



**SISTEMA DE DESTILACIÓN KJELDAHL
KJELMASTER-II**

KJELMASTER-II

SISTEMA DE DESTILACIÓN KJELDAHL

Equipo complementario para analizar el contenido de proteínas en productos alimenticios mediante el método de Kjeldahl, este equipo únicamente efectúa el proceso de destilación. El procedimiento de titulación es realizado por separado; posteriormente se hacen los cálculos correspondientes y el resultado se obtiene en porcentaje. El equipo cuenta con sus aditamentos para realizar la prueba, es de fácil operación. Ideal para la industria alimenticia, enseñanza y laboratorios de calidad en productos alimenticios.

DATOS TÉCNICOS

TIPO DE MUESTRA	Productos alimenticios, alimento para animales, productos lácteos, bebidas, agua, medicinas, precipitados y productos químicos
MODO DE TRABAJO	Automático y manual
ALMACENAMIENTO	250 datos
INTERVALO DE MEDICIÓN	0.1-200 mgN (contenido de nitrógeno 0.02-99%)
ÍNDICE DE RECUPERACIÓN	100±1% (error relativo, incluye el proceso de digestión)
ÍNDICE DE REPETICIÓN	Desviación estándar relativa <±1%
TIEMPO DE TRABAJO	Destilación: aprox. 5-15 min, el usuario puede configurarlo de acuerdo con diferentes muestras
CONSUMO DE AGUA DE ENFRIAMIENTO	Fracción de destilación 3 L/min (la temperatura del agua es inferior a 20°C)
POTENCIA	1000 W
ALIMENTACIÓN	CA 220V, 50 Hz
GARANTÍA	1 año



A

Accesorios incluidos
Manguera de hule (5 m)
Cable de alimentación
Manual de operación

INNOVACIÓN + CERTIFICACIÓN



VelaQuin®



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