



## ***BLOCO DIGESTOR MACRO***

***TE-008/50-04***

Utilizado para digerir os mais diversos tipos de amostras, tais como plantas, alimentos, bebidas, borrachas, efluentes, entre outros, para posterior análise de nitrogênio/proteína.

## Características Técnicas

### TE-008/50-04

- Temperatura: Ambiente +7°C a 450°C;
- Controlador temperatura: Digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC;
- Sensor: Tipo 'J';
- Precisão:  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- Uniformidade:  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;
- Segurança: Resistência blindada evitando contato com o ácido sulfúrico;
- Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 85mm;
- Gabinete: Em aço inox 304;
- Dimensões (mm) do bloco: L=150x P=600 x A=130 - Bloco + Galeria + Tubos: A=340;
- Dimensões do controlador: L=185 x P=160 x A=65 mm;
- Peso: 17 KG;
- Potência: 1700 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: 01 Galeria em inox; 01 Controlador de temperatura digital; 08 Tubos macro em vidro borossilicato de 360mL ( $\text{Ø}50 \times 250\text{mm}$ ) com rosca já adaptado para a utilização com a galeria exaustora;

## Benefícios e Vantagens

- Equipamento compacto e de simples utilização
- Possui galeria para transporte proporcionando facilidade
- Resistência blindada que evita degradação ou acidentes porque não há contato com solventes utilizados na digestão
- Possui plugue de potência com proteção que evita choques e mau contato
- Possui caixa controladora separada do bloco, podendo ser deixada fora da capela, ocasionando maior vida útil ao equipamento por estar mais protegida de gases e vapores ácidos
- O bloco acompanha o formato da base do tubo, evitando quebras
- Opcional: sistema de rampas e patamares
- Opcional: 50 Hz ou 60Hz
- A conservação da temperatura após aquecimento, proporciona economia de energia
- Gabinete em inox 304 que proporciona alta resistência
- Controle de Qualidade rígido, em que verificações e testes garantem o perfeito funcionamento do equipamento, proporcionando segurança e satisfação ao cliente
- Atendimento ao cliente, para tirar dúvidas e proporcionar explicações sobre o equipamento e metodologias
- Possibilidade de adaptações de acordo com as necessidades do cliente, torna o equipamento já de linha um equipamento especial.