

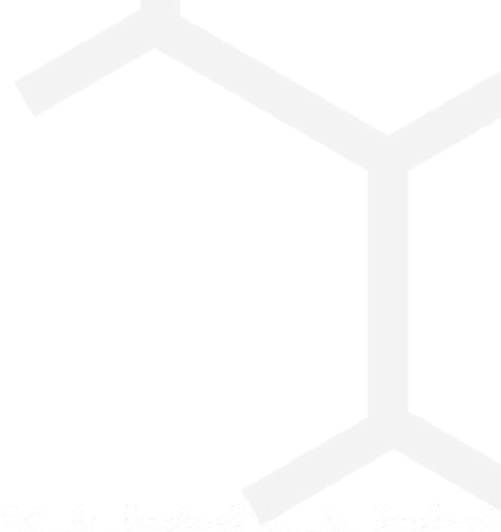
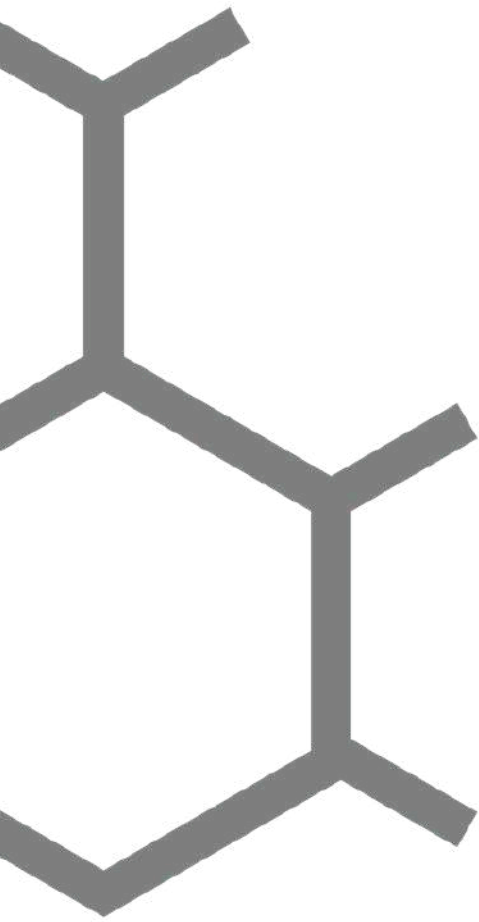


CCV



Catálogo General de Alimentos y Bebidas





Análisis Composicional





ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PROXIMAL



ANALIZADOR DE HUMEDAD EN GRANOS AQUAMATIC 5200

Analizador de humedad de alta frecuencia con tecnología 150 MHz y algoritmo UGMA aprobada por la USDA, que provee una exactitud superior en relación a instrumentos basados en radiofrecuencia. Analice más de 50 tipos de granos de manera precisa y obteniendo resultados en 10 segundos para humedad, temperatura y peso hectolitro.



ANALIZADORES NIR DE GRANOS Y HARINAS INFRAMATIC 8800, 9500 Y 9520

Analizador infrarrojo NIR para el análisis de granos y harinas. Un instrumento exacto, estable en el tiempo, robusto y preciso para su aplicación. Permite el análisis de variedad de granos y harinas en tan solo 30 segundos y cuenta con una gran biblioteca de calibraciones basadas en métodos estándar internacionales (AACC, ICC, ISO).



ANALIZADOR FT-NIR 9700

Analizador FT-NIR preciso, confiable, robusto, con espectrómetro de tecnología patentada de Transformada de Fourier que le permitirá analizar en menos de 30 segundos diversas materias primas, productos intermedios y terminados a lo largo de su proceso para parámetros como proteína, grasa, aminoácidos, humedad, cenizas y más con la mayor precisión y repetibilidad.



ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PROXIMAL

ANALIZADOR FT-IR PARA LECHE Y DERIVADOS LACTOSCOPE 300



Analizador FT-IR multicomponente para leche y derivados lácteos de baja viscosidad (hasta 45% de grasa), incluye parámetros como grasa, proteína, sólidos totales, lactosa y más; celda de medición con control de temperatura, limpieza automatizada, detección de adulterantes y rápido análisis obteniendo resultados en 45 segundos.



