

## ÍNDICE

### **Preparación de la muestra** **Página 2**

Homogeneizador enfriable Deimos – Página 2

### **Osmometría** **Página 3**

Osmómetro Cryobasic 1 – Página 3  
Osmómetro automático multi-muestra Cryobasic 20 – Página 4  
Osmómetro automático multi-muestra CryoStyle 40 – Página 4  
Osmómetro con doble cabeza CryoStyle 40 Double – Página 5

### **Calefacción – Antibióticos en la leche** **Página 6**

Bloque de calefacción ThermoSmart – Página 6

### **Adulteración de leche por suero** **Página 7**

Stick c-GMP – Página 7

### **Adulteración por neutralizantes** **Página 8**

Neutralizers Test – Página 8

### **Crioscopía** **Página 9**

Crioscopio CryoSmart 1 – Página 9  
Crioscopio automático multi-muestra CryoSmart 20 – Página 9  
Crioscopio automático multi-muestra CryoStyle 40 – Página 10  
Crioscopio con doble cabeza CryoStyle 40 Double – Página 10  
Estándares y accesorios para crioscopía – Página 11

### **Grasa** **Página 12**

Centrífuga Gerber - Astor 8 NEW – Página 12  
Centrífuga multi-método – Astor Multi – Página 13  
Método Gerber – Baño de agua Astor 900/D – Página 13  
Método Gerber - Baño de agua universal AstorBath - Página 14  
Método Gerber- Baño agitador de agua Astor 28/56 – Página 14

### **Proteínas, proteínas del suero, caseína** **Página 15**

A2200 Proteinómetro – Página 15  
Digestor de nitrógeno Kjeldahl DIGI-6 – Página 16

### **Residuo seco/Humedad** **Página 17**

Estufa con aire forzado Europa – Página 17

### **Analizadores automáticos de leche** **Página 18**

Analizador rápido de leche Speedy Lab – Página 18

### **Células somáticas** **Página 19**

NucleoCounter SCC-100 – Página 19

### **Pasteurización** **Página 20**

Kit para el análisis de peroxidasa Perossitest – Página 20

### **Microbiología e higiene** **Página 21**

Termostato refrigerado HotCold21 – Página 21  
Incubador Hot21 - Página 21  
Incubador Triton – Página 22  
Termostato refrigerado de 130 litros HotCold140 – Página 22  
Incubador de precisión de 130 litros Hot140 – Página 23  
Termostato refrigerado de 240 litros HotCold240 – Página 23  
Incubador de precisión de 240 litros Hot240 – Página 24  
Termostatos, neveras y congeladores – Página 24  
Contador de colonias Astor 20 – Página 25  
Unidad termostática Astor 800/D – Página 25  
Baño de agua Astor 900/D – Página 26  
Baño de agua universal AstorBath – Página 26  
Homogeneizador de microbiología BL Smart – Página 27  
Homogeneizador programable BL Style – Página 27  
Autoclave vertical de vapor AstorClave – Página 28

### **Estudios de vida útil/Estabilidad** **Página 29**

Incubador Hot21 - Página 29  
Incubador Triton – Página 29  
Termostato refrigerado HotCold21 – Página 30  
Termostato refrigerado de 130 litros HotCold140 – Página 30  
Incubador de precisión de 130 litros Hot140 – Página 31  
Termostato refrigerado de 240 litros HotCold240 – Página 31  
Incubador de precisión de 240 litros Hot240 – Página 32  
Termostatos, alta capacidad – Página 32

### **Destiladores de enología** **Página 33**

Destiladores OH Glasschem – Página 33  
Destiladores SO<sub>2</sub> Glasschem – Página 33  
Destiladores VA Glasschem – Página 34  
Destiladores VA/SO<sub>2</sub> Kombo Glasschem – Página 34  
Destiladores VA/SO<sub>2</sub>/OH Kombo Glasschem – Página 35

### **Alérgenos y Gluten – Kits ELISA** **Página 36**

Alérgenos – Kits ELISA – Página 36  
Gluten – Kit ELISA – Página 37

### **Aflatoxinas/Micotoxinas – Kits ELISA** **Página 38**

Aflatoxinas/Micotoxinas – Kits ELISA – Página 38

### **K-Caseína B en leche – Kit ELISA** **Página 39**

Kappa Test – Kit ELISA – Página 39

### **Servicio de asistencia técnica** **Página 40**

Reparaciones y cursos – Página 40  
Calibraciones y estudios de aplicación – Página 40

### **Condiciones de venta** **Página 41**

## PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

### 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

---



## OSMOMETRÍA

### Osmómetro – Cryobasic 1

El osmómetro Cryobasic 1 es un equipo de lectura automática para la rápida determinación de la osmolalidad en líquidos biológicos 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) y del punto de congelación
- ✦ Enfriamiento del baño con celdas Peltier controladas por microprocesador
- ✦ Renovación automática del nivel del líquido refrigerante mediante recirculaciones seguidas
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ Calibración automática
- ✦ Salida RS 232 de datos – Impresora opcional
- ✦ Agitación y golpe controlados por el software
- ✦ Volumen de muestra: de 30 µl (con tubos desechables de plástico); 2 ml o 2,5 ml (con tubos de vidrio)
- ✦ Tiempo de análisis: unos 2-3 minutos
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ Rango de medición: de 0 a 3.000 mOsm
- ✦ Resolución: ± 2 mOsm
- ✦ Precisión y repetitividad: ± 2,5 mOsm
- ✦ Dimensiones y peso: 29x47x35 cm (AxLxH – con cabezal bajado) - 12 kg.
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 150 W



Código 68399	Osmómetro - Cryobasic 1
--------------	-------------------------

#### Accesorios:

Código 63225	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 2030N	Tubos de muestra desechables en plástico, para Cryobasic 1, 500 tubos
Código 67205	Tubos de muestra en vidrio, para Cryobasic y CryoStyle, 12 tubos
Código 67251	Soporte en plástico ABS para 24 tubos de vidrio
Código 67241	Soporte en acero inoxidable para 50 tubos de vidrio
Código 563	Soporte en plástico para 100 tubos de plástico
Código EP-50	Impresora térmica EP-50
Código 67219	Rollo de papel térmico para impresora EP-50
Código 9042401009	Micropipeta de precisión, volumen variable 10 – 100 µl
Código 9042401322	Micropipeta de precisión, volumen variable 100 – 1.000 µl
Código 37460	Puntas desechables amarillas, 1.000 puntas
Código 37465	Puntas desechables azules, 1.000 puntas



## Osmómetro automático multi-muestra – Cryobasic 20

Cryobasic 20 conjuga las excelentes prestaciones de la versión Cryobasic 1 con la comodidad de su carrusel automático para 20 muestras. Perfecto para cargos regulares de trabajo por día.

### Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 20 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Los resultados son visualizados y automáticamente imprimidos, junto al número progresivo de la muestra
- ✦ Volumen de muestra: 2 ml o 2,5 ml (con tubos de vidrio)
- ✦ Dimensiones: 29x47x35 cm (AxLxH – con cabezal bajado)
- ✦ Otras características: las del Cryobasic 1



---

Código 68293 Osmómetro automático para 20 muestras - Cryobasic 20

---

### Accesorios:

---

Los del Cryobasic 1

---



## Osmómetro automático multi-muestra - CryoStyle 40

CryoStyle 40 es un equipo con carrusel automático y pantalla táctil para la rápida determinación de la osmolalidad en líquidos u otras soluciones, mediante la medición del punto crioscópico. La pantalla presenta el gráfico de los valores de temperatura medidos durante el análisis de cada muestra. CryoStyle 40 aplica la misma excelente tecnología del rango de productos Cryobasic, con la adición de características innovadoras. Ideal para altos cargos de trabajo.

### Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 40 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Los resultados son visualizados y automáticamente imprimidos, junto al número progresivo de la muestra
- ✦ Pantalla táctil para un uso más sencillo del programa
- ✦ Memorias estables de los últimos 2.000 resultados, incrementables bajo pedido
- ✦ Password de usuario para proteger los datos de calibración
- ✦ Visualización del gráfico de la medición de la temperatura en el tiempo corriente
- ✦ Volumen de muestra: 2 ml o 2,5 ml (con tubos de vidrio)
- ✦ Dimensiones: 32x57x30 cm (AxLxH – con cabezal bajado) - Peso: 16 Kg.
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 200 W
- ✦ Otras características: las del Cryobasic 1



---

Código 68193 Osmómetro automático para 40 muestras - CryoStyle 40

---

### Accesorios:

---

Los del Cryobasic 1

---



## Osmómetro con doble cabezal de lectura - CryoStyle 40 Double

El osmómetro CryoStyle 40 Double es la mejor solución para satisfacer las más altas necesidades para resultados rápidos y exactos en osmometría: el doble cabezal de lectura permite analizar 2 muestras a la vez; además, las características innovadoras del rango de productos CryoStyle ponen este equipo a los máximos niveles.

### Características técnicas:

- ⚙ Las del CryoStyle 40
- ⚙ Temperatura de operación: de +5°C a +40°C. Circuito adicional de enfriamiento con agua para operaciones cuando la temperatura ambiente está > 27°C



---

Código 68195      Osmómetro con doble cabezal de lectura para 40 muestras – CryoStyle 40 Double

---

### Accesorios:

---

Los del Cryobasic 1

---

## CALEFACCIÓN – ANTIBIÓTICOS EN LA LECHE

### Bloque de calefacción - ThermoSmart

ThermoSmart es el nuevo bloque metálico de calefacción fabricado por Astori Tecnica. Perfecto para el uso con todos los kits más comunes de determinación de los antibióticos en leche, como Delvotest® SP, Copan® Test, Eclipse Farm u otros, en sus versiones con tubos. Muy simple y fácil de usar.

#### Características técnicas:

- ✦ 10 agujeros para los tubos del Delvotest®, Copan® Test, Eclipse Farm o kits similares
- ✦ Diámetro de los agujeros: 11 mm
- ✦ Regulador digital
- ✦ Pantalla digital con LED rojos, 3 cifras
- ✦ Temperatura programable de ambiente a 67,0°C
- ✦ Resolución: 0,1°C
- ✦ Exactitud: ± 0,5°C
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz.



Código 65486

ThermoSmart, bloque de calefacción para 10 muestras



## 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 anticorpá 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 superior de uno de los tubos del kit, después 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: 2 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

---



## CRIOSCOPIA

### Crioscopio – CryoSmart 1

CryoSmart 1 es un crioscopio automático para la rápida y exacta determinación de la variación del punto de congelación de la leche y del porcentaje de agua adicionada, 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
- ✦ Renovación automática del nivel del líquido refrigerante mediante re-circulaciones seguras
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +36°C
- ✦ Calibración automática
- ✦ Salida RS 232 de datos – Impresora opcional
- ✦ 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 2 minutos
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: unos 5 minutos
- ✦ Resolución: ± 0,0005 °C
- ✦ Reproducibilidad (en leche bovina): ±0,0025 °C
- ✦ Dimensiones: 29x47x35 cm (AxLxH – con cabezal bajado) - Peso: unos 12 kg
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 150 W



Código 67499      Crioscopio - CryoSmart 1

#### Accesorios:

Código EP-50      Impresora térmica EP-50  
 Código 67219      Rollo de papel térmico para impresora EP-50  
 Código 67900/ENG      CryoSoft, software de gestión de datos y resultados (en inglés)



### Crioscopio automático multi-muestra – CryoSmart 20

CryoSmart 20 conjuga las excelentes prestaciones del CryoSmart 1 con la comodidad de su carrusel para 20 muestras. Perfecto para cargos regulares de trabajo por día.

#### Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 20 muestras, con carrusel automático
- ✦ Los resultados son visualizados y automáticamente imprimidos, junto al número progresivo de la muestra
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Dimensiones: 29x47x35 cm (AxLxH), con cabezal bajado
- ✦ Peso: unos 19 kg.
- ✦ Otras características: las del CryoSmart 1



Código 67393      Crioscopio CryoSmart 20

## Crioscopio automático multi-muestra - CryoStyle 40

CryoStyle 40 es un crioscopio automático con carrusel y con pantalla táctil, para la rápida determinación del punto de congelación de la leche y del porcentaje de agua adicionada, según las normas internacionales IDF-ISO 5764:2009 y AFNOR. La pantalla presenta el gráfico de los valores de temperatura medidos durante el análisis de cada muestra. CryoStyle 40 aplica la misma excelente tecnología del rango de productos CryoSmart, con la adición de características innovadoras. Ideal para altos cargos de trabajo.

### Características técnicas:

- ✦ Capacidad: 40 muestras, con carrusel automático
- ✦ Impresora térmica EP-50 incluida
- ✦ Los resultados son visualizados y automáticamente imprimidos, junto al número progresivo de la muestra
- ✦ Pantalla táctil para un uso más sencillo del programa
- ✦ Memorias estables de los últimos 2.000 resultados, incrementables a petición
- ✦ Password de usuario para proteger los datos de calibración
- ✦ Visualización del gráfico de la medición de la temperatura en el tiempo corriente
- ✦ Dimensiones: 32x57x30 cm (AxLxH – con cabezal bajado) - Peso: 16 Kg.
- ✦ Alimentación: 110/220 V, 50/60 Hz, 200 W
- ✦ Otras características: las del CryoSmart 1



Código 67163      Crioscopio automático para 40 muestras - CryoStyle 40

## Crioscopio con doble cabeza de lectura - CryoStyle 40 Double

El crioscopio CryoStyle 40 Double es la mejor solución para satisfacer las más altas necesidades para resultados rápidos y exactos en crioscopía, según las normas de referencia IDF-ISO 5764:2009 y AFNOR. El doble cabezal de lectura permite analizar 2 muestras de leche a la vez; además, las características innovadoras del rango de productos CryoStyle ponen este equipo a los máximos niveles.

### Características técnicas:

- ✦ Las del CryoStyle 40
- ✦ Temperatura de operación: de +5°C a +40°C. Circuito adicional de enfriamiento con agua para operaciones cuando la temperatura ambiente está > 27°C



Código 67165      Crioscopio con doble cabezal de lectura para 40 muestras - CryoStyle 40 Double

## Estándares y accesorios para crioscopia

Para obtener resultados precisos en el análisis del agua adicionada a la leche es muy importante utilizar crioscopios calibrados con estándares certificados de alta calidad. La línea de estándares y accesorios QCL para la crioscopia 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 crioscopios 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 67251	Soporte en plástico ABS para 24 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 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 NEW

La centrífuga Astor 8 NEW, con capacidad para 8 butirómetros, está diseñada para facilitar el análisis de grasa según el método de Gerber en muestras de leche, nata, queso u otras muestras alimentarias. Su estructura anti-ácidos ha sido construída de acuerdo a los estándares de seguridad y con un fiable diseño mecánico. Su uso es fácil y práctico.

#### Características técnicas:

- ✦ Estructura externa metálica y pintada contra ácidos
- ✦ Tapa con ventanilla circular y sistema de cierre de seguridad
- ✦ Bloqueo de seguridad de la tapa con rotor en movimiento
- ✦ Teclas para desbloquear la tapa y encender/apagar el calentamiento
- ✦ Soportes anti-ácidos de los butirómetros, fácil para llevar y limpiar
- ✦ Temperatura establecida a 65°C, según el método Gerber
- ✦ Tiempo de pre-calentamiento: máx. 20 minutos
- ✦ Excelente distribución de la temperatura en la cámara
- ✦ Interruptor/temporizador ajustable desde 0 hasta 30 minutos
- ✦ Fuerza de la centrifugación: 350 g ± 50 g, según el método Gerber
- ✦ Dimensiones: 49 x 40 x 23 (H) cm - Peso: 18 Kg.
- ✦ Alimentación: 230 V o 115 V, 50 o 60 Hz - Consumo: 470 W



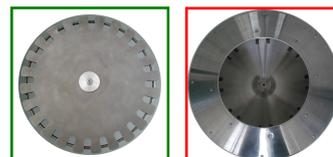
Código 60355	Centrífuga Gerber para 8 muestras - Astor 8 NEW
--------------	---

