

Réacteur de laboratoire 2 litres

- mise au point et production de nombreuses substances dans tous les domaines
- mélanges, dispersions, émulsions, suspensions, homogénéisations, etc.
- préparation de lotions, pâtes, crèmes, gels, pâtes dentifrice, concentrés de fruits, chocolat, pâte d'amande, incorporation de matières solides et d'additifs, etc. pour des viscosités comprises de 1 à 100 000 mPa.s
- composé d'une cuve de réacteur à double paroi en acier inox ou en verre borosilicaté 3.3 pour une parfaite thermostatisation par circulation liquide (chaud ou froid), d'une tige à ancre perforée en PTFE, d'un agitateur électromécanique à tige, d'un statif télescopique et d'un module de mesure du couple
- fonctionnement sous vide ou sous pression
- couvercle à fermeture hermétique équipé d'une ouverture centrale et de cinq latérales étanches
- vitesse d'agitation : 8 à 290 tr/min
- viscosité : 1 à 100000 mPa.s
- statif réglable : 620 à 1010 mm
- possibilité du pilotage et de programmation grâce à un PC, avec édition sur imprimante

Tarif sur
demande

