

ÍNDICE

Preparación de la muestra **Página 2**

Homogeneizador refrigerado AstorMixer - Página 2
Homogeneizador enfriable Deimos - Página 3
Carrez I/II, soluciones de preparación de muestras - Página 3

Osmometría **Página 4**

Osmómetro OsmoSpecial 1 - Página 4
Osmómetro automático OsmoTouch 1 - Página 5
Osmómetro automático 20 muestras OsmoTouch 20 - Página 6
Osmómetro automático 40 muestras OsmoTouch 40 - Página 7

Adulteración de leche por suero **Página 8**

Stick c-GMP - Página 8

Adulteración por neutralizantes **Página 9**

Neutralizers Test - Página 9

Comprobación de pasteurización/UHT **Página 10**

FosfaMilk Test - Página 10
Perossitest Kit - Página 10

Crioscopía **Página 11**

Crioscopio CryoSpecial 1 - Página 11
Crioscopio CryoTouch 1 - Página 11
Crioscopio automático multi-muestra CryoTouch 20 - Página 12
Crioscopio automático multi-muestra CryoTouch 40 - Página 13
Estándares y accesorios para crioscopía - Página 13

Grasa **Página 14**

Centrífuga Gerber - Astor 8 Digit - Página 14
Centrífuga multi-método - Astor Multi - Página 15
Método Gerber - Baño de agua Astor 900/D - Página 15
Método Gerber - Baño de agua universal AstorBath - Página 16
Método Gerber - Baño de agua AstorBath XL - Página 16
Método Gerber - Baño agitador de agua AstorShake - Página 17

Analizadores automáticos de lácteos **Página 18**

Analizador rápido de lácteos - Speedy Lab - Página 18

Microbiología e higiene **Página 19**

Termostatos, neveras y congeladores - Página 19
Contador de colonias Astor 20 - Página 20
Unidad termostática Astor 800/D - Página 20
Baño de agua Astor 900/D - Página 21
Baño de agua universal AstorBath - Página 21
Baño de agua universal AstorBath XL - Página 22

Homogeneizador de microbiología BL Smart - Página 23
Homogeneizador programable BL Style - Página 23
Autoclave semiautom. de 23 litros AstorClave 23 - Página 24

Destiladores de enología **Página 25**

Destiladores OH Glasschem - Página 25
Destiladores SO₂ Glasschem - Página 25
Destiladores VA Glasschem - Página 26
Destiladores VA/SO₂ Kombo Glasschem - Página 26
Destiladores VA/SO₂/OH Kombo Glasschem - Página 27

Equipo de producción/I+D de cerveza **Página 28**

Equipo para producir cerveza artesanal, Only Beer - Página 28

Kits para Aflatoxinas/Micotoxinas **Página 29**

Aflatoxina M1, Quick Afla M1 Strip Test, kit rápido - Página 29
Lector de tiras RDS-2500 Strip Reader - Página 29
Aflatoxinas/Micotoxinas - Kits ELISA - Página 30

Servicio de asistencia técnica **Página 31**

Reparaciones y cursos - Página 31
Calibraciones y estudios de aplicación - Página 31

Condiciones de venta **Página 32**

PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

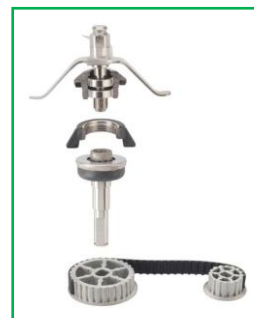
Homogeneizador refrigerado para alimentos y piensos - AstorMixer

AstorMixer es un homogeneizador refrigerado con cuchillas en acero inoxidable, realizado para preparar muestras de alimentos y piensos antes de los análisis nutricionales y químicos sin provocar calentamiento y pérdida de humedad que podría causar resultados analíticos equivocados. La cámara de homogeneización de AstorMixer puede ser mantenida a una temperatura precisa, del valor ambiente a -24°C, con pasos de 1°C: esta característica es única y permite decidir y establecer las mejores condiciones para la preparación de cada tipo de muestra según su propia naturaleza. La útil función "Espera de Temperatura" (WT) evita que el proceso de homogeneización empiece antes de que la temperatura establecida sea alcanzada.

La capacidad de la cámara de homogeneización es de 2 litros; la cámara incluye un grupo de cuchillas en acero inoxidable, fácil de desmontar y limpiar en lavavajillas; la máxima velocidad de las cuchillas es de 8.000 rpm o 12.500 rpm en la versión Power.

La pantalla permite la impostación sencilla de todos los parámetros de homogeneización (*velocidad, tiempo, temperatura...*) y la realización de innumerables programas de trabajo que se pueden memorizar en la tarjeta SD del equipo; cada programa puede incluir distintas progresiones de velocidad/temperatura/tiempo con un máximo de 16 pasos/programa.

Gracias a su flexibilidad de impostación y al perfecto control de temperatura, AstorMixer puede ayudar obtener resultados analíticos estandarizados, exactos y muy repetibles.



Características técnicas:

- ✦ Homogeneizador refrigerado para moler, triturar, molturar, emulsionar y homogeneizar muestras de alimentos y piensos
- ✦ Construcción de acero inoxidable
- ✦ Pantalla con iconos intuitivos para la impostación de todos los parámetros de trabajo
- ✦ Capacidad de la cámara: 2 litros
- ✦ Impostación de temperatura: de ambiente a -24°C, con pasos de 1°C
- ✦ Impostación de velocidad: 26 velocidad, de 0 a 8.000 rpm (*de 0 a 12.500 rpm, versión Power*)
- ✦ Temporizador hasta 4 horas de trabajo
- ✦ Función "Espera de Temperatura" (WT): la homogeneización empieza sólo al alcanzar la temperatura impostada
- ✦ Memoria para conservar innumerables programas con progresiones de velocidad/tiempo/temperatura con hasta 16 pasos/programa
- ✦ Una tarjeta SD viene con cada equipo
- ✦ Cámara de acero inoxidable y grupo de cuchillas, fáciles de desmontar y limpiar en lavavajillas
- ✦ Alimentación: 220 V, 50/60 Hz, 1.750 W (*versión básica*)
- ✦ Dimensiones: 32x52x39 cm (axpxh)
- ✦ Peso: 26 Kg.



Distribución exclusiva

| | |
|--------------|---|
| Código 67910 | AstorMixer, homogeneizador refrigerado con temperatura de ambiente a -24°C, máxima velocidad 8.000 rpm |
| Código 67950 | AstorMixer Power, homogeneizador refrigerado con temperatura de ambiente a -24°C, máxima velocidad 12.500 rpm |

Homogeneizador enfriable - Deimos

Deimos es un práctico y eficaz homogeneizador con cuchillos microafilados para la preparación de las muestras antes del análisis química centesimal. La útil sistema cámara de homogeneización con sistema integrado de refrigeración para enfriar con agua, disponible como accesorio, permite efectuar homogeneizaciones precisas evitando la calefacción de la muestra y la consecuente pérdida de humedad que comprometería el éxito del análisis centesimal.

Características técnicas:

- ✦ Construcción de acero inox. AISI 304
- ✦ Cámara de acero inox. 18/10 con asas
- ✦ Cuchillos para cualquier alimento, con dientes de acero
- ✦ Tapa transparente con abertura
- ✦ Velocidad ajustable de los cuchillos de 1100 a 2600 rpm, mediante potenciómetro
- ✦ Excelente aislamiento térmico entre motor y muestra; sistema para enfriar la cámara con circulación de agua (*accesorio opcional*)
- ✦ Dispositivos de seguridad: dispositivo NVR, microconmutador en la tapa, sistema eléctrico a 24 V
- ✦ Consumo: max. 350 Watt
- ✦ Capacidad de la cámara: 3,3 litros
- ✦ Dimensiones y peso: 38x32x27 cm (H), 10 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V – 50 Hz. Otros voltajes: bajo pedido



Código 67545 Homogeneizador enfriable - Deimos

Accesorios:

Código 67546 Cámara con sistema de enfriamiento para Deimos

Carrez I and II – Soluciones de preparación de muestras para kits enzimáticos

La composición de estas soluciones de Carrez I y II, listas para usar y con estabilidad muy larga, es optimizada para el uso con los kits enzimáticos. La aplicación de estos reagentes a la preparación de las muestras permite obtener una mejor precipitación (*clarificación*) de la solución y respetar totalmente el protocolo del ensayo. Además, el procedimiento del análisis y las consecuentes prestaciones analíticas resultan estandarizados.

Características técnicas:

- ✦ Soluciones estandarizadas
- ✦ Excelentes para el uso con los kits enzimáticos de las marcas principales
- ✦ Composición optimal y conforme los métodos y típicos procedimientos analíticos
- ✦ Clarificaciones de las muestras siempre perfectas
- ✦ Larga estabilidad y conservación a temperatura ambiente
- ✦ Precio muy competitivo



Código AST50500 Carrez I, 1 litro, solución optimizada para el uso con los kits enzimáticos

Código AST50600 Carrez II, 1 litro, solución optimizada para el uso con los kits enzimáticos

OSMOMETRÍA

Osmómetro – OsmoSpecial 1

El osmómetro OsmoSpecial 1 es un equipo semiautomático para la rápida determinación de la osmolalidad en líquidos biológicos, farmacéuticos u otras soluciones, mediante la medición del punto crioscópico. La lectura y la interpretación automática de los resultados ocurren cuando la temperatura crioscópica se alcanza y permanece estable, según las referencias internacionales.

Características técnicas:

- ✦ Capacidad: muestra individual
- ✦ Visualización del valor de osmolalidad (mOsm/Kg) y del punto de congelación (°C)
- ✦ Enfriamiento del baño con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ✦ Ninguna necesidad de líquido refrigerante
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ Calibración automática
- ✦ Agitación y golpe controlados por el software
- ✦ Volumen de muestra: de 50 a 200 µl (con tubos desechables de plástico)
- ✦ Tiempo de análisis: unos 3 minutos
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ Rango de medición: de 0 a 1.500 mOsm/Kg
- ✦ Resolución: 1 mOsm/Kg
- ✦ Precisión y repetitividad: ± 2 mOsm (< 600 mOsm) o $\pm 0,5\%$ (> 600 mOsm)
- ✦ Dimensiones: 285x380x450 mm (AxLxH – con cabezal levantado)
- ✦ Peso: aprox. 10 Kg.
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 100 W



| | |
|--------------|---------------------------|
| Código 68699 | Osmómetro - OsmoSpecial 1 |
|--------------|---------------------------|

Accesorios:

| | |
|------------------|---|
| Código 63225/OSM | Estándar de control, 324 mOsm, 250 ml |
| Código STD2101 | Estándar de calibración, 100 mOsm, 125 ml |
| Código STD2109 | Estándar de calibración, 900 mOsm, 125 ml |
| Varios códigos | Estándares de calibración, diferentes concentraciones |
| Código 2030N500 | Tubos de muestra desechables en plástico, 500 tubos |
| Código 563 | Soporte en plástico para 80 tubos de plástico |
| Código NLE100 | Micropipeta de precisión, volumen variable 10 – 100 µl |
| Código NLE1000 | Micropipeta de precisión, volumen variable 100 – 1.000 µl |
| Código 37463 | Puntas desechables amarillas, 1.000 puntas |
| Código 37465 | Puntas desechables azules, 1.000 puntas |



Osmómetro automático – OsmoTouch 1

OsmoTouch 1 es un equipo automático para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación (*osmolalidad*) de líquidos biológicos, muestras farmacéuticas y otras soluciones.