#### Accesorios:

Código 66536	Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros
Códigos varios	Butirómetros y accesorios de Gerber ( <i>bajo pedido</i> )

## 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 (soportes/adaptadores opcionales)
-------------------	---

Código RT60350M	Rotor M para Mojonnier, 8 tubos
-----------------	---------------------------------

Código PP6035002	Soporte G/S, para un tubo de Gerber o de Sedimentación (máx. 24 soportes/Rotor G/B/S)
------------------	---

Código PB6035002	Soporte B, para una botella de Babcock (máx. 24 soportes/Rotor G/B/S)
------------------	---

Códigos varios	Tubos de vidrio y accesorios de Babcock/Gerber/Sedimentación (bajo pedido)
----------------	--

Our own production

## 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 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
- ✦ 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
----------------	--

Nuestra producción

## 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 estructura 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 acero inoxidable barnizada
- ✦ 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
- ✦ Dimensione útiles y volumen del baño: 29x23x20 (h) cm - 13 litros
- ✦ Dimensiones totales: 34x32x28 (h) cm - Peso, sin accesorios: 9,7 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 para AstorBath

---

Código PB67116      Soporte de acero inoxidable para 24 butirómetros

---

## Método Gerber – Baño agitador de agua Astor 28/56

El baño de agua Astor 28/56 es un equipo para agitar y calentar muestras en tubos, vasos, botellas y otros recipientes, manteniendo una constante agitación y el valor de temperatura seleccionado. Se aconseja el uso de Astor 28/56 particularmente para el análisis de grasa en queso según el método Gerber, gracias al soporte para 28 butirómetros incluido.

### Características técnicas:

- ✦ Velocidad: 200 agitaciones/minuto, con amplitud de 24 mm
- ✦ Regulador digital y medición de la temperatura mediante sonda PT100
- ✦ Temperatura programable hasta 99,9°C, con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de alarma por bajo nivel de agua
- ✦ Tapa de acero inoxidable, inclinada y anti-condensación de humedad
- ✦ Nivel de protección IP54
- ✦ Cámara de acero inoxidable, capacidad 18 litros, con grifo de desagüe
- ✦ Soporte para 28 butirómetros incluido. Es posible añadir otro soporte (opcional)
- ✦ Dimensiones útiles: 45 x 29,5 x 16 (H) cm
- ✦ Dimensiones y peso: 77 x 40 x 38 (H) cm - 20 kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 1530 W - Otros voltajes: disponibles bajo pedido




---

Código 66531      Baño agitador de agua - Astor 28/56

---

### Accesorios:

---

Código 66546      Soporte de acero inoxidable para 28 butirómetros

---

## PROTEÍNAS, PROTEÍNAS DEL SUERO Y CASEÍNA

### Proteinómetro - A 2200

El Proteinómetro A 2200 es un equipo para la rápida determinación del contenido de proteínas, proteínas del suero lácteo y caseína según el método con almidón negro. El procedimiento es aplicable a muestras de leche de todos los tipos, también pasteurizada, UHT, homogeneizada, descremada, en polvo, reconstituida, etc.. El método es conforme a las normas internacionales FIL-IDF.

#### Características técnicas:

- ✦ Rango de medición: 0,20 – 9,99% de proteínas
- ✦ Resolución: 0,01% - Precisión: ±0,02%
- ✦ Volumen de muestra: 1 ml (*mayor para la determinación de proteínas del suero y caseína*)
- ✦ 3 canales de calibración para 3 tipos distintos de leche
- ✦ Modalidad de calibración automática a 2 o 3 puntos, a elección del operador
- ✦ Calibraciones automáticas
- ✦ Procedimiento especial para determinar las proteínas del suero y la caseína
- ✦ Pantalla LCD retro-iluminada con visualización de los resultados en % y de la curva de calibración
- ✦ Programa muy fácil con ayudas para todas las funciones
- ✦ Salida RS 232 para conectar una impresora o un ordenador
- ✦ Provisto con un paquete de almidón negro y una botella de solución lavadora
- ✦ Dimensiones: 56 x 25 x 18 (H) cm - Peso: 8,5 kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Código 67300	Proteinómetro - A 2200
--------------	------------------------

#### Accesorios:

Código 60355	Centrífuga Astor 8 NEW
Código 60990	Soporte para 24 tubos
Código 22003	Tubo de vidrio Pyrex 18x180 mm, con tapón rosca
Código 67320	Adaptador de tubo para centrífuga Astor 8
Código 9042401002	Micropipeta de precisión de 1.000 µl
Código 37465	Puntas azules, 1.000 piezas
Código 66220	Dosificador de 30 ml, para botellas
Código 086801248	Botella de vidrio de 1 litro
Código 29970001	Agitador rotativo de tubos
Código 63165	Solución lavadora, 1 litro
Código 07905443680	Almidón negro en polvo, para preparar 10 litros de reagente
Código 089200110	Papel absorbente, 50x50 cm, 100 piezas
Código DP40RS232B	Impresora

## Digestor de nitrógeno Kjeldahl – DIGI-6

El Digestor de nitrógeno Kjeldahl DIGI-6 consente digestiones simultáneas hasta un máximo de 6 muestras. Su construcción robusta y compacta garantiza una excelente uniformidad y eficiencia de calefacción, evitando la disipación de calor y, en consecuencia, el consumo de energía eléctrica. La exactitud y la precisión de la temperatura son garantizadas por el regulador digital, que posee también un sistema de protección contra la sobrettemperatura para la seguridad del operador. Los humos ácidos producidos durante el procedimiento de digestión son conducidos a través de las campanas de vidrio y de los tubos ácido-resistentes que componen la "chimenea", hacia el sistema de eliminación preferido. El equipo puede acoger hasta 6 tubos estándares de 250 ml. El soporte opcional para los tubos permite el manejo seguro y fácil de las muestras: el operador puede posicionar los tubos correctamente y trasladarlos a todos los lugares del laboratorio de forma muy sencilla, gracias a las manillas laterales. A petición, es posible producir una versión especial para utilizar tubos Kjeldahl tipo "Büchi".

### Características técnicas:

- ⚙ Capacidad: 6 muestras
- ⚙ Construcción externa en acero inoxidable
- ⚙ Termorregulador digital
- ⚙ Regulación de temperatura ambiente a 450°C
- ⚙ Protección contra la sobrettemperatura
- ⚙ Máxima seguridad del operador
- ⚙ Uniformidad superior de calefacción
- ⚙ Puede acoger hasta 6 tubos Kjeldahl de 250 ml
- ⚙ Provisto con el sistema para la eliminación de humos
- ⚙ Fácilmente conectable a un "scrubber" (opcional)
- ⚙ Versión para tubos de destilación "Büchi" es disponible bajo pedido
- ⚙ Muy fiable y seguro
- ⚙ Soporte opcional para el manejo seguro de los tubos
- ⚙ Alimentación: 220 V – 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido




---

Código 67185      Digestor de nitrógeno Kjeldahl – DIGI-6

---

### Accesorios:

---

Código RACK67185      Soporte opcional para tubos, en acero inoxidable

---

Códigos varios      Tubos de destilación, 250 ml, para diferentes destiladores (de especificar)

---

## RESIDUO SECO/HUMEDAD

### Estufa con aire forzado - Europa

La estufa con aire forzado Europa, con construcción en acero inoxidable, conjuga fiabilidad y robustez con una excelente estabilidad térmica. Perfecta para análisis de humedad, desecaciones rápidas y esterilizaciones por calor seco

#### Características técnicas:

- ✦ Construcción en acero inoxidable
- ✦ Cámara interna de acero esmaltado
- ✦ Puerta transparente con doble vidrio
- ✦ 3 soportes para bandejas de acero inox
- ✦ 2 soportes (bandejas) de acero niquelado
- ✦ Luz interior
- ✦ Regulador digital P.I.D. con temperatura ajustable de 50°C a 250°C
- ✦ Temporizador-interruptor hasta 120 minutos, con posibilidad de funcionamiento en continuo
- ✦ Agujero para drenar el condensado en el suelo de la cámara con cubeta externa
- ✦ Luz de señal de calefacción
- ✦ Resolución: 1,0°C
- ✦ Precisión:  $\pm 1,0^\circ\text{C}$ , a 110°C
- ✦ Dimensiones: 620 x 425 x 405 (H) mm
- ✦ Capacidad: 35 litros - Peso: 27 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V - 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Código 67170

Estufa con aire forzado - Europa

## ANALIZADORES AUTOMÁTICOS DE LECHE

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

Equipo automático para la rápida determinación de los componentes tradicionales en muestras de leche. 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 leche. Excelente para las necesidades de las industrias lácteas y de fabricación de queso.

