



EXTRACTOR DE LIPIDOS 6 PRUEBAS

Descripción

Este es el equipo ideal en las extracciones grasa por medio de solventes en comidas de animales, cereales, efluentes y alimentos en general, con análisis rápidos y resultados reproducibles, permite la recuperación del 60 a 70% del solvente utilizado, su desempeño es más económico y seguro que el método tradicional Soxhlet permite la utilización de variados solventes como hexano, tolueno, xileno, éter ,etc

- construido con base de acero con tratamiento anticorrosivo y esmaltado en epóxi co electrostático
- capacidad de 2 y 6 pruebas simultaneas independientes a elección
- sistema de calentamiento con bloque de resistencia blindada a prueba de inflamación
- control electrónico de temperatura con escala de referencia de puntos de 1 a 10
- encendido individual para cada prueba y control de temperatura para cada 2 pruebas
- conjunto de vidrios completos de borosilicato compuesto de reactores, condensadores de gran superficie y extractores con stop flow en resina antiadherente de PTFE
- soporte para colgar los condensadores cuando se termina el reflujó
- reactores embutidos en soportes de aluminio para mayor estabilidad
- sistema de refrigeración con divisor de flujo y alimentador único para aumentar el rendimiento de la refrigeración
- incluye 2 o 6 dedales de extracción dependiendo del modelo, soportes metálicos para los dedales y mangueras de silicona para la refrigeración
- alimentación eléctrica 220 V
- manual de operación
- ISO 9001

Modelo	Pruebas	Medidas exteriores	Watts	Volts
Q308G22	2	46 x 30 x 30 cm	240	220

Q308G26

6

46 x 90 x 30 cm

720

220

QUIMICA MANUEL HUMBERTO
MADRID SANCHEZ E.I.R.L.