

Butyrometry • akcesoria

Butyrometry szklane

- precyzyjne instrumenty wykonane ze szkła z zaznaczoną skalą
- stosowane do mleka i innych produktów mleczarskich
- spełniają wszystkie międzynarodowe standardy, również ISO

zastosowanie / dokładność	butyrometry z akcesoriami	
	bez kalibracji nr kat.	kalibrowany nr kat.
mleko 0-4 % / 0,05	0208-00001	0208-00034
mleko 0-5 % / 0,1	0208-00002	0208-00035
mleko 0-6 % / 0,1	0208-00003	0208-00036
mleko 0-7 % / 0,1	0208-00004	0208-00037
mleko 0-8 % / 0,1	0208-00005	0208-00038
mleko 0-9 % / 0,1	0208-00006	0208-00039
mleko 0-10 % / 0,1	0208-00007	0208-00040
mleko 0-12 % / 0,1	0208-00008	0208-00041
mleko 0-16 % / 0,2	0208-00009	-
mleko odświeżone 0-1 % / 0,01	0208-00010	0208-00042
mleko odświeżone 0-4 % / 0,05	0208-00011	-
mleko odświeżone 0-5 % / 0,05	0208-00012	-
mleko odświeżone 0-0,5 % / 0,02	0208-00013	-
mleko w proszku 0-35 % / 0,5	0208-00014	0208-00043
mleko odświeżone 0-70 % / 1,0	0208-00015	0208-00044
mleko skondensowane 0-5-12 % / 0,1	0208-00016	0208-00045
mleko skondensowane 0-15 % / 0,2	0208-00017	0208-00046
śmietana 0-15 % / 0,2	0208-00018	-
śmietana 0-20 % / 0,2	0208-00019	0208-00047
śmietana 0-5-40 % / 0,5	0208-00020	0208-00048
śmietana 0-30-55 % / 0,5	0208-00021	0208-00049
śmietana 0-50-75 % / 0,5	0208-00022	0208-00050
śmietana 0-5-70 % / 1,0	0208-00023	-
śmietana 0-5-40 % / 0,5	0208-00024	0208-00051
śmietana 0-40 % / 0,5	0208-00025	0208-00052
śmietana 0-50 % / 1,0	0208-00026	0208-00053
śmietana 0-60 % / 1,0	0208-00027	-
śmietana 0-70 % / 1,0	0208-00028	-
mleko 0-70-90 % / 0,5	0208-00029	0208-00054
ser 0-40 % / 0,5	0208-00030	0208-00055
zsiadłe mleko 0-30 % / 0,2	0208-00031	0208-00056
doświadczenia żywnościowe 0-100 % / 1,0	0208-00032	-
wolny tłuszcz	0208-00033	-

Oficjalny również butyrometry bez akcesoriów - do nr kat. należy dodać cyfrę ...0

Dodatkowo na życzenie oferujemy:

- akcesoria do butyrometrów: korki, kłódki, szczaki, stojaki
- płyty szklane do mleka, śmietany, wody

rodzaj metody	prędkość rotora / RCA	
określenie zawartości tłuszczu metodą Gerber'a	1100/ 350 g	
określenie zawartości tłuszczu metodą Babcock'a	750/ 165 g	
określenie zawartości tłuszczu metodą Röse-Gottlieb'a	900/ 172 g	
określenie wskaźnika rozpuszczalności (ADM)	600/ 77 g	

- obudowa ze stali nierdzewnej

- programowanie szybkości rotora od 600 do 1130 obr./min. (co 10)
- moc odwirowywania: 77-372 g
- programowanie ogrzewania do 68 °C (co 1 °C)
- programowanie czasu wirowania od 1 do 99 min.
- automatyczne blokowanie obrotów pokrywy
- automatyczne wyłączenie przy niesymetrycznym obciążeniu
- automatyczny hamulec; pojemność maksymalna - 36 tłuszczomierzy

Dane techniczne

- zasilanie: 230 V - 50/60 Hz/1200 VA
- waga (pustego urządzenia): 26 kg
- wysokość całkowita urządzenia wraz z pokrywą: 460 mm
- wysokość komory roboczej: 370 mm
- zakres prędkości rotora: od 600 do 1130 obr./min.
- zakres temperatury: od temperatury otoczenia do 68 °C

Wirówka stołowa NOVA SAFETY

Wirówka z rotorem kątowym do określania zawartości tłuszczu w mleku metodą Gerber'a.

