

CATÁLOGO DE EQUIPOS

PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS





SI Analytics
a xylem brand

 **BINDER**
Best conditions for your success

 **DDS CALORIMETERS**
Scientific Analytical Calorimeter Solutions

 **fisher scientific**
by Thermo Fisher Scientific

 **Gerhardt**
Analytical Systems

Haier Biomedical

LABOMED
ideas for vision

 **LAMY RHEOLOGY**
INSTRUMENTS

 **Lavibond**

 **LUMEX**

 **maselli**
PROCESS ANALYZERS

 **OHAUS**

 **Pape & Pedersen**
International A.P.

 **RUDOLPH RESEARCH ANALYTICAL**

 **scion**
INSTRUMENTS

SINCE 1889
 **Yamato**

Analítica Salvadoreña es una compañía salvadoreña **fundada en 1985**, con el compromiso de ofrecer soluciones integrales para Laboratorios de **Control de Calidad en múltiples sectores productivos**. Desde nuestros inicios, nos hemos dedicado a ser un socio estratégico para la industria, aportando productos y servicios que garanticen resultados precisos y confiables.

A lo largo de nuestra trayectoria, nos hemos especializado en el **suministro de equipos, estándares, reactivos químicos, cristalería, consumibles, repuestos y soporte técnico**. Nuestra experiencia nos permite atender de forma eficiente a clientes de industrias como **Alimentos, Análisis de Agua y Suelo, Asfalto, Azúcar, Bebidas, Clínico, Cosméticos, Educación, Farmacéuticos, Forrajes, Generación de Energía, Hidrocarburos, Lácteos, Medio Ambiente, Tercería, Textiles**, entre otros.

La confianza que nuestros clientes depositan en nosotros es el resultado de décadas de **trabajo constante, respaldo técnico y asesoría especializada, siempre enfocados en la mejora continua y en ofrecer productos de alta calidad que cumplen con estándares internacionales**. Cada proyecto es una oportunidad para contribuir al desarrollo de la industria.

Hoy, en Analítica Salvadoreña reafirmamos nuestro compromiso de seguir creciendo junto a nuestros clientes, brindando soluciones que **fortalezcan los procesos de laboratorio y eleven la competitividad de las empresas**. Nos enorgullece ser parte de su éxito y acompañarlos en cada paso hacia la excelencia.

+40 AÑOS SIENDO SU SOCIO EN EL LABORATORIO



ÍNDICE

A

Agitadores Overhead OHAUS – Serie Achiever™ 5000.....	5
Análisis Automatizado de Fibra - FIBRE THERM.....	5
Análisis de Nitrógeno/Proteína según el Método Dumas N-REALYZER.....	6
Analizador de Alcohol en Bebidas AlcoTest-RI.....	6
Analizador de Humedad Karl Fischer.....	7
Analizador de leche - LactiCheck®.....	7
Analizador de Leche de 3 Canales - LactiCheck® 3X.....	8
Analizador de Mercurio RA - 915 Lab.....	8
Analizador de Texturas.....	9

B

Balanzas Analíticas.....	9
Balanzas de Humedad.....	10
Bombas Calorimétricas.....	10

C

Cámaras de Clima Constante o Clima Variable.....	11
Cámaras Extractoras de Gases sin Conductos.....	11
Colorímetros por Reflectancia.....	12
Colorímetros por Transmisión.....	12
Contador de Células Somáticas.....	13

D

Densímetros Digitales.....	13
Densímetro Digital Portátil DDM 29.....	14
Destilador Kjeldahl - VAPODEST.....	14
Digestor Kjeldahl - TURBOTHERM.....	15

E

Espectrómetro NIR INFRALUM FT - 12.....	15
Esterilizadores Verticales.....	16
Extractor Automático de Grasas - SOXTHERM.....	16

M

Medidores de pH y Conductividad.....	17
Medidores de Brix y CO2 en Línea.....	18
Microscopios.....	18

P

Polarímetros/Sacarímetros.....	19
--------------------------------	----

R

Refractómetro Portátil OPTi.....	19
Refractómetro Portátil J27.....	20
Refractómetros para Laboratorio.....	20
Refrigeradores para Muestras y Reactivos.....	21

T

Tituladores Automáticos.....	21
------------------------------	----

V

Viscosímetros Rotacionales.....	22
---------------------------------	----

OTROS PRODUCTOS

Detergente para Limpieza de Cristalería y Plástico.....	22
Departamento de Soporte Técnico.....	23

Agitadores Overhead OHAUS – Serie Achiever™ 5000

Los agitadores Overhead de la serie Achiever™ 5000 de OHAUS combinan potencia, precisión y seguridad para aplicaciones exigentes en laboratorios y procesos piloto. Su motor sin escobillas, junto con la tecnología de compensación de torque, garantiza una mezcla constante y silenciosa, incluso con líquidos altamente viscosos

Equipados con un sistema de carcasas selladas con **protección IP54**, estos equipos son resistentes frente a salpicaduras y polvo, ideales para entornos industriales o químicos. Además, presentan un portabrocas sin llave, lo que **permite cambiar fácilmente los ejes con una sola mano, incluso durante el funcionamiento**

El panel digital LED es intuitivo e informativo, mostrando velocidad, torque y un temporizador integrado, todo con una precisión de ± 1 rpm. Asimismo, incorporan funcionalidades de arranque y parada suaves (rampa de velocidad) y múltiples protecciones (sobrecarga, sobretensión, sobrecorriente), con un botón de bloqueo para evitar ajustes accidentales

La serie **Achiever™ 5000** incluye cinco modelos con diferentes torques, capacidades y rangos de viscosidad, adecuados para distintas tareas, desde agitación ligera hasta homogeneización de emulsiones y procesos en escala piloto en industrias como alimentos, cosméticos, pinturas, farmacéutica, química y adhesivos



Más información



DATOS TÉCNICOS

Modelo	Torque (N-cm)	Velocidad (rpm)	Volumen máx. (L)	Viscosidad máx. (mPa-s)	Ideal para
Achiever020 (e-A51ST020)	20	30–2000 ± 1 rpm	25	10,000	Agitación ligera, disolución sencilla
Achiever 040 (e-A51ST040)	40	30–2000 ± 1 rpm	25	25,000	Mezclas de mediana densidad
Achiever060 (e-A51ST060)	60	30–2000 ± 1 rpm	40	50,000	Mezclas más viscosas, emulsiones más densas
Achiever 100 (e-A51ST100)	100	30–1300 ± 1 rpm	100	70,000	Mezclas de gran volumen, homogeneización pesada
Achiever 200 (e-A51ST200)	200	6–400 / 30–2000 ± 1 rpm	100	100,000	Procesos piloto y productos industriales de alta viscosidad



Análisis Automatizado de Fibra - FIBRE THERM

El FIBRE THERM es un equipo diseñado para realizar análisis automatizados de fibra cruda, fibra detergente neutra (NDF), fibra detergente ácida (ADF) y lignina (ADL) en muestras como alimentos balanceados, forrajes y materias primas. Utiliza la tecnología FibreBag, que sustituye los métodos tradicionales con bolsas de filtración, permitiendo procesos más rápidos, limpios y estandarizados.

Este sistema elimina la filtración manual y asegura resultados reproducibles y confiables, basados en los métodos Weender y van Soest, ampliamente aceptados en la industria.

Características destacadas:

- Procesa hasta 12 muestras simultáneas
- Permite memorización de 9 métodos
- Proceso estandarizado con condiciones de extracción y filtración constantes
- Alta seguridad y bajo consumo de agua (aprox. 5 L/min) y energía
- Fácil limpieza, robusto diseño y mínimas cenizas en blancos

Más información



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Agua de refrigeración consumida	aprox. 5L/min
Tensión nominal	230 VAC, 50/60 Hz
Potencia absorbida	1900W
Peso	42Kg
Dimensiones (AnxPxAl)	340x640x860mm
Alimentación de aire comprimido	4–5bar
Volumen del tubo de digestión	1,8 litros
Puertos	2 puertos RS 485
Programas que se pueden guardar	9
Alimentación de agua	2 tomas con rosca de 3/4 pulgadas
Alimentación de aire comprimido	4–5 bar



Análisis de Nitrógeno/Proteína según el Método Dumas N-REALYZER

El método Dumas para determinar nitrógeno destaca por su sistema compacto y seguro, evitando el uso de sustancias químicas peligrosas y optimizando el espacio en el laboratorio. Además, supera al método Kjeldahl en rapidez y eficiencia, reduciendo tiempos de análisis y costos operativos, lo que lo convierte en una alternativa moderna y económica. El analizador **N-Realizer** procesa hasta 100 muestras sólidas o líquidas con precisión, evitando confusiones gracias a su automuestreador patentado y permitiendo la inserción flexible de muestras urgentes.

El **N-Realizer** se adapta a diversas matrices, incluyendo muestras acuosas, gracias a su sistema de separación de agua de dos fases, que evita fallos en el equipo. Su detector de N_2 opera con alta precisión sin necesidad de una célula de referencia, reduciendo el consumo de helio en un 50% y disminuyendo los costos de gas portador entre un 10% y un 50% comparado con otros sistemas.

Además, utiliza consumibles sostenibles que garantizan resultados de alta calidad, mientras que su software **REAL-OS** guía al usuario de manera intuitiva en todo el proceso, desde la preparación de la muestra hasta la obtención de resultados. En conjunto, el método Dumas y el **N-Realizer** ofrecen una solución eficiente, segura y rentable para el análisis de nitrógeno.



