



# Blueside tech

strumenti  
professionali  
per il mondo  
dell'alta ristorazione,  
del bartending  
e della mixology



BLUESIDE

emotional design



# Blueside

---

# tech

---

Da più di 60 anni Steroglass srl propone un'ampia gamma di strumenti scientifici da laboratorio per la chimica e da qualche tempo, grazie al marchio Blueside Emotional design ci siamo proposti anche al mercato Ho.re.ca come azienda in grado di garantire un servizio tecnico e specialistico di alto livello.

Le tecnologie utilizzate in ambito scientifico vengono ora applicate anche al mondo del Food & Beverage grazie a strumenti ad elevata innovazione tecnologica per la preparazione di cibi e bevande nel mondo dell'alta ristorazione, dei bartender e della mixology.

Il passaggio dalla chimica da laboratorio alla chimica del Food & Beverage è stato facile; spesso le esigenze di chi cucina o prepara cocktail sono simili a quelle di chi deve operare in ambito alchimistico; le tecniche sono le stesse, così come le apparecchiature da utilizzare.

Ad oggi possiamo vantare la più importante gamma di **strumentazione Lab** esistente sul mercato nazionale: da evaporatori rotanti a bagni ad ultrasuoni, fino ad arrivare a camere di fermentazione, liofilizzatori o strumenti in grado di analizzare la degradabilità microbiologica di un alimento.

**Blueside Tech** è tutto questo, la perfetta unione tra chimica e cucina, tra precisione e follia!



# Indice

Evaporatore rotante da banco Aromalab	6
Pompa da vuoto ST510	8
Controllore del vuoto ST300	9
Sonda PT100	9
Minichiller 300	10
Chiller F250	11
Evaporatori rotanti da produzione Strike	12
Distillatore per estrazione	14
Era, estrattore di oli essenziali	16
Cirano, estrattore di acque aromatizzate/idrolati	17
Bagno ad ultrasuoni digitale	18
NF 400 centrifuga per chiarificazioni e separazioni solido/liquido	19
STHG 400 mortaio automatico per preparazioni di pesti a freddo	20
Agitatore magnetico STWH220	21
Agitatore Vortex ST3000	22
Congelatore/Abbattitore ad alta efficienza -86°C DW-86L51J	23
Rifrattometro digitale DBR 95	24
Liofilizzatore Advantage Pro	25
Camera di fermentazione TK 120	26
Pipetta ripetitiva Stepper 416	27
Omogeneizzatore D500 Package 3	28
Omogeneizzatore D-130 Package 2	29
pHmetro da banco pH60 Violab	30
pHmetro portatile pH 7 Vio	31
Analizzatore di attività dell'acqua aW Waterlab	32
Termometro digitale DT 90	34

# Aromalab

## Evaporatore rotante per estrazione e distillazione di composti aromatici ed essenze e concentratore di aromi

**Aromalab è un distillatore automatico** denominato **evaporatore rotante**. Viene comunemente utilizzato nei laboratori chimici e farmaceutici per estrarre da determinate materie prime eventuali elementi contenuti al loro interno, mantenendone inalterate le caratteristiche originali. Questo tipo di operazione necessita di alcune fasi ed elementi tra loro combinati: riscaldamento del prodotto, movimento dello stesso, sottovuoto e in fase finale refrigerazione.

Grazie a questa apparecchiatura, partendo da una qualsiasi materia prima a base acquosa è possibile ottenere acqua limpida aromatizzata da utilizzare nella preparazione di pietanze.

Questa tecnica automatica che sostituisce metodi manuali è consigliata quando si ricerca una elevata riproducibilità e accuratezza del prodotto finale. Con lo stesso strumento, partendo da base alcolica è possibile creare stupefacenti gin aromatizzati con botaniche selezionate.

### COME UTILIZZARE AROMALAB IN CUCINA?

Collochiamo la nostra pietanza all'interno del pallone di cottura. Questo viene immerso nel bagno ad acqua ed inizia a roteare su se stesso garantendo la massima omogeneità. La temperatura di riscaldamento del bagno e quindi di cottura sarà in questo caso sui **60°C** e quindi molto delicata. Contemporaneamente il sistema sarà sottovuoto; in questo modo riusciamo a cuocere agevolmente anche a basse temperature. Il sistema chiuso permetterà la migrazione degli aromi dal pallone di cottura ad una zona di recupero posteriore che, adeguatamente raffreddata, garantisce la condensazione dei vapori e il recupero di una certa quantità di acqua aromatizzata. All'interno del pallone di cottura avremo la pietanza perfettamente cotta e pronta per essere servita.

Nella zona di recupero invece avremo un'acqua limpidissima che può essere usata per insaporire qualsiasi pietanza.



# Consigliato per

## PERCHÉ USARE AROMALAB?

- Per estrarre aromi ed essenze da un determinato prodotto e poterle recuperare sotto forma di acqua limpida aromatizzata disponibile per i più svariati utilizzi
- Per cuocere a bassa temperatura e sottovuoto evitando di deteriorare il prodotto e ottenendo consistenze delicatissime
- Per cucinare concentrando al massimo determinati prodotti grazie alla migrazione delicata dell'acqua in ambiente sottovuoto e alla rotazione continua. Ideale per riduzioni ad alta concentrazione di gusto, profumo e proprietà nutrizionali.
- Per recuperare ogni caratteristica di gusto e olfatto che altrimenti andrebbe persa con una cottura tradizionale esaltando in certi casi caratteristiche altrimenti marginali
- Ideale per la produzione di gin ad elevate prestazioni organolettiche

- Preparare riduzioni di qualsiasi genere
- Preparare gin e distillati aromatizzati
- Estrarre acque aromatizzate (idrolati) da aggiungere a cibi e cocktail
- Preparare puree di frutta molto concentrate con la possibilità di pastorizzare aumentando la shelf life del prodotto finale sia in ambito bartending che in cucina
- Ridistillare cocktail per renderli trasparenti
- Ridistillare infusioni alcoliche
- Dealcolizzare vini e liquori

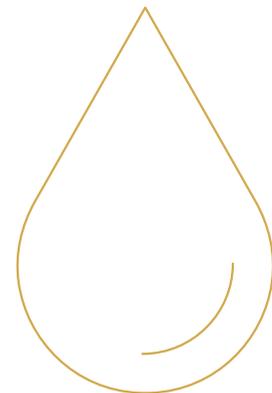
## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Facile da usare grazie al display touch screen e alla presenza di funzioni automatiche
- Possibilità di memorizzare ricette personalizzate
- Parti in vetro e bagno di cottura removibili agevolmente per il lavaggio
- Temperatura di cottura regolabile da ambiente a 180°C
- Velocità di rotazione del pallone di cottura regolabile da 20 a 280rpm
- Interfaccia USB per scaricare su pc tutti i dati inerenti la ricetta in corso
- Dimensioni (HxPxL) 690x700x430mm
- Peso: 26,5 Kg
- Alimentazione elettrica: 230 V, 50Hz
- Consumo 1400W

