

OFERTA 2024MC
Aparate testare cirese/visine

Descriere	Pret unitar (LEI)
<u>Calibrare/sortare</u>	
Calibru cirese , plastic alb, cu 7 marimi de la 22 la 34 mm in pasi de 2 mm, cod 53316	30.00
Calibru cirese , plastic alb, cu 6 marimi de la 20 la 30 mm in pasi de 2 mm, cod 53319	30.00
Calibru fructe mici , Aluminiu, cu 15 marimi de la 18 to 32 mm (in pasi de 1 mm); cod 53336	140.00
Calibru cirese din Al , cu 7 marimi de la 22 la 32 mm in pasi de 2 mm, cod 53342	130.00
Calibru fructe mici , Al, de la 18 la 32 mm (in pasi de 1 mm); Cod: 53318	120.00
Calibru struguri si fructe mici , Al, domeniu de la 15 la 28 mm (in pasi de 1 mm) , cod 53315	130.00
Calibru cirese/ visine, etc. si fructe mici 15-32 mm diam , Al, domeniu de la 15 la 32 mm (in pasi de 1 mm) Cod: 53314	165.00
Set calibre inelare, plastic pt. fructe mici 9 inele , Ø 8-24 mm, in pasi de 2 mm; Cod: AGR8-24	35.00
Set calibre inelare, plastic pt. fructe mici 9 inele , Ø 16-32 mm, in pasi de 2 mm; Cod: AGR16-32	35.00
Set 11 calibre afine/ cirese/ struguri si fructe mici 10-30 mm diam , Al, domeniu de la 10 la 30 mm (in pasi de 2 mm) Cod: 53347	220.00
 2. <u>Paletare de culori pentru cirese</u>	
Paletar culori si calibrator pt. cirese (cod 22006)	140.00
Contine 7 sabloane, pentru toate soiurile de cirese dulci. Indica, pentru 23 de soiuri, stadiul optim de recoltare, identificat prin culoarea fructelor. Include si 3 palete cu calibre, cu 13 marimi, de la 22 la 34 mm.	

3. Penetrare; textura; fragezime; duritate; indice DA

Penetrometru analogic cirese

Este utilizat la monitorizarea stadiului de maturitate si pt. a verifica consistenta pulpei fructului. Fiind portabil se poate determina in teren timpul optim de culegere. Mai mult, se poate utiliza la controlul calitatii in timpul depozitarii sau dupa transport.

Acest instrument mic si foarte usor de utilizat este perfect pentru detectarea momentul optim de recoltare a fructelor si controlul fructelor in timpul depozitarii la rece. Duritatea fructelor este masura acceptata universal pentru maturitate iar acest penetrometru pentru fructe este testerul recunoscut in intreaga lume.

Penetrometrul pentru fructe FT masoara gradul de penetrare si zdrobirea pulpei fructelor cu ajutorul varfurilor livrate oferind una din cele mai bune testari posibile (presiunea este masurata in lb si kg).

Marimea minima, taria varfului, controlul direct al corectitudinii, prin strangerea in mana sau prin gaurire, setul dublu de citiri (kg si lb.) pe cadran, indicatorul comandat de la buton si acuratetea executiei fac ca acest aparat sa fie unul din dintre cele mai practice si precise. Acest instrument este proiectat pentru testarea fructelor cu seminte si cu samburi, dar domeniul disponibil pentru module poate fi aplicat cu usurinta la testarea tuturor tipurilor de fructe, de la cele moi la cele tari, de ex: cirese, prune, mere, pere, kiwi, avocado, pepeni, citrice si altele.

Citirea fortei indica timpul optim de recoltare, va sugeram sa incepeti cu aproximativ 10-15 zile inainte de perioada de recoltare normala si sa continuati periodic pana la data precisa de recoltare.

Acuratetea penetrometrului pt. fructe FT este +1% la 2.000 grame si +1- 2% la 2000 grame.

Este calibrat din fabrica cu greutate de testare aprobate (clasa F1). Nu incercati sa recalibrati aparatul daca observati ca nu este precis.

DIMENSIUNI:

Instrument (L x l x h): 112x59x24 mm

Geanta: 146x74x33

GREUTATE:

Instrument: 106(*) grame

Cu geanta si accesorii (greutate bruta): 250 gr

Toate accesoriile si exteriorul penetrometrului pentru fructe sunt din inox (otel inoxidabil, otel placat cu nichel, alama cromata) pentru a nu se oxida.

Datorita varietatii de fructe si legume, de locuri geografice si alte variatii, duritatea adecvata pentru recoltare, transport si livrare va diferi. Astfel, utilizatorii penetrometrului pentru fructe FT trebuie sa combine experienta si expertiza pentru a stabili valoarea duritatii care se aplica soiurilor si locatiei respective.

