

ALIMENTARE
LATTE E CONSERVE
POMODORO
BEVANDE
CEREALI E GRANAGLIE

RICERCA
CHIMICA
MICROBIOLOGIA

ANALISI

IGIENE
HACCP

AMBIENTE
ACQUE

LABORATORIO
QUALITA'
STRUMENTI

SICUREZZA

CATALOGO STRUMENTI

Chi siamo

RG Strumenti e' una nuova realta' commerciale nata dall'esperienza decennale di giovani e dinamici professionisti nel campo della strumentazione scientifica. RG Strumenti si occupa della progettazione e della realizzazione di laboratori completi, della commercializzazione di strumenti e accessori per i laboratori di controllo qualita' e centri di ricerca, della fornitura di attrezzature per le verifiche dei processi produttivi industriali. I punti di forza di RG Strumenti sono l'approfondita conoscenza della strumentazione proposta, l'estrema attenzione alle esigenze del cliente, e quindi la capacita' di fornire all'analista la strumentazione piu' idonea alle specifiche necessita'. Il modo di operare di RG strumenti si basa principalmente sulla conoscenza dei diversi processi produttivi e sul confronto diretto con il cliente stesso: solo ascoltando le problematiche che l'analista o il responsabile di produzione incontrano quotidianamente, si puo' capire quelle che sono le reali esigenze aziendali. A questo scopo lo staff di RG Strumenti si impegna spesso in missioni di aggiornamento all'estero, al fine di individuare quei nuovi strumenti che possano soddisfare le problematiche analitiche riscontrate. I prodotti proposti vengono attentamente selezionati cosi' come i fornitori, che devono garantire tempi di consegna adeguati, assistenza tecnica precisa e veloce, proprio come richiesto dalle esigenze di mercato. A tal fine RG Strumenti ha stretto accordi di distribuzione con aziende italiane ed estere leader nella produzione di strumenti scientifici.



Indice argomenti

pH-metri, titolatori automatici, titolatori Karl Fischer, conduttimetri e salinometri, strumenti multiparametro

Elettrodi, data logger, data logger per alte temperature, termometri portatili

Termoigrometri e termo anemometri, bilance, termobilance, centrifughe

Microscopi, apparecchi per AW, colorimetri, apparecchi NIR

Apparecchi Foodlab, rifrattometri digitali, rifrattometri ottici, polarimetri

Viscosità, densità e consistenza, spettrofotometri, valutazione del grado di maturazione

Analisi proteine metodo Kjeldahl, analisi fibra grezza, determinazione dei grassi, analisi fibra dietetica

Apparecchi per il controllo dell'atmosfera protettiva, ossidabilità, termostatazione a secco, bagni termostatici a liquido, stufe

Camere climatiche, forni a muffola, agitazione, pompe, campionamento

Evaporatori rotanti, trattamento acque, lava etreria, omogeneizzazione del campione, granulometria

Osmometro, turbidimetri, analisi acque, ossigeno disciolto

Clorurimetro, florurimetro, punto di fusione, refrigerazione

Pag.		Pag.
3	Crioscopio, analizzatori per latte, analizzatore freschezza del pesce, analizzatori per cereali e granaglie, analizzatori per olio	15
4	Burette digitali, dosatori per bottiglie, diluitori, micro pipette e pipettatori, dispositivi di sicurezza e protezione	16
5	Sistemi di aspirazione, armadi di sicurezza, arredi tecnici	17
6	Analisi vino e analisi olio	18
7	Kit per analisi acque, kit enzimatici, standard certificati, reagenti chimici, vetreria plastica e pinzeria	19
8	Bioluminometro, cappe a flusso laminare orizzontale e verticale, autoclavi	20
9	Omogeneizzatori Masticator, diluitori gravimetrici, conta colonie automatici e manuali	21
10	Eddy jet, campionatori per aria, colorazione dei vetrini, microscopi	22
11	Lampade UV, bilance, incubatori, bagni termostatici, frigotermostati	23
12	Sterilizzatore per anse, bunsen manuali e automatici, sistema filtrazione a vuoto, piastra riscaldante con agitazione, agitatore per provette	24
13	Termosigillatrici, pipetta tori a batteria, sterilizzatore per mani, indicatori di sterilizzazione, giara per anaerobiosi.	25
14	Petrifilm, terreni di coltura, tamponi e slide, kit rapidi, monouso	26



PH-METRI

Ampia gamma di pH-metri portatili e da banco per analisi di routine e ricerca. Forniti completi di accessori d'uso, soluzioni di calibrazione e di elettrodi specifici per ogni esigenza. Disponibili anche modelli in versione a tenuta stagna IP67.



TITOLATORI KARL FISCHER

I titolatori Karl Fischer sono in grado di determinare il contenuto di acqua presente in campioni solidi, liquidi e gassosi, in pochi minuti e in un intervallo di concentrazioni da pochi ppm fino al 100% di H₂O. Il principio di funzionamento si basa sulla reazione chimica dell'acqua con lo iodio. Alcuni esempi di applicazioni: olii minerali, vernici, analisi di reflui, grassi e plastiche come policarbonato, poliesteri e poliammidi.

TITOLATORI AUTOMATICI

I titolatori automatici CRISON sono di facile e intuitivo utilizzo per laboratori di controllo qualità delle aziende alimentari. Sono forniti completi di accessori e software dedicati per analisi di pH e acidità, sale (NaCl) nel latte e derivati, nella carne, nelle conserve vegetali e succhi, e per anidride solforosa (SO₂) nei vini.



MULTIPARAMETRO

Apparecchi multiparametro portatili (anche in versioni IP67) e da banco per la misura con un unico strumento di pH, conducibilità, TDS, temperatura e ossigeno disciolto in soluzioni acquose.



CONDUTTOMETRI E SALINOMETRI

Conduttimetri portatili (anche in versione IP67) e da banco per la misura della conducibilità, della temperatura e della salinità (TDS) delle soluzioni acquose.

Salinometro portatile digitale per la misura del quantitativo di sale (NaCl) nella carne.





ELETTRODI

Vasta gamma di elettrodi combinati di pH intercambiabili per la misura su ogni prodotto e collegabili a tutti i pH-metri. Corpo in vetro, epoxy, plastica e acciaio, versioni ad immersione o a penetrazione, con cavo fisso o attacco S7 e spinotto DIN o BNC. Elettrodi per titolazione e redox.



DATA LOGGER ALTE TEMPERATURE

Registratori di temperatura e di pressione all'interno di contenitori durante i processi di pastorizzazione e sterilizzazione dei prodotti alimentari e farmaceutici. Trovano applicazione anche nella validazione delle autoclavi. Utilizzabili anche ad altissime temperature tramite scudo termico per forni di cottura.



DATA LOGGER

Registratori di temperatura e umidità nei prodotti e negli ambienti di lavoro, zone stoccaggio merci e trasporti. Esistono versioni che mantengono i dati in memoria sino a quando l'operatore non li scarica a PC, mentre le versioni WIRELESS inviano ogni lettura in tempo reale segnalando all'istante eventuali anomalie ed allarmi.



TERMOMETRI PORTATILI

Termometri portatili e tascabili con sonde fisse o intercambiabili, a termocoppia (K,J,T) o a PT100 per misure in aria, a contatto, a penetrazione e ad immersione.

