



évaporateur sous vide

Description

Description technique :

Le modèle de laboratoire est présenté sur une plateforme équipée de roulettes. Il se compose de :

- Une cuve. Equipée d'une double enveloppe pour chauffage par eau chaude ou vapeur (option) .
Matériau : inox 304L
- Un agitateur de type raclant à vitesse variable avec potentiomètre de réglage.
- Abaissement de la cuve par vérin Hydraulique manuel
- Pompe à vide.
- Condenseur à serpentin en acier inoxydable, démontable avec vanne de vidange
- Thermomètres avec lecture directe en entrée et sortie du condenseur, et à la sortie du circuit vapeur
- Débitmètre sur le circuit de circulation d'eau du condenseur.

La cuve comprend les équipements suivants :

- 1 sonde de température de type Pt 100
- 1 vanne de vidange
- 1 hublot en verre
- Soupape de sécurité, manomètre de contrôle
- 1 vanne casse vide,
- 1 canne plongeante

L'armoire de contrôle comprend :

- L'indicateur de température de la double enveloppe
- La commande de l'agitateur
- La commande et la protection de la pompe à vide

Options :

Groupe chauffage eau chaude de 6KW/95°C (option)

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Agroalimentaire, Pharmaceutique et Biotechnologies
2. Génie Agroalimentaire

Champs de Méta

Skus : MP315