Penetrometru cirese si fructe mici; cod 53207

1525.00

- domeniu: pana la 1 kg (2.2 lb)

- accesorii: 1 piston de Ø 6 mm + 1 piston de 3 mm (53200 P3)

Tester duritate; cod 53215 TP

2975.00

Acest instrument este folosit pentru determinarea gradului de înmuiere a fructelor și legumelor, testele pot fi efectuate atat într-o pozitie verticală cat si orizontală. Înmuirea pulpei a este un indiciu important în controlul calității. Principala caracteristică a instrumentului este că acesta este non-invaziv pt. produs, prin urmare, avem urmatoarele avantaje:



- Se pot urmări diferitele faze de maturizare a unui fruct direct pe planta pe parcursul întregului ciclu de creștere
 - Măsurătorile pot fi efectuate pe produsele unde penetrometrul clasic (metoda invazivă) nu dau rezultate acceptabile.
 Utilizarea instrumentului este foarte simplă: se poziționează pistonul pe fruct și se apasă progresiv până pulpa fructului acoperă complet suprafața pistonului. Pentru un control semnificativ, se recomandă să se ia în considerare media luată pe lot de fructe (de exemplu, cel puțin 9 fructe), valoarea determinată fiind exprimată în grade shore.



Date tehnice

- digital
- domeniu 10-90 Shore/rezoluție 0.1 shore
- TP: suprafața plată recomandată la cirese, roșii și fructe cu coajă lucioasă.

Software și cablu pt. testerele de duritate 53215 (5315SW)

940.00

Tester fermitate fructe tip BAXLO

Model analogic cod 53505/FA/FB/FD/FE/FO

Testerele de fermitate pentru fructe și legume sunt dispozitive utilizate pentru a măsura nivelul de fermitate al fructelor (afine, cirese, prune, struguri, capsuni, roșii, etc.) și al legumelor (ceapa, castraveți, etc). Fermitatea este o caracteristică importantă ale acestora, deoarece indică starea de coacere sau maturitate a lor. Testarea fermității poate oferi informații despre calitatea și proapețimea produselor.

Testerele Baxlo permit controlul precis al procesului de coacere, conservare și depozitare a fructelor și legumelor. Măsurătorile se fac într-un mod nedistructiv, fără a deteriora fructele, iar procesul de măsurare este rapid și simplu



3075.00



Specificații tehnice:

- Domeniu de măsurare: 0- 100 grade duritate
- Citire: 1 grad duritate
- Eroare: +/- 1 grad duritate
- Penetrare maximă: 2.5 mm
- Dimensiune: 65 x 60 x 27 mm / Greutate: 210 g
- Livrat cu bloc de testare, manual de utilizare și cutie de lemn

Model digital cod HT6000/FA/FB/FD/FE/FO



8050.00

Specificații tehnice:

- Display mare cu iluminare din spate 48x24 mm
- Masuratori pe loturi
- Indicator al intervalului de duritate codificat în culori cu afișaj luminos LED Magic Eye.
- Domenii de măsurare configurabile de către utilizator
- Port USB pentru transmiterea și salvarea datelor de măsurare individual sau pe loturi
- Indicator acustic pentru intervalul de duritate
- Afișaj display: duritate, timp de măsurare, duritate maximă și valori temperatură pe același display
- Baterie reencarcabilă prin modul USB
- Autonomie baterie: 150 ore



- Până la 5000 de măsurători și date, asociate (citire maximă, temperatură, număr de lot, etc.)
- Dimensiuni: 130×72×33 mm / Greutate 400 g
- Domeniu de masura: 0- 100 grade duritate / Rezoluție: 0.1 grade duritate
- Tensiune alimentare: 5Vcc. / Consum maxim de energie: 2W

4. Termometre; Termo-higrometre; Data loggere temperatura si umiditate

Termometru digital cu sonda; diverse tipuri

Domerniu: -40 la 200°C, acuratete ± 1°C
 Sonda din otel inoxidabil, 70 mm
 Rezistent la apa, cu teaca de protectie



La cerere



Termometru HACCP combinat: IR (infrarosu, non-contact) si senzor de insertie **Furnizor: Dostmann Electronics-Germania**

Descriere

Pret unitar (LEI)

Termometru cu infrarosu (IR) si senzor de insertie, model DualTEMP Pro, cod 5020-0413, conform EN 13485

460.00

Aparatul este un termometru combinat care poate masura temperatura non contact, prin senzor cu infrarosu (IR), sau prin contact cu ajutorul senzorului de insertie. Proiectat in mod special ca temometru HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), cu carcasa etansa IP65, aparatul permite asigurarea masuratorilor in siguranta necesare in industria alimentara, atat in laboratoare cat si in spatiile de procesare a alimentelor si in orice loc unde se lucreaza cu alimente.



