



Industria Láctea



CATÁLOGO DE EQUIPOS Y
CONSUMIBLE DESTACADOS



A background image showing laboratory glassware. A large Erlenmeyer flask on the left contains a white liquid (milk). To its right is a graduated cylinder, also containing a white liquid. In the foreground, a small wooden bowl holds several almonds, with some scattered on the surface. The entire scene is overlaid with a semi-transparent dark brown filter.

Soluciones Científicas para la Industria Láctea.

En SciSols, entendemos la importancia crítica que los métodos y equipos precisos tienen en la industria láctea. Como distribuidores expertos, estamos comprometidos en proporcionar soluciones que aseguren la calidad, seguridad y eficiencia en cada etapa del proceso lácteo.

La industria láctea, que suministra productos esenciales a diario, depende en gran medida de técnicas rigurosas y equipamiento avanzado para mantener estándares elevados de producción. Los métodos aplicados no sólo garantizan la calidad del producto final, sino que también optimizan los procesos operativos, reducen costos y minimizan el impacto ambiental.

Nuestra misión es apoyar a las empresas del sector lácteo con una selección destacada de equipos y consumibles que son fundamentales para las operaciones diarias.

Analizador composicional de Productos Lácteos

SKU: EAFO00002

Ofrece un nuevo enfoque inteligente para el análisis de la leche, incluida la capacidad de analizar una amplia variedad de productos lácteos líquidos y semisólidos con un tiempo de actividad excepcional y resultados óptimos.

Análisis de composición de productos lácteos líquidos y semisólidos como leche, nata, suero, yogur, leche con chocolate, crema, concentrados de suero y muchos más.



Equipo inteligente con control rápido mediante una plataforma para una separación óptima y análisis de detección de posibles anomalías. Estandarización de la leche para un uso óptimo de la materia prima y productos con una calidad constante. Equipo óptimo para la monitorización de la calidad de los productos finales.

Tipos de Muestra

- Análisis composicional de productos lácteos líquidos y semisólidos tales como leche, nata, suero de leche, yogur, leche con chocolate, nata fermentada (crème fraîche), concentrados de la leche y del suero de leche y muchos más.

Parámetros

- Calibraciones globales: Grasa, proteínas, lactosa, baja lactosa, incluidos los productos bajos en lactosa, sólidos totales, sólidos no grasos, punto de congelación, acidez valorable, densidad, ácidos grasos libres, ácidos cítricos, caseína, urea, sacarosa, glucosa, fructosa y galactosa. Análisis de la adulteración focalizado y sin focalizar.

Analizador para composición y color de lácteos

SKU: EAFO00003

Este analizador proporciona los datos analíticos necesarios sobre la composición y el color.

Su aliado para la mejora de la calidad y la homogeneidad de los productos lácteos sólidos y semi-sólidos y de los productos de origen vegetal similares, al mismo tiempo que optimiza los procesos de producción.

El tiempo de análisis puede ser tan rápido como 15 segundos. Esto libera tiempo que se puede dedicar a abarcar más cosas con los mismos recursos, perfecto para el trabajo rutinario en el laboratorio.



Este equipo le ofrece un nuevo nivel óptimo para sacar el máximo partido de las operaciones. Asegúrese unos resultados precisos con la tecnología única de transmisión NIR, estandarice la producción para sacar el máximo partido de las materias primas, reduzca el riesgo de errores humanos con una preparación mínima de las muestras y minimice la gestión de las calibraciones.

Tipos de Muestra

- Queso, mantequilla, productos para untar, productos fermentados y cultivados, como el yogur y el skyr y productos de origen vegetal similares.

Parámetros

- Grasa, proteína, humedad, sal, sólidos no grasos, sólidos totales y ácidos grasos saturados.

Analizador de leche Combi 19 parámetros

SKU: EAFO00004

Este kit proporciona análisis de leche cruda para 19 parámetros en seis segundos, incluido el recuento de células somáticas (SCC) y el recuento diferencial de células somáticas.

