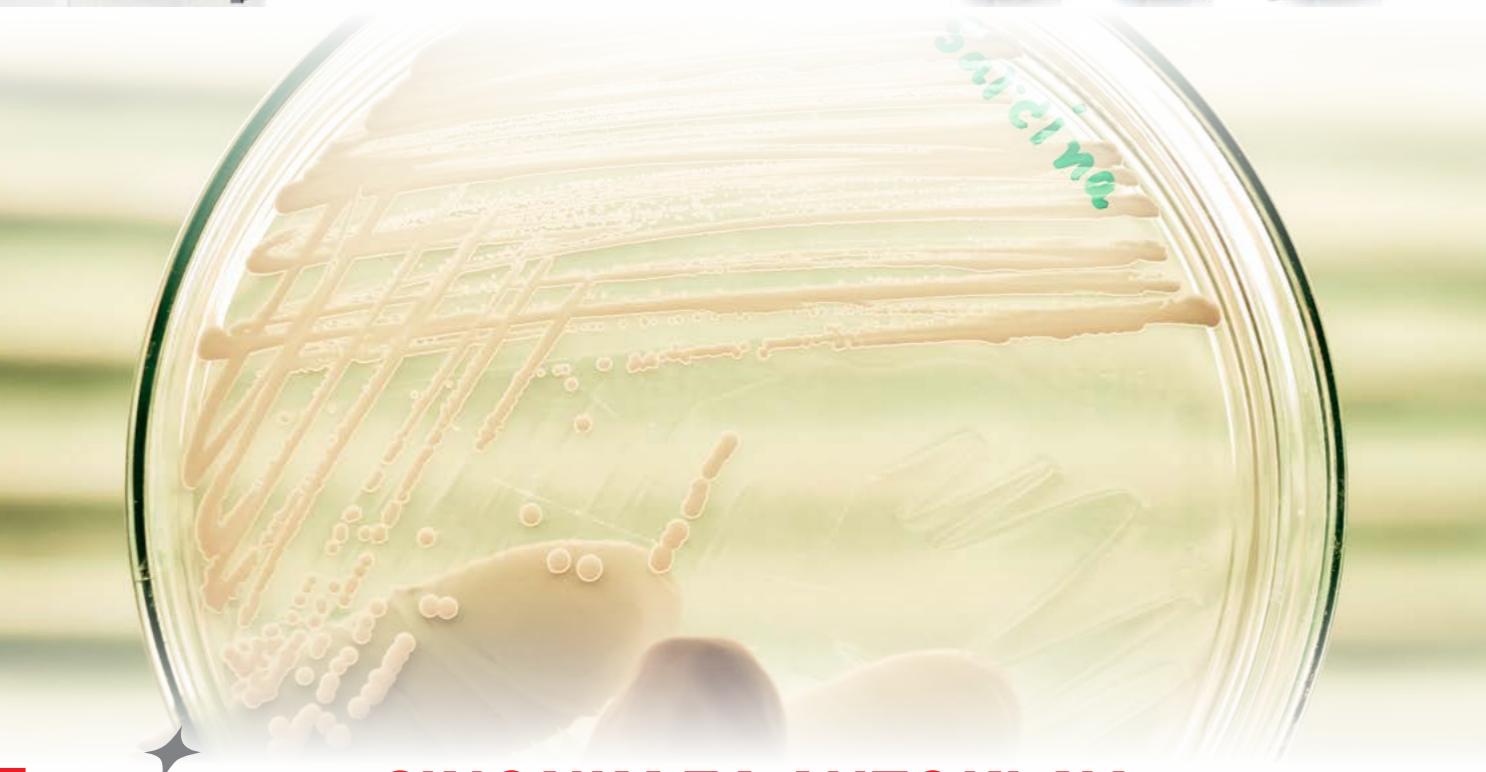
Jedinice merenja:

- CO₂: g/l, vol%, %b.w, kg/cm²
- Pritisak: bar, psi
- Temperatura: °C, °F

Napajanje: AC 220 V/50Hz

Dimenzije: dužina x širina x visina
(580mmx380mmx350mm)

Neto težina: 30kg



Tuttnauer - SINONIM ZA AUTOKLAV

Your Sterilization & Infection Control Partner



opcioni temperaturni opseg 40-105 °C, mogućnost snimanja toka ciklusa sa nezavisnih senzora, radi kontrole ugrađenog sistema. Uveden je i podsetnik o potrebi zamene filtera na osnovu broja izvršenih ciklusa.