*BSEJ066611 AROMALAB EVAPORATORE ROTANTE*  
*BSEJ088787 KIT INSTALLAZIONE AROMALAB*

### Accessori e ricambi

*BSEJ066616 Pallone di raccolta da 1 lt*  
*BSEJ066620 Pallone di evaporazione da 1 lt*  
*BSEJ090317 Pallone di evaporazione da 2 lt*



# Aromalab accessori

## Pompa da vuoto ST510

Pompa da vuoto anticorrosiva per evaporazione a bassa temperatura con evaporatore rotante Aromalab

L'alta efficienza, unita ad una innovativa meccanica di precisione fa di questa pompa un indispensabile accessorio per ottimizzare processi di evaporazione e di distillazione.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Materiale esterno: PTFE
- Vuoto massimo: 8 mbar
- Flow rate: 34 l / min
- Resistente alle alte e basse temperature
- Estremamente ben sigillato
- Protezione contro il surriscaldamento
- Maniglia per un facile trasporto
- Manutenzione semplice
- Potenza: 245W
- Velocità motore: 1450rpm
- Peso: 7 Kg
- Livello di rumore: 60 dB

*BSEJ085668 POMPA DA VUOTO ST510*



# Controllore del vuoto ST300

per velocizzare l'estrazione  
ed ottimizzare il processo di evaporazione

ST300 è l'innovativo sistema di controllo del vuoto integrabile con l'evaporatore rotante. I parametri di pressione possono essere facilmente impostati direttamente sul display touch-screen dell'evaporatore. Il sensore di pressione misura la pressione attuale nel sistema diverse volte al secondo ed il microprocessore monitorizza il calo di pressione nel tempo. Al calare del vuoto il controllore agisce su una valvola facendo aumentare la pressione. Al raggiungimento della pressione programmata, il controllore agisce sulla valvola facendo diminuire nuovamente la pressione.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Controllo del vuoto digitale a microprocessore
- Range di impostazione del vuoto da 999 mb a 2 mb
- Delta pressione impostabile da 1 mb a 50 mb
- Alimentazione diretta da Aromalab

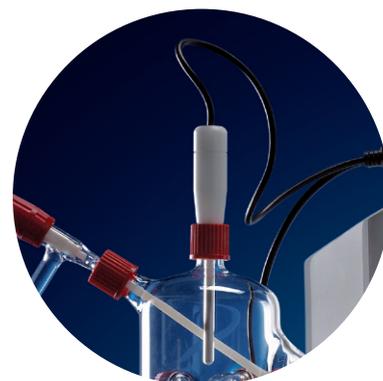
*BSEJ083904 CONTROLLORE DEL VUOTO ST300*

# Sonda PT100

per l'automatizzazione dei metodi di evaporazione  
con evaporatore rotante Aromalab

Sonda per la misurazione della temperatura dei vapori.  
Controllabile da display per rampe o evaporazioni automatiche.

*SQEF059420 SONDA LETTURA VAPORI PT100*



# Aromalab accessori

## Minichiller 300

Sistema refrigerante automatico per l'abbattimento vapori nella serpentina in vetro dell'evaporatore Aromalab.  
Compatto a -20°C

I Minichiller sono una soluzione di raffreddamento per numerose applicazioni in cucina in abbinamento all'evaporatore rotante Aromalab. Un Minichiller può risparmiare fino a 48.000 litri d'acqua in una settimana lavorativa. Tali strumenti consentono condizioni di applicazione stabili grazie a valori costanti di temperatura, pressione e flusso, così come un funzionamento continuo con temperature ambiente fino a +30 °C. Perfettamente equipaggiati, dispongono di un ampio display per la lettura della temperatura, del livello di riempimento e di LED di stato per pompa, raffreddamento e riscaldamento. I Minichiller sono disponibili nella versione raffreddata ad aria e ad acqua; tutti i modelli funzionano con refrigeranti naturali.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Soluzione di raffreddamento economica e a basso impatto ambientale
- Rendimento elevato
- Regolazione della temperatura precisa
- Potente pompa di circolazione
- Robusta struttura in acciaio inossidabile
- Funzionamento continuo sicuro con funzioni di avvertimento
- Riempimento e svuotamento facili
- Display del livello di riempimento illuminato
- Display a LED per la temperatura
- Temperatura ammessa in linea di ritorno + 80 °C
- Range di temperatura -20...40 (80) °C
- Stabilità temperatura  $\pm 0,5$  °C
- Messaggio di allarme ottico e acustico
- Dimensioni (LxPxH) 225x360x380 mm
- Peso 23 Kg

BSEJ082512    MINICHILLER 300 OLE HUBER



# Chiller F250

Sistema refrigerante automatico per l'abbattimento vapori nella serpentina in vetro dell'evaporatore Aromalab. Standard a  $-10^{\circ}\text{C}$

Chiller compatto della linea F svolge compiti di refrigerazione da  $-10$  o  $0^{\circ}\text{C}$  fino a  $+30^{\circ}\text{C}$ , raggiungendo una costanza di  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ . La sua struttura salvaspazio e l'assenza di fessure di ventilazione laterali consentono un posizionamento flessibile anche in laboratori di piccole dimensioni. Grazie alla sua efficacia, il ricircolatore di raffreddamento della linea F rappresentano un'alternativa economica ed ecologica alla refrigerazione con acqua di rete. E grazie alla sua convenienza, ammortizzerete la spesa in breve tempo.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Funzionamento ecologico con consumo energetico ridotto
- Nessuna fessura di ventilazione laterale: consente il posizionamento a fianco di altri dispositivi
- Tutti i componenti a contatto con il liquido per bagni sono realizzati in acciaio inox o in plastica di alta qualità (tranne i modelli FC-T)
- Display temperatura LED chiaro e di grandi dimensioni
- Design compatto, posizionabile su superfici ridotte
- Tastiera antispruzzo
- Stabilità temperatura  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
- Temperatura ammessa in linea di ritorno  $+ 80^{\circ}\text{C}$
- Riempimento semplificato e rubinetto di facile accesso per lo svuotamento
- Dimensioni (LxPxH) 240x400x520 mm
- Range di temperatura:  $-10...+40^{\circ}\text{C}$
- Peso 27 Kg

