



## ***BLOQUE DIGESTOR MACRO***

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

Utilizado para digerir los mas diversos tipos de muestras, tales como plantas, alimentos, bebidas, hules, efluentes, entre otros; para posterior análisis de nitrógeno/proteína.

## Características Técnicas

### TE-008/50-04

- Controlador temperatura: Digital microprocesado con sistema PID;
- Temperatura: De ambiente +7 a 450°C;
- Sensor: Tipo 'J';
- Precisión:  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- Uniformidad:  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ ;
- Potencia resistencia: 1700 Watts;
- Estructura: En acero inoxidable 304;
- Bloque: En aluminio fundido con profundidad de los orificios de 85mm;
- Seguridad: Resistencia blindada evitando contacto con el ácido sulfúrico;
- Dimensiones del bloque: L=150x P=600 x A=130 mm bloque + rejilla + tubos: A=340 mm;
- Dimensiones controlador: L=185 x P=160 x A=65 mm;
- Peso: 17 KG;
- Potencia: 1700 Watts;
- Tensión: 220 Volts;
- También incluye: 08 Tubos macro en vidrio borosilicato de 360mL ( $\varnothing 50 \times 250 \text{mm}$ ) con rosca ya adaptado para la utilización con la rejilla extractora; 01 Pieza galería en aluminio; 01 Pieza controlador de temperatura digital;

## Beneficios y Ventajas

- Equipo compacto y de fácil uso
- Posee una galería para el transporte, lo que lo que proporciona facilidad
- Resistencia blindada que evita degradación o accidentes porque no tiene contacto con los solventes utilizados en la digestión
- Posee plug de potencia con protección que evita choques y mal contacto
- Posee caja controladora separada del bloque, pudiendo ser dejada fuera de la cámara, ocasionando mayor vida útil al equipo, por estar más protegida de gases y vapores ácidos
- El bloque viene con el formato de la base del todo, lo que evita rupturas
- Opcional: sistema de rampas y niveles
- Opcional: 50 Hz o 60Hz
- La conservación de la temperatura después del calentamiento, proporciona economía de energía
- Gabinete en inoxidable 304 lo que proporciona alta resistencia
- Rígido control de calidad, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- Posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente, lo que vuelve al equipo de línea especial.