

INCUBADORA IN110 MEMMERT



MARCA: MEMMERT
MODELO: IN110
PROCEDENCIA: ALEMANIA

1. CARACTERISTICAS:

El sistema de calentamiento de este incubador está ajustado de forma óptima tanto para un sistema de convección natural. Por este motivo, el fin de calentar cargas muy valiosas con especial cuidado en los sectores farmacéutico, médico, de la investigación y la química de los alimentos. En esta página encontrará toda la información técnica relevante sobre nuestro incubador. Si desea obtener más información, el departamento de ventas está a su entera disposición

2. ESPECIFICACIONES:

MODELO	IN110
Rango de temperaturas ajustables	+20 a +80 °C
Rango de temperatura de trabajo	Mín. 5 sobre la temperatura ambiente hasta +80 °C
Resolución del indicador	0,1 °C
Sonda de temperatura	1 Pt100 (clase DIN A) con sistema de medición de 4 hilos
Interior	Mantenimiento sencillo gracias a las aletas de embutición profunda, calefacción periférica de los 4 lados integrada
Volumen	108 L
Medidas	An x Al x F: 560 x 480 x 400 mm
N° máx. de inserciones	5

Máx. carga de la cámara del equipo	175 kg
Carga máx. por inserción	20 kg
Voltaje consumo eléctrico	230 V, 50/60 Hz, aprox. 1400 W
Voltaje consumo eléctrico	115 V, 50/60 Hz, aprox. 900 W
Instalación	La separación entre la pared y la parte posterior del equipo deberá ser como mínimo de 15 cm. La distancia hasta el techo debe ser como mínimo de 20 cm y la distancia de los laterales a la pared o al equipo contiguo de al menos 5 cm.
Altura de instalación	Máx. 2000 m sobre el nivel del mar
Temperatura ambiente	+5 °C a +40 °C
Humedad del aire (rh)	Máx. 80%, sin condensación
Categoría de sobretensión	II
Grado de contaminación	2
Peso neto	Aprox. 76 kg
Peso bruto	Aprox. 101 kg

3. INCLUYE:

- Entrega.
- Capacitación en el uso y cuidado
- Garantía a 12 meses contra defectos de fabrica