ANALIZADOR FT-IR PARA LECHE Y DERIVADOS LACTOSCOPE 500



Analizador FT-IR multicomponente para leche y variedad de derivados lácteos de baja y alta viscosidad como leche, yogurt, bases para helado, suero, crema y más; homogenizador dual de alta presión integrado, precisión típica de 0,8 % CV en leche y crema, ciclos de limpieza automatizada, detección de adulterantes y rápido análisis obteniendo resultados en 30 segundos.



ANALIZADOR NIR DA 7250



Análisis por infrarrojo cercano (NIR) multicomponente para granos, harinas, lácteos, cárnicos y más. instrumento robusto para análisis composicional (humedad, grasa, proteína, cenizas y más) en tan solo 10 segundos de sólidos, semisólidos y líquidos sin acondicionamiento, análisis en planta y en laboratorio de manera precisa.



ANALIZADOR NIR EN LÍNEA DA 7350 Y DA 7440



Analizador NIR de medición en línea. Análisis de manera continua directamente en la línea de producción para variedad de tipos de muestras como polvos, granos, pellets y pastas; monitoreo y control de parámetros composicionales críticos como humedad, proteína, grasa y más, en tiempo real.





ANÁLISIS COMPOSICIONAL - PRIMARIO



ANALIZADOR DE PROTEÍNA DUMAS

Determinación rápida de nitrógeno y proteína mediante combustión, sin uso de químicos, mejorando la seguridad y sostenibilidad del laboratorio. Integran automatización completa con autosampler y análisis en pocos minutos, optimizando el rendimiento. Garantizan resultados altamente precisos, confiables y reproducibles gracias a detección TCD y control del proceso.



ANALIZADOR DE PROTEINA KJELDAHL

Determinación exacta de proteína con alta automatización y dosificación de reactivos, destilación rápida y limpieza integrada, minimizando la intervención del operador. Su software inteligente garantiza resultados precisos, confiables y altamente reproducibles en pocos minutos. Incorporan avanzados sistemas de seguridad y un diseño robusto que optimiza la eficiencia.



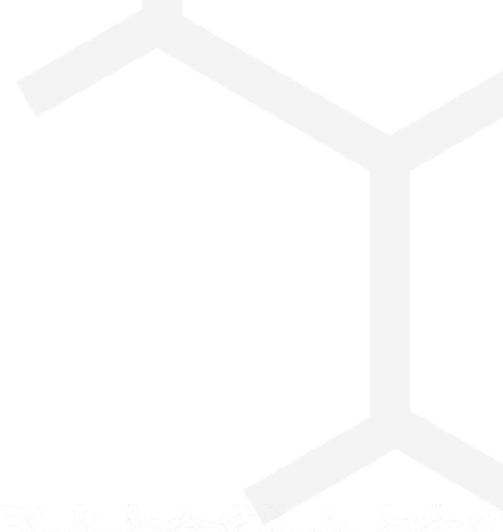
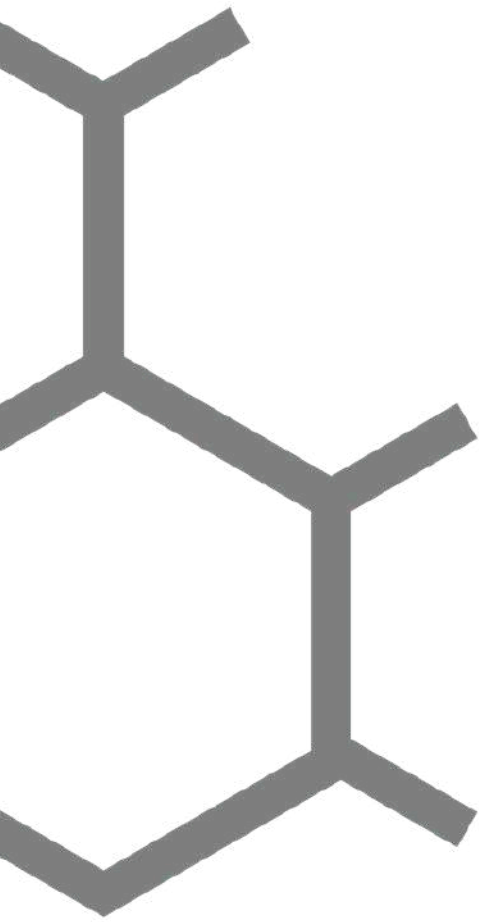
EXTRACTOR DE GRASA SER 158 - 6

Extracción totalmente automatizada con inicio en un solo clic, integrando etapas como calentamiento, extracción y recuperación de solventes. Múltiples métodos de extracción y control preciso de temperatura, garantizando resultados confiables, reproducibles y de alta exactitud. Su diseño optimiza el consumo de solventes y energía, reduce costos operativos y mejora la seguridad del análisis.