Tuttnauer je radikalno unapredio svoju seriju automatskih laboratorijskih autoklava. Uvođenjem novog kontrolera procesa omogućeno je da se u internoj memoriji autoklava čuvaju parametri poslednjih 200 ciklusa, 2 PT100 senzora su deo standarde opreme, mogu se priključiti do 6 dodatnih temperaturnih senzora i 4 senzora pritiska. Dodatne mogućnosti koje novi kontroler omogućava su: ID kodovi i šifre kojima se određuju nivoi pristupa korisnika, slobodno podešavanje temperature sterilizacije u opsegu 110-137 °C,



Inkubatori - funkcionalan dizajn u najelegantnijoj formi

- Inkubatori poseduju elektronsku kontrolnu jedinicu, izrađeni od nerđajućeg čelika sa unutrašnjim staklenim vratima.
- Inkubatori imaju sistem za prirodno strujanje vazduha, kontinualno podešavanje količine predgrejanog vazduha i ventilacioni izvod sa regulatorom protoka.
- Na raspolaganju su zapremine od 32 do 749 litara. Temperaturni opseg je od +5°C iznad sobne do 80°C.



"CHARM PEEL PLATE" MIKROBIOLOŠKI TESTOVI ZA INDUSTRIJU OSVEŽAVAJUĆIH PIĆA

Mikrobiološko testiranje je izuzetno značajna komponenta kontrole kvaliteta u industriji piva i vina. Metode analize podrazumevaju detekciju kvasaca i plesni i bakterija mlečne kiseline u prisustvu endogenih kvasaca. Charm Peel Plate predstavlja pojednostavljenu verziju koja ne traži pripremu i sterilzaciju hranljivih podloga.

BAKTERIOLOŠKO TESTIRANJE

Peel Plate AC test se koristi za identifikaciju gram pozitivnih bakterija koje izazivaju kvarenje. Bakterije mlečne kiseline koje izazivaju kvarenje su aerotolerantni anaerobi koji se kultivisu na temperaturi od 25°C do 35°C. Test metoda traži samo pipetiranje 1ml nerazređenog uzorka direktno na Peel Plate AC test i inkubaciju u aerobnim uslovima na 32°C u trajanju 48h do 96h ili u anaerobnim uslovima na 25°C u trajanju do 7 dana.

BAKTERIOLOŠKO TESTIRANJE U PRISUSTVU ENDOGENIH KVASACA

U uzorcima kao što je nefiltrirano pivo u završnoj fazi obradi potrebno je suzbiti rast kvasaca i omogućiti detekciju bakterija, uz dodatak cikloheksimida (aktidiona). Uzorak sa cikloheksimidom (suplement u liofiliziranom stanju) se pipetira na Peel Plate AC test i inkubira na već opisani način.

TESTIRANJE KVASACA I PLESNI

Kontaminaciju koju izazivaju "divlji" kvasci i plesni u proizvodnom okruženju, tankovima i sudovima za rad i opremom koja dolazi u kontakt sa proizvodom, možete ispratiti na Peel Plate (YM) testu za kvasce i plesni. Za test je potrebno uzeti 1ml uzorka uzetog od ispirka ili obrisanog sunđerom, koji se pipetira na Peel Plate YM test i prebacuje u inkubator na 25°C, u trajanju 3 do 5 dana bez izlaganja svetlosti.



CHARM
SCIENCES INC



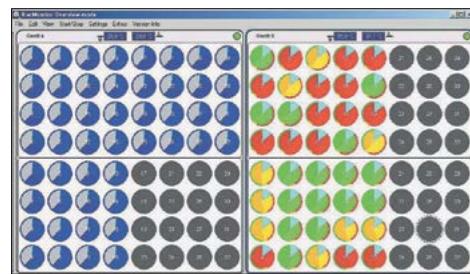


Ultra brza mikrobiologija na bazi impedanse

Bacteria Tracer, BacTrac 4300, brzo i automatski detektuje rast velikog broja mikro-organizama. Poslednjih godina, metod merenja impedansom, na kome se zasniva rad i ovog aparata, pokazao se kao višenamenski i snažan, zbog čega je postao neprikosnoveni lider na tržištu. Njegov inovativni metod merenja omogućava BacTrac-u široku upotrebljivost.