Este osmómetro de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. En particular, todos los modelos OsmoTouch están diseñados con características que cumplen la norma FDA 21 CFR Parte 11, como el Audit Trail, la creación de dos distintos niveles de contraseña, resultados con fecha, hora y nombre de usuario, sin posibilidad de modificación de los datos.

Compacto y resistente, OsmoTouch 1 puede trabajar en ambientes con temperaturas hasta los +36°C. Es perfecto para aplicaciones farmacéuticas, cosméticas y homeopáticas y el uso en hospitales o laboratorios de I+D. Es excelente para análisis de muestras semiviscosas.



Características técnicas:

- ✦ Capacidad: muestra individual
- ✦ Pantalla táctil a color de 7"
- ✦ Gráfico de la temperatura de la muestra en tiempo real
- ✦ Las muestras se pueden identificar con un código alfanumérico
- ✦ Lector opcional de códigos de barra de las muestras (*bajo pedido: necesita un puerto RS232 adicional*)
- ✦ Resultados mostrados en diferentes colores para identificar rápidamente anomalías o valores críticos
- ✦ Características según la norma FDA 21 CFR Parte 11: Audit Trail, creación de dos distintos niveles de contraseña (*administrador y usuario*), resultados con fecha, hora y nombre de usuario (*firma electrónica*) sin posibilidad de variación para evitar fraudes
- ✦ Memoria para 3 distintas curvas de calibración basadas en los rangos analíticos preferidos
- ✦ Memoria para más de 4.000 resultados
- ✦ Fácil descarga de los datos analíticos a un pen drive USB
- ✦ Monitoreo en tiempo real o rápida descarga de los resultados a un PC gracias al programa de gestión CryoSoft Touch
- ✦ Visualización inmediata de los mensajes de error
- ✦ Enfriamiento del baño con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ Calibración automática
- ✦ Agitación y golpe controlados por el software
- ✦ Volumen de muestra: de 50 a 200 µL
- ✦ Tiempo de análisis: unos 2-3 minutos/muestra (*de 0 a 900 mOsm/Kg*)
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ Rango analítico: de 0 a 3.000 mOsm/Kg
- ✦ Resolución: 1 mOsm/Kg
- ✦ Repetibilidad y reproducibilidad: ±2,5 mOsm/Kg (*de 0 a 600 mOsm/Kg*) o ±0,5% del resultado (*de 600 a 3.000 mOsm/Kg*)
- ✦ Puerto USB para descargar los datos analíticos a un pen drive
- ✦ 2 puertos RS232 para la conexión de una impresora opcional y un ordenador
- ✦ Un puerto RS232 adicional se puede añadir bajo pedido para la conexión de un lector opcional de códigos de barra
- ✦ Dimensiones y peso: 285x485x360 mm (*AxLxH, con cabezal bajado*) - 16,1 Kg
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, max. 150 W



Código 68499

Osmómetro automático - OsmoTouch 1

(sigue) Osmómetro automático – OsmoTouch 1

Accesorios:

| | |
|------------------|---|
| Código 63225/OSM | Estándar de control, 324 mOsm, 250 ml |
| Código STD2101 | Estándar de calibración, 100 mOsm, 125 ml |
| Código STD2109 | Estándar de calibración, 900 mOsm, 125 ml |
| Código STD2120 | Estándar de calibración, 2.000 mOsm, 125 ml |
| Código STD2125 | Estándar de calibración, 2.500 mOsm, 125 ml |
| Código STD2130 | Estándar de calibración, 3.000 mOsm, 125 ml |
| Código 67210 | Líquido refrigerante, 1 litro |
| Código 67200 | Líquido refrigerante, 250 ml |
| Código 2030N500 | Tubos de muestra desechables en plástico, 500 tubos |
| Código 563 | Soporte en plástico para 80 tubos de plástico |
| Código EP-50 | Impresora térmica EP-50 |
| Código 67219 | Rollo de papel térmico para impresora EP-50 |
| Código NLE100 | Micropipeta de precisión, volumen variable 10 – 100 µl |
| Código NLE1000 | Micropipeta de precisión, volumen variable 100 – 1.000 µl |
| Código 37463 | Puntas desechables amarillas, 1.000 puntas |
| Código 37465 | Puntas desechables azules, 1.000 puntas |

Osmómetro automático con carrusel de 20 muestras – OsmoTouch 20

OsmoTouch 20 es un equipo automático con carrusel de 20 muestras para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación (*osmolalidad*) de líquidos biológicos, muestras farmacéuticas y otras soluciones.

Este osmómetro de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. En particular, todos los modelos OsmoTouch están diseñados con características que cumplen la norma FDA 21 CFR Parte 11, como el Audit Trail, la creación de dos distintos niveles de contraseña, resultados con fecha, hora y nombre de usuario, sin posibilidad de modificación de los datos.

Compacto y resistente, OsmoTouch 20 puede trabajar en ambientes con temperaturas hasta los +36°C. Es perfecto para aplicaciones farmacéuticas, cosméticas y homeopáticas y el uso en hospitales o laboratorios de I+D. Es excelente para análisis de muestras semiviscosas.



Características técnicas:

- ⊕ Capacidad: 20 muestras, con carrusel automático
- ⊕ Impresora térmica EP-50 incluida
- ⊕ Peso: 17,4 Kg
- ⊕ Otras características: las del OsmoTouch 1

| | |
|--------------|--|
| Código 68493 | Osmómetro automático para 20 muestras - OsmoTouch 20 |
|--------------|--|

Accesorios:

| |
|---------------------|
| Los del OsmoTouch 1 |
|---------------------|



Osmómetro automático con carrusel de 40 muestras - OsmoTouch 40

OsmoTouch 40 es un equipo automático con carrusel de 40 muestras para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación (*osmolalidad*) de líquidos biológicos, muestras farmacéuticas y otras soluciones.

Este osmómetro de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. En particular, todos los modelos OsmoTouch están diseñados con características que cumplen la norma FDA 21 CFR Parte 11, como el Audit Trail, la creación de dos distintos niveles de contraseña, resultados con fecha, hora y nombre de usuario, sin posibilidad de modificación de los datos.

Compacto y resistente, OsmoTouch 40 puede trabajar en ambientes con temperaturas hasta los +36°C. Es perfecto para aplicaciones farmacéuticas, cosméticas y homeopáticas y el uso en hospitales o laboratorios de I+D. Es excelente para análisis de muestras semiviscosas.



Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 40 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Dimensiones: 330x610x360 mm (AxLxH - con cabezal bajado)
- ✦ Peso: 20,5 Kg.
- ✦ Otras características: las del OsmoTouch 1

Código 68393

Osmómetro automático para 40 muestras - OsmoTouch 40

Accesorios:

Los del OsmoTouch 1



ADULTERACIÓN DE LECHE POR SUERO AÑADIDO

Test inmunocromatográfico en formato de tira – Stick c-GMP

Los Stick c-GMP son tres kits inmunocromatográficos en forma de tira para la detección de las adiciones de suero en la leche y en la leche en polvo. El test se basa en la determinación del c-GMP que se encuentra en el suero por la degradación de caseína causada por las enzimas durante el proceso de caseificación. La leche no adulterada incluye c-GMP en porcentajes muy pequeños. Los Stick c-GMP pueden detectar la adulteración con una sensibilidad de 1%, 2% o 4% en las muestras de leche. El test es muy fiable gracias al método anticorporel que se puede desarrollar en 5 minutos previo tratamiento de la muestra. Los tres formatos disponibles se diferencian por número y embalaje de las tiras: individual o múltiplo.



Características técnicas:

- ✦ Test en forma de tira inmunocromatográfica, fácil de usar
- ✦ Basado en un anticuerpo monoclonal específico anti-cGMP
- ✦ Se puede aplicar a muestras de leche y leche en polvo
- ✦ Sensibilidad elevada: 1%, 2% o 4%, a discreción del usuario
- ✦ Resultados en 5 minutos y procedimiento rápido
- ✦ Control visivo: no hay necesidad de equipos particulares para leer los resultados
- ✦ Fácil interpretación, gracias a las líneas de color diferente (*Control: azul - Positivo: rojo*)
- ✦ Los kits se pueden conservar a temperatura ambiente (2° - 30°C)
- ✦ 3 diferentes formatos de los kits para diferentes necesidades

| | |
|------------------|---|
| Código 903400515 | Stick c-GMP, 5 tiras envasadas individualmente |
| Código 903405001 | Stick c-GMP, tubo de 50 tiras |
| Código 903405015 | Stick c-GMP, 50 tiras envasadas individualmente |

Distribución
exclusiva

ADULTERACIÓN DE LECHE POR NEUTRALIZANTES

Test rápido – Neutralizers Test

El nuevo kit Neutralizers Test realizado por Astori Tecnica permite la determinación inmediata colorimétrica de las adiciones de neutralizantes y alcalinizantes (como NaOH, KOH, carbonatos, bicarbonatos, cal, amoníaco, etc.) a leche, suero o nata. A veces, estas sustancias prohibidas son añadidas deliberatamente a la leche "vieja" o mal conservada para corregir su pH y su acidez titulable hacia valores típicos de muestras frescas o bien conservadas.

El test es muy sencillo y se puede realizar dondequiera, sin particular material o habilidad: se vierte la muestra hasta la graduación inferior de uno de los tubos del kit, después se adiciona etanol hasta la graduación superior y se añaden 2-3 gotas del reagente específico y listo para usar. Una pronta reacción colorimétrica mostrará el resultado evidentemente, sin dudas.



