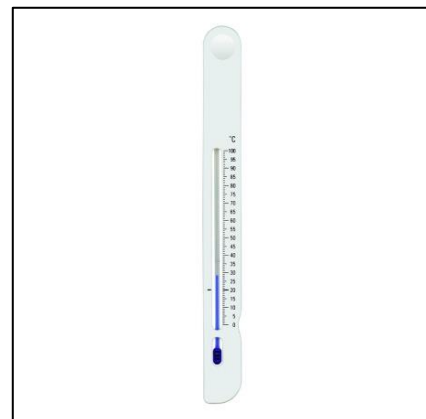


ترموتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹

توضیحات

ترموتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ یکی از مورد پسند ترین ترمومتر های آنالوگ کمپانی تجهیزات آزمایشگاهی TFA ست که برای کاربرد های متفاوت علی الخصوص برای اندازه گیری دمای لبنیات استفاده می شود. فروشگاه اینترنتی نرمال لابو بزرگترین تأمین کننده و عرضه کننده تجهیزات آزمایشگاهی کشور است. این مجموعه همواره آماده تحویل سفارشات مشتریان گران قدر می باشد.



بررسی تخصصی و اجمالی ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹

اهمیت لبنیات بر همگان واضح و مبرهن است. این جمله را هنگامی که به یک نوزاد تازه متولد شده می نگرید بیشتر درک خواهید کرد این طفل نوبا تنها می بایست از شیر مادر تغذیه کند؛ این موضوع در حیوانات نیز صادق است. لبنیات سرشار از کلسیم و پروتئینی ست که برای رشد و نمو از اهمیت بالایی برخوردار می باشد. به دلیل موارد فوق الذکر تهیه و تولید لبنیات در تمامی جهان سال هاست که مورد توجه قرار گرفته است. کشور ما نیز از این قاعده مستثنی نیست و شرکت های بزرگ فرآوری لبنیات، تأسیس و در حال تولید و عرضه محصولات لبنی هستند. حتی فروشگاه های لبنیاتی با به اصطلاح ماست بندی های زیادی در شهر ها وجود دارند که مشغول به عرضه لبنیات محلی یا شرکتی هستند. این مجموعه های بزرگ و کوچک از دستگاه ها و تجهیزات ساده و پیشرفته ای استفاده می کنند تا مرغوب ترین محصول را به مشتریان خود عرضه نمایند. یک دسته از وسایلی که در این صنعت کاربرد فراوانی دارد دستگاه های اندازه گیری درجه حرارت می باشند که انواع مختلفی دارند اما همواره دستگاه هایی که به طور تخصصی برای موارد بخصوصی استفاده می شوند از دقت و عملکرد مطلوب تری نسبت به دستگاه های چند کاره مشابه خود بهره مند هستند. ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ یکی از تجهیزات مخصوص برای اندازه گیری درجه حرارت مواد لبنی می باشد. این محصول که ساخته شده به دست مهندسان آلمانی شرکت تجهیزات آزمایشگاهی TFA است از ویژگی های منحصر به فردی برخوردار می باشد. یکی از این خصوصیات خارق العاده این ترمومتر دقت بالای اندازه گیری به دلیل کالیبراسیون ۲ نقطه ای است. فروشگاه اینترنتی نرمال لابو با شعار "شغل حرفه ای با تجهیزات حرفه ای" همواره برآن بوده تا با کیفیت ترین تجهیزات آزمایشگاهی را برای مشاغل مختلف گرد هم آورده و به عرضه عموم رساند. این فروشگاه خوش نام ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ را با منصفانه ترین قیمت در اختیار مصرف کنندگان عزیز قرار می دهد. فروشگاه اینترنتی نرمال لابو فراهم آورنده تجهیزات آزمایشگاهی از معتبرترین مراکز تولید دنیاست.

ویژگی های ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹

مشخصات

نام:	ترموتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹
محتوای داخل جعبه:	ترموتر الکلی، کتابچه راهنمای دستورالعمل
جنس:	پلاستیک
ابعاد:	۲۱x۷ x۳۰۰ mm
وزن:	۲۵g

نکات تکمیلی در مورد ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹

به احتمال زیاد کلماتی مانند شرافت یا وجدان کاری به گوشتان خورده است. کلماتی سطحی اما عمیق در نفس انسانی که بود و نبود شان همواره در جای جای این جهان تأثیرات و عواقب خاص خود را به همراه داشته اند. فرقی ندارد در کدام قاره یا کدام فرهنگ، زبان، رنگ پوست، دین، مذهب، آئین، و یا حتی مدرک تحصیلی باشید؛ اگر به روح خود احترام می گذارید باید آن را پاک و منزه نگاه دارید؛ در زندگی شخصی یا در زندگی اجتماعی و حرفه ای باید به گونه ای عمل کنید که هیچگاه شرافت خود را زیر سؤال نبرید مانند کسانی که تنها به سوءاستفاده و چپاول دیگران فکر می کنند و غافل از عاقبت کار خود می شوند؛ اما انسان هایی با روح بزرگ وجود دارند که حتی لحظه ای نیز از وجدان کاری خود دوری نکردند. همواره این مردان و زنان نیکو سرشت در مواجهه با هم نوع خود از هیچگونه نیرنگی بهره نمی برند. به طور مثال فروشنده ای که سعی دارد بهترین محصول را با منصفانه ترین قیمت در اختیار عموم قرار دهد یا تولید کننده ای که از بهترین مواد اولیه با جدید ترین روش، محصولی با کیفیت تهیه و تولید می کند. اگر بخواهیم دقیق تر به این مثال بپردازیم توجه خود را به سوی یک فروشنده مواد لبنیات که از قضا تولید کننده نیز می باشد جلب می کنیم. این شخص همواره به این موضوع می اندیشد که محصولات لبنی را تولید کند که از نظر کیفی بهترین باشد. برای این منظور نیاز به تجهیزات مناسب دارد تا عوامل متفاوت را زیر نظر بگیرد یکی از این عوامل مهم دمای مواد است. پس به همین سبب نیاز به دما سنخ مخصوص دارد. یکی از این تجهیزات منحصر به فرد آزمایشگاهی، ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ می باشد. این ترمومتر ساخت شرکت تجهیزات آزمایشگاهی TFA است که توسط فروشگاه اینترنتی نرمال لابو تنها وارد کننده تجهیزات آزمایشگاهی این کمپانی در ایران، به عرضه عمومی در آمد. از خصوصیات ویژه این ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ می توان به استفاده از یک مایع آبی رنگ به جای جیوه یاد کرد که سبب بهبود در عملکرد آن نسبت به محصولات مشابه جیوه ای خود شده است. یکی دیگر از ویژگی های این محصول همه فن حریف بدنه پلاستیکی فشرده آن است. از خصوصیات دیگر آن می توان به بازه دمایی فوق العاده از ۰ تا +۱۰۰ درجه سلسیوس معادل +۳۲ تا +۲۱۲ درجه فارنهایت می باشد. از دیگر موارد شکل ظاهری آن ترمومتر الکلی لبنیات ۱۴.۱۰۱۹ که جدا از ساده بودن مانند یک قاشق عمل کرده و برای هم زدن مایعات دیگر نیازی به قاشق ندارید. نرمال لابو عرضه کننده پیشرفته ترین تجهیزات آزمایشگاهی و وارد کننده محصولات کمپانی آلمانی TFA می باشد. برای سفارش محصولات موجود در فروشگاه اینترنتی نرمال لابو کافی ست به فروشگاه مراجعه کرده و محصول مورد نظر خود را سفارش دهید.