



ЭЛТЕМИКС
ELTEMIKS-AGRO



Алкогольная
продукция,
сусло,
уксус
спирты

Зерно,
масличные,
шрота,
жмыхи
мука



АНАЛИЗАТОРЫ ZEUTEC



Мясные,
молочные
продукты



Оливки,
оливковое масло,
листья,
образцы почвы



SpectraAlyzer BRAUMEISTER

Анализ пива и сусла



Анализатор является идеальным решением для рутинного анализа основных показателей качества при производстве пива. В современных операциях контроля качества пивоварения, надежные и точные аналитические результаты, необходимы для обеспечения клиентов продуктами самого высокого и, что самое главное, стабильного качества. Результат получают всего за 45 секунд без необходимости в дополнительной пробоподготовке и использования каких-либо реагентов.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, супензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производственных



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Выдвижной ящик



Автоматические пробоотборники на 32 и 180 позиций



Перистальтический насос

Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Алкоголь	Плотность	Плотность сусла	Экстракты	Горечь	Цвет	pH	Вязкость
Пиво	●	●	●	●	●	●	●	
Сусло				●	●	●	●	●



Технические характеристики

Тип анализатора:	БИК-монохроматор
Диапазон длин волн:	1400 – 2400 нм
Режим работы:	отражение
Время анализа:	45 секунд
Размеры:	310 x 300 x 480 мм
Вес:	17 кг
Степень защиты:	от пыли и влаги
Экран:	TFT-дисплей 800 x 480 точек, цветной
Температура:	5 – 40°C без конденсации
Интерфейсы:	1 x фронтальный USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, аудиовыход

Калибровки

Возможность корректировки заводских калибровок

Метод БИК-спектроскопии

Высокая чувствительность и надежные результаты за несколько секунд

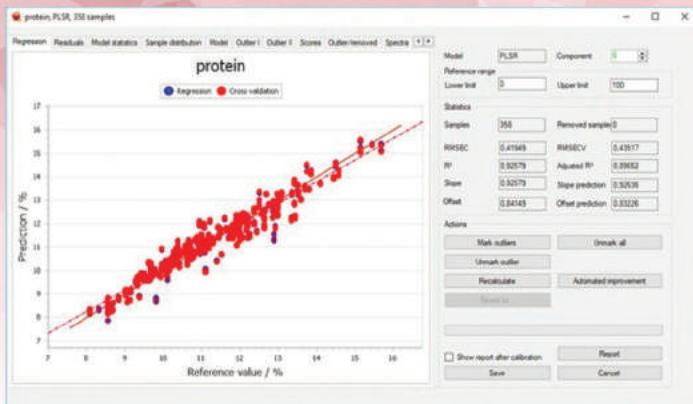
Надежность работы

В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях



Интегрированный веб-сервер

Благодаря интегрированному веб-серверу аналитические значения, протоколы и диаграммы сразу доступны в локальной сети компании — и, при желании, могут быть размещены в облаке или на производственных серверах для дальнейшей обработки или визуализации.



Экономия времени и средств

Нет необходимости в предварительной подготовке проб, не нужны никакие дорогостоящие реагенты. Данный прибор обеспечивает высокоточные данные для контроля качества пива без каких-либо дополнительных затрат на разных производственных участках, например: затирание, сцеживание, кипячение, ферментация, кондиционирование, фильтрация и упаковка.



Простота эксплуатации

Прибор очень прост и интуитивен в эксплуатации даже вблизи от производственной линии.

Прочная конструкция и уникальная оптическая система образец/эталон, обеспечивают надежную работу в условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях.