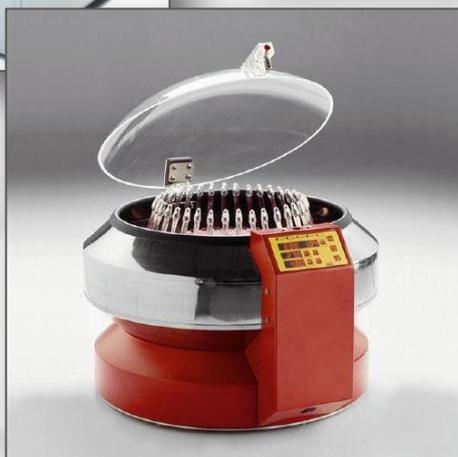
Termometri portatili a raggi infrarossi per misure a distanza o combinati per misure a distanza e con sonda per immersione/penetrazione.





TERMOIGROMETRI E TERMOANEMOMETRI

Strumenti portatili o tascabili digitali per la misura di temperatura, umidità, velocità dell'aria negli ambienti di lavoro, nelle celle di stagionatura, nelle zone di stoccaggio materie prime e prodotti finiti.



CENTRIFUGHE

Centrifughe da banco, ventilate e refrigerate, con equipaggiamento a rotore fisso o basculante, con varie possibilità di capacità e numero di giri. Centrifughe per ematocrito, Eppendorf, per provette coniche o a fondo tondo.

Centrifughe riscaldate per butirrometri conformi al metodo Gerber.

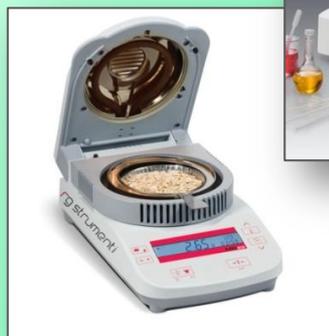
BILANCE

Bilance analitiche, tecniche, contapezzi, sistemi per il controllo statistico dei pesi (legge 690), bilance a tenuta stagna con varie capacità di portata e precisione, per soddisfare qualunque esigenza.



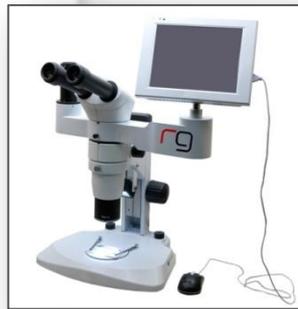
TERMOBILANCE

Termobilance per la determinazione dell'umidità/residuo secco dei materiali e dei prodotti alimentari. Le fonti di calore possono essere lampada alogena, radiatori al quarzo, radiatori tubolari in metallo oppure mediante microonde. Quest'ultimo sistema innovativo è particolarmente indicato per prodotti come paste alimentari, liquidi ed emulsioni. La termobilance a microonde inoltre, sono la soluzione più veloce (max 120 sec) e più precisa (risoluzione 0,1 mg) per la determinazione dell'umidità.



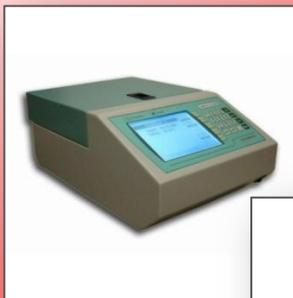
MICROSCOPI

Microscopi biologici e stereomicroscopi mono/bino/trinoculari per didattica, analisi di routine e ricerca. Equipaggiati con ottiche acromatiche o planari dispongono di una vasta gamma di accessori (contrasto di fase, fluorescenza, sistemi foto/video, accessori per analisi amianto).



APPARECCHI PER ACTIVITY WATER (Aw)

Apparecchi portatili e da banco per la determinazione dell'Aw nei prodotti alimentari (pesto alla genovese, conserve alimentari, salumi affettati, paste ripiene, formaggi, cosmetici, etc). I sistemi di misura possono essere elettrochimico-resistivo o a specchio condensante con o senza termostatazione. Precisione di misura da 0,05 a 0,003 Aw.



COLORIMETRI

Colorimetro da banco Hunter COLORFLEX EZ45 TOMATO per la determinazione del colore in prodotti alimentari come pomodoro, succhi, polveri e ingredienti.

Colorimetro portatile per la determinazione del colore nei prodotti alimentari (pasta, carne, polveri, etc)



APPARECCHI NIR

Analizzatori NIR veloci e compatti per il monitoraggio della produzione ed il controllo qualità di materie prime e di prodotti finiti. Consentono la determinazione simultanea di proprietà quali umidità, proteine, zucchero, alcool, numero di iodio e contenuto di olio in generi alimentari. Inoltre permettono il monitoraggio nella produzione mangimistica (materie prime grezze, miscele di mangimi) di parametri quali grassi, umidità, fibra grezza, amido e proteine.

APPARECCHI FOODLAB

La linea FOODLAB è composta da una serie di sistemi per il controllo di qualità della filiera alimentare, pratici e affidabili, permettono di effettuare analisi chimiche su diversi prodotti in modo estremamente rapido. I sistemi della linea FOODLAB sono composti da analizzatori fotometrici che impiegano una tecnologia a stato solido e da una serie di kit di reagenti dedicati in cuvette pronte all'uso.

FOODLAB (latte, uovo, pomodoro, puree vegetali, formaggi e grassi)

FOODLAB FAT (oli e grassi)

MINIFOODLAB (urea e cloruri su latte e prodotti caseari)

OXITESTER (acidità, perossidi e polifenoli su olio d'oliva)

MINIFOOD OLIVE (acidità e perossidi in olio d'oliva)



RIFRATTOMETRI DIGITALI

Strumenti per la determinazione della concentrazione di una soluzione acquosa misurandone l'indice di rifrazione. Rifrattometri digitali da banco BELLINGHAM & STANLEY e ATAGO con range di misura fino a 95°brix e precisione 0,01.

Rifrattometri digitali portatili ATAGO e KRUESS a tenuta stagna.



RIFRATTOMETRI OTTICI

Disponibili in diverse scale e diversi range di misura, per l'industria conserviera, enologica, casearia, etc...

Rifrattometri portatili ottici ATAGO.

Rifrattometro di ABBE.

Riflessometro per prodotti particolarmente scuri e densi.

POLARIMETRI

Strumenti per la misura del potere rotatorio di una soluzione in funzione della concentrazione di molecole otticamente attive (range di misura +/- 180°).

Modello ottico a prismi circolari e sorgente luminosa monocromatica con lampada al sodio da nm 589,3.

Modello digitale con sorgente luminosa a LED e filtro interferenziale.

Entrambi forniti con tubi di osservazione da 100 mm e da 200





VISCOSITA', DENSITA' E CONSISTENZA

Strumenti atti alla misura della viscosità di prodotti liquidi o semisolidi, della loro densità e della consistenza.

