

DIGESTORE KJELDAHL DK 42/26



I digestori DK sono digestori tradizionali, composti da un blocco riscaldante in alluminio per offrire una **elevata omogeneità termica**, riscaldando fino a 450 °C.

La temperatura del blocco è costantemente controllata da un microprocessore. Una vasta libreria di metodi, permette di impostare temperature e tempi di analisi e salvarli.

Attraverso il display è possibile monitorare costantemente il processo di digestione.

I digestori DK 42/26 devono essere acquistati con i seguenti accessori operativi per un corretto funzionamento: Sistema di sostegno (A00000190), Rack porta-provettoni (A00000180),Cappa di aspirazione (A00000179), Provettoni (A00000146).

I dati possono essere stampati o memorizzati in un PC, in conformità alle **GLP (Good Laboratory Practice)**. I modelli DK garantiscono un **ingombro ridotto** per un utilizzo ottimale dello spazio sul banco di laboratorio, grazie al profilo compatto.

Per garantire un completo abbattimento dei fumi prodotti durante la digestione, si consiglia di abbinare i digestori ad un'unità di aspirazione (pompa JP) e uno scrubber (SMS Scrubber). **VELP consiglia l'utilizzo del DKL 42/26 in associazione a 2 pompe JP.**

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA

P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340

e-mail: info@hosmotic.com

DATI TECNICI:

- Codice: F30100360
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Struttura: Acciaio inox con verniciatura epossidica
- Numero posizioni: 42 posizioni, provettoni 100 ml (\varnothing 26 mm)
- Potenza: 2300 W
- Peso: 18.2 kg
- Dimensioni (LxHxP) (del solo blocco riscaldante): 328x138x510 mm
- Dimensioni (LxHxP): 328x702x585 mm

PERFORMANCE:

- Range di temperatura: Da ambiente a 450 °C
- Rampe selezionabili: fino a 4 per programma
- Calibrazione della temperatura: Automatica
- Stabilità della temperatura: $\pm 0,5$ °C
- Precisione della temperatura: $\pm 0,5$ °C
- Tempo di digestione: da 1 a 999 minuti
- Selezione del tempo: step da 1 minuto

BENEFICI

Tecnologia TEMS™ - DK 20 e DK 42/26:


I modelli DK 20 e DK 42/26 si avvalgono dell'esclusiva tecnologia TEMS™, in grado di garantire notevoli risparmi. **Time:** riscaldamento rapido, a 420 °C in soli 35 minuti
Energy: consumi energetici limitati
Money: riduzione dei costi per ogni analisi
Space: profilo compatto, minimo impiego sul banco





Hosmotic S.r.l.


Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com

ACCESSORI INCLUSI

- 

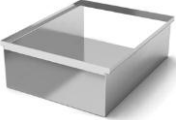
• **(A00000190):** Sistema di sostegno per DK20-DK42/26
- 


• **(A00000180):** Supporto vetreria per DKL42/26-DK42/26
- 

• **(A00000179):** Cappa aspirazione e vasch. DKL-DK42/26
- 

• **(A00000146):** Provettoni Ø 26x300 mm, 100ml (6pz/conf.)

ACCESSORI OPZIONALI

- 

• **(A00000182):** Base d'appoggio per DKL-DK20 DKL-DK42/26
- 

• **(A00000005):** Cavo seriale RS232

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com



- **(A00000010):** Connettore null modem per stampante



- **(A00001009):** Stampante



- **(A00000075):** IQ/OQ Manuale DK

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA
P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340
e-mail: info@hosmotic.com