SpectraAlyzer SPIRITS and WINE

Анализ спирта и алкогольной продукции



При производстве спиртов и алкогольной продукции анализатор SpectraAlyzer SPIRITS позволяет в течение нескольких секунд проводить многокомпонентный анализ важных показателей, например, содержание спирта и плотность. Таким образом, процесс производства можно тщательно контролировать, анализируя образцы на любой стадии производства — без предварительной подготовки проб и использования реагентов или других расходных материалов.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, супензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производстве



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Автоматический пробоотборник на 32 позиции



Автоматический пробоотборник на 180 позиций



Перистальтический насос

Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Алкоголь	Глицерин	Этанол	pH	Общая кислотность	Молочная кислота	Цвет	Плотность	Сахар (глюкоза, сахароза, фруктоза)	Яблочная кислота
Вино	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Шампанское	●								●	
Сусло				●	●			●	●	●
Спирт			●	●			●	●	●	
Уксус		●	●			●	●	●		
Ликер	●									
Пиво						●	●			
Сидр	●		●						●	
Виноградные листья									●	
Бренди	●								●	

Продукты и показатели	Влажность	Жир	Мальтоза	Сорбитол	Общий азот	Протеин	Видимый экстракт	Реальная экстрактивность	Горькость	Коагулированный азот	Оригинальный экстракт	Свободный азот	Полифенол	Диацетил	Свободный диоксид серы	Общий диоксид серы	Уксусная кислота
Пиво					●		●	●	●	●	●	●	●	●			
Сидр			●	●			●	●							●	●	
Солод	●					●											
Уксус																	●
Виноградные листья	●	●	●														

Технические характеристики

Диапазон длин волн:	1400 – 2400 нм
Время анализа:	45 секунд
Размеры:	310 x 300 x 480 мм
Вес:	17 кг
Интерфейс:	графический, сенсорная панель
Экран:	TFT-дисплей 800 x 480 точек, цветной
Питание:	мин. 90 В (50 – 60 Гц), макс. 260 В (50 – 60 Гц)
Температура:	5 – 40°C без конденсации



SpectraAlyzer DAIRY

Анализ молока и молочных продуктов



Анализатор **SpectraAlyzer DAIRY** является идеальным решением для рутинного анализа основных показателей качества при производстве молочных продуктов. Разработанный в виде модульной системы анализатор представляет количественные аналитические результаты основных показателей качества (например, влаги, белка, жира, сахара, крахмала, соли, зольности). Результат готов всего за 45 секунд. Нет необходимости в дополнительной пробоподготовке и использовании каких-либо реагентов.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, супензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производстве



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Выдвижной ящик



Чемоданчик для аксессуаров



Перистальтический насос

Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Белок	Жир	Влажность	Соль	СОМО	Лактоза	pH
Сливочное масло	●	●	●				
Сыр Колби	●	●	●				
Сыр Чеддер	●	●	●				
Шоколадное мороженое	●	●	●		●	●	
Цельное сухое молоко	●	●	●				
Сырой сыр Честер		●		●	●		●
Обработанный сыр Честер	●						
Сыр Москарпоне	●	●					
Сыр Моцарелла	●	●					
Сыр Рикотта	●	●					
Сыворотка молочная	●				●	●	
Совевое молоко	●	●					
Творог	●		●	●			
Сливочный сыр	●	●	●				
Диетический маргарин	●						
Выпаренное обезжир. молоко					●		

Калибровки

Возможность корректировки заводских калибровок

Метод

БИК-спектроскопии

Высокая

чувствительность и надежные результаты за несколько секунд

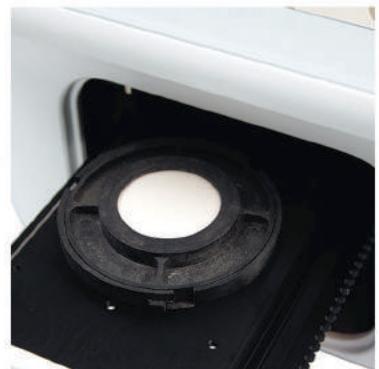
Надежность работы

В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях

Никаких

дополнительных затрат

Не требует пробоподготовки и использования реагентов



Технические характеристики

Тип анализатора:

БИК-монохроматор

Диапазон длин волн:

1400 – 2400 нм

Режим работы:

отражение

Время анализа:

45 секунд

Размеры:

310 x 300 x 480 мм

Вес:

17 кг

Интерфейс:

графический, сенсорная панель

Экран:

TFT-дисплей 800 x 480



SpectraAlyzer MEAT

Анализ мясной и колбасной продукции, кормов для животных



Анализатор SpectraAlyzer MEAT является идеальным решением для рутинного анализа основных показателей качества при производстве кормов для животных, мясных и колбасных продуктов. В мясной промышленности прибор в течение нескольких секунд проводит многокомпонентный анализ таких показателей, таких как вода, жир, белок, коллаген и зольность. Таким образом, процесс производства можно тщательно контролировать, анализируя образцы на любой стадии производства.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, суппензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производстве



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Чемоданчик для аксессуаров



Выдвижной ящик



Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Протеин	Влажность	Жир	Коллаген	Соль	Зольность
Вареная колбаса	●	●	●	●	●	●
Варено-копченая колбаса	●	●	●	●	●	●
Сырокопченая колбаса	●	●	●	●	●	●
Сырое мясо, фарш (говядина, птица, свинина)	●	●	●	●		●
Буженина	●	●	●	●	●	●
Ветчина	●	●	●	●	●	●
Сосиски, сардельки	●	●	●	●	●	●
Корм для животных (влаж.)	●	●	●			●

Калибровки

Возможность корректировки заводских калибровок

Метод

БИК-спектроскопии

Высокая чувствительность и надежные результаты за несколько секунд

Надежность работы

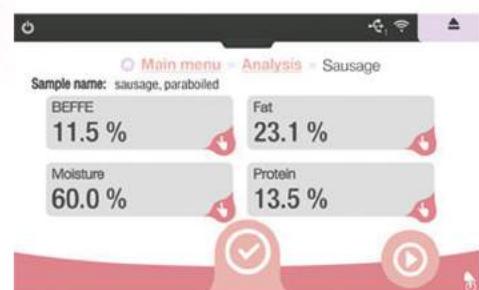
В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях

Интегрированный веб-сервер

Аналитические значения, протоколы и диаграммы сразу доступны в локальной сети компании

Технические характеристики

Тип анализатора:	БИК-монохроматор
Диапазон длин волн:	1400 – 2400 нм
Режим работы:	отражение
Время анализа:	45 секунд
Размеры:	310 x 300 x 480 мм
Вес:	17 кг
Степень защиты:	от пыли и влаги
Экран:	TFT-дисплей 800 x 480 точек, цветной
Температура:	5 – 40°C без конденсации
Интерфейсы:	1 x фронтальный USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, аудиовыход
Питание:	мин. 90 В (50 – 60 Гц), макс. 260 В (50 – 60 Гц)
Дополнительная комплектация:	Клавиатура, считыватель штрих-кода, принтер, WiFi



Экономичность

Не требует пробоподготовки и использования реагентов

Возможность анализа кормов

Анализ влажных кормов с содержанием воды до 85% и белка до 2%

SpectraAlyzer FOOD

Анализ продуктов питания



Разработанный в виде модульной системы, анализатор SpectraAlyzer FOOD представляет количественные аналитические результаты основных показателей качества (например, влаги, белка, жира, сахара, крахмала, кислотности, соли, золы) и многих других, получаемые всего за 45 секунд без необходимости в дополнительной пробоподготовке и использованию каких-либо реагентов. Анализатор предназначен для рутинного анализа основных показателей качества при производстве продуктов питания.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, суппензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производственных



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Выдвижной ящик



Чемоданчик для аксессуаров



Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Сухое вещество	Жир	Белок	Влажность	Свободные жирные кислоты	Йодное число	Содержание масла	pH	Соль	Лактоза	Коллаген	Крахмал	Клетчатка	Зольность	Brix	Чистота
Растительное и оливковое масло	●				●	●	●	●	●							
Молочные продукты		●	●	●				●	●	●						
Мясные продукты	●	●	●	●				●	●		●					
Снэки	●	●	●	●												
Зерновые	●	●	●	●							●	●				
Сахар													●	●	●	●