Mikroorganizmi koji se mogu detektovati:

- Aerobni mezofilni mikroorganizmi
- Psihotrofni mikroorganizmi
- Termofilni mikroorganizmi
- Enterobacteria
- Enterococci
- Lactobacilli
- Coliforms, E.coli
- Salmonella
- Listeria
- Staphylococcus aureus
- Izazivači kvara piva
- Clostridia
- Bacillus cereus
- Kvasac i plesan



Primena:

- Ukupan broj bakterija
- Skrining patogena
- Testovi sterilnosti
- Identifikacija i nabranje indeksa – i indikatora organizama
- Praćenje okoline
- Testiranje efikasnosti konzervisanja
- Inhibitorski testovi i mikrobiološki test
- Procena sterilizacije
- Inaktivacija
- Skrining antimikrobnih agenasa i karakterizacija
- Toksikološki i mutageni testovi
- Testovi aktivnosti i vitalnosti

Prednosti na prvi pogled:

- Efikasan skrining metod
- Automatizacija tradicionalne kultivacije
- Brza detekcija
- Jednostavno pripremanje uzorka
- Visok prolaz uzorka
- Kompletan dokumentacija i automatski izveštaj



RiboFlow® BIOMOLECULAR

DETEKCIJA PATOGENA

Kombinacija brzine i jednostavnosti u korišćenju lateral flow tehnologije sa visokom osetljivošću i specifičnom tehnikom hibridizacije nukleinskih kiselina dala je jedinstven brzi test.

Zahvaljujući obilnoj mnoštvo multiplikaciji specifičnih sekvenci ribozomalnih RNK u ciljanim ćelijama, omogućena je **detekcija mnogih patogena za 24h uključujući predobogaćenja**.

Iz predobogaćenja nakon 24h za samo 15 min može se detektovati ribozomalna RNK

hibridizacijom na test linijama na membrani koja je integrisana na lateral flow pločici.



Priprema uzorka za dalje instrumentalne analize

GE's WHATMAN proizvodi su vodeći u separacionim tehnologijama i bez prave konkurenčije u filtracijama uzorka za analitičke tehnike. Svaki filter je proizveden po precizno definisanoj specifikaciji kako bi bilo omogućeno dobijanje sigurnih rezultata beskompromisnih performansi.



USER
TIP

JEDNOSTAVNA KALIBRACIONA TEHNOLOGIJA -PODEŠAVANJE BEZ ALATKI

Monitoring mernih instrumenata u skladu sa ISO 9001 i GLP standardom zahteva zvaničnu verifikaciju (u periodu od 3 do 12 meseci) i podešavanje instrumenata za merenje. Ukoliko je podešavanje potrebno, na raspolaganju je nova kalibraciona tehnika. Zahvaljujući kalibraciji instrument se podešava za rad sa rastvorima različite gustine i viskoznosti ili za dodatak specijalnih nastavaka.

Jednostavni postupci za kalibraciju

1.

Provera vrednosti zapremine i postavljanje aktuelne vrednosti



2.

Uklanjanje poklopca za obeležavanje blagim pomeranjem i podizanjem zasuna



3.

Otklanjanje zaštitnog jezička korišćenjem spajalice ili neupotrebljenog nastavka za pipetu



4.

Pomeranje crvenog klizača unazad, uz podizanje točka za definisanje zapremine i otpuštanje klizača za podešavanje.

5.

Podešavanje vrednosti:

Transferette S, varijabilna zapremina, sa točkom za podešavanje zapreme sa UNLOCK (OTKLJUČANOM) pozicijom, postavljanje zapremine na prethodno određenu aktuelnu vrednost Transferette S, fiksna zapremina, podešavanje zapremine u pravcu +/-

Provera zapremine se preporučuje nakon svakog podešavanja.

6.

