



ООО НТЦ "Петролазер"
www.petrolaser.ru

Многоканальный телефон:
+7 (812) 336-35-93

Бесплатный звонок по РФ:
8-800-600-53-99

Email: laser@petrolaser.ru
YouTube

Россия, 198099,
г. Санкт-Петербург,
Промышленная, д. 42



www.petrolaser.com

Овоскоп ЛЮКС



ЦЕНА

по запросу

Категории:

Общелабораторное оборудование

Приборы контроля качества яиц

Описание

Овоскоп «Люкс» — предназначен для визуального контроля качества куриных яиц на птицефабриках, в лабораториях, на предприятиях пищевой промышленности, в торговой сети. Прибор можно купить как для контроля инкубационного материала, так и для проверки качества яиц методом просвечивания мощным световым потоком. Компактный прибор позволяет проверять 10 яиц за один раз. Компания Петролазер предлагает купить овоскоп для проверки яиц с гарантией 1,5 года. Срок эксплуатации овоскопа 15 лет.

Особенности

- Корпус из нержавеющей стали, отсутствуют пластиковые детали.
- Рефлектор с оптимальной формой для лучшей фокусировки.
- Держатель на 10 яиц.
- Конструкция, устойчивая на любой поверхности.



ООО НТЦ "Петролазер"
www.petrolaser.ru

Многоканальный телефон:
+7 (812) 336-35-93

Бесплатный звонок по РФ:
8-800-600-53-99

Email: laser@petrolaser.ru
YouTube

Россия, 198099,
г. Санкт-Петербург,
Промышленная, д. 42



www.petrolaser.com

-
- Резиновые ножки аппарата, препятствующие скольжению.
 - Лампа 95 Вт.
 - Схема питания с заземлением.
 - Конструктивные особенности овоскопа уменьшают рассеивание светового потока и направляют его через исследуемое яйцо. При использовании в пищевой промышленности овоскоп позволяет определять признаки испорченного продукта. На птицефермах можно определить особенности внутреннего строения инкубационного материала, определить его пригодность для вывода птенцов. Горизонтальный настольный овоскоп позволяет быстро определить качество закладки и заменить непригодные для инкубации яйца. Признаки дефектов яйца:
 - Наличие кровяных вкраплений;
 - Посторонние включения;
 - Трещины и пятна под скорлупой;
 - Смещение или большой размер воздушной камеры;
 - Смещение желтка с белком;
 - Непрозрачность скорлупы, темное содержимое яйца;
 - Присохший к скорлупе желток;
 - Двухжелтковость.

Наличие одного или нескольких признаков говорит о некачественном продукте, который следует отбраковать.