#### Características técnicas:

- ✦ Análisis de grasa, proteínas, lactosa, sal, densidad y sólidos no grasos (SNF) en diferentes tipos de leche
- ✦ 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 90 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% - 20,00%; proteínas 2,00% - 7,00%; lactosa 0,01% - 6,00%; SNF 3,00% - 15,00%; sal 0,40% - 1,50%; densidad 1.000 - 1.160 Kg/m<sup>3</sup>
- ✦ Exactitud: grasa  $\pm 0,10\%$ ; proteínas y SNF  $\pm 0,15\%$ ; lactosa  $\pm 0,20\%$ ; sal  $\pm 0,05\%$ ; densidad  $\pm 0,3$  Kg/m<sup>3</sup>
- ✦ Software gratuito para la calibración y la gestión de los resultado de un PC
- ✦ Salida RS232 para PC/impresora (*impresora opcional*)
- ✦ Salida USB para la conexión a un ordenador
- ✦ Volumen de muestra: 15 ml
- ✦ Condiciones de operación: temper. de 10° a 35°C, humedad de 30% a 80%
- ✦ Dimensiones: 230 x 230 x 205 (H) mm – Peso: 4,5 Kg.
- ✦ Alimentador 12 VDC para voltaje de 110 a 240 VAC, 50/60 Hz, 65W
- ✦ Cable de alimentación para el coche: disponible bajo pedido



Código 67600      Analizador rápido de leche - 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

## CÉLULAS SOMÁTICAS

### NucleoCounter SCC-100

NucleoCounter® SCC-100 está basado en la microscopía de fluorescencia y en el uso de un práctico cartucho desechable, el cual dosifica la muestra y la pone en contacto con los reactivos integrados en el mismo consumible. Este cartucho trabaja como una celda de lectura calibrada. Después de poner el cartucho en el equipo, y sólo presionando una tecla, el resultado aparece en la pantalla e inmediatamente impreso si la impresora opcional está conectada. Por lo tanto, el análisis se efectúa en 3 simples y rápidos pasos: introducción de la muestra, inserción del cartucho en el equipo y presión de la tecla RUN.

#### Características técnicas:

- ✦ Método según la regulación internacional FIL-IDF 148
- ✦ Excelentes niveles de exactitud y precisión con cualquier tipo de leche
- ✦ Análisis inmediatos, en 30 segundos
- ✦ Ninguna calibración, ni durante ni después de la instalación
- ✦ Libre de mantenimiento programado y extraordinario
- ✦ Evita el manejo de reactivos tóxicos o carcinogénicos
- ✦ Listo para usar después de tan sólo 5 segundos de calentamiento
- ✦ Compacto, ligero y confiable
- ✦ Mínimo trabajo por parte del operador
- ✦ Conexión USB para la impresora (opcional)
- ✦ Software SomaticView® opcional para el manejo de los resultados
- ✦ Volumen de muestra: min. 500 µl
- ✦ Tiempo de análisis: < 30 segundos
- ✦ Rango de medición: 10.000 – 2.000.000 células/ml
- ✦ Dimensiones y peso: 22x38x26 (H) cm, sin impresora – 3 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, < 25 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Distribución  
exclusiva

Código 9000200	NucleoCounter SCC-100
----------------	-----------------------

#### Accesorios:

Código 9410008	Cartuchos SCC-100, 100 cartuchos subdivididos en 10 sobres
Código 9100200	Reactivo C, 500 ml
Código 36140	Tubos desechables tipo-Eppendorf, 1,5 ml, con tapa, 1.000 tubos
Código 086700296	Soporte para 20 tubos
Código 086471108	Micropipeta de precisión de 500 µl
Código 37465	Puntas azules desechables, 1.000 puntas
Código NEOS-S2B-PS	Impresora térmica para 80 columnas
Código RCT60X55	Rollo de papel térmico para impresora NEOS-S2B-PS
Código 9000SOF	Software SomaticView®

## PASTEURIZACIÓN

### Kit para el análisis de peroxidasas - Perossitest

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.

#### Características técnicas:

- ✦ Kit muy fácil de usar
- ✦ Resultados en 1-2 minutos
- ✦ Simple interpretación de los resultados



Nuestra  
producción

---

Código 63098

Perossitest, aprox. 150 análisis

---

## MICROBIOLOGÍA Y HIGIENE

### Termostato refrigerado – HotCold21

El nuevo termostato refrigerado HotCold21 de 21 litros es compacto y ahorra-espacio. Es excelente para la incubación de cultivos, incluso a temperaturas inferiores al ambiente. Moderno y funcional, conjuga fiabilidad y robustez con una óptima estabilidad y homogeneidad térmica.

#### Características técnicas:

- ✦ Ventilación del aire, para la máxima uniformidad de temperatura
- ✦ Sistema termoeléctrico de refrigeración y calefacción con semiconductores
- ✦ Temperatura ajustable de 6,0°C\* a 55,0°C (\* = con 25°C de temperatura externa. El mínimo valor obtenible depende de la temperatura ambiente)
- ✦ Pantalla digital con 3 cifras
- ✦ Alarma sonora y visiva de sobre- y bajotemperatura
- ✦ Ventana transparente con cierre magnético
- ✦ Luz interior con interruptor externo
- ✦ Diseño moderno, de bajo nivel sonoro
- ✦ 3 soportes (bandejas) incluidos, aptos para alojar también los contact slides o dip slides
- ✦ Resolución: 0,1°C - Precisión: ± 0,5°C
- ✦ Dimensiones: 28x54x43 (H) cm - Capacidad: 21 litros - Peso: 10,8 Kg.
- ✦ Alimentación: 230 V, 50 W (110 V, bajo pedido).



Código 67255      Termostato refrigerado – HotCold21

### Incubador – Hot21

El nuevo incubador Hot21 de 21 litros es compacto y ahorra-espacio. Es perfecto para la incubación de cultivos a temperaturas mayores que la ambiente. Moderno y funcional, conjuga fiabilidad y robustez con una óptima estabilidad y homogeneidad térmica.

#### Características técnicas:

- ✦ Ventilación del aire, para la máxima uniformidad de temperatura
- ✦ Sistema de calefacción con semiconductores
- ✦ Temperatura ajustable de +5,0°C encima de la ambiente a 60,0°C
- ✦ Pantalla digital con 3 cifras
- ✦ Alarma sonora y visiva de sobre- y bajotemperatura
- ✦ Ventana transparente con cierre magnético
- ✦ Luz interior con interruptor externo
- ✦ Diseño moderno, de bajo nivel sonoro
- ✦ 3 soportes (bandejas) incluidos, cada cual con agujeros especiales para los contact slides o dip slides
- ✦ Resolución: 0,1°C
- ✦ Precisión: ± 0,4°C a 35°/37°C, con temperatura ambiente de 25°C
- ✦ Dimensiones: 28x54x43 (H) cm - Capacidad: 21 litros - Peso: 10,8 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 50 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Código 67240      Incubador – Hot21

## Incubador - Triton

El incubador ventilado Triton, con construcción en acero inoxidable, conjuga fiabilidad y robustez con una excelente estabilidad térmica. Perfecto para análisis bacteriológicos y para aplicaciones donde un exacto mantenimiento de la temperatura es fundamental.