Per entrambi i sistemi la temperatura ambientale massima di utilizzo non deve superare i  $30^{\circ}\text{C}$



# Evaporatori rotanti

## da produzione Strike

### Aromalab L 20, 50 e 100

Evaporatori rotanti per estrazione e distillazione di composti aromatici ed essenze e concentratore di aromi

STRIKE AROMALAB da 20, 50 e 100L sono evaporatori rotanti di grande capacità progettati per qualsiasi esigenza di processo industriale. Funzionano efficacemente sia sottovuoto che in qualsiasi condizione ambientale. La rotazione del pallone di evaporazione da 20, 50 o 100 L nel bagno di riscaldamento determina una convezione forzata e una distribuzione omogenea del prodotto, prevenendo così la sedimentazione. Inoltre, questi evaporatori garantiscono un'elevata superficie di scambio evaporante. Il sistema di tenuta garantisce una perfetta tenuta al vuoto e un funzionamento esente da manutenzione. La vetreria può essere personalizzata per soddisfare qualsiasi esigenza specifica del cliente.

#### ESTRAZIONE AROMI

La soluzione ideale per estrarre idrolati/acque aromatizzate a base di oli essenziali, preservando tutte le proprietà olfattive, nutraceutiche e organolettiche del prodotto originale.

#### LUXURY SPIRITS

- Produzione di gin aromatizzato di alta qualità
- Estrazione delicata e naturale: la bassa temperatura abbinata ad alto vuoto preserva tutte le proprietà aromatiche delle botaniche. Gli evaporatori rotanti sono utilizzati nel mondo delle distillerie per ottenere un prodotto di elevata qualità con aromi naturali e fragranze uniche. Per produzioni esclusive di distillati ad alto valore e redditività!



---

**BSEJ085560 STRIKE 20 AROMALAB, EVAPORATORE ROTANTE DA 20 Lt**

---

**Accessori**

BSEJ085561	Pompa da vuoto per Strike 20 Aromalab
BSEJ090285	Trolley estrazione pallone per Strike 20 Aromalab
BSEJ090284	Kit installazione per Strike 20 Aromalab

---

**Ricambi**

BSEJ090318	Pallone di evaporazione 20 Lt
SQFY080954	Pallone di raccolta a 6 Lt

---

**BSEJ085560 STRIKE 100 AROMALAB, EVAPORATORE ROTANTE DA 50 Lt**

---

**Accessori**

IMNM017503	Pompa da vuoto per Strike 100 Aromalab
BSEJ090327	Trolley estrazione pallone per Strike 100 Aromalab
HBCH083888	Unichiller 050 per Strike 100 Aromalab
BSEJ090319	Kit installazione per Strike 100 Aromalab

---

**Ricambi**

BSEJ090320	Pallone di evaporazione da 50 Lt
BSEJ090318	Pallone di evaporazione da 20 Lt
BSEJ090326	Pallone di raccolta da 20 Lt

---

**BSEJ090325 STRIKE 100 AROMALAB, EVAPORATORE ROTANTE DA 100 Lt**

---

**Accessori**

IMNM017503	Pompa da vuoto per Strike 100 Aromalab
BSEJ090327	Trolley estrazione pallone per Strike 100 Aromalab
HBCH083888	Unichiller 050 per Strike 100 Aromalab
BSEJ090319	Kit installazione per Strike 100 Aromalab

---

**Ricambi**

BSEJ090320	Pallone di evaporazione da 50 Lt
BSEJ090321	Pallone di evaporazione da 100 Lt
BSEJ090326	Pallone di raccolta da 20 Lt

---

# Consigliato per

- Preparare riduzioni su larga scala di qualsiasi genere
- Preparare gin e distillati aromatizzati di altissimo livello su larga scala
- Estrarre acque aromatizzate (idrolati) da aggiungere a cibi e cocktail
- Preparare puree di frutta molto concentrate con la possibilità di pastorizzare aumentando la shelf life del prodotto finale sia in ambito bartending che in cucina
- Ridistillare cocktail per renderli trasparenti
- Ridistillare infusioni alcoliche



# Distillatore

per estrazione da botaniche con solventi

ideale per la preparazione di gin nel mondo del bartending

Distillatore per estrazioni da botaniche con solvente. Il solvente viene fatto riciclare continuamente e viene distillato dal campione estratto prima che entri nuovamente a contatto col solido. L'estratto viene quindi concentrato nel pallone di distillazione. Questo metodo consente una separazione efficace con un utilizzo relativamente limitato di solventi di estrazione.

Le botaniche vengono inserite all'interno della camera di estrazione dello strumento e vengono sottoposte ad infusioni in alcol etilico a 96 gradi. Man mano che avviene l'evaporazione, le botaniche continuano a rilasciare i loro aromi, le essenze ottenute vengono fatte decantare a basse temperature, filtrate e fatte riposare a lungo per consentire l'assestamento degli aromi.



### **Opzione con refrigerante a bolle**

SQUA019453 REFRIGERANTE A BOLLE PER SISTEMA DA 500ml

SQUA007939 Corpo centrale per sistema da 500ml

SQUA028787 Pallone fondo piano NS 29/32 1 lt per sistema da 500ml

### **Opzione con refrigerante a serpentina**

702-27 REFRIGERANTE A SERPENTINA PER SISTEMA DA 500ml

SQUA007939 Corpo centrale per sistema da 500ml

SQUA015733 Pallone fondo tondo NS 29/32 1 lt per sistema da 500ml

### **Accessori riscaldanti**

FLPQ019731 Riscaldatore morbido per pallone da 1 lt in sospensione

BSDN077950 Piastra singola ad infrarossi ARD AR1F401

BSDN085849 Piastra doppia ad infrarossi ARD AR1F402

### **Supporto**

FLMM004708 Base inox rettangolare s/asta 250X400mm

FLMM004280 ASta inox per basi ø15mm L.1000mm

FLMM014879 Morsetto doppio in lega per asta

FLMM016608 Pinza universale 4 bran.ap. 0-80mm

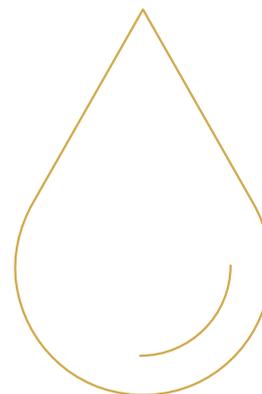
### **Ditale per infusione**

FDDC084566 Ditale filtrante monouso 53x145mm 25pz

AGOY024214 Tubi pvc 8x12mm flessibile da ordinare a parte

## Consigliato per

- Distillare soluzioni alcoliche a base di botaniche in maniera manuale come ad esempio la preparazione di gin



# Era

## Estrattore di oli essenziali

Era è uno strumento per la produzione di Oli Essenziali. È un distillatore in vetro borosilicato 3.3 in grado di estrarre oli essenziali, acque aromatiche con tutte le sostanze volatili e ricche di oli essenziali della materia prima. Produce prodotti purissimi: si consiglia quindi l'utilizzo di materia prima alimentare pura e senza contaminazioni chimiche (usare prodotti di alta qualità, biologici come lavanda, rosmarino, cannella, menta, arancio dolce, limone e mandarino ecc.).

