

Extractor de grasa digital de 8 pruebas Q308M8

Equipo ideal para la extracción de grasas mediante disolventes en piensos, granos, suelos, alimentos en general, en efluentes domésticos e industriales. Con un rendimiento económico, hace que los análisis sean rápidos con resultados reproducibles, permitiendo recuperar hasta el 80 % de los disolventes utilizados, y su rendimiento es más económico en comparación con los métodos tradicionales Soxhlet. Permite utilizar los más variados tipos de disolventes, como hexano, tolueno, éter, etc. Utilizado en la extracción por disolventes en caliente de residuos grasos, lípidos y grasas.



Especificaciones técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Pruebas	Dimensiones externas (LxAnxAl)
Q308M8	220 V	1.800 W	8	86 x 21,5 X 78,5 cm

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Características

- Temperatura ambiente: 10 a 250 °C;
- Controlador de temperatura digital microprocesado con pantalla doble con sistema PID;
- Sistema de refrigeración con divisores de flujo y alimentador único, para aumentar el rendimiento de la refrigeración;
- Sensor de temperatura tipo J, conforme a la norma ASTM E230;
- Precisión de control ± 1 °C;
- Uniformidad ± 3 °C;
- Conjunto de cristalería en borosilicato, compuesto por reactores, condensadores de gran superficie de condensación y extractores, varilla de inmersión de acero inoxidable 304 para el movimiento de la cesta con la muestra y sistema de bloqueo con PTFE (politetrafluoroetileno) para la recuperación del disolvente;
- Seguridad: bloque de aluminio con resistencia encapsulada en acero inoxidable, evitando el contacto con los disolventes;
- Carcasa en acero inoxidable 430;
- Peso: 30 kg;
- Sistema de seguridad eléctrica conforme a IEC 60898;
- 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;
- 08 Reboiler de vidrio borosilicato de 190 mL;
- 08 Cesta en acero inoxidable 304;
- 08 Cartucho de celulosa;
- Manual de instrucciones;
- Certificado de calibración R.B.C (Red Brasileña de Calibración) del sensor y del controlador.

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

