

HU 6

Cod. 22.9884.99

Unità di idrolisi 6 campioni VELP modello HU 6

Descrizione

L’unità di idrolisi **HU 6** è la soluzione ideale appositamente progettata per realizzare l’idrolisi preliminare per la determinazione della percentuale di grassi totali in campioni alimentari, al fine di liberare le molecole di grasso pronte per l'estrazione.

Questa procedura è richiesta in diversi Metodi Ufficiali AOAC per determinare il contenuto di grassi in campioni di alimenti come carne, formaggio, frutti di mare, cioccolato, farine di cereali, ecc. L' **HU6** esegue l'idrolisi in completa sicurezza e gestisce sei campioni contemporaneamente per massimizzare la produttività.
I campioni sono riscaldati in provettoni in un blocco di alluminio che offre un'eccellente omogeneità termica. L’idrolisi viene eseguita in ambiente acido (acido cloridrico 4N) e in alcuni casi anche in ambiente basico (ammoniaca al 20% p/v) per circa 60 minuti a una temperatura di 170°C. Il campione idrolizzato viene poi filtrato in un crogiolo di vetro e lavato con acqua calda deionizzata per eliminare le tracce di acido cloridrico.
L'unità **HU 6** è dotata di una pompa a vuoto che garantisce la sicurezza grazie alla riduzione di fumi, gas acidi e corrosivi.

Il crogiolo di vetro contenente il campione idrolizzato e lavato viene essiccato in forno prima di essere posto in un essiccatore. Il crogiolo viene poi trasferito direttamente all'unità di estrazione SER 148 (22.3025.88 - 22.3030.88) evitando ogni possibile perdita di campione e garantendo una migliore precisione dei risultati.

L'Unità di Idrolisi **HU 6** si avvale dell'esclusiva tecnologia TEMS™, in grado di garantire notevoli risparmi.

- Time: riscaldamento rapido
- Energy: consumi energetici limitati
- Money: riduzione dei costi per ogni analisi
- Space: profilo compatto, minimo impiego sul banco

La dotazione standard include:
23.7316.99 Sabbia di vetro, 2 Kg
23.7315.99 Celite 545, 1 Kg

Il modello HU6 necessita dei seguenti accessori operativi:

23.A011.27 Kit vetreria 3 posizioni
23.A004.75 Ferma crogiolo per SER 148

©2024 Ghiaroni & C. s.r.l - P.I. 01081550152 - R.E.A. di Milano N. 782852

Per l’analisi di 6 campioni è necessario ordinare N°2 confezioni cod. 23.A011.27

Dati Tecnici

Capacità operativa (campioni)	6
Display	LCD
Numero di programmi	20
Dimensioni (LxPxH mm)	355x450x570
Peso (kg)	14,5
Campo di temperatura (° C)	amb. ÷ 200
Precisione (° C)	±0,5
Stabilità (° C)	±0,5
Alimentazione/Consumo (V/Hz/W)	230/ 50-60/1350

Accessori/Correlati

23.7315.99	A00000097 Celite 545. Confezione da 1 kg.
23.7316.99	A00000089 Sabbia di vetro.Confezione da 2 kg.
23.A011.27	A00000413 Kit vetreria 3 posizioni per HU6
23.7319.99	A00000086 Crogioli in vetro P1
23.7320.99	A00000087 Crogioli in vetro P3. Confezione da 6 pezzi.
23.7321.99	A00000088 Bottiglia in vetro per la raccolta del filtrato.
23.2240.88	A00000144 Provettoni (Ø x H): 42x300 mm da 250 ml, confezione da 3 pezzi
23.A004.75	A00000309 Ferma crogiolo HU6 per SER148

TUTTE LE INFORMAZIONI TECNICHE RIPORTATE NEL PRESENTE DOCUMENTO SONO QUELLE INDICATE E PREDISPOSTE DAL PRODUTTORE DEL PRODOTTO, RAGION PER CUI GHIARONI NON PUO’ GARANTIRE SULLA COMPLETEZZA O CORRETTEZZA DELLE STESSE

©2024 Ghiaroni & C. s.r.l - P.I. 01081550152 - R.E.A. di Milano N. 782852