



fluidity. nonstop

PORQUE HAY QUE MANTENER LOS PROCESOS EN MARCHA



Analizadores para
Bebidas en Industria
y Laboratorio

 AxFlow



Analizadores

SpectraAlyzer, NIR de sobremesa



Los **SpectraAlyzer** utilizan tecnología NIR de filtros de alta eficiencia y miden muestra/referencia por transfectancia [combina transfectancia y reflectancia]. Las versiones de líquidos incorporan un Pertier de alta eficiencia y ventilación forzada por aire para atemperar muestras. Prestaciones: diseño compacto, interfaz TFT táctil y software inteligente que almacena y procesa los datos obtenidos, no necesitan conexión a PC para funcionar. Se proporcionan modelos de calibración listos para usar.

SpectraAlyzer WINE & SPIRITS cumple con los métodos de referencia reconocidos internacionalmente según el método de referencia de la OIV.

Tipo de muestras:

Mosto, vino en fermentación, vino terminado, mezcla vino y zumo, vino con alto contenido en azúcar, vinagre, sidra, cerveza, brandy y otras bebidas espirituosas. Aceite, leche cruda y productos lácteos.

Parámetros:

Alcohol (exactitud: $\pm 0,03$ %v/v, precisión: $\pm 0,01$ %v/v), densidad, azúcar total, metanol, ácido acético, pH, extracto, amargo, color, viscosidad.

Acidez, peróxidos, esteres, impurezas y más.

Humedad, grasa, proteína, lactosa, acidez y más.

Aceites: acidez, peróxidos, esteres, impurezas y más.

Lácteos: humedad, grasa, proteína, lactosa, acidez y más.

Utilización:

Laboratorio y "at-line" en báscula y línea de producción.

Tiempo de análisis:

90 muestras/hora con muestreador automático.

Versiones:

SpectraAlyzer WINE

SpectraAlyzer SPIRITS

SpectraAlyzer WINE & SPIRITS

SpectraAlyzer BRAUMEISTER, diseñado para cerveceras

SpectraAlyzer DAIRY, leche y productos lácteos

SpectraAlyzer FLEX, combina todos los anteriores

Opcional: **muestreador automático**, electrodo pH, peristáltica, lector de código de barras, impresora.

Fabricación CE en Alemania por:

ZEUTEC

Polytec, NIR de proceso



El análisis de los procesos con espectrómetro de infrarrojo cercano (NIR) permite conocer muchos parámetros relevantes de la calidad en una sola medición y, como mide muchas muestras en menos tiempo, ayuda al fabricante a evaluar la calidad de los productos a lo largo de la cadena de producción, desde la inspección de las materias primas producto intermedio y producto finalizado.

Los **sistemas NIR Polytec** son modulares y adaptables a cada proceso de producción: un solo espectrómetro de matriz de diodos de alta precisión se conecta con hasta 6 cabezales sensor por fibra. Los sensores se colocan junto a la muestra sea líquida, sólida o gas. Las mediciones se visionan en tiempo real y se transmiten al autómata de control de fábrica para actuar sobre dispositivos como bombas, válvulas, etc. Se proporcionan modelos de calibración listos para usar.

Tipo de muestras:

Uva, mosto, vino en fermentación, vino terminado, vinagre, sidra, bebidas espirituosas, cerveza, aceites y grasas, leche y productos lácteos.

Parámetros:

Alcohol, densidad, azúcar, ácido acético, grasa, humedad, índice (acidez, peróxido, p-anisidina, saponificación), ácidos grasos libres, pH y más.

Utilización:

En proceso de producción, también en laboratorio.

Tiempo de análisis:

Medida instantánea.

Versiones:

PAS 1720, 1850-1650 nm

PAS 2120, 1100-2100 nm

PAS mobile, maletín con baterías 24 VCC.

Opcional: software de registro, calibración, SCADA.

Fabricación CE en Alemania por:

Polytec



Analizadores

Sistemas de manejo robótico



La **Serie MiniLab** son robots versátiles con capacidad de acondicionar muestras, dividir las en alícuotas y realizar mediciones de varios parámetros combinando diferentes electrodos y detectores.

