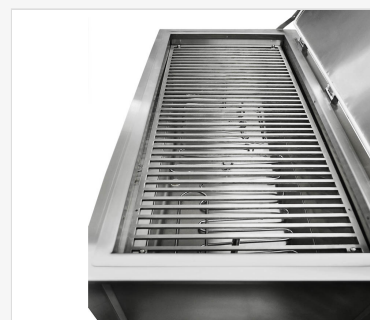
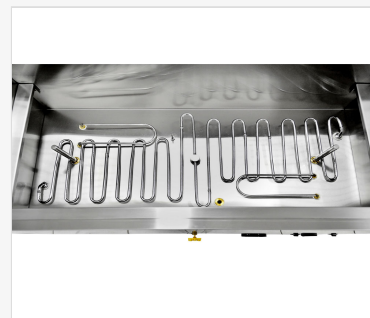




BANHO TERMOSTATIZADO PARA TESTE DE 'BLOOM'

TE-181

Equipamento utilizado para a gelificação de gelatina, além de produtos alimentícios, farmacêuticos, médicos, cosméticos e fotográficos, para posterior mensuração da capacidade de dispersão coloidal para desenvolver e manter a forma do gel.

Características Técnicas

TE-181

- Temperatura: 0 a 40°C;
- Controlador temperatura: Digital micro processado com sistema PID e certificado de calibração RBC;
- Sensor: PT-100;
- Precisão de controle: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidade: $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$;
- Compressor: Hermético 1/3 HP, com gás R-134-A livre de CFC;
- Gabinete interno e externo: Em aço inox 304;
- Dimensões da cuba: L=1210 x P=505 x A=360 mm;
- Volume: 200 litros ;
- Dimensões: L=1350 x P=630 x A=900 mm;
- Potência: 3300 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: Grade da cuba; 02 Fusíveis extras;
- Circulação de água: Através de bomba Hydroblock com cabeçote de latão;
- Agitação da água: Tipo Circular através de 1 entrada e duas saídas no fundo da cuba;
- Ajuste de intensidade da agitação: Via válvula de gaveta na parte frontal;
- Leitura da Pressão: Manômetro com escala de 0-5000 mmCA;

Benefícios e Vantagens

- Fornece requisitos necessários para o teste Bloom (temperatura, agitação e ajuste de nivelamento das bandejas)
- Possui indicador de vazão por indicação de pressão na linha de circulação de 0 a 5000 mm CA
- Controle digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC, que proporciona controle mais preciso, sendo a temperatura final atingida de forma mais rápida e homogênea
- Sensor PT-100, o mais preciso, aumentando a sensibilidade
- Possui bomba Hydroblock P 500, que é robusta, silenciosa, de fácil operação e manutenção
- Gabinete interno e externo em aço inox 304, proporcionando maior durabilidade
- Possui ajuste de nivelamento das bandejas para que as amostras possam receber o mesmo nível de termostatização e facilitar que o nível de água fique 1 cm acima da superfície da solução no frasco de amostra, de acordo com a metodologia do teste Bloom
- A serpentina é distribuída em toda a cuba, contribuindo para homogeneidade da temperatura
- O chafariz funciona em forma cruzada de maneira que se crie uma circulação “oval” distribuindo o calor por igual, proporcionando homogeneidade
- Possui compressor hermético 1/3 HP, com gás R-134-A, livre de CFC
- 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