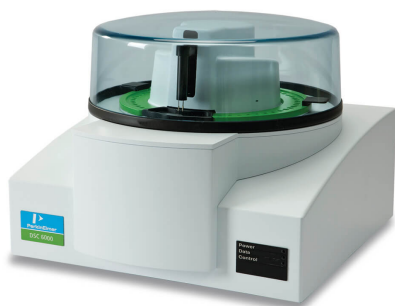


DSC 4000/6000



Wysokosprawny różnicowy kalorymetr skaningowy

Kompaktowy

Niewielkie rozmiary analizatora ułatwiają jego wykorzystanie nawet w zatłoczonym laboratorium.

Modulowana temperatura

Dodatkowa opcja badawcza umożliwia rozdzielanie zjawisk kinetycznych od termicznych.

Fotokalorymetria

Nowoczesna przystawka fotokalorymetryczna umożliwia prowadzenie badań procesów zachodzących pod wpływem światła.

Opis

Aparaty DSC 4000 i 6000 to urządzenia typu heat flux, służące do standardowych analiz termicznych. Model 4000 zapewnia podstawowy zakres możliwości badawczych, natomiast model 6000 to jego rozbudowana wersja o dodatkowych zdolnościach. Dzięki zoptymalizowanej budowie oba kalorymetry oferują wiarygodne dane przez wiele lat bezawaryjnego użytkowania. Wszystko to czyni aparaty DSC 4000 i 6000 popularnym wyborem dla laboratoriów.

Firma PerkinElmer od 60 lat opracowuje aparaty do analizy termicznej dla laboratoriów badawczych i kontroli jakości. Dzięki jej rozwiązaniom użytkownicy mogą w łatwy sposób uzyskać wiarygodne i dokładne dane. Czy potrzebujesz prostego urządzenia to badania jakości próbek, czy też opracowujesz nowoczesne materiały, od teraz możesz wybierać z szerokiego wachlarza analizatorów termicznych.

Jako doświadczony i kompetentny producent, PerkinElmer oferuje kompleksowe rozwiązania dla klientów z wielu branż, m.in.: polimerowej, farmaceutycznej, akademickiej.

Dane techniczne

Zakres temperaturowy

-100 do 450 °C (4000), -180 do 450 °C (6000)

Prędkość grzania/chłodzenia

do 100 °C/min

Zakres kalorymetryczny

175 mW

Firma Pro-Environment jest oficjalnym dystrybutorem PerkinElmer i Revvity w Polsce.

PerkinElmer i Revvity to wiodący producenci aparatury analitycznej i badawczej, oraz akcesoriów i materiałów dla branży chemicznej, biotechnologicznej, farmaceutycznej, jakości żywności ochrony środowiska. Portfolio firmy obejmuje kompleksowe wyposażenie laboratoriów „pod klucz”, a także wsparcie aplikacyjne oraz szkolenia i warsztaty dla użytkowników aparatury. Pasjonuje nas analityka, dlatego utworzyliśmy własne laboratorium badawczo-rozwojowe, w którym prowadzimy prace nad innowacyjnymi produktami związanymi ze zdrowiem i bezpieczeństwem żywności.