Nr kat. 0208-00057

- automatyczna pokrywa zabezpieczająca
- automatyczny hamulec (czas homogenizacji < 8 s)
- cyfrowa nastawa czasu wirowania
- termostatowanie do 65 °C
- pojemność maksymalna - 8 tłuszczomierzy



Wielozadaniowa łaźnia wodna WB 436-D - wyświetlacz cyfrowy

- cyfrowa regulacja temperatury
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- czujnik temperatury PT 100
- timer od 1 do 99 min. z sygnałem akustycznym
- ochrona przed przegrzaniem (przy pustym zbiorniku)



opis	nr kat.
łaźnia wodna WB 436-D (z wyświetlaczem)	0208-00058
łaźnia wodna WB 436-A (bez wyświetlacza)	0208-00059
stojak do 36 tłuszczomierzy (stal nierdzewna)	0208-00060
uniwersalna przekładnia	0208-00061
składka redukcyjna	0208-00062
pokrywa wkładki redukcyjnej	0208-00063
otwarte pudełko na tłuszczomierze (36 szt.)	0208-00064

Na zdjęciach został pokazany nr produktu lub pierwszy nr danej grupy produktów. Parametry fizykochemiczne całej, tworzywa sztucznych i metal znajdują się na końcu katalogu.

FUNKE GERBER

-00002... -00009

-00010

-00014-15

-00020... -00023

Wirówka wielozadaniowa SUPERVARIO-N - uniwersalna wirówka dla przemysłu mleczarskiego do określania zawartości tłuszczu metodą Gerber'a, Babcock'a oraz Röse-Gottlieb'a, a także określenie wskaźnika rozpuszczalności (ADM)

rodzaj metody	prędkość rotora / RCA
określenie zawartości tłuszczu metodą Gerber'a	1100/ 350 g
określenie zawartości tłuszczu metodą Babcock'a	750/ 165 g
określenie zawartości tłuszczu metodą Röse-Gottlieb'a	900/ 172 g
określenie wskaźnika rozpuszczalności (ADM)	600/ 77 g

- obudowa ze stali nierdzewnej
- programowanie szybkości rotora od 600 do 1130 obr./min. (co 10)
- moc odwirowywania: 77-372 g
- programowanie ogrzewania do 68 °C (co 1 °C)
- programowanie czasu wirowania od 1 do 99 min.
- automatyczne blokowanie obrotów pokrywy
- automatyczne wyłączenie przy niesymetrycznym obciążeniu
- automatyczny hamulec; pojemność maksymalna - 36 tłuszczomierzy

Dane techniczne

- zasilanie: 230 V - 50/60 Hz/1200 VA
- waga (pustego urządzenia): 26 kg
- wysokość całkowita urządzenia wraz z pokrywą: 460 mm
- wysokość komory roboczej: 370 mm
- zakres prędkości rotora: od 600 do 1130 obr./min.
- zakres temperatury: od temperatury otoczenia do 68 °C

opis	nr kat.
wirówka SUPERVARIO-N (bez głowicy)	0208-00065
głowica A (do 36 tłuszczomierzy / 18 bułatek Babcock'a)	0208-00066
uchwyt tłuszczomierzy z aluminium	0208-00067
uchwyt do bułatek Babcock'a	0208-00068
głowica B (tytuł zabezpieczający do 8 probówek Mojonnier)	0208-00069
głowica C (6 probówek do oznaczenia wskaźnika rozpuszczalności)	0208-00070
uchwyt probówek do oznaczenia wskaźnika rozpuszczalności	0208-00071

Wielozadaniowa łaźnia wodna WB 436-A - wyświetlacz analogowy

- regulacja temperatury pokrętelem - termostatowa
- odczyt temperatury przy pomocy zewnętrznego termometru
- ochrona przed przegrzaniem (przy pustym zbiorniku)

Dane techniczne

- zakres temperatur: do 100 °C
- zasilanie: 230 V - 50/60 Hz / 1200 VA
- wymiary (dł. x szer. x gł.): 396 x 331 x 265 mm
- pojemność: 15,3 l
- waga (pustego urządzenia): 8,8 kg

