

## Extrator de gordura digital 8 provas Q308M8

Aparelho ideal nas extrações de gorduras através de solventes em rações, grãos, solos, alimentos em geral, nos efluentes domésticos e industriais. Com desempenho econômico, torna as análises rápidas com resultados reprodutíveis permitindo recuperação de até 80% dos solventes utilizados e seu desempenho é mais econômico quando comparado com métodos tradicionais Soxhlet. Permite utilizar os mais variados tipos de solventes tais como, hexano, tolueno, éter, etc. Utilizado na extração por solventes a quente de resíduos graxos, lipídeos e gorduras.



### Especificações técnicas

| Modelo | Tensão | Potência | Provas | Dimensões Externas (CxLxA) |
|--------|--------|----------|--------|----------------------------|
| Q308M8 | 220 v  | 1.800 w  | 8      | 86 x 21,5 X 78,5 cm        |

---

**INFORMAÇÕES DO PRODUTO**

## **| Características**

- Temperatura Ambiente 10 a 250 °C;
- Controlador de temperatura digital microprocessado com display duplo com sistema PID;
- Sistema de refrigeração com divisores de fluxo e alimentador único, para aumentar a performance da refrigeração;
- Sensor de temperatura tipo j, conforme norma ASTM E230;
- Precisão de controle  $\pm 1$  °C;
- Uniformidade  $\pm 3$  °C;
- Conjunto de vidraria em boro silicato, composto de reatores, condensadores de grande superfície de condensação e extratores, haste de imersão de aço inox 304 para movimentação do cesto com amostra e sistema de trava com PTFE (Politetrafluoretileno) para recuperação do solvente;
- Segurança Bloco de Alumínio com resistência encapsulada em aço inox evitando contato com os solventes;
- Gabinete em aço inox 430;
- Peso 30 kg;
- Sistema de segurança elétrico conforme IEC 60898;
- Cabo de força com dupla isolamento e plugue de três pinos, duas fases e um terra, atendendo a nova norma ABNT NBR 14136;
- 08 Reboiler em vidro borossilicato de 190 mL;
- 08 Cesto em aço inox 304;
- 08 Cartucho de celulose;
- Manual de Instruções;
- Certificado de calibração R.B.C (Rede Brasileira de Calibração) Sensor e Controlador.

## Contato

+55 11 4055 9999 • +55 11 94234 6800

[vendas@quimis.com.br](mailto:vendas@quimis.com.br) • [quimis.o2agencia.com.br](http://quimis.o2agencia.com.br)

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