Características técnicas:

- ⊕ Interpretación visiva colorimétrica, muy sencilla
- ⊕ Test rápido: 3 fáciles pasos y resultados en menos de un minuto
- ⊕ Se puede realizar dondequiera, sin laboratorio
- ⊕ Ninguna necesidad de material o habilidades particulares
- ⊕ Detecta las adiciones de todas las sustancias neutralizantes/alcalinizantes
- ⊕ Kit de 50 análisis
- ⊕ Bajo coste/test
- ⊕ Conservación a temperatura ambiente
- ⊕ Larga estabilidad: 12 meses de la fecha de producción

Código 63099 Neutralizers Test, 50 determinaciones



COMPROBACIÓN DE PASTERIZACIÓN / UHT

Comprobación del proceso de pasteurización / UHT – FosfaMilk Test

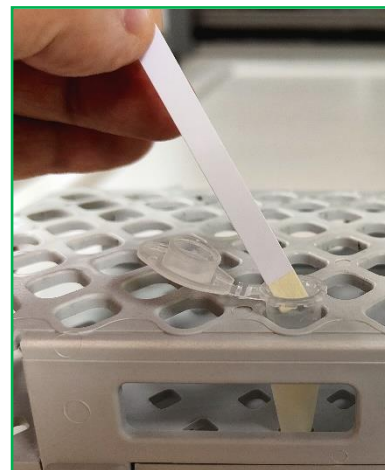
El kit FosfaMilk Test es un kit colorimétrico basado en una reacción química que se desarrolla entre la enzima Fosfatasa Alcalina, naturalmente presente en la leche cruda y ausente después de una correcta pasteurización o tratamiento UHT, y un sustrato enzimático específico que determina la posible presencia en la muestra analizada.

La comisión de la Comunidad Europea estableció el nivel máximo aceptable de Fosfatasa Alcalina en la leche correctamente pasteurizada o esterilizada en el valor de 350 mU/L, según el Reglamento CE 1664/2006.

Este kit ha sido desarrollado para la detección exacta y específica de Fosfatasa Alcalina en la leche con sensibilidad de 200 mU/L en todo tipo de leche y suero, sin necesidad de micropipetas o reagentes/consumibles adicionales, utilizando solo una incubadora o un baño de agua a 37°C. Además es posible analizar muestras de nata y mantequilla después de un pretratamiento apropiado.

Características técnicas:

- ⊕ Kit práctico en formato de 50 tiras reactivas
- ⊕ Resultados en 60 minutos con leche y suero de cualquier especie
- ⊕ Se aplica a nata y mantequilla después de una rápida preparación
- ⊕ No requiere reactivos químicos, micropipetas o consumibles dedicados
- ⊕ Incubación: 1 hora a 37°C en un incubador o baño de agua cualquiera
- ⊕ Fácil y clara interpretación visual: no es necesario un equipo para la lectura
- ⊕ Interpretación semicuantitativa basada en la intensidad del color de la tira
- ⊕ Elevada sensibilidad: 200 mU/L de Fosfatasa Alcalina
- ⊕ Larga estabilidad: 12 meses de la fecha de producción



Código 63095

FosfaMilk Test, 50 determinaciones

Comprobación del tratamiento UHT – Perossitest Kit

Perossitest es un kit completo para el análisis cualitativo y rápido de peroxidasas en leche o nata de vaca, según el método Rothenfusser.

El kit es muy fácil de usar, muy sensible y útil para reconocer si la muestra pertenece a leche UHT (*correctamente procesada*) o tratada de manera diferente. Perossitest no requiere equipos o conocimientos técnicos específicos: el resultado es colorimétrico, claro e inmediato.

Características técnicas:

- ⊕ Muy fácil de usar
- ⊕ Test rápido: resultados en unos minutos
- ⊕ Se puede realizar dondequiera, sin laboratorio
- ⊕ Ninguna necesidad de material o habilidades particulares
- ⊕ Interpretación visiva colorimétrica, muy sencilla: violeto (*presencia de peroxidasas*) o blanco (*ausencia de peroxidasas*)



Código 63098

Perossitest Kit, aprox. 150 determinaciones

CRIOSCOPIA

Crioscopio accesible – CryoSpecial 1

CryoSpecial 1 es el nuevo Crioscopio accesible para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de leche/nata y del porcentaje de agua adicionada, con prestaciones analíticas según las normas internacionales IDF-ISO 5764:2009 y AFNOR.

Características técnicas:

- ✦ Capacidad: muestra individual
- ✦ El punto crioscópico y el porcentaje de agua adicionada aparecen en la pantalla LCD
- ✦ Enfriamiento del baño con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ✦ Movimiento manual del cabezal con inicio/término automático del análisis
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ No requiere líquido refrigerante
- ✦ Calibración automática
- ✦ Agitación y golpe controlados por el software
- ✦ Resultados en grados °C o °Hortvet y agua%
- ✦ Volumen de muestra: 2 o 2,5 mL
- ✦ Tiempo de análisis: unos 3 minutos
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ Resolución: ±0,0005°C
- ✦ Reproducibilidad (*en leche bovina*): ±0,0025°C
- ✦ Dimensiones: 285x380x450 mm (*AxLxH – con cabezal levantado*)
- ✦ Peso: 10 Kg.
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 90 W



Código 67699

Crioscopio - CryoSpecial 1

Crioscopio automático con función "leche sin lactosa" – CryoTouch 1

CryoTouch 1 es un equipo automático para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de leche y nata, y del porcentaje de agua añanida en el pleno respeto de la norma internacional IDF-ISO 5764:2009. Este crioscopio de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. Con CryoTouch 1 los laboratorios y las industrias de lácteos pueden realizar análisis oficiales basados en el método de referencia ISO. La función "Leche sin lactosa" ayuda el control y la comprobación del correcto proceso de eliminación de lactosa en leche y nata.

Características técnicas:

- ✦ Capacidad: muestra individual
- ✦ Pantalla táctil a color de 7"
- ✦ Enfriamiento con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ Calibración automática
- ✦ Agitación y golpe controlados por el software
- ✦ Resultados en grados °C o °Hortvet y agua%
- ✦ Volumen de muestra: 2 o 2.5 mL



(sigue) Crióscopo automático con función "leche sin lactosa" – CryoTouch 1

- ✦ Tiempo de análisis: unos 2 minutos/muestra
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ 6 opciones para configurar el valor de referencia y 2 distintas fórmulas para calcular el porcentaje de agua añadida
- ✦ 2 modalidades de lectura: "de meseta", según el método ISO, o a tiempo
- ✦ Gráfico de la temperatura de la muestra en tiempo real
- ✦ Las muestras se pueden identificar con un código alfanumérico
- ✦ Lector opcional de códigos de barra de las muestras (*bajo pedido*)
- ✦ Resultados mostrados en diferentes colores para identificar rápidamente anomalías o valores críticos
- ✦ **Nueva función "Leche sin lactosa" para controlar la eliminación de lactosa en leche y nata**
- ✦ Memoria para 2 distintas curvas de calibración: la curva tradicional en el respeto de la norma ISO y una curva adicional según las exigencias del usuario (*por ejemplo: leche sin lactosa*)
- ✦ Memoria para más de 4.000 resultados
- ✦ Fácil descarga de los datos analíticos a un pen drive USB
- ✦ Monitoreo en tiempo real o rápida descarga de los resultados a un PC gracias al programa de gestión CryoSoft Touch
- ✦ Visualización inmediata de los mensajes de error
- ✦ Resolución: $\pm 0.0005^{\circ}\text{C}$ - Reproducibilidad (*en leche bovina*): $\pm 0.0025^{\circ}\text{C}$
- ✦ Puerto USB para descargar los datos analíticos a un a pen drive
- ✦ 2 puertos RS232 para la conexión de una impresora opcional y un ordenador
- ✦ Un puerto RS232 adicional se puede añadir bajo pedido para conectar un lector opcional de códigos de barra
- ✦ Consumo: max. 150 W
- ✦ Dimensiones: 285x485x360 mm (*AxLxH, con cabezal bajado*) - Peso: 16,1 Kg



| | |
|--------------|------------------------------------|
| Código 67799 | Crióscopo automático - CryoTouch 1 |
|--------------|------------------------------------|

Accesorios:

| | |
|----------------|---|
| Código EP-50 | Impresora térmica EP-50 |
| Código 67219 | Rollo de papel térmico para impresora EP-50 |
| Códigos varios | Cable de conexión a PC, lector opcional de códigos de barra, etc. |



Crióscopo con automuestreador y función "leche sin lactosa" – CryoTouch 20

CryoTouch 20 es un equipo automático con automuestreador de 20 tubos para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de leche y nata, y del porcentaje de agua añanida en el pleno respeto de la norma internacional IDF-ISO 5764:2009. Este crióscopo de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. Con CryoTouch 20 los laboratorios y las industrias de lácteos pueden realizar análisis oficiales basados en el método de referencia ISO. La función "Leche sin lactosa" ayuda el control y la comprobación del correcto proceso de eliminación de lactosa en leche y nata.

Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 20 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Peso: 17,4 Kg.
- ✦ Otras características: las del CryoTouch 1



| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Código 67899 | Crióscopo con carrusel - CryoTouch 20 |
|--------------|---------------------------------------|

Crióscopo con automuestreador y función "leche sin lactosa" – CryoTouch 40

CryoTouch 40 es un equipo automático con automuestreador de 40 tubos para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de leche y nata, y del porcentaje de agua añanida en el pleno respeto de la norma internacional IDF-ISO 5764:2009. Este crióscopo de nueva generación incluye muchas novedades gracias al empleo de la tecnología más reciente: pantalla táctil a color de 7", visualización en tiempo real de la curva de temperatura, memoria para más de 4.000 resultados, software para la gestión de datos en un PC, puerto USB para descargar los datos a un pen drive, etc. Con CryoTouch 40 los laboratorios y las industrias de lácteos pueden realizar análisis oficiales basados en el método de referencia ISO. La función "Leche sin lactosa" ayuda el control y la comprobación del correcto proceso de eliminación de lactosa en leche y nata.



Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 40 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Dimensiones: 33x61x36 cm (AxLxH, con cabezal bajado)
- ✦ Peso: 20,5 Kg.
- ✦ Otras características: las del CryoTouch 1



Código 67863 Crióscopo con carrusel - CryoTouch 40

Estándares y accesorios para crioscopía

Para obtener resultados precisos en el análisis del agua adicionada a la leche es muy importante utilizar Crióscopos calibrados con estándares certificados de alta calidad.

La línea de estándares y accesorios QCL para la crioscopía cumple con estos requisitos perfectamente y, además, ofrece precios muy competitivos.

