

Lotus Distillation Kejheldal Unit

کجدال تقطیر پروتئین

- تمام دیجیتال و اتوماتیک با قابلیت برنامه ریزی و دارای LCD رنگی جهت مشاهده مراحل انجام کار و فرمان ها به همراه کنترل پنل Finger Touch
- انجام تقطیر در کمترین زمان ممکن بین ۳ تا ۵ دقیقه بسته به نمونه با تقطیر سریع و بسیار دقیق
- قابلیت تکرارپذیری کمتر از ۰/۱ درصد (RSD)
- ضریب رگرسیون ۹۹/۹۹ درصد بعد از رسم منحنی استاندارد
- تأمین حرارت لازم تقطیر توسط بخار با فشار ثابت
- قابلیت اندازه گیری پروتئین، عدد زئین و الکل، ازت آزاد، TVN و آمونیاک آزاد
- دارای منبع بخار ۱ لیتری از جنس ۳۱۶ Stainless Steel، پمپ ۲۰ باری برای تزریق آب مقطر به دیگ بخار



- سیستم منمصر بفرده و پیشرفته Steam Technology بخار با فشار ثابت بدون افت فشار بخار و یا صرف انرژی بیشتر جهت ایجاد بخار و سرعت در انجام کلیه آزمایشات جهت در اختیار داشتن بخار با فشار ثابت، کافی و مداوم جهت آزمایشات پی در پی و طولانی
- ظروف Reagent مخصوص مدرج قابل اتوکلاو جهت ذخیره آب، سود و اسید بوریک به طور متصل به دستگاه
- لوله سمپل سایز ۴۲ شات پیرکس ۳۰۰cc و دارای تله بخار برای انجام هضم و تقطیر بهتر و دقیق تر
- سیستم منمصر و پیشرفته وکیوم و فشار مورد نیاز عملیات تقطیر بدون استفاده از پمپ های وکیوم پیستونی و عدم ایجاد مشکلات مربوطه
- صرفه جویی در هزینه های جانبی و تعمیرات و عدم نگرانی از انسداد و خوردگی پمپ ها توسط بخارات سود و اسید غلیظ
- سیستم های کنترل و ایمنی چندگانه و دقیق
- اضافه کردن آب مقطر، سود و اسیدبوریک به طور اتوماتیک و در سیستم کاملاً بسته به نمونه



- سیستم Aspiration برای دفع اضافات نمونه مورد آزمایش به طور اتوماتیک
- سیستم Auto Washing (شستشو به صورت اتوماتیک)
- قابلیت برنامه ریزی مقدار حجم نمونه بر اساس زمان
- حافظه ۲۰ تایی جهت برنامه ریزی و کنترل مراحل تقطیر
- طراحی شیشه های کندانسور و ستون تقطیر از جنس شات با تحمل حرارت ۵۵۰ درجه و مقاوم در برابر تغییرات دمایی فصول یا هنگام کار
- کف تفلونی ۲۰ میلیمتری ضدسود، اسید و ضدفوردگی و زنگ زدگی
- عمر کارکرد بسیار بالا با توجه به استفاده از بهترین قطعات متریال موجود
- طراحی کلیه شیرآلات از جنس ۳۱۶ Stainless Steel با اتصالات و فیتینگهای تفلون، PVC و سیلیکون و تمامی شیشه آلات از جنس شات با تحمل حرارتی تا ۵۵۰ درجه سانتی گراد