ANALIZADORES DE FIBRA CRUDA, DETERGENTE Y FRACCIONES

Alta automatización integrando etapas como adición de reactivos, calentamiento, filtración y limpieza en un solo equipo. Permiten determinar fibra cruda, NDF, ADF y lignina con alta precisión y excelente reproducibilidad. Incorporan calentamiento infrarrojo uniforme y control preciso del proceso, mejorando la recuperación y confiabilidad de resultados. Su diseño robusto y seguro optimiza tiempos de análisis y reduce la intervención del operador.



Análisis Funcional





ANÁLISIS FUNCIONAL



FALLING NUMBER 1000

El Falling Number es el estándar mundialmente aceptado para la detección de daño por germinación (actividad de alfa amilasa) en harinas y trigo y otros granos. Único instrumento validado para la ejecución de los métodos aprobados para esta determinación: AACC/No.56-81.03, ICC/No. 107/1, ISO/DIS 3093 y ASBC.



SISTEMA DE ANALISIS DE GLUTEN GLUTOMATIC 2000

Estándar mundial para la determinación de cantidad y calidad del gluten (húmedo y seco), lo que le permitirá mejorar la calidad de sus productos terminados al determinar que sus materias primas cumplan las especificaciones requeridas según sus objetivos. Rápido análisis, fácil uso y análisis preciso.



ANALIZADOR DE ARROZ PADDYCHECK 6800

El PaddyCheck permite la evaluación rápida y automatizada del arroz en cáscara sin necesidad de descascarado, integrando análisis de imagen y textura grano a grano. Proporciona mediciones objetivas de dimensiones, translucidez, fisuras y dureza, permitiendo predecir el rendimiento en molino (HRY). Ofrece resultados precisos, confiables y altamente reproducibles, eliminando la variabilidad del operador. Su uso optimiza la clasificación, compra y ajuste de molienda, maximizando el valor del grano.



ANÁLISIS FUNCIONAL / FISICOQUIMICO



VISCOSÍMETRO INTELIGENTE RVA 4500

Medición, monitoreo y verificación del desempeño de ingredientes en sus formulaciones. Mediante este innovador método usted podrá someter su muestra a diferentes perfiles de temperatura y esfuerzo que le permitirán evaluar el desempeño de ingredientes clave para su industria como lo pueden ser: almidones, agentes de textura, gelificantes, el reemplazo de ingredientes y más. Optimice sus productos existentes y desarrolle nuevos productos gracias a su función de Planta Piloto Miniatura.



REÓMETRO DE MASA DOUGHLAB

Reómetro de masa con un brazo de mezclado en el plano Z y adición de agua automática, lo cual le permitirá realizar análisis farinográficos (absorción de agua, tiempo de desarrollo y otros parámetros), mediante el control integrado de temperatura y energía; simule procesos de mezclado comercial y cree métodos personalizados según su necesidad. Su alto rango de toque le permite trabajar desde harina, semolina de trigo duro, mezclas para repostería hasta masas quebradizas como pasta, galletas cracker y más.



MOLINOS DE LABORATORIO PARA PREPARACIÓN DE MUESTRA

Molinos especializados según su necesidad de análisis:

- **De disco:** Molienda para análisis de humedad, pues su diseño y rápida molienda eliminan la generación de calor que puede generar alteraciones en esta determinación.
- **De martillo:** Molienda rápida obteniendo partículas finas y tamaños de partícula homogéneos según su necesidad.



ANÁLISIS FUNCIONAL / FISCOQUIMICO

ALCOTEST-RI - GRADUACIÓN ALCOHÓLICA SIN DESTILACIÓN

Método rápido para la determinación precisa de graduación alcohólica en variedad de bebidas alcohólicas y materias primas sin necesidad de destilaciones. Determine el grado alcohólico por densimetría y evalúe mediante el índice de refracción, el efecto de otros ingredientes en solución para una alta precisión.