### Características técnicas:

- ✦ Construcción en acero inoxidable
- ✦ Cámara interna de acero esmaltado - Luz interior
- ✦ Puerta transparente con doble vidrio
- ✦ 3 soportes de acero inox y 2 bandejas de acero niquelado
- ✦ Luz de señal de calefacción
- ✦ Agujero para drenar el condensado en el suelo de la cámara con cubeta externa
- ✦ Regulador digital P.I.D. con temperatura ajustable de ambiente a 60°C
- ✦ Temporizador-interruptor hasta 120 minutos, con posibilidad de funcionamiento continuo
- ✦ Resolución: 0,1°C - Precisión:  $\pm 0,1^\circ\text{C}$ , a 60°C
- ✦ Dimensiones: 620x425x405 (H) mm - Capacidad: 35 litros - Peso: 27 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V - 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido




---

Código 67180                      Incubador - Triton

---

### Accesorios:

---

Código 233148                      Bandeja adicional para Triton

---

## Termostato refrigerado de 130 litros – HotCold140

HotCold140 es un equipo utilizable como termostato refrigerado con amplio rango de temperaturas ajustables. Ofrece una elevada uniformidad de temperatura en toda la cámara, gracias a la ventilación forzada y al termostato digital que permite mantener la temperatura seleccionada. Con su capacidad de apróx. 130 litros es la solución ideal para los análisis bacteriológicos, de medio ambiente, estudios de germinación y de estabilidad térmica, etc..

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital - Resolución: 0,1°C
- ✦ Rango de temperatura: de 5°C a 55°C
- ✦ Exterior metálico esmaltado blanco
- ✦ Cámara en ABS con luz interior - Puerta reversible
- ✦ Soportes para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ 2 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Ventilación forzada - Sin CFC
- ✦ Estabilidad (*temperatura respecto al valor seleccionado, medida con la sonda del termostato*):  $\pm 1,5^\circ\text{C}$
- ✦ Alarma visual/sonora de sobre-/bajo-temperatura
- ✦ Dimensiones: 54x55x91 (H) cm - Volumen: 130 litros - Peso: 35 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, max. 200 W - Clase energética A+




---

Código 67243                      Termostato refrigerado - HotCold140

---

### Accesorios:

---

Códigos varios                      Enchufe interior, etc..

---

## Termostato de precisión de 130 litros – Hot140

Hot140 es un incubador de elevada precisión con capacidad de 130 litros. Ofrece una elevada uniformidad de temperatura en toda la cámara, gracias a la ventilación forzada y al termorregulador digital que permite mantener con excelente exactitud la temperatura seleccionada. Con su capacidad de apróx. 130 litros es la solución ideal para los análisis bacteriológicos, estudios de germinación y de estabilidad térmica, etc..

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital – Resolución: 0,1°C
- ✦ Rango de temperatura: de 5°C *sobre el valor ambiente* a 55°C
- ✦ Exterior metálico esmaltado blanco
- ✦ Cámara en ABS con luz interior – Puerta reversible
- ✦ Soportes para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ 2 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Ventilación forzada – Sin CFC
- ✦ Estabilidad (*temperatura respecto al valor seleccionado, medida con la sonda del termorregulador*):  $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$
- ✦ Alarma visual/sonora de sobre-/bajo-temperatura
- ✦ Dimensiones: 54x55x91 (H) cm – Volumen: 130 litros – Peso: 35 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, max. 130 W – Clase energética A+



Código 67244

Incubador de precisión - Hot140

### Accesorios:

Los del HotCold140

## Termostato refrigerado de 240 litros – HotCold240

HotCold240 es un equipo que puede ser utilizado como refrigerador o como incubador de alta precisión. Como el modelo más pequeño, su uniformidad de temperatura en toda la cámara es muy elevada. Gracias a su capacidad de 240 litros es la solución ideal para los análisis bacteriológicos, de medio ambiente, estudios de germinación y para ensayos de estabilidad térmica, etc.

### Características técnicas:

- ✦ 4 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Volumen de la cámara: 240 litros
- ✦ Dimensiones: 55x55x150 (H) cm – Peso: 51 Kg.
- ✦ Otras características: las del HotCold140



Código 67800

Termostato refrigerado – HotCold240

### Accesorios:

Los del HotCold140

## Termostato de precisión de 240 litros – Hot240

Hot240 es un incubador de alta precisión. Como el modelo más pequeño, su uniformidad de temperatura en toda la cámara es muy elevada. Gracias a su capacidad de 240 litros es la solución ideal para los análisis bacteriológicos, estudios de germinación y para ensayos de estabilidad térmica, etc.

### Características técnicas:

- ✦ 4 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Volumen de la cámara: 240 litros
- ✦ Dimensiones: 55x55x150 (H) cm – Peso: 51 Kg.
- ✦ Otras características: las del Hot140



Código 67850 Incubador de precisión – Hot240

### Accesorios:

Los del HotCold140

## 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 500 a 1.400 litros.

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital, ajustable
- ✦ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ✦ Aislamiento térmico con poliuretano – Sin CFC
- ✦ Versiones especiales con puertas de vidrio, bajo pedido
- ✦ Soportes laterales para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ Bandejas con agujeros redondos, en acero inoxidable
- ✦ Puertas reversibles con tirador integrado
- ✦ Patas ajustables en acero inoxidable - Luz interior
- ✦ 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 - 10°C o -2° - 8°C (*neveras*); -18°C - -22°C o -14° - -20°C (*congeladores*)
- ✦ Resolución: ± 0,1°C - Alimentación: 220 V, 50 Hz



Códigos varios termostatos, neveras y congeladores, volúmenes de 500 a 1.400 litros

### Accesorios:

Código 1032 Bandeja (parrilla) adicional

Códigos varios Registrador de temperatura, puerta de vidrio, alarmas, cerradura

## 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, retroiluminado y sensible a la presión, el contaje 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 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
- ⚙ 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 termostato electrónico
- ✦ Pantalla digital con resolución 0,1°C
- ✦ Dispositivo de protección de sobrettemperatura 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, tamaño y diámetro de los 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 estructura 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 acero inoxidable barnizada
- ✦ Baño de acero inoxidable
- ✦ Termostato 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
- ✦ Dimensione útiles y volumen del baño: 29x23x20 (h) cm - 13 litros
- ✦ Dimensiones totales: 34x32x28 (h) cm - Peso, sin accesorios: 9,7 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 para AstorBath

---

Código PB67116      Soporte de acero inoxidable para 24 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, 1.250 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 distintas velocidades y 3 periodos de homogeneización pueden ser ajustados y retenidos en memoria, independientemente
- ✦ 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 de sobremesa - AstorClave

El autoclave de vapor AstorClave 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 20 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. 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:

- ✦ Autoclave vertical de vapor, de sobremesa
- ✦ Estructura externa de acero, barnizada antiácido
- ✦ Cámara de esterilización de acero inoxidable
- ✦ Capacidad interna: 20 litros
- ✦ Tapa de acero inoxidable con cierre mecánico de seguridad
- ✦ Manómetro para el control de la presión interna
- ✦ Válvula automática de seguridad tarada a una presión max. de 1,4 atm
- ✦ Sensor de nivel para carencia de agua en la cámara, con reactivación manual
- ✦ Timer ajustable de 0 a 120 minutos
- ✦ Interruptor general retroiluminado
- ✦ Espías luminosas de resistencia activa (verde) y de carencia de agua (roja)
- ✦ Cesta perforada (opcional) en acero inoxidable con manilla, 24 x 27 cm (d x h)
- ✦ Dimensiones externas: 420 x 385 x 470 (h) mm
- ✦ Dimensiones de la cámara: 28 x 33 cm (d x h)
- ✦ Peso: 19,2 Kg.
- ✦ Conforme a la Directiva Europea 97/23/CE
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 1.500 W




---

Código 67599                      Autoclave vertical de vapor, capacidad de 20 litros - AstorClave

---

### Accesorios:

---

Código 67628                      Cesta perforada de acero inoxidable con manilla, 24 x 27 (d x h) cm

---

## ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL/ESTABILIDAD TÉRMICA

### Incubador – Hot21

El nuevo incubador Hot21 de 21 litros es compacto y ahorra-espacio. Es perfecto para ensayos de estabilidad de objetos pequeños a temperaturas mayores que la ambiente. Moderno y funcional, conjuga fiabilidad y robustez con una óptima estabilidad y homogeneidad térmica.

