Incubadora de sobremesa con calentamiento y agitación Q315IA

Utilizada en laboratorios de biología, microbiología, biotecnología, fermentación, desarrollo de hongos, fitoterapia, botánica, entre otros. Este aparato ha sido desarrollado para ensayos que requieren agitación orbital constante y temperatura controlada.



220 V
tensión

400 w
Potencia

48 x 45 x 40 cm
Dim. internas (AnxLxAl)

Especificaciones técnicas

Modelo	tensión	Potencia	Dim. internas (AnxLxAl)	Dim. externas (LxAnxAl)
Q315IA	220 V	400 w	48 x 45 x 40 cm	68 x 58 x 53 cm

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Características

- Gabinete externo construido en acero galvanizado con pintura electrostática;
- Cámara en acero inoxidable;
- Puerta externa de acrílico con apertura hacia arriba mediante muelle de gas, permitiendo una fácil visualización, así como la colocación y retirada de los materiales en el interior de la cámara;
- Controlador electrónico microcontrolado de temperatura, con doble display, con las funciones de: set point, autoajuste y PID, en el rango de 15 °C por encima de la temperatura ambiente hasta 60 °C, resolución de 0,1 °C y relé de estado sólido;
- Display gráfico táctil de cristal líquido con 128x64 píxeles y retroiluminación;
- Resistencias tubulares blindadas;
- Peso máximo en la plataforma de 7 kg;
- Velocidad de 30 a 200 rpm;
- Desplazamiento orbital de 10 mm;
- Homogeneidad del sistema: ± 1 °C;
- Cable de alimentación con doble aislamiento y enchufe de tres clavijas, dos fases y una toma de tierra, cumpliendo la nueva norma ABNT NBR 14136;
- Incluye una plataforma para 16 matraces Erlenmeyer con capacidad de 125 ml.
- Incluye certificado de calibración del termómetro digital (lazo 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;

Opcionales:
Plataforma de acero inoxidable para matraces Erlenmeyer opcional, siendo:
- 16 matraces para capacidad de 250 ml;
- 9 matraces para capacidad de 500 ml;
- 4 matraces para capacidad de 1000 ml.

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