Ofrece al sector ganadero una herramienta que le permite hacer un uso más juicioso de los antibióticos, al tener una mejor evaluación de la salud de las ubres.



El recuento diferencial de células somáticas es un nuevo parámetro para el análisis de la leche introducido con este equipo. Complementa tus análisis con los diversos sensores que detectan señales fluorescentes de las células lácteas, una nueva química y una unidad de incubación. Combinados, permiten al instrumento medir DSCC y SCC de forma simultánea.

Tipos de Muestra

- Leche cruda de vaca.
- Leche cruda de cabra.
- Leche cruda de oveja.
- Leche cruda de búfala.

Parámetros

- Grasa, proteína (real y cruda), caseína, lactosa, sólidos (SnF y TS), urea, ácido cítrico, perfiles de ácidos grasos, ácidos grasos libres, descenso crioscópico, pH, análisis de la cetosis (BHB y acetona), análisis de leche cruda sin focalizar (adulteración), recuento total de células somáticas (SCC) y recuento diferencial de células somáticas (DSCC).

Analizador de texturas

SKU: EAIA00005

El Texturómetro es un nuevo modelo avanzado para pruebas de compresión y tensión de materiales. Nos traslada a una nueva dimensión de pruebas rápidas y eficientes que promueve la velocidad en la productividad mientras mantiene la calidad.

La incorporación del software hace que el este equipo sea ideal para laboratorios de I + D que realizan pruebas de evaluación / caracterización de materiales. También es excelente en aplicaciones de control de calidad donde los datos se pueden enviar o guardar en múltiples formatos.



Las características de uso del texturómetro permiten una fácil configuración para que se pueda utilizar de la forma más rápida y eficaz. Ya sea probando la consistencia de las píldoras y tabletas, la capacidad de apertura de una tapa de yogur o la resistencia a la tracción del lápiz labial.

Características Técnicas

- Proporciona una vista "real" de las propiedades físicas.
- Células de carga intercambiables para una flexibilidad óptima.
- Pantalla fácil de leer y controles intuitivos.
- El brazo extensible se desplaza hasta 280 mm para pruebas de mayor alcance.
- Alta precisión: la tasa de salida de datos de 500 Hz captura el momento preciso de un cambio en la muestra.
- La elección de tres mesas de base ajustables permite la versatilidad de las pruebas de muestras.

Centrífuga de leche

SKU: EAFG00003

Centrífuga de sobremesa de gran versatilidad, que ofrece cuatro configuraciones de programa:

- Método del Dr. N. Gerber, método de Babcock (determinación del contenido de grasa), método de Röese-Gottlieb (determinación del contenido de grasa, método de referencia) y Solubilidad (determinación de la solubilidad de la leche en polvo).



Características Técnicas

- Carcasa exterior fabricada en acero inoxidable
- Velocidad programable de 600 rpm a 1130 rpm en pasos de 10 rpm.
- Calentamiento programable hasta 68 ° C en pasos de 1.
- Tiempo de centrifugación programable de 1 a 99 minutos.
- Bloqueo automático de la tapa de seguridad.
- Desconexión automática por desequilibrio.
- Freno automático.
- Conexión: 230 V / 50 - 60 Hz / 1200 VA
- Peso en vacío: 26 kg
- Ø exterior: 670 mm
- Rango de temperatura: temperatura ambiente a 68 ° C

Contador de Colonias

SKU: EAFG00001

Esta nueva versión del contador de gérmenes y colonias es muy innovadora y permite contar las colonias de forma rápida y sencilla.

Los impulsos de recuento se activan marcando las colonias con un rotulador normal. Además, este marcado se confirma mediante una señal acústica que puede desconectarse. La sensibilidad a la presión para el recuento puede ajustarse.



