

Modelo:

GDE | Digestor Enzimático | EQ346

Digestor enzimático para agitación continua y constante de la muestra, evitando el sobrecalentamiento.

Fiabilidad y precisión para el análisis de fibra dietética.



El procedimiento analítico para la determinación de la fibra dietética implica inicialmente una serie de digestiones de la muestra mediante enzimas termoestables utilizando el digestor enzimático GDE, que opera de acuerdo con el método oficial AOAC para la determinación de la fibra dietética total.

El agitador magnético múltiple de GDE asegura la homogeneidad gracias a una agitación continua y constante de la muestra evitando el sobrecalentamiento que podría comprometer el éxito de las digestiones enzimáticas.

Intuitivo y preciso.

A través de una pantalla intuitiva es posible establecer un tiempo de operación, liberando efectivamente al operador.

El depósito de policarbonato transparente permite una visibilidad completa y garantiza una resistencia considerable hasta 105 ° C mientras que el uso de agua desionizada elimina la formación de cal.

La termostatación efectiva le permite establecer y mantener las diferentes temperaturas requeridas por las enzimas utilizadas a lo largo del tiempo, con una excelente precisión de solo ± 0.2 ° C.

Datos Técnicos

Rango de Temperatura:	Metálica con pintura epoxi.
Peso:	Regulación Electrónica
Potencia:	900 W.
Dimensiones(AxPxP):	413x295x410 mm.