



neolab Migge GmbH
Rischerstr. 7-9
69123 Heidelberg
Deutschland
+49 (0)6221 /
8442-44
<https://www.neolab.de>
e

Umsatzsteuer-
Identifikationsnummer
:
DE 143 450 657



DURAN® Jodzählkolben, NS 29/32, mit Deckelstopfen, 250 ml

405,60 €
zzgl. MwSt &
Versand

Product Images



Beschreibung

DURAN® Jodzählkolben, 250 ml Die Original DURAN® Erlenmeyerkolben sind aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften, wie sehr gute chemische Resistenz, nahezu inertes Verhalten und einer hohen Gebrauchstemperatur prädestiniert für den Einsatz im Laborbereich. Zudem zeichnen sie sich aufgrund ihrer gleichmäßigen Wandstärkenverteilung durch eine minimale Wärmeausdehnung sowie eine hierdurch bedingte hohe Temperaturwechselbeständigkeit aus. DURAN® Erlenmeyerkolben sind daher besonders für Arbeiten bei sehr hohen Temperaturen und schnellen Temperaturwechseln geeignet. Im Bereich der Lebensmitteltechnologie wird u.a. der Sättigungsgrad von Fetten anhand der Jodzähl bestimmt. Zu einer Reaktionslösung wird Jod gegeben, dieses addiert sich an Doppelbindungen der in Lösung enthaltenen Fettsäuren. Je mehr Jod zugegeben werden muss, desto mehr ungesättigte Fettsäuren sind in der Lösung enthalten. Dieser Versuch wird idealerweise in einem Jodzählkolben durchgeführt, der sich durch seine konische Form gut zum Mischen von mehreren Komponenten eignet. Besondere Eigenschaften und Vorteile: Die konische Form erleichtert das Mischen Dichter Verschluss durch Normschliff Nur Glaskomponenten verbaut Leicht ablesbare Skala mit Strichteilung zur Messung des Inhalts Eingebanntes und daher dauerhaft haltbares weißes Druckbild Anwendung: Bestimmung der Jodzähl, Mischen mehrerer Komponenten, Erhitzen, Verdünnen von Lösungen, Messen von Flüssigkeitsmengen, Lieferung mit Glasstopfen.

Zusätzliche Informationen

Art.-Nr.	SD-1204
Hersteller (Marke)	DURAN
VGKL Nummer	112419237
Transporttemperatur	Raumtemperatur

