

HU 6

Unità di Idrolisi

La soluzione sicura e ideale per l'idrolisi

- Idrolisi, filtrazione e lavaggio del campione nello stesso strumento
- Idrolisi simultanea di sei campioni con minimo intervento manuale
- Crogiolo disegnato per l'uso diretto nell'Estrattore a solventi SER 148



Nella maggior parte dei prodotti alimentari e dei mangimi, i grassi contenuti sono legati chimicamente ad altri componenti. Per determinare il contenuto di grassi totali in questi campioni, è indispensabile effettuare un'idrolisi preliminare con acido cloridrico, seguita da filtrazione e lavaggio, così da liberare le molecole di grasso per l'estrazione.

Questa procedura è richiesta da alcune metodiche ufficiali AOAC al fine di determinare il contenuto di grassi in campioni di alimenti come carne, formaggio, pesce, cioccolato, farine cereali, ecc.

L'Unità di Idrolisi HU 6 di Velp Scientifica è la soluzione ideale per effettuare **l'idrolisi acida e basica preliminare all'estrazione con solventi**.

L'unità HU 6 effettua l'analisi in totale sicurezza e può ospitare fino a 6 campioni contemporaneamente per massimizzare la produttività.

I campioni vengono scaldati in provettoni contenuti all'interno di un blocco riscaldante in alluminio che offre una eccellente omogeneità termica. Il campione idrolizzato viene poi filtrato in un crogiolo e lavato con acqua deionizzata tiepida per eliminare le tracce di acido cloridrico.

L'unità HU 6 viene fornita con una pompa per vuoto che **riduce il tempo di filtrazione e offre all'operatore una maggiore sicurezza** grazie alla riduzione dei fumi acidi.

Il crogiolo contenente il campione idrolizzato e lavato viene seccato in forno prima di essere posto in un essiccatore. Il crogiolo viene quindi trasferito direttamente nell'Unità di Estrazione a Solventi SER148, evitando così ogni possibile perdita di campione e assicurando una maggiore accuratezza del risultato.

Applicazioni

L'unità HU 6 in combinazione con l'estrattore a solventi SER148 fornisce risultati precisi e accurati per la determinazione del contenuto di grassi in conformità alle Procedure Ufficiali.

Digestione acida :

- frutta secca (arachidi, noci...)
- semi (semi di girasole, soia....)
- carne e prodotti di carne
- pesce e derivati
- cacao e derivati
- uova
- farine di cereali
- pane e prodotti da forno (grissini, cracker, croissant)
- pasta
- mangimi

Digestione basica:

- latte in polvere, latte concentrato e formaggio ad alto contenuto di lattosio (formaggio fresco, mozzarella.....)

L'unità HU6 è fornita completa di 1 confezione di Celite, 1 Kg e 1 confezione di Sabbia di vetro, 2 Kg. E' necessario integrare l'unità HU6 con il seguente kit vetreria (cod. A00000085) per poter effettuare l'idrolisi su 3 campioni. Per l'analisi simultanea di 6 campioni sono necessari 2 kit vetreria.

Ogni kit comprende: 3 crogioli P1, 3 provettoni Ø 42x300 mm, 250 ml, 3 tappi Ø 45 mm, 1 collettore aspirazione, 1 pompa per vuoto, 6 guarnizioni, 3 tappi forati, 3 tubi di aspirazione, 3 ferma-crogioli.

Caratteristiche tecniche	Descrizione
Struttura:	Acciaio inox con verniciatura epossidica
Numero di campioni:	6
Temperature selezionabili:	10 - 200°C
Intervallo di tempo:	001 - 999 sec
Display:	LCD
Programmi:	20
Potenza:	1350 W
Peso:	14.5 Kg (32 lb)
Dimensioni (L x H x P):	335 x 570 x 450 mm (14 x 22.4 x17.7 in)
Informazioni per l'ordine Cod. No	Descrizione
F30300110	HU 6 Unità di Idrolisi 230 V / 50-60 Hz
F30310110	HU 6 Unità di Idrolisi 115 V / 50-60 Hz
A00000085	Kit vetreria 3 posizioni per HU 6
A00000086	Crogiolo P1 confezione da 6 pezzi
A00000087	Crogiolo P3 confezione da 6 pezzi
A00000088	Bottiglia in vetro per raccolta filtrato
A00000144	Provettoni Ø 42x300 mm, 250 ml confezione da 3 pezzi
A00000097	Celite, 1 Kg
A00000089	Sabbia di vetro, 2 Kg

Your authorized agent:



tecno-lab s.r.l.

Via L. Abbati, 22/A-B - 25131 Brescia - E-mail: info@tecnolab.bs.it
Tel. 0303582505 r.a. - Fax 0303582517 - www.tecnolab.bs.it
Apparecchiature scientifiche da laboratorio e assistenza tecnica

We reserve the right to make technical alternations
We do not assume liability for errors in printing, typing or transmission