

FRASCO GRADUADO PARA DILUIÇÃO DE LEITE



Utilizado em laboratórios de análise de alimentos, especialmente em testes de qualidade de laticínios. Sua aplicação primária reside na diluição de amostras de leite para análises microbiológicas, determinação de acidez, quantificação de componentes e outros procedimentos de controle de qualidade. Gravação em tinta cerâmica de alta durabilidade na cor branca;

Escala graduada de fácil leitura e tarja com tamanho grande para facilitar a marcação;

Possui alta resistência a ataques químicos;

Zona de transição reta entre corpo e gargalo (ombro) facilitando o escoamento e a limpeza;

Fundo à prova de oscilação e arranhões;

Com tampa de baquelite;

Execução robusta, longa vida útil.

**Marca:** Qualividros

**Material:** Vidro.

**Cor:** Incolor.

**Marca:** Qualividros.

CÓDIGO	cap. (ml)	d (mm)	a (mm)	CX (unid.)
VRE.DLEITE160BL	160	-	-	6
VRE.DLEITE160	160	-	-	6

⚠ Medidas aproximadas