Технические характеристики

Тип анализатора:	БИК-монохроматор
Диапазон длин волн:	1400 – 2400 нм
Режим работы:	отражение
Время анализа:	45 секунд
Размеры:	310 x 300 x 480 мм
Вес:	17 кг
Степень защиты:	от пыли и влаги
Экран:	TFT-дисплей 800 x 480 точек, цветной
Температура:	5 – 40°C без конденсации
Интерфейсы:	1 x фронтальный USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, аудиовыход



Хранение результатов

База данных для хранения результатов как на анализаторе, так и в локальной сети или интернете



Надежность работы

В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях

Калибровки

Возможность корректировки заводских калибровок

Метод
БИК-спектроскопии

Высокая чувствительность и надежные результаты за несколько секунд

SpectraAlyzer GRAIN

Анализ зерновых и масличных



Анализатор подходит для композиционного анализа широкого спектра пищевых продуктов, таких как зерно, масличные, мука, шрота и жмыхи. Всевозможные показатели, например, для зерновых: белок, влажность, жир, зольность, твердость и водопоглощение могут быть проанализированы одновременно. Образец засыпается сверху, непосредственно в ячейку анализатора. Нет необходимости в предварительном размоле или другой пробоподготовки.

Ключевые особенности



Работа в режиме пропускания

Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Универсальная система для презентации образца

В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, супензии и т.д.)



Простота работы

Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,

оптимизированный для размещения в лабораториях и на производстве



Сенсорный экран,

отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок

Для всех видов продуктов

Инновационный интерфейс

Прибор управляется с помощью простого в использовании программного обеспечения, с использованием современной сенсорной панели и цветного TFT-дисплея с разрешением 640 × 480 пикселей. Инновационный графический пользовательский интерфейс имеет аналогичную функциональность, схожую с Apple iPod®, например. Сенсорная панель изготовлена из стекла для легкой гигиенической чистки и длительной эксплуатации, не требующей технического обслуживания.

Проведение анализа



Засыпьте образец

Выберите продукт и начните анализ

Результат будет готов через 45 секунд

Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Белок	Влажность	Жир	Клейковина	Крахмал	Клетчатка	Зольность	Растворенные в воде вещества	Олеиновая кислота	Седиментация	Твердость
Горох		●						●			
Горошек полевой	●	●									
Кукуруза	●	●	●		●	●	●				
Люцерна	●	●									
Подсолнечник		●	●						●		
Пшеница	●	●					●			●	●
Рапс	●	●	●								
Рис	●	●	●								
Соя	●	●	●								
Твердая пшеница	●	●		●							
Ячмень	●	●	●				●				

Технические характеристики

Тип анализатора:	БИК-монохроматор
Диапазон длин волн:	(570) 850 – 1100 нм
Проверка длины волны:	автоматическая
Оптическая полоса пропускания:	7 нм
Количество точек:	1000
Режим работы:	пропускание
Подача образца:	автоматическая
Длина оптического пути:	автоматическая регулировка, диапазон 6-30 мм
Время анализа:	45 секунд
Объем навески:	200-300 грамм
Размеры:	370 x 400 x 440 мм
Вес:	27 кг
Степень защиты:	от пыли и влаги
Экран:	TFT-дисплей 640 x 480 точек, цветной

Опции

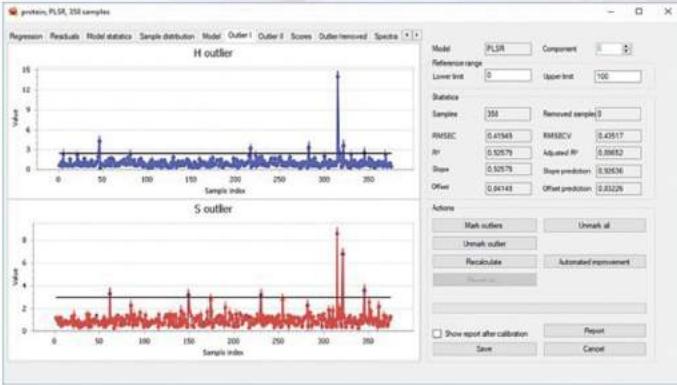
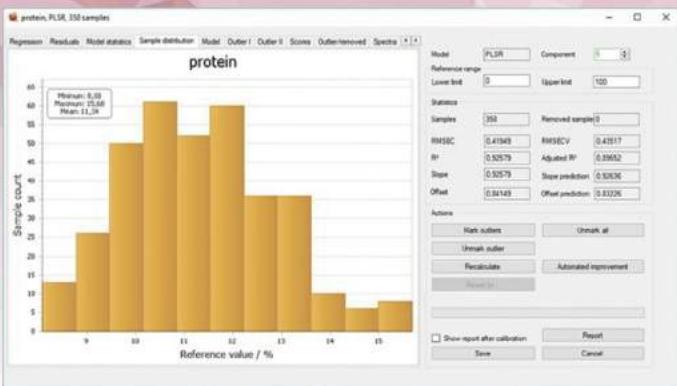
Bluetooth, WLAN, Application work, эталонный образец, считыватель штрих-кодов, клавиатура

