+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

BLOCO DIGESTOR MACRO COM TOUCH SCREEN

TE-0081/50

Utilizados para digerir os mais diversos tipos de amostras, tais como plantas, alimentos, bebidas, borrachas, efluentes, entre outros, para posterior análise de nitrogênio/proteína.

João Leonardo Fustaino, nº 325 Distrito Industrial
Uninorte Piracicaba/SP-Brasil • CEP 13.413-102

+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

Características Técnicas

TE-0081/50

- Temperatura: Ambiente +7°C a 450ºC;
- Controlador de temperatura: Placa controladora FE15J Digital com sistema PID e 'rampas e patamares' com 1 programa dividido em 5 segmentos (temperaturas) selecionáveis com máximo de 5 rampas e 5 patamares (se selecionado as 5 temperaturas). Possibilidade de 10 repetições de ciclo.;
- Seleção do tipo de contagem: Por tempo (conta o tempo independente da temperatura e obedece ao tempo programado) ou por temperatura (somente inicia a contagem se o sistema estiver dentro do limite programado);
- Seleção de controle após rampas e patamares: Desliga o controle ou controla no último set point.;
- Tela de operação: Touch screen 4,3';
- Sensor de temperatura: Termopar tipo 'J' com mola em inox;
- Precisão de controle: ±2ºC;
- Uniformidade: ±5ºC;
- Segurança: Resistência blindada evitando contato com o ácido sulfúrico;
- Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 85 mm;
- Gabinete: Em aço inox 304;
- Dimensões (mm) do bloco: L=150 x P=600 x A=205 - Bloco + Galeria + Tubos: A=365;
- Peso: 17 Kg;
- Potência: 1700 Watts;
- Tensão: 220V;
- Acompanha: 01 Galeria em INOX; 01 Controlador de temperatura digital com rampas e patamares; 08 Tubos macro em vidro borossilicato de 360mL (Ø50x250mm) com rosca já adaptado para a utilização com a galeria exaustora ;

+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

Benefícios e Vantagens

- Equipamento compacto
- Display touch screen de simples utilização
- Possui data e hora no display
- Possui modo Stand-by
- Após iniciar o processo, o mesmo transcorre automaticamente, proporcionando agilidade
- Pode ter 5 segmentos, portanto 5 rampas e 5 patamares
- Permite controle do tempo que a amostra deve permanecer em determinada temperatura (patamar)
- Permite controle da variação de temperatura aceitável no processo
- A rampa quando bem dimensionada, possibilita que a subida de temperatura seja suave, resultando em baixo overshoot e melhor distribuição de temperatura pelo bloco
- Ao final do cumprimento dos segmentos programados há um item de recurso que se chama looping (ciclos), podendo ser 0 até 10, proporcionando agilidade
- Permite a opção jumper, na qual dois patamares com o mesmo set point podem ser programados, proporcionando patamar com tempo maior
- Ao final do processo há a opção de controle (permanecendo a temperatura constante) ou opção finalizar, a escolha do cliente
- Possui caixa controladora separada do bloco, podendo ser deixada fora da capela, ocasionando maior vida útil ao equipamento por estar mais protegida de gases e vapores ácidos
- Caixaria em inox 304, aumentando consideravelmente o seu tempo de vida útil
- Tomada tipo caneca com o lado fêmea energizado o que proporciona proteção ao usuário contra choques elétricos
- Conector tipo caneca no bloco de fácil encaixe
- Galeria de transporte para os tubos, a qual facilita o trabalho do analista
- Base côncava do bloco, que permite perfeito encaixe com os tubos, evitando quebras

+55 (19) 2105-6161
contato@tecnal.com.br

- Resistência blindada que garante segurança
- Conservação térmica do bloco que proporciona agilidade e rapidez
- Controle de Qualidade rígido, em que verificações e testes garantem o perfeito funcionamento do equipamento, proporcionando segurança e satisfação ao cliente
- Atendimento ao cliente, para tirar dúvidas e proporcionar explicações sobre o equipamento e metodologias
- Possibilidade de adaptações de acordo com as necessidades do cliente, torna o equipamento já de linha um equipamento especial.