### CARATTERISTICHE

Distillatore in corrente di vapore in vetro borosilicato 3.3  
Resistente agli agenti chimici e agli shock termici

### DOTAZIONI EXTRA

Beute da 500ml e 1000ml  
Pipetta graduata 5ml 1/10 649/calibrata per dosaggi  
Piastra riscaldante ad infrarossi a singola o a doppia piastra

### NECESSITÀ TECNICHE

Acqua di rete idrica per il raffreddamento del refrigerante di condensazione in vetro (carico e scarico) con tubi in silicone da 1,8mm (utilizzabili allacci veloci per aggancio rubinetti)  
Energia elettrica (220-240v-50/60Hz - 2000W) per le piastre di cottura ad infrarossi o a induzione con adattatore/piastra metallico.

*BSBM076139 ERA DISTILLATORE OLI ESSENZIALI ERB V*

*BSDN077950 Piastra singola ad infrarossi ARD AR1F401*

*BSDN085849 Piastra doppia ad infrarossi ARD AR1F402*

#### **Ricambi**

*IFTU036301 Beuta bocca stretta 500ml*

*IFTU036302 Beuta bocca stretta 1000ml*

*Consigliato per*

*•Produrre oli essenziali da versare a  
gocce su cocktail e pietanze*



# Cirano

## Estrattore di acque aromatizzate o idrolati a base di oli essenziali

Cirano è un distillatore in vetro borosilicato 3.3 in grado di estrarre acque aromatiche ( o idrolati). Produce prodotti purissimi: si consiglia quindi l'utilizzo di materia prima alimentare pura e senza contaminazioni chimiche (usare prodotti di alta qualità, biologici come lavanda, rosmarino, cannella, menta, arancio dolce, limone e mandarino) e piante officinali, spezie, agrumi ecc.

### CARATTERISTICHE

Distillatore a testa di moro con refrigerante ad aria in vetro borosilicato 3.3  
Resistente agli agenti chimici e shock termici

### DOTAZIONI EXTRA

Beute da 500ml e 1000ml

Piastra riscaldante ad infrarossi a singola o a doppia piastra

Energia elettrica (220-240v-50/60Hz - 2000W) per le piastre di cottura ad infrarossi o a induzione con adattatore/piastra metallico.

*BSVI075368 CIRANO DISTILLATORE PER ACQUE AROMATIZZATE*

*BSDN077950 Piastra singola ad infrarossi ARD AR1F401*

*BSDN085849 Piastra doppia ad infrarossi ARD AR1F402*

#### **Ricambi**

*IFTU036301 Beuta bocca stretta 500ml*

*IFTU036302 Beuta bocca stretta 1000ml*

## Consigliato per

•Preparare idrolati molto aromatici da utilizzare come base per cocktail, sciroppi e sode, ma anche su piatti gourmet in ambito ristorativo



# Bagno

## ad ultrasuoni digitale

ideale per accelerare l'estrazione di sostanze aromatiche da liquidi con infusi e botaniche a base acquosa e/o alcolica

Display luminosi digitali con indicazione della temperatura attuale e di quella impostata. Controllo separato della potenza degli ultrasuoni e del tempo. Regolazione della temperatura fino a 80°C per favorire il processo di concentrazione degli aromi e dei sapori.

Timer impostabile da 1 a 99 minuti. Frequenza ultrasuoni 40 KHz.

Fornito completo di cestello e coperchio in acciaio inox.

*BSEJ090313 BAGNO ULTRASUONI DIGITALE da 3,2 Lt*

*BSEJ090310 BAGNO ULTRASUONI DIGITALE da 4,5 Lt*

*BSEJ090311 BAGNO ULTRASUONI DIGITALE da 6,5 Lt*

*BSEJ090312 BAGNO ULTRASUONI DIGITALE da 10 Lt*

## Consigliato per

- Ridurre i tempi di macerazione di botaniche e alimenti ed ottimizzare il processo di evaporazione con gli evaporatori rotanti Aromalab
- Per ottenere la migliore estrazione nel minor tempo possibile



# NF 400

## Centrifuga per chiarificazioni e separazioni solido/liquido

La centrifuga NF 400 è progettata per esigenze di centrifugazione quotidiana. Le prestazioni e le capacità delle centrifughe sono ideali per la separazione liquido solido e chiarificazioni.

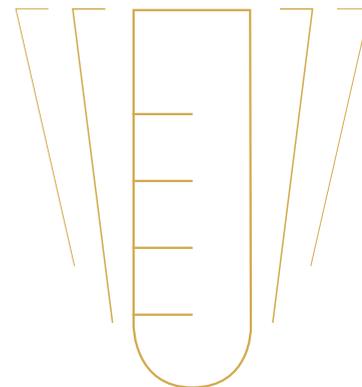
### CARATTERISTICHE

- Velocità massima: 4.100 rpm
- RCF massimo: Rotore ad angolo 2.142 xg / Rotore oscillante 2.819 xg
- Capacità massima: Rotore ad angolo 16x 5 ml / Rotore oscillante 4x100 ml
- Sistema di controllo con microprocessore programmabile; RCF e RPM programmabili
- Display digitali per velocità, tempo, rcf (xg)
- Sistema di rilevamento elettronico di squilibrio
- Camera in acciaio inossidabile
- Timer: 1-99 minuti e posizione hold
- 5 accelerazioni / 5 tassi di frenata
- Blocco coperchio e interblocco
- Motore a induzione esente da manutenzione
- Sistema di ventilazione
- Protezione surriscaldamento del motore
- Dim. Esterne (LxPxH): 380x475x335 mm
- 230 V - 50/60 Hz



## Consigliato per

- Chiarificare infusioni alcoliche, succhi, sciroppi, cordiali, ma anche brodi, soluzioni torbide ed estratti



