



Teléfono: +55 (19) 2105-6161 **E-mail:** comex@tecnal.com.br
Dirección: João Leonardo Fustaino, nº 325 Distrito Industrial Uninorte Piracicaba/SP-Brasil • CEP 13.413-102

DIGESTOR DE BAGAZO TE-0502



Utilizado para digestión de bagazo y caña de azúcar, para posteriores análisis de porcentaje en masa de sacarosa aparente (POL) y azúcares reductores totales (ART).

Características Técnicas

Rotación:	Fija en 7000 RPM
Motor:	Inducción 2 HP trifásico
Mancal:	Con sistema de refrigeración y exclusivo sistema para lubricación
Vaso:	Refrigerado en acero inoxidable 304 pulido, picos con enganche rápido y capacidad de 4 litros
Fijación del vaso:	Mariposas laterales con trabas de seguridad (enganche rápido)
Cuchillos:	3 ó 4 cuchillos rectangulares sur africano, 36x85 mm en acero inoxidable 304
Seguridad:	Disyuntor y tapa protectora de la correa
Base:	Envuelta en goma
Eje:	En acero inoxidable 304 y sistema de fijación de los cuchillos
Gabinete:	En acero carbono con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática
Dimensiones:	Ancho=300 x Profundidad=500 x Alto=760 mm
Peso:	90 KG
Potencia:	1200 Watts
Voltaje:	220 Volts trifásico
Acompaña:	01 Vaso refrigerado en acero inoxidable 304; 02 Mangueras con enganche rápido
Temporizador:	Digital - Programable MM:SS. Apagado automático de la calefacción al final del tiempo programado

Beneficios y Ventajas

- Posee un disyuntor, el cual es eléctricamente más seguro que los fusibles tradicionales (que no pueden ser aplicados a altas potencias)
- Posee una tapa protectora de la correa, que promueve el aislamiento del operador de las partes móviles del equipo
- Posee un temporizador con alarma sonora que indica el final de la extracción, beneficiando así al analista, que no necesita marcar manualmente este tiempo
- Fácilmente programable
- Estructura en acero carbono con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática, lo que aumenta el tiempo de vida útil del equipo
- Base con revestimiento plastificado, lo que disminuye el riesgo de accidentes por la existencia de una menor área resbaladiza en la base del equipo, lo que proporciona estabilidad física
- Cojinete con un sistema de refrigeración que evita el desgaste prematuro de los engranajes y con un exclusivo sistema que facilita la lubricación
- Vaso con mangos laterales y con trabas para enganche rápido lo que atribuye una mayor seguridad al analista
- Eje en acero inoxidable que es más resistente a la corrosión
- Cuba en acero inoxidable
- Sistema de protección que evita que las aspas funcionen sin el vaso esté acoplado

- Plug industrial normalizado
- Importante para la preparación de la muestra que será analizada, posteriormente para la determinación de la calidad de la caña de azúcar
- Compacto, ahorra espacio donde es utilizado
- Formato de las aspas tipo África del Sul, que permite que una mayor y más rápida extracción
- Fácil instalación y utilización
- Posee un sistema de refrigeración que impide el calentamiento excesivo de la muestra, lo que evita la degradación de los azúcares presentes
- Puede ser utilizado en conjunto con el baño termostático TE-186, generando una enorme economía de agua
- Rígido control de calidad con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- La posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente vuelven al equipo un equipo de línea especial.

Sobre la marca



Enfocada en el buen funcionamiento de sus productos, en la facilidad de uso, y en la alta precisión de los resultados, Tecnal ofrece soluciones en equipos para laboratorios de las diversas áreas.



Tecnal
Central de vendas
vendas@tecnal.com.br