



CONTROL

ESTABILIDAD

UNIFORMIDAD

SEGURIDAD

USO EN LA INDUSTRIA



Alimenticia

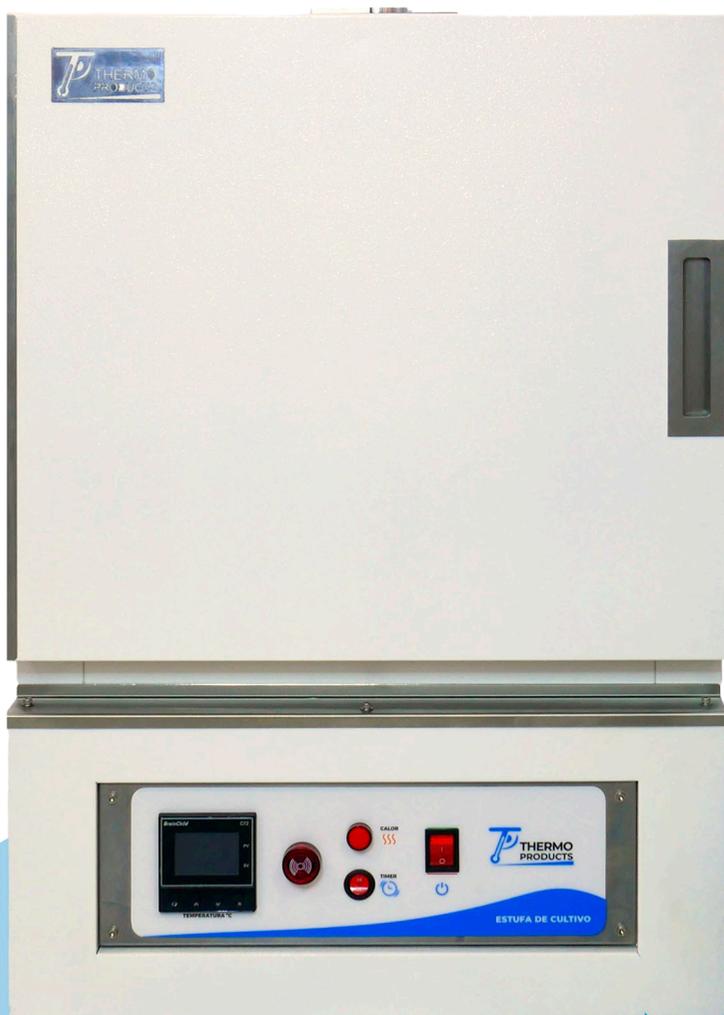


Farmacéutica

ESTUFAS DE CULTIVO

INCUBADORAS DIGITALES

Nuestras incubadoras digitales están diseñadas para cumplir con las funciones de mantener y crear cultivos bacteriológicos conservandolos en un entorno controlado y seguro a temperatura constante, por sus características de funcionamiento lo hacen el equipo ideal para laboratorio clínico, bacteriológico, microbiológico, biotecnológico, entre otros.





Control digital

Características generales.

El equipo permite configurar hasta **4 perfiles de temperatura** con **4 subprogramas para el rampeo**, permitiendo la configuración de hasta **16 subprogramas para el rampeo** con un tiempo en el timer de hasta **4553 minutos**.

Nuestras incubadoras se fabrican con los mejores materiales industriales, ofrecemos la mejor calidad para tus procesos, conoce sus características.

Gabinete exterior: Fabricado en acero al carbón recubierto con pintura epóxica.

Charolas: De acero inoxidable para colocar diversa de muestras (incluye dos).

Cámara interior: De acero inoxidable con acabado tipo espejo.

Puerta de vidrio templado: para evitar el choque térmico.

Incluye calibración: ISO IEC 17025: 2017 de sensor de temperatura.



Broche de alta seguridad



Sello de silicon

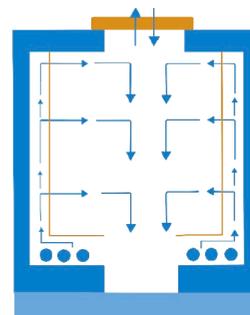
Aplicaciones en la industria

Microbiología	Microorganismos mesofílicos	30 °C a 50 °C
Ensayos de toxicología de alimentos	Varios	37 °C hasta 100 °C
Clonación	Bacterias, células	37 °C
Ensayos de estabilidad en farmacéuticos	Varios	37 °C hasta 100 °C
Incubación de embriones/ huevos	Huevos	37 °C
Determinación de coliformes	Bacterias	37 °C

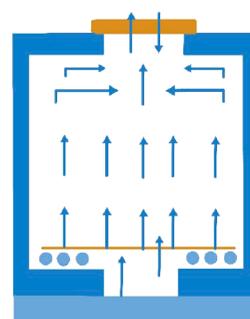


Características Técnicas.

MODELO	TP-E35CGM/D	TP-E45CFM/D
Intervalo de temperatura	Ambiente +5 °C a 100 °C	
Tecnología de convección	Gravedad	Forzada
Sonda de temperatura	RTD PT-100	
Velocidad del ventilador	N/A	300
Control por microprocesador	✓	✓
Alarma de temperatura	✓	✓
Calibración	✓	✓
Indicador de calentamiento	✓	✓
Ajuste de Temperatura	Hasta 2 puntos	
Temporizador	Mínimo: 0,0 segundos Máximo: 45553,0 minutos	
Dimensiones del equipo (exterior) W = Ancho D= Profundidad H= Altura	(W x D x H) 56 cm x 49 cm x 77 cm	(W x D x H) 66 cm x 59 cm x 87 cm
Dimensiones de la cámara (interior)	35 cm x 35 cm x 32 cm	45 cm x 45 cm x 45 cm
Capacidad (Volumen)	42,8 L	91 L
Desviación de la temperatura en 100 °C	4 °C	2 °C
Estabilidad de la temperatura dentro de la cámara a 100 °C	1 °C	0,2 °C
Tiempo de estabilización desde temperatura ambiente a 100 °C	120 min	75 min
Voltaje consumo eléctrico	120 VAC +/-5 VAC; 60 Hz	
Potencia	150 W	300 W
Intensidad de corriente	1,25 A	2,5 A



Convección forzada



Convección por gravedad

Condiciones ambientales

Temperatura de trabajo

Temperatura ambiente +5 °C a 40 °C

Humedad relativa

Hasta 80 %HR, sin formación de condensados

Instalación

La separación entre la pared y la parte posterior del equipo deberá ser como mínimo de 15 cm. La distancia entre la parte superior del equipo hasta el techo debe ser como mínimo de 20 cm. La distancia de las paredes laterales a la pared o al equipo contiguo debe ser de al menos 5 cm.

