CENTRÍFUGA PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DE 1400R/MIN

- La centrífuga para productos lácteos está diseñada por nuestros tecnólogos que adoptan tecnología avanzada extranjera. Se utiliza en la medición y análisis después de la separación de grasas en productos lácteos mediante pasteurización y Gerber.
- Control por microprocesador, motor de conversión de frecuencia sin escobillas, sin contaminación por polvo de carbono, bajo nivel de ruido y ligera vibración.
- La función de calefacción y termostato para cumplir con los requisitos de prueba de la muestra.
- Botón especializado para mostrar RCF durante la operación. Los parámetros se pueden revisar libremente durante una ejecución.

SKU: B-01-19-01-05-06-01 | **Categorías:** Otras centrífugas | **Etiquetas:** Centrifuga

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Especificaciones Técnicas

Código del Producto	B-01-19-01-05-06-01
Modelo	Bell-CenProLac-14830
Máxima velocidad	1400r/min
Capacidad Máxima	8x30ml (tubo Gerber)
RCF máximo	350xg
Rango de ajuste de temperatura	Temperatura ambiente de 10 grados a 65 grados
Fuente de alimentación	AC220V 50Hz 10 A
Ruido	Inferior a 60dB (A)
Intervalo de tiempo	0-99 min
Dimensión	590x710x1140mm (LxWxH)
Peso	150kg
Rotor de ángulo Nro.	Nro. 1

COTECNO

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO