



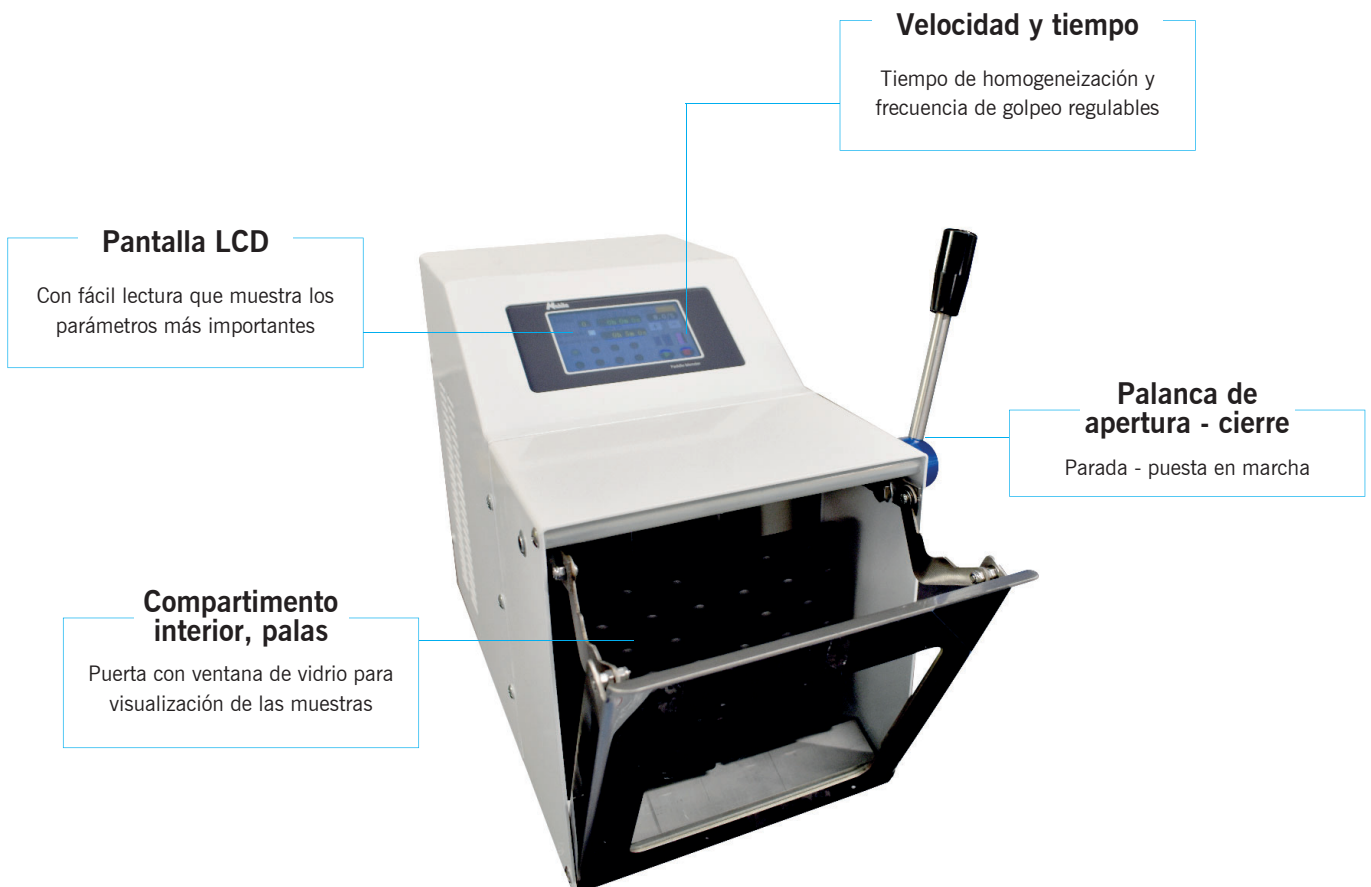
HOMOGENEIZADOR DE PALAS

Ref. ZHB002

Equipo de gran utilidad en la industria alimentaria, especialmente indicado para la preparación de muestras durante el análisis microbiológico de alimentos, con el cual se consigue la homogeneización mecánica de las muestras de forma rápida y sencilla. Es adecuado también para la homogeneización de muestras de riñón, hígado, bazo, cerebro y otros tejidos. Puede ser utilizado en medicina, toxicología, industria farmacéutica, cosmética y análisis medioambiental.

Características

- Diseño compacto
- Mecanismo de ajuste de la distancia y fuerza de golpeo: girando la perilla situada en la parte posterior del equipo las palas avanzan o retroceden permitiendo adaptarse a distintos volúmenes de muestra e imprimiendo una mayor fuerza de golpeo en caso de que la muestra lo requiera
- Ocho modos de funcionamiento programables, con diferentes combinaciones de velocidad y tiempo
- Posibilidad de funcionamiento de los ocho modos programados de forma consecutiva
- Alarma fin de operación





HOMOGENEIZADOR DE PALAS

Ref. ZHB002



Modo de uso

- Coloque la bolsa con la muestra a analizar en el interior del homogeneizador
- Programe el tiempo y la frecuencia de golpeo
- Cierre la puerta accionando la palanca lateral
- Una vez finalizado el tiempo programado, retire la bolsa con la muestra homogeneizada para proceder a su análisis

Características técnicas

Referencia	ZHB002
Capacidad	3 - 400 mL
Temporizador	1 seg – 100 horas
Velocidad de palas	3 – 12 golpes/seg
Distancia de las palas	0 – 50 mm
Tamaño de la bolsa	17 x 30 cm
Temperatura ambiente	0 - 35 °C
Alimentación eléctrica	220V/50Hz
Consumo	200W
Dimensiones	420 x 230 x 330 mm
Peso neto	19 kg

