

DIGESTORE ENZIMATICO GDE



La procedura analitica per la determinazione della fibra dietetica prevede inizialmente una serie di digestioni del campione tramite enzimi termostabili utilizzando il digestore enzimatico GDE, che opera in accordo alla metodica ufficiale AOAC per la determinazione della fibra dietetica totale.

GDE permette di **ottimizzare la delicata fase delle digestioni enzimatiche** del campione, permettendone l'esecuzione in condizioni estremamente controllate, riproducibili e standardizzate, come prescritto dalla metodica ufficiale di analisi per l'ottenimento di **risultati finali altamente affidabili**.

Le **elevate prestazioni** sono garantite dalla presenza di un agitatore magnetico multiplo che assicura un'agitazione continua e costante del campione evitandone nel contempo il surriscaldamento che potrebbe compromettere la riuscita delle digestioni enzimatiche.

Inoltre, l'**efficace termostatazione** mantiene nel tempo le diverse temperature richieste dagli enzimi utilizzati.

DATI TECNICI:

- Codice: SA30400209
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Range di temperatura: da ambiente a 105 °C
- Potenza: 900 W
- Peso: 6.2 Kg
- Dimensioni (LxHxP): 413x295x410 mm

Hosmotic S.r.l.

Via Raffaele Bosco, 178 – 80069 Vico Equense – NA

P. IVA: 07672391211 – REA: NA-901340

e-mail: info@hosmotic.com

BENEFICI

Eccellente Termoregolazione:





Il digestore enzimatico GDE offre un **preciso controllo della temperatura** durante le critiche digestioni enzimatiche: attraverso un intuitivo **display digitale** è possibile impostare la temperatura desiderata, con un'eccellente precisione di $\pm 0,2$ °C.

In aggiunta alla gestione della temperatura, è possibile impostare un **tempo di funzionamento**, liberando di fatto l'operatore.

Il serbatoio trasparente, realizzato in polycarbonato, garantisce una notevole resistenza fino a 105 °C mentre l'uso di **acqua deionizzata** azzerava la creazione di calcare.



ACCESSORI OPZIONALI

-  • **(A00000999):** Becher 400 ml
-  • **(A00001056):** Ancoretta magnetica 6x35 mm
-  • **(A00000241):** Sfere galleggianti conf. da 200 pz.
-  • **(A00000249):** IQ/OQ Manuale

Hosmotic S.r.l.

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