



BLOCO DIGESTOR MICRO

TE-040/25

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

Características Técnicas

TE-040/25

- Temperatura: Ambiente +7°C a 450°C;
- Controlador temperatura: Digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC;
- Sensor: Tipo 'J';
- Precisão: $\pm 1^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidade: $\pm 3^{\circ}\text{C}$;
- Segurança: Resistência blindada evitando contato com o ácido sulfúrico;
- Bloco: Em alumínio fundido com profundidade dos orifícios de 45 mm;
- Gabinete: Em aço inox 304;
- Dimensões (mm) do bloco: L=340xP=420x A=160 - Bloco + Galeria + Tubos: A=370;
- Dimensões do controlador: L=180 x P=200 x A=75 mm;
- Peso: 19 KG;
- Potência: 2200 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: 01 Galeria em inox; 01 Controlador de temperatura digital microprocessado; 40 Tubo micro em vidro borossilicato de 90 ml Ø25 x 250 mm;;

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 tudo, 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.