



LABORATORIO INDUSTRIA  
ALIMENTARIA

Pol. Acceso Sur · C/ Grecia, 57 - Nave 4D · 12006 Castellón  
Tel. 964 25 10 48 · Fax 964 25 10 49

[www.labotronic.es](http://www.labotronic.es)

[www.labotronic.es](http://www.labotronic.es)



## PH + CONDUCTIVIDAD

Instrumentos para medición de pH, conductividad, oxígeno disuelto y multiparamétricos tanto portátiles como de sobremesa. Electrodo y células compatibles con sus instrumentos. Patrones de calibración, disoluciones y electrolitos.



## CONTROL DE PARÁMETROS AMBIENTALES

Dispositivos de control de parámetros ambientales, termómetros digitales, de pared, adquisidores de datos, termómetros infrarrojos, sondas de temperatura, termómetros químicos, termohigrómetros murales o de sobremesa, pluviómetros, estaciones meteorológicas y anemómetros para control de secaderos. Consulte con nuestro departamento comercial el abanico de instrumentos específicos o con sondas intercambiables dependiendo de sus necesidades.



## BALANZAS, ANALIZADORES DE HUMEDAD Y MASAS PATRÓN

Gran variedad de soluciones para pesaje tanto en laboratorio como a nivel industrial y comercial. Balanzas analíticas, de precisión, básculas, balanzas de comercio, sector farmacéutico, básculas veterinarias, balanzas para joyería, analizadores de humedad. Masas patrón certificadas. Servicio de reparación y puesta a punto de sus balanzas.



## SEGURIDAD

La seguridad en el laboratorio es fundamental. Les ofrecemos tanto equipos de protección individual (guantes desechables, gafas de seguridad, indumentaria) como lavajos, duchas de emergencia y armarios para almacenamiento de productos peligrosos.



## PRODUCTOS QUÍMICOS

Distribuidor oficial de Panreac Applichem ITW Reagents, fabricante de reactivos para análisis de laboratorio y productos químicos para uso industrial para los sectores farmacéutico, alimentario, químico, hospitalario, investigación y desarrollo y universidades.



## MOBILIARIO DE LABORATORIO

Módulos de cajones, módulos de una o dos puertas, módulos de puerta-cajón, módulos para fregadero, módulos para residuos, módulos de cajones especiales, armarios con puertas ciegas, armarios con puertas de cristal, vitrinas colgadas o de pie, estanterías con estantes regulables o fijos, mesas antivibración, vitrinas de extracción de gases, lavaderos de gases, taburetes, grifería...

Proyectos confeccionados a medida según las necesidades específicas de cada cliente.



## ESPECTROFOTOMETRÍA

Amplia gama de espectrofotómetros tanto portátiles como de sobremesa para mediciones de espectro rápidas y precisas.



## ANALIZADORES DE GAS

Analizadores de gas para el control preventivo del tiempo de conservación de alimentos envasados bajo atmósfera modificada (MAP), ideales para mediciones móviles, rápidas y exactas junto a la máquina de envasado, en el almacén o en el laboratorio.



## EQUIPOS KJELDAHL

El contenido total de proteínas en los alimentos está conformado por una mezcla compleja de proteínas. Ponemos a su disposición instrumentos para la determinación de proteínas por el método Kjeldahl.



## MATERIAL FUNGIBLE DE USO GENERAL

Elementos de plástico y vidrio tales como matraces, vasos de precipitado, probetas, tubos de ensayo, pipetas graduadas, envases para transporte de muestras.

Instrumental de metalistería: pinzas, soportes, nueces y demás utensilios para montajes.

Amplia gama de papeles de filtro y soluciones de filtración  
Porcelana de laboratorio: crisoles, embudos, cápsulas de evaporación.



## AGITADORES

Agitación para máxima homogeneización.  
Agitadores magnéticos con y sin calefacción, simples o multipuesto, orbitales, 3D, de vaivén ...  
Agitadores de varilla.



## VITRINAS DE EXTRACCIÓN

Vitrinas de extracción de sobremesa o con mesa soporte, para evacuación de gases.



