

## Homogenizator typ WK 25Pro



### Opis produktu

Aparat WK 25PRO przeznaczony jest do 100% bezstratnej homogenizacji materiału wsadowego. W praktyce oznacza to, że cała próbka, niezależnie od jej wielkości ulega procesowi homogenizacji.

Ta unikalna cecha jest możliwa do uzyskania ze względu na brak martwych przestrzeni w pojemniku, specjalny kształt noża tnącego oraz możliwości zmiany jego kierunku obrotów w zaprogramowanym cyklu pracy.

Urządzenia te szczególnie polecane są tam, gdzie homogenizacja próbki jest utrudniona. Homogenizator jest skuteczny w działaniu i dobrze sobie radzi z próbkami o różnej lepkości, gęstości, różnej zawartości cieczy, twardości i różnym składzie chemicznym, zawierającymi m.in. tłuszcz, cukier, ulepszacze i małe ilości cieczy (np. słodczyce z różnym nadzieniem, czekolada z orzechami i nadzieniem, cukierki typu KRÓWKA, słodczyce z orzechami, migdałami itp.).

Inne próbki o konsystencji małowodnej, które w trakcie homogenizacji trudno się mieszają i mają tendencję do

osiadania, przyklejania się do wewnętrznych ścianek pojemnika (w wyniku czego powszechnie stosowane, standardowe ostrza noży nie są w stanie skutecznie zhomogenizować materiału), równie dobrze są rozdrabniane w modelu WK 25PRO.

Parametry techniczne :

- Prędkość obrotowa noża: programowana do 12 000 obr./min;
- Prędkość liniowa pojemnika: programowana do 40 mm/s;
- Ilość cykli: programowana do 20;
- Czas homogenizacji: programowany od 1 s do 60 min;
- Pamięć aplikacyjna: więcej niż 100 metod homogenizacji;
- Objętość pojemnika na próbkę: 500 ml;
- Wielkość homogenizowanej próbki: od około 10 ml do 400 ml;
- Postać homogenizowanej próbki: różne postacie - od głęboko zamrożonej do ciekłej;
- Pobór mocy: 0,7 kW (chwilowy 2,2 kW);
- Wyjście USB;
- Wyświetlacz: kolorowy, dotykowy o przekątnej 4,3”;
- Gabaryty urządzenia: 35 x 54 x 45 cm (szer. x głęb. x wys.);
- Zasilanie: 230 V/ 50–60 Hz;
- Certyfikat CE.

Producent: POLON IZOT sp. z o.o. Polska