



Telefone: +55 (19) 2105-6161 **E-mail:** contato@tecnal.com.br

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

DIGESTOR DE BAGAÇO TE-0502



Utilizado para a digestão de bagaço e cana-de-açúcar, para posteriores análises de porcentagem em massa de sacarose aparente (POL) e açúcares redutores totais (ART)

Características Técnicas

Rotação:	Fixa em 7000 RPM
Motor:	Indução 2 HP trifásico
Mancal:	Com sistema de refrigeração e exclusivo sistema para lubrificação
Copo:	Refrigerado em inox 304 polido, bicos com engate rápido e capacidade de 4 litros
Fixação do copo:	Pegadores laterais com travas de segurança (engate rápido)
Facas:	3 ou 4 facas retangulares sul africana, 36x85 mm em aço inox 304
Segurança:	Disjuntor e tampa protetora da correia
Base:	Com revestimento emborrachado
Eixo:	Em inox 304 e sistema de fixação das facas
Gabinete:	Em aço carbono com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática
Dimensões:	L=300 x P=500 x A=760 mm
Peso:	90 KG
Potência:	1200 Watts
Tensão:	220 Volts trifásico
Acompanha:	01 Copo refrigerado em aço inox 304; 02 Mangueiras com engate rápido
Temporizador:	Digital - Programável MM:SS. Desligamento automático do aquecimento ao final do tempo programado

Benefícios e Vantagens

- Possui disjuntor, o qual é eletricamente mais seguro que os fusíveis tradicionais (que não podem ser aplicados em altas potências)
- Possui tampa protetora da correia, que promove o isolamento do operador das partes móveis do equipamento
- Possui temporizador com alarme sonoro que indica o final da extração, beneficiando assim o analista, que não precisa marcar manualmente este tempo
- Facilmente programável
- Estrutura em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática, aumentando o tempo de vida útil do equipamento
- Base com revestimento emborrachado, diminuindo o risco de acidentes pela existência de uma menor área escorregadia na base do equipamento, proporcionando estabilidade física
- Mancal com sistema de refrigeração que evita o desgaste prematuro das engrenagens e exclusivo sistema que facilita a lubrificação
- Copo com pegadores laterais e com travas para engate rápido atribuindo uma maior segurança ao analista
- Eixo em aço inox que é mais resistente à corrosão
- Cuba em aço inox
- Sistema de proteção que evita que a faca funcione sem o copo estar acoplado

- Equipamento trifásico 220 Volts
- Plug industrial normatizado
- Importante para o preparo da amostra que será analisada posteriormente para a determinação da qualidade da cana de açúcar
- Compacto, poupa espaço onde é utilizado
- Formato da faca tipo África do Sul, que permite que maior e mais rápida extração
- Fácil instalação e utilização
- Possui sistema de refrigeração que impede o aquecimento excessivo da amostra, evitando a degradação dos açúcares presentes
- Pode ser utilizado em conjunto ao banho termostático TE-186, gerando enorme economia de água
- 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

Sobre a marca



A Tecnal oferece soluções em equipamentos para laboratórios de diversos segmentos de atuação, focada no bom funcionamento dos produtos, na facilidade de utilização e na alta precisão dos resultados!



Tecnal
Central de vendas
vendas@tecnal.com.br