
Homogenizatory serii X CAT



Opis produktu

Firma CAT oferuje 8 jednostek napędowych dostarczanych z różnymi wariantami kontroli prędkości umożliwiającymi rozpoczęcie płynnego procesu homogenizacji.

Dostępne są warianty o różnej mocy i maksymalnej prędkości obrotowej. Wybrane posiadają integralny wyświetlacz ciekłokrystaliczny.

Oferowane homogenizatory można wyposażyć w statyw umożliwiający stabilne zamocowanie jednostki głównej oraz w szereg końcówek homogenizujących na objętości od 0,1 ml do 20.000 ml wody wykonanych z nierdzewnej stali z uszczelnieniami w teflonowymi lub ceramicznymi.

Producent:
CAT

Dane techniczne

X 120

Ręczny z możliwością zamontowania na statywie,
Wysokoobrotowy model z napędem o małej mocy do małych objętości, elektronicznie stabilizowana prędkość.
Prędkość obrotowa: 10.000 - 35.000 min⁻¹, noże do 17 mm,
120 W, 230 V 50 Hz, dopasowany do noży T6, T10 i T17
na objętości 0,1 ml – 1000 ml wody.

X 360

Wysokoobrotowy homogenizator odpowiedni dla szybkiej i dokładnej homogenizacji.
Stała prędkość: 45.000 min⁻¹,
(w celu regulacji prędkości należy zamówić dodatkowo sterownik P 1500),
noże do 20 mm, 350 W, 230 V 50 Hz,
na objętości 0,1 ml – 2000 ml wody.

X 520

Uniwersalna, wysoko-wydajna jednostka z elektroniczną stabilizacją prędkości.
Prędkość: 11.000 - 29.000 min⁻¹, noże do 30 mm,
500 W, 230 V 50 Hz
na objętości 0,2 ml – 1500 ml wody.

X 520 D

Taki sam jak model X 520, lecz wyświetlaczem prędkości LCD.

X 620

Homogenizator stołowy ogólnego zastosowania z elektroniczną stabilizacją prędkości.
prędkość: 8.000 - 24.000 min⁻¹, noże do 30 mm
600 W, 230 V 50 Hz
na objętości 0,2 ml – 3000 ml wody.

X 1030

Homogenizator o podwyższonej wydajności z elektroniczną stabilizacją prędkości.
Prędkość: 10.000 - 24.000 min⁻¹, noże do 30 mm
1000 W, 230 V 50 Hz
na objętości 0,2 ml – 3000 ml.

X 1030 D

Jak X 1030 ale z wyświetlaczem cyfrowym LCD.

X 1740

Bardzo silna jednostka z elektroniczną stabilizacją prędkości.
Prędkość 7.000 - 22.000 min⁻¹, noże do 40 mm
1500 W, 230 W 50 Hz
na duże objętości (10 – 40 litrów wody).