Todos los estándares tienen una larga estabilidad garantizada, incluyen un certificado lote-específico y, como los tubos de vidrio, pueden ser utilizados en todos los Crióscopos de cualquier marca. Los tubos calibrados de vidrio son perfectamente conformes a las normas IDF-ISO.



| | |
|----------------|--|
| Código 67205 | Tubos calibrados de vidrio de 2 / 2,5 ml – 12 tubos |
| Código 67241 | Soporte en acero inoxidable para 50 tubos |
| Código 63220 | Estándar de control -0,512°C (-0,530°H), 250 ml |
| Código 63215 | Estándar de calibración -0,408°C (-0,422°H), 250 ml |
| Código 63225 | Estándar de calibración -0,600°C (-0,621°H), 250 ml |
| Código STD2105 | Estándar de calibración -0,929°C, 125 ml (sólo para el uso con la función "Leche sin lactosa") |
| Código 67210 | Líquido refrigerante, 1.000 ml |
| Código 67200 | Líquido refrigerante, 250 ml |
| Código 67226 | Micropipeta de precisión, 2/2,5 ml |
| Código 37470 | Puntas desechables, 2/2,5 ml, 1.000 puntas |

Distribución exclusiva

GRASA

Centrífuga Gerber - Astor 8 Digit

La centrífuga Astor 8 Digit para 8 butirómetros es completamente digital y está desarrollada para cumplir con las normas de seguridad y el método Gerber para la determinación cuantitativa del contenido de grasa en leche y lácteos.. Su estructura anti-ácidos ha sido construída con un fiable diseño mecánico; su uso es fácil y práctico.

Características técnicas:

- ⊕ Estructura metálica y pintada contra ácidos
- ⊕ Tapa con ventanilla para inspeccionar la cámara durante la centrifugación
- ⊕ Bloqueo de seguridad de la tapa con rotor activo
- ⊕ Freno electrónico del motor para reducir el tiempo de parada
- ⊕ Pantalla digital con indicación del calentamiento activo, tapa abierta/cerrada, tiempo de centrifugación, tiempo restante, freno activo, ciclo terminado
- ⊕ Regulación digital del tiempo de centrifugación: de 0 a 60 minutos o tiempo indefinido
- ⊕ Interruptor general retroalumbrado y teclas separadas para abrir la tapa y encender/apagar el calentamiento
- ⊕ Luces indicadoras LED: temperatura correcta en la cámara (luz morada) y tapa desbloqueada (luz verde)
- ⊕ Max. capacidad: 8 butirómetros
- ⊕ Soportes anti-ácidos de los butirómetros, fáciles para sacar y limpiar
- ⊕ Temperatura establecida a 65°C, según Gerber
- ⊕ Tiempo de pre-calentamiento: máx. 20 minutos
- ⊕ Temperatura muy homogénea en la cámara
- ⊕ Fuerza de centrifugación: 350 g ± 50 g, según Gerber
- ⊕ Dimensiones y peso: 49x41x26 (H) cm, 18 Kg.
- ⊕ Alimentación: 230 V o 115 V, 50 o 60 Hz
- ⊕ Max. consumo: 840 W



Código 60356 Centrífuga Gerber para 8 muestras - Astor 8 Digit

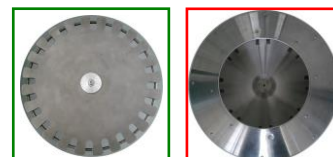
Accesorios:

Código 66536 Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros

Códigos varios Butirómetros y accesorios de Gerber (bajo pedido)

Centrífuga multi-método – Astor Multi

Astor Multi es una centrífuga para distintos métodos de análisis, típicos del sector lácteo y alimenticio, como Gerber, Babcock, Mojonnier, ensayos de solubilidad/sedimentación y normales separaciones. El equipo incluye un termostador digital con amplia pantalla que permite ajustar la temperatura, la velocidad y la duración; valores pre-establecidos según los métodos oficiales se encuentran en distintas memorias, que se pueden llamar simplemente al presionar una tecla. Astor Multi garantiza el más elevado nivel de seguridad. Dos rotores opcionales y soportes especiales están disponibles, así que el equipo se puede configurar según necesidad.



Características técnicas:

- ✦ Pantalla digital con 2 líneas alfanuméricas
- ✦ 4 métodos en memoria: Gerber, Babcock, Mojonnier y Sedimentación
- ✦ 1 memoria libre para aplicaciones personalizadas
- ✦ Velocidad, temperatura y duración ajustables del procedimiento
- ✦ Rango de temperatura ajustable: de ambiente a 75°C, con pasos de 1°C
- ✦ Rango de velocidad ajustable: de 500 a 1.300 rpm, con pasos de 1 rpm
- ✦ Rango de duración ajustable: de 1 a 9.999 min., con pasos de 1 minuto
- ✦ 2 rotores y 2 soportes opcionales para diferentes tubos/botellas
- ✦ Dimensiones: 70x60x37 (H) cm - Peso: 44 Kg., sin rotores
- ✦ Peso de los rotores opcionales: Rotor G/B/S = 7,5 Kg.; Rotor M = 1,7 Kg.
- ✦ Consumo: 1.500 W

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Código 60350 | Centrífuga multi-método – Astor Multi |
|--------------|---------------------------------------|

Accesorios:

| | |
|-------------------|--|
| Código RT60350GBS | Rotor G/B/S para Gerber, Babcock, ensayos de Sedimentación y usos normales, máx. 24 tubos <i>(soportes/adaptadores opcionales)</i> |
| Código RT60350M | Rotor M para Mojonnier, 8 tubos |
| Código PP6035002 | Soporte G/S, para un tubo de Gerber o de Sedimentación <i>(máx. 24 soportes/Rotor G/B/S)</i> |
| Código PB6035002 | Soporte B, para una botella de Babcock <i>(máx. 24 soportes/Rotor G/B/S)</i> |
| Códigos varios | Tubos de vidrio y accesorios de Babcock/Gerber/Sedimentación <i>(bajo pedido)</i> |



Método Gerber – Baño de agua Astor 900/D

El baño de agua Astor 900/D con controlador termostático digital garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. Astor 900/D es la solución ideal para calentar tubos de medios de cultivo, de muestras, para efectuar correctamente el análisis de grasa con el método Gerber o para otros análisis.



Características técnicas:

- ✦ Unidad termostática de aluminio barnizada de calidad y baño de acero inox.
- ✦ Tapa de acero inoxidable, inclinada y anti-condensación de humedad
- ✦ Control de temperatura mediante el termostador electrónico
- ✦ Pantalla digital con resolución 0,1°C
- ✦ Hélice para una perfecta uniformidad de la temperatura del agua
- ✦ Dispositivo de protección de sobrettemperatura causada por falta de agua
- ✦ Rango de temperatura programable: de amb. +5°C a 100°C
- ✦ Estabilidad de temperatura: mejor de 0,5°C
- ✦ Dimensiones totales: 54x34x32 (H) cm - Dimensiones útiles: 35x19x25 (H) cm
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 1000 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido

| | |
|--------------|--------------------------|
| Código 67110 | Baño de agua Astor 900/d |
|--------------|--------------------------|

Accesorios:

| | |
|----------------|--|
| Código 66536 | Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros |
| Códigos varios | Soportes de acero inox para tubos/botellas, tamaño y diámetro de los agujeros a petición |



Método Gerber – Baño de agua universal AstorBath

El baño de agua AstorBath se puede aplicar a diferentes usos gracias a su altura y a su baño en acero inoxidable. El controlador termostático digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. AstorBath es la solución ideal para el método Gerber, como los butirómetros permanecen sumergidos en agua hasta su escala graduada, para calentar medios de cultivo, muestras, contenedores, para el test de la reductasa, otros análisis, etc.



Características técnicas:

- ⊕ Estructura en fibra de vidrio
- ⊕ Baño de acero inoxidable
- ⊕ Termorregulador digital con resolución 0,1°C
- ⊕ Dispositivo de protección de sobretemperatura causada por falta de agua
- ⊕ Rango de temperatura: desde +5°C por encima del ambiente hasta 100°C
- ⊕ Precisión: mejor de ±1°C
- ⊕ Dimensiones útiles y volumen del baño: 29x23x20 (h) cm - 13 litros
- ⊕ Dimensiones totales: 34x32x28 (h) cm - Peso, sin accesorios: 6,3 Kg.
- ⊕ Alimentación: 220 V – 50 Hz. - 1.100 W - Otros voltajes, a petición



| | |
|--------------|----------------------------------|
| Código 67116 | Baño de agua universal AstorBath |
|--------------|----------------------------------|

Accesorios:

| | |
|-----------------------|---|
| Código COP67116 | Tapa de acero inoxidable |
| Código COP67116A02 | Tapa de acero inoxidable, forma alta, sólo para el soporte PB67116 |
| Código COP67116AUNI02 | Tapa alta de acero inoxidable para varios usos, no apto para el soporte PB67116 |
| Código PB67116 | Soporte de acero inoxidable para 24 butirómetros |

Método Gerber – Baño de agua universal AstorBath XL

El baño de agua AstorBath XL se puede aplicar a diferentes usos gracias a sus grandes dimensiones y a su baño en acero inoxidable. El controlador termostático digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. AstorBath XL es la solución ideal para el método Gerber, como los butirómetros permanecen sumergidos en agua hasta su escala graduada, para calentar medios de cultivo, muestras, contenedores, para el test de la reductasa, otros análisis, etc.



Características técnicas:

- ⊕ Estructura metálica barnizada
- ⊕ Baño de acero inoxidable
- ⊕ Termorregulador digital con resolución 0,1°C
- ⊕ Dispositivo de protección de sobretemperatura causada por falta de agua
- ⊕ Rango de temperatura: desde +5°C por encima del ambiente hasta 100°C
- ⊕ Precisión: mejor de ±1°C
- ⊕ Dimensiones útiles y volumen del baño: 50x30x20 (h) cm - 26 litros
- ⊕ Dimensiones totales: 546x400x280 (h) mm - Peso, sin accesorios: 14,5 Kg.
- ⊕ Alimentación: 220 V – 50 Hz. - 2.200 W - Otros voltajes, a petición



| | |
|----------------|-------------------------------------|
| Código 67116XL | Baño de agua universal AstorBath XL |
|----------------|-------------------------------------|

Accesorios:

| | |
|--------------------|--|
| Código COP67116XL | Tapa de policarbonato |
| Código COPA67116XL | Tapa de acero inoxidable, forma alta |
| Código 66536 | Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros |

Método Gerber – Baño agitador de agua digital AstorShake

El baño de agua digital AstorShake puede mantener hasta 24 butirómetros bajo agitación a la temperatura más correcta para disolver los quesos más duros, rápida y completamente. Es un equipo indispensable para aplicar el método Gerber a quesos curados y muestras duras en general.

AstorShake se basa en un baño en acero inoxidable muy alto, así que los butirómetros permanecen sumergidos en agua hasta su escala graduada. Su tapa alta en acero inoxidable permite evitar la evaporación de agua caliente y el aumento de humedad en laboratorio.