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Rango de muestra	Hasta 1 mg por muestra
Límite de detección	0.003 – 50 mg de N absoluto
Tiempo de análisis	3 – 5 min por muestra
Potencia absorbida	1400W
Tasa de Recuperación	<99.5%
Temperatura máxima horno	Hasta 1100 °C
Autogestionado	Autosampler para hasta 100 muestras con inserción de prioridad
Detector	Conductividad térmica (TCD) sin célula de referencia tradicional
Gases requeridos	Helio o argón (portador), oxígeno y aire comprimido
Peso	≈ 130 kg
Dimensiones (cerrado / abierto)	Cerrado: 600 × 550 × 722 mm Abierto: 600 × 550 × 1200 mm
Clase IP	IP20



Gerhardt
Analytical Systems

Más información



Analizador de Alcohol en Bebidas AlcoTest-RI

El **Alcotest-RI** es un equipo versátil diseñado para medir de forma rápida y precisa el contenido alcohólico en una amplia variedad de bebidas, desde cervezas y vinos hasta licores y bebidas espirituosas. Su diseño compacto y su funcionamiento eficiente lo hacen ideal para laboratorios de control de calidad y estaciones de embotellado.

Gracias a su método de análisis al instante, proporciona resultados confiables en segundos, **eliminando la necesidad de procesos manuales largos como la destilación**. Esto agiliza el flujo de trabajo, reduce errores y mejora la productividad general del laboratorio.

Además, el **Alcotest-RI** está fabricado con componentes duraderos, requiere un mantenimiento mínimo y ofrece una excelente relación costo-beneficio. Su uso continuo ayuda a garantizar la uniformidad del producto y **facilita el cumplimiento de normas reguladoras sobre alcohol en bebidas**.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Tipo de muestras	Cervezas, vinos, licores y bebidas con contenido alcohólico
Tiempo de análisis	Resultados en segundos
Rango de alcohol	Adecuado para cualquier bebida con contenido alcohólico
Diseño	Compacto, robusto y fácil de mantener
Ventajas	Rápido, preciso, elimina procesos de destilación manual



Más información



RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL

Analizador de Humedad Karl Fischer

El **Analizador de Humedad Karl Fischer** es un equipo esencial en laboratorios industriales y de control de calidad, diseñado para determinar con precisión el contenido de agua en muestras líquidas, sólidas y pastosas. Utiliza el **método Karl Fischer**, reconocido mundialmente por su exactitud en el rango de partes por millón (ppm) hasta porcentajes elevados de humedad. Este instrumento es ideal para sectores que requieren un control estricto de la humedad, como la industria farmacéutica, alimentaria, química y cosmética. Su tecnología avanzada permite mediciones rápidas (entre 1 y 5 minutos por muestra) y cumple con normativas internacionales como **USP, Ph. Eur., ASTM e ISO**, garantizando resultados confiables y reproducibles en entornos regulados.

Entre sus principales ventajas destacan su alta sensibilidad (desde 1 ppm), su capacidad para analizar una amplia variedad de matrices (incluyendo muestras difíciles como aceites, polímeros o productos higroscópicos) y su interfaz intuitiva con opciones de conectividad (USB, RS-232 o inalámbrica). Además, reduce errores humanos gracias a funciones de automatización, como dosificación precisa y calibración integrada. Su diseño robusto y bajo mantenimiento lo convierten en una inversión duradera para laboratorios que buscan eficiencia y cumplimiento con estándares GLP o FDA. Para aplicaciones más exigentes, el equipo puede complementarse con accesorios como hornos de evaporación o sensores especializados, adaptándose a necesidades específicas de cada industria.



SI Analytics

a xylem brand

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Método	Karl Fischer (Volumétrico/Coulométrico)
Rango de Medición	0.0001% (1 ppm) – 100%
Precisión	±1% del valor medido
Tiempo de Análisis	1-5 minutos (según muestra)
Cumplimiento Normativo	USP, Ph. Eur., ASTM, ISO, GMP
Conexiones	USB, RS-232, Wi-Fi/Bluetooth (opcional)
Aplicaciones Clave	Farmacéutica, alimentos, química, cosméticos, energía

Más información



Analizador de leche - LactiCheck®

Los analizadores de leche **LactiCheck®** ofrecen un perfil completo y confiable de la composición láctea (grasa, sólidos, proteínas, lactosa, densidad y agua agregada) en solo segundos. Diseñados para integrarse en cualquier etapa de la cadena láctea, desde la producción hasta el procesamiento, estos equipos son robustos, asequibles y adaptables a diferentes tipos de leche (cruda, homogeneizada, tratada térmicamente) y productos como quesos y yogures. Además, registran datos digitalizados para un control de calidad eficiente según las necesidades del usuario.

El **modelo LC-Mini** analiza 10 parámetros de leche cruda en aproximadamente 60 segundos, con canales independientes para leche de vaca, oveja y cabra. Su diseño con bomba peristáltica garantiza máxima precisión, mientras que su sistema de limpieza automatizado y alarmas (visuales/acústicas) simplifican el mantenimiento. Incluye salida RS-232 para conexión a PC o impresora, siendo ideal para granjas, centros de recepción, procesamiento lácteo, veterinarios y nutricionistas. Una solución portátil y fiable para el control de calidad en la industria láctea.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Parámetros medidos	Grasa, proteína, lactosa, sólidos totales, acidez, densidad, agua agregada.
Tecnología	Espectroscopia en el infrarrojo cercano (NIR) para mediciones rápidas y precisas.
Tiempo de análisis	Resultados en menos de 60 segundos por muestra.
Capacidad de muestra	Pequeñas cantidades (aproximadamente 10 mL por medición).
Interfaz de usuario	Pantalla táctil y software intuitivo para gestión de datos.
Conexiones	USB y opciones de impresión de resultados.
Aplicaciones	Control de calidad en producción láctea, laboratorios, investigación y desarrollo.



Más información





Analizador de leche de 3 Canales

El **LactiCheck 3X** de **Page & Pedersen** (referido también como LC-03) es un analizador compacto y de alta eficiencia para determinar con rapidez la composición de la leche cruda, procesada o semidesnatada. Con una medición completa en **menos de 60 segundos**, es ideal para uso en recepciones de leche, plantas de procesamiento, queserías o laboratorios satélite que requieran validar contenido de **grasa, proteína, lactosa, sólidos y densidad sin necesidad de pipeteo ni reactivos**. El equipo es práctico, robusto y dispuesto en panel de sobremesa, listo para usarse tras un arranque de menos de 5 minutos.

Este sistema utiliza tres canales calibrables para diferentes tipos de leche, emplea recordatorios auditivos para mantenimiento y permite la exportación automática de datos. Mide parámetros clave como **grasa** (con una precisión de $\pm 0.06 - \pm 0.08\%$), **proteína** ($\pm 0.15\%$), **sólidos no grasos**, **lactosa**, **sólidos totales**, **densidad** ($\pm 0.0005 \text{ g/cm}^3$), **agua añadida** ($\pm 3\%$), y **nivel de sales** ($\pm 0.05\%$). Soporta alimentación universal (90–265 VAC, <30W), opera en ambientes estándar (10–35°C, humedad 30–80%) y usa volúmenes de muestra de menos de 15 ml, con un peso de solo 3 kg, lo que lo hace sencillo de integrar en espacios reducidos.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Modelo	LactiCheck 3X / LC-03
Canales calibrables	3 (leche cruda, procesada y semidesnatada)
Tiempo de medición	Aprox. 60 s
Proteína y Lactosa	2–7% ($\pm 0.15\%$)
Sólidos totales	2–25% ($\pm 0.18\%$)
Densidad	1.0150–1.0400 g/cm ³ ($\pm 0.0005 \text{ g/cm}^3$)
Volumen de muestra	<15 ml
Alimentación eléctrica	90–265 VAC, <30 W
Operatividad ambiental	10–35°C; humedad 30–80%
Dimensiones	11 × 24 × 26 cm
Mantenimiento	Recordatorio audible "Time to Clean"
Exportación de datos	USB / RS-232 (opcional con registro automático)



Más información



Analizador de Mercurio RA-915 Lab

El Analizador de Mercurio es un equipo avanzado basado en la tecnología de absorción atómica (principio de Zeeman), diseñado para determinar trazas de mercurio en muestras sólidas, líquidas y gaseosas con alta sensibilidad. Ideal para laboratorios ambientales, alimentarios e industriales, permite mediciones rápidas y precisas sin necesidad de tratamientos químicos complejos, cumpliendo con normativas internacionales como **EPA, ISO y EN**.

Este equipo destaca por su **robustez, bajo mantenimiento y capacidad de análisis directo**, siendo una herramienta esencial para el monitoreo de mercurio en control ambiental, seguridad alimenticia e investigación científica.



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Tecnología de medición	Espectrometría de absorción atómica con corrección Zeeman (alta precisión)
Rango de medición	0–2 000 000 ppb (µg/kg)
Límite de detección (LOD)	0.2 ppb (µg/kg)
Tiempo de análisis	1–5 minutos
Tipos de muestra	Sólidos, líquidos, gaseosos (aguas, suelos, alimentos, aire, tejidos biológicos).
Normativas compatibles	EPA 7473, ISO 16772, EN 1483 y otros estándares internacionales.
Automatización	Muestreador opcional para hasta 45 muestras (ahorro de tiempo y mano de obra).
Software	Interfaz intuitiva con gestión de datos, calibración automática e informes PDF
Salida de datos	Conexión USB, impresora o integración con sistemas LIMS
Requerimientos de energía	220V, 50/60 Hz (consumo energético optimizado).
Dimensiones y peso	Compacto (consulta modelo específico), fácil instalación en laboratorio.
Rango de Temperatura	50–950°C
Aplicaciones	Monitoreo ambiental, control de alimentos, análisis industriales e investigación.

