CENTRÍFUGA DE GERBER PARA 8 BUTIRÓMETROS CON CALEFACCIÓN

Descripción

Una de las mediciones más importantes en el análisis de los productos lacteos es el porcentaje de grasa, al hacer el análisis por el método Gerber es necesario separar la grasa por centrifugación a través de los butirómetros

- Gabinete de acero esmaltado en epóxico electrostático
- Protección interna de acero inoxidable
- Rotor de aluminio circular con capachos soporte de butirómetros
- Velocidad fija de 1300 rpm y aceleración de 500 a 600 unidades Gerber
- Con calentamiento automático
- Temperatura de trabajo hasta 52ºc
- Freno mecánico de accionamiento manual
- Timer tipo reloj regulable de 0 a 5 minutos
- Capacidad de 8 butirómetros
- Alimentación eléctrica 220 V
- Manual de operación

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