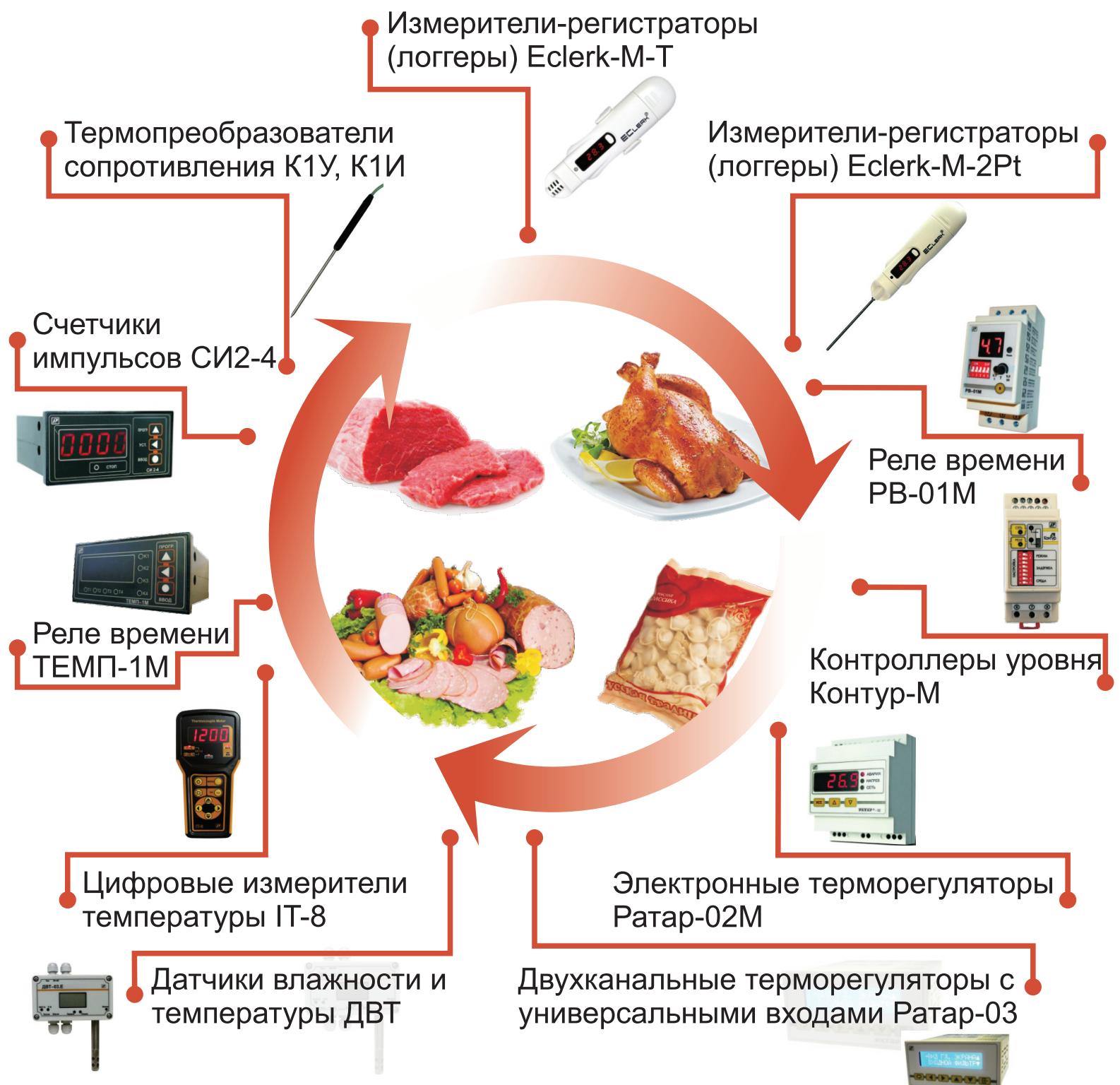


ПРИБОРЫ НПК “РЭЛСИБ” ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МЯСНОЙ, КОЛБАСНОЙ ПРОДУКЦИИ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ



Подробная информация о всех приборах НПК “Рэлсиб” на сайте:
WWW.RELSIB.COM

↓стр. 1 из 2

НАДЕЖНЫЕ И ДОЛГОВЕЧНЫЕ ПРИБОРЫ ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА



Измерители-регистраторы (логгеры) Eclerk-M-T предназначены для измерения и регистрации значений температуры и влажности в процессе хранения и транспортировки сырья и готовой продукции. Использование логгеров Eclerk-M-T позволит свести к минимуму технологические потери при хранении и транспортировке в морозильных камерах, холодильниках, фурах-рефрижераторах и т.п.



Измерители-регистраторы (логгеры) Eclerk-M-2Pt разработаны для измерения и регистрации значений температуры в процессе производства. Они идеально подходят для производства колбасных изделий, если ваша цель получить первоклассный продукт.



Термопреобразователи сопротивления К1У и К1И предназначены для контроля температуры внутри пищевых продуктов в процессе производства, а также контроля температуры замороженных мясных изделий и полуфабрикатов.



Цифровые измерители температуры IT-8 предназначены для точного измерения температуры в диапазоне от -50 до +200°C. Измерители IT-8 снабжены широким диапазоном датчиков и соединительных кабелей. Используйте цифровые измерители IT-8 для проведения измерений при поступлении сырья, в процессе приготовления пищи, а также при производстве и хранении продукции, и Вы получите идеальные результаты.



Электронные терморегуляторы Ратар-02М широко применяются в качестве блока управления водонагревателями, электрическими термокамерами, холодильными агрегатами, тепловыми электрокотлами, и другими системами. Применение терморегуляторов серии Ратар позволяет снизить затраты на энергоносители и увеличить прибыль вашего предприятия.



Двухканальные терморегуляторы с универсальными входами Ратар-03 - универсальные приборы, позволяющие измерять и контролировать температуру или иную физическую величину (влажность, давление). Применяются для измерения и регулирования температуры в камерах копчения, варки колбасы, для контроля температуры внутри изделий.



Датчики влажности и температуры ДВТ предназначены для контроля температуры и влажности воздуха и других неагрессивных газов в том числе в холодильниках, морозильных и тепловых камерах.



Счетчики импульсов СИ2-4 разработаны в том числе и для работы на конвейерах для подсчета количества циклов дозирования или упаковки продукции.



Реле времени РВ-01М идеально подходят для установки точного времени работы технологического оборудования, например, в процессе копчения, варки или заморозки.



Контроллеры уровня Контур-М предназначены для контроля и поддержания уровня воды в котлах, водонагревателях, резервуарах, колодцах и т.п. и с успехом могут использоваться для создания полнофункциональных систем автоматизации.



Реле времени ТЕМП-1М могут использоваться в качестве таймера времени, формирователя периодической последовательности или устройства задержки включения и (или) выключения для камер варки/копчения и т.п.