Más información





Analizador de Texturas

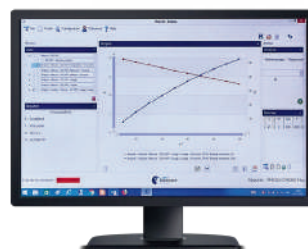
Los **Analizadores de Texturas modelos TX700/TX900** de Lamy Rheology son equipos de alta precisión que permiten realizar pruebas tanto de compresión como de tracción, con control de velocidad desde 0.1 hasta 10 mm/s y resolución de posición de hasta 0.01 mm. Los equipos están equipados con una pantalla táctil a color de 7", sensores de fuerza intercambiables (desde 10 N hasta 500 N) y un sensor de temperatura PT100 (-50 °C a 300 °C), ideal para adaptarse a una amplia variedad de materiales. Los instrumentos también permiten el almacenamiento y exportación de métodos y resultados, así como la creación de copias de seguridad vía USB.

Estos analizadores incluyen seis modos de prueba predefinidos: **Compresión, Relajación, Tracción, Ciclo TPA, Penetrometría y Compresión Relativa**, aptos para medir parámetros como **dureza, elasticidad, cohesión, viscosidad, fracturabilidad y firmeza** en productos **alimenticios, cosméticos, adhesivos, polímeros, etc.** El software RheoTex permite gestionar usuarios con distintos niveles de acceso, crear rampas de temperatura, personalizar curvas, generar informes directamente y exportar datos para análisis automatizado o uso en herramientas ofimáticas.



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Modos de prueba	Compresión, Relajación, Tracción, Ciclo TPA, Penetrometría, Compresión Relativa
Rango de fuerza	Sensores intercambiables desde 10 N hasta 500 N
Velocidad de prueba	Desde 0.1 hasta 10 mm/s
Resolución de desplazamiento	0.01 mm
Pantalla	Táctil a color de 7 pulgadas
Temperatura	Sensor PT100 (-50 °C a 300 °C)
Software opcional	RheoTex: control de pruebas, creación de métodos, informes y exportación de datos
Interfaz de usuario	Gestión de múltiples perfiles con niveles de acceso
Exportación de datos	USB, RS-232, Ethernet
Aplicaciones comunes	Alimentos, cosméticos, farmacéutica, adhesivos, polímeros, entre otros



Más información



Balanzas Analíticas

Las balanzas analíticas **OHAUS** están diseñadas para ofrecer precisión y confiabilidad en entornos exigentes como **laboratorios, industria y docencia**. Destacan tres series principales: Explorer, con célula de pesaje maquinada a partir de un bloque sólido, terminal extraíble con pantalla táctil a color y opciones avanzadas de conectividad (RS-232, USB, Ethernet); Adventurer, que combina una **interfaz intuitiva con pantalla táctil a color, gestión de usuarios por niveles y calibración automática AutoCal™**, ideal para procesos GLP/GMP; y Pioneer, como opción económica que mantiene **alta exactitud y repetibilidad, con chasis metálico, pantalla LCD auxiliar y puerto USB integrado**.

Estas balanzas ofrecen **capacidades de lectura hasta 0,1 mg y rangos máximos de hasta 320 g**, con platos inoxidables de 90 mm y cabinas antiviento que optimizan la estabilidad. **Incorporan múltiples modos de pesaje (conteo, porcentaje, formulación, densidad, control de peso dinámico, entre otros)** y diseños robustos: filtros ambientales ajustables, bloqueo de software, conectividad GLP/GMP, y calibración interna o automática según modelo. Son herramientas versátiles y duraderas, pensadas para entornos regulados, pesajes rutinarios o tareas analíticas avanzadas.



DATOS TÉCNICOS

Característica	Explorer	Adventurer	Pioneer
Legibilidad	0.01 mg o 0.1 mg	0.1 mg	0.1 mg
Capacidad máxima	Hasta 320 g	Hasta 220 g	Hasta 220 g
Pantalla	Táctil a color desmontable	Táctil a color	LCD retroiluminada
Calibración	Interna automática (AutoCal™)	Interna automática (AutoCal™)	Manual o interna según modelo
Cabina de pesaje	Completa, con apertura automática opcional	Cabina con apertura lateral	Cabina estándar con apertura manual
Modos de pesaje	Múltiples (conteo, fórmula, densidad, etc.)	Básicos + aplicaciones GLP/GMP	Básicos
Conectividad	USB, RS-232, Ethernet, 2ª pantalla opcional	USB, RS-232	USB
Construcción	Cuerpo metálico con base sólida	Cuerpo metálico con base plástica	Cuerpo metálico
Cumplimiento normativo	GLP/GMP, ISO, trazabilidad avanzada	GLP/GMP	GLP básico
Aplicación ideal	Laboratorios regulados, farmacéutica	Educación, laboratorios generales	Educación, laboratorios generales

Más información



Balanzas de Humedad

Las balanzas de humedad **OHAUS** son equipos de alta precisión diseñados para **determinar el contenido de humedad en una amplia variedad de muestras, utilizando tecnología de secado por lámpara halógena**. Ofrecen resultados rápidos, exactos y repetibles, ideales para aplicaciones en la industria alimentaria, farmacéutica, química y de control de calidad. Su capacidad de **pesaje de hasta 120 g, resolución de 0.001 g** y sensibilidad de hasta **0.01 % de humedad** las convierten en una herramienta confiable para laboratorios y procesos industriales.

Estas balanzas permiten ajustar el rango de temperatura de secado **entre 40 °C y 230 °C**, lo que las hace versátiles para distintos tipos de materiales. Cuentan con funciones intuitivas, modos de secado preprogramados y una interfaz fácil de usar que agiliza el **análisis de pérdida de humedad**. Gracias a su construcción robusta y tecnología avanzada, las balanzas de humedad OHAUS aseguran resultados consistentes y cumplen con estándares internacionales de precisión.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Capacidad máxima	Resolución humedad	Tamaño del plato	Tipo de calefactor	Rango de temperatura	Display / Interfaz	Conectividad
MB120	120 g	0.01 % / 0.001 g	Ø 90 mm	Lámpara halógena	40 – 230 °C	TFT táctil 4.3" WQVGA	USB (host y device), RS-232 (OHAUS)
MB92	90 g	0.01 % / 0.001 g	Ø 90 mm	Fibra de carbono	40 – 200 °C	TFT táctil 4.3"	USB (host y device), RS-232 (OHAUS)
MB62	90 g	0.01 % / 0.001 g	Ø 90 mm	Fibra de carbono	40 – 200 °C	5" LCD (2 líneas)	USB, RS-232
MB32	90 g	0.01 % / 0.001 g	Ø 90 mm	Fibra de carbono	40 – 180 °C	LCD + knob (2 líneas)	USB, RS-232

Más información



Bombas Calorimétricas

El **CAL3K-A** es un sistema calorimétrico avanzado, ideal para laboratorios que requieren alta velocidad y precisión en la determinación del poder calorífico de muestras. Es ampliamente utilizado en **Universidades, Industria Alimenticia, Plantas de Cemento, Minas de Carbón y Centrales Térmicas**. Su diseño permite un uso eficiente de recursos: no requiere agua, consume menos electricidad, tiene bajo mantenimiento y su vida útil supera los 10 años. Los usuarios valoran su facilidad de operación y su bajo costo operativo, siendo **ideal para el análisis de más de 10 muestras por hora**.

Este calorímetro combina métodos **isotérmicos y adiabáticos**, con tiempos de análisis de tan solo **4-5 minutos por muestra**. Opera con una estación externa de llenado de oxígeno, utiliza un recipiente tipo rosca 4K-4 y cuenta con un sistema de enfriamiento por aire. Su **precisión es destacable gracias a una resolución de hasta 0.000001 °C y reproducibilidad del 0.1 % RSD**. Ofrece múltiples modos de operación y cumple con normativas internacionales como DIN 51900 y ASTM D240, entre otras, siendo una solución robusta y confiable para laboratorios exigentes.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Métodos de medición	Isotérmico y Adiabático
Modos de operación	Dinámico, Isotérmico, Adiabático y Experimental
Velocidad de análisis	Más de 10 muestras por hora
Tiempo por muestra	4 a 5 minutos
Reproducibilidad	± 0.1 % RSD
Resolución térmica	0.000001 °C
Resolución energética	0.0001 MJ/kg
Rango de medición	Hasta 99 MJ
Temperatura de operación	15 °C a 70 °C
Llenado de oxígeno	Manual, con estación externa y filtro
Sistema de enfriamiento	Aire
Interfaz de comunicación	RS232 y USB
Alimentación eléctrica	100-240 V AC, 50/60 Hz
Cumplimiento normativo	DIN 51900, ASTM D240, D4809, D5865, E711, ISO 1829

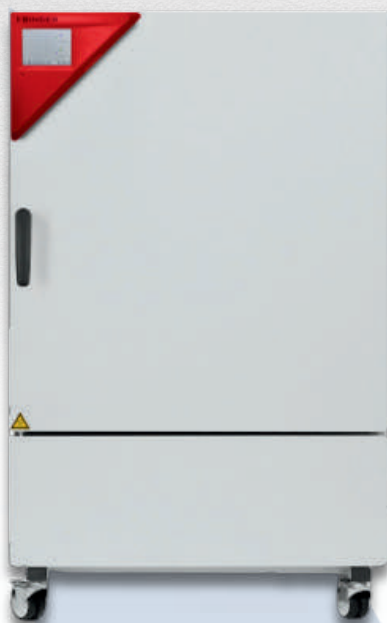
Más información



Información nutricional	
Tamaño de la porción: 5 piezas (40 g)	
Porciones por envase: 6.8 aprox.	
Cantidad por porción	
Contenido energético 583 kJ (137 kcal)	
Proteínas	2.8 g
Grasas (Lipidos)	0 g
Carbohidratos	0 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares	0 g
Sodio	0 g



DDS CALORIMETERS
Scientific Analytical Calorimeter Solutions



BINDER

Cámaras de Clima Constante o Clima Variable

Las cámaras de clima constante son equipos de simulación ambiental diseñados para controlar con precisión temperatura y humedad, ideales para ensayos de estabilidad, envejecimiento y conservación de productos en sectores como Farmacéutico, Alimentos, Cosmético, Médico y de Investigación. Están preparadas para mantener condiciones homogéneas tanto en el tiempo como en el espacio, garantizando resultados confiables según estándares internacionales y regulaciones como ICH, BPL/GMP, FDA, ASTM, entre otros

Estas cámaras integran estructuras de acero inoxidable y sistemas de circulación de aire horizontal bilateral para asegurar uniformidad térmica y de humedad. Ofrecen rangos amplios de temperatura y humedad con altos niveles de estabilidad y precisión, incluyen iluminación conforme a ICH, control regulable de luz, sistemas de humidificación por vapor y registro automático de datos mediante software especializado. Están pensadas para operar de manera continua, con bajo mantenimiento y durabilidad prolongada.



