



DESTILADOR AUTOMATICO KJELDAHL MODELO KJELMASTER-II



DESCRIPCIÓN

Equipo utilizado para analizar el contenido de proteína en productos alimenticios, se basa en el principio de medición por medio de la destilación, el valor de proteína se obtiene mediante la valoración y realización de cálculos y el resultado se da en porcentaje. El equipo cuenta con sus aditamentos para realizar la prueba, es de fácil operación. Ideal para la industria alimenticia, para la enseñanza, laboratorios de calidad en productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS

Tipo de muestra: Productos alimenticios

Modo de trabajo: Automático y manual

Almacenamiento: 250 datos

Rango de medición: 0.1-200 mgN (nitrógeno contenido 0.01-99%)

Índice de recuperación: 100±1% (error relativo, incluye el proceso de digestión)

Índice de repetición: Relativa <±1%

Tiempo de destilación: 5-15 min (aproximado)

Alimentación: AC 220 / 50Hz

Potencia: 1000W

Consumo de agua de enfriamiento: 3 L/min