Características técnicas:

- ✦ Estructura en fibra de vidrio
- ✦ Baño de acero inoxidable
- ✦ Termorregulador digital con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de protección de sobret temperatura causada por falta de agua
- ✦ Rango de temperatura programable: desde +5°C por encima del ambiente hasta 100°C
- ✦ Precisión de temperatura: ±2°C
- ✦ Uniformidad de temperatura: ±1°C
- ✦ Soporte fijo en acero inoxidable para 24 butirómetros
- ✦ Velocidad de agitación: 178 golpes/minuto, amplitud de 20 mm
- ✦ Duración de agitación: de 5" a 19'59"
- ✦ Pausa de agitación: de 5" a 19'59"
- ✦ Grifo de desagüe
- ✦ Tapa alta opcional en acero inoxidable
- ✦ Dimensiones útiles del baño: 290x230x200 (h) mm
- ✦ Capacidad: 13 litros
- ✦ Dimensiones totales: 385x430x280 (h) mm
- ✦ Peso, sin accesorios: 11 Kg.
- ✦ Alimentación: 230 V, 50 Hz, 1.150 W



Código 67117

Baño agitador de agua para butirómetros - AstorShake

Accesorios:

Código COP67116A02

Tapa alta de acero inoxidable para AstorShake

ANALIZADORES AUTOMÁTICOS DE LÁCTEOS

Analizador rápido de leche (grasa, proteínas, lactosa y SNF) – Speedy Lab

Equipo automático para la rápida determinación de los componentes tradicionales en muestras de leche, nata y suero. Basado en una aplicación especial de la técnica de ultrasonidos, Speedy Lab no requiere ninguna preparación de la muestra, ni homogeneización, calefacción, consumibles o reactivos químicos. Sus elevadas flexibilidad y fiabilidad, junto a su precio muy competitivo, ponen Speedy Lab a la vanguardia para los análisis rápidos de lácteos. Excelente para las necesidades de las industrias lecheras y de fabricación de queso. La versión más reciente de Speedy Lab permite analizar también muestras de nata y suero de forma directa, gracias a los mejores rangos de medición y niveles de exactitud.

Características técnicas:

- ✦ Análisis de grasa, proteínas, lactosa, densidad y sólidos no grasos (SNF) en diferentes tipos de leche, nata y suero
- ✦ 3 memorias para 3 diferentes curvas de calibración
- ✦ Menu interactivo para análisis y calibración, muy fácil de usar
- ✦ Calibraciones simples, mediante el teclado o con un ordenador
- ✦ Resultados en unos 60 segundos, sin necesidad de la presencia del usuario
- ✦ Aspiración de muestra desde cualquier recipiente, con bomba de precisión
- ✦ Tubo toma-muestra largo 40 cm
- ✦ Tubos separados para la entrada y la salida de la muestra: ausencia de contaminación por carry-over entre 2 muestras sucesivas con la mayor exactitud
- ✦ Rango de medición (p/p): grasa 0,01% - 45,00%; proteínas 2,00% - 7,00%; lactosa 0,01% - 6,00%; SNF 3,00% - 40,00%; densidad 1.015 - 1.160 Kg/m³
- ✦ Exactitud: grasa $\pm 0,06\%$; proteínas y SNF $\pm 0,15\%$; lactosa $\pm 0,20\%$; densidad $\pm 0,3$ Kg/m³
- ✦ Software gratuito para la calibración y la gestión de los resultado de un PC
- ✦ Salida RS232 para una impresora (*impresora opcional*)
- ✦ Salida USB para la conexión a un ordenador
- ✦ Volumen de muestra: 5 mL (*leche y suero*); 7 mL (*nata*)
- ✦ Condiciones de operación: temper. de 10° a 35°C, humedad de 30% a 80%
- ✦ Dimensiones: 230 x 230 x 205 (H) mm – Peso: 3,8 Kg.
- ✦ Alimentador 12 VDC para voltaje de 110 a 240 VAC, 50/60 Hz, 30 W
- ✦ Cable de alimentación para el coche: disponible bajo pedido



| | |
|--------------|---|
| Código 67600 | Analizador rápido de lácteos - Speedy Lab |
|--------------|---|

Accesorios:

| | |
|------------------|--|
| Código EP-50 | Impresora térmica EP-50 |
| Código 67219 | Rollo de papel térmico para impresora EP-50 |
| Código 340290ACD | Solución ácida de limpieza, concentrada para 10 litros, frasco de 43 ml |
| Código 340290ALC | Solución alcalina de limpieza, concentrada para 10 litros, frasco de 43 ml |

MICROBIOLOGÍA Y HIGIENE

Termostatos, neveras y congeladores de alta capacidad

Esta nueva línea de productos de Astori incluye equipos de alta capacidad con una excelente exactitud y estabilidad de temperatura. Todas las aplicaciones son posibles, hasta las más delicadas, como por ejemplo los análisis bacteriológicos, estudios de germinación, los ensayos de estabilidad térmica, y también la conservación de productos farmacéuticos. El rango de volumen útil va de 600 a 1.400 litros.

Características técnicas:

- ⊕ Regulador digital, ajustable
- ⊕ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ⊕ Aislamiento térmico muy espeso
- ⊕ Gas refrigerante sin CFC
- ⊕ Versiones especiales con puertas de vidrio, bajo pedido
- ⊕ Puertas reversibles con cerradura
- ⊕ Bandejas (*parrillas*) en acero inoxidable
- ⊕ Soportes laterales para bandejas en diferentes posiciones
- ⊕ Luz interior
- ⊕ Patas ajustables en acero inoxidable
- ⊕ Unidad de calefacción con flujo laminar tangencial (*donde aplicable*), y de refrigeración con ventilador central (*donde aplicable*)
- ⊕ Cámara interna con rincones redondeados, radiales, para permitir las mayores limpieza y sanificación
- ⊕ Rangos de temperatura: 0° - 37°C (*termostatos refrigerados*); Amb. - 60°C (*incubadores*); 0°C - 8°C o -2° - 8°C (*neveras*); -18°C - -22°C (*congeladores*)
- ⊕ Resolución: ±0,1°C
- ⊕ Alimentación: 220 V, 50 Hz



| | |
|----------------|--|
| Códigos varios | Termostatos, neveras y congeladores, volúmenes de 600 a 1.400 litros |
|----------------|--|

Accesorios:

| | |
|----------------|---|
| Código 1032 | Bandeja (<i>parrilla</i>) adicional |
| Códigos varios | Registrador de temperatura, puerta de vidrio, alarmas |

Contador de colonias – Astor 20

El nuevo contador de colonias Astor 20 es muy fácil de usar. Gracias a su soporte para las placas Petri, retroalumbrado y sensible a la presión, el conteo de las colonias se puede hacer sencillamente con un simple marcador/rotulador corriente. La iluminación del soporte se realiza a través de LEDs, lo que permite obtener una mejor difusión de la luz, una duración más larga y un consumo eléctrico muy bajo (2 W, en total).



Características técnicas:

- ✦ Pantalla de fácil lectura con 5 cifras, contador automático y tecla para la puesta a cero
- ✦ Señal acústica de confirmación de cada enumeración de colonia
- ✦ Soporte para placas Petri con retroiluminación, sensible a la presión
- ✦ Contaje con un marcador/rotulador convencional
- ✦ Acoge placas Petri hasta 110 mm de diámetro
- ✦ Tecnología LED: consumo eléctrico muy bajo (2 W)
- ✦ Alimentación: 110 y 220 V

Código 67175 Contador de colonias - Astor 20

Accesorios:

Código 66131 Lámpara con lente de aumento y soporte a pantógrafo



Unidad termostática - Astor 800/D

La unidad termostática Astor 800/D se aplica a baños de diferentes dimensiones para crear baños de agua personalizados. El controlador digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. Astor 800/D es la solución ideal para calentar los medios de cultivo o para otros análisis.



Características técnicas:

- ✦ Acabado en aluminio barnizado de calidad
- ✦ Control de temperatura mediante el termostato electrónico
- ✦ Pantalla digital con resolución 0,1°C
- ✦ Hélice para obtener una perfecta uniformidad de la temperatura del agua en el baño
- ✦ Dispositivo de protección de sobret temperatura causada por falta de agua
- ✦ Rango de temperatura programable: de amb. +5°C a 100°C
- ✦ Estabilidad de temperatura: mejor de 0,5°C
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 1000 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido

Código 67118 Unidad termostática - Astor 800 D

Accesorios:

Código H150024 Baño de policarbonato transparente, 8 litros. Dimensiones útiles: 260x320x150 (H) mm

Código 4113 Baño de policarbonato transparente, 15 litros. Dimensiones útiles: 490x290x145 (H) mm

Códigos varios Soportes de acero inox para tubos/botellas, tamaño y diámetro de los agujeros a petición



Baño de agua - Astor 900/D

El baño de agua Astor 900/D con controlador termostático digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. Astor 900/D es la solución ideal para calentar tubos de medios de cultivo, de muestras, para efectuar correctamente el análisis de grasa con el método Gerber o para otros análisis.

Características técnicas:

- ✦ Unidad termostática de aluminio barnizada y baño de acero inoxidable
- ✦ Tapa de acero inoxidable, inclinada y anti-condensación de humedad
- ✦ Control de temperatura mediante el termorregulador electrónico
- ✦ Pantalla digital con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de protección de sobret temperatura causada por falta de agua
- ✦ Hélice para la perfecta uniformidad de la temperatura del agua del baño
- ✦ Rango de temperatura programable: de amb. +5°C a 100°C
- ✦ Estabilidad de temperatura: mejor de 0,5°C
- ✦ Dimensiones totales: 54x34x32 (H) cm - Dimensiones útiles: 35x19x25 (H) cm
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 1000 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



| | |
|--------------|----------------------------|
| Código 67110 | Baño de agua - Astor 900/d |
|--------------|----------------------------|

Accesorios:

| | |
|----------------|--|
| Códigos varios | Soportes de acero inox para tubos/botellas, dimensiones de agujeros a petición |
|----------------|--|

Baño de agua universal - AstorBath

El baño de agua AstorBath se puede aplicar a diferentes usos gracias a su altura y a su baño en acero inoxidable. El controlador termostático digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. AstorBath es la solución ideal para todas las aplicaciones en microbiología, para calentar medios de cultivo, muestras, contenedores, para el test de la reductasa, otros análisis, etc..