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Rangos de temperatura	Estándar desde -0 °C hasta +70 °C; modelos avanzados extienden hasta +180 °C
Rango de humedad relativa	Desde 10 % hasta alrededor del 80 %; en modelos completos hasta ~98 % RH
Homogeneidad ambiental	Circulación de aire horizontal bilateral para uniformidad térmica y de humedad
Material interno	Acero inoxidable resistente y fácil de limpiar
Iluminación ICH	Sistema ajustable conforme a normativas de estabilidad de fármacos (Q1B)
Control de humidificación	Humidificación por vapor con gestión de condensación
Registro de datos / Software	Documentación continua de temperatura y humedad; compatible con sistemas GMP, FDA, APT-COM
Aplicaciones	Ensayos ICH, estabilidad a largo plazo y acelerada, envejecimiento, control de calidad, investigación

Más información



Cámaras Extractoras de Gases sin Conductos

Las cámaras extractoras sin conductos (o campanas de recirculación) son equipos de laboratorio diseñados para capturar y filtrar vapores, gases y partículas nocivas, devolviendo aire limpio al ambiente sin necesidad de conexión a conductos exteriores. Son ideales en entornos donde no es posible o deseable realizar instalaciones de ventilación, como laboratorios temporales, aulas o espacios compartidos. El aire se aspira por la parte frontal, pasa por capas de filtración (prefiltro de espuma y filtro de carbón activado) y un ventilador interno, para luego recircularse, asegurando control ambiental sin afectar la climatización.

Su principal **ventaja es la instalación simple y autónoma, sin alteraciones de infraestructura**, lo que permite ubicarlas casi en cualquier lugar. Requiere de cambio del filtro de carbón activado cada 3,000 horas, lo que equivale a 380 días de trabajo de 8 horas diarias. El equipo tiene un sensor de partículas, el cual, junto con el contador de horas notifica cuando es necesario el cambio.

Haier Biomedical



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Filtración	Prefiltro de espuma + filtro de carbón activado; opcional: HEPA o especializados
Recirculación de aire	Sí, sin salida exterior, mantiene temperatura ambiente
Instalación	Fácil, sin necesidad de ductos externos ni integración al HVAC
Duración de filtros	3,000 horas
Aplicaciones recomendadas	Laboratorios docentes, investigación, entornos con químicos conocidos
Mantenimiento	Cambio periódico de filtros y monitoreo de saturación
Ventilador integrado	Presente; efectividad depende del diseño; puede generar ruido
Limitaciones	No aptas para sustancias desconocidas o que requieran evacuación al exterior
Ventajas principales	Instalación rápida, económica y sin impacto en climatización
Modelos	4 y 5 pies de ancho

Más información



Colorímetros por Reflectancia

La **serie TR de Lovibond** reúne colorímetros de reflectancia portátiles y de sobremesa diseñados para medir con precisión el color de productos alimenticios como sólidos, polvos, pastas, geles, líquidos y granulados. Modelos como el **TR500**, **TR520** y **TRA500** ofrecen geometría 45°/0° para evitar interferencias de luz ambiental y garantizar resultados consistentes en segundos, tanto en producción como en laboratorio. El TR500 incluye una base de acoplamiento que permite medir muestras en celdas ópticas sin contaminación lumínica, ideal para ingredientes y productos terminados

Por otro lado, la **serie LC (como el LC100 combinado con su soporte SV100)** está confeccionada para medir superficies sólidas y opacas de alimentos y polvos. Es extremadamente portátil, fácil de usar y adecuado para control de calidad en línea o en campo. Es especialmente útil en industrias como la de productos lácteos, chocolate, bebidas y leche en polvo, proporcionando análisis rápidos y fiables sin necesidad de conexión a PC



DATOS TÉCNICOS

Modelo	Tipo / Uso	Muestras aptas	Portabilidad	Base / estación incluida	Aplicaciones en alimentos
TR 500	Handheld + docking	Líquidos, geles, polvos, sólidos	Alta	Sí	Salsas, purés, bebidas, productos procesados
TR 520	Handheld	Superficies curvas o planas	Muy alta	No	Panadería, carnes frías, embutidos, snacks
TRA 500	Handheld / sobremesa	Geles, pastas, líquidos, sólidos	Versátil	Opcional	Mermeladas, jugos, conservas, productos enlatados
LC 100	Colorímetro portátil	Sólidos, superficies planas	Muy alta	No	Leche en polvo, granos, harinas, café, galletas
SV 100	Soporte para LC 100	Uso con celdas ópticas (povos, pastas)	N/A	Sí (solo soporte)	Chocolate, condimentos, mezclas en polvo, especias

Más información



Colorímetros por Transmisión

La **línea PFXi** está equipada con una selección de escalas de color para mercados específicos, entre otros petróleo, aceites alimentarios, productos farmacéuticos, productos de cervecería y miel. Los usuarios pueden cargar una escala distinta en el instrumento cada vez. La línea PFXi mide el color automáticamente y visualiza el resultado directamente en la pantalla. Ya sea de conformidad con escalas de medición tradicionales que se hayan extendido como estándar en el sector de la medición y el control del color o en forma de valores CIE y datos espectrales de prestigio a nivel internacional.

Cálculo y descripción del estado de la desviación de color

Esta útil configuración le permite ver si la muestra de color es característica de la escala seleccionada. Cuando proceda, contendrá una descripción de las diferencias entre tonalidades (p. ej., más rojo, más verde), la saturación relativa (más intensa o más débil) y un factor de variación del color (una medición relativa de la distancia entre el espacio cromático de la muestra respecto de la "verdadera" escala de color).



Más información



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Normas aplicables	ASBC, ASTM E308, EBC Analytika
Tipo de color	Transparente
Principio de medición	9 filtros de interferencia
Detector	Fotodiodo con realce en azul
Pantalla	Pantalla gráfica de 240 x 128 con retroiluminación (blanca o azul)
Interfaces	USB, RS 232, Ethernet
Paso óptico	0,1 – 50 mm
Geometría de medición	Transmisión 0° – 180°
Almacenamiento interno	Más de 100 000 mediciones
Tiempo de medición	Menos de 30 segundos
Rango espectral	420 – 710 nm
Ancho de banda	10 nm
Fuentes de luz	Iluminante CIE A, B, C, D65
Observador	2°, 10°



Contador de Células Somáticas

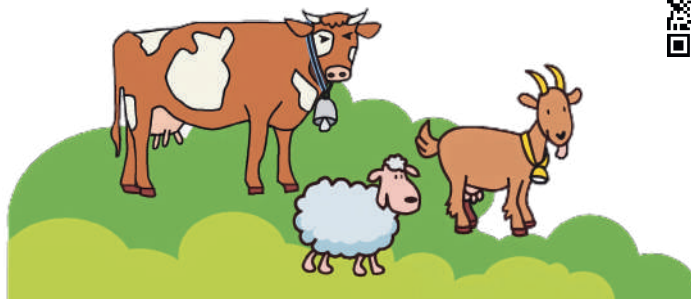
El robusto **LactiCyte-HD®** manejado con el PC, proporciona contajes de células somáticas rápidos, precisos y económicos para leche de vaca, cabra, oveja y búfalo. Basado en la técnica de microscopía por fluorescencia y amplificación para el conteo celular, los resultados de células reales se registran digitalizados por una cámara. Se establece una correlación directa con el conteo de células somáticas por microscopía directa (DMSCC) mediante el microscopio automatizado integrado.

Método rápido (tiempo de medida < 1 minuto), Adaptado a leche cruda y conservada (Vaca, cabra, oveja & búfalo), Rango amplio (0,1 to 10.000.000 SCC/mL), Pantalla grande, salida a impresora e interface PC, umbrales definidos por el usuario



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Rango de medida	0,1 a 10.000.000 SCC/mL
Transferencia de datos	Via USB
100.000 SCC/mL	5%
400.000 SCC/mL	3%
600.000 SCC/mL	2%
Tiempo por test	<60 Seg. (usando x4 Chip)
Tests por chip	4 (x4 Chip)
Sitios de unión por test	16 (x4 Chip)
Efecto de "arrastré"	0%
Tamaño de muestra	100 uL
Temperatura de la muestra	+10 to +350 C
Volumen de medida	~4uL
Potencia de Consumo	<50W
Requerimientos eléctricos	100 a 240VAC 50/60Hz



Más información



Cromatografo de Líquidos

La **cromatografía líquida de alto rendimiento** se utiliza en la industria alimentaria para diversos propósitos, incluido el control de calidad, las pruebas de seguridad y el análisis nutricional.

