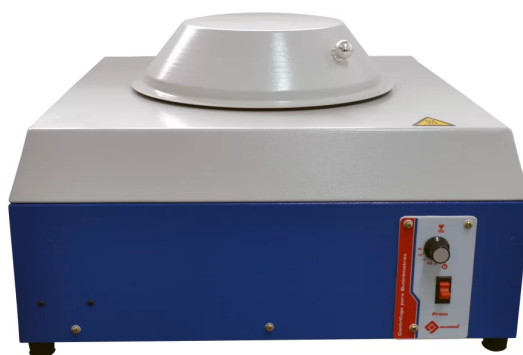


Centrífuga para butirómetro Q222G

Equipo desarrollado para una de las mediciones más importantes en el análisis de la leche: el porcentaje de grasa. Por el método de Gerber, es necesario separar la grasa por centrifugación mediante los butirómetros.



Especificaciones técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Dim. Externas (PxAxA)
Q222G	220 V	730 W	52 x 52 x 48 cm

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Características

- Construida en chapa de acero revestida con epoxi electrostático;
- Protección interna en chapa de acero inoxidable;
- Corona de aluminio y soporte de los tubos de Gerber, en plástico;
- Motor flotante mediante tensores;
- Velocidad fija de 1100 rpm (60 Hz) y aceleración de centrifugación de 500 a 600 g;
- Freno eléctrico de accionamiento manual;
- Temporizador que se apaga automáticamente entre 1 y 5 minutos;
- Acomoda hasta 24 butirómetros (no incluidos);
- Calentamiento a 60 °C controlado por termostato;
- Cable de alimentación con doble aislamiento y enchufe de tres pines, dos fases y una toma de tierra, cumpliendo con la nueva norma ABNT NBR 14136;
- Incluye manual de instrucciones;

Contacto

+55 11 4055 9999 • +55 11 94234 6800

vendas@quimis.com.br • quimis.o2agencia.com.br

Rua Gema, 292 - Campanário, Diadema - SP / Brasil CEP 09930-290

