



شرکت Scientifica Velp که در سال 1983 تأسیس شده، یکی از پیشروان جهانی در زمینه تولید تجهیزات تحلیلی و آزمایشگاهی با طراحی ایتالیایی است. این شرکت به واسطه نوآوری، فناوری پیشرفته، اتصال هوشمند دستگاه ها و کنترل از راه دور، سهم قابل توجهی در بازار جهانی دارد.

Founded in 1983, Velp Scientifica is a global leader in the manufacture of analytical and laboratory instruments, distinguished by Italian design. Through continuous innovation, advanced technologies, smart device connectivity, and remote control capabilities, the company commands a significant share of the global market.



TEMS™ Technology
Save Time, Energy, Money and Space



آنالیز فرایندی شیمیایی و پتروشیمی
Chemical & Petrochemical
Process Analysis (PAT)



آنالیز و کنترل کیفیت غذا و نوشیدنی
Food & Beverage Testing (QA/QC)



پایش و آزمون محیط زیست (آب/هوا/خاک)
Environmental Monitoring &
Testing (Water/Air/Soil)



آزمون کشاورزی و نهاده ها
Agricultural & Agro-input Analysis
(Pesticide Residues)



آزمون خوراک دام
Animal Feed Testing



کنترل کیفی دارو و بیوفارما
Pharmaceutical &
Biopharma QC (GMP, PAT)



آزمون طیور و آبزیان
Poultry & Aquafeed Testing



آزمون محصولات آرایشی و بهداشتی
Cosmetics & Personal Care Testing



نیل تجارت آرتمان (NTA International) به عنوان یکی از شرکت های فعال در واردات تجهیزات آنالیز اندازه گیری و ماشین آلات در صنایع مختلف خصوصاً صنعت غذایی در یک دهه اخیر می باشد که استراتژی خود را مبنی بر واردات تکنولوژی های به روزرپایی در راستای افزایش بهره وری و کاهش خطاهای احتمالی جهت ارتقا سطح دانش و فناوری صنعتگران و محققان کشور بنا نهاده است.



NTA International
Scan the QR code to Visit Website.

تهران، بلوار نلسون ماندلا، کوچه ژوبین، پلاک ۱۶ واحد ۷۱
nta_analytical
+98 (21) 88 88 90 47 - +98 (21) 88 88 90 17
www.ntainternational.com
No. 16, Zhobin Alley, Nelson Mandela Blvd, Unit 71
info@ntainternational.com



Analytical Instruments Overview

دقت میکرونی، تولید بهینه

از مزرعه تا سفره کیفیت را با ولپ اندازه گیری کنید



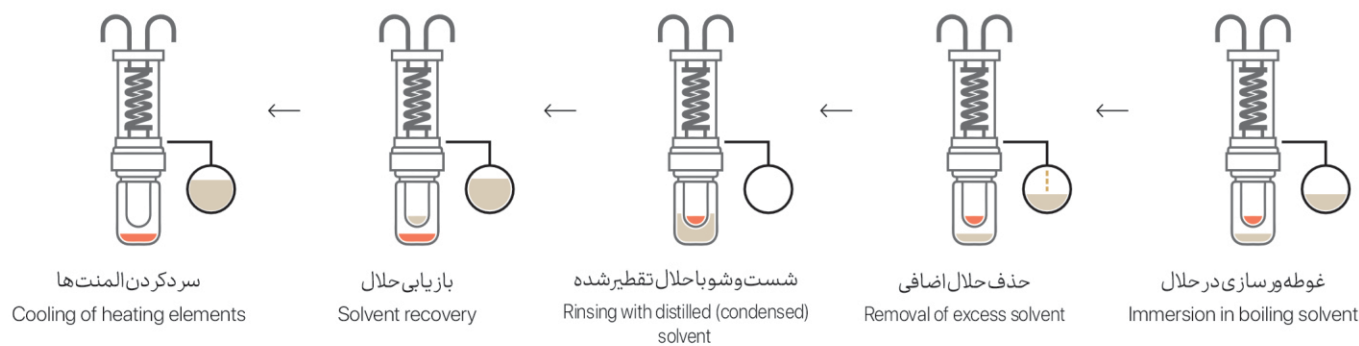
شرکت نیل تجارت آرتمان نماینده رسمی کمپانی ولپ ایتالیا در ایران



استخراج با حلال سوکسله Solvent Extraction

استخراج اجزای محلول از ماده جامد با استفاده از حلال های داغ
· سوکسله در دومدل نیمه اتومات (سری ۱۴۸) و تمام اتومات (سری ۱۵۸)