- Análisis de aditivos alimentarios:** para analizar y cuantificar aditivos alimentarios, como conservantes, antioxidantes, edulcorantes, colorantes y potenciadores del sabor, garantizando que los productos alimenticios cumplan con los estándares regulatorios y tengan un etiquetado preciso con respecto a la presencia y concentración de aditivos.
- Análisis de Pesticidas y Residuos:** para detectar y cuantificar residuos de pesticidas en muestras de alimentos, comprobando que los productos agrícolas están libres de niveles nocivos de pesticidas y cumplen con las normas de seguridad.
- Análisis de vitaminas y nutrientes:** ayuda a evaluar el valor nutricional y la calidad de los alimentos, respaldando el etiquetado nutricional y las afirmaciones realizadas por los fabricantes.
- Análisis de Sabor y Aroma:** Ayuda a comprender la composición y calidad de los sabores, como los compuestos volátiles responsables del aroma, asegurando la consistencia y autenticidad en los productos alimenticios.

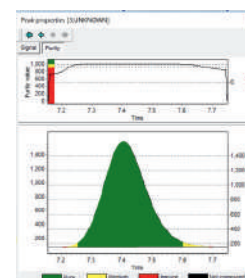
DATOS TÉCNICOS

Característica	Descripción
Bomba cuaternaria	Modo de baja presión "High Frequency Mode" (HFM) con control en tiempo real para minimizar pulsaciones y mejorar reproducibilidad.
Autosampler (SCION 6210/6220)	Jeringa estándar de 100 µL (opciones: 500 µL, 1 mL, 2.5 mL). Rango de inyección con jeringa estándar: 0.1 – 50 µL. Con jeringas opcionales: 5 – 2250 µL.
Precisión de inyección	< 0.3 % RSD (10 µL, n=6). Exactitud: ± 0.8 % (50 µL, n=10). Repetibilidad lineal: R² = 0.999.
Carry-over	< 0.003 % RSD (después de inyección de solución de methylparaben).
Horno para columnas	Control Peltier para temperatura estable; capacidad para hasta 3 columnas de 300 mm con columna de guarda.
Detectores	UV, DAD, fluorescencia, índice de refracción.
Construcción	Resistente a químicos, calor y corrosión; sensores de fugas y apagado automático.
Automatización	Control total con software CompassCDS, compatible con 21 CFR Part 11.
Ahorro de solvente	Desgasificación eficiente y lavado automático de émbolos.
Potencia de Consumo	<50W
Requerimientos eléctricos	100 a 240VAC 50/60Hz

scion
INSTRUMENTS



Más información



Densímetros Digitales

Los densímetros digitales de **Rudolph Research Analytical** ofrecen medición precisa y continua de densidad y temperatura de líquidos, ideales para aplicaciones en la industria de bebidas, química, farmacéutica, petroquímica, y en universidades e investigación. Integran métodos manuales o automatizados (con bomba peristáltica o muestreador), y permiten extraer datos instantáneos desde tan solo 1 ml de muestra. Equipados con una pantalla táctil química resistente y método preconfigurados o personalizados, facilitan la operación 24/7 con trazabilidad NIST y conformidad con normativas como ASTM e ISO

Aplicaciones para: **Grados Brix para soluciones, Grado alcohólico en soluciones binarias (después de destilación), Densidad y Gravedad Específica, Grados API en productos de petróleo, Concentración de soluciones ácidas o bases, etc.** Incluyen detección automática de burbujas y corrección de viscosidad, generan informes directamente a impresoras locales o en red, y operan bajo Windows Embedded con múltiples puertos (USB, Ethernet, HDMI). Son compatibles con GLP/GMP, USP, ISO17025, y ofrecen módulos opcionales como refractómetro o polarímetro integrados.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Rango de densidad	0 – 3 g/cm ³
Precisión de densidad	± 0.000010 g/cm ³ (modelo DDM2911 Plus)
Rango de temperatura	0 – 100 °C
Precisión de temperatura	± 0.01 °C
Corrección de viscosidad	Automática
Volumen mínimo de muestra	1 ml
Modos de muestra	Manual, peristáltica o muestreador automático
Pantalla	Táctil, resistente a químicos
Interfaz de impresión	PCL local o en red
Conectividad	5 × USB, 2 × RS-232, 2 × Ethernet, 1 × HDMI
Sistema operativo	Windows Embedded
Compatibilidad de trazabilidad	Certificación NIST; calificación IQ/OQ/PQ disponible
Modos adicionales disponibles	Integración con refractómetro o polarímetro Rudolph

**RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL**

Más información



Densímetro Digital Portátil DDM 29

El DDM29 es un densímetro digital portátil y de mano diseñado por Rudolph Research para ofrecer precisión de laboratorio en cualquier ubicación. Utiliza tecnología de control de temperatura Peltier para mantener la muestra a 20 °C o 25 °C, evitando la deriva típica de otros medidores que solo corrigen matemáticamente la temperatura. Gracias a su innovador diseño de doble tubo en U de acero inoxidable 316, soporta ambientes corrosivos y ofrece lecturas con precisión hasta la cuarta cifra decimal (±0.0005 g/cm³ de exactitud). El equipo cuenta con una pantalla táctil LED de 7" con interfaz gráfica en múltiples idiomas, batería recargable (con autonomía de hasta 8 h), y almacenamiento interno para miles de mediciones.

Su diseño intuitivo permite gestionar más de 50 tablas preinstaladas de densidad y concentración (Brix, alcohol, API, ácidos, bases, químicos orgánicos/inorgánicos), además de ofrecer la creación de métodos personalizados mediante fórmulas o polinomios. Maneja modos de medición continua, simple y múltiple, con tiempos típicos de entre 30 y 40 segundos tras estabilización térmica. Incluye interfaces USB-C, Wi-Fi, Bluetooth, RFID o lector de códigos de barras, además de impresión inalámbrica con AirPrint y soporte remoto vía internet

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Técnica de medición	Tubo en U oscilante doble, corrección de viscosidad, oscilador de referencia patente US7735353B2 (Rudolph Research Analytical, robinanugrah.com)
Precisión en densidad	±0.0005 g/cm ³ (resolución de 0.0001 g/cm ³)
Repetibilidad	±0.0001 g/cm ³ (±0.02 °C)
Control de temperatura	Peltier a 20 °C o 25 °C (±0.01 °C)
Rango de densidad	0–3 g/cm ³
Volumen mínimo de muestra	≈ 1 mL
Tiempo por medición	30–40 segundos tras equilibrio térmico
Materiales en contacto	Acero inoxidable 316, PTFE, ECTFE, PVDF (versión según fuente)
Pantalla	LED táctil de 7" (128 mm), GUI multilingüe
Batería	Ion-litio recargable, carga en ~2 h, autonomía 4–8 h
Interfaces de comunicación	USB-C, Wi-Fi, Bluetooth, RFID, lector de código de barras, AirPrint
Aplicaciones típicas	Bebidas (Brix, alcohol), químicos, petroleras (API), soluciones ácidas, farmacéuticas

**RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL**

Más información



Destilador Kjeldahl-VAPODEST

Los destiladores **Kjeldahl VAPODEST de Gerhardt** están diseñados para realización automática o semiautomática de la destilación por arrastre de vapor, cumpliendo con la norma internacional DIN EN ISO 17025. **Son aptos para determinar nitrógeno/proteína en alimentos, cereales, carne, leche, suelos y aguas, y también pueden medir ácidos volátiles, amonio, formaldehído, cianuro, dióxido de azufre, entre otros compuestos por arrastre.** Disponen de biblioteca de métodos predefinidos y permiten crear procedimientos personalizados, control por niveles de usuario y transferencia de datos mediante balanza, códigos de barras o dispositivos USB, lo que brinda eficiencia y trazabilidad en laboratorios exigentes

Los modelos disponibles (200-400, 450, 500, 500C, 550/C) ofrecen distintos niveles de automatización: desde control básico hasta titulación externa o integrada y auto-muestreo, incluyendo versiones especializadas para formaldehído y SO₂. Su uso es flexible para distintos tubos y ofrece alta seguridad operativa. También se emplean en la destilación de ácidos volátiles, compuestos nitrogenados y azufrados, lo que amplía su versatilidad para análisis en sectores como alimentos, medio ambiente y petroquímica



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Normativa	Cumple DIN EN ISO 17025
Aplicaciones	Kjeldahl (Nitrógeno/Proteína), amonio, H ₂ S, ácidos volátiles, formaldehído, SO ₂
Modelos disponibles	200-400 (básicos), 450 (titulación externa), 500/500C (titulación integrada + auto-muestreo), 550/C (formaldehído/SO ₂)
Automatización	Desde semiautomático hasta completo con auto-muestreo y titulación integrada
Control de métodos	Biblioteca predefinida + usuarios multinivel
Transferencia de datos	USB, RS-232, balanza, lector de códigos de barras
Seguridad	Alta, compatible con múltiples tubos
Versatilidad analítica	Compatible con diferentes tipos de muestras y análisis por arrastre de vapor



Gerhardt
Analytical Systems

Más información



Digestor Kjeldahl-TURBOTHERM

Los digestores **Kjeldahl son equipos esenciales para preparar muestras en la determinación de nitrógeno mediante el método Kjeldahl, y también utilizados en análisis de cianuro, metales pesados (digestión con agua regia), y demanda química de oxígeno (DQO).** Estos sistemas garantizan una **digestión precisa mediante calentamiento controlado de la muestra con ácido sulfúrico y catalizadores, preparándola para la posterior destilación y titulación.** Son ampliamente usados en laboratorios de alimentos, química, ambientales y minería por su fiabilidad y conformidad con normativas vigentes.