#### Características técnicas:

- ✦ Ventilación del aire, para la máxima uniformidad de temperatura
- ✦ Sistema de calefacción con semiconductores
- ✦ Temperatura ajustable de +5,0°C encima de la ambiente a 60,0°C
- ✦ Pantalla digital con 3 cifras
- ✦ Alarma sonora y visiva de sobre- y bajotemperatura
- ✦ Ventana transparente con cierre magnético
- ✦ Luz interior con interruptor externo
- ✦ Diseño moderno, de bajo nivel sonoro
- ✦ 3 soportes (bandejas) incluidos, cada cual con agujeros especiales para los contact slides o dip slides
- ✦ Resolución: 0,1°C
- ✦ Precisión:  $\pm 0,4^{\circ}\text{C}$  a 35°/37°C, con temperatura ambiente de 25°C
- ✦ Dimensiones: 28x54x43 (H) cm - Capacidad: 21 litros - Peso: 10,8 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 50 W. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Código 67240

Incubador – Hot21

### Incubador - Triton

El incubador ventilado Triton, con construcción en acero inoxidable, conjuga fiabilidad y robustez con una excelente estabilidad térmica. Ideal para ensayos de estabilidad de material de pequeñas dimensiones, cuando un exacto mantenimiento de la temperatura es fundamental.

#### Características técnicas:

- ✦ Construcción en acero inoxidable
- ✦ Cámara interna de acero esmaltado - Luz interior
- ✦ Puerta transparente con doble vidrio
- ✦ 3 soportes de acero inox y 2 bandejas de acero niquelado
- ✦ Luz de señal de calefacción
- ✦ Agujero para drenar el condensado en el suelo de la cámara con cubeta externa
- ✦ Regulador digital P.I.D. con temperatura ajustable de ambiente a 60°C
- ✦ Temporizador-interruptor hasta 120 minutos, con posibilidad de funcionamiento continuo
- ✦ Resolución: 0,1°C - Precisión:  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ , a 60°C
- ✦ Dimensiones: 620x425x405 (H) mm - Capacidad: 35 litros - Peso: 27 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V - 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Código 67180

Incubador - Triton

#### Accesorios:

Código 233148

Bandeja adicional para Triton

## Termostato refrigerado – HotCold21

El nuevo termostato refrigerado HotCold21 de 21 litros es compacto y ahorra espacio. Es excelente para ensayos de vida útil, incluso a temperaturas inferiores al ambiente. Moderno y funcional, conjuga fiabilidad y robustez con una óptima estabilidad y homogeneidad térmica. Ideal para muestras de pequeño tamaño.

### Características técnicas:

- ✦ Ventilación del aire, para la máxima uniformidad de temperatura
- ✦ Sistema termoeléctrico de refrigeración y calefacción con semiconductores
- ✦ Temperatura ajustable de 6,0°C\* a 55,0°C (\* = con 25°C de temperatura externa. El mínimo valor obtenible depende de la temperatura ambiente)
- ✦ Pantalla digital con 3 cifras
- ✦ Alarma sonora y visiva de sobre- y bajotemperatura
- ✦ Ventana transparente con cierre magnético
- ✦ Luz interior con interruptor externo
- ✦ Diseño moderno, de bajo nivel sonoro
- ✦ 3 soportes (bandejas) incluidos, aptos para alojar también los contact slides o dip slides
- ✦ Resolución: 0,1°C - Precisión: ± 0,5°C
- ✦ Dimensiones: 28x54x43 (H) cm - Capacidad: 21 litros - Peso: 10,8 Kg.
- ✦ Alimentación: 230 V, 50 W (110 V, bajo pedido).



Código 67255      Termostato refrigerado – HotCold21

## Termostato refrigerado de 130 litros – HotCold140

HotCold140 es un equipo utilizable como termostato refrigerado con amplio rango de temperaturas ajustables. Ofrece una elevada uniformidad de temperatura en toda la cámara, gracias a la ventilación forzada y al termorregulador digital que permite mantener la temperatura seleccionada. Con su capacidad de apróx. 130 litros es la solución ideal para los estudios de vida útil y de estabilidad térmica.

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital – Resolución: 0,1°C
- ✦ Rango de temperatura: de 5°C a 55°C
- ✦ Exterior metálico esmaltado blanco
- ✦ Cámara en ABS con luz interior - Puerta reversible
- ✦ Soportes para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ 2 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Ventilación forzada - Sin CFC
- ✦ Estabilidad (temperatura respecto al valor seleccionado, medida con la sonda del termorregulador): ± 1,5°C
- ✦ Alarma visual/sonora de sobre-/bajo-temperatura
- ✦ Dimensiones: 54x55x91 (H) cm - Volumen: 130 litros - Peso: 35 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, max. 200 W - Clase energética A+



Código 67243      Termostato refrigerado - HotCold140

### Accesorios:

Código VTC6718002      Puerta de vidrio  
Códigos varios      Enchufe interior, etc..

## Termostato de precisión de 130 litros – Hot140

Hot140 es un incubador de elevada precisión con capacidad de 130 litros. Ofrece una elevada uniformidad de temperatura en toda la cámara, gracias a la ventilación forzada y al termostato digital que permite mantener con excelente exactitud la temperatura seleccionada. Con su capacidad de apróx. 130 litros es la solución ideal para los estudios de estabilidad térmica, etc..

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital – Resolución: 0,1°C
- ✦ Rango de temperatura: de 5°C sobre el valor ambiente a 55°C
- ✦ Exterior metálico esmaltado blanco
- ✦ Cámara en ABS con luz interior – Puerta reversible
- ✦ Soportes para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ 2 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Ventilación forzada – Sin CFC
- ✦ Estabilidad (temperatura respecto al valor seleccionado, medida con la sonda del termostato):  $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$
- ✦ Alarma visual/sonora de sobre-/bajo-temperatura
- ✦ Dimensiones: 54x55x91 (H) cm – Volumen: 130 litros – Peso: 35 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, max. 130 W – Clase energética A+



Código 67244

Incubador de precisión - Hot140

### Accesorios:

Los del HotCold140

## Termostato refrigerado de 240 litros – HotCold240

HotCold240 es un equipo que puede ser utilizado como refrigerador o como incubador de alta precisión. Como el modelo más pequeño, su uniformidad de temperatura en toda la cámara es muy elevada. Gracias a su capacidad de 240 litros es la solución ideal para los estudios de vida útil y de estabilidad térmica, etc.

### Características técnicas:

- ✦ 4 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Volumen de la cámara: 240 litros
- ✦ Dimensiones: 55x55x150 (H) cm – Peso: 51 Kg.
- ✦ Otras características: las del HotCold140



Código 67800

Termostato refrigerado – HotCold240

### Accesorios:

Los del HotCold140

## Termostato de precisión de 240 litros – Hot240

Hot240 es un incubador de alta precisión. Como el modelo más pequeño, su uniformidad de temperatura en toda la cámara es muy elevada. Gracias a su capacidad de 240 litros es la solución ideal para ensayos de estabilidad térmica, etc.

### Características técnicas:

- ✦ 4 bandejas (parrillas) incluidas + base de vidrio
- ✦ Volumen de la cámara: 240 litros
- ✦ Dimensiones: 55x55x150 (H) cm – Peso: 51 Kg.
- ✦ Otras características: las del Hot140



Código 67850 Incubador de precisión – Hot240

### Accesorios:

Los del HotCold140

## Termostatos refrigerados y incubadores 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 estudios de germinación, de vida útil, y también los ensayos de estabilidad térmica de productos farmacéuticos. El rango de volumen útil va de 500 a 1.400 litros.

