

HEEDDING®

Instrumentos, Equipos y Mobiliario de laboratorio

CONSISTÓMETRO BOSTWICK MODELO H31614



Este artículo es extensamente usado en la Industria de la Alimentación para medir la consistencia, tasa de flujo y viscosidad de mermeladas, jaleas y otros productos altamente viscosos como pasta de tomate, catsup, pure del tomate, puré de frutas, yogurt, sopas condensadas, mayonesas, salsas, mostaza, cremas, batidos, pastas para pastel, alimentos infantiles, aderezos, betunes, empastes, comida congelada, comidas preparadas etcétera. También se utiliza en la Industria de pintura para medir los quita-esmaltes y para los sistemas de pintura basados en poliuretano y epoxy. Es un instrumento básico y confiable que determina la consistencia de diversos materiales midiendo la distancia a la cual una muestra fluye bajo su propio peso. La unidad está construida de acero inoxidable y está equipada con dos tornillos y un nivel que permiten un ajuste fácil y rápido. La compuerta es operada mediante un muelle y por un mecanismo preciso de liberación, permitiendo el flujo instantáneo de la muestra. La pista está graduada en divisiones de 0.5cm que permiten una medición precisa del flujo. Construido en acero inoxidable * Divisiones grabadas cada 0.5cm * Portátil y de fácil limpieza * Acepta 75ml de muestra * Mecanismo que impide el flujo prematuro de la muestra Con nivel de burbuja * Cumple con la norma ASTM F1080-93, ventas@heedding.com

www.heedding.com