Su operación es robusta y flexible: pueden manejar distintos tipos de muestras y volúmenes, adaptándose a producciones pequeñas o grandes. Ofrecen control de temperatura y tiempo, así como módulos para reagentes y seguridad en el manejo de ácidos fuertes. Además, su integración en flujos de trabajo analíticos permite continuidad y trazabilidad en procesos industriales y académicos, garantizando resultados reproducibles y preparación estandarizada de muestras para análisis Kjeldahl y otros métodos relacionados.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Aplicaciones	Determinación de Nitrógeno Kjeldahl, cianuro, metales pesados (agua regia), DQO
Tipo de método	Digestión ácida (H ₂ SO ₄) con calor controlado
Catalizadores compatibles	Sales de cobre, selenio, mercurio (según método Kjeldahl)
Volúmenes de muestra	Rango adaptable según modelo y tubos utilizados
Control de temperatura	Preciso, con rampas programables
Seguridad del proceso	Control automático de tiempo y temperatura, contención de ácidos
Conformidad normativa	Métodos Kjeldahl y relacionados, estándares de laboratorios
Versatilidad analítica	Admite digestión para nitrógeno, metales, DQO, cianuro
Integración en laboratorio	Compatible con destiladores, sistemas de titulación y flujos automatizados
Robustez y fiabilidad	Diseñados para uso rutinario en entornos académicos e industriales



Gerhardt
Analytical Systems



Más información



Espectrómetro NIR INFRALUM FT-12

El espectrómetro **NIR INFRALUM FT-12** es un instrumento robusto y versátil de la marca **Lumex** especializado en el análisis rápido y no destructivo de componentes clave en materias primas y productos finales. Capaz de determinar de forma precisa, dependiendo de la muestra, parámetros como: **aceites, almidón, cenizas, fibra, fósforo, gluten, humedad, proteínas, sólidos totales, etc.** Su tecnología NIR combinada con análisis por transformada de Fourier garantiza resultados confiables y reproducibles en tiempo real.

Determinación simultánea de todos los parámetros de interés en 1 minuto, Máxima precisión de los resultados proporcionados por el uso de la Espectrometría NIR por FTIR, El espectro de transmisión que es más informativo en comparación con el espectro de reflectancia, Análisis de grano entero sin preparación de muestra: sin moler ni moler, No se requieren reactivos ni consumibles, Interferómetro con compartimento óptico resistente al agua y al polvo, Modelos de calibración abierta (posibilidad de ampliar las calibraciones existentes), Software SpectraLUM/PRO dedicado y fácil de usar que cumple con FDA 21 CFR parte 11, Protocolos de IQ/OQs



Más información



DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Tipo de espectroscopía	NIR – transformada de Fourier
Parámetros medidos	Aceite, almidón, cenizas, fibra, ácido erúico, otros componentes alimenticios
Tipo de muestra	Granos, harinas, materias primas agrícolas y carnes
Modo de análisis	No destructivo, en línea o en laboratorio
Velocidad de medición	Resultados en tiempo real
Preparación de muestra	Mínima o nula
Portabilidad	Compacto, uso de campo y laboratorio
Software incluido	Calibración, visualización, exportación de datos y generación de informes
Aplicaciones clave	Control de calidad, monitoreo de materias primas, optimización de procesos



Esterilizadores Verticales

Los esterilizadores verticales de vapor, también conocidos como **autoclaves verticales**, son diseñados para la **esterilización de líquidos, sólidos e instrumentos en Hospitales, Laboratorios, Universidades, Industria Farmacéutica y Alimentos**. Funcionan bajo presión y temperatura controlada (hasta 135 °C), garantizando la **eliminación de microorganismos mediante ciclos automáticos gestionados por microprocesador**. Su construcción en acero inoxidable, y sistemas de cierre hermético con válvulas de seguridad, permiten un uso seguro y prolongado.

Estos equipos destacan por su **facilidad de carga vertical, alta seguridad gracias a bloqueos automáticos, y paneles electrónicos que gestionan la temperatura, presión y temporizadores de manera precisa**. Son compatibles con ciclos preprogramados, modos específicos como agar, y disponen de opciones automáticas como purga, vaciado y control de vacío. Su disponibilidad en capacidades desde unos 20–30L hasta más de 150L y la inclusión de enfriamiento eficiente los hacen versátiles para rotaciones intensas en entornos de trabajo exigentes .

DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Capacidad típica	30L – 100L según modelo
Rango de temperatura	45 °C – 135 °C
Material de cámara	Acero inoxidable
Control y seguridad	Microprocesador con ciclos automáticos, bloqueo de presión, válvulas de seguridad
Ciclos programables	4 fijos + hasta 6 personalizables; modo Agar, purga y vaciado automático
Sistema de cierre	Hermético, con bloqueo mecánico/automático según presión
Interfaz	Panel digital, temporizador, RS-232; algunos incluyen control por microprocesador
Construcción exterior	Carcasa en acero inoxidable y elementos calefactores internos
Válvula / manómetro	Válvula de seguridad y manómetro hasta 35 PSI
Enfriamiento	Opciones de enfriamiento rápido (microprocesado)



Más información





Extrator Automático de Grasas - SOX THERM

El Extrator Automático de Grasas Soxtherm de C. Gerhardt es un sistema de extracción por solvente completamente automatizado, diseñado para procesar hasta 24 muestras simultáneamente. Opera sin supervisión y ofrece resultados fiables en menos de 2 horas, siendo hasta cuatro veces más rápido que el método Soxhlet tradicional, regresando solvente para optimizar recursos. Ideal para laboratorios de Alimentos, Medio Ambiente o Petrolera. Este equipo garantiza análisis consistentes y documentados, con control total a través del software Soxtherm Manager o unidad externa MultiStat, y soporte para normas AOAC, EPA, ASTM, entre otras.

Con características avanzadas como monitoreo de temperatura, seguridad mediante sensores y alertas, y recuperación de solvente, el Soxtherm prioriza la eficiencia y la seguridad analítica. Su interfaz intuitiva permite iniciar procesos con un clic, gestionar métodos preconfigurados y acceder a datos en tiempo real. Además, su conectividad a la nube brinda actualizaciones OTA y seguimiento remoto vía dispositivos móviles, facilitando la trazabilidad y control de calidad

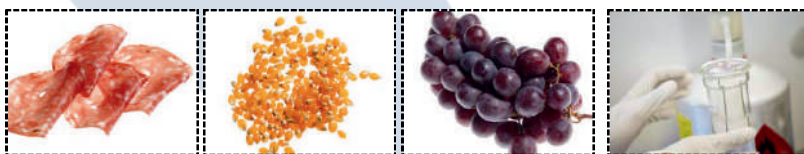
DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Capacidad	2, 4, 6 o hasta 24 muestras simultáneas según configuración
Tiempo de extracción	Menos de 2 horas (4x más rápido que Soxhlet)
Automatización	Total; sin supervisión necesaria
Reciclaje de solvente	Sí, integrado para ahorro y sostenibilidad
Control del proceso	Mediante Soxtherm Manager o unidad MultiStat; programable y con pantalla táctil
Seguridad	Sensores, bloqueo por temperatura, parada automática y protección frontal
Normas compatibles	AOAC, EPA, ASTM, métodos Randall / Twisselmann
Aplicaciones	Grasas en alimentos, medio ambiente, petroquímica, plásticos, explosivos etc.

Más información



Gerhardt
Analytical Systems



Medidores de pH y Conductividad

Los medidores de pH y conductividad combinados son instrumentos versátiles diseñados para mediciones precisas en laboratorio y campo. Existen en formatos portátiles y de sobremesa, con variedad de electrodos intercambiables para adaptarse a diferentes tipos de muestras y condiciones de trabajo. Estas herramientas permiten medir pH con rangos amplios (aproximadamente de -2.00 a +16.00), ORP (potencial de oxidación-reducción), conductividad, salinidad, sólidos disueltos totales (TDS) y temperatura, ofreciendo así múltiples parámetros en un solo dispositivo de alta funcionalidad.

Con resoluciones de 0.01 pH, ± 0.01 pH de exactitud, y capacidades de medición de conductividad que incluyen desde microsiemens hasta varios mS/cm, estos medidores integran funciones avanzadas de calibración automática, compensación de temperatura y memoria de datos. Cuentan con conectividad USB y/o RS-232 para transferencia de resultados, y una interfaz amigable que facilita el uso en entornos industriales, académicos, ambientales o de tratamiento de agua. Su robustez y portabilidad los hacen ideales para uso en campo y laboratorio, garantizando trazabilidad y conformidad con buenas prácticas de medición.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Marca	Tipo	Parámetros	Rango de pH	Conductividad	Precisión pH	Conectividad / Memoria
ST20	OHAUS	Portátil	pH (ST20); Conductividad (ST20C)	0.00 – 14.00 pH	0 – 1999 μ S/cm (ST20C)	± 0.1 pH	No / Sin memoria interna
Starter 400M	OHAUS	Portátil	pH / Conductividad / TDS / Temp.	-2.00 – 16.00 pH	0.01 μ S/cm – 200 mS/cm	± 0.002 pH	USB / ~99 registros
Starter 5000	OHAUS	Mesa	pH / ORP / Temp.	-2.00 – 20.00 pH	N/A	± 0.002 pH	USB, RS-232 / 1 000 mediciones
AB33PH (AquaSearcher)	OHAUS	Mesa	pH / ORP / Temp.	-2.00 – 16.00 pH	N/A	± 0.01 pH	USB, RS-232 / 1 000 mediciones
AcuMeter AB200	Fisher Scientific	Portátil	pH / Conductividad / ORP / Temp.	-2.00 – 16.00 pH	0 – 200 mS/cm	± 0.01 pH	USB, RS-232 / Memoria expandible



Más información



Medidores de Brix y CO2 en línea

El analizador de bebidas IB08 es un sistema de control de calidad completamente en línea. El analizador puede medir bebidas carbonatadas (Brix, Diet, CO2 y O2) y aguas saborizadas. Está dotado de tecnología óptica y prácticamente no requiere mantenimiento. La medición de Brix y Diet se realiza por medio del índice de refracción mientras que la tecnología infrarroja se utiliza para medir el nivel de CO2 (el sensor presión/temperatura para medición de CO2 está disponible a solicitud).