Дополнительные модули муки и натуры

Для муки, манной крупы, шротов, жмыхов и других размолотых образцов

Программное обеспечение

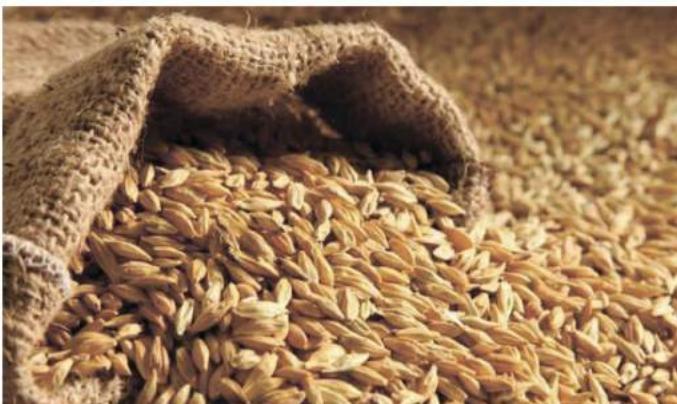
Интегрированное, возможность автономной работы, отказоустойчивое



Принцип работы

Прибор снимает спектры образцов в коротковолновом диапазоне ближнего инфракрасного (SW-NIR) излучения. Этот метод особенно интересен, когда анализируются неоднородные образцы, такие как цельные зерна или большие частицы.

Количество света, поглощаемого образцом на разных длинах волн, непосредственно связано с концентрацией химических функциональных групп, таких как C-H; O-H и N-H. Поскольку эти концентрации, в свою очередь, связаны с концентрациями интересующих показателей, например белка, влажности или масличности, значения концентраций данных показателей может быть точно определено.



Удаленный доступ к сети

Каждый прибор имеет встроенный веб-сервер с поддержкой PHP / MYSQL, поэтому доступ к нему может быть доступен с любого веб-браузера (например, Internet Explorer, Firefox) даже с мобильного телефона. Этот удаленный доступ позволяет проводить диагностику прибора, обновлять / обслуживать калибровки, при необходимости корректировать смещение и наклон.



Аксессуары



Считыватель
штрих-кодов



Принтер



Выдвижной ящик

Программное обеспечение для калибровки

Благодаря наличию всех программных инструментов инновационный «мастер по созданию новой калибровки», простой для понимания, позволяет даже неквалифицированным пользователям корректировать существующие и создавать новые модели калибровки.

Программный пакет «Application worx» использует статистические функции базы данных и PLS для создания калибровочной модели. При обычном использовании «Application worx» может использоваться как программное обеспечение для прямого управления, предоставляя полный доступ к инструменту при получении спектральных данных с высоким разрешением для расширенной работы по калибровке.