ANALIZADOR DE DENSIDAD - DDM

Determine la densidad de sus productos para optimizar el uso de recursos y mejorar controles de calidad. Control de temperatura de la muestra para un resultado más preciso (0°C a 100°C), analice obteniendo una exactitud superior (0.000010 g/cm³), detecte efectivamente la presencia de burbujas en su muestra (VideoView™), elija el modo de carga horizontal o vertical según su necesidad y disponga de una biblioteca de métodos listos para el análisis.



REFRACTÓMETRO - J257

Determine el índice de refracción de variedad de materias primas en rango completo (0 a 100 Brix – 1,32 a 1,53 RI), con control de temperatura especializado (entre 15°C y 100°C), de fácil limpieza gracias a su prisma ultra plano que así mismo previene la contaminación cruzada entre muestra y es a prueba de rayones, cuenta con una precisión superior y medición rápida gracias al sistema Auto Measure.



POLARÍMETROS/SACARÍMETROS

Amplio rango de polarímetros para el análisis desde una, dos y hasta seis longitudes de onda para la evaluación y caracterización de diversidad de compuestos ópticamente activos. Tecnología de exactitud superior (0.0003° Rotación Óptica), con TempTrol (control de temperatura entre 10°C y 40°C), cumplimiento de normativa CFR 21 Parte 11 y gran robustez (cámara de muestra y celda de medición resistentes a sustancias tales como 6M HCl).





ANÁLISIS FUNCIONAL / FISICOQUIMICO

DENSÍMETRO PORTÁTIL - DDM 29

Determine la densidad de múltiples productos y materias primas en cualquier lugar. Obtenga una exactitud superior de 4 cifras significativas, control de temperatura peltier a 20°C y 25°C, celda de medición en acero inoxidable 316 para un instrumento resistente y liviano, pantalla táctil, gestión de la biblioteca de métodos y una interfaz de usuario intuitiva.



REFRACTÓMETRO PORTÁTIL - J27

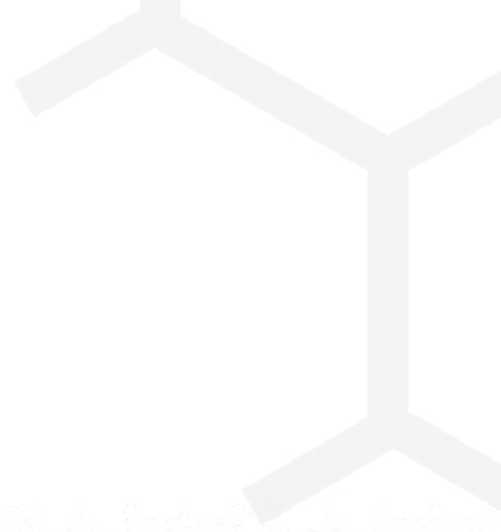
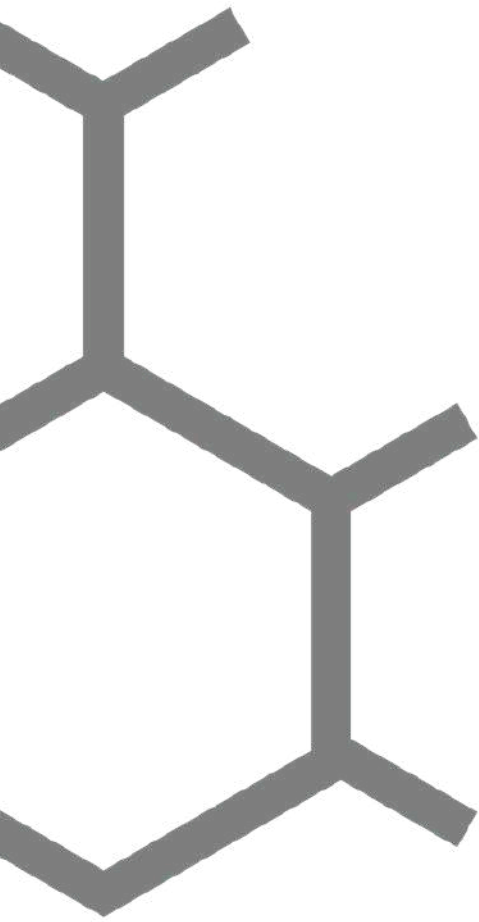
Determine el índice de refracción de variedad de materias primas en cualquier lugar en rango completo (0 a 100 Brix – 1,3 a 1,7 RI), con una exactitud de 4 cifras significativas, con control de temperatura a 20°C y 25°C, con prima de zafiro industrial de alta durabilidad y fácil limpieza, gestión de la biblioteca de métodos, pantalla táctil y una interfaz de usuario intuitiva.



