

#N°1 français
du service
pour les
laboratoires



SOLUTIONS TECHNIQUES & SERVICES
pour laboratoires
& industries

- PLUS DE 40 COLLABORATEURS • 25 ANS D'EXPÉRIENCE
- UNE COUVERTURE NATIONALE

De l'équipement ET du service !



AMÉNAGEMENT



Chaque laboratoire, entreprise ou industrie a ses enjeux, ses objectifs et ses contraintes. Les aménagements sont donc tous différents pour répondre à des problématiques toujours uniques.

Notre équipe est là pour comprendre votre besoin et vous accompagner au plus près.

Labo and Co est à vos côtés pour l'établissement de votre cahier des charges, pour le suivi des travaux et leur réception et pour fournir le meilleur matériel et le plus haut niveau de service.



DISTRIBUTION

Labo and Co propose **des milliers de références d'équipement**, des plus simples aux plus complexes. Une équipe d'ingénieurs d'affaires et de techniciens, répartis dans toute la France, disposent d'une connaissance approfondie des équipements et mettent leur expérience à votre service.

Avant de conclure toute vente, nous nous assurons d'avoir compris tous vos enjeux.

Nos partenariats et nos collaborations depuis des années avec **les plus grandes marques** vous garantissent une qualité sans faille.



SERVICES

- QUALIFICATION & INSTALLATION
- MÉTROLOGIE & ÉTALONNAGE
- RECONDITIONNEMENT
- RÉPARATION & ENTRETIEN
- LOCATION
- ESSAIS EXTERNALISÉS

Chez Labo and Co, nous savons à quel point le dysfonctionnement d'un équipement peut avoir des répercussions catastrophiques sur des recherches ou sur une production. **Notre approche repose sur un éventail très large de services et de compétences nous permettant de répondre à l'ensemble des problématiques que vous pouvez rencontrer.** Que votre besoin soit ponctuel ou récurrent, notre gamme de prestations saura y répondre.

CONTACTEZ-NOUS

+33 1 45 98 74 80

@ contact@laboandco.com

www.laboandco.com

ARMOIRE NEGATIVE QUALIFIABLE BIOPLUS 600L -25 °C +/-5K



Informations produit

- › Armoire agréée ATEX intérieur et extérieur
- › Appareil qualifiable selon FD X15-140. Conforme "Bonne Pratique de Laboratoire".
- › Refroidissement ventilé température réglable de -25°C à -5°C
- › Système frigorifique avec dégivrage et évaporation automatique des condensats
- › Régulation électronique MPC 4.6 avec alarmes ouverture de porte et dépassement de température haute et basse
- › Mémorisation de la température min/max et des historiques d'alarmes
- › Contact sec pour report d'alarmes
- › Verrouillage de la commande
- › Carrosserie en acier laqué blanc
- › Cuve en acier inoxydable avec angles arrondis
- › Bandeau sur charnière pour un accès technique par l'avant. Maintenance aisée et nettoyage facilité
- › Porte avec serrure et sens d'ouverture réversible
- › Pédale d'ouverture de la porte
- › Rappel de porte automatique
- › Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- › Eclairage LED sur modèle avec porte vitrée
- › 2 passage de cuve diamètre 25mm pour mise en place d'une ou plusieurs sondes externes GTC et pour la qualification sur site
- › Equipée de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125mm
- › Equipée de grilles renforcées charge max 40 kg
- › Fluide propre R-290

Avantages



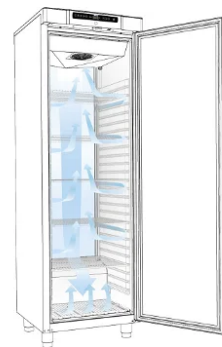
+ Conformité ATEX intérieur et extérieur

Cuve sécurisée pour le stockage de produits volatiles non corrosifs, agréée ATEX II 3G Ex ec nC ic IIB T1-T6 Gc catégorie 3 zone 2, intérieur et extérieur conformément à la directive 2014/34/UE.



+ Durabilité et ergonomie

Cuve intérieure en inox pour une plus grande durabilité et une meilleure hygiène. Pédale d'ouverture de porte pour une manipulation aisée et sécurisée.



+ Performance

Système de diffusion d'air basé sur un évaporateur tubes / ailettes ventilé avec une gaine de diffusion sur toute la surface arrière de l'appareil pour une stabilité et homogénéité de température optimale de $\pm 5^{\circ}\text{C}$.



+ Fiabilité

Tous les appareils bénéficient de la garantie 3 ans et sont livrés avec leur cartographie de contrôle de la température en 9 points selon le FD X15-140.

Données techniques

| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | | ÉQUIPEMENTS | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|
| Volume brut (L) | 600 | Grille acier plastifié (nb) | 4 |
| Volume utile (L) | 432 | Dimensions grilles (LxP) (mm) | 530x650 |
| Classe ATEX | II 3G Ex nA nC nL IIB T2 Gc | Nombre de niveaux max. | 24 |
| Homogénéité de la température | -25 °C ± 5K | Hauteur de réglage (mm) | 50 |
| Température (°C) | -25/-5 °C | Charge max admissible sur grille (kg) | 50 |
| Refroidissement | Ventilé | Tiroirs aluminium télescopiques (en access oires) (nb max) | 11/12 |
| Dégivrage | Automatique | | |
| Évaporateur | tubes/ailettes | | |
| Condenseur | ventilé | | |
| Carrosserie | Laqué blanc | | |
| Cuve | Inox | | |
| Epaisseur d'isolation | 60 | | |
| Porte | Porte blanche | | |
| Inversion sens d'ouverture porte | Oui | | |
| Rappel de porte automatique | Oui | | |
| Serrure | Oui | | |
| Roulettes | 2 roues fixes /2 roues 360° avec freins, 125 mm | | |
| Fluide | R290 | | |
| Charge de gaz (g) | 92 | | |
| Niveau sonore dB(A) | 45.8 | | |
| Contact sec | Oui | | |
| | | | |
| COMMANDE | | DIMENSIONS ET POIDS | |
| Régulation | Électronique | Dimensions (LxPxH) (mm) | 695x875x2000 |
| Affichage température | Digital 1K | Cuve (LxPxH) (mm) | 535x638x1303 |
| Alarme température | visuelle et sonore | Poids net (kg) | 140 |
| Alarme ouverture de porte | Visuelle et sonore | | |
| Fonction HACCP | Oui | | |
| Verrouillage de la commