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

BLOQUE DIGESTOR MICRO

TE-040/25

Utilizado para digerir los más diversos tipos de muestras, tales como plantas, alimentos, cauchos, entre otros, para posterior análisis de nitrógeno/proteína.

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-040/25

- Temperatura: Ambiente +7°C a 450°C;
- Controlador temperatura: Digital microprocesado con sistema PID;
- Sensor: Tipo 'J';
- Precisión: ±1°C;
- Uniformidad: ±3°C;
- Seguridad: Resistencia blindada evitando contacto con el ácido sulfúrico;
- Bloque: En aluminio fundido con profundidad de los orificios de 45 mm;
- Gabinete: En acero inoxidable 304;
- Dimensiones: A=340 x P=420 x A=160 mm Bloque + rejilla + tubos: A=370 mm;
- Peso: 19 KG;
- Potencia: 2200 Watts;
- Voltaje: 220 Volts;
- También incluye: 01 Galería en acero inoxidable; 01 Controlador de temperatura digital microprocesado; 40 Tubo micro en vidrio borosilicato de 100 ml Ø25 x 250 mm;
- Dimensiones controlador: A=180 x P=200 x A=75 mm;

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

Beneficios y Ventajas

- Equipo compacto y de fácil uso
- Posee una galería para el transporte, lo que lo que proporciona facilidad
- Resistencia blindada que evita degradación o accidentes porque no tiene contacto con los solventes utilizados en la digestión
- Posee plug de potencia con protección que evita choques y mal contacto
- Posee caja controladora separada del bloque, pudiendo ser dejada fuera de la cámara, ocasionando mayor vida útil al equipo, por estar más protegida de gases y vapores ácidos
- El bloque viene con el formato de la base del todo, lo que evita rupturas
- Opcional: sistema de rampas y niveles
- Opcional: 50 Hz o 60Hz
- La conservación de la temperatura después del calentamiento, proporciona economía de energía
- Gabinete en inoxidable 304 lo que proporciona alta resistencia
- Rígido control de calidad, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- Posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente, lo que vuelve al equipo de línea especial.