Viscosità:

Viscosimetri rotazionali Brookfield
Viscosimetri a caduta di Lam Lewis
Coppa Ford
Bagni viscosimetrici

Densità:

Densimetro portatile digitale Densito
Termodensimetro portatile DMA



Consistenza:

Consistometro di Bostwick per pomodoro e derivati, creme e yougurt.
Dinamometri per prove di taglio, durezza, flessibilità, tenerezza, per abilità
Penetrometri portatili per la misura del grado di maturazione della frutta



SPETTROFOTOMETRI

Spettrofotometri per misurazioni nel campo del visibile e ultravioletto. Strumenti ideali per l'utilizzo in laboratorio chimico, biochimico, biomolecolare (DNA, RNA) ideali per la didattica, la ricerca e il controllo qualità. Possono avere banda passante da 5 a 1,5 nm, ottica a singolo o doppio raggio, misurazioni in trasmittanza / riflettanza, analisi cinetiche, scansioni, software interno per definizione di massimi e minimi, area, funzione zoom, tabulazione delle lunghezze d'onda, sovrapposizione delle scansioni.



VALUTAZIONE DEL GRADO DI MATURAZIONE

Strumenti atti alla valutazione del grado di maturazione e della frutta, tramite i parametri di colore, consistenza e indice di clorofilla nella polpa di prodotti ortofrutticoli. Modelli analogici e digitali.

Serie di calibri tondi e quadrati per ogni tipo di frutta.



ANALISI PROTEINE METODO KJELDAHL

Il digestore è uno strumento ampiamente diffuso nei laboratori di analisi, per applicazioni nel settore alimentare, bevande, mangimistico (contenuto di azoto, proteine, Total Kjeldahl Nitrogen), ambientale (COD, Total Kjeldahl Nitrogen), e chimico / farmaceutico (azoto organico).

Sistema di abbattimento e neutralizzazione fumi della mineralizzazione.

Il distillatore in corrente di vapore UDK è la soluzione per un utilizzo diversificato e flessibile che include applicazioni quali la determinazione di azoto ammoniacale, azoto proteico (Kjeldahl o distillazione alcalina diretta), azoto nitrico, fenoli, acidi grassi volatili, cianuri, contenuto alcolico.



DETERMINAZIONE DEI GRASSI

La strumentazione permette la separazione quantitativa di una sostanza o di un gruppo di sostanze (es. grasso) da una miscela di solidi o semisolidi. L'estrazione avviene in accordo alla tecnica Randall, che opera in due fasi (più una di recupero del solvente distillato). Tale tecnica permette di salvaguardare l'inquinamento atmosferico, di ridurre i costi delle analisi ed i tempi di estrazione.

Estrattore a solvente automatico a 3 e 6 posti per la determinazione della sostanza grassa negli alimenti mod. SER3 e SER6.

Unità HU6 per l'idrolisi preliminare di alimenti e mangimi.



ANALISI FIBRA GREZZA

Esistono numerosi metodi analitici utilizzati per la determinazione della fibra grezza (o componenti di quest'ultima) nel settore alimentare e mangimistico. La strumentazione proposta è in grado di soddisfare tutte le suddette esigenze analitiche, di ottimizzare la manualità dell'operatore, ridurre drasticamente i tempi di analisi, garantendo risultati assolutamente affidabili. L'unità FIWE a 3 o 6 posti permette di condurre l'analisi nelle condizioni operative standardizzate richieste dalle metodiche ufficiali di riferimento. Se il contenuto di grassi è uguale o maggiore all'1% è necessario uno sgrassamento preliminare effettuabile tramite il COEX.



ANALISI FIBRA DIETETICA

L'unità di estrazione CF6 permette di ottimizzare la fase finale di filtrazione e lavaggio del residuo prevista nell'analisi della fibra dietetica totale negli alimenti. In abbinamento al digestore enzimatico GDE, questa soluzione permette di effettuare l'analisi in accordo alla metodica ufficiale AOAC (Determinazione fibra dietetica totale) con una riduzione drastica dei tempi richiesti rispetto alla procedura.

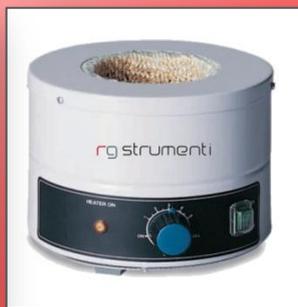
APPARECCHI PER IL CONTROLLO ATMOSFERA PROTETTIVA

Strumenti portatili e da banco per il controllo delle percentuali di gas in prodotti confezionati con atmosfera protettiva. Sono presenti diversi modelli a seconda del tipo di misura da effettuare (O₂, oppure O₂ e CO₂ con calcolo di N₂ per differenza). Semplici ed affidabili, possono essere utilizzati in linea anche da personale non specializzato.



OSSIDABILITA'

L'Oximeter determina l'auto-ossidazione dei grassi (rancidità del prodotto) che è una delle cause di riduzione della shelf life degli alimenti, anche in presenza di un basso tenore di questi. I campi applicativi sono: stabilità ossidativa su oli e grassi puri, controllo qualità delle materie prime e prodotti finiti, irrancimento degli alimenti e mangimi, studi sugli imballaggi alimentari, valutazione efficacia antiossidanti, test su biodiesel.



TERMOSTATAZIONE A SECCO

- Riscaldatori a secco per palloni
- Mantelli riscaldanti
- Bagni a sabbia
- Piastre riscaldanti in ghisa, alluminio, vetroceramica, smaltate
- Riscaldatori a secco per Thermoblock

BAGNI TERMOSTATICI A LIQUIDO

- Bagni termostatici ad acqua e ad olio per alte temperature
- Bagni termostatici a scuotimento (Dubnoff)
- Bagni termostatici per estrattori
- Bagni termostatici per butirrometri
- Bagni ad immersione e ricircolo
- Bagni ad ultrasuoni

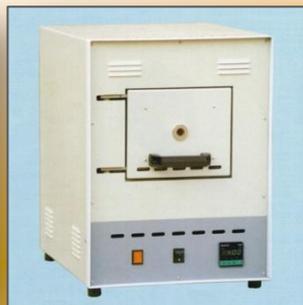
STUFE

- Stufe a secco con ventilazione naturale
- Stufe a secco con ventilazione forzata
- Sterilizzatori a secco
- Stufe da vuoto



CAMERE CLIMATICHE

Le camere climatiche, grazie ad un preciso e costante controllo dei parametri di temperatura ed umidità, sono in grado di riprodurre le condizioni climatiche adatte per svariate applicazioni quali: crescita di piante e di insetti, test di esposizione alla luce (illuminazione interna opzionale), studi di fotostabilità, e studi di stabilità sui materiali e imballaggi.

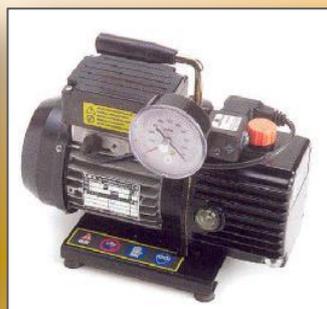


FORNI A MUFFOLA

Fornaci da laboratorio per applicazioni che richiedono veloce riscaldamento senza combustione ed elevata velocità di riscaldamento e raffreddamento. Vengono utilizzate per applicazioni di incenerimento, bruciatura, calcinazione e perdita ponderale per ignizione di fibre naturali, cibi secchi es. granaglie o farine. Hanno una elevata resistenza termica e meccanica all'erosione, garantita dalla camera in refrattario monoblocco.