La gama abarca desde equipos muy sencillos hasta plataformas de varios metros equipadas con 1, 2 ó 3 brazos robóticos que ejecutan las instrucciones comandadas a través de un software potente a la vez que amigable y de fácil manejo. Conectividad LIMS.

Plataformas a la medida de cada necesidad para la automatización de las etapas rutinarias de preparación y medición química de muestras.

Tipo de muestras:

Agua y más.

Parámetros y otros usos:

pH, conductividad, alcalinidad, color, turbidez, DQO, DBO.

Acondicionamiento de muestras: filtración, homogenización, dispensación de alícuotas, lector de etiquetas y más.

Utilización:

Laboratorio.

Tiempo de análisis:

Variable, depende de la combinación de parámetros.

Versiones:

Sistemas AR (auto Read), solo medida.

Sistemas AP (auto Prep), solo preparación de muestras.

Sistemas AR&AP, combina ambos

Fabricación CE en Holanda por:

SEAL Analytical

AutoAnalizadores de Flujo Segmentado



Los **analizadores de flujo continuo segmentado** permiten automatizar el análisis químico de muestras líquidas mediante el uso de burbujas que separan los segmentos de muestra y reactivos que fluyen por tubitos de vidrio. Prestaciones: incorporan todas las etapas como destilación, hidrólisis, eliminación de interferencias, fotómetros UV-vis. Prestaciones: alta sensibilidad, bajo consumo de reactivos, automatización y rapidez de respuesta, alta capacidad de trabajo. Robustez y fiabilidad, software de muy fácil manejo en español. Varios diseños: modulares, compacto. Admiten expansiones a más canales. El costo por análisis o test es insignificante en comparación a otros equipos que necesitan kits enzimáticos.

Métodos oficiales y acreditables, incluido el sulfuroso.

Tipo de muestras:

Vino, cerveza, mosto, leche, agua, zumos y refrescos.

Parámetros:

SO2 libre, SO2 total, acidez volátil, azúcares (glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa, reductores, totales), ácido málico, color, diacetilo, beta-glucano, alfa-amilasa, aminonitrógeno libre (FAN), amargo, acetona, lactato, urea, ácidos grasos libres, ácido fosfórico, ácido sórbico, carbónico, vitaminas, cafeína, sacarina, sustancias iónicas en agua y más.

Utilización:

Laboratorio.

Tiempo de análisis:

Desde 60 muestras/hora. (240 resultados/hora).

Versiones:

AA100, SO2 libre y SO2 total, 1 a 2 canales.

QuAAtro39, microflujo, 1 a 4 canales.

AA500, macroflujo, 1 a 6 canales.

Fabricación CE en Alemania por:

SEAL Analytical

AXFLOW
fluidity.nonstop



Analizadores

Ebullómetros Salleron



Los **ebullómetros Dujardin Salleron** se fabrican en Francia desde hace más de 150 años y cuentan con el reconocimiento y la confianza de los profesionales del sector vitivinícola en todo el mundo.

Prestaciones avanzadas: Equipados con calefactor regulado electrónicamente, pantalla digital y sensor de presión atmosférica, que garantizan una fiabilidad y una repetibilidad óptimas. Adaptación automática a la presión atmosférica y a la altitud. Manejo muy sencillo y seguro. Concepto ergonómico y estética, con una refrigeración continua y una alimentación eléctrica universal a 24V CC.

Cumplen con las normas internacionales de enología y están reconocidos por la OIV.

Tipo de muestras:

Vino, mosto, sidra, vinagre, cerveza.

Parámetros:

Etanol (exactitud: $\pm 0,1$ % Vol., rango: 0 a 17% Vol.)

Utilización:

Laboratorio, requiere conexión a grifo para condensado.

Tiempo de análisis:

Vino seco en 6 min.

Versiónes y tiempo de análisis:

Ebullometer, muestra la temperatura de ebullición.

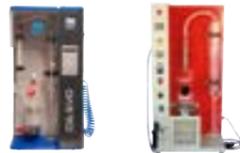
Ebullotronic, muestra el grado alcohólico.

Ebullómetro tradicional, utiliza mechero de alcohol con termómetro digital.

Fabricación CE en Francia por:



Destiladores y Extractores automáticos



Los **destiladores y extractores Dujardin Salleron** son los mejores porque ofrecen una calidad superior y una precisión incomparable.