SpectraAlyzer FLOUR

Анализ муки и крахмалосодержащих продуктов



Анализатор предназначен для рутинного анализа основных показателей качества при производстве муки и крахмалосодержащих продуктов и представляет результаты основных показателей качества (например, влаги, белка, клейковины, крахмала, золы, белизны) и многих других, получаемые всего за 45 секунд без необходимости в дополнительной пробоподготовке и использованию каких-либо реагентов.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца
В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, суппензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производственных



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Параметры и диапазоны измерений

Показатели	Диапазон	+ / -
Белок, %	10 - 16	0,10
Влажность, %	8 - 16	0,09
Клейковина, %	22 - 36	0,48
Седименция	36 - 52	1,5
Зольность, %	36 - 52	1,5

Технические характеристики

Тип анализатора:

БИК-монохроматор

Диапазон длин волн:

1400 – 2400 нм

Режим работы:

отражение

Время анализа:

45 секунд

Размеры:

310 x 300 x 480 мм

Вес:

17 кг

Степень защиты:

от пыли и влаги

Экран:

TFT-дисплей 800 x 480 точек,

цветной

Температура:

5 – 40°С без конденсации

Интерфейсы:

1 x фронтальный USB 2.0, 3 x
USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet,
аудиовыход

Калибровки

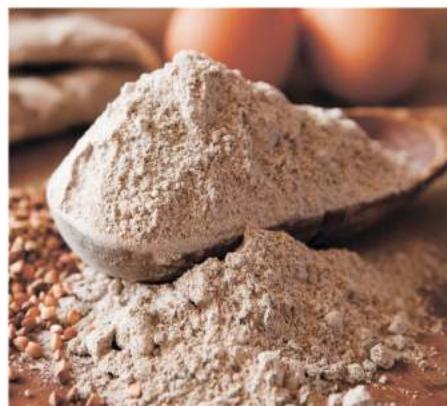
Большое количество заводских калибровок и возможность их корректировки

База данных для хранения результатов

Как в анализаторе, так и в локальной сети или в интернете

Надежность работы

В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях



SpectraAlyzer OLIVE

Анализ оливок, оливкового масла, почвы и листьев



Анализатор предназначен для рутинного анализа основных показателей качества оливок, оливкового масла, листьев и почвы (например, влаги, жира, кислотности и др.). Результат получают всего за 45 секунд без необходимости в дополнительной пробоподготовке и использования каких-либо реагентов. Анализатор имеет отличное положение интерфейса оптического образца, в отличие от традиционной системы SpectraAlyzer, и обеспечивает более удобную и легкую установку образца.

Ключевые особенности



Универсальная система для презентации образца

В закрытых, открытых и одноразовых чашках для работы с любым типом исследуемого продукта (жидкости, порошки, пасты, супензии и т.д.)



Простота работы
Удобный и интуитивно понятный пользовательский интерфейс



Компактный дизайн,
оптимизированный для размещения в лабораториях и на производстве



Сенсорный экран,
отвечающий стандартам любого пищевого производства



Большое количество заводских калибровок
Для всех видов продуктов



Работа в режиме отражения
Обеспечивает высокую чувствительность и стабильность анализа в течение длительного времени



Серверная система
Позволяет получать доступ к результатам анализа как из локальной сети, так и из интернета в любом месте

Дополнительная комплектация



Считыватель штрих-кодов



Принтер



Чемоданчик для аксессуаров



Выдвижной ящик



Анализируемые продукты и показатели

Продукты и показатели	Текучесть	Жир	Влажность	Кислотность	Перекись	Макроэлементы	Микроэлементы	Растительные стерины	Абсолютный эфир	Холестерин	Ситостерин	Примеси
Оливки	●	●	●	●	●							
Оливковый жмых		●	●									
Почва и листья						●	●					
Оливковое масло			●	●	●			●	●	●	●	●

Технические характеристики

Тип анализатора:	БИК-монохроматор
Диапазон длин волн:	1400 – 2400 нм
Режим работы:	отражение
Время анализа:	45 секунд
Размеры:	310 x 300 x 480 мм
Вес:	17 кг
Степень защиты:	от пыли и влаги
Экран:	TFT-дисплей 800 x 480 точек, цветной
Температура:	5 – 40°C без конденсации
Интерфейсы:	1 x фронтальный USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet, аудиовыход