Características Técnicas

- Exterior de plástico fácil de limpiar.
- Diámetro del campo luminoso 145 mm Ø con iluminación directa o indirecta sin deslumbramiento.
- El color y el brillo de la placa de conteo son ajustables. (65 pasos).
- La sensibilidad a la presión del campo luminoso es ajustable.
- La señal acústica de la confirmación de recuento se puede desconectar/conectar.
- Pueden utilizarse placas Petri de hasta 145 mm Ø. El reductor suministrado puede utilizarse para placas de menor diámetro.
- Vidrio esmerilado y placa de vidrio transparente con graduación de cm 2 y 1/9 cm 2, clavija de contacto eléctrico con rotulador para marcar.
- Conexión eléctrica: 220 V/50 Hz.
- Dimensiones: 250 x 230 x 75 mm.
- Peso: 1,7 kg.

Crioscopio Automático

SKU: EAFG00001

Equipo para la determinación rápida y fiable del punto de congelación de la leche según ISO 5764.

Durante el análisis diario del contenido de agua de la leche cruda, el dispositivo se caracteriza por su modo de trabajo extremadamente silencioso.

Gracias al sistema de enfriamiento dinámico, se puede lograr el máximo rendimiento de muestras incluso desde temperaturas ambiente hasta 34 °C.



Tipos de Muestra

- Leche entera, cruda, pasteurizada, UHT o esterilizada.
- Leche semidesnatada o leche desnatada.

Características Técnicas

- Frecuencia de muestreo: hasta 40/hora (normalmente 30/hora).
- Tiempo de enfriamiento: 15 minutos aprox.
- Pantalla: Pantalla táctil gráfica a color de 7", que muestra la curva de congelación, el resultado de la medición [°C], [% de agua agregada], fecha, hora y condiciones de medición.
- Volumen de la muestra: 2,0 ml a 2,5 ml.
- Rango de medición: 0,0000°C a -1,5000°C.
- Repetibilidad: $\pm 0,0020$ °C ($\pm 2,0$ m °C).
- Resolución de la medición: 0,0001 °C (0,1 m °C).

Instrumento de recuento para bacterias y células en la leche

SKU: EAFO00005

Pequeño y práctico equipo para conteo bacteriano y conteo de células somáticas en leche cruda de vaca.

Ofrece una alternativa rápida a los métodos de ensayo manuales o semiautomáticos que requieren manipulación de reactivos. El sistema de bolsas de reactivos garantiza una dosificación precisa de reactivos en todo momento y reduce el riesgo de error humano que puede ocurrir con otros métodos.



Obtenga una ventaja diferenciada al conocer la calidad higiénica de la leche cruda antes de empezar a usarla gracias al recuento rápido de bacterias y células somáticas en un práctico instrumento. Los resultados del recuento bacteriano y de células somáticas se obtienen en 9,5 minutos (1,5 minutos solo para las células somáticas).

El método es el mismo que el de los métodos conocidos empleados en otros analizadores los cuales hacen uso de los centros de análisis de leche cruda de todo el mundo.

Tipos de Muestra

- Leche cruda de vaca.

Parámetros

- Recuento de bacterias y células somáticas.

Lactoscan

SKU: EAMK00001

Moderno analizador químico para el análisis de todo tipo de leche.

Dispone de tecnología de ultrasonidos, con una precisión de medida que no depende de la acidez de la leche, mientras que para una muestra se puede utilizar leche a una temperatura de 5°C a 40°C.

Obtenga resultados de análisis en 50 segundos en la propia pantalla del dispositivo, o en papel impreso a través de la impresora integrada en el analizador.



En su versión básica viene preconfigurado para el análisis de leche de vaca, oveja y cabra. Opcionalmente, podría ser configurado para analizar otros productos lácteos como crema de leche, leche condensada o leche desnatada y además el usuario puede calibrarlo también para analizar muestras de yogur, mezclas para helado o suero de leche.