استخراج ۳ یا ۶ نمونه همزمان	تمام مراحل غوطه ورسازی، حذف و بازیابی به صورت تمام اتومات
قابلیت کنترل مراحل و آنالیز نتایج از راه دور	بدون تماس با حلال و بازیابی حلال بیشتر از 90 درصد



آنالایزر دumas NDA 702 Dumas



برای تعیین نیتروژن و پروتئین (در کمتر از ۳ دقیقه)

سنجش میزان پروتئین محصول به روش احتراق، بسیار سریعتر از روش های مرجع (کجیالدا)

قدرت آنالیز همزمان ۳۰ الی ۱۱۷ نمونه با اتوسمپلر الکتریکی	قابلیت انتخاب گاز حامل هلیوم و آرگون
حداقل میزان قابل تشخیص نمونه ۰.۰۰۱ mg نیتروژن در نمونه	قابلیت بازیابی بیش از ۹۹.۵ درصد مواد
تحلیل کاملاً خودکار توسط نرم افزار DUMASoft™ بدون نیاز به اپراتور	

آنالایزر کربن نیتروژن CN 802

یک تحلیلگر عنصری سریع

همه کاره و بسیار حساس برای تعیین همزمان کربن و نیتروژن از وزن نمونه میکرو تا ماکرو.

آنالایزر عناصر EMA 502

راه حل دقیق و قابل اعتماد برای تعیین کربن، هیدروژن، نیتروژن، گوگرد و اکسیژن

پردازش ۱۱۷ نمونه در یک زمان، توسط نمونه گیر خودکار الکترونیکی
آنالیز نتایج همزمان و بدون نظارت تنها در ۵ دقیقه



آنالیزورهای فیبر (FIWE) Fiber Analyzers

تعیین میزان فیبر خام و شوینده طبق روش های مرجع (Weende, Van Soest)

با قابلیت آنالیز همزمان نمونه ها و تعیین NDF,ADF,ADL	جلوگیری از تماس کاربر با مواد شیمیایی
عملیات LOAD&GO: زمان حضور اپراتور فقط ۲ دقیقه	محدوده اندازه گیری ۰.۱ تا ۱۰۰ درصد



آنالیز فیبر رژیمی Dietary fiber analyzers

آنالایزر خودکار برای تعیین ۶ نمونه با روش آنژیمی

امکان تنظیم دما با دقت عالی (± ۰.۲ °C)	دارای مخزن شفاف پلی کربنات و مقاومت تا ۱۰۵ °C
امکان تنظیم زمان برای کار بدون حضور اپراتور	اختلاط بدون توقف نمونه جهت همگن سازی



استخراج سرد چربی COEX Cold Extractor

استخراج سرد چربی قبل از آنالیز فیبر در نمونه های پرچرب جهت آماده سازی نمونه برای آنالیز



تجهیزات هضم آنالیز پروتئین (کجیالدا) Digestion Unit

در دو مدل نیمه اتومات و تمام اتومات

یک مرجع تحلیلی برای تعیین کمی نیتروژن موجود در مواد آلی و ترکیبات معدنی (آمونیاک و آمونیوم)

عملکرد دلیفتینگ کاملاً خودکار	جنس بدنه فولاد ضد زنگ با پوشش مقاوم در برابر مواد شیمیایی
انجام تمام مراحل بدون دخالت کاربر	کنترل دما با پمپ دما یی مجهز به سنسور هوشمند



خنثی ساز بخارات سمی (Scrubber) مدل Ks1000

قابل استفاده با سری اتومات و نیمه اتومات

۴ سطح قدرت مکش قابل تنظیم	بدون نیاز به اتصال به شیر آب
---------------------------	------------------------------



واحدهای تقطیر و تیتراسیون Distillation and Titration

در دو مدل نیمه اتومات و اتومات

اضافه کردن آب، اسید و باز به صورت خودکار	حذف باقی مانده های تقطیر و تیتراسیون به صورت اتومات
نمونه بردار کاملاً خودکار و بدون دخالت کاربر	صفحه نمایشی ۷ اینچی لمسی



راکتور پایداری اکسیداتیو OXITEST

جهت بررسی کیفی روغن ها و چربی های خوراکی

بررسی میزان پایداری در برابر اکسیداسیون جهت تعیین تاریخ انقضای مواد غذایی

شناخته شده به عنوان روش استاندارد بین المللی AOCS

قابلیت بررسی برای طیف گسترده ای از محصولات همچون روغن، کره، آجیل، حبوبات، ماکارونی، کیک، بیسکویت	
بدون نیاز به آماده سازی نمونه و استخراج اولیه چربی	دارای ۲ محفظه جداگانه جهت اکسیداسیون همزمان ۲ نمونه