NBDG048409	CENTRIFUGA NF 400
NBFQ048410	Rotore RA 100
NBFQ048411	Set 4 adattatori 1x100 ml
NBFQ052860	Set 4 inserti 1x50ml coniche
TZNA085214	Provetta pp f/c 50ml busta 500pz
DUTS036521	Provetta centr. f/t 44x100mm 80ml

# STHG 400

## Mortaio automatico per preparazione di pesti a freddo

Ideale per pesti vegetali, di carne e di pesce, estrazioni aromatiche. Basta mettere la pietanza da lavorare assieme ad una parte liquida nella sacca di plastica e inserire quest'ultima nell'apposita sede di carico. Una volta avviata, la macchina riesce ad omogeneizzare ed emulsionare i vari ingredienti alla perfezione evitando il surriscaldamento dovuto al movimento meccanico di un classico frullatore ad immersione. Utilizzando sacchetti monouso si garantisce la sicurezza del campione, si evitano perdite e si garantisce la pulizia dello strumento.

### CARATTERISTICHE

- Tecnologia a microprocessore
- Il tempo di lavoro può essere impostato in continuo tra 1 sec e 10 min
- Motore DC brushless senza manutenzione
- Camera di lavoro facile da pulire

Con i sacchetti con filtro è possibile separare eventuali frammenti ancora non perfettamente omogeneizzati dal resto del prodotto omogeneizzato.

<i>SQLM077039</i>	<i>MORTAIO AUTOMATICO</i>
<i>LPMW055573</i>	<i>Sacchetto con filtro da 400ml, confezione 250pz per bisque</i>
<i>LPMW032652</i>	<i>Sacchetto senza filtro da 400ml, confezione 1000pz per pesti</i>

*Consigliato per*

- *Preparare pesti ed estrazioni aromatiche a freddo*



# Agitatore magnetico STWH220

Mescolatore automatico a temperatura controllata con timer per tenere in agitazione costante salse, riduzioni, creme, sughi, brodi, sciroppi...

L'agitatore magnetico riscaldante STWH220 è uno strumento ottimale quando si ha la necessità di mescolare in continuo ad una temperatura prefissata liquidi o soluzioni acquose a basse densità.

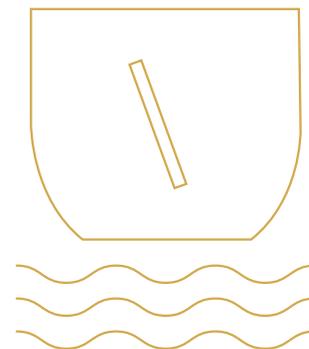
Lo strumento è regolato mediante due controllori PID pertanto garantisce prestazioni elevate ed affidabili.

- Impostazione digitale della temperatura e della velocità di agitazione
- Display LCD di grandi dimensioni per un comodo monitoraggio di temperatura ed agitazione
- Capacità di riscaldamento accurata e stabile
- Piastra in acciaio ceramato per una elevata stabilità della temperatura ed una elevata resistenza chimica
- Guscio esterno sigillato per una maggiore longevità
- Collegamento diretto per sensore di temperatura Pt100
- Procedimento di agitazione automatico con RPM controllabili
- Memoria dell'ultima condizione impostata
- Capacità di riscaldamento fino a 380° C
- Potenza riscaldante di 500W
- Velocità di agitazione: 100 ... 1200 rpm
- Capacità massima: 20 L
- Timer regolabile da 1 a 1999 minuti ed in continuo
- Dimensioni piastra: 145x180mm
- Stabilità temperatura (Sensore Pt100)  $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- Completo di sonda di temperatura PT100 per controllo continuo



*Consigliato per*

- *Mantenere a caldo sotto agitazione salse, creme, brodi e riduzioni in genere*
- *Ottenere ottime creme e ganache e per garantire la perfetta lavorabilità del burro di cacao nel mondo dell'alta pasticceria*



*BSEJ090314    AGITATORE MAGNETICO RISCALDANTE CON PT100 STWH220*

*KAMY003901    Ancoretta per agitazione 6x30mm*

*KAMY003880    Ancoretta per agitazione 8x40mm*

# Agitatore

---

## Vortex ST3000

Per mescolare in maniera rapida ed efficace soluzioni, estratti in piccola quantità.  
Ideale per la mixology

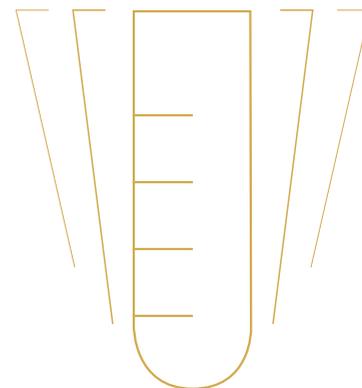
L'agitatore Vortex ST3000 è uno strumento ideale per operazioni che spaziano dalla miscelazione alla risospensione di liquidi all'interno di provette, mediante un meccanismo di agitazione eccentrico. Dotato di supporto per agitare provette da 1,5 ml a 50 ml.

Disponibili supporti per provette di diametri differenti.

<i>SQAI077040</i>	<i>VORTEX ST3000 RPM</i>
<i>36520</i>	<i>Supporto per provette customizzabile fino Ø50mm</i>
<i>36525</i>	<i>Supporto per 4 provette 25mm per provette fino a 50ml</i>
<i>TZNA085214</i>	<i>Provetta polipropilene fondo conico 50ml busta 500pz</i>
<i>DUTS036521</i>	<i>Provetta centrifuga fondo tondo 44x100mm 80ml 1 pz</i>

*Consigliato per*

*•Premiscelare in provetta soluzioni per mixology in maniera rapida ed efficace*



# Congelatore Abbattitore ad alta efficienza -86°C DW-86LJ

Consente di abbattere pesci o carni  
in maniera estremamente rapida  
nelle migliori condizioni di sicurezza

Efficienza energetica, sicurezza e affidabilità:

Sistema di refrigerazione HC ad alta efficienza, ottimizzato per massimizzare l'efficienza energetica.