Características Técnicas

- Sencillo en su manejo, mantenimiento, calibrado e instalación.
- Fácil de transportar.
- Análisis químico de muestra de leche (15ml).
- Bajo consumo energético.
- Sin productos químicos peligrosos.
- Posibilidad de parametrización a través de puerto RS232.
- Impresora integrada ESC POS.
- Calibración automática con dos muestras de leche.
- Posibilidad de almacenar los datos de los análisis químicos en un USB Flash Drive.
- Garantía de un año.

Medidor de pH portátil para productos lácteos

SKU: EAAP00031

Diseñado para la medición profesional del pH de productos lácteos (leche, suero de mantequilla, nata, yogur, etc.) y otros alimentos líquidos como mermelada, salsa barbacoa, etc. con la ayuda del electrodo de pH/temperatura LabSen 823. También es adecuado para soluciones generales de agua.

Fácil calibración de pH de 1 a 3 puntos, que reconoce automáticamente los estándares de pH de 1,68, 4,00, 7,00, 10,01 y 12,45.



Funciones inteligentes como el autodiagnóstico de valores fuera de rango e invalidación de electrodos, calibración automática, visualización de pendiente de electrodos, apagado automático, fácil configuración de parámetros

Características Técnicas

- **Especificaciones de pH:**
 - Rango: 0 a 14 pH.
 - Resolución: 0,01/0,1 pH.
 - Exactitud: $\pm 0,01$ pH ± 1 dígito.
 - Compensación de temperatura: 0 a 100 °C.
- **Especificaciones de mV:**
 - Rango: -1000mV-0-1000mV.
 - Resolución: 1mV.
 - Exactitud: $\pm 0,2$ % FS ± 1 dígito.
- **Especificaciones de Temperatura:**
 - Rango: 0 a 100 °C (23 a 212 ° F).
 - Resolución: 0,1 °C.
 - Exactitud: $\pm 0,5$ °C ± 1 dígito.

Luminómetro ATP

SKU: EARI00001

Luminómetro ATP es el nuevo sistema portátil para la detección mediante un rápido sistema de medición ATP en muestras del entorno y de los alimentos, basado en el principio de luminiscencia, que permite una detección rápida del contenido de ATP.

Uso es apto para diferentes aplicaciones como industrias alimentarias, medicina y salud, productos químicos diarios, fabricación de papel, tratamientos de aguas industriales, protección ambiental, cuarentenas de entrada y salida de aduanas, entre otras.



Este Luminómetro ATP es un indicador de la cantidad de microbios y otros residuos biológicos en las muestras que se recogen para evaluar las condiciones sanitarias o de higiene.

Características Técnicas

- Sensor fotoeléctrico de alta sensibilidad.
- Precisión de detección: 10-15-10-18 mol ATP.
- Límite inferior de detección: 1RLU.
- Autoprueba de inicio: 30 segundos (fuente de luz de autocalibración incorporada).
- Tiempo de detección: 15 segundos
- Interferencia de detección: $\pm 5\%$ o $\pm 5RLU$
- Modo de detección: RLU
- Contenido de los datos: nombre del archivo RLU, número de registro, fecha, hora, etc.
- Fuente de alimentación: batería de litio incorporada de alto rendimiento (3AH), tiempo de trabajo continuo de más de 12 horas.
- Soporte de reactivo: el hisopo de prueba de estabilidad líquida integrado producido por nuestra empresa es adecuado para pruebas rápidas in situ.
- Ambiente de trabajo: 5 - 40°C, humedad ambiental 20-85%.

Kits de análisis de leche para detectar antibióticos

SKU: COR100002

Los antibióticos β -lactámicos y las tetraciclinas son antibióticos naturales o artificiales ampliamente utilizados en la práctica clínica animal o humana, cuyos efectos secundarios incluyen alergia severa, etc.

Se ha establecido el Nivel / Límite Máximo de Residuos (LMR) contra estas dos clases de medicamentos en EE. UU. UE, Japón, China y muchos otros países.

