

VelaQuin 



**CENTRÍFUGA PARA CUANTIFICACIÓN
DE GRASA POR GERBER**

 **crmnglobe**

MILK CENTRIFUGE

MILK CENTRIFUGE

CENTRÍFUGA PARA CUANTIFICACIÓN DE GRASA POR GERBER

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.



DATOS TÉCNICOS

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

INNOVACIÓN + CERTIFICACIÓN



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