AGITAZIONE

- Agitatori magnetici riscaldati e non
- Agitatori a vibrazione per provette
- Agitatori a rulli e a piatto rotante
- Agitatori a scuotimento orizzontale, orbitale e basculante
- Agitatori ad asta per immersione



POMPE

Vengono utilizzate in tutti quei processi in cui è necessaria la creazione di vuoto (come essiccazione, essiccazione di gel, filtrazioni, distillazioni ed evaporazioni, estrazioni) o per dosaggi e travasi di liquidi.

- Pompe a membrana (aria esente da olio, alta tenuta di gas, esenti da manutenzione)
- Pompe a diaframma e peristaltiche
- Pompe da vuoto a ricircolo d'acqua

CAMPIONAMENTO

Campionatori a settori per cereali e granaglie
 Campionatori aspiranti
 Campionatori per fluidi e liquidi
 Campionatori motorizzati per polveri e granaglie



EVAPORATORI ROTANTI

Evaporatori rotanti per utilizzi in laboratorio chimico, biochimico, o in qualunque laboratorio sia richiesto di portare a secco o concentrare, in vuoto, soluzioni di varia natura. Ideali per applicazioni preparative, per concentrazioni di frazioni raccolte da colonna cromatografica o processi di estrazione. Versioni con vetreria verticale oppure obliqua, sistemi di programmazione del vuoto e delle condizioni operative della fase di concentrazione.



OMOGENEIZZAZIONE DEL CAMPIONE

- Omogeneizzatori a lame e mixer in acciaio inox
- Omogeneizzatori ad immersione (ULTRATURRAX)
- Mulini da laboratorio per cereali e granaglie
- Passatrice e tritacarne
- Mulini analitici e micrometrici

TRATTAMENTO ACQUE

Distillatori ed addolcitori per acqua di rete, per ottenere acqua distillata da utilizzare in laboratorio, o per il trattamento a monte di acque di alimentazione macchine. Distillatore in acciaio inox con capacità di produzione fino a 10 litri ora.

Sistemi di produzione acqua ultrapura grado 1 per usi da laboratorio. Deionizzatori e sistemi ad Osmosi.



GRANULOMETRIA

Setacciatori meccanici multidimensionali per analisi granulometrica secondo le norme UNI - ASTM - DIN - BS - TYLER - GOST - NF, su farine, caffè, granaglie, plastiche, polveri e granulati in genere.

Setacci normalizzati e certificati in acciaio inox di varie dimensioni e maglie

LAVAVETRERIE

Le lavavetrerie soddisfano le esigenze di tutti i laboratori che desiderano combinare un lavaggio efficiente con una disinfezione sicura. L'utilizzo della lavavetrerie offre: l'eliminazione del procedimento manuale, dell'utilizzo di disinfettanti chimici, del contatto diretto con sostanze pericolose, e la garanzia di un lavaggio accurato e di una disinfezione efficace.



OSMOMETRO

L'osmometro è uno strumento utilizzato per la determinazione dell'osmolalità di liquidi biologici e soluzioni tramite la misura del punto crioscopico o temperatura di congelamento. La temperatura viene misurata da un termistore incorporato nella testata dello strumento che viene introdotta nella cuvetta contenente il campione. La misura si basa sul raggiungimento del congelamento indotto dagli ultrasuoni e termina quando la stessa rimane stabile nel tempo (Plateau).



ANALISI ACQUE

Termoreattori per COD per la preparazione, attraverso digestione per via umida, di campioni da sottoporre ad analisi di metalli e altri parametri chimici.

Sistemi BOD Sensor: sistema completo operativo immediatamente per la misurazione del BOD

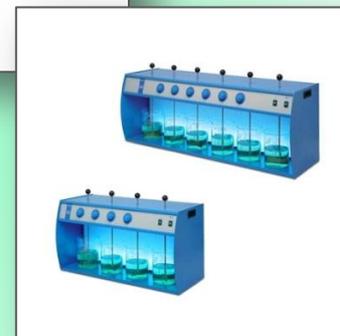
Fotometri mono/multiparametro per analisi acque

Flocculatore per Jar Test

Mescolatore rotativo Rotax per la valutazione della solubilità in acqua di sostanze inquinanti, di fanghi, sedimenti e rifiuti solidi.

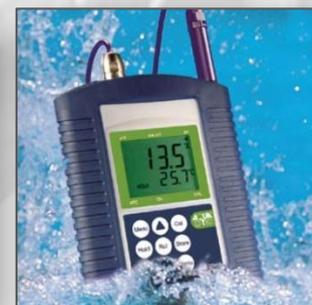
TURBIDIMETRI

Il turbidimetro è uno strumento che misura la concentrazione delle particelle sospese in soluzione, una caratteristica molto importante nei sistemi di controllo delle acque e dell'inquinamento ambientale. Viene anche utilizzato per determinare il grado di trasparenza in succhi e bevande limpide. Si distinguono in portatili e da banco, per la sorgente luminosa (a luce bianca o all'infrarosso) e per i diversi software che consentono memorizzazione dei dati presi sul campo. Le scale di misura vanno da 0 a 10.000 NTU / NFU.



OSSIGENO DISCIOLTO

Apparecchi portatili per la determinazione dell'ossigeno disciolto nelle acque, negli impianti di depurazione, di acquacoltura, e con kit dedicati in bevande e vino. Possono avere sonde polarizzate (a membrana e calibrazione in aria) o sonde a luminescenza (senza manutenzione e calibrazioni periodiche).



CLORURIMETRO

Strumento compatto per la misurazione di ioni cloruro in numerose matrici di analisi. Questo tipo di apparecchio viene utilizzato per la determinazione degli ioni cloruro analogamente a quanto veniva precedentemente fatto con il tradizionale metodo della titolazione argentimetrica. Il principio seguito è il medesimo, cioè la formazione in una soluzione di cloruro di argento insolubile. Lo strumento è gestito da un microprocessore in modo da renderlo di facile utilizzo e manutenzione. Ideale per l'industria agroalimentare (analisi su contenuto di Sali nei latticini o nelle carni).



FLUORIMETRO

Strumento da laboratorio per la rilevazione di fluorescenza di soluzioni in cuvette. Compatto e leggero, trova applicazioni nell'industria alimentare e delle bevande (ricerca istamina, aflatossine, vitamine), nel Life Science, nella ricerca forensica, e nelle analisi ambientali (clorofilla, pigmenti algali, rodaminina B).



PUNTO DI FUSIONE

Strumento di nuova concezione per la determinazione del punto di fusione di sostanze solide. Display digitale, visualizzazione campioni attraverso un gruppo ottico ergonomico, robusto, affidabile, indispensabile in laboratori chimici, industrie farmaceutiche e alimentari. Temperatura massima 400°C.



FOTOMETRO A FIAMMA

Strumento a singolo canale per la determinazione di 5 elementi (Na, K, Li, Ca, Ba). È dotato di display digitale ed uscita analogica. Semplicità di utilizzo garantita dall'auto accensione e dall'ottimizzazione della fiamma, funzione di selezione dei picchi per identificazioni non ambigue, indicazione del filtro selezionato, sistema di determinazione di spegnimento della fiamma, indicatore di bassa pressione dell'aria.



