



# ***BANHO TERMOSTATIZADO PARA TESTE DE 'BLOOM' TE-181***

Equipamento utilizado para a gelificação de gelatina além de produtos alimentícios farmacêuticos médicos cosméticos e fotográficos para posterior mensuração da capacidade de dispersão coloidal para desenvolver e manter a forma do gel.

## Características Técnicas

### TE-181

- Temperatura: 0 a 40°C;
- Controlador temperatura: Digital micro processado com sistema PID e certificado de calibração RBC;
- Sensor: PT-100;
- Precisão de controle:  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ ;
- Uniformidade:  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ;
- Compressor: Hermético 1/3 HP, com gás R-134-A livre de CFC;
- Gabinete interno e externo: Em aço inox 304;
- Dimensões da cuba: L=1210 x P=505 x A=360 mm;
- Volume: 200 litros ;
- Dimensões: L=1350 x P=630 x A=900 mm;
- Potência: 3300 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: Grade da cuba; 02 Fusíveis extras;
- Circulação de água: Através de bomba Hydroblock com cabeçote de latão;
- Agitação da água: Tipo Circular através de 1 entrada e duas saídas no fundo da cuba;
- Ajuste de intensidade da agitação: Via válvula de gaveta na parte frontal;
- Leitura da Pressão: Manômetro com escala de 0-5000 mmCA;

## Benefícios e Vantagens

- Fornece requisitos necessários para o teste Bloom (temperatura agitação e ajuste de nivelamento das bandejas)
- Possui indicador de vazão por indicação de pressão na linha de circulação de 0 a 5000 mm CA
- Controle digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC que proporciona controle mais preciso sendo a temperatura final atingida de forma mais rápida e homogênea
- Sensor PT-100 o mais preciso aumentando a sensibilidade
- Possui bomba Hydroblock P 500 que é robusta silenciosa de fácil operação e manutenção
- Gabinete interno e externo em aço inox 304 proporcionando maior durabilidade
- Possui ajuste de nivelamento das bandejas para que as amostras possam receber o mesmo nível de termostatização e facilitar que o nível de água fique 1 cm acima da superfície da solução no frasco de amostra de acordo com a metodologia do teste Bloom
- A serpentina é distribuída em toda a cuba contribuindo para homogeneidade da temperatura
- O chafariz funciona em forma cruzada de maneira que se crie uma circulação “oval” distribuindo o calor por igual proporcionando homogeneidade
- Possui compressor hermético 1/3 HP com gás R-134-A livre de CFC
- 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