



DETERMINADOR DE ACIDEZ VOLÁTIL

TE-0871

Utilizado para a determinação de acidez volátil e açúcares redutores em alimentos e bebidas como caldo de cana frutas extrato de tomate e balas entre outros.

Características Técnicas

TE-0871

- Abastecimento: Semi-automático por válvula solenóide;
- Controle de temperatura: Analógico;
- Condensador: Tipo serpentina;
- Ponto de viragem: Visual;
- Segurança: Caldeira embutida;
- Vidraria: Cuba/Caldeira/Condensador constituídos em vidro borossilicato;
- Gabinete: Em aço carbono com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática;
- Dimensões: L=310 x P=340 x A=650 mm;
- Peso: 5 KG;
- Potência: 1500 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: 01 Haste; 01 Pinça para bureta; 02 Fusíveis extra;

Benefícios e Vantagens

- Compacto e de fácil manuseio
- Válvula stop-flow robusta e ajuste fino
- Presença de dreno
- Saída de alívio da caldeira para eventual esgotamento da caldeira via válvula manual que permite uso máximo do vapor na linha da amostra
- Sistema de nível da caldeira visual que permite o usuário verificar as condições antes do aquecimento da caldeira
- Entrada e saída da caldeira independentes do condensador para uso de banho termostatizado para grande economia de água
- Indicação de aquecimento para praticidade
- Iluminação da caldeira para visualização interna da mesma
- Suporte para apoio do recipiente de amostra para praticidade
- Suporte da bureta estável e robusto para maior segurança ao analista
- Tampa traseira de fácil remoção para manutenção
- Resistência blindada em inox 304 compatível com sistema DR garantindo segurança
- 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 que torna o equipamento já de linha um equipamento especial.

Produtos Relacionados