Caracteristici:

- Afisare a temperaturii curente, a temperaturii minime sau a temperaturii maxime in timpul masurarii.
- LED-uri HACCP care indica nivelurile de temperatura pentru alimente: lumina verde pentru sub 4°C, lumina verde pentru peste 60 °C si lumina rosie 'pericol' pentru 4ructi4ture intre 4 si 60°C
- Functii MAX, MIN, HOLD si LOCK
- Carcasa etansa la improscare cu apa IP65
- Posibilitate de alegere unitate de masura temperatura: °C / °F si reglare emisivitate pentru senzorul IR (intre 0.1 si 1.0).
- Indicator cu LED pentru marimea spotului IR
- Lungime tija de insertie: 115 mm



Date tehnice:

Domeniul de masura	-55 °C +250 °C
Rezolutie	0.2 °C
Acuratete: senzor IR (non-contact)	15°C ... 35°C ±0.6°C -33°C ... 0°C ±1.0°C±0.1 0°C ... +65°C ±1.0°C
senzor de insertie tip K (prin contact)	+65°C ... +200°C ±1.5% ; sub -5°C ±1.0°C -5°C ... +65°C ±0.5°C; peste +65°C ±1%
Repetabilitate	±1 °C sau 1%
Timp de raspuns	aprox. 0,5 secunde
Raspuns spectral	6...14 μm



Emisivitate	0.1...1.00
Rezolutie optica (Raport D:S)	2,5:1
Temperatura de operare	0°C 50°C
Temperatura de depozitare	-20°C 50°C
Alimentare	2 baterii de 1,5V tip AAA
Dimensiuni / Greutate	22 x 38 x 160 mm / 160 g

Se livreaza complet, cu baterii, etui din material textil si certificat de calibrare emis de producator.

Inregistratoare de temperatura si umiditate (termo-higrometre si termo-higrografe)-la cerere:

Utilizare: monitorizare depozite, sere, vitrine frigorifice, transport, etc.



Refractometre

Refractometre digitale pt. fructe, sucuri, gemuri, vin, alcool, etc.;

950.00

Instrumente portabile si economice. Ușor de utilizat, rapid si precis.

Compensare automată a temperaturii -ATC).

Alarmă baterii consumate. Management automat de putere.

Rezistente la apă.

Domeniu de masura: 0 la 85 % Brix

0 la 80°C

Rezolutie: 0.1 % Brix / 0.1°C

Precizie: ±0.2 % Brix / ±0.3°C

Sursa de lumina: LED galben

Alimentare: 2 baterii AAA



Refractometru analog 0 – 32 %; temp: 10...30°C cu compensare automata a temperaturii (ATC), cod RF5532

425.00



Refractometru analog concentratie zaharoza cod RF.5190

Cu 3 domenii: 0 – 90, 3 scale: 0 – 42 / 42 – 71 / 71 – 92 Brix

425.00

5. Balante*

Balanta cu carlig din otel inox pentru cantarire prin suspendare;

La cerere

Cod CH 15K20

Capacitate dinamometru: 15 kg, diviziuni 20 g

Maxim 15 kg

Cod CH 50K50

Capacitate dinamometru: 50 kg, diviziuni 50 g

Cod HDB 10K10N

Capacitate dinamometru: 10 kg, diviziuni 10 g

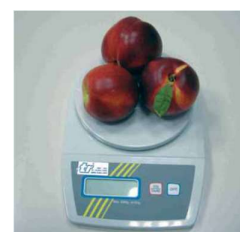
Cod HDB 5K5N

Capacitate dinamometru: 5 kg, diviziuni 5g;

Maxim 5 kg



La cerere



La cerere

La cerere

*Orice alt tip de balanta electronica portabila sau de laborator disponibila la cerere



Orice alt tip de greutati etalon disponibile la cerere

Valabilitatea ofertei: 31.12.2024

Condiții de plată: la livrare cash/O.P. în contul ROM-TECH S.R.L./ramburs curier

Condiții de livrare: **FAN curier contra cost suplimentar**

Termen de livrare: Din stoc sau 1-2 săptămâni de la comanda

Nota

1. **Prețul nu include TVA.**
2. **Firma ROM TECH SRL are implementat sistemul calitatii ISO 9001/2015.**

Cu stima,
SC ROM TECH SRL

Ing. Marian COSTEI
Director