Prestaciones: diseñados con materiales resistentes y fáciles de limpiar, y cuentan con sistemas de seguridad y control que aseguran un funcionamiento óptimo y una larga vida útil. Potente generador de vapor o calentamiento directo de muestras, vidriería de calidad con anillos Rasching que condensa y recupera la totalidad de los vapores, final de ciclo automático por pesada, rociador para enfriado rápido, memoria con varios programas listos para uso.

Métodos oficiales conforme las prescripciones europeas y recomendaciones del OIV.

Tipo de muestras:

Vino, espirituosos, bebidas fermentadas, melazas, zumos de fruta, vinagre, salsa de tomate, farmacología, perfumería.

Parámetros:

Destilación de etanol, extracción de acidez volátil y ácido ascórbico.

Utilización:

Laboratorio, requiere conexión a grifo para condensado.

Tiempo de análisis:

DE EVO: 6 min, según el programa elegido

ALCO 02: 5-8 min,

Vola 2000: 4 min

Versiónes:

DE EVO, destilador y extractor por arrastre de vapor.

ALCO 02, destilador por calefacción directa.

Vola 2000, extracción de sustancias volátiles.

Opcional: **chiller** de interior y exterior que ahorran agua.

Fabricación CE en Francia por:



Analizadores

Instrumentación y sensores online



El **analizador inteligente ISA** es un espectrómetro UV/Vis (200 a 700nm) compacto y flexible para la determinación simultánea de gran variedad de parámetros aplicando un único sensor óptico.

La evaluación del espectro de absorción permite conocer la composición del agua y de los sólidos en suspensión y de sustancias disueltas. ISA se suministra con calibraciones listo para funcionar.

Ideal para monitorizar en continuo la calidad del agua de proceso y de efluente de depuración por medida directa, óptica, sin el consumo de reactivos químicos y sin apenas mantenimiento.

Tipo de muestras:

Agua de proceso, agua potable, agua de depuradora y más.

Parámetros:

Amonio, nitrato, nitrógeno total, orto fosfato, fósforo total, materia orgánica (DQO, DBO5, COT, COD), sólidos totales y más.

Utilización:

Sumergible en canal abierto o en tubería.

Tiempo de análisis:

Medida instantánea.

Versiónes:

ISA compact

ISA module

ISA mobile, maletín rígido con baterías 24V CC

Opcional: ultrafiltraciones **CeraClean**

Fabricación CE en Alemania por:



Valorador automático



La titulación es uno de los métodos esenciales de análisis de mostos y vinos durante la fermentación y la elaboración.

TITRA EVO es compacto y autónomo, no necesita PC. Compensación automática de la temperatura. Incluye 1 ó 2 buretas y electrodos ácido-base y/o redox según la valoración elegida. Muy fácil manejo gracias al interfaz táctil con iconos. Memoriza calibraciones y resultados. Solo hay que situar cada muestra en un vaso de reacción, o bien, colocar todos los vasos en carrusel del muestreador para no tener que cambiar a mano. Los resultados obtenidos son exactos y precisos y se exportan fácilmente.

Automatiza los métodos oficiales conforme OIV, reduce el tiempo por muestra y mejora la precisión de los resultados.

Tipo de muestras:

Vino, mostos, bebidas alcohólicas, vinagres.

Parámetros:

pH, AT, AV, SO2 libre, SO2 total.

Utilización:

Laboratorio.

Tiempo de análisis:

Variable por tratarse de una titulación.

Versiónes:

TITRA EVO Acid, solo valoraciones ácido-base.

TITRA EVO SO2, solo valoraciones redox

TITRA EVO, combina ambos.

Opcional: **muestreador automático** de 15 vasos

Fabricación CE en Francia por:





Analizadores

Estabilidad Tartárica y Cálctica



Con los sistemas basados en método Bulton se evita tener que esperar varios días para conocer si el vino está estabilizado correctamente antes del embotellado. **Easy Check** es ultra-compacto, solo requiere electricidad y poquito espacio en una mesa estable para hacerlo funcionar. Cámara de análisis con agitador magnético y sistema de refrigeración por Peltier de 4 celdas que es más preciso que los baños de agua-glicol. Ordenador interno con interfaz táctil y software Android con todos los programas. No tiene mantenimiento preventivo.

