



HORNO DIGESTOR KJELDAHL KJELDIGESTER-8

KJELDIGESTER-8

HORNO DIGESTOR KJELDAHL

Equipo utilizado para el análisis del contenido de proteínas por el método de Kjeldahl. El calentamiento se realiza por infrarrojo, mediante un tubo de cuarzo, el cual tiene una larga vida útil y es resistente a ácidos y bases fuertes. Se caracteriza por tener amplia zona de calentamiento del tubo digestor, mínima diferencia de temperatura, consistencia de la muestra digerida y alta eficiencia térmica. El equipo incluye toda la cristalería, así como todos los aditamentos para realizar la prueba, y simultáneamente se pueden realizar 8 pruebas. Ideal para la industria, enseñanza y calidad de productos.

DATOS TÉCNICOS

MODALIDAD DE CALENTAMIENTO	Infrarrojo
CONTROL DE TEMPERATURA	Digital
INTERVALO DE TEMPERATURA	T. A. - 600°C
PRECISIÓN	±1°C
VISUALIZACIÓN DE PARÁMETROS	Pantalla LED
TIEMPO DE DIGESTIÓN	60-90 min por carga (depende de la cantidad de muestra)
CAPACIDAD DEL TUBO DIGESTOR	250 mL
POTENCIA	1.5 kW
ALIMENTACIÓN	CA 220V, 50 Hz
GARANTÍA	1 año

A

Accesorios incluidos
Tubos para muestras
Tapas
Conectores
Gradilla con asas
Condensadores
Manguera de hule (4 m)
Cable de alimentación
Manual de operación

B

Características adicionales
Cuenta con 8 cavidades para realizar 8 muestras simultáneamente.
Precisión en la temperatura y rápida velocidad de calentamiento por su controlador digital y modalidad de calentamiento.
Protección contra sobrecalentamiento, exceso de presión y corriente eléctrica.
Fácil de usar, amigable con el usuario, tamaño práctico.

INNOVACIÓN + CERTIFICACIÓN



VelaQuin



Tel: (55) 5607-1311 con 20 líneas.
Sin costo 01800-500-8352
ventas@velaquin.com.mx
www.velaquin.com.mx