

EXTRACTOR DE GOLDFISCH

El Extractor de Grasa Goldfish ha sido incluido en los métodos de AOAC y largamente reconocido por la AOAC como un medio aceptado para determinar el contenido de grasa y aceite en muestras. Miles de Extractores Goldfish se usan actualmente en laboratorios de industria, gobierno y universidades de todo el mundo.

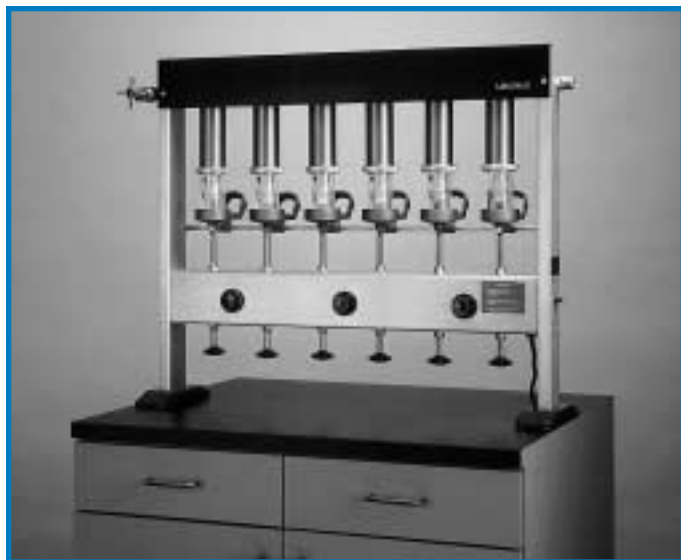
El Extractor de Grasa reduce el tiempo de extracción de 16 horas a cerca de 4 horas mediante su eficiente sistema de reflujo. La operación se logra mediante el uso de un sólo vaso de precipitado como la cámara de solventes. El procedimiento consiste en colocar muestras entre un solvente hirviendo y una superficie fría. A medida que continúa la ebullición, el solvente se evapora, se condensa en la superficie fría y se lava a través de las muestras en el solvente hirviendo abajo.*

Pasos Básicos

El Extractor de Grasa Goldfish se recomienda para usarse en la determinación de contenidos de grasa y aceite, usando solventes con temperaturas de ebullición que no excedan de 85°C. La extracción se realiza en estos pasos:

1. Se pesa el vaso vacío de precipitado.
2. Se coloca la muestra en una taza de alundum. Este recipiente se inserta en una pinza de resorte que lo sostiene en el condensador y lo alinea para un mejor flujo del condensado.
3. El solvente se coloca en el vaso de precipitado. El vaso de precipitado tiene una tapadera con bordes redondeados y rectificadas que lo engrana en el condensador con un anillo de cierre y un empaque.
4. Se aplica el calor deslizando la caja del calentador hacia arriba para alcanzar el vaso de precipitado.
5. Los canales principales del condensador se condensan directamente hacia la parte superior del recipiente de la muestra, luego distribuye el flujo hacia todos los lados del recipiente.
6. Cuando la extracción se completa, el recipiente de la muestra se retira y se reemplaza con un tubo de recuperación dejando aceite en el vaso de precipitado.
7. Un sostén especial de soporte sostiene el vaso de precipitado a un ligero ángulo sobre el calentador para secar el extracto. Cuando solo quedan pocos milímetros del solvente, el vaso de precipitado se coloca en una estufa.
8. El vaso precipitado se pesa y se compara con el peso del vaso vacío de precipitado. El aumento del peso es la medida absoluta de la cantidad de grasa o aceite extraído.

* Precaución: El Extractor de Grasa Goldfish debe ser operado dentro de una campana de laboratorio a prueba de explosiones para extraer los solventes inflamables utilizados durante una operación normal.



Características y Beneficios

Construcción

Una firme armazón de aluminio anodizado sostiene el colector múltiple.

Calentadores eléctricos

Seis calentadores de 100 vatios con resorte, se elevan y se bajan en posición para una fácil operación con una mano. Siguiendo el proceso de extracción, los sostenes mantienen los vasos de precipitados a un ligero ángulo sobre los calentadores para secar el extracto. Los tres botones de control infinito dirigen la entrada de calor variable de 20-100% de capacidad.

Condensadores

Los condensadores de metal con cabezas de acero inoxidable tienen forma de cono y puntos como corona sobre las muestras para eliminar la canalización de solvente y asegurar una extracción completa. Las válvulas automáticas de liberación de presión liberan la presión creada en los condensadores, luego se reajustan sólo para crear un sistema cerrado de extracción.

Cristalería y accesorios

Los siguientes componentes están incluidos en el equipo: doce vasos de precipitados de 100 ml fabricados de vidrio de borosilicato grueso con bordes redondeados y rectificadas para facilitar la conexión al condensador; seis dedales de alundum de extracción, cubiertas para los calentadores eléctricos, empaques de corcho, anillos para vasos de precipitados y empaques para los condensadores superiores; y nueve tubos de muestras y tubos de recuperación fabricados con vidrio de borosilicato.

Conexiones

El Extractor de Grasa Goldfish está completamente armado de fábrica. Las únicas conexiones requeridas para su operación son a una toma de agua y un receptáculo eléctrico.