Es la última generación de medidores de estabilidad tartárica fabricado por Steroglass y es la herramienta ideal para optimizar el tratamiento sea por frío o aditivos CMC.

Tipo de muestras:

Vino (tinto, rosado, blanco), cava.

Parámetros:

Estabilidad tartárica, estabilidad cáctica.

Utilización:

Laboratorio y bodega.

Tiempo de análisis:

Variable, depende del ensayo elegido.

Fabricación CE en Italia por:



Bombas Peristálticas



Le brindamos una forma sencilla de seleccionar entre la más amplia gama de **bombas peristálticas** de precisión para proceso y laboratorio. Con más de 10.000 opciones de bombas con diferentes accionamientos, múltiples cabezales y controles, podrá encontrar la bomba perfecta que Ud. necesita para cubrir sus necesidades de trasvase y dosificación

Tipo de muestras:

Dosificación y trasvase de Cualquier Fluido: Vino, cerveza, cava, mosto, leche, agua, zumos y refrescos, etc.

Parámetros:

Dosificación y trasvase de Cualquier Fluido: Vino, cerveza, cava, mosto, leche, agua, zumos y refrescos, etc.os.

Utilización:

Laboratorio y planta de procesado.

Fabricación CE por:



OFRECEMOS ESTOS SERVICIOS PARA BOMBAS Y ANALIZADORES:



Mantenimiento y reparación



Instalación



Logística



Emergencias



Contratos de mantenimiento



Monitorización

ANALIZADORES DE AXFLOW

AxFlow Analizadores ofrece sistemas robustos y confiables con cientos de soluciones probadas para el análisis físico-químico de las muestras que se envían a los laboratorio o se analizan directamente en los procesos industriales de los sectores: medioambiental, agro-alimentario, bebidas, energético, químico, farmacéutico, clínico, etc.

Todos los sistemas que comercializa AxFlow, provienen de marcas líderes en sus respectivas tecnologías, cumplen con las regulaciones europeas y se someten a rigurosos controles de calidad una vez fabricados. AxFlow aporta valor desde la etapa inicial con asesoramiento personalizado, durante la instalación y puesta en marcha y hasta agotar la vida útil con cuidada atención postventa.

El cliente percibe los beneficios desde el primer momento: durante la producción en fábrica al conocer, en tiempo real, la riqueza de la materia prima, si el producto final cumple con los estándares de calidad requeridos y si se están produciendo mermas o pérdidas de producto; y en laboratorio al automatizar las etapas más rutinarias de ensayo, también del acondicionamiento previo de las muestras, con el consiguiente ahorro de tiempo y costo, además de asegurar la fiabilidad de todas las mediciones al prescindir de las manipulaciones manuales siempre lentas y engorrosas.

En ambas ubicaciones -laboratorio y proceso- el retorno de la inversión está asegurado, y suele resultar más corto al inicialmente previsto, según atestiguan cientos de clientes satisfechos que confían en AxFlow, antes en Technicon y Bran+Luebbe, desde hace más de 40 años.

AXFLOW
fluidity.nonstop

fluidity.nonstop® es nuestra promesa y nuestro objetivo. Representa nuestro compromiso a un nivel de servicio y a una calidad en el producto, prestaciones y experiencia en sus aplicaciones que nadie puede mejorar.

Somos el líder Europeo en distribución de equipos de bombeo, dosificación, mezcla y analizadores y los más experimentados en su aplicación en procesos industriales. Queremos mantener esta posición trabajando para procurarles, con fluidez y sin descanso, los mejores equipos para sus procesos productivos

AxFlow S.A.

Av. de la Industria, 53
Pol. Ind. Alcobendas
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 729 18 18 / 626 986 524
Fax: 91 729 24 91

axflow@axflow.es
www.axflow.es

Delegación en Cataluña

Tel: 93 630 27 37

Delegación en Andalucía

Tel: 638 391 758

Delegación en Castilla La Mancha

Tel: 606 359 819

AxFlow Grupo Sede Suecia

+46 8 54 54 76 70

www.axflow.com