- L'altezza del freezer consente di posizionarlo facilmente sopra o sotto il bancone, risparmiando spazio.
- Il design ergonomico della maniglia garantisce una facile apertura della porta con una sola mano.
- Basso rumore: design ottimizzato del cabinet e del sistema per la riduzione del rumore.
- Capacità (L/cm<sup>3</sup>) 51/1.8
- Alimentazione (V/Hz) 220 240/50
- Display: Led
- Certificato CE
- n° 1 porta interna



*Consigliato per*

- Ottenere un rapido abbattimento della carica batterica su cibi di vario genere
- Creare giochi di consistenza come ad esempio spume soffici congelate a -60° nell'alta ristorazione, in pasticceria e nella preparazione di cocktail



# Rifrattometro digitale DBR95

## Rifrattometro portatile per la determinazione di zucchero nei vini e nelle soluzioni acquose

Rifrattometro digitale portatile da banco.

- Compensazione automatica della temperatura.
- Auto calibrante con acqua.
- Volume del campione 1 ml
- Soglie di allarme MIN / MAX programmabili.
- Alimentazione con batteria da 3,7 V ricaricabile.

Sempre fornito con valigetta di trasporto, alimentatore e cavo USB, istruzioni per l'uso e CD con Software per aggiunta ulteriori scale di misura e salvataggio dati.

- Accuratezza Brix:  $\pm 0,3$  %
- Accuratezza indice di rifrazione:  $\pm 0,0002$  nD
- Accuratezza Temperatura:  $\pm 0,3$  °C
- Alimentazione: Una batteria ioni di litio 3,7 V
- Comunicazione PC: USB
- Dimensioni (LxPxH): 180 x 100 x 55 mm
- Peso: 0.41 kg
- Range di misura Brix: 0,0 ... 95,0 % Brix
- Range di misura Indice rifrazione: 1,3330 ... 1,5318 nD
- Range di misura Temperatura: 0,0 ... 40,0 °C
- Risoluzione Brix: 0.1 %
- Risoluzione temperatura: 0.1 °C
- Temperatura di lavoro: 0,0 ... 40,0 °C

BDPI048307 RIFRATTOMETRO DIGITALE DBR95

*Consigliato per*

- Controllare il grado zuccherino su bevande o liquidi per l'alta ristorazione e per il mondo del bartending e della mixology



# Liofilizzatore

---

## Advantage Pro

Liofilizzatore da banco,  
di elevate prestazioni,  
con controllo a microprocessore,  
programmabile nelle fasi di precongela-  
mento e del riscaldamento della piastra;  
controllo del grado di vuoto. Dotato di  
sonde a termocoppia per il controllo della  
temperatura e del controllore Intellitronics  
estremamente intuitivo e semplice  
da utilizzare grazie al touch screen

Il controller touch screen Intellitronics™ offre agli utenti una comunicazione via ethernet ed opzioni di posta elettronica. Azionato da un controllore logico programmabile a livello industriale (PLC), il controllore Intellitronics offre estrema versatilità rimanendo intuitivamente facile da usare. Il controller permette la programmazione personalizzata di ricette, comprende un touch screen full-color, visualizzazione dettagliata dei dati ed una grande quantità di funzioni configurabili. Grazie al controller ed ai suoi software si può controllare da remoto sia il funzionamento del liofilizzatore che l'acquisizione dei dati e quindi del grafico.

- Disponibile con un piano di essiccazione
- Capacità condensatore: 6 litri
- Struttura della camera e degli scaffali in acciaio inox A.I.S.I. 316L SS
- Sistema refrigerante esente da CFC

ADP-B1EL-EVA-X LIOFILIZZATORE ADVANTAGE, BULK,  
PORTA IN ACRILICO, EL, 1 SCAFFALE

LENM017487 Pompa da vuoto D4B

*Consigliato per*

- Preparare polveri aromatiche ad alta concentrazione da utilizzare su cocktail e pietanze
- Conservare a lungo le materie prime



# Camera

## di fermentazione TK 120

Soluzione precisa ed economica per simulare condizioni ambientali ideali per la creazione di cibi fermentati a temperatura ed umidità controllata

### CARATTERISTICHE

- Volume utile: 120 lt
- Range temperatura: -10°C to +60°C (Lights off)
- Range umidità programmabile: dal 20% al 95% (tra 10°C e 60°C)
- Potente illuminazione per mezzo di luci posizionate all'interno della porta Max. 6,000 lux
- Sistema di controllo programmabile con microprocessore display LCD e pannello di controllo per riscaldamento, raffreddamento, umidità, illuminazione, tempo
- Termostato di sicurezza per riscaldamento
- Timer programma: 0-999 ore 59 min. e posizione standby
- Timer illuminazione: 0-24 ore
- 10 programmi in memoria
- Ripetizione programmi: 1-99
- Sistema automatico di scongelamento
- Porta interna in vetro
- Rivestimento interno: Acciaio inossidabile
- Uscite per stampante e RS 232
- Due ripiani
- Dim. interne (LxPxH): 480x540x470 mm
- Dim. esterne (LxPxH): 680x820x1150 mm
- 230 V - 50/60 Hz

NBCL061066 CAMERA CLIMATICA 120lt TK 120

## Consigliato per

- Il controllo di fermentazioni alcoliche e non alcoliche:
  - Kombucha - Koji - Tepache - prodotti latte-fermentati - Vini di frutta - Jun-tea e molte altre preparazioni



# Stepper 416

Pipetta ripetitiva permette il dosaggio preciso di gocce di salsa in maniera rapida e riproducibile

La pipetta ripetitiva Stepper® 416 appartiene ad una nuova generazione di pipette ripetitive. È stata studiata per essere estremamente maneggevole e progettata per erogazioni a ripetizione altamente affidabili.

Il meccanismo di dosaggio è unico nel suo genere ed è caratterizzato da un unico grande tasto con attivazione a 4 dita in grado di ridurre l'affaticamento del pollice. I materiali selezionati offrono straordinaria resistenza agli urti. Mediante l'utilizzo di 3 differenti siringhe Ecostep® è possibile selezionare 53 diversi volumi compresi tra 10 e 5000 µl. Codifica cromatica: Siringhe Ecostep™ e manopole dello stesso colore per evitare eventuali errori di regolazione, allorquando si sostituiscono le siringhe.

