



BAÑO TERMOSTÁTICO

TE-185/1

Utilizado para el calentamiento y refrigeración en general, prueba de turbidez y shelf life en botellas de cerveza, prueba de torque en tapas de botellas PET (Polietileno Tereftalato), análisis de escape de latas y disolución de medios de cultivo.

Características Técnicas

TE-185/1

- Rango de Temperatura: -5 °C a 60 °C;
- Controlador de Temperatura: Digital microprocesado con sistema PID y certificado de calibración RBC;
- Sensor de Temperatura: PT-100;
- Precisión de Control: $\pm 0,1$ °C;
- Uniformidad: $\pm 0,3$ °C;
- Compresor: Hermético, 1 1/4 HP, con gas refrigerante R-22;
- Bomba de Circulación: Interna, con bomba de bronce de 100 W;
- Capacidad Máxima de Caudal: 45 L/min;
- Presión Máxima: 6,5 m.c.a.;
- Referencia de Caudal vs. Presión: 25 L/min a 3,5 m.c.a.;
- Capacidad: 24 botellas de 600 mL;
- Gabinete y Cuba: Totalmente fabricados en acero inoxidable 304 cepillado, con ruedas;
- Dimensiones de la Cuba: A = 550 × P = 390 × H = 410 mm;
- Volumen: 70 Litros;
- Dimensiones: A = 805 × P = 485 × H = 1030 mm;
- Peso: 70 kg;
- Potencia: 4000 W;
- Tensión: 220 V $\pm 5\%$, 60 Hz;
- Incluye: 01 Galería para la cuba; Manual de Instrucciones con Certificado de Garantía.;

Beneficios y Ventajas

- Control digital micro-procesado con sistema PID y certificado de calibración RBC, que proporciona control más preciso, siendo la temperatura final alcanzada de forma más rápida y homogénea
- Sensor PT-100, el más preciso, lo que aumenta la sensibilidad Posee electrobomba de circulación Transoni
- Gabinete interno y externo en acero inoxidable 304, proporcionando mayor durabilidad
- Posee compresor hermético 1 HP, con gas R-134-A, libre de CFC
- Posibilidad de regulación de la temperatura interna en la galería, o externa de otros equipos, es decir, las muestras pueden ser colocadas en la galería dentro de la cuba, o el equipo puede ser utilizado juntamente con otros equipos como condensadores, proporcionando practicidad
- Definición de los tipos de galería de acuerdo con la necesidad de cada cliente
- Proporciona menor gasto con agua en procesos donde son utilizados como sistemas cerrados para refrigeración de condensadores, generando economía y mayor eficiencia del proceso
- Control de calidad rígido, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, proporcionando seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente, para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- La posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente vuelve al equipo un equipo de línea especial