### Características técnicas:

- ✦ Regulador digital, ajustable
- ✦ Construcción en acero inoxidable AISI 304
- ✦ Aislamiento térmico con poliuretano – Sin CFC
- ✦ Versiones especiales con puertas de vidrio, bajo pedido
- ✦ Soportes laterales para bandejas en diferentes posiciones
- ✦ Bandejas con agujeros redondos, en acero inoxidable
- ✦ Puertas reversibles con tirador integrado
- ✦ Patas ajustables en acero inoxidable – Luz interior
- ✦ Unidad de calefacción con flujo laminar tangencial y de refrigeración con ventilador central *(sólo en los termostatos refrigerados)*
- ✦ 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)*
- ✦ Resolución: ± 0,1°C – Alimentación: 220 V, 50 Hz



Códigos varios Termostatos refrigerados y incubadores, volúmenes de 500 a 1.400 litros

### Accesorios:

Código 1032 Bandeja (parrilla) adicional

Códigos varios Registrador digital de temperatura, puerta de vidrio, alarmas, cerradura

## 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 SO<sub>2</sub> Glasschem

La determinación de anhídrido sulfuroso en muestras de vino y mosto es un análisis entre los más frecuentes e importantes. Los nuevos equipos SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> son las características especiales de los equipos SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> libre o para SO<sub>2</sub> combinado
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz, 100 W/cabezal. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Distribución  
exclusiva

Código 500022	Destilador SO <sub>2</sub> Glasschem, 2 cabezales de destilación
Código 500024	Destilador SO <sub>2</sub> Glasschem, 4 cabezales de destilación
Código 500026	Destilador SO <sub>2</sub> Glasschem, 6 cabezales de destilación
Código 500028	Destilador SO <sub>2</sub> 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

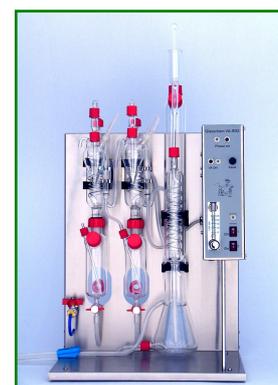
Código 5000VA1	Destilador VA Glasschem, 1 cabezal de destilación
Código 5000VA3	Destilador VA Glasschem, 3 cabezales de destilación
Código 5000VA4	Destilador VA Glasschem, 4 cabezales de destilación
Código 5000VA6	Destilador VA Glasschem, 6 cabezales de destilación

## Contenido de acidez, SO<sub>2</sub> y alcohol – Destiladores VA/SO<sub>2</sub> Kombo Glasschem

Los destiladores VA/SO<sub>2</sub> 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/SO<sub>2</sub> Kombo Glasschem permiten también la determinación del grado alcohólico con una exactitud mejor del 0,2%, gracias al software provisto. Estos equipos incluyen todas las ventajas de los otros destiladores Glasschem.

### Características técnicas:

- ✦ Equipos "todo en uno", para el análisis de acidez volátil, SO<sub>2</sub> 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 software provisto 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/SO<sub>2</sub> Kombo 1+2 (1 unidad para VA + 2 unidades para SO<sub>2</sub>), VA/SO<sub>2</sub> Kombo 1+4 (1 unidad para VA + 4 unidades para SO<sub>2</sub>)
- ✦ Duración de las destilaciones: 12 min. para VA, 10 min. para SO<sub>2</sub> libre y 10 min. para SO<sub>2</sub> 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/SO<sub>2</sub> 1+2 = 45x30x75 (H) cm, 15 Kg. - VA/SO<sub>2</sub> 1+4 = 52x30x75 cm, 17 Kg.
- ✦ Alimentación: 220 V, 50 Hz. Otros voltajes: disponibles bajo pedido



Distribución  
exclusiva

Código 5022VA1	Destilador VA/SO <sub>2</sub> Kombo Glasschem, 1+2 cabezales
Código 5024VA1	Destilador VA/SO <sub>2</sub> Kombo Glasschem, 1+4 cabezales

## Contenido de acidez volátil, SO<sub>2</sub> y alcohol – Destiladores VA/SO<sub>2</sub>/OH Kombo

Los destiladores VA/SO<sub>2</sub>/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/SO<sub>2</sub>/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 SO<sub>2</sub>, la alta eficiencia de calefacción y la ausencia de escape de gas en el aire son características especiales de los VA/SO<sub>2</sub>/OH Kombo Glasschem.



Distribución  
exclusiva

### Características técnicas:

- ⚡ Equipos "todo en uno", para el análisis de acidez volátil, SO<sub>2</sub> 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/SO<sub>2</sub>/OH Kombo 1+2+1 (1 unidad para VA + 2 para SO<sub>2</sub> + 1 para alcohol), VA/SO<sub>2</sub>/OH Kombo 1+4+1 (1 unidad para VA + 4 para SO<sub>2</sub> + 1 para alcohol)
- ⚡ Duración de las destilaciones: 12 min. para VA, 10 min. para SO<sub>2</sub> libre y 10 min. para SO<sub>2</sub> 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/SO<sub>2</sub>/OH Kombo Glasschem, 1+2+1 cabezales

---

Código 5024VA1/OH1    Destilador VA/SO<sub>2</sub>/OH Kombo Glasschem, 1+4+1 cabezales

---

## ALÉRGENOS – KITS ELISA

### Alérgenos – Kits ELISA

Los kits ELISA para la detección de alérgenos permiten analizar cuantitativamente todos tipos de alimentos y vino (según OIV 2012). Sus excelentes prestaciones analíticas y su elevada rapidez hacen que estos productos se puedan utilizar en todos los laboratorios alimenticios. Su formato de placa de 48 o de 96 pocillos en tiras de 8 pocillos - separables individualmente en casi todos los kits - reduce el derroche de material y dinero. Todos los kits ofrecen un útil soporte para determinar los alérgenos en los alimentos y vino según la ley europea 2003/89/CE y otros regulamentos internacionales.

#### Características técnicas:

- ✦ Kits ELISA, con excelentes sensibilidad y especificidad
- ✦ Muy fáciles de usar
- ✦ Extracciones rápidas y procedimiento de análisis muy sencillo
- ✦ Aptos para todos tipos de muestras alimenticias y de vino (según OIV 2012)
- ✦ Formato de placa de 48 o de 96 pocillos, en tiras de 8 pocillos separables individualmente (en casi todos los kits)
- ✦ Larga fecha de caducidad



Código AST1105E	Caseína kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1100E	Proteínas del Huevo kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1110E	Cacahuete kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1115E	Crustáceos ( <i>Tropomiosina</i> ) kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1117E	Avellana kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1120E	Sésamo kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1125E	Soja kit ELISA, 48 pocillos
Código AST1108E	Caseína kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1101E	Proteínas del Huevo kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1111E	Cacahuete kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1116E	Crustáceos ( <i>Tropomiosina</i> ) kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1118E	Avellana kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1121E	Sésamo kit ELISA, 96 pocillos
Código AST1126E	Soja kit ELISA, 96 pocillos
Código AST600348	Altramuz ( <i>Lupino</i> ) kit ELISA, 48 pocillos
Código AST600848	Mostaza kit ELISA, 48 pocillos
Código AST601048	Anacardo kit ELISA, 48 pocillos
Código AST601348	Nuez kit ELISA, 48 pocillos
Código AST601848	Almedra kit ELISA, 48 pocillos
Código AST601948	Pistacho kit ELISA, 48 pocillos
Código AST602448	Proteínas del Huevo Alta Sensibilidad kit ELISA, 48 pocillos (según OIV 2012)
Código AST602548	Albúmina del Huevo Alta Sensibilidad kit ELISA, 48 pocillos (según OIV 2012)
Código AST602648	Lisozima Alta Sensibilidad kit ELISA, 48 pocillos (según OIV 2012)
Código AST603148	Caseína Alta Sensibilidad kit ELISA, 48 pocillos (según OIV 2012)
Código AST603448	Beta-Lactoglobulina kit ELISA, 48 pocillos
Código AST604048	Seroalbúmina Bovina ( <i>BSA</i> ) kit ELISA, 48 pocillos
Código AST605648	Pez kit ELISA, 48 pocillos
Código AST600396	Altramuz ( <i>Lupino</i> ) kit ELISA, 96 pocillos
Código AST600896	Mostaza kit ELISA, 96 pocillos