FQJY080706

PIPETTA RIPETITIVA STEPPER  
COMPLETA DI 3 SELETTORI VOLUME  
E SIRINGHE CAMPIONE

Consumabili

Volumi  
dispensabili

FQJY088246 Siringa Ecostep rossa 37,5ml 100pz

0,5-5ml

FQJY080707 Siringa Ecostep blu 3,75ml 100pz

50-500uL

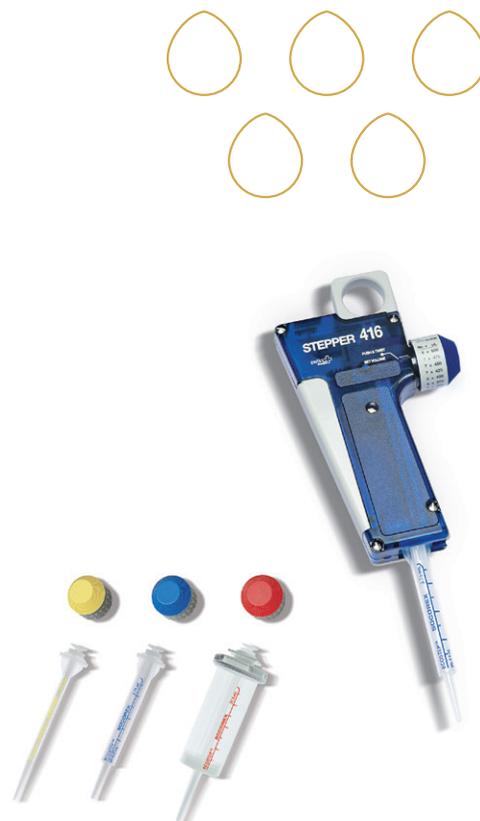
FQJY085000 Siringa Ecostep gialla 0,75ml 100pz

10-100uL

FQJY088245 Adattatore x siringhe rosse 5pz

Consigliato per

- Garantire un impiattamento uniforme e ripetitivo con il minimo sforzo



# D500 Package 3

## Omogeneizzatore/emulsionatore per soluzioni miscibili e immiscibili

- Velocità regolabile
- Strumento leggero e di dimensioni contenute per un'ottima gestione
- Tripla sicurezza: protezione contro il sovraccarico, Avvio morbido per evitare il funzionamento scattante, interruttore di sicurezza
- Strumenti di dispersione di alta qualità standard per una migliore resistenza alla corrosione (acciaio SS 316 L)
- Viscosità fino a 10.000 cps
- Range Velocità a vuoto (giri / min): 10000 ~ 30000
- Volume di lavoro con H<sub>2</sub>O (mL): 10 ~ 40000
- Tensione di alimentazione (V): 220V 50 / 60Hz
- Potenza in ingresso / uscita (W): 500/320
- Peso (kg): 1.3
- Materiale di contatto: Acciaio inossidabile 316L / PTFE
- Dimensioni (LxPxH mm): 70x70x25

La dotazione standard comprende l'omogeneizzatore, l'asta di omogeneizzazione per volumi da 100ml a 8 Lt, la base di supporto e le pinze.

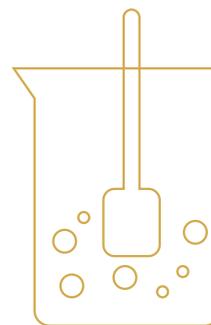
1710500-P3     D-500 Package 3     Omogeneizzatore D500 completo di  
asta di omogeneizzazione, supporto e  
cinghia di chiusura

IFTU036266     Beaker 600ml

IFTU036268     Beaker 1000ml

*Consigliato per*

- Mescolare ed amalgamare preparazioni con strutture e densità differenti e di difficile miscibilità



# D-130 Package 2

Omogeneizzatore/emulsionatore  
per soluzioni miscibili  
e immiscibili ad altissima  
velocità

- Ideale per miscelare, emulsionare, sminuzzare o tagliare
- Risposta pratica per piccoli campioni
- Facile da impugnare e leggero per l'utilizzo con una sola mano
- Asta in acciaio inossidabile facilmente lavabile
- Inerte a soluzioni aggressive
- Tutte le aste sono intercambiabili
- Motore ad alta velocità
- Controllo della velocità da 8.000 a 30.000 giri / min
- Consigliato per volumi fino a 250ml

*Consigliato per*

- *Mescolare ed amalgamare preparazioni con strutture e densità differenti e di difficile miscibilità*



SQLJ083179

OMOGENEIZZATORE D-130 230V-50/60Hz  
BASE DI SUPPORTO  
ASTA DI DISPERSIONE  $\phi$  10mm H150mm  
*Ottimale per volumi 10-250ml*

# pHmetro

## da banco pH 60 Violab

### Per misurare il livello di pH negli alimenti liquidi

pHmetro da banco professionale con innovativo display LCD a colori ad alta definizione, con possibilità di regolazione della luminosità. Misura di pH, mV, ORP, con visualizzazione della temperatura.

Possibilità di selezionare i parametri che si desidera visualizzare a display. La guida in linea nel setup ed in calibrazione permette un utilizzo semplice ed immediato del dispositivo.

Taratura automatica pH con tamponi USA e NIST fino a 3 punti e 2 punti definiti dall'utente. Taratura automatica ORP su 1 punto.

Indicazione con icone dei valori tarati.

Indicatore di stabilità della misura e possibilità di selezionare 3 livelli di stabilità. Funzioni GLP: data ed ora, visualizzazione dati di taratura ed impostazione scadenza di calibrazione. Data Logger manuale ed automatico con possibilità di scarico dati a PC tramite micro-USB. Collegamento a stampante esterna tramite connettore RS232.

Tutte le operazioni sono costantemente tenute sotto controllo e segnalate all'operatore tramite il LED colorato posto sopra al display e i messaggi di autodiagnosi.

#### Campo di misura:

**pH:** -2,00...16,00 (0,1 - 0,01 pH)

**mV:** -1000...+1999 (0,1 - 1 mV)

**Temperatura:** -10...110,0 °C (0,1 °C)

**Fornito con** Stativo portaelettrodi, soluzioni tampone colorate, cavo USB, alimentatore e istruzioni per l'uso. Con accessori, cavo S7-BNC e sonda di temperatura NT 55, senza elettrodo

SQME083840	PHMETRO PH 60
HIFM060524	Elettrodo XS Sensor Flow S7 per liquidi anche sporchi, succhi
32200653	ELETTRODO XS Sensor 2-Pore steel S7 per carni e formaggi

## Consigliato per

- La misurazione del pH di sode, soluzioni acide ed altre preparazioni



# pHmetro

## portatile pH 70 Vio

### Per misurare il livello di pH negli alimenti liquidi

pHmetro professionale portatile con innovativo display ad alta risoluzione a colori, per una eccellente visualizzazione dei dati in tutte le condizioni di luminosità, grazie anche alla possibilità di regolare automaticamente e manualmente contrasto ed illuminazione del display.

Misura di pH, mV, ORP, con visualizzazione della temperatura e possibilità di selezionare i parametri che si desidera visualizzare.

La guida in linea nel setup ed in calibrazione permette un utilizzo semplice ed immediato del dispositivo.

