



Fermentador TECHMI BIO LAB



LABORATORIO TECHMI BIO

Es un equipo de fermentación de vidrio de laboratorio.

Esterilización fuera del sitio

Fondo de tanque de vidrio ovalado

Camisa de baño de agua para control de temperatura.

Agitación mecánica mediante servomotor, velocidad 50 ~ 2000rpm Precisión: ± 1 rpm

Operación fácil

Funciones versátiles y configurables

Puede cumplir varios propósitos de fermentación como:

lote, alimentación por lotes

Tiene una temperatura controlada mediante manto calefactor.

El volumen es 2L, 3L, 5L, 7L, 10L,

El control de temperatura y su precisión pueden alcanzar los 0,05 °C

La pantalla táctil a color se utiliza para mostrar todos los valores medidos y los parámetros de control, lo que facilita enormemente la operación del usuario.

Se instalan 4 bombas peristálticas en el frente de la caja de control, que pueden reponer ácido, álcali, antiespumante y medio al fermentador.

El controlador puede controlar varios parámetros durante la fermentación, como pH, OD, temperatura y velocidad, y todos los datos y parámetros de control se pueden transmitir al controlador o a la computadora.

La estructura es compacta y se pueden integrar varios componentes en el sistema de fermentación, y el diseño y la configuración estructurales son totalmente consistentes con los tanques de fermentación convencionales europeos.

EQUIPOS RELACIONADOS



Fermentador TECHMI BIO PILOT



Fermentador TECHMI BIO PHARMA

Fermentador TECHMI BIO LAB

BAJAR FOLLETO

LABORATORIO TECHMI BIO
Es un equipo de fermentación de vidrio de laboratorio.

Fondo de tanque de vidrio ovalado
Camisa de baño de agua para control de temperatura.
Agitación mecánica mediante servomotor - velocidad 50 ~ 2000rpm
Precisión: ± 1 rpm

Operación fácil
Funciones versátiles y configurables
Puede cumplir varios propósitos de fermentación como:
lote, alimentación por lotes

Tiene una temperatura controlada mediante manto calefactor.
El volumen es 2L, 3L, 5L, 7L, 10L,
El control de temperatura y su precisión pueden alcanzar los 0,05 °C

La pantalla táctil a color se utiliza para mostrar todos los valores medidos y los parámetros de control, lo que facilita enormemente la operación del usuario.

Se instalan 4 bombas peristálticas en el frente de la caja de control, que pueden reponer ácido, álcali, antiespumante y medio al fermentador.

El controlador puede controlar varios parámetros durante la fermentación, como pH, OD, temperatura y velocidad, y todos los datos y parámetros de control se pueden transmitir al controlador o a la computadora.

La estructura es compacta y se pueden integrar varios componentes en el sistema de fermentación, y el diseño y la configuración estructurales son totalmente consistentes con los tanques de fermentación convencionales europeos.



VIDEO