Ponovno pomeranje klizača za podešavanje unazad do krajne tačke, uz okretanje točka za definisanje zapremine na dole i otpuštanje klizača za podešavanje.



PROVERA ZAPREMINE

a) Postavljanje nominalne zapremine

Postaviti maksimalnu zapreminu za automatsku pipetu

b) Kondicioniranje pipete

Kondicionirajte pipetu pre testiranja aspiriranjem i prenošenjem tečnosti (destilovana voda) sa nastavcima pet puta.

c) Izvođenje testa

- Aspirirajte tečnost za testiranje i pipetirajte je u sud za merenje
- Izmerite zapreminu koja je pipetirana na analitičkoj vagi.
- Preračunajte zapreminu koja je pipetirana (sa faktorom Z), uzimajući u obzir temperaturu tečnosti za testiranje
- Razmatra se najmanje deset pipetiranih serija i merenja u tri zapremska opsega (100%, 50%, 10%).

Preporuka:

U skladu sa preporukama with DIN EN ISO 8655-2, zamena nastavka se preporučuje nakon svakog individualnog merenja. Odstupanje od ovog pravila je moguće usklajivanjem sa DAkkS preporukom DKD-R8-1.

- + Kalibracija na licu mesta i podešavanje
- + Jednostavno postavljanje specifičnih operativnih zahteva
- + Nisu potrebni dodatni alati za rad
- + Ušteda vremena

PRAVI IZBOR ZA VAŠU LABORATORIJU !



J47 i J57 serija automatskih refraktometara

BRZO, AUTOMATSKO I PRECIZNO OČITAVANJE REZULTATA U BRIX-IMA

J47 i J57 serija automatskih refraktometara je prilagođena kontroli kvaliteta proizvoda iz industrije hrane i napitaka, sa zahtevima za brzo, efikasno i precizno određivanje sadržaja rastvorljive suve materije, izraženo u % Brix-a.

- ✓ Jednostavni instrumenti za rad
- ✓ Digitalno očitavanje rezultata
- ✓ Lako se čiste

Sa refraktometrima koji nose oznaku J47, J57HA i J57WR postignut je visok nivo preciznosti, široki merni opseg i temperaturna korekcija / kontrola uzorka, koji su potrebni za ispitivanje proizvoda prehrambene industrije i osvežavajućih pića. Instrumenti mogu da isprate zahtevne aplikacije za analizu.

Model J47 se preporučuje za rad sa uzorcima koji su pretežno sastoje od šećera i vode, na temperaturi koja je bliska ambijentnoj temperaturi.

Model J57 - za rad sa uzorcima čija temperatura se razlikuje od ambijentne (bilo da su topli ili hladni). Dobijanje preciznih rezultata je postignuto zahvaljujući temperaturnoj kontroli koja je odlika tog modela.

Seriјu refraktometara J57 odlikuju dva modela, koja se razlikuju po mernom opsegu i rezoluciji:

- J57HA – sa tačnošću od ± 0.01 Brix / ± 0.00002 indeksa refrakcije (RI)
- J57WR – za uzorce koji se nalaze u širokom opsegu indeksa refrakcije od 1.29-1.66

Refraktometri poseduju gotovo izravnjenu površinu za smeštaj uzorka koja se veoma lako održava. Ne postoji nikakvi uglovi niti udubljenja koja bi dovela do kontaminacije, usled zadržavanja uzorka. Materijal od koga je izrađena je otporan prema većini rastvarača, uključujući aceton, toluen i slične organske rastvarače.

Safirna prizma koju poseduju ovi refraktometri izrađena je od jednog celovitog komada. Znatno je tvrda u odnosu na staklene prizme ili prizme od sintetičkog kristala, i odlikuje je brži koeficijenat temperaturnog transfera.





Gasna hromatografija je tehnika koja je pristutna u svakoj laboratoriji koja se bavi kako analizom voća, voćnih proizvoda, tako i alkoholnih pića, piva, vina i žestokih pića. U sirovinama koje će se koristiti za preradu se ispituju tragovi eventualno korišćenih pesticida i herbicida, a u go-tovim proizvodima je jedna od najbitnijih analiza kvalitativno i kvantitativno ispitivanje alkohola. Izbegnite prisustvo nedozvoljenih alkohola u vašim proizvodima tako što ćete kontrolisati tok proizvodnje i kvalitet vaših proizvoda na vreme.



