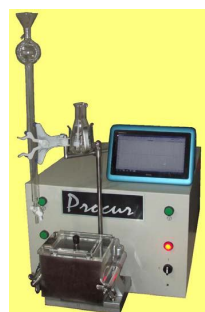
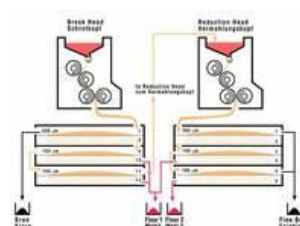


Přístroje na stanovení kvality zrnin a mouky



- **Prodigi 2** – čtyřválcový laboratorní mlýn, vybavený sítím – vhodný jak na přípravu mouky pro stanovení testu Zeleny, tak i pro pokusné mletí

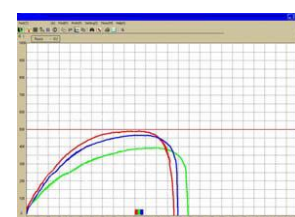
- **Rheospec Prodigy 3** – univerzální laboratorní mlýn pro pokusné mletí. Tento mlýn má 2 čtyřválcové části, z nichž z každé vychází jiný materiál. Mlýn je možné používat jak pro přípravu mouk, tak i pro testování různých druhů pšenice.



- **Procur** – testovací přístroj na stanovení kvality mouk (farinograf), který je vybaven PC, automaticky vyhodnocující celý průběh zkoušky. Zařízení pracuje s 300 g mouky. Hnětačka je termostatovaná vodní lázní z vodního termostatu.



- **Procur** - testovací zařízení na stanovení pružnosti těsta (extenzograf), vybavený vyhodnocením testu prostřednictvím PC



- **Falling Star 2** - dvoumístný přístroj na stanovení čísla poklesu s ovládním přístroje je prostřednictvím dotykového displeje.



Prodej a servis v ČR:

MEZOS, spol. s r.o., Kyjovská 474/7
500 06 Hradec Králové

tel/fax/zázn. (+420) 491 424 788, mobil (+420) 608 411 262
e-mail: mezos@mezos.cz, www.mezos.cz