

Homogeneizador DEIMOS

Práctico y eficaz homogeneizador con cuchillos microafilados para la preparación de las muestras en el análisis centesimal



La correcta preparación y molienda de las muestras agroalimentarias para el análisis químico centesimal es de gran importancia para la exactitud de los resultados.

El nuevo Deimos ha sido estudiado y diseñado para satisfacer las necesidades de los laboratorios que deben analizar muestras como carne, embutidos, alimentos compuestos, etc..

La útil cámara de homogeneización con sistema para enfriar con agua, disponible como accesorio, permite efectuar homogeneizaciones precisas evitando la calefacción de la muestra y la consecuente pérdida de humedad que comprometería el éxito del análisis centesimal.

La capacidad de la cámara del Deimos es de 3,3 litros.

Características técnicas:

- ☺ Construcción de acero inox. AISI 304 y cámara de acero inox. 18/10 con asas
- ☺ Cuchillos para cualquier alimento, con dientes de acero
- ☺ Tapa transparente con abertura
- ☺ Velocidad ajustable de los cuchillos de 1100 a 2600 rpm, mediante potenciómetro
- ☺ Excelente aislamiento térmico entre motor y muestra; cámara con sistema para enfriar con circulación de agua (accesorio opcional)
- ☺ Dispositivos de seguridad: dispositivo NVR, microconmutador en la tapa, sistema eléctrico a 24 V
- ☺ Consumo: max. 350 W
- ☺ Capacidad de la cámara: 3,3 litros
- ☺ Dimensiones y peso: 38 x 32 x 27 cm (H), 10 Kg.

Fabricado por:

ASTORI TECNICA s.n.c. - Via Stelle, 11 - 25020 Poncarale (BS) - Italia
Tel.: +39 030 2540240 - Fax: +39 030 2640812
www.astorilab.com - E-mail: info@astorioscar.com