Clarus 590/690 serija obezbeđuje veliku fleksibilnost pri izboru konfiguracija prema potrebama korisnika. Ukoliko Vaša Laboratorijska izvedba izvodi veliki broj rutinskih analiza, istraživanja i razvoja aplikacija fleksibilnost i robusnost koju obezbeđuju naši gasni hromatografi iz serije Clarus će predstavljati pravi izbor za Vas. Pored standardnih konfiguracija gasni hromatografi iz serije Clarus 590/690 su dostupni u varijanti Arnel® modela koja Vam obezbeđuje predefinisane ASTM i DIN metode prema zahtevima Vaše laboratorijske uređaju.

TESTO 191

**Sistematska
i visokoefikasna
validacija**

Regularni monitoring i dokumentovanje temperature i pritiska su ključni elementi kvaliteta i bezbednosti namirnica koje se čuvaju. HACCP kompatibilni sistem data logera **TESTO 191** je podrška ovaj odgovorni zadatak.



testo 191
HACCP data logger



Nosač sondi
(zamrzavanje-sušenje) Nastavak za fiksiranje
logera



Brza zamena
baterije bez
bilo kakvog
alata



Stalak

Jednostavno kompletan:

Velika paleta sondi, baterije u dve veličine i praktični dodaci za sve aplikacije.



Dodatak za konzerve i boce



Jednostavno sigurno:

100% hermetički zatvoren instrument –
čak i posle zamene baterije.

Jednostavno zgodno:

Robusni transportni kofer za
programiranje i očitivanje.



Profesionalni softver



Jednostavno intuitivan:
P softver sa korak-po-korak instrukcijama



Multifunkcioni kofer

Jednostavno fleksibilno:

Raznovrsna primena i zgodno rukovanje.
Nezavisno od eksternog napajanja.



Programiranje
i očitavanje do
8 logera
istovremeno



Termički laboratorijski aparati

Grejne ploče, grejna gnezda, peščana kupatila, vodena kupatila, uljana kupatila, sušnice, suvi sterilizatori, vakuum sušnice, autoklavi, cirkulacioni termostati, čileri, laboratorijski i farmaceutski fržideri i zamrzivači, inkubatori, inkubatori sa hlađenjem, CO₂ inkubatori, klima komore i test komore, peći za žarenje, rotacioni vakuum uparivači...

Mehanički laboratorijski aparati

Vage, centrifuge, magnetne i mehaničke mešalice, mlinovi, vakuum pumpi i kompresori, tresilice/šejkeri, laboratorijski homogenizator, viskozimetri...

Elektro-hemijski aparati

ph metri, konduktometri, oksimetri, titratori, elektro-hemijski senzori, on-line merenja...

Fotometrijski aparati

Spektrofotometri, fotometri i kolorimetri, turbidimetri, elisa čitači, FTIR spektrometri, AAS, plameni fotometri, biohemski analizatori...

Opšta laboratorijska oprema

Automatske pipete i pipetori, digitalne birete, destilatori, deionizatori i RO sistemi, ultrazvučna kupatila, mašine za pranje laboratorijskog posuđa...

Analitički aparati i sistemi

Kjeldahl sistemi, ekstraktori po Soxhletu, aparati za određivanje celuloze, sistemi za hidrolizu i digestiju, HPLC, gasni hromatografi, oprema za procesnu analitiku, aparati za merenje kiseonika...

Ispitivanje materijala**Petrohemija****Optički aparati**

Mikroskopi, ručni refraktometri, automatski refraktometri, automatski polarimetri, automatski saharimetri, automatski denzimetri...

Aparati za prehrambenu industriju

Krioskopi, hemijski analizatori mleka i proizvoda, vlagomeri, falling number, glutomatic sistem, brzi analizator namirnica...

Aparati za mikrobiološke laboratorije

Braoči kolonija, gasni plamenici, sterilizatori eza, laminarne komore i komore za rad sa antibioticima, membranska filtracija, medijski paratori, peristaltičke pumpe, automatski sistemi za razливanje podloga, elisa sistemi, anoxomat, uzorkivači vazduha, UV lampe i sistemi, PCR, sistemi za elektroforezu, gelni dokumentacioni sistemi, fermentori i bioreaktori...