## MICROSCOPÍA

Disponemos de una amplia gama de artículos relacionados con el mundo de la óptica y microscopía para llevar a cabo los controles de calidad y seguridad, antes, durante y después de la producción de alimentos y bebidas: Microscopios estereoscópicos, microscopios biológicos, **cámaras digitales**, microscopios de mano, lupas, cuentahílos, lupas de sobremesa, lupas de contacto.





## CENTRÍFUGAS

Centrífugas para separación de partículas en soluciones líquidas o líquidos densos, aplicándoles una fuerza centrífuga artificial.  
El uso de centrífugas permite el desarrollo de una fuerza mucho más alta que la fuerza terrestre de gravedad, acelerando así la separación y sedimentación.  
Consulte con nuestro departamento comercial el modelo y rotor más apropiado para su aplicación.



## ANÁLISIS DE AGUAS

Kits colorimétricos o volumétricos para determinación de parámetros en muestras de agua (de superficie, industrial, potable, mineral, agua turbia y coloreada en aplicaciones industriales). Resultados instantáneos y manipulación sencilla:  
Cloro, Cobre, Dureza residual, Dureza Total, Fosfato, Nitrato, Nitrito pH...



Fotómetros para la determinación electrónica de los valores del agua con una precisión sin precedentes capaz de medir hasta 50 parámetros cuyo desarrollo de color se hace visible para el ojo humano después de la adición de un reactivo.



Checkers digitales de bolsillo, precisos, económicos y de manejo sencillo como sustituto de los test kits visuales,

Parámetros: Cloro Libre - Cloro Total - Hierro - Fosfatos - Yodo - Fósforo - Nitritos - Alcalinidad - Color del Agua - Bromo - Dureza, etc.



## ALÉRGENOS

Pruebas rápidas de flujo lateral permiten un fácil control de presencia/ausencia de proteínas alergénicas en los diferentes procesos de la producción de alimentos. Con pocos materiales de laboratorio y en corto tiempo (5-10 minutos) podrán obtener resultados confiables en muestras de superficies, CIP, materias primas o producto terminado. Pruebas disponibles para detectar leche, huevo, almendra, nuez del Brasil, marañón, coco, avellana, macadamia, maní, mostaza, pistacho, nuez del nogal, pecan, crustáceos, ajonjolí, y mostaza.



## CONTROL DE ACEITES

Durante el proceso de fritura de los alimentos se producen reacciones de hidrólisis, oxidación y polimerización que cambian y alteran la composición química de los aceites utilizados, acelerando su degradación. El aceite se va deteriorando y se forman **compuestos nocivos para la salud**. Entre las sustancias tóxicas para el organismo que se forman en el proceso de fritura están los **compuestos polares**.  
Disponemos de kits para la realización de ensayos colorimétricos que permiten detectar en 2 minutos la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír. Válido con aceites de semillas (girasol, maíz, cacahuete, etc.) y aceite de coco.



## REFRACTÓMETROS

Refractómetros sencillos y manejables que permiten conocer el porcentaje de concentración del total de sólidos disueltos en una muestra (solución acuosa).  
Pueden medir una amplia gama de muestras, como contenido de azúcar en frutas, zumos concentrados, bebidas carbonatadas, vino, aceites industriales, mermelada, yema de huevo, proteínas en suero, peso específico de orina, agua salada, etc.



## VALORADORES

Valoradores potenciométricos para una amplia variedad de aplicaciones sencillas.



## CONTROL DE SUPERFICIES

Dispositivos estériles de muestreo listos para usar para controles microbiológicos de superficies: Patógenos (Listeria, Salmonella), flora total, control de la desinfección.

Lectores de ATP para evaluar residuos de alimentos, materia orgánica (bacterias, hongos y levaduras) que permanece incorporada después de un deficiente lavado o limpieza del área de trabajo.



## ESTUFAS

Incubadores y estufas de cultivos o para desecación, convección natural de aire o circulación forzada. Temperaturas regulables desde ambiente +5°C hasta 250°C. Tamaños disponibles desde 36L hasta 1500L.  
Regulación analógica o digital.