REFRIGERAZIONE

Frigoriferi da laboratorio con display digitale capacità fino a 1500 litri, congelatori da laboratorio verticali e orizzontali, ultrafreezer da laboratorio per temperature fino a -86°C, produttori di ghiaccio e frigoriferi portatili con alimentazione 12/24 volt.





CRIOSCOPIO

Il crioscopio viene utilizzato per evidenziare la percentuale di acqua aggiunta nel latte fresco. È uno strumento indispensabile per il controllo della materia prima in arrivo. L'analizzatore può essere utilizzato in laboratorio, al conferimento oppure presso il punto di raccolta (funziona anche con la presa a 12V). Il principio su cui si basa è la misura della temperatura di congelamento del campione che varia con il variare dell'acqua presente rispetto allo standard del latte. Lo strumento (che risponde alle normative FIL-IDF) può essere fornito a posto singolo o con campionatore automatico



ANALIZZATORI PER LATTE

- Analizzatori automatici per la determinazione di grassi, proteine, SNF (solidi non grassi), lattosio nel latte.
- Apparecchio per la determinazione delle cellule somatiche nel latte.
- Apparecchio MINIFoodlab per urea nel latte



ANALIZZATORE FRESCHEZZA DEL PESCE

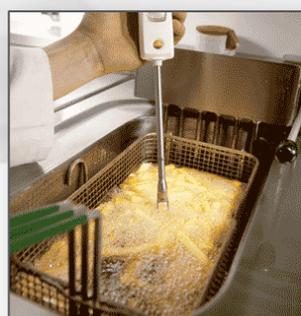
Torrymeter è uno strumento che misura la freschezza del pesce (tramite la conducibilità) in modo rapido e senza distruzione del campione. Con questo apparecchio si possono fare valutazioni di lotto (per il numero elevato di campioni che si possono analizzare) calcolandone un valore medio ed emettere un giudizio obiettivo in pochi minuti.



ANALIZZATORI PER CEREALI E GRANAGLIE

Analizzatori elettrochimici portatili per la misura dell'umidità e del peso specifico di cereali e granaglie.

Analizzatori NIR per la determinazione di proteine, grassi, umidità e ceneri di cereali, farine e granaglie.



ANALIZZATORE OLIO TESTO 270

Il componente principale del tester per olio di frittura Testo 270m è il nuovo sensore capacitivo che consente di misurare direttamente nell'olio caldo il quantitativo in % dei materiali polari totali (TPM). Il superamento del valore limite suggerisce il cambio olio permettendo così la massima resa senza intaccare la qualità del prodotto finito. Oltre alla misura dei TPM, lo strumento dispone di allarme termico che scatta al superamento dei 190°C.

BURETTE DIGITALI DOSATORI PER BOTTIGLIE

- Le burette serie S a 1,2,4 canali sono dispensatori automatici di liquido ad alta precisione, robusti, di facile manipolazione, con visualizzazione dei messaggi su display. Possono essere utilizzate per mezzo di tastiera o di mouse standard. Funzioni principali: dispensazione e titolazione.
- Burette digitali da applicare direttamente sulla bottiglia del reattivo, per titolazioni manuali con capacità fino a 50 ml
- Dosatori automatici a volume variabile da applicare direttamente al collo della bottiglia dei reagenti per dispensazione di prodotto fino a 50 ml



DILUITORI

Il Biodilutor è strumento indicato per effettuare diluizioni volumetriche di precisione, raccomandato per diluizioni scalari. Utilizza macropuntali monouso per il prelievo dei campioni ed un sistema di dosaggio con siringa di precisione.

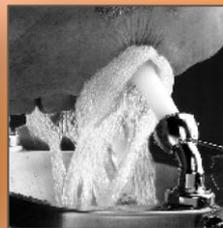


MICROPIPETTE E PIPETTATORI

- Micropipette a volume fisso, volume variabile, mono e multi canale
- Micropipette con display digitale
- Pipettatori manuali
- Pipettatori manuali a batteria per pipette da 1 a 100 ml

DISPOSITIVI DI SICUREZZA E PROTEZIONE

Docce di emergenza, lavaocchi, guanti anticalore, occhiali di protezione, contenitori per reagenti esausti, kit per la raccolta di acidi e basi, filtri auricolari, mascherine monouso, guanti monouso in vari materiali, cassette pronto soccorso.



SISTEMI DI ASPIRAZIONE

- Cappe da chimica con aspirazione fumi e vapori, scarico esterno all'ambiente di lavoro
- Cappe da chimica con elettroaspiratore e filtri a carboni attivi
- Cappette a braccio mobile per aspirazione localizzata di vapori; applicabili a banco o a muro, con scarico esterno all'ambiente di lavoro.



ARMADI DI SICUREZZA

- Armadi di sicurezza per reagenti chimici
- Armadi di sicurezza per prodotti infiammabili
- Box per veleni e fitofarmaci
- Armadi per bombole



ARREDI TECNICI

Gli arredi da laboratorio sono costruiti utilizzando i **migliori materiali** e le **moderne tecniche di assemblaggio**. La flessibilità delle dimensioni e l'ampia scelta dei materiali, consentono l'allestimento di laboratori atti a soddisfare ogni esigenza di tipo tecnico e pratico. La modularità e l'ampia gamma di accessori (alzate, servizi, mobiletti) permettono una oculata gestione degli spazi e una personalizzazione in base alle esigenze finali.



ANALISI VINO

Strumentazione per l'analisi dei vini e delle materie prime per un miglioramento del processo produttivo atto al raggiungimento della qualità di prodotto ricercata:

- Sistema di analisi **WINELAB**, per la valutazione dell'anidride solforosa, dell'acido malico, lattico, polifenoli, colore, zuccheri e antociani
- Sistema **NIR SpectraAnalyzer** vino e alcolici, per le analisi di routine dei principali parametri di qualità durante la produzione di vino e bevande alcoliche
- Titolatore **PH-Matic 23** per la misura di pH e acidità totale nei vini
- Titolatore **SO2Matic** per la misura dell'anidride solforosa
- **Fotometri** multiparametro
- **Elettrobullimetro**
- **Densimetri** automatici
- **Distillatori** per enologia
- **Acidimetro**



ANALISI OLIO

Gli oli si differenziano sia per caratteristiche organolettiche (aroma, odore, sapore), sia per le caratteristiche chimiche (composizione, acidità, ecc.). La strumentazione proposta consente di agire su questi ultimi in modo da ottenere una resa massima del frutto e la qualità voluta.

