

**CENTRÍFUGA DIGITAL GERBER PARA 16 TUBOS CON CALEFACCIÓN  
MOD. TD5B - YINGTAI SCIENTIFIC**

CE ISO 9001/13485  
CERTIFIED



El método Gerber es una prueba química primaria para determinar el contenido de grasas de las sustancias, más frecuentemente leche y crema. La grasa de la leche se separa de las proteínas añadiendo ácido sulfúrico, la separación se facilita mediante el uso de alcohol amilo y centrifugación. El contenido de grasa se lee directamente a través de un butirómetro calibrado especial.

**Características Generales**

Centrífuga Microprocesada para 16 tubos Gerber. Centrífuga con calefacción temperatura ambiente +10°C a +80°C. Cumple con norma ISO 13485, ISO 9001, CE y TUV

**Características Técnicas**

- Velocidad RPM: 2.000
- Fuerza g: 940 xg
- Capacidad Máxima: 16 tubos de máximo 190 mm
- Pantalla: LCD tecnología superior
- Timer: 0-99 min.
- Ruido: ≤ 58 dBA
- Precisión: ± 20 rpm
- Motor: Por inducción (sin carbones)

- Gabinete: Exterior metálico
- Interior: Acero Inoxidable
- Tapa: Con switch de seguridad no permite abrirla mientras está girando.
- Dimensiones (cm): 685 (alto) x 500 (ancho) x 385 (fondo)
- Desequilibrio sensor: protección contra sobre velocidad y sobre temperatura
- Peso: 67 Kg
- Cable poder: Según norma chilena

