

BIORREACTOR 7L

GAMA LAB - a demanda



Fermentador de 7 litros anaeróbico, a presión, agitado y encamisado. Permite un control muy preciso de parámetros de crecimiento.

Biotecnología Industrial

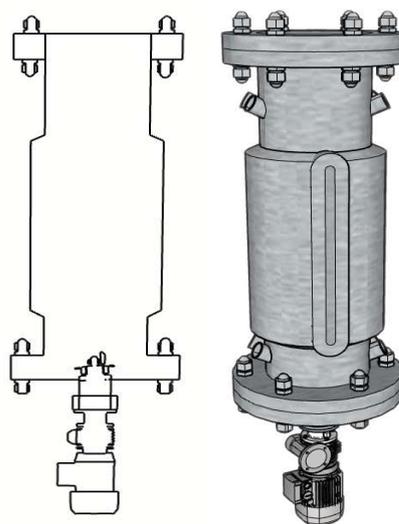
Diseño a medida, optimizando al máximo el espacio disponible en tapas y cuerpo. Más de 10 entradas para control de proceso
Computadora PC y software SCADA para la supervisión, control y adquisición de información de procesos.

Equipo diseñado para fermentación anaerobia muy exigente
Equipo Completamente automatizado (sondas, valvulería, entradas y salidas de gases, adición de medio, termostatación)

Sistema de control táctil de la interfaz hombre-máquina (HMI) e instrumentación para el control de cada parámetro.

Características

- Presión de diseño del recipiente y camisa de diseño de presión: -1/3 Barg. Temperatura de diseño: 150 C°.
- Parte inferior: tipo tapa plana.
- Agitador superior con 2 impulsores marinos + 1 tipo Rushton y posición regulable. 2 deflectores interiores.
- Tapa superior: tapa plana plana.
- Camisa de calefacción/refrigeración.
- Conexiones:
 - Arriba: Todas las posibles según espacio y tamaño de las conexiones.
 - Parte superior: 4 entradas.
 - Parte inferior: 4 entradas.
 - Camisa calefactada.
- Materiales:
 - Superficies en contacto con el producto: AISI 316L. Resto: AISI 304L.
- Acabados:
 - Interior: brillo espejo. Ra <0,8 μm. Exterior: satinado. Ra <1,2 μm.
- La inertización del biorreactor, se realiza en varios puntos inyectando N2 desde la red de la línea de alimentación.



ESPECIFICACIONES

Sector	B. Industrial
Relación altura - diámetro	Apróx. 4:1
Volúmen de trabajo	7 L

Automatización y control

- Sistema de control táctil de la interfaz hombre-máquina (HMI) e instrumentación para el control de cada parámetro.
- Computadora PC y software SCADA para la supervisión, control y adquisición de información de procesos.