- **Titolatore automatico TITROMATIC per la determinazione di acidità e perossidi**
- **OXITESTER**, sistema di analisi rapido semplice affidabile per la determinazione di acidità, numero di perossidi, concentrazione di polifenoli/capacità antiossidante
- **MINIFOOD OLIVE**, analizzatore portatile che permette di determinare il tenore di acidità e il numero di perossidi su olio di **oliva** rapidamente e in modo pratico
- **SPECTRA ALYZER OLIVE**, fornisce in pochi secondi risultati accurati di umidità e contenuto di olio nel frutto, nell'olio, nella sansa.
- **Sistema di estrazione**



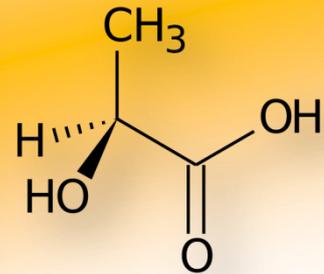
KIT ANALISI ACQUE

- Kit analisi titrimetrici
- Kit analisi colorimetrici
- Kit in strisce reattive
- Kit analisi in cuvette pronte all'uso per fotometri
- Cartine indicatrici



KIT ENZIMATICI

KIT enzimatici per la determinazione per via spettrofotometrica di acido D+L lattico, malico, glucosio, fruttosio, galattosio, acido acetico, amido, urea/ammoniaca, colesterolo, solfiti (SO₂), acido citrico-isocitrico, acido ascorbico, etanolo, nitrati-nitriti.



STANDARD CERTIFICATI

- SOLUZIONI standard di pH e conducibilità
- SOLUZIONI standard di Aw (attività dell'acqua)
- SOLUZIONI standard BRIX per rifrattometri
- SOLUZIONI standard viscosimetriche certificate
- PESI certificati
- PIASTRELLE colorate certificate



REAGENTI CHIMICI

Fornitura di reagenti grado analitico e tecnico per laboratorio, soluzioni titolate, soluzioni titolate pronte all'uso, acqua distillata e bidistillata



VETRERIA PLASTICA E PINZERIA

Fornitura di vetreria da laboratorio vetro SIMAX e PYREX, articoli in materiali plastici KARTELL, pinzeria, articoli per la sicurezza, protezione individuale e il pronto soccorso



APPARECCHI PER LABORATORIO MICROBIOLOGICO

BIOLUMINOMETRO

I bioluminometri sono strumenti che vengono impiegati in tutte quelle applicazioni di monitoraggio dell'igiene delle superfici ed impianti, necessarie in un'industria alimentare. Essi rilevano con estrema semplicità anche la presenza di micro organismi e residui alimentari, poiché misurano contemporaneamente l'ATP batterico e cellulare. Per il test vengono impiegati tamponi monouso dotati di reagenti predosati. Per effettuare il test non è necessario personale qualificato o particolari attrezzature di laboratorio in quanto i pratici tamponi monouso rendono il sistema particolarmente semplice e veloce: la risposta viene visualizzata sul display in 15 secondi circa.



CAPPA A FLUSSO LAMINARE ORIZZONTALE

Cappe sterili a flusso laminare orizzontale per la protezione del prodotto da contaminazioni esterne in classe 100, con autoregolazione della velocità dell'aria. Sono indicate per la sola protezione del campione e dove è richiesta una superficie di lavoro per l'utilizzo di strumenti ingombranti. Campi di applicazione: preparazione di terreni, preparazione di campioni microbiologici, conservazione materiale sterile, colture vegetali, industria alimentare.

CAPPA A FLUSSO LAMINARE VERTICALE

Le cappe a flusso laminare verticale sono state studiate per poter ottenere grazie ai filtri HEPA un'area sterile di lavoro esente da pulviscolo o germi infetti. Sono costruite per la protezione dell'operatore e del prodotto, mentre quelle in classe II estendono la protezione anche all'ambiente. I settori di utilizzo sono vari: microbiologia, farmaceutica, elettronica, ricerca, ecc. Possono essere dotate di lampade UV, rubinetti per gas, aria e prese per corrente.



AUTOCLAVI

Autoclave da laboratorio per sterilizzazione a vapore, a caricamento verticale in versione da banco e da pavimento con capacità da 18 a 24 litri, ciclo di sterilizzazione completamente automatico, termoregolato e controllato da microprocessore. Dotate di camera di sterilizzazione in alluminio o acciaio inox, cestelli in acciaio inox e stampante incorporata.

OMOGENEIZZATORI MASTICATOR

Gli omogeneizzatori a battuta Masticator vengono utilizzati per la preparazione dei campioni solidi per le analisi microbiologiche. All'interno di un sacchetto sterile viene introdotto il campione solido con aggiunta una quantità nota di opportuno brodo di diluizione/arricchimento. Il sacchetto viene alloggiato all'interno dell'omogeneizzatore che viene attivato con la chiusura dello sportello. Le due palette consentono al campione di diventare omogeneo con il diluente grazie all'elevato numero di colpi. Un particolare meccanismo ammortizza il colpo e preserva lo strumento da rotture dovute a campioni particolarmente resistenti.



DILUITORE

Il diluitore è un dispositivo gravimetrico utilizzato per eseguire in automatico diluizioni precise in funzione del peso del campione. Lo Smart Dilutor ha un ampio display a cristalli liquidi touch-screen e una precisione di pesata di 0,01 gr. Lo strumento può essere equipaggiato con una o due pompe per altrettanti diluenti e alloggiare il sostegno per sacchetti di polietilene sterili oppure per flaconi (opzionale). Tutte le parti del circuito di liquido sono sterilizzabili in autoclave.

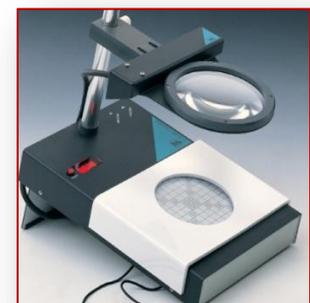
CONTACOLONIE AUTOMATICO FLASH&GO

Il Contacolonie automatico Flash & Go è un sistema totalmente versatile ed adattabile alle esigenze dell'utilizzatore. Esso è composto da un'unità ottica e da un software di base. Con questa versione l'operatore può procedere al conteggio delle colonie e al salvataggio dei dati su PC. Una caratteristica particolarmente apprezzata è la modularità del sistema: l'utilizzatore può scegliere tra i vari tipi di funzioni che più si adattano alle sue specifiche esigenze, integrando il software con gli aggiornamenti necessari e lasciando invariata l'unità ottica.



CONTACOLONIE MANUALE

Contacolonie manuale completo di supporto luminoso reticolato, penna contacolpi e lente di ingrandimento. Ogni qualvolta viene contata un colonia la penna fornisce tre segnali, uno sonoro, un segno sulla piastra ed infine un conteggio superiore sul display. Lo strumento può essere utilizzato anche con una penna in acciaio che esegue il conteggio toccando direttamente il terreno agarizzato. In dotazione viene fornita una griglia chiara per ottimizzare la lettura in terreni scuri.



EDDY JET

Lo strumento Eddy Jet è un sistema per la semina delle piastre di terreno di coltura secondo la metodica di distribuzione del campione "a spirale". Il metodo della semina a spirale viene utilizzato per diminuire il numero di piastre di terreno e di provette di diluizione utilizzate per l'analisi microbiologica. Il principio su cui si basa è la deposizione di una decrescente quantità di campione in spirali crescenti verso l'esterno della piastra. Lo scopo è di ottenere su una singola piastra i valori di diluizione che nel metodo manuale richiedono un elevato numero di operazioni e l'impiego di tempo e materiali. L'EDDY JET è l'unico apparecchio per la semina a spirale che utilizza delle microsiringhe sterili monouso per l'inoculo. Rispetto agli altri sistemi presenti sul mercato la microsiringa sterile monouso offre considerevoli vantaggi: evitando il lavaggio e la disinfezione del beccuccio e del sistema di erogazione, si annulla il rischio di contaminazione crociata tra campioni seguenti e si evita che tracce di disinfettante rimangano nel sistema, sottostimando i risultati. Infine cambiando il beccuccio ad ogni semina è impossibile che questo si otturi.



