

Centrífuga para cuantificación de grasa por Gerber



Milk Centrifuge

La centrífuga Centrificient MILK es un equipo especializado para la cuantificación de grasa en la leche por el método de Gerber. Este método consiste en la ruptura de los glóbulos grasos por medio de la oxidación de los fosfolípidos con ácido sulfúrico y alcohol amílico, reacción que ocurre a temperaturas cercanas a los 65°C Y dentro de un contenedor especial llamado butirómetro, que cuenta con una escala para la lectura. El método de Gerber permite una cuantificación rápida de leche total, desnatada, condensada, suero de leche, suero de mantequilla, leche en polvo, queso, helado de crema, mantequilla y mayonesa, por lo que esta centrífuga será de utilidad en la industria alimenticia e ingeniería de alimentos.

El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios o modificaciones en sus productos sin previo aviso con el fin de mejorar su operación y/o presentación.



VELOCIDAD MÁXIMA

1400 RPM

MÁXIMA RCF

350 xg

CAPACIDAD

8 butirómetros de 30 ml

TEMPORIZADOR

1 a 99 minutos

RANGO DE TEMPERATURA

10~65°C



NIVELES DE ACELERACIÓN/ DESACELERACIÓN

9 niveles (el valor de aceleración y desaceleración será el mismo)

CONTROL DE OPERACIÓN

Microprocesador

MOTOR

Libre de mantenimiento

PRECISIÓN DE LA VELOCIDAD

±30 r/min

RUIDO

≤65 dB

DIMENSIONES

380× 480× 230mm

PESO

18 kg

ALIMENTACIÓN

110V/ 60 Hz

ACCESORIOS INCLUIDOS

Desarmador de cruz



El fabricante se reserva el derecho de hacer cambios o modificaciones en sus productos sin previo aviso con el fin de mejorar su operación y/o presentación.