Características técnicas:

- ✦ Estructura en fibra de vidrio
- ✦ Baño de acero inoxidable
- ✦ Termorregulador digital con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de protección de sobret temperatura causada por falta de agua
- ✦ Rango de temperatura: desde +5°C por encima del ambiente hasta 100°C
- ✦ Precisión: mejor de ±1°C
- ✦ Dimensiones útiles y volumen del baño: 29x23x20 (h) cm - 13 litros
- ✦ Dimensiones totales: 34x32x28 (h) cm - Peso, sin accesorios: 6,3 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V - 50 Hz. - 1.100 W - Otros voltajes, a petición



| | |
|--------------|----------------------------------|
| Código 67116 | Baño de agua universal AstorBath |
|--------------|----------------------------------|

Accesorios:

| | |
|-----------------------|---|
| Código COP67116 | Tapa de acero inoxidable |
| Código COP67116A02 | Tapa de acero inoxidable, forma alta, sólo para el soporte PB67116 |
| Código COP67116AUNI02 | Tapa alta de acero inoxidable para varios usos, no apto para el soporte PB67116 |
| Código PB67116 | Soporte de acero inoxidable para 24 butirómetros |

Método Gerber – Baño de agua universal AstorBath XL

El baño de agua AstorBath XL se puede aplicar a diferentes usos gracias a sus grandes dimensiones y a su baño en acero inoxidable. El controlador termostático digital programable garantiza que la temperatura ajustada se mantenga con exactitud. AstorBath XL es la solución ideal para el método Gerber, como los butirómetros permanecen sumergidos en agua hasta su escala graduada, para calentar medios de cultivo, muestras, contenedores, para el test de la reductasa, otros análisis, etc..



Características técnicas:

- ✦ Estructura metálica barnizada
- ✦ Baño de acero inoxidable
- ✦ Termorregulador digital con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de protección de sobrettemperatura causada por falta de agua
- ✦ Rango de temperatura: desde +5°C por encima del ambiente hasta 100°C
- ✦ Precisión: mejor de ±1°C
- ✦ Dimensiones útiles y volumen del baño: 50x30x20 (h) cm - 26 litros
- ✦ Dimensiones totales: 546x400x280 (h) mm - Peso, sin accesorios: 14,5 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V – 50 Hz. - 2.200 W - Otros voltajes, a petición



| | |
|----------------|-------------------------------------|
| Código 67116XL | Baño de agua universal AstorBath XL |
|----------------|-------------------------------------|

Accesorios:

| | |
|--------------------|--|
| Código COP67116XL | Tapa de policarbonato |
| Código COPA67116XL | Tapa de acero inoxidable, forma alta |
| Código 66536 | Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros |

Homogeneizador de microbiología – BL Smart

El nuevo homogeneizador BL Smart es programable y permite crear una disolución homogénea de las muestras de alimentos antes de llevar a cabo los análisis microbiológicos, evitando las posibles contaminaciones y cualquier daño a las membranas celulares de los microorganismos.

Características técnicas:

- ✦ Construcción en acero barnizado
- ✦ Homogeneización con palas y golpes alternativos
- ✦ Junta estanca de la puerta frontal
- ✦ Temporizador digital para ajustar el tiempo de homogeneización de 1 a 9999 segundos, con pasos de 1 segundo
- ✦ Posibilidad de homogeneización continua
- ✦ 3 periodos de homogeneización pueden ser ajustados y retenidos en memoria
- ✦ Visualización digital del tiempo que falta al final del procedimiento
- ✦ Velocidad fija de 205 pulsaciones por minuto
- ✦ Admite bolsas estériles de 18x30 cm, para un volumen de muestra de 80 - 400 ml
- ✦ Dimensiones: 240x445x365 (H) mm - Peso: 32,5 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V - 50 Hz - 150 W. Otros voltajes bajo pedido.



Código 65550 Homogeneizador de microbiología – BL Smart

Accesorios:

| | |
|-------------------|---|
| Código 66495 | Bolsas estériles para homogeneizadores, 18x30 cm, 500 bolsas |
| Código 66398 | Bolsas estériles pre-impresas para homogeneizadores, 18x30 cm, 2.500 bolsas |
| Código 50028 | Bolsas estériles cerrables para homogeneizadores, 18x30 cm, 1.500 bolsas |
| Código 9101401001 | Bolsas estériles para homogeneizadores con filtro total, 18x30 cm, 500 bolsas |
| Código 66410 | Bolsas estériles para homogeneizadores con filtro lateral, 18x30 cm, 500 bolsas |
| Código 66396 | Soporte para 10 bolsas estériles, con sistema de anclaje y cierre |

Homogeneizador programable de microbiología – BL Style

El nuevo homogeneizador BL Style, con velocidad y tiempo de homogeneización totalmente programables, es la solución ideal para preparar las muestras de alimentos antes de llevar a cabo los análisis microbiológicos, evitando las posibles contaminaciones y cualquier daño a las membranas celulares de los microorganismos.

Características técnicas:

- ✦ 3 periodos de homogeneización pueden ser ajustados y retenidos en memoria, independientemente
- ✦ 3 distintas velocidades se pueden seleccionar: baja (*unos 3 golpes/segundo*), media (*unos 3,5 golpes/segundo*) y alta (*unos 4 golpes/segundo*)
- ✦ Peso: 33,5 Kg.
- ✦ Otras características: las del BL Smart.



Código 65560 Homogeneizador programable de microbiología – BL Style

Accesorios:

Los del BL Smart

Autoclave vertical semiautomático de sobremesa – AstorClave 23

El autoclave semiautomático de vapor AstorClave 23 es excelente para el uso en todos los laboratorios de análisis, porque simplifica el procedimiento de esterilización de objetos de pequeñas dimensiones como medios de cultivo, botellas, material contaminado, etc.. La cámara interna – en acero inoxidable para una mayor facilidad de limpieza – con capacidad de 23 litros, acoge la práctica cesta perforada opcional en acero inoxidable, con manilla. La presencia de un sensor de nivel de agua en la cámara y de una válvula automática garantiza la seguridad del equipo, aún en caso de avería del sistema de control. La desvaporización automática al final del ciclo reduce el tiempo de enfriado de la cámara. AstorClave ha sido proyectado para ciclos de esterilización de 121°C y 1 atm de presión, en conformidad con la Directiva Europea 97/23/CE.

Características técnicas:

- ⊕ Estructura externa de acero, barnizada antiácido
- ⊕ Pantalla LCD retroiluminada para el control del programa de esterilización
- ⊕ Cámara vertical de esterilización de acero inoxidable
- ⊕ Capacidad de la cámara: 23 litros
- ⊕ Tapa de acero inoxidable con práctico cierre mecánico de seguridad
- ⊕ Manómetro para el control de la presión interna
- ⊕ Válvula automática de seguridad
- ⊕ Desvaporización automática al final del ciclo
- ⊕ Grifo para el desagüe de la cámara
- ⊕ Adhesivo de seguridad para avisar de las altas temperaturas durante el ciclo
- ⊕ Sensor de nivel para carencia de agua en la cámara, con reactivación manual
- ⊕ Tiempo de esterilización ajustable
- ⊕ Interruptor general retroiluminado y LEDs de resistencia activa y de carencia de agua
- ⊕ Cesta perforada (*opcional*) en acero inoxidable con manilla, 30x24 cm (dxh)
- ⊕ Salida para conectar la impresora térmica opcional
- ⊕ Dimensiones: ext. 365x630x470 (h) mm, int. 320x320 mm (dxh)
- ⊕ Peso: 19,2 Kg.
- ⊕ Alimentación: 220 V, 50/60 Hz, 2.100 W
- ⊕ Conforme a la Directiva Europea 97/23/CE



| | |
|--------------|--|
| Código 67523 | Autoclave vertical semiautomático de sobremesa, capacidad de 23 litros – AstorClave 23 |
|--------------|--|

Accesorios:

| | |
|-----------------|---|
| Código CES67523 | Cesta perforada de acero inoxidable con manilla, 30x24 (dxh) cm |
| Código EP-50 | Impresora térmica EP-50 para autoclave AstorClave 23 |
| Códigos varios | Rollo de papel térmica para EP-50, bolsas para autoclave, dataloggers, etc. |

DESTILADORES DE ENOLOGÍA

Grado alcohólico – Destiladores OH Glasschem

La determinación del grado alcohólico en muestras de vino y licor es un análisis entre los más frecuentes e importantes. Los nuevos equipos OH Glasschem ofrecen la posibilidad de destilar más muestras al mismo tiempo (con OH-2, OH-3 y OH-6). El nuevo diseño, la parada automática al final de la destilación, la alta eficiencia de calefacción y la ausencia de escape de gas son las características especiales de los equipos OH Glasschem.



Características técnicas:

- ✦ Equipos con 1, 2, 3 o 6 cabezales de destilación
- ✦ Parada automática de la destilación cuando el recipiente esté lleno al 95%
- ✦ Cabezal de destilación más largo para condensar sólo agua y alcohol
- ✦ Ninguna diferencia de calefacción entre destilaciones sucesivas
- ✦ Calefacción eléctrica de alta eficiencia para reducir las disipaciones de calor
- ✦ No hay nada que desmontar: ausencia de errores y de escapes en el aire
- ✦ Dimensiones reducidas, diseño ergonómico, instalación fácil e inmediata
- ✦ Duración de la destilación: 7 minutos (50 ml) y 24 minutos (250 ml)
- ✦ Dimensiones y peso: según las versiones OH-1, OH-2, OH-3 y OH-6
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 630 W/cabezal. Otros voltajes: disponibles bajo pedido

Distribución exclusiva

| | |
|---------------|---|
| Código 500001 | Destilador OH Glasschem, 1 cabezal de destilación |
| Código 500002 | Destilador OH Glasschem, 2 cabezales de destilación |
| Código 500003 | Destilador OH Glasschem, 3 cabezales de destilación |
| Código 500006 | Destilador OH Glasschem, 6 cabezales de destilación |

Contenido de anhídrido sulfuroso – Destiladores SO₂ Glasschem

La determinación de anhídrido sulfuroso en muestras de vino y mosto es un análisis entre los más frecuentes e importantes. Los nuevos equipos SO₂ Glasschem permiten la realización de destilaciones muy precisas y con ventajas sorprendentes. El nuevo diseño, el sistema de control del flujo de aire, la alta eficiencia de calefacción y la ausencia de escape de SO₂ son las características especiales de los equipos SO₂ Glasschem.



Características técnicas:

- ✦ Equipos con 2, 4, 6 o 8 cabezales de destilación para análisis simultáneos
- ✦ Reduce los errores más comunes, típicos de las destilaciones manuales
- ✦ Flujo del aire constante gracias a un sistema de control
- ✦ Ausencia de escapes de SO₂ en el aire, gracias a la aspiración bajo vacío
- ✦ Consumo de agua: 0,03 litros/minuto, cada cabezal de destilación
- ✦ Ninguna diferencia de calefacción entre destilaciones sucesivas
- ✦ Calefacción eléctrica de alta eficiencia para reducir las disipaciones de calor
- ✦ Dimensiones reducidas, diseño ergonómico, instalación fácil e inmediata
- ✦ Duración de la destilación: 10 minutos, sea para SO₂ libre o para SO₂ combinado
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 100 W/cabezal. Otros voltajes: disponibles bajo pedido

Distribución exclusiva

| | |
|---------------|--|
| Código 500022 | Destilador SO ₂ Glasschem, 2 cabezales de destilación |
| Código 500024 | Destilador SO ₂ Glasschem, 4 cabezales de destilación |
| Código 500026 | Destilador SO ₂ Glasschem, 6 cabezales de destilación |
| Código 500028 | Destilador SO ₂ Glasschem, 8 cabezales de destilación |

Contenido de acidez volátil – Destiladores VA Glasschem

La determinación de acidez volátil en muestras de vino es un análisis entre los más frecuentes e importantes. Los nuevos equipos VA Glasschem permiten destilar más muestras al mismo tiempo (con VA-3, VA-4 y VA-6). El sistema de auto-aspiración y auto-eliminación de la muestra anterior al final de la destilación, la alta eficiencia de calefacción y la ausencia de escape de gas son características especiales de los equipos VA Glasschem.

