Degaser 3

strumento per eliminare la CO_2

exacta labcenter
WINE & BEVERAGE SOLUTIONS

Sistema estremamente efficace e pratico per eliminare velocemente la CO_2 su campioni alimentari come vino, mosto, birra e bevande in genere.

Degaser 3 sfrutta il **principio di Henry** relativo alla solubilità dei gas nei liquidi (diminuendo la pressione, diminuisce la solubilità di un gas all'interno di un liquido).
L'estrazione della **CO_2** avviene in modo estremamente rapido grazie alla combinazione dell'agitazione del campione in ambiente di pressione negativa a **- 0.7 bar**.
Il processo di eliminazione del gas viene accelerato dall'agitazione magnetica.

Lo strumento consente di eliminare la CO_2 su 3 campioni contemporaneamente.
Il ciclo è programmabile tramite un timer digitale; la de-pressione di lavoro viene misurata e visualizzata da un manometro sul frontale comandi.
Possibilità di gestire il ciclo di estrazione con o senza de-pressione oppure con o senza agitazione.

Codice articolo: A11323

La fornitura include:

- **3 x agitatori magnetici** con velocità regolabile
- **3 x ancorette magnetiche**
- **3 x tubi da vuoto** completi di tappo e manico
- **3 x beute da vuoto** 250 cc versione senza portagomma
- **1 x beuta da vuoto** 250 cc versione standard per scarico
- **1 x tubo da vuoto** ingresso – uscita scarico
- **1 x cavo di alimentazione**
- **1 x manuale d'uso**

Caratteristiche tecniche:

Dimensioni (L x P x A): 405 x 850 x 380cm
Peso: 5 kg
Requisiti di alimentazione: 220 - 240 V CA, 50/60 Hz
Assorbimento: 0.6 Max Assorbimento