Código AST601096	Anacardo kit ELISA, 96 pocillos
Código AST601396	Nuez kit ELISA, 96 pocillos
Código AST601896	Almedra kit ELISA, 96 pocillos
Código AST601996	Pistacho kit ELISA, 96 pocillos
Código AST602496	Proteínas del Huevo Alta Sensibilidad kit ELISA, 96 pocillos (según OIV 2012)
Código AST602596	Albúmina del Huevo Alta Sensibilidad kit ELISA, 96 pocillos (según OIV 2012)
Código AST602696	Lisozima Alta Sensibilidad kit ELISA, 96 pocillos (según OIV 2012)
Código AST603196	Caseína Alta Sensibilidad kit ELISA, 96 pocillos (según OIV 2012)
Código AST603496	Beta-Lactoglobulina kit ELISA, 96 pocillos
Código AST604096	Seroalbúmina Bovina (BSA) kit ELISA, 96 pocillos
Código AST605696	Pez kit ELISA, 96 pocillos

#### Accesorios:

Código AST1106E	WC Buffer, tampón de extracción para el kit Caseína para vino, 25 extracciones
Código AST1107E	HM Buffer, tampón de extracción (polvo) para el kit Caseína para jamón, 50 extracciones
Código AST1112E	PL Buffer, extracción para el kit Caseína (muestras con polifenoles), 15 extracciones
Código AST1119E	HEP aditivo, para el kit Avellana y muestras con cacao o frutos rojos, 30 extracciones
Código AST1127E	SC aditivo de extracción (polvo) para el kit Soja y muestras con cacao, 50 extracciones

## Gluten – Kit ELISA

La determinación del gluten en los alimentos ha ido asumiendo una importancia creciente en los últimos años. La necesidad de un test de screening cuantitativo apto para analizar un número elevado de muestras con un bajo coste/test resulta aún más urgente y marcada. Gluten Kit ELISA de Astori Tecnica permite realizar el análisis de todo tipo de muestras de alimentos y materias primas con la máxima especificidad hacia las gliadinas de todos los cereales listados por el Codex Alimentarius, sin reactividad cruzada, con una sensibilidad de 2 ppm de gliadinas (4 ppm de gluten). El doble formato disponible de 48 e 96 pocillos separables individualmente añade más ahorro al bajo coste/test del Gluten Kit ELISA.



#### Características técnicas:

- ✦ Kit ELISA competitivo indirecto
- ✦ Anticuerpo policlonal de última generación
- ✦ Especificidad hacia las gliadinas de todos los cereales listados por el Codex Alimentarius
- ✦ Límite de detección: aprox. 1 ppm de gliadinas (2 ppm de gluten)
- ✦ Curva de calibración con 5 estándares: 0, 2, 10, 50, 80 ppm de gliadinas
- ✦ Lectura de los resultados mediante lector ELISA con filtro de 450 nm
- ✦ Kit ELISA muy sensible y específico
- ✦ Aplicable a todos los alimentos y las materias primas gracias a los suplementos especiales
- ✦ Tiempos muy rápidos de extracción de la muestra y de realización del test
- ✦ Pocillos separables individualmente: ningún derroche de material
- ✦ Coste/test muy bajo
- ✦ Larga vida útil

Código AST1130E	Gluten kit ELISA, 48 pocillos (Suplementos de extracción no incluidos)
Código AST1131E	Gluten kit ELISA, 96 pocillos (Suplementos de extracción no incluidos)

#### Accesorios:

Código AST1128E	Suplemento TEMCO, para 50 extracciones de gluten de muestras cocidas, listo para usar
Código AST1129E	Suplemento AEMCR, para 50 extracciones de gluten de muestras crudas, listo para usar

## AFLATOXINAS/MICOTOXINAS – KITS ELISA

### 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 formatos de placa de 48 o de 96 pocillos en tiras de 8 pocillos separables individualmente reduce 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 y procedimiento de análisis muy sencillo
- ✦ Disponibilidad de kits para muestras "difíciles" y para muestras muy particulares
- ✦ Kit Ocratoxina aprobado por USDA/GIPSA
- ✦ Formatos de placa de 48 o de 96 pocillos, en tiras de 8 pocillos separables individualmente
- ✦ Larga fecha de caducidad

Distribución exclusiva

Código 941AFL01M96	Aflatoxinas Totales kit ELISA, 96 pocillos
Código 941AFL01M48	Aflatoxinas Totales kit ELISA, 48 pocillos
Código 981AFL01LM96	Aflatoxinas Totales (MATRICES DIFÍCILES) kit ELISA, 96 pocillos
Código 981AFL01LM48	Aflatoxinas Totales (MATRICES DIFÍCILES) kit ELISA, 48 pocillos
Código 961AFLM01M96	Aflatoxina M1 kit ELISA, 96 pocillos
Código 991AFLM01U96	Aflatoxina M1 kit ELISA, 96 pocillos, para urina
Código 991AFLM01U48	Aflatoxina M1 kit ELISA, 48 pocillos, para urina
Código 941DON01M96	Deoxinivalenolo (DON) kit ELISA, 96 pocillos
Código 941DON01M48	Deoxinivalenolo (DON) kit ELISA, 48 pocillos
Código 951OCH01G96	Ocratoxina kit ELISA, 96 pocillos, aprobado por USDA/GIPSA
Código 951OCH01G48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos, aprobado por USDA/GIPSA
Código 941OCH01M96	Ocratoxina kit ELISA, 96 pocillos
Código 941OCH01M48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos
Código 981OCH01W48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos, para vino, cualitativo/semi-cuantitativo
Código 981OCH01ALC96	Ocratoxina kit ELISA, 96 pocillos, para bebidas alcohólicas
Código 981OCH01ALC48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos, para bebidas alcohólicas
Código 961OCH01COF96	Ocratoxina kit ELISA, 96 pocillos, para café, cacao y especias
Código 961OCH01COF48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos, para café, cacao y especias
Código 991OCH01MS96	Ocratoxina kit ELISA, 96 pocillos, para leche y suero
Código 991OCH01MS48	Ocratoxina kit ELISA, 48 pocillos, para leche y suero
Código 951FUM01C96	Fumonisina kit ELISA, 96 pocillos
Código 951FUM01C48	Fumonisina kit ELISA, 48 pocillos

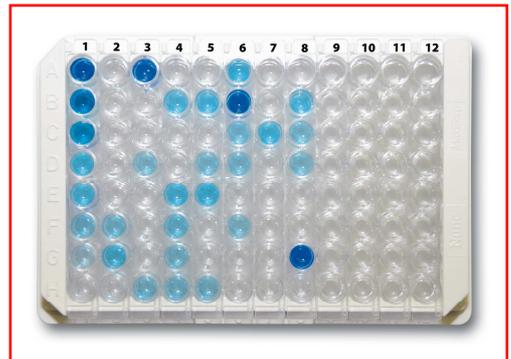
## K-CASEÍNA B EN LECHE DE VACA – KIT ELISA

### Kappa Test – Kit ELISA

El nuevo Kappa Test determina la concentración de k-Caseína B en leche de vaca, independientemente de la raza. Ha sido demostrado que leche conteniente sólo k-Caseína B (obtenida por vacas que pertenecen a la variante genética B) lleva a un rendimiento quesero más elevado que leche con sólo k-Caseína A o AB. Además, respecto a estas variantes menos ventajosas, la leche con k-Caseína B cuaja en un tiempo más corto y su cuajada es más firme y compacta, la que se procesa más fácilmente y produce quesos con mejores características reológicas y un mayor contenido de calcio y fósforo. Hasta la estructura general y las propiedades sensoriales de los quesos, leche y yóгур mejoran. Kappa Test permite a las industrias de quesos monitorear la leche cruda entregada y establecer un sistema de pago por calidad dirigido a los productores, premiando a los ganaderos que seleccionan sus vacas y proveen leche con sólo o con mayores concentraciones de k-Caseína B.

#### Características técnicas:

- ✦ Test ELISA tradicional en microplacas de 12 x 8 pocillos
- ✦ Resultados exactos en aprox. 4 horas
- ✦ Ninguna necesidad de pretratar las muestras de leche antes del análisis
- ✦ Muestras congeladas o con conservante no afectan los resultados
- ✦ Permite analizar leche de vaca, también procedente de singles ganaderos o vacas, independientemente de la raza
- ✦ Permite establecer un sistema de pago en base a los contenidos de k-Caseína B
- ✦ Permite obtener mejores rendimientos, consistencia de la cuajada y calidad



Distribución  
exclusiva

Código TESTKAPPA      Kappa Test, kit ELISA, 96 pocillos

