Incubadora de sobremesa con refrigeración y agitación Q315IR

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)
Q315IR	220 V	400 W	48 x 45 x 40 cm	79 x 58 x 66 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 pantalla, con las funciones de: punto de consigna, autosintonía y PID, en el rango de 10 a 40 °C, resolución de 0,1 °C y relé de estado sólido;
- Tacómetro/control de rotación con indicación digital;
- Resistencias tubulares blindadas;
- Plataforma en acero inoxidable para matraces Erlenmeyer, siendo:
- 16 matraces Erlenmeyer con capacidad de 125 ml;
- 16 matraces Erlenmeyer con capacidad de 250 ml;
- 9 matraces Erlenmeyer con capacidad de 500 ml;
- 4 matraces Erlenmeyer con capacidad de 1.000 ml.
- Obs. Incluye una plataforma para 16 matraces Erlenmeyer con capacidad de 125 ml.
- Peso máximo en la plataforma de 7 kg;
- Velocidad de 50 a 199 rpm;
- Desplazamiento orbital de 10 mm;
- Homogeneidad del sistema: ± 1 °C;
- Cable de alimentación con doble aislamiento y enchufe de tres pines, dos fases y una toma de tierra, cumpliendo con 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.

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