Características técnicas:

- ⊕ Equipos con 1, 3, 4 o 6 cabezales de destilación, para análisis simultáneos
- ⊕ Eliminación automática de la muestra anterior al final de la destilación
- ⊕ Posibilidad de destilaciones sucesivas, sin adición de agua fría
- ⊕ Calefacción eléctrica de elevada eficiencia para reducir las disipaciones de calor
- ⊕ Ninguna diferencia de calefacción entre destilaciones sucesivas
- ⊕ Dimensiones reducidas, diseño ergonómico, instalación fácil e inmediata
- ⊕ Duración de la destilación: 12 minutos
- ⊕ Bajo consumo de agua: 0,2 l/min. (VA-1), 0,6 l/min. (VA-3) o 1,2 l/min. (VA-6)
- ⊕ Dimensiones y peso: VA-1 = 30x20x75 (H) cm, 7 Kg. - VA-3 = 45x40x75 cm, 12 Kg. - VA-6 = 75x40x75 cm, 20 Kg.
- ⊕ Alimentación: 220 V, 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Distribución exclusiva

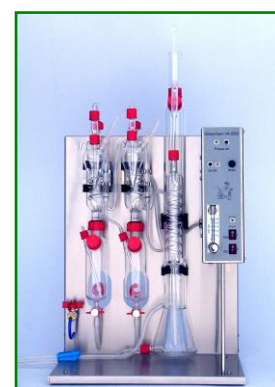
| | |
|----------------|---|
| Código 5000VA1 | Destilador VA Glasschem, 1 cabezal de destilación |
| Código 5000VA3 | Destilador VA Glasschem, 3 cabezales de destilación |
| Código 5000VA4 | Destilador VA Glasschem, 4 cabezales de destilación |
| Código 5000VA6 | Destilador VA Glasschem, 6 cabezales de destilación |

Contenido de acidez, SO₂ y alcohol – Destiladores VA/SO₂ Kombo Glasschem

Los destiladores VA/SO₂ Kombo Glasschem conjugan una unidad de destilación de acidez volátil con 2 o 4 unidades para la determinación del anhídrido sulfuroso. Estos equipos son la solución ideal para los laboratorios enológicos que necesitan efectuar destilaciones de muchas muestras y de diferentes parámetros al mismo tiempo: los equipos VA/SO₂ Kombo permiten también la determinación del grado alcohólico con una exactitud mejor del 0,2% gracias al "Alcohol Determination Kit" opcional. Estos equipos incluyen todas las ventajas de los otros destiladores Glasschem.

Características técnicas:

- ⊕ Equipos "todo en uno", para el análisis de acidez volátil, SO₂ y grado alcohólico
- ⊕ Eliminación automática de la muestra anterior al final de la destilación de VA
- ⊕ Posibilidad de destilaciones sucesivas de VA, sin adición de agua fría
- ⊕ Cálculo del grado alcohólico con el kit opcional con exactitud mejor del 0,2%
- ⊕ Calefacción eléctrica de elevada eficiencia para reducir las disipaciones de calor
- ⊕ Ninguna diferencia de calefacción entre destilaciones sucesivas
- ⊕ Dimensiones reducidas, diseño ergonómico, instalación fácil e inmediata
- ⊕ 2 versiones disponibles: VA/SO₂ Kombo 1+2 (1 unidad para VA + 2 unidades para SO₂), VA/SO₂ Kombo 1+4 (1 unidad para VA + 4 unidades para SO₂)
- ⊕ Duración de las destilaciones: 12 min. para VA, 10 min. para SO₂ libre y 10 min. para SO₂ combinado. 5 min./muestra para la destilación del alcohol y 5 min. para su punto de ebullición
- ⊕ Consumo de agua: 0,2 litros/minuto
- ⊕ Dimensiones y peso: VA/SO₂ 1+2 = 45x30x75 (H) cm, 15 Kg. - VA/SO₂ 1+4 = 52x30x75 cm, 17 Kg.
- ⊕ Alimentación: 220 V, 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Distribución exclusiva

| | |
|----------------|--|
| Código 5022VA1 | Destilador VA/SO ₂ Kombo Glasschem, 1+2 cabezales |
| Código 5024VA1 | Destilador VA/SO ₂ Kombo Glasschem, 1+4 cabezales |

Contenido de acidez volátil, SO₂ y alcohol – Destiladores VA/SO₂/OH Kombo

Los destiladores VA/SO₂/OH Kombo Glasschem conjugan una unidad de destilación de grado alcohólico con una unidad para el acidez volátil y 2 o 4 unidades para la determinación del anhídrido sulfuroso. Los equipos VA/SO₂/OH Kombo Glasschem son la solución ideal para los laboratorios enológicos que necesitan efectuar destilaciones de muchas muestras y de diferentes parámetros al mismo tiempo. El nuevo diseño, el sistema de auto-aspiración y auto-eliminación de la muestra anterior al final de la destilación de acidez volátil, el control del flujo de aire para el SO₂, la alta eficiencia de calefacción y la ausencia de escape de gas en el aire son características especiales de los VA/SO₂/OH Kombo Glasschem.



Distribución
exclusiva

Características técnicas:

- ⊕ Equipos "todo en uno", para el análisis de acidez volátil, SO₂ y grado alcohólico
- ⊕ Eliminación automática de la muestra anterior al final de la destilación de VA
- ⊕ Posibilidad de destilaciones sucesivas de VA, sin adición de agua fría
- ⊕ 2 o 4 unidades independientes de destilación para el anhídrido sulfuroso
- ⊕ Parada automática de la destilación del grado alcohólico al final del procedimiento
- ⊕ Calefacción eléctrica de elevada eficiencia para reducir las disipaciones de calor
- ⊕ Ninguna diferencia de calefacción entre destilaciones sucesivas
- ⊕ Dimensiones reducidas, diseño ergonómico, instalación fácil e inmediata
- ⊕ 2 versiones disponibles: VA/SO₂/OH Kombo 1+2+1 (1 unidad para VA + 2 para SO₂ + 1 para alcohol), VA/SO₂/OH Kombo 1+4+1 (1 unidad para VA + 4 para SO₂ + 1 para alcohol)
- ⊕ Duración de las destilaciones: 12 min. para VA, 10 min. para SO₂ libre y 10 min. para SO₂ combinado, 12 minutos para la destilación del alcohol
- ⊕ Consumo de agua: 0,3 – 0,6 litros/minuto
- ⊕ Alimentación: 220 V, 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido

Código 5022VA1/OH1 Destilador VA/SO₂/OH Kombo Glasschem, 1+2+1 cabezales

Código 5024VA1/OH1 Destilador VA/SO₂/OH Kombo Glasschem, 1+4+1 cabezales

EQUIPO PARA LA I+D/PRODUCCIÓN DE CERVEZA ARTESANAL

Only Beer – Equipo para la I+D y la producción de cerveza artesanal

Only Beer es un equipo modular para la producción de pequeños volúmenes de cerveza artesanal, sea en tu propia casa sea como I&D o para la realización de lotes piloto en cervecerías artesanas.

Only Beer permite llevar a cabo cocciones y fermentaciones perfectas muy rápidamente, con un rendimiento increíble y con parámetros optimizados para obtener una producción de cerveza exitosa, monitoreada y reproducible. El equipo se basa en el mismo principio técnico-aplicativo de las plantas industriales; su estructura modular en acero inoxidable, robusta y fácil de limpiar garantiza el mejor nivel higiénico y está diseñada para un uso en cualquier sitio, por ser fácilmente transportable. Además, su consumo eléctrico es compatible con la típica red eléctrica doméstica, lo que permite su uso casero.



Características técnicas:

- ⊕ Capacidad: 10 litros, es decir hasta 20 litros de cerveza final
- ⊕ Rendimiento (*extracción de azúcar*): >95%
- ⊕ Cocción rápida: < 5 horas
- ⊕ Pantalla digital con indicación del paso corriente, temperatura, configuración y tiempo restante
- ⊕ Excelente precisión de temperatura ($\pm 0,5^{\circ}\text{C}$) para mejorar la estandarización de los lotes
- ⊕ Sonda de temperatura en el corazón del mosto, incluida
- ⊕ Consumo eléctrico reducido, compatible con la típica red doméstica
- ⊕ Fácil de transportar: se puede usar en cualquier lugar
- ⊕ Fácil de limpiar: alcanza el máximo nivel higiénico!
- ⊕ Tamaño reducido: 130x65x80 cm
- ⊕ Peso: aprox. 32 Kg.
- ⊕ Consumo eléctrico: 2.560 W



Código 89000

Only Beer, equipo de producción/I+D de cerveza artesanal

AFLATOXINAS/MICOTOXINAS – KITS ELISA

Quick Afla M1 Strip Test – Kit rápido para la determinación de Aflatoxina M1

El nuevo kit Quick Afla M1 Strip Test permite la determinación rápida (10 minutos) cualitativa/semicuantitativa visual de Aflatoxina M1 en la leche según los límites europeos (50 ppt). El test se realiza en 2 pasos muy sencillos: la muestra de leche se dispensa en un pocillo de reacción conteniendo un reagente liofilizado, se mezcla y se incuba a temperatura ambiente por 5 minutos. Luego se pone una tira en el pocillo y se vuelve a incubar por 5 minutos más. El ensayo no requiere ningún incubador. El kit contiene todo lo que sirve para el análisis, incluso una micropipeta reusable de 200 microlitros y las puntas desechables: por tanto es posible realizar el test dondequiera. El kit Quick Afla M1 Strip Test se conserva a 2°-8°C y tiene una vida útil de 12 meses.