Especificaciones

Extractor de Grasa Goldfish Modelo 3500100

Unidad. 908.05 mm de ancho x 228.6 mm de fondo x 682.63 de altura. La armazón está construida de aluminio anodizado.

Calentadores eléctricos. La unidad incluye seis elementos de calor de 100 vatios. Los calentadores deben ser operados por tres botones de control infinito con una entrada variable de calor de 20-100% de capacidad. Se incluyen seis soportes de evaporación.

Condensadores. Seis condensadores de metal con cabezas de acero inoxidable tipo 304 tienen forma de cono con puntas como corona. Seis válvulas automáticas de liberación de presión están incluidas.

Cristalería y accesorios. La unidad incluye todos los siguientes componentes: doce vasos de precipitados de 100 ml; 6 dedales de alundum de extracción, cubiertas para los calentadores eléctricos, empaques de corcho, anillos para vaso de precipitados y tubos de depuración.

Conexión de plomería. La unidad tiene una válvula de control de 3/8" IPS localizada en el lado superior izquierdo para la conexión a una toma de agua fría. Una salida de agua de 3/8" IPS localizada en el lado derecho superior que permite la conexión a una línea de desagüe de al menos 3/4" IPS.

Artículos eléctricos. La unidad está completamente ensamblada y cableada de fábrica para una operación de 115 voltios, 50/60 Hz, 5.2 amperes. Una luz piloto prende una luz roja cuando la unidad está encendida. Se proporciona un interruptor, un cable de 3 alambres de seis pies y un enchufe.

Peso de embarque 68 lbs.

Accesorios



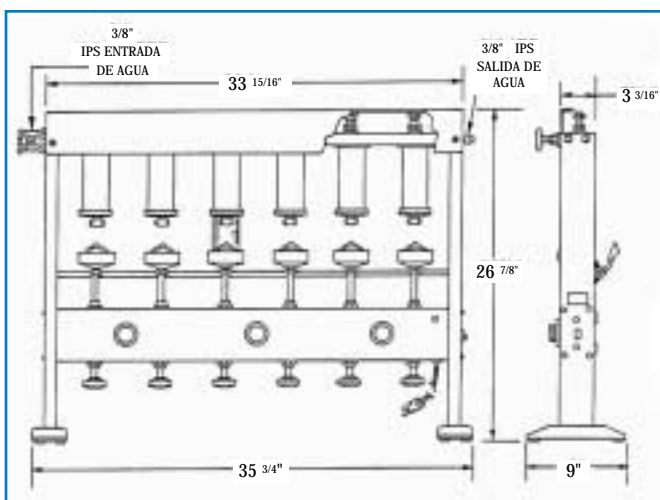
Vasos de Precipitados de reemplazo para el Extractor de Grasa Goldfish Modelo 3505300

Los vasos de precipitados de 100 ml están diseñados específicamente para usarse con el Extractor de Grasa Goldfish. Están fabricados de vidrio grueso de borosilicato con bordes redondeados y rectificadas para facilitar la conexión con el condensador, 6 por paquete. Peso de embarque 2 lbs.

- 1315600 Transformador
Para usarse con 230 vatios, 50/60 hz, operación, de 1000 vatios. Peso de embarque 26 lbs.
- 3518600 Empaque de corcho para el condensador
- 3505900 Dedales de alundum, 22 x 80 mm, 6/paquete
- 3505300 Vaso de precipitado vidrio, 100 cc./de 82.55 mm de altura 6/paquete
- 3504600* Vaso de precipitado de forma alta, 114.3 mm de altura, 6/paquete
- 3509900 Empaque, anillo de vaso de precipitado, inferior, 1/16" estándar, 36/paquete
- 3510000* Empaque, anillo de vaso de precipitado, inferior, 1/32" extra delgado, 36/paquete
- 3510100* Empaque, anillo de vaso de precipitado, inferior, 3/32" extra grueso, 36/paquete
- 3516000 Empaque, condensador, superior
- 3506300 Empaque, condensador, drip shield
- 3506200 Tubo de recuperación, vidrio 6/paquete
- 3505400 Anillo de vaso de precipitado
- 3506100 Recipiente de tubo de muestra (sostén de dedal), vidrio 6/paquete
- 3506700* Recipiente de tubo de muestra (sostén de dedal), cada uno de acero inoxidable
- 3518500 Cubierta para los calentadores eléctricos

* No proporcionado con la unidad estándar pero se ofrece como un accesorio.

Información Dimensional



Modelos disponibles

Modelo #	Descripción	Requisitos Eléctricos
3500100	Extractor de Grasa	115V, 50/60 HZ
3500100 + 1315600	Extractor de Grasa	230V, 50/60 Hz

Para mayor información, por favor comuníquese con su distribuidor local o el catálogo general de "Kjeldahl Systems" de Labconco

For more information, please contact us:

[ExpotechUSA](#)
[10700 Rockley Road](#)
[Houston, Texas 77099](#)
[USA](#)

[281-496-0900 \[voice\]](#)

[281-496-0400 \[fax\]](#)

E-mail: sales@expotechusa.com

Website: www.ExpotechUSA.com