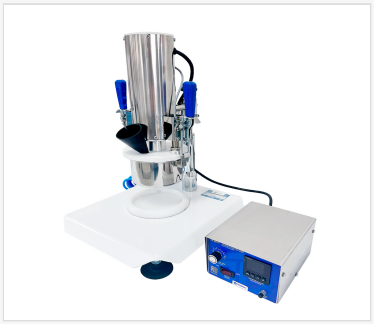
+55 (19) 2105-6161
comex@tecnal.com.br



MOLINO MULTIUSO

TE-631/7

Se utiliza para moler concentrados, cereales, alimentos en general, correctivos fertilizantes y, gracias a su sistema de refrigeración en la cuba, es ideal para muestras que puedan degradarse por el calor

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

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

Caracteristicas Tecnicas

TE-631/7

- Rotación: Hasta 25.000 RPM;
- Control de rotación: Analógico;
- Motor: Escobillas corriente continua;
- Cuba: Recipiente de acero inoxidable de 350 ml con sistema de refrigeración.;
- Tipo de molienda: Por lotes;
- Temporizador: Digital - Programable MM:SS. Apagado automático al finalizar el tiempo programado.;
- Sensor de seguridad: Permite que la cuchilla gire únicamente cuando está dentro del recipiente.;
- Armario: Fabricado en acero al carbono con tratamiento anticorrosión y pintura electrostática.;
- Dimensiones del equipo: Ancho=400 Profundo=410 Altura=500 mm;
- Dimensiones de la caja de control: Ancho=145 x Profundo=205 x Altura=115 mm;
- Peso: 12 kg;
- Potencia: 500 W;
- Voltaje: 220V+/-5% 50/60Hz;
- Incluye: - 2 fusibles adicionales - Manual de instrucciones con certificado de garantía;

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

Beneficios y Ventajas

- Equipo: compacto y fácil de manejar. Molienda: mayor velocidad en el proceso de molienda. Cuba de acero inoxidable 304: fácil de limpiar, diseñada para prevenir la contaminación cruzada. Cuba: equipada con un sistema de refrigeración para evitar la degradación de muestras sensibles a las altas temperaturas. Conexiones de la manguera de la cuba: con acoplamientos de conexión rápida, lo que facilita el proceso. Manguera: fabricada en PU con forma espiral, lo que proporciona agilidad. Posibilidad de utilizar un baño termostático TE-2005: para enfriar el tanque, lo que garantiza un importante ahorro de agua. Sensor de apertura de la tapa: LED, que garantiza la seguridad. Tapa: posee un sistema de inclinación para facilitar la limpieza. Tapa de teflón: material inerte que no se daña con muestras ácidas o corrosivas. Apertura de la tapa: elevación del sistema con un bisel fijo, lo que proporciona practicidad. Clips para tapas: Estos mejoran el sellado, evitando fugas de muestras semilíquidas. Rotor: Incorpora un batidor para la trituración inicial del material y una hélice diseñada con una forma que garantiza la homogeneización de la muestra durante la molienda. Función de pulso: Permite la rotura inmediata de la muestra, con una velocidad de rotación de 25.000 RPM. Embudo: punto de entrada de muestras, que proporciona rapidez y eficiencia. Caja de control de agitación: Separada del sistema de molienda, lo que aumenta su durabilidad debido a una menor vibración. Temporizador: para programar el tiempo de molienda, lo que proporciona mayor comodidad. Control rígido de calidad en el que las comprobaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, proporcionando seguridad y satisfacción al cliente. Atención al cliente para responder preguntas y proporcionar explicaciones sobre los equipos y las metodologías. La posibilidad de adaptaciones según las necesidades del cliente lo transforma en un equipo especial.