



BLOQUE PARA DETERMINACIÓN DE SULFITOS

TE-1353

Utilizado para la determinación de dióxido de azufre (SO₂), para el control de calidad en la producción de gelatina, azúcar (refinado), papas, bebidas (jugos, agua de coco, cervezas, vinos), vinagres, camarones y langostas, coco rallado, leche de coco, setas, frutas deshidratadas, gelatinas, verduras y legumbres deshidratadas, encurtidos, pulpa y puré de vegetales, y alimentos en conservas. Utilizado también en la detección de fraudes en alimentos, carnes y productos cárnicos, en lo que el uso de este aditivo es prohibido.

Características Técnicas

TE-1353

- Temperatura: Ambiente + 7°C a 400°C;
- Controlador temperatura: Digital microprocesado PID;
- Sensor: Tipo 'J';
- Precisión: $\pm 1^{\circ}\text{C}$;
- Capacidad: 3 pruebas;
- Uniformidad: $\pm 3^{\circ}\text{C}$;
- Vidriería: Constituida de condensadores ALLHIN tipo bola y balón de hondo redondo con tres bocas paralelas en borosilicato;
- Gabinete: En acero inoxidable 304;
- Dimensiones: Ancho=640 x Profundidad=310 x Alto=780mm;
- Peso: 30 KG;
- Potencia: 1500 Watts;
- Tensión: 220 Volts;
- Acompaña: Todas las vidrierías;

Beneficios y Ventajas

- Equipo compacto y de fácil manoseo
- Posee un control micro-procesado de temperatura (PID) para las 3 pruebas, que hace con que haya menores variaciones de temperatura
- El controlador de temperatura es separado del bloque, para evitar ser perjudicado por el calentamiento, para mayor vida útil del mismo
- Posee válvulas Stop Flow con posibilidad de ajuste del terminal por tornillo dentro de la vidriería, lo que proporciona largo período de trabajo sin la necesidad de cambio por desgaste
- Opción de trabajar con 1, 2 o 3 muestras, lo que proporciona practicidad
- Posee soporte que permite que la vidriería quede suspensa para una mayor practicidad
- Todas las juntas de vidrio son de tipo cónico, de fácil montaje y desmontaje lo que evita quiebras
- Presencia de flauta de distribución de agua en acero inoxidable 304, lo que proporciona una mayor durabilidad
- Posee resistencias blindadas en el propio equipo, lo que evita el contacto del solvente con el sistema de calentamiento, y por lo tanto, accidentes en el laboratorio
- Gabinete totalmente en acero inoxidable 304, lo que aumenta considerablemente el tiempo de vida útil del equipo
- Posee una manta que evita impactos entre la vidriería y el bloco, lo que evita rupturas
- Rígido control de calidad, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- Posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente, lo que vuelve al equipo de línea especial.