



DIGESTOR DE BAGAZO

TE-0502

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

Características Técnicas

TE-0502

- Rotación: Fija en 7000 RPM;
- Motor: Inducción 2 HP trifásico;
- Mancal: Refrigerado por agua;
- 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: 1500 Watts;
- Voltaje: Trifásico 220V 60 Hz **Posible fabricar en 50 Hz;
- Acompaña: 01 Vaso refrigerado en acero inoxidable 304; 02 Mangueras con enganche rápido; Manual de instrucciones digital con término de garantía ;
- Temporizador: Digital - Programable MM:SS. Apagado automático 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 tempo 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
- Mancal con un sistema de refrigeración que evita el desgaste prematuro de los engranajes
- 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
- Pude 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.