CAMPIONATORE MICROBIOLOGICO PER ARIA

Il campionatore d'aria è uno strumento versatile e di facile utilizzo per il controllo microbiologico dell'aria. Lo SPIN AIR in particolare rappresenta l'evoluzione dei campionatori d'aria in quanto la speciale struttura dei fori, combinata con una lenta rotazione della testata, fa in modo che venga sfruttata l'intera superficie della piastra invece del 5% come accade nei normali campionatori. Il flusso d'aria può essere regolato a 100 l/min o 60 l/min in base al tipo di piastra utilizzato, ed è compensato e controllato da microprocessore.



COLORAZIONE VETRINI

Il Polystainer è un sistema automatico per la colorazione dei vetrini in funzione dell'identificazione batterica al microscopio ottico. Il sistema è composto da un cestello che può contenere fino a 20 vetrini portaoggetti, e diverse vaschette in cui inserire le differenti soluzioni di colorazione e/o lavaggio. Ideale per colorazione vetrini per metodo GRAM.



MICROSCOPI

MICROSCOPI biologici binoculari e trinoculari per analisi di routine e ricerca dotati di ottiche planari per osservazione in campo microbiologico, ingrandimenti fino a 1000x I.O. Ampia gamma di accessori come contrasto di fase, oculari e vetrini micrometrici, adattatori per foto e videocamere.

LAMPADE UV

Purificatore ventilato che provvede a sanificare l'aria dalla carica microbica in presenza delle persone. La continuità del trattamento permette di mantenere uno stato di massima igiene. L'apparecchio funziona a ciclo chiuso: preleva l'aria dall'ambiente e, dopo averla trattata con tubi UV-C ad alta emissione che ne abbattano tutti i microrganismi (virus, batteri, muffe ed acari), la restituisce sterilizzata all'ambiente. Si ottiene quindi una riduzione progressiva dei germi presenti nell'ambiente grazie al continuo trattamento purificatore delle lampade. Con questi apparecchi è possibile trattare l'aria di un ambiente 24 ore su 24 anche in presenza di personale.



BILANCE

BILANCE tecniche elettroniche da laboratorio di varie portate e precisioni per la preparazione del campione da analizzare e per la preparazione dei terreni di coltura.



INCUBATORI

- INCUBATORI da laboratorio per range di temperatura da +5°C sopra ambiente a +80°C.
- INCUBATORI per prove di stabilità, range di temperatura da +5°C sopra ambiente a +80°C, campo di applicazione umidità da 25 a 90% RH,
- MINI incubatori per tamponi superficiali e PETRIFILM



BAGNI TERMOSTATICI

BAGNI termostatici ad acqua per batteriologia completi di porta provette e coperchio, range temperatura da +5°C t.a. a +100 °C

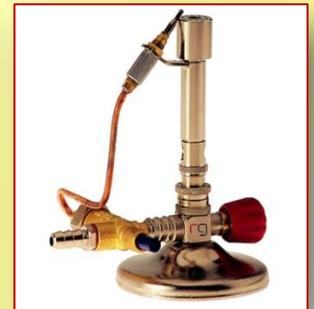


FRIGOTERMOSTATI

- FRIGOTERMOSTATI con e senza porta interna trasparente, range di temp. da +3 a +50°C
- TERMOSTATI refrigerati con porta interna trasparente, range di temperatura da +3°C a +80°C

STERILIZZATORE PER ANSE

Ideale per lavori all'interno di cappe a flusso laminare in quanto elimina gli inconvenienti della fiamma (gas, calore, aerosol). Fornetto riscaldante alla temperatura di 500 °C con candela in quarzo e regolazione automatica della temperatura. Supporto per mantenere le anse in posizione orizzontale. Custodia per alloggiamento anse. Sterilizzazione in 5 - 6 secondi.

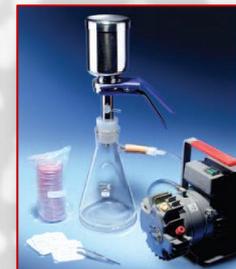


BUNSEN MANUALI E AUTOMATICI

- Bunsen elettronico
- Bunsen di sicurezza con valvola a termocoppia
- Flambatore a gas con cartucce

SISTEMA FILTRAZIONE A VUOTO

Sistemi di filtrazione a vuoto in vetro a posto singolo oppure con rampa a 3 e 6 posti completa di pompa per vuoto e accessori per raccolta filtrato, membrane filtranti sterili e filtri per siringa monouso.



PIASTRA RISCALDANTE CON AGITAZIONE

Piastra riscaldante con agitazione monoposto o multipla per la preparazione dei terreni di coltura per analisi microbiologiche, costruita in lega d'alluminio e rivestita con una speciale protezione che assicura un'uniforme distribuzione del calore su tutta la superficie.



AGITATORE PER PROVETTE

Agitatore a vibrazione studiato per la miscelazione di soluzioni in provette o piccoli palloni mediante un movimento circolare e oscillante. Duplice modalità di funzionamento, manuale e continuo con possibilità di regolare il numero di giri.



TERMOSIGILLATRICE

Ideali per la chiusura ermetica di sacchetti in poliestere e polipropilene con uno spessore massimo di 100 micron. Basta abbassare il braccio superiore per ottenere la saldatura dei sacchetti. Il tempo di saldatura è regolabile. La larghezza della saldatura che si ottiene è di 2 mm. Termosigillatrice a leva a controllo elettronico, che permette di termosaldare tutti gli accoppiati carta/plastica. Struttura realizzata con portarotoli in senso verticale, in modo da assicurare massimo contenimento degli ingombri. Saldatura con banda di 12 mm.; lunghezza della saldatura di 32 cm.

PIPETTATORE A BATTERIE

Pipettatori leggeri e senza cavi per uso con pipette in vetro o in plastica sia graduate che volumetriche da 1 a 100ml. Il display LCD mostra chiaramente il livello di carica delle batterie, la velocità selezionata o la modalità "per gravità". L'imbeccatura, completamente autoclavabile, contiene un fermapiquette in silicone con un filtro a membrana idrofobica da 0,45 µm. Il kit include sia lo stativo da banco che un porta strumento da parete, l'alimentatore a rete per la ricarica delle batterie e 2 filtri di ricambio.



STERILIZZATORE PER MANI

Con l'apparecchio per la disinfezione delle mani senza contatto, lo Steripower®, brevettato in tutto il mondo, la disinfezione delle mani diventerà per voi così confortevole come mai lo è stata. Quantità di applicazione individuale regolabile in 10 livelli da 0,5 ml fino a 5ml. Compatibile con qualsiasi preparato disinfettante presente sul mercato. All'inserimento delle mani il sensore attiva la gittata con la quantità di applicazione assegnata.