Características técnicas:

- ⊕ Test rápido (10') y realizable dondequiera en 2 pasos sencillos
- ⊕ Ninguna necesidad de un incubador
- ⊕ Se realiza sobre una mesa cualquiera y a cualquier temperatura
- ⊕ Interpretación muy simple de los resultados, visual o con lector RDS-2500
- ⊕ Resultados cualitativos/semicuantitativos con lectura visual: valor de corte de 50 ppt
- ⊕ Resultados cuantitativos con lector RDS-2500, entre 10 y 350 ppt aprox.
- ⊕ Apto para cualquier tipo de leche, también con conservantes
- ⊕ Micropipeta reusable de 200 µl siempre incluida en el kit
- ⊕ Bajo coste/test y larga vida útil



Código ASTM1/96 Quick Afla M1 Strip Test, kit rápido para Aflatoxina M1 en la leche, 96 test

Lector cuantitativo para Quick Afla M1 Strip Test – RDS-2500 Strip Reader

Los resultados del kit Quick Afla M1 Strip Test se vuelven cuantitativos y son interpretados objetiva y exactamente por el lector portátil RDS-2500 Strip Reader. Su sencillez de uso y sus dimensiones y peso reducidos permiten utilizarlo dondequiera. RDS-2500 incluye un software pre-programado para el kit Quick Afla M1 Strip Test y muchas funciones que se seleccionan fácilmente gracias a la ancha pantalla táctil LCD. La conexión WiFi permite descargar todos los resultados de los ensayos a un ordenador muy rápidamente.



Características técnicas:

- ⊕ Lectura e interpretación rápida
- ⊕ Equipo portátil: protegido IP67, pequeño, ligero y fácil de usar
- ⊕ Ancha pantalla táctil LCD 4,3"
- ⊕ Software pre-programado para la interpretación del kit Quick Afla M1 Strip Test
- ⊕ Resultados cuantitativos, rango 10–350 ppt (no apto para el límite US/FDA de 500 ppt)
- ⊕ Memoria estable de los resultados y datos en su tarjeta SD removible
- ⊕ Conectable a un PC mediante WiFi para descargar los resultados de los ensayos o para actualizar su software
- ⊕ Incluye el software Data Manager Desktop Suite para visualizar, imprimir, archivar y exportar los resultados
- ⊕ Batería de ion de litio de larga vida, recargable a través del transformador proveído

Código AST2500 Lector de tiras RDS-2500 Strip Reader

Aflatoxinas/Micotoxinas – Kits ELISA

Los kits ELISA propuestos por Astori Tecnica para la detección cuali/cuantitativa de estas toxinas ofrecen excelentes prestaciones analíticas y una elevada rapidez para que estos productos se puedan utilizar en todos los laboratorios y en las industrias. Se basan en la tecnología más actual, con excelentes prestaciones analíticas y altas especificidad y sensibilidad en un amplio rango de muestras, de los granos y las harinas a las comidas más complejas para la alimentación humana y animal. Sus tiras de 8 pocillos separables individualmente reducen el derroche de material y dinero.



Características técnicas:

- ✦ Amplio rango de kits ELISA cuali/cuantitativos, con excelentes sensibilidad y especificidad
- ✦ Aptos para muchos tipos de granos, harinas, alimentos, leche, queso y bebidas
- ✦ Reactivos listos para usar
- ✦ Extracciones rápidas
- ✦ Procedimiento de análisis muy sencillo
- ✦ Disponibilidad de kits para muestras "difíciles" y para muestras muy particulares
- ✦ Tiras de 8 pocillos separables individualmente
- ✦ Larga fecha de caducidad

Distribución
exclusiva

| | |
|----------------------|---|
| Código 941AFL01M96 | Aflatoxinas Totales kit ELISA (rápido, 20 minutos), 96 pocillos |
| Código 981AFL01LM96 | Aflatoxinas Totales (MATRICES DIFÍCILES) kit ELISA, 96 pocillos |
| Código 941BAFL01B196 | Aflatoxina B1 kit ELISA (rápido, 20 minutos), 96 pocillos |
| Código 981BAFL01LM96 | Aflatoxina B1 (MATRICES DIFÍCILES) kit ELISA, 96 pocillos |
| Código 961AFLM01M96 | Aflatoxina M1 kit ELISA, 96 pocillos |
| Código 941DON01M96 | Deoxinivalenolo (DON) kit ELISA (rápido, 20 minutos), 96 pocillos |
| Código 981OCH01W96 | Ocratoxina A kit ELISA, 96 pocillos, cualitativo/semi-cuantitativo para mosto y vino |
| Código 961OCH01LM96 | Ocratoxina A kit ELISA Universal, 96 pocillos, para muestras fáciles y difíciles (café, cacao, especias, granos y cereales, bebidas alcohólicas, leche y suero) |
| Código 201FUM01AQ96 | Fumonisina Hydro kit ELISA (rápido, 20 minutos), 96 pocillos |
| Código 981ZEA01LM96 | Zearalenone (MATRICES DIFÍCILES) kit ELISA, 96 pocillos |
| Código 951T201GF96 | Toxina T-2 kit ELISA (rápido, 30 minutos), 96 pocillos |

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Reparaciones y cursos

Nuestro servicio de asistencia técnica incluye la capacidad de reparar todos los equipos que nuestra empresa fabrica y distribuye, sea durante el periodo cubierto por la garantía sea después de su conclusión. El personal técnico está a su disposición para efectuar reparaciones rápidas y resolutivas. Todos los distribuidores extranjeros pueden participar a los cursos de asistencia técnica que organizamos en nuestras oficinas: de esta manera es posible aprender cómo se pueden solucionar los principales inconvenientes a nivel local, para que cada distribuidor mejore su calidad de servicio.

Características del servicio:

- ✦ Reparaciones rápidas y eficaces
- ✦ Consultas técnicas de emergencia, incluso por teléfono
- ✦ Garantía sobre cada reparación
- ✦ Disponibilidad de repuestos
- ✦ Precios muy competitivos
- ✦ Se organizan cursos técnicos para nuestros distribuidores, bajo pedido



Calibraciones y estudios de aplicación

El personal técnico de Astori puede efectuar calibraciones con exactitud de casi todos los modelos y las marcas de equipos en cuanto a temperatura (por ejemplo: termómetros, reguladores de hornos de cámara, termostatos, neveras, congeladores, baños de agua, etc.), a peso (balanzas) y otros parámetros, bien de los equipos que fabricamos bien de los demás, suministrando al cliente la comprobación oficial de calibración redactada por Astori. Además, se pueden efectuar estudios de aplicación de nuestros equipos para el análisis de muestras particulares, bajo pedido.

Características del servicio:

- ✦ Intervenciones rápidas y fiables
- ✦ Se efectúan todos los procedimientos con estándares oficiales y certificados
- ✦ La relación o el certificado de calibración puede ser suministrado, bajo pedido
- ✦ Precios muy competitivos



CONDICIONES DE VENTAS

| | |
|--------------------------|---|
| PEDIDOS | Todos los pedidos deben ser enviados a la dirección: ASTORI TECNICA S.r.l. – Via Stelle, 11 – 25020 Poncarale (BS) - Italia. Todos los pedidos deben ser de forma escrita y enviados por correo postal, o correo electrónico (info@astorioscar.com). Si el pedido se realiza por teléfono, estará condicionado a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido. El comprador puede pedir a Astori Tecnica el envío preliminar de una Factura Proforma, con o sin los gastos de la entrega. |
| PAGOS | Los pagos deben efectuarse siempre de forma anticipada, por medio de transferencia bancaria. Si no recibimos quejas escritas del comprador dentro de 8 días de su recepción de nuestras facturas, las mismas se entienden aceptadas definitivamente. Condiciones especiales de pago se pueden otorgar con el comprador solo en casos excepcionales y siempre de forma escrita y antes del envío de la mercancía; en tales casos, si el plazo del pago ya se ha vencido y Astori Tecnica todavía no lo ha recibido, se añadirá un porcentaje adicional de dinero a cargo del comprador según el interés bancario corriente en aquel tiempo. La venta se considera definitivamente realizada en cuanto el pago resulte confirmado y recibido por Astori Tecnica; nuestros Clientes (compradores) no deben revender o prestar o manejar la mercancía recibida si el pago todavía no ha sido recibido por Astori Tecnica, porque tale acción dañará nuestros derechos de propiedad. |
| ENTREGAS | Los plazos de entrega indicados por Astori Tecnica son aproximados y se entienden sin obligaciones para nosotros. Una posible demora de la entrega, causada por problemas que no dependen de nuestra responsabilidad, intención o negligencia, no puede ser razón para anular el pedido, para desplazar un pago o para realizar una acción legal contra Astori Tecnica por daños de cualquier tipo. |
| ENVIOS | Toda la mercancía se vende bajo condición “franco nuestros almacenes” (ex-works, desde nuestras oficinas y almacenes situados en Poncarale (BS) – Italia). Bajo pedido, Astori Tecnica puede enviar la mercancía pedida y incluir los costes de la entrega en la misma factura enviada al comprador. Nuestra empresa está exenta de cualquier responsabilidad acerca de los envíos: la mercancía viaja a riesgo del comprador, según las leyes y las reglas Italianas. Si el comprador pide a Astori Tecnica que organizamos el envío, elegiremos el medio más correcto y apropiado para entregar la mercancía según nuestra experiencia, pero sin mantener o adquirir ninguna responsabilidad de éste. |
| GARANTÍA | El periodo de garantía es de 12 meses desde la fecha de la factura. Nuestra garantía es aplicable tan solo a los defectos o a mal funcionamiento por fallo de fabricación o de origen: cualquier problema debido al uso normal o al deterioro del equipo o de cualquier su parte se entiende excluido. Todos los costes del envío para regresar las partes o las unidades defectuosas a Astori Tecnica, aunque durante el periodo de garantía, son a cargo del comprador; todos los costes del envío de repuestos y/o equipos reparados por Astori Tecnica, aunque durante el periodo de garantía, son también a cargo del comprador. |
| RESTITUCIONES | Cualquier restitución de la mercancía debe ser autorizada por Astori Tecnica de antemano y de forma escrita, independientemente de la razón. Si autorizada, las cartas del comprador para la restitución deben incluir siempre los datos del documento de transporte original. |
| QUEJAS | Cualquier queja sobre nuestros suministros debe llegar a Astori Tecnica de forma escrita dentro de 8 días de la fecha de recepción de la mercancía. Quejas sucesivas no van a ser aceptadas por nuestra empresa. |
| FORO COMPETENTE | En todos los casos de acciones legales, el Foro en Brescia, Italia, es competente. |
| OTRAS CONDICIONES | <u>Al enviar su pedido, el comprador acepta automáticamente y totalmente todas estas condiciones de venta de Astori Tecnica, tales y como están escritas y sin variaciones o reducciones.</u> Nuestra empresa mantiene el derecho de introducir, cada vez se necesite y sin aviso, cambios y innovaciones apropiados y razonables a los productos incluidos en este catálogo. Como las técnicas de imprenta y las constantes mejorías tecnológicas de nuestros productos pueden conllevar diferencias de colores, formas, diseño y características técnicas de algunos de los equipos/productos incluidos en este catálogo, Astori Tecnica comunicará y describirá a sus clientes y distribuidores cada posible cambio a la hora de enviar una Factura Proforma o de aceptar un nuevo pedido. |