



DETERMINADOR DE AZUCARES REDUCTORES TE-088

Utilizado para la determinación de Azúcares reductores en alimentos y bebidas, como zumo de caña, frutas, extracto de tomate y dulces por el punto de cambio visual de la muestra.

Características Técnicas

TE-088

- Abastecimiento: Semi-automático por válvula solenoide;
- Control de temperatura: Analógico;
- Electrodo: De platina para medir la alimentación eléctrica generada en la reacción de oxi reducción del cobre del licor de fehling por los azúcares reductores;
- Milivoltímetro: Display digital para indicación del punto de virada;
- Seguridad: Caldera embutida;
- Vidriería: Cuba/caldera constituidas en vidrio borosilicato;
- Gabinete: En acero carbono con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática;
- Dimensiones: Ancho=360 x Profundidad=300 x Alto=660 mm ;
- Peso: 11 kg;
- Potencia: 1500 Watts;
- Voltaje: 220 Volts ;
- Acompaña: 01 Electrodo de platina; 01 Asta; 01 Pinza para bureta; 02 Fusibles extra ;
- Modelo opcional: TE-088-127V de 127 Volts;

Beneficios y Ventajas

- Display digital con mili voltímetro para indicación del punto de cambio, no depende de la sensibilidad visual del analista
- Viene con electrodo de platina que indica el punto final de la titulación, mejorando la precisión y repetitividad del tradicional análisis de Fehling
- Llave cero: deja el sistema en stand-by, lo que prolonga la vida útil del electrodo de platina
- Abastecimiento semiautomático por válvula solenoide, lo que garantiza mayor control del proceso
- Sistema de iluminación para visualización del nivel de agua de la caldera, evitando sobrepasar el nivel máximo
- Apertura para visualización del nivel de agua de la caldera, facilidad en verificar el momento de reabastecimiento
- Estructura en acero inoxidable con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática, aumentando el tiempo de vida útil del equipo
- Opcional: bureta desarrollada específicamente para ese tipo de aplicación, evitando su manipulación cerca de vapor caliente, y mayor seguridad al analista
- Sistema de formación de vapor a través de una caldera de vidrio embutida, que mejora la transferencia de calor en su interior y acelera el tiempo de cambio de temperatura, atribuyendo también una mayor seguridad para el analista
- Atribuye mayor seguridad al usuario, ya que substituye sistemas montados manualmente que no poseen sistema de caldera embutida
- Menor utilización de vidrierías
- LED para indicar calentamiento
- Variación de la tasa de vapor (ebullición) en 10 niveles por el potenciómetro
- Presilla ergonómica para agarrar la bureta
- Presencia de alivio: salida de vapor direccionada para la cuba cuando está cerrado, o limpieza de la caldera cuando está abierto
- Facilidad de cambio de la cuba en caso de mantenimiento
- Facilidad de retirada de la caldera para la limpieza o el mantenimiento.