

PL-0011-01 | DILATÓMETRO

El dilatómetro se emplea para determinar el índice de grasa sólida, que es una medida empírica del contenido de grasas sólidas, en diversos productos como mantecas, margarinas, aceites y otros tipos de grasas con un índice de sólidos de 50 o menos a 10°C.

Características

Los resultados son expresados como índice de dilatación de fusión en mL/kg de grasa.

El método es descrito en el Método A.O.C.S. Cd. 10-57.

La varilla está fabricada de un tubo de precisión.

Opcionalmente se suministra certificado de calibración.

Fabricado de vidrio de borosilicato según la norma USP Tipo I y ASTM E438, Tipo I, Clase A

Especificaciones

Capacidad: 1,4 ml

Graduación: 0 a 1,4 ml

Intervalos de graduación: 0,005 ml

Tolerancia: $\pm 0,005$ ml

Altura total: 550 mm

Ancho total: 35 mm

Uniones cónicas: 14/20



 otros productos

Agitador magnético



Alcoholímetro



Medidor de demanda química de oxígeno

