

Soxtec™ 2055

Unità per l'estrazione dei grassi



Sistema Soxtec™ 2055. Unità semiautomatica di estrazione con solvente per una veloce e sicura determinazione della sostanza solubile in alimenti, terreni, polimeri, tessuti, carta, ecc...

Caratteristiche e vantaggi:

- Fasi di estrazione temporizzate ed indipendenti per una maggiore flessibilità e ripetibilità.
- Sistema per il movimento simultaneo di tutte le sei tazze.
- Dotato di tutti gli accessori per la riduzione dei tempi analitici e della manualità.
- Aggiunta solventi tramite circuito chiuso per una minima dispersione.
- Metodi approvati AOAC 991.36 (carni), AOAC 2003.05, 2003.06 (mangimi), SCAN-CM 49:93 (polpa e carta), EPA metodo 3541 (PAH per terreni).

Descrizione:

L'apparecchio Soxtec™ 2055 rappresenta l'ultima generazione nei sistemi semiautomatici di estrazione Soxtec. E' stato progettato per operare riducendo al minimo la manualità, e consente di gestire simultaneamente un batch di sei campioni. Utilizza una versione brevettata della tecnica di estrazione

Soxhlet combinata con una gestione del solvente tramite circuito chiuso.

Il sistema è composto da una unità di estrazione ed una unità di controllo. Il solvente viene aggiunto/recuperato attraverso un circuito chiuso. Le tazze vengono riscaldate elettricamente.

L'estrazione si compone di quattro fasi: ebollizione, risciacquo, recupero e pre-essiccazione.

Il sistema è molto flessibile ed utilizzabile su un vasto numero di matrici alimentari, ambientali, industriali. Può utilizzare vari tipi di solvente anche se si raccomanda di non utilizzare etere dietilico visto la pericolosità del prodotto. Il recupero del solvente è generalmente superiore al 80%.

E' possibile inoltre utilizzare il Soxtec 2055 per preparare campioni da analizzare in seguito su GC/HPLC. La ripetibilità è equivalente alle tecniche tradizionali (1% rel. o migliore).

Descrizione del sistema:**Soxtec™ 2055 comprendente:**

- Soxtec 2055, 230 V completo con:
Unità di estrazione 2055
Unità di controllo 2055
Kit di accessori per analisi su prodotti agroalimentari comprendente:
Tazze d'estrazione in alluminio (3 conf. da 6), supporto per tazze, adattatori per ditali, ditali (conf. da 25), supporto per ditali, guarnizioni in viton e butile, tubo aggiunta solvente, tubo scarico solvente, manuale e Note applicative.
- Soxtec 2055, 115V come sopra.

Materiale di consumo, disponibile:

Ditali in cellulosa Ø 33 mm (conf. da 25)
Ditali in cellulosa Ø 33 mm (conf. da 25) singolo spessore

Accessori:

- Tazze d'estrazione in alluminio (conf. da 6)
- Tazze d'estrazione in vetro (conf. da 6)
- Guarnizioni in viton per tazze (conf. da 6)
- Guarnizioni in butile per tazze (conf. da 6)
- Guarnizioni in RESEL per tazze (conf. da 6)
- 1090 Macinello Cemotec™ (prodotti alimentari e mangimi per determinazione dell'umidità)
- 1093 Macinello Cyclotec™ (prodotti alimentari e mangimi per determinazioni generiche)
- 2094 Omogeneizzatore™ a lame
- 1095 Macinello Knifetec (raffreddato ad acqua per prodotti molto grassi e fibrosi)

Per la determinazione del grasso totale, suggeriamo di utilizzare, assieme al sistema Soxtec™ 2055 il SoxCap™ 2047 comprendente:

- SoxCap™ 2047, 230 V, sistema completo per l'idrolisi acida di campioni alimentari
- SoxCap™ 2047, 230 V, come sopra

Caratteristiche tecniche:

Dimensioni dei ditali: 33 × 80 mm, circa 65 ml
0,5 - 15 g in funzione del campione
Volume solvente: 70-90 ml
Tempi per l'estrazione: tipicamente da 40 a 60 minuti, in funzione dell'applicazione
Capacità analitica: 6 campioni per batch
Capacità giornaliera: 36 campioni
Campo di misura: 0,1 - 100% di grasso
Accuratezza: come metodo ufficiale
Ripetibilità: ± 1% relativo o migliore a 5 - 100% di grasso
Tempo per riscaldamento: da 20°C a 280°C in 7-9 minuti (230 V)



Per una minima esposizione dell'operatore, l'aggiunta del solvente avviene tramite un circuito chiuso

Requisiti per l'installazione:

Apparecchiatura	Alimentazione	Potenza richiesta	Dimensioni L × P × H cm	Peso	Alimentazione	Ventilazione d'acqua
Unità di estrazione	-	-	60 × 38 × 58	30 Kg	2 l/min	Cappa asp. min. 0,5 m/s
Unità di controllo	230V, 50-60 Hz 115 V, 50-60 Hz	1550W	31 × 24 × 16	3 Kg	-	-

Nell'intento costante di migliorare le caratteristiche e le prestazioni delle proprie apparecchiature FOSS si riserva il diritto di modificare senza preavviso le specifiche tecniche.

FOSS

FOSS Italia S.p.A
Via Belgio, N. 4/d
35127 Padova
Italy

Tel: +39 049 8287211
Fax: +39 049 8287222

fossitalia@foss.it
www.foss.dk