DETERMINACIÓN DE COLOR - PFXi / FX

Realice la determinación de color por medio de transmisión y reflectancia en variedad de matrices como aceites alimentarios, aceites industriales, combustible, sustancias químicas, farmacéuticas, alimentarias y más, gozando de una alta precisión, calidad y flexibilidad; esto gracias a la variedad de soluciones disponibles en el portafolio Lovibond. Tanto instrumentos como los materiales de referencia certificados ISO17025 cumplen con los métodos y estándares internacionales como ASTM, DIN, AOCS e ISO.





Análisis Inocuidad Alimentaria





ANÁLISIS INOCUIDAD ALIMENTARIA



ESPECTROSCOPIA ATÓMICA (AA, ICPOES, ICPMS)

Análisis de metales y minerales mediante la técnica de espectroscopia atómica (AA, ICPOES, ICPMS) de manera efectiva y precisa. tecnología probada y confiable. Líderes en espectroscopia atómica.



CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA (HPLC)

Detección de pesticidas y drogas veterinarias, aditivos, parámetros nutricionales, adulterantes mediante HPLC/UHPLC alérgenos y, etiquetado. Amplia variedad de soluciones para sus retos de separación y detección.



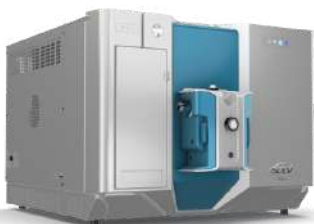
CROMATOGRAFÍA DE GASES (GC, GCMS)

Detección de pesticidas, aditivos, parámetros nutricionales, adulterantes, fragancias y sabores, empaque primario, etiquetado mediante GC, GC/MS Amplia variedad de soluciones para sus retos de separación y detección.



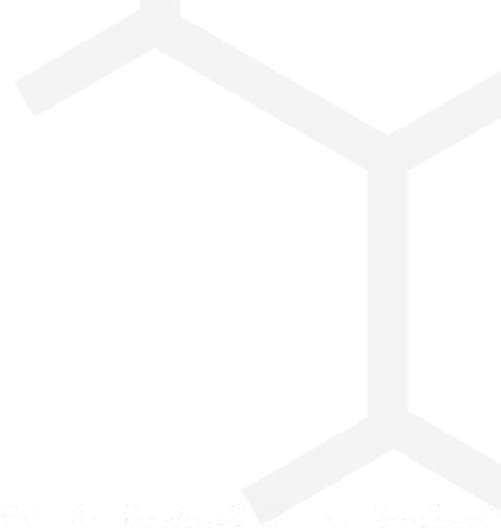
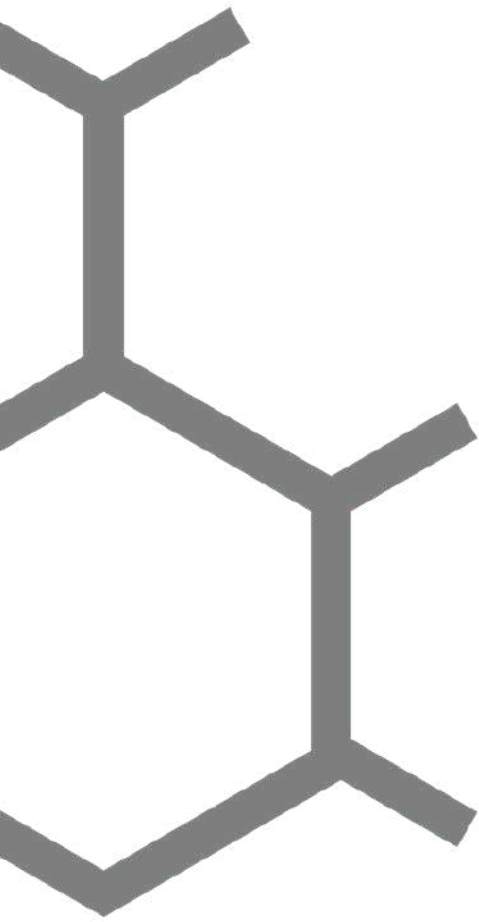
ESPECTROSCOPIA MOLECULAR (FTIR, UV)

Detección rápida de adulterantes a lo largo de la cadena de suministro, desde recepción de materia prima hasta producto terminado. UV/Vis, FTIR.