Aparati za medicinsku dijagnostiku

Dijagnostički uređaji, terapijski uređaji, pribor i potrošni materijal...

Laboratorijska oprema za ispitivanje medicinske opreme

Periodično testiranje medicinske opreme

SERVICELAB

servis • održavanje • tehnička podrška metrološka laboratorijska

METROLAB



SERVICELAB je poseban deo u sistemu kompanije **SUPERLAB** i zadatku ovog sektora je da pruži punu tehničku i servisnu podršku svim prodajnim sektorima. Da bi ovaj zadatak što bolje ispunili posebna pažnja se poklanja edukaciji kadrova (obuke u inostranstvu), nabavci kvalitetne merne tehnike i godišnjem obnavljajući sertifikata, kako bi našim kupcima pružili što kvalitetnije usluge u oblasti kontrole i održavanja laboratorijske opreme.

Danas je **SERVICELAB** u mogućnosti da Vam pomogne i odgovori na izazove savremene tehnologije.

Inženjeri **SERVICELAB**-a su na raspolaganju da Vam pruže svu neophodnu pomoć od samog početka i to:

- kod pravilnog odabira i konfigurisanja instrumenata shodno Vašim potrebama,
- u procesu instalacije instrumenata,
- prilikom puštanja instrumenata u rad,
- pri rešavanju problema koji se mogu javiti u toku rada
- pri redovnom održavanju i servisiranju instrumenata.

**LABORATORIJSKI SIGURNOSNI SISTEMI****PROJEKTOVANJE LABORATORIJA I PROIZVODNJA LABORATORIJSKOG NAMEŠTAJA**

RADNI STOLOVI, DIGESTORI, STOLOVI ZA VAGU, POLICE ZA REAGENSE, SUDOPERE, ORMANI SA PUNIM, STAKLENIM ILI USTAKIJENIM VRATIMA, KANCELARIJSKI I ŠKOLSKI NAMEŠTAJ, REPARACIJA LABORATORIJSKOG NAMEŠTAJA, PROJEKTOVANJE LABORATORIJA...

NAMEŠTAJ PO MERI VAŠE LABORATORIJE !

LABOBNOVA
laboratorijski nameštaj

SIGURNOSNI ORMANI

LABORATORIJSKE STOLICE STABILNE - PODESIVE - MOBILNE

Tip stolice	LAB A	LAB AS 90	LAB P 90	LAB P 30	LAB 30	LAB W 90	LAB W 30	LAB Z
Visina stolice	91-108	100 - 131	92 - 108	46 - 58	58 - 83	81 - 97	43 - 55	43 - 55
Visina sedišta	45-58	60	45 - 57	46 - 58	58 - 83	44 - 56	43 - 55	43 - 55
Širina sedišta	57	46	47	35	36	44	39	39
Dubina sedišta	45	45	45	45	36	40	39	39
Opciono								
Visina prstena								

Baza: plastična ili hromirana / Točkići ili stopice / Prsten / Rukonasloni / Materijali: poliuretan, štop, šper ploča, eko koža
oko 10 cm

LABORATORIJA ZA KONTROLU KVALITETA INSTITUT *SUPERLAB*[®]

LABORATORIJA ZA ISPITIVANJE KVALITETA I BEZBEDNOSTI VODE ZA PIĆE, HRANE, HRANE ZA ŽIVOTINJE I PREDMETA OPŠTE UPOTREBE

INSTITUT *SUPERLAB* je laboratorija akreditovana prema SRPS ISO/IEC 17025 standardu od strane Akreditacionog Tela Srbije i ovlašćena od Ministarstva poljoprivrede rešenjem br. 323-06-05118/2013-05 i Ministarstva zdravlja rešenjem br. 512-01-118/2012-10 za mikrobiološka i hemijska ispitivanja bezbednosti hrane i vode za piće.



Beogradska 59, Vrčin, Beograd
Tel./Fax: 011 / 22 22 222, email: laboratoriјa@institutsuperlab.rs