INDICATORI DI STERILIZZAZIONE

- Indicatori di sterilizzazione a nastro per autoclave oppure a secco
- Sospensione di spore
- Strip per sterilizzazione a calore secco o ossido di etilene
- Strip per sterilizzazione a perossido di idrogeno



GIARA PER ANAEROBIOSI

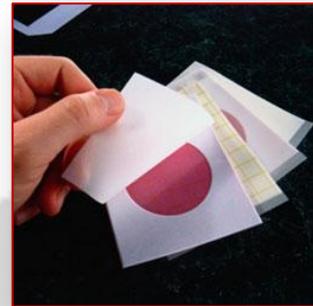
La nuova giara per anaerobiosi, appositamente studiata per essere utilizzata con le buste di nuova generazione per la produzione di atmosfere. Può avere una capacità di una capacità di 2,5 o 3,5 litri (con manometro) e può contenere piastre Petri monouso. Il coperchio viene assicurato alla base in policarbonato per mezzo di quattro clips a scatto che rendono molto agevole l'apertura e la chiusura.

PETRIFILM

Una gamma di piastre pronte studiate specificatamente per poter permettere un risparmio di tempo, aumentare la produttività e la sicurezza. La gamma di piastre Petrifilm, facile da usare, offre numerosi vantaggi:

- risultati precisi in tre semplici fasi: inoculo, incubazione e conteggio
- maggiore efficienza e costi di manodopera ridotti
- standardizzazione della metodologia maggiore produttività e affidabilità

Le piastre Petrifilm sono pronte per il campionamento, piatte e di piccole dimensioni, che permettono alle aziende alimentari di eseguire analisi microbiologiche in modo semplice ed efficiente. Le piastre possono essere utilizzare per testare materie prime, prodotti finiti e l'ambiente di produzione. Le piastre Petrifilm possono essere impiegate anche come ausilio per implementare il programma HACCP dello stabilimento di produzione.



TERRENI

Il catalogo comprende una gamma completa di terreni di coltura disidratati, supplementi e ingredienti corredati a richiesta da certificato di qualità lotto-specifico, scheda tecnica e scheda di sicurezza.

TAMPONI E SLIDE SUPERFICIALI

- Tamponi in provetta e asta in plastica con e senza terreno di trasporto
- Slide con terreno per controllo microbiologico delle superfici



KIT RAPIDI

Sono disponibili kit rapidi per l'identificazione di diverse specie batteriche basati sulle loro reazioni ai test biochimici, test di conferma, test rapidi di identificazione al lattice



MONOUSO

Fornitura di articoli monouso sterili per analisi microbiologiche come piastre Petri, pipette, contenitori per campioni, anse, bacchette Etaleur, sacchetti per omogeneizzazione, tamponi in provetta, guanti monouso.



Assistenza

Tutti gli apparecchi forniti da RG Strumenti sono collaudati in primo luogo dal produttore o dal distributore nazionale, i quali provvedono a fornire manuali d'uso e manutenzione, schede tecniche e di sicurezza, certificati di conformità. Prima della consegna al cliente, gli apparecchi vengono sottoposti ad un ulteriore controllo dal personale interno, per garantire il perfetto funzionamento. RG Strumenti ha deciso di affidarsi a produttori e fornitori che negli anni di collaborazione hanno dimostrato particolare attenzione al rispetto della garanzia di prodotto e una grande disponibilità nell'effettuare revisioni, riparazioni e taratura degli strumenti.

Consegne

RG Strumenti è in grado di effettuare con mezzi propri consegne veloci a Parma e nelle province limitrofe, e di effettuare tempestive spedizioni verso altre destinazioni grazie ad accordi stipulati con i più importanti vettori nazionali. A richiesta è in grado di fornire imballi su misura, di seguire lo stivaggio in container o casse per il trasporto aereo e marittimo, di effettuare servizi di fumigazione di prodotti e di fornire pallet speciali come richiesto dalle normative per il commercio internazionale.

Condizioni generali di fornitura

Al fine di evitarsi spiacevoli incomprensioni, di seguito elenchiamo le condizioni di fornitura e garanzia che ci permettono di fornire un servizio puntuale ed appropriato alle esigenze della clientela

IVA: 20% ESCLUSA DAI PREZZI INDICATI

RESA: Franco Nostra SEDE DI PARMA

TRASPORTO: A CURA E CARICO DEL CLIENTE

Le spedizioni vengono effettuate secondo le disposizioni del cliente. La merce viaggia sempre a rischio e pericolo del compratore, anche se spedita franco destino. Il compratore dovrà indicarci se eventualmente la merce dovrà essere assicurata contro i rischi del trasporto. Eventuali errori nella spedizione del materiale ci obbligano solo alla sostituzione della parte di fornitura errata; il committente è a sua volta tenuto all'immediata restituzione dei prodotti sostituiti in condizioni inalterate. Eventuali contestazioni sulla qualità, stato e quantità della merce ricevuta devono essere fatte, sotto pena di decadenza, sia al vettore immediatamente al ritiro, sia a noi per iscritto entro l'ottavo giorno successivo a quello dell'arrivo. Nel caso di impossibilità di controllo dello stato della merce alla consegna, si consiglia di ritirare il pacco con "riserva".

IMBALLO: STANDARD IN CARTONE INCLUSO

CONSEGNA: PRONTA S.V. / 30 GG. DATA RICEVIMENTO ORDINE

I termini di consegna sono informativi ed eventuali ritardi non potranno dar luogo a pretese. Qualora siano espressamente convenuti per iscritto, gli stessi restano sempre soggetti ai casi di forza maggiore, compresi scioperi, incendi o guasti nel macchinario, ritardo nell'approvvigionamento di materiale o materie prime provenienti da altri fornitori.

INSTALLAZIONE: ESCLUSA , EVENTUALMENTE DA CONVENIRSI

PAGAMENTO: ALLA CONSEGNA PER PRIMO ORDINE , R.B. PER ORDINI SUCCESSIVI

Il pagamento delle fatture deve avvenire entro il termine convenuto e non può essere sospeso o ritardato, neppure in caso di contestazioni o riparazioni in garanzia. Il ritardo ci autorizzerà all'emissione di fatture per interessi e spese ed a risolvere qualsiasi altro contratto in corso, salvo ogni altro nostro diritto da far valere in opportuna sede. Ci riserviamo la facoltà di sospendere le forniture e rifiutare altri ordini in caso di ritardo nei pagamenti. La merce consegnata rimane di proprietà di RGSTRUMENTI srl fino ad integrale pagamento del prezzo pattuito, ma il cliente ne assume i rischi dal momento della consegna. Il cliente è responsabile del mantenimento in buone condizioni dei prodotti venduti finché la proprietà degli stessi non sia passata in capo ad esso. In caso di ritardato o mancato pagamento nei termini pattuiti, RGSTRUMENTI srl potrà richiedere la risoluzione del contratto e la restituzione dei prodotti consegnati addebitando al compratore i costi del trasporto e quelli relativi al deprezzamento subito dall'apparecchio.





rg strumenti **rg** s.r.l.

forniture per laboratori di analisi

www.rgstrumenti.it

via monte aquila, 24/A • 43124 Corchagnano • PR
tel. 0521 631188 • fax 0521 630929 • info@rgstrumenti.it