Taratura automatica pH con tamponi USA e NIST fino a 3 punti e 2 punti definiti dall'utente. Indicazione con icone dei punti tarati.

Taratura automatica ORP 1 punto.

Indicatore di stabilità della misura e possibilità di selezionare 3 livelli di stabilità.

Tutte le operazioni sono costantemente tenute sotto controllo e segnalate all'operatore tramite il LED colorato posto sopra al display e i messaggi di autodiagnosi.

#### Campo di misura:

**pH:** 0,00...14,00 (0,1 - 0,01 pH)

**mV:** -1000...+1000 (0,1 - 1 mV)

**Temperatura:** 0...+100,0 °C (0,1 °C)

**Fornito con** elettrodo XS 201 T, con sensore di temperatura incorporato.

Soluzioni tampone colorate, alimentatore e istruzioni per l'uso

## Consigliato per

- La misurazione del pH di sode, soluzioni acide ed altre preparazioni direttamente sul posto di lavoro



SQME083841

PH-METRO PORTATILE PH7 STERO C/ELET 201T

32200723

XS Sensor Flow T BNC NTC 30K

32200313

XS Sensor 2-Pore steel T NTC+1MT BNC  
per carni e formaggi

# Analizzatore

## di attività dell'acqua aW Waterlab

Waterlab è uno strumento indispensabile per il controllo di qualità di prodotti e ingredienti in ambito alimentare. Ovunque sia necessario studiare la shelf life di un prodotto allo scopo di determinarne il rischio di sviluppo microbico e quindi la conservabilità nel tempo, Waterlab è la soluzione ideale. Waterlab è inoltre lo strumento più performante sul mercato grazie al suo sensore dew point (punto di rugiada) che misura l'effettiva attività dell'acqua (aW) e non parametri correlati e secondari. Grazie al display grafico touch screen di ultima generazione, alla compatibilità wi-fi e usb, Waterlab garantisce un flusso di lavoro semplice ed intuitivo permettendo il salvataggio automatico dei dati e il riconoscimento immediato del campione e dell'operatore, nonché la possibilità di dialogare con PC e schede di memoria esterni.

### ACQUA LIBERA

- Campo di misura acqua libera: 0,030...1,000 aW
- Accuratezza:  $\pm 0,003$  aW a  $+25^{\circ}\text{C}$
- Ripetibilità:  $\pm 0,001$  aW
- Calibrazione multipla o selettiva su 7 punti (0,150-0,250-0,500-0,760-0,920-0,984-1,000) aW
- Calibrazione Singola: su qualsiasi valore impostabile dall'utilizzatore
- Tempi di equilibrio/misura:  $< 5$  minuti
- Sensore sonda: dew point
- Risoluzione display:  $\pm 0,0001$  aW
- Sicurezza: gestione amministratore e utenti tramite password

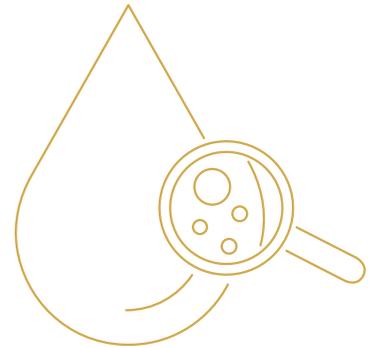


# Consigliato per

- Stabilire il grado di conservabilità (shelf life) di alimenti confezionati in modo veloce e preciso

## TEMPERATURA

- Termostatazione completa del campione a  $+25^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  (regolabile da  $+15$  a  $+50^{\circ}\text{C}$ )
- Operatività a temperatura ambiente: da  $+5$  a  $+50^{\circ}\text{C}$
- Risoluzione digitale:  $0,01^{\circ}\text{C}$
- Accuratezza:  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$
- Incertezza:  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$



<i>SQKY082974</i>	<i>WATERLAB MISURATORE a<sub>w</sub></i>
<i>SQPD089949</i>	<i>Waterlab standard starter kit (7 fiale di 0.150, 0.250, 0.500, 0.760, 0.92, 0.984, 1.000)</i>
<i>SQLA081652</i>	<i>Waterlab confezione cups 250pz</i>
<i>SQLA081653</i>	<i>Waterlab confezione lids 250pz</i>
<i>SQPD083591</i>	<i>Kit pulizia Waterlab</i>

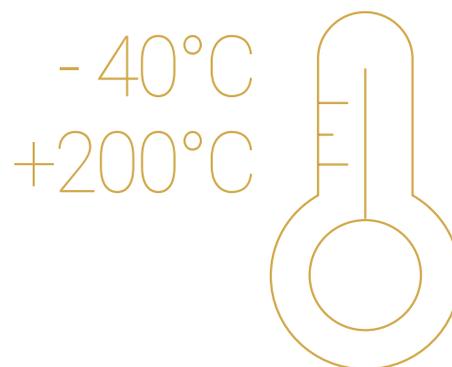
# DT 90

## Termometro digitale a tenuta stagna per temperature da $-40^{\circ}\text{C}$ a $+200^{\circ}\text{C}$

- Termometro digitale a tenuta stagna, adatto anche per usi semi-professionali e per misure sia in aria che liquidi o solidi.
- Ideale per settore alimentare, industria e agricoltura.
- Memorizzazione delle temperature funzione MIN / MAX, visualizzazione commutabile  $^{\circ}\text{C}$  /  $^{\circ}\text{F}$ .
- Sonda con impugnatura e cavo da 80 cm.
- Dimensione termometro: mm 57 x 93 x 18, dimensione sonda (Lx $\emptyset$ ) mm 120 x 4.
- Alimentazione a batterie, incluse.
- Range di misura:  $-40 \dots +200^{\circ}\text{C}$
- Risoluzione:  $0,1^{\circ}\text{C}$
- Accuratezza T:  $\pm 1^{\circ}\text{C}$

## Consigliato per

- Una misurazione stabile e uniforme delle temperatura su cibi solidi e liquidi



BDSG056628 TERMOMETRO DIG.TEN. STAGNA DT90



**BLUESIDE**

STEROGLASS s.r.l.  
Via Romano di Sopra, 2/C  
06132 S. Martino in Campo  
Perugia - Italia

tel +39 075 60 90 958  
fax +39 075 60 90 934

info@blueside-design.com  
www.blueside-design.com

PERUGIA *showroom*  
via Oberdan, 41

BLUESIDE Emotional Design



blueside\_emotional\_design



AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'  
CERTIFICATO DA DNV  
ISO 9001

BLUESIDE è un marchio di proprietà STEROGLASS®