Después de su instalación y una primera configuración el analizador no requiere más ajustes, lo que le hace la herramienta ideal para cambios de producción sin que sea necesario esperar los controles de laboratorio. Esto permite optimizar el proceso productivo, ahorrar tiempo e incrementar el rendimiento de los siropes

DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Parámetros opcionales	Inversión azúcar, Alcohol, Oxígeno, pH
Temperatura del producto	-5°C...+35°C (23°F...95°F)
Precisión de la línea	max. 10 bar (145 psi) a 20°C (68°F)
Grado de Protección	IP67 conforme con EN60529
Interfaz digital	RS485 para la conexión de los receptores M8, MP06, Profibus DP, MODBUS/TCP, ETHERNET/IP, PROFINET
Conexiones	2 accesorios de montaje 3/4" Tri-Clamp®
Bomba de recirculación	Bomba higiénico centrífuga



maselli
PROCESS ANALYZERS

Más información



Microscopios

Los **microscopios Labomed** combinan óptica avanzada, durabilidad y ergonomía para ofrecer imágenes claras y detalladas en diversas aplicaciones de laboratorio. Sus sistemas ópticos de alta calidad y su diseño robusto garantizan un uso prolongado, incluso en entornos con alta demanda de trabajo. Su versatilidad permite analizar muestras con precisión en distintas etapas de control y verificación, apoyando procesos que requieren observación microscópica confiable. Además, su iluminación optimizada y facilidad de uso los convierten en una herramienta práctica para equipos que buscan precisión y eficiencia en sus análisis.

Además, Labomed cuenta con amplias certificaciones de calidad: sus productos se fabrican en instalaciones certificadas ISO 9001:2015 e ISO 13485:2016, están registradas por la FDA y cuentan con aprobaciones UL y CE. Esto garantiza una excelente relación precio-rendimiento, óptica de alta fidelidad, ergonomía avanzada y soporte global confiable



LABOMED
ideas for vision

Más información



DATOS TÉCNICOS

Característica	CXL	LX300	LX400	LX500
Cuerpo	Inclinado 45°, rotable 360°	Inclinado 45°, rotable 360°	Inclinado 45°, rotable 360°	Inclinado 45°, rotable 360°
Distancia interpupilar	54-74 mm	48-75 mm	48-75 mm	47-75 mm
Campo visual	10x/18 mm	10x/18 mm	10x/20 mm	10x/22 mm
Objetivos	Semi Planacromatico 4x, 10x, 40x y 100x	EP2 Planacromatico DIN 4x, 10x, 40x y 100x	RP Planacromatico DINcorregido al infinito 4x, 10x, 40x y 100x	RP Planacromatico DINcorregido al infinito 4x, 10x, 40x y 100x
Plataforma	Metalica X-Y, 135x124 mm	Metalica X-Y, 150x135 mm	Metalica X-Y, 200x140 mm	Ceramica X-Y, 200x140 mm
Condensador	Abbe NA 1.25	Abbe NA 1.25	Abbe NA 1.25	Abbe NA 1.25
Iluminacion	LED	LED	LED	LED
Alimentacion electrica	100-240VAC	100-240VAC	100-240VAC y Batería recargable	100-240VAC y Batería recargable

Polarímetros/Sacarímetros

Los polarímetros y sacarímetros están diseñados para operación continua 24/7 y son ampliamente utilizados en laboratorios de **control de calidad en industrias de alimentos, azúcar, química y farmacéutica**. Incorporan sensores de temperatura integrados, lo que garantiza precisión en la medición de la rotación óptica de sustancias. Además, pueden integrarse fácilmente con otros instrumentos analíticos como refractómetros o densímetros, mejorando la eficiencia en los procesos de análisis.

Estos equipos cuentan con sistemas avanzados de manejo de datos y control, proporcionan información confiable y precisa en aplicaciones como **Análisis de Azúcares, Soluciones ópticamente activas y verificación de normas de calidad**. Su durabilidad y diseño robusto los hacen adecuados para ambientes de uso intensivo, permitiendo un rendimiento sostenido y mantenimiento sencillo, aspectos valorados en entornos industriales.



RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL

Más información



DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Operación continua	Diseñados para uso 24/7
Sensor de temperatura integrado	Asegura estabilidad térmica y precisión en las mediciones
Compatibilidad instrumental	Integración posible con refractómetros y densímetros
Aplicaciones principales	Medición de ángulos de rotación óptica: azúcares, soluciones, control de calidad
Diseño	Robusto y fiable para entornos industriales
Gestión de datos	Trazabilidad y almacenamiento de mediciones
Mantenimiento	Sencillo, adecuado para uso intensivo
Escalas	Rotación óptica, Rotación específica, Grados Z



Refractómetro Portátil OPTi

El **OPTi Digital de Bellingham+Stanley**, permite medir sólidos disueltos y concentraciones en línea, desde fruta fresca hasta productos químicos industriales. Su **diseño ergonómico y compacto con un prisma de acero inoxidable moldeado por inyección y carcasa resistente (IP65)** facilita su uso tanto en laboratorio como en campo, sin depender de métodos ópticos tradicionales. La corrección automática de temperatura (ATC) y la **pantalla LCD clara aseguran resultados consistentes con un solo botón**.

Este refractómetro cubre totalmente el **rango 0-95 °Brix**, sin necesidad de costos adicionales, y cuenta con una **librería interna de 50 escalas**, de las cuales pueden mostrarse 3 simultáneamente. Realiza la lectura en apenas 2 segundos, incluso en condiciones de alta iluminación ambiental, lo que lo convierte en una herramienta versátil y rápida para industrias de alimentos, bebidas, vinícola, cervecera, automotriz, ciencias de la vida e industrial. Funciona con dos baterías AAA y resiste rangos de **temperatura operativa de entre 5 °C y 40 °C**.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Tipo de medición	Refractometría digital portátil - °Brix, índice de refracción, más
Rango Brix	0 - 95 °Brix (rango completo sin costo extra)
Escalas internas	50 escalas - hasta 3 visibles simultáneamente
Tiempo de lectura	Aproximadamente 2 segundos
Pantalla	LCD clara, legible con luz ambiental intensa
Condiciones operativas	Temperatura: 5 °C a 40 °C; hasta 95 % HR
Alimentación	2 baterías AAA
Aplicaciones recomendadas	Alimentos, bebidas, vinos, cervezas, automotriz, ciencias de la vida, industria



BS Bellingham
+ Stanley
a xylem brand



Más información



Refractómetro Portátil J27

El J27 de Rudolph Research Analytical es un **refractómetro digital portátil** que ofrece precisión de laboratorio en cualquier lugar, gracias a su controlador de temperatura basado en tecnología Peltier que regula la **temperatura de la muestra a 20 °C o 25 °C**, garantizando una estabilidad y exactitud superiores en entornos variables. Incorpora un prisma de zafiro sintético, extremadamente duradero (casi tan resistente como el diamante), lo que facilita su limpieza y asegura mayor longevidad del instrumento

Su interfaz gráfica es muy intuitiva gracias a una **pantalla táctil LED de 7 pulgadas**, disponible en múltiples idiomas, permitiendo su uso eficiente en ambientes como bodegas o líneas de producción. Funciona con batería recargable de ion-litio (2 h de carga, hasta 4 h de uso en condiciones exigentes y 8 h en uso normal), e incluye estación de carga para uso estacionario



DATOS TÉCNICOS

Característica	Especificación/Detalle
Rango de medición	IR 1,3-1,7, Brix 0-100
Exactitud	IR $\pm 0,0001$, Brix $\pm 0,05$
Repetibilidad	IR $\pm 0,0001$, Brix $\pm 0,05$
Resolución	IR 0,0001 – Brix 0,01
Control de temperatura	20 o 25 °C
Escalas de medición	Índice de refracción (nD), Brix (% sacarosa) (% RDS)
% Escalas de concentración	Ilimitado
Límite de temperatura ambiente	10 a 35°C
Tiempo de medición	Configurable por el usuario: puede ser menos de 5 segundos
Memoria Interna	Hasta 6,000 mediciones
Interfaces de comunicación	USB-C, WiFi, Bluetooth®, entrada manual, RFID y lector de código de barras para ingresar identificaciones de muestras



RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL

Más información



Refractómetros de Laboratorio

Los refractómetros de laboratorio de Rudolph Research Analytical ofrecen alta precisión y son ideales para medir índices de refracción y sólidos disueltos en una gran variedad de sectores: **bebidas, farmacéutica, química, petróleo, aceites esenciales, fragancias y cosméticos**. Estas unidades con funcionamiento bajo Windows **incluyen calificación IQ/OQ/PQ**, trazabilidad con estándares reconocidos y conectividad con impresoras, garantizando cumplimiento con normativas internacionales y documentación robusta en entornos regulados.

Su tecnología avanzada permite rangos de medición ampliados y estabilidad operacional, asegurando resultados confiables en aplicaciones intensivas. Construidos para un uso continuo en laboratorios profesionales, ofrecen beneficios como **gestión eficiente de datos, integración con software, y respaldo técnico especializado que asegura precisión y fiabilidad en cada análisis**

RUDOLPH
RESEARCH
ANALYTICAL



Más información



DATOS TÉCNICOS

Modelo	Rango de índice de refracción (nD)	Precisión	Resolución	Temperatura controlada	Pantalla / Software	Aplicaciones
J157	1.32 – 1.53 / 1.3 – 1.7	± 0.0001	0.00001	10°C - 90°C	Pantalla táctil / Windows Avanzado, trazabilidad GMP Compatible IQ/OQ/PQ	Bebidas, Alimentos, Rutina General
J257	1.26 – 1.72	± 0.00002	0.00001	10°C - 100°C		Farmacéutica, cosmética, aceites
J357	1.26 – 1.72	± 0.00002	0.00001	10°C - 100°C		Alta precisión, laboratorios regulados



Refrigeradores para Muestras y Reactivos

Los refrigeradores Haier destacan por su tecnología de **conservación avanzada, eficiencia energética y diseño adaptable a diferentes entornos de trabajo**. Están diseñados para mantener temperaturas estables y seguras, lo que garantiza que los productos perecederos conserven sus propiedades organolépticas y nutritivas por más tiempo. Gracias a sus sistemas de enfriamiento uniforme, controles digitales precisos y modelos con bajo consumo eléctrico, representan una solución confiable para quienes requieren almacenamiento seguro y constante en condiciones exigentes.

