



DESTILADOR DE NITRÓGENO

TE-0364/1

Utilizado para la destilación de nitrógeno amoniacal, bases volátiles totales (BVT) y análisis de nitrógeno/proteína por el método Kjeldahl después del proceso de digestión.

Características Técnicas

TE-0364/1

- Panel de control: Equipado con una pantalla táctil de 4,3 pulgadas;
- Idiomas de la interfaz: Portugués y español;
- Regulación del flujo de vapor: Ajustable del 10% al 100%;
- Caldera: Construida en vidrio borosilicato, con sistema de iluminación interna, indicador de nivel y abastecimiento automático;
- Protección de los tubos de destilación: Tubos protegidos por una estructura acrílica;
- Conexión Kjeldahl: Incluye vaso medidor de vidrio borosilicato y válvula de cierre de flujo;
- Capacidad de destilación: Aproximadamente 18 mL/minuto;
- Estructura del gabinete: Fabricada con poliuretano inyectado y acero inoxidable 304;
- Entradas de agua: Sistema de entrada independiente para el condensador y la caldera;
- Dimensiones externas: 450 mm (ancho) x 360 mm (profundidad) x 730 mm (alto).;
- Peso: 35 kg;
- Potencia: 1500 vatios;
- Tensión de alimentación: 220V+/-5% 50/60Hz;

Beneficios y Ventajas

- Operación fácil y segura, con control vía software
- Panel de control con pantalla táctil de 4,3"
- Regulación del flujo de vapor (10 % a 100 %), garantizando flexibilidad en el proceso
- Control vía software, que permite configurar la regulación del flujo de vapor, accionar el llenado de la caldera y la iluminación de la caldera
- Caldera construida en vidrio borosilicato, resistente y duradera
- Caldera con iluminación interna para una mejor visualización
- Control automático de nivel e indicación en pantalla, aumentando la seguridad y la practicidad
- Tubos de destilación protegidos por una estructura de acrílico
- Protector frontal de acrílico para mayor protección durante la operación
- Entradas de agua independientes para la caldera y el condensador: posibilidad de uso de baño termostatzado para enfriamiento, reduciendo el consumo de agua
- Riguroso control de calidad: verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, proporcionando seguridad y satisfacción al cliente
- Soporte especializado, con atención para consultas y orientaciones sobre el equipo y las metodologías.