Калибровки

Большое количество заводских калибровок и возможность их корректировки

Метод БИК-спектроскопии

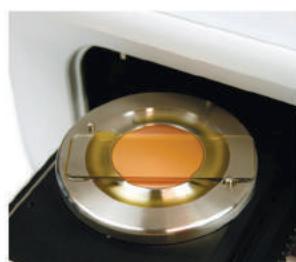
Высокая чувствительность и надежные результаты за несколько секунд

Надежность работы

В условиях колебаний температуры, при сильных вибрациях и в запыленных помещениях

Экономия времени

Нет необходимости в пробоподготовке, использовании реагентов и высушивании оливок до анализа



О производителе

Компания **ZEUTEC** была создана с целью разработки и производства специализированных спектрометрических систем для научных применений. С тех пор ассортимент спектрометров и аксессуаров охватывает анализаторы, работающие в ближней инфракрасной области (БИК), для обычных лабораторных применений с множеством аксессуаров для презентации образцов.

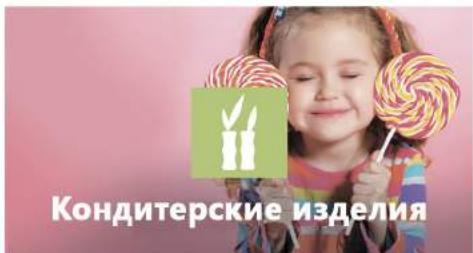
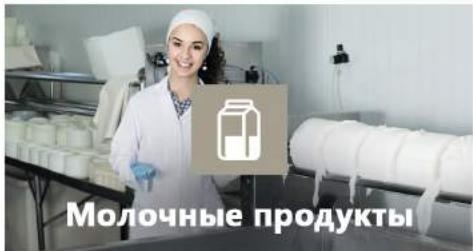
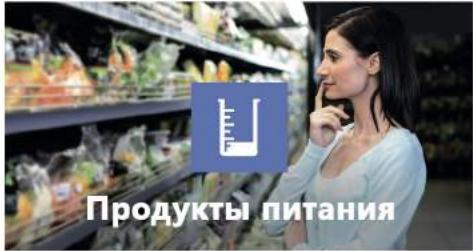
Выделенные аналитические решения доступны для сельскохозяйственных, пищевых, кормовых и других промышленных применений, которые продаются на рынке по всему миру. Широкий спектр специализированных аналитических систем является результатом технических вызовов и применения новейших технологий. Конструкция, в соответствии с передовыми технологиями, высокий уровень производства и строгий контроль качества гарантируют прочную и надежную работу приборов и аксессуаров.

Собственные разработки в сочетании с ведущими производителями оптических компонентов и датчиков, позволили создать современную спектрометрическую технологию. Продукты компании производятся исключительно с использованием компонентов от ведущих немецких и других глобальных поставщиков. Сочетая качественное производство и постоянное обеспечение качества, компания производит анализаторы, которые могут использоваться практически без обслуживания в течение многих лет. Помимо постоянного контроля качества своей продукции, клиенты получают дополнительную выгоду за счет экономии сырья, энергии и рабочей силы.

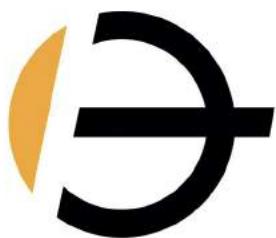
ZEUTEC



Анализируемые продукты



*Обратитесь к нам, если Вы
не нашли нужного Вам
продукта в списке*



ЭЛТЕМИКС
ELTEMIKS-AGRO

Воронеж

ул. Пирогова, 87Б
+7 (473) 204-53-02
info@eltemiks.ru

Саратов

ул. Большая Садовая, 141
+7 (8452) 49-63-11
info@eltemiks.ru

Ростов-на-Дону

ул. Малиновского, 3Д оф. 507
+7 (863) 209-88-94
info@eltemiks.ru

Краснодар

ул. Новороссийская 216/2 оф.7
+7 (861) 203-40-01
info@eltemiks.ru

Более 30 667 товаров

Подробная информация
об оборудовании, а также
оформление заказа на
нашем интернет-сайте:

www.eltemiks.ru



Просто
отсканируйте своим
смартфоном код