En la industria de alimentos, los refrigeradores Haier se utilizan para asegurar la calidad de materias primas, ingredientes y productos terminados, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de los alimentos. Son indispensables en áreas como restaurantes, panaderías, plantas procesadoras, supermercados y laboratorios de control de calidad, donde la correcta cadena de frío es fundamental para cumplir con normativas sanitarias y garantizar la inocuidad alimenticia.

Haier Biomedical



DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Opciones	Puerta de vidrio, puerta sólida,
Volumen interno	50 - 1100 Lts
Temperatura	2°C a 8°C
Cantidad puertas	1 o 2 dependiendo volumen.
Pantalla Táctil	Opcional
Alarmas	Alta y baja temperatura, puerta abierta, Falla de energía, falla de sensor
Bandejas	Removibles y ajustables
Puerto para	Sensor de temperatura externo
Puertos	USB para descargar datos de temperatura
Controlado por	Microprocesador



Más información



Tituladores Automáticos

Los tituladores automáticos están diseñados para garantizar **precisión, repetibilidad y trazabilidad en una amplia variedad de aplicaciones industriales y de laboratorio**. Son ideales para técnicas como **titulación potenciométrica y volumétrica (Karl Fischer), entre otras**, permitiendo automatizar métodos tradicionales manuales. Estos equipos brindan flexibilidad para adaptarse a diversas industrias, tales como **Agroindustria, Alimentos, Farmacéutica, Agua y ambiente, optimizando los procesos analíticos mediante protocolos estandarizados. ideales para medición de salinidad o acidez en alimentos.**

Los sistemas incluyen modelos específicos como **TitroLine 5000, TitroLine 7000 y TitroLine 7750**, los cuales cuentan con métodos preprogramados que reducen significativamente la intervención del usuario y mejoran la eficiencia. Además, están disponibles kits personalizados para aplicaciones específicas que incluyen todos los componentes necesarios (reactivos, electrodos, materiales de titulación), **facilitando la implementación inmediata y asegurando resultados confiables desde el primer uso**

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Tipos de titulación	Ácido/Base, No acuosos, Complejométrica, Por precipitación, etc.
Automatización	Total – convierte métodos manuales en automáticos
Métodos predefinidos	Sí, incluyen protocolos estándar como sal, acidez, humedad, entre otros
Kits disponibles	Paquetes con reactivos, electrodos y consumibles específicos para cada aplicación
Precisión y repetibilidad	Alta, gracias a diseño automatizado y protocolos calibrados
Aplicaciones	Agroindustria, alimentos, agua y aguas residuales, farmacia, control de procesos químicos
Interfaces y conectividad	Compatible con PC; integración LIMS y redes de laboratorio posibles
Ventajas clave	Mejora la estandarización, reduce errores operativos, facilita trazabilidad GLP/GMP

SI Analytics
a xylem brand

Más información



Viscosímetros Rotacionales

Los viscosímetros rotacionales de **Lamy Rheology** son instrumentos confiables y precisos, diseñados para la medición de la **viscosidad en líquidos y semisólidos en distintos sectores industriales**. Gracias a su sistema de medición basado en la resistencia al giro de un husillo dentro del fluido, permiten determinar la viscosidad en condiciones reales de uso. Su **interfaz digital y pantalla táctil a color** facilitan la lectura de datos como viscosidad, velocidad de rotación, torque, esfuerzo de corte, temperatura y tiempo de medición, ofreciendo una experiencia intuitiva para el usuario.

Estos equipos destacan por su **alta precisión ($\pm 1\%$)**, **repetibilidad ($\pm 0.2\%$)** y capacidad de trabajar con distintos rangos de viscosidad gracias a husillos intercambiables. Además, incluyen sensores de temperatura para garantizar mediciones más estables y confiables. Su **conectividad moderna –USB, RS-232 y Ethernet–** permite integrarlos fácilmente a sistemas de control de calidad o LIMS. Están diseñados para cumplir normativas internacionales como **ASTM, ISO y DIN**, lo que los hace ideales para **laboratorios, industria de Alimentos, Cosméticos, Farmacéutica, Petroquímica y más**.

DATOS TÉCNICOS

Característica	Detalle
Principio de medición	Torque inducido por rotación del husillo en el fluido
Pantalla	Táctil a color, interfaz amigable
Parámetros mostrados	Viscosidad (cP), rpm, torque (%), esfuerzo de corte, tiempo, temperatura
Precisión / Repetibilidad	$\pm 1\%$ / $\pm 0.2\%$
Rango de velocidades	Aproximadamente 0.3 – 250 rpm (según modelo)
Control de temperatura	Sensor incluido, compatible con baños externos
Conectividad	USB, RS-232, Ethernet
Normas aplicables	ASTM, ISO, DIN
Rangos de viscosidad	Adaptables según husillo: fluidos ligeros hasta productos altamente viscosos
Aplicaciones	Industrias de Alimentos, cosméticos, farmacéutica, petroquímica, pinturas, adhesivos

Más información



LAMY RHEOLOGY
INSTRUMENTS



Otros productos

Detergente para limpieza de Cristalería y Plástico



Liquinox, Frasco de 1 Galón (3.8 L) Código 1201

Es un detergente líquido aniónico concentrado para limpieza manual y ultrasónica. Libre de enjuague para brindarle resultados confiables sin residuos que interfieran. Extremadamente suave y completamente soluble en agua dura y blanda. Debe diluirse 1:100.

Elimina: tierra, arenilla, mugre, limo, grasa, aceites, sangre, tejidos, partículas, depósitos, productos químicos y disolventes.

Tipos de superficie: Formulación inhibida de la corrosión recomendada para vidrio, metal, acero inoxidable, porcelana, cerámica, plástico, cemento y fibra de vidrio. Puede usarse en metales blandos como cobre, aluminio, zinc y magnesio si se enjuaga rápidamente.

Se puede utilizar en: instrumentos sanitarios, artículos de laboratorio, equipos de vacío, artículos de cultivo de tejidos, equipos de protección personal, aparatos de muestreo, catéteres, tubos, copas de vino, salas blancas, dispositivos médicos, piezas ópticas, componentes electrónicos, aparatos farmacéuticos, equipos de fabricación de cosméticos. Pasa la prueba de residuos inhibidores para análisis de agua. Se utiliza para artículos de análisis sensibles al fosfato. Certificado por la FDA.

También disponible en **Polvo Alconox**. Presentación de 4 libras. Código 1104.

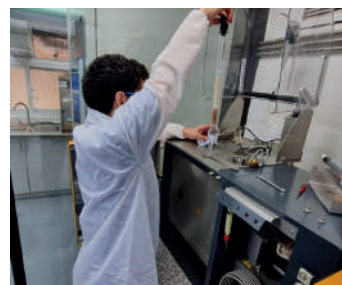
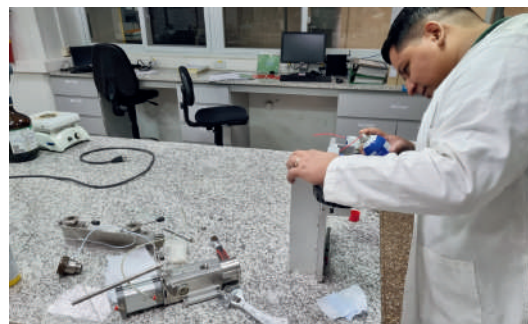
Datos Típicos	Valor Típico
pH	8.5
Disolución con agua	1:100
Tensión Superficial 1% Solución (dyn/cm)	29
Conductividad Solución del 1% (mS/cm)	0.7
Forma	Líquido
Color	Amarillo pálido
Solubilidad en agua	Completa
Biodegradable	Si
Tendencia a espuma	Alta
Vida útil	24 meses
Contenido de fosfato	0%
Carbón orgánico (% w/w)	19%
Densidad (g/ml)	1.066

Departamento de Soporte Técnico

Nuestro equipo multidisciplinario está preparado para ofrecer soporte técnico especializado a los equipos de laboratorio de las marcas que representamos. Garantizamos resultados analíticos fiables y reproducibles.

Servicios que ofrecemos:

- Instalación
- Capacitación
- Mantenimiento preventivo
- Mantenimiento correctivo
- Calificación de Instalación (IQ)
- Calificación de Operación (OQ)
- Calibración
- Aplicaciones metodológicas



Modalidades de los servicios de acuerdo a área de aplicación: Asistencia remota y servicios en sitio.



Capacitación

Nuestro personal se mantiene en constante capacitación, permitiendo con ello la adquisición de conocimientos claros de mantenimiento preventivo/correctivo, calificación, calibración y avances tecnológicos en hardware y software.

La capacitación a nuestro personal nos permite apostar por la excelencia e innovación para afrontar los retos actuales y futuros que nuestros clientes demandan.

Canales de comunicación

No dude en contactarnos a través de nuestros canales de comunicación, en caso de requerir nuestros servicios de soporte técnico y soluciones analíticas que le ayuden a mantener en óptimas condiciones operativas y alto nivel de productividad los equipos de su Laboratorio.



+503 2525-9400



+503 7802-6388



soporte.tecnico@analiticasal.com



www.analiticasal.com





CONTACTO



+503 7802-6388



+503 2525-9400



ventas@analiticasal.com



soporte.tecnico@analiticasal.com

analiticasal.com



Google Maps



Final Av. Washington #104, Colonia Libertad, San Salvador, El Salvador