

FOLISERVIS.COM



CATÁLOGO
EQUIPAMIENTO PARA ANÁLISIS
EN ALIMENTOS
ELT-0055
MARCA FOLISERVIS
MODELO FS-EA055

SOLUCIONES EN EQUIPAMIENTO Y TECNOLOGÍA EDUCATIVA

2025

Micro Kjeldahl (Digestor)

Cuenta con las siguientes características

El equipo permite la digestión de muestras orgánicas para la determinación de nitrógeno y proteínas mediante el método Kjeldahl. Será de operación sencilla, con capacidad limitada y sin requerimientos de control individual de temperatura ni materiales de alta especificación.

Requisitos técnicos mínimos:

Capacidad de digestión:

El equipo cuenta con capacidad para al menos 4 matraces de 30 ml.

Sistema de calentamiento:

Cuenta con resistencia única o múltiple sin control individual de temperatura.

El diseño del sistema de calentamiento no será cóncavo, permitiéndose una base plana o cavidades simples.

Material del cuerpo:

El cuerpo del equipo deberá estar fabricado en acero inoxidable o lámina galvanizada, sin requerir acero tipo 304 ni calibre específico.

Sistema de extracción de gases:

El equipo cuenta con colector de gases básico, pudiendo ser de vidrio o material plástico resistente, con una sola salida común para conexión a extractor externo.

Soportes:

El equipo deberá incluir al menos un soporte fijo o ajustable, sin requerir ajuste de altura múltiple.

Alimentación eléctrica:

El equipo deberá operar con alimentación de 120 V / 60 Hz.

Potencia total:

La potencia total del equipo no deberá exceder los 1200 W.

Accesorios incluidos:

El equipo deberá incluir al menos 4 matraces Kjeldahl de 30 ml.



Micro Kjeldahl (Destilación)

Cuenta con las siguientes características

Aparato básico para destilación manual mediante el método Kjeldahl, para determinación de nitrógeno/proteína a nivel micro, adecuado para laboratorios de análisis químico o alimenticio de bajo volumen.

Características técnicas mínimas requeridas:

Tipo: Aparato Micro-Kjeldahl de destilación manual

Aplicación: Destilación de muestras a nivel micro para análisis de nitrógeno/proteína

Construcción:

Vidrio resistente

Llaves plásticas, de vidrio o tflon

Gabinete de material plástico, metálico o fibra

Control de temperatura: mediante perilla o interruptor

Voltaje: 110-120 V

Frecuencia: 50/60 Hz

Operación: Manual

Accesorios incluidos:

Aparato básico de destilación

Manual de operación

Funciones adicionales:

Diseño convencional

Fácil limpieza

País de fabricación: Indistinto

Ventajas mínimas requeridas:

Materiales resistentes al uso básico de reactivos

Operación sencilla

Adecuado para laboratorios de bajo volumen o enseñanza básica



Analizador de grasa Soxhlet

Cuenta con las siguientes características

El equipo deberá permitir la determinación de contenido de grasa en muestras orgánicas mediante el principio de extracción Soxhlet. Será de operación manual, con capacidad limitada y sin requerir control preciso de temperatura. Estará destinado a laboratorios de enseñanza o análisis general, sin necesidad de alta precisión ni automatización.

Requisitos técnicos mínimos:

Tipo de muestra: El equipo deberá ser apto para muestras alimenticias o vegetales con contenido de grasa entre 5% y 50%.

Capacidad de análisis: El equipo deberá permitir la extracción de al menos 3 muestras simultáneamente.

Intervalo de temperatura: El sistema deberá operar con temperatura fija o ajustable de forma manual, con un rango de hasta 90 °C como máximo.

Control de temperatura: No será obligatorio el control digital o automático. Se aceptará control por perilla o selector básico.

Dimensiones máximas del equipo: 700 x 650 x 300 mm

Peso máximo: 25 kg

Fusible de protección: 8 A o superior

Potencia total: Hasta 800 W

Alimentación eléctrica: CA 220 V ± 15 V, 50/60 Hz

Para esta partida se requiere capacitación mínima de 8 hrs.





Experiencia

Empresa Mexicana Fundada en 1983



Gestión de Proyectos

Desarrollamos y gestionamos proyectos educativos con la integración óptima de nuevas tecnologías, equipamiento e infraestructura.



CONTACTO

Dirección

- Bosque de Ocotes 11
- Bosques de las Lomas
- CDMX
- 05120

Teléfono

- 55 92212362

Email

- atencion@foliservis.com

URL

<https://www.foliservis.com/catalogos.html>