ANÁLISIS DE PESTICIDAS, ANTIBIÓTICOS, ADULTERANTES Y MICOTOXINAS (LCMS Y HRM)

Sistemas de triple cuádruplo LC-MS/MS, trampa de iones Qtrap y espectrometría de masas de alta resolución HRMS QTOF para la detección y cuantificación de micotoxinas, pesticidas y antibióticos y análisis no dirigidos (desconocidos).



Equipos Generales de Laboratorio





EQUIPOS GENERALES DE LABORATORIO



SISTEMAS DE PURIFICACIÓN DE AGUA

Gama completa de sistemas de purificación de agua de laboratorio para aplicaciones de tamaño pequeño a mediano, Agua tipo I, II y RO. Incluyen electrodesionización continua (CEDI), UV, cartuchos DI y otras tecnologías de purificación.



MUESTREADORES MICROBIOLÓGICOS

Muestreador microbiológico de alto desempeño. Ideal para entornos asépticos. El muestreo continuo y periódico permite un control total de los ciclos e intervalos de muestreo. Flujo de 25 y 100 lpm.



EQUIPOS DE CALOR Y TEMPERATURA

Cámaras climáticas de laboratorio, incubadoras de CO₂, hornos de secado, muflas y más.



EQUIPOS DE MEDICIÓN Y PESADA

Balanzas de precisión, analíticas, micro balanzas y balanzas o analizadores de humedad.



EQUIPOS DE PREPARACIÓN Y SEPARACIÓN

Concentradores, extractores SPE, bloques digestores, roto evaporadores, termo reactores, purificadores de ácidos, molinos, centrifugas para lácteos, universales y refrigeradas, tamizadoras y molinos.



VISCOSÍMETROS Y EQUIPOS MENORES

Viscosímetros tipo Brookfield, baños de agua, baños ultrasonidos, planchas de calentamiento, agitadores, y más



EQUIPOS GENERALES DE LABORATORIO



TITULADORES Y EQUIPOS DE ELECTROQUÍMICA

Tituladores potenciométricos y Karl Fischer, analizadores multiparamétricos de mesa y portátiles, pHmetros, conductividad, oxígeno disuelto (DO), total de sólidos disueltos (TDS), salinidad, turbidímetros y más



GENERADORES DE GAS DE LABORATORIO

Generadores de gases Hidrógeno, Nitrógeno, Aire Zero. para instrumentos analíticos de laboratorio. Sistemas de generación libre de mantenimiento y seguros.



CONSUMIBLES Y ACCESORIOS CROMATOGRAFÍA

Soluciones de cromatografía y preparación de muestras para la industria alimentaria y de bebidas, Detección de contaminantes (pesticidas, antibióticos, PFAS) y análisis de componentes nutricionales (vitaminas, carbohidratos) para garantizar cumplimiento normativo.

ALCANCE SOLUCIONES CCV



SOPORTE TÉCNICO

- Actividades de Capacitación y Entrenamiento
- Montaje de Métodos
- Acompañamientos en el Trabajo y Validación de Métodos
- Diseño y Elaboración de Documentos
- Seminarios
- Demostraciones de Instrumentación Analítica



SERVICIO TÉCNICO

- Instalación y Garantía
- Familiarización instrumentos
- Servicios de Mantenimiento Preventivo, Correctivo y Diagnósticos
- Contratos de Servicio
- Calificaciones [IQ/OQ/PQ]
- Traslado de Equipos



CCV

Para conversar con nosotros, puede contactarnos a:



Ventas: ventas@ccvgrupo.com

Servicio: atencionalcliente@ccvgrupo.com



PBX: +601 7642216

Celular: 322 6831689



Página web: www.ccvgrupo.com