Estufa incubadora para DBO inox Q315M

Utilizadas en la determinación del nivel de contaminación y la eficiencia de los sistemas de tratamiento y purificación de aguas.



110 V a 220 V
Tensión

600 W a 1.250 W
Potencia

126 l a 209 l
Volumen útil

Especificaciones técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Volumen útil	Dim. internas (LxAnxAl)	Dim. Externas (PxAxA)
Q315M18	110 V	1.250 W	209 l	45 x 54 x 92 cm	67 x 70 x 161 cm
Q315M28	220 V	1.250 W	209 l	45 x 54 x 92 cm	67 x 70 x 161 cm
Q315M14	110 V	600 W	126 l	46 x 41 x 67 cm	67 x 52 x 120 cm
Q315M24	220 V	600 W	126 l	46 x 41 x 67 cm	67 x 52 x 120 cm

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Características

- Construida exteriormente en chapa de acero recubierta de epoxi electrostático;
- Construida internamente en acero inoxidable 304;
- Guías para 8 posiciones de bandejas con una distancia de 100 mm en el modelo Q315M18/28;
- Guías para 10 posiciones de bandejas en el modelo Q315M14/24;
- Rango de trabajo entre -10 y 60 °C;
- Con circulación forzada de aire en la cámara interna;
- Dos tomas de corriente con sellado para protección contra líquidos;
- Controles integrados en la parte superior de la incubadora;
- Compresor instalado en la parte superior del aparato, facilitando el mantenimiento;
- Control electrónico microprocesado de temperatura con doble pantalla, con funciones de set point, autoajuste y PID;
- Sensor de temperatura tipo Pt 100 con sensibilidad de ±0,1 °C;
- Homogeneidad en la cámara: ± 0,5 °C;
- Estabilidad en la cámara: ± 0,2 °C;
- Termostato de protección;
- Cable de alimentación con doble aislamiento y enchufe de tres pines, dos fases y una toma de tierra, cumpliendo la nueva norma ABNT NBR 14136.
- Incluye:
- Certificado de calibración del termómetro digital (malla de temperatura) en 3 puntos, acreditado por la coordinación general de acreditación del INMETRO bajo el número CAL 0525. Método de comparación con termorresistencia, termopar de referencia o termómetro digital, según el procedimiento técnico PT.17;
- Dos estantes;
- Manual de instrucciones.
- Nota: No utilizar productos inflamables en el interior de la cámara;
- No incluye controlador de humedad relativa.

Contacto

+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