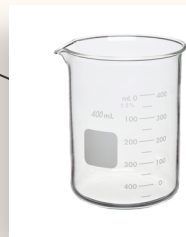


Características Técnicas

- Facilidad de uso con la posibilidad de trabajar directamente en el campo.
- No se necesita incubación.
- Resultado visible en menos de 10min.
- Ensayo de receptores con amplia especificidad para todos los lactámicos β , incluidas penicilinas y cefalosporinas.

Componentes

- Tiras reactivas para β -lactáminas y tetraciclinas, 96 uds.
- Reactivo de micropocillos, 96 pocillos.
- Pipeta de plástico, 96 pieza.



CONSUMIBLES

Aerómetros

Aerómetros para la determinación de la densidad de la leche, con diferentes parámetros y para varios tipos de muestras:

- Leche condensada, yogur, cacao, suero de leche, suero de leche, ácido sulfúrico, alcohol amílico, agua salada, entre otros.

Con posibilidad de llevar incorporado un termómetro, según las necesidades específicas de cada laboratorio.



Butirómetros

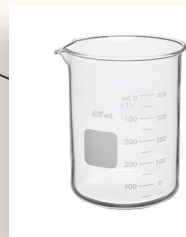
Dispositivos de medición para determinar el contenido de grasa de la leche. Fabricado en vidrio borosilicato, cuello liso o cuello estriado, bulbo cerrado marca esmerilado, sin tapón.

Apto para productos lácteos y sus derivados, como mantequilla, leche en polvo, leche condensada, helados, etc.

Variedades:

- Butirómetro de leche original Gerber.
- Butirómetro de leche ISO.
- Butirómetro de leche ISO calibrado.
- Butirómetro de precisión para leche.
- Butirómetro para leche según normas nacionales.





CONSUMIBLES

Pipetas especiales para lácteos

Pipetas de diferentes volúmenes, fabricadas en vidrio sodocálcico con certificación ISO 835, con impresión azul o ámbar.

Apto para trabajar con los siguientes productos: leche, nata, agua, ácido sulfúrico y alcohol amílico.



Pipetas bacteriológicas y de dilución

Pipetas bacteriológicas y de dilución fabricadas en vidrio, especialmente diseñadas para la industria láctea.

Características:

- 1 ml (dibujable, forma recta).
- 1 a 1,1 ml con pieza central achaflanada.
- 1, 2, 2,1 y 2,2 ml con pieza central biselada.
- Graduado de 0 a 1,1 ml.



Termodensímetros

Dispositivo de medición para determinar la densidad de la leche.

Tipo:

- T= 15°C.
- T= 20°C.
- T= 20 °C calibrado oficialmente, sin certificado de calibración.
- T= 20 °C calibrado oficialmente, con certificado de calibración.





CONSUMIBLES



Puntas



Protección personal



Embudos de Decantación



Embudos



Placas Petri



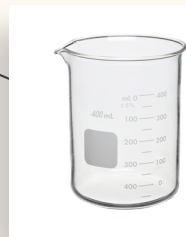
Matraces



Frascos



Papeles y Filtros



REACTIVOS

Medios de Cultivo

Nuestra marca Innovalid se fabrica en Europa.

Distribuimos más de 700 medios de cultivo deshidratados. También somos reconocidos por proporcionar ingredientes clave como agares, peptonas y agarosas, entre otros productos.



Reactivos Químicos

Productos químicos de uso general en laboratorios, para aplicaciones biológicas y microbiológicas, productos de alto rendimiento con certificados.



Test en tiras reactivas

Las tiras reactivas se pueden considerar un laboratorio móvil en unos pocos milímetros cuadrados. Como método de detección, proporcionan al usuario resultados rápidos que permiten tomar decisiones "in situ", ahorrando tiempo y costes de análisis considerablemente.

La tira está compuesta por una lámina de poliéster biodegradable con una zona de reacción impregnada con un bajo contenido de reactivo, lo que facilita su eliminación después de su uso.





Contacto

+34 965 108 453

info@scisols.com

Av. Comtat de Fabraquer - P.I. El Salt, Nave 16D
San Juan de alicante, Alicante, España

www.scisols.com

