Estufa com fotoperíodo inox Q315F

Esta estufa é a indicada para atender todos os procedimentos relacionados com ensaios e pesquisas sobre germinação e crescimento das plantas.



110 V a 220 v
Tensão

1.250 w
Potência

209 l
Volume útil

Especificações técnicas

Modelo	Tensão	Potência	Volume útil	Volume total	Dim. Internas (CxLxA)	Dim. Externas (CxLxA)
Q315F18	110 V	1.250 w	209 l	235 l	45 x 54 x 92 cm	67 x 70 x 161 cm
Q315F28	220 v	1.250 w	209 l	235 l	45 x 54 x 92 cm	67 x 70 x 161 cm

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

Características

- Construída externamente em chapa de aço revestida em epóxi eletrostático;
- Construída internamente em aço inox 304;
- Trilhos para 8 posições das bandejas com distanciamento de 100 mm;
- Com circulação forçada de ar na câmara;
- Duas tomadas com vedação para proteção contra líquidos;
- Comandos embutidos na parte superior da estufa;
- Dois controladores eletrônicos microprocessados da temperatura com duplo display digital com a função P.I.D. com correções automáticas, proporcionando maior segurança no controle da temperatura;
- Utiliza sensor de temperatura tipo Pt 100 com sensibilidade de ± 0,1 °C;
- Acompanha certificado de calibração do termômetro digital (malha de temperatura) em 3 pontos, acreditado pela coordenação geral de acreditação do INMETRO sob o número CAL 0525. Método de comparação com termorresistência, termopar de referência ou termômetro digital, conforme procedimento técnico PT.17;
- Homogeneidade na câmara: ± 0,5 °C;
- Estabilidade na câmara ± 0,2 °C;
- Programador de tempo digital de cristal líquido que permite fazer programas contínuos para sete dias com intervalo de 1 em 1 minuto;
- Funcionamento através de sistema manual ou pelo automático;
- Sistema automático de controle (dia / noite), programável externamente;
- Iluminação de aproximadamente de 2000 Lux;
- Termostato de proteção;
- Compressor instalado no topo do aparelho, facilitando a manutenção;
- Faixa de trabalho entre 5 e 50 °C;
- Cabo de força com dupla isolação e plugue de três pinos, duas fases e um terra, atendendo a nova norma ABNT NBR 14136;
- Acompanha 2 prateleiras e manual de instruções.
- Obs.: Não acompanha controlador de umidade relativa.

Contato

+55 11 4055 9999 • +55 11 94234 6800

vendas@quimis.com.br • quimis.com.br

Rua Gema, 292 - Campanário, Diadema - SP / Brasil CEP 09930-290

