

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-01-19-01-05-05-01 | **Categorías:** [Otras centrífugas](#) | **Etiquetas:** [Centrifuga](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Especificaciones Técnicas

| | |
|--------------------------------|---|
| Código del Producto | B-01-19-01-05-05-01 |
| Modelo | Bell-OtrCen-140830 |
| Capacidad Máxima | Tubo Gerber 8x30ml |
| RCF Máximo | 350xg |
| Máxima velocidad | 1400r/min |
| Rango de ajuste de temperatura | Temperatura ambiente de 10 grados a 65 grados |
| Fuente de alimentación | AC220V 50Hz 5A |
| Ruido | inferior a 65dB (A) |
| Intervalo de tiempo | 0-99min |
| Dimensión | 450x520x370mm (LxWxH) |
| Peso | 30kg |
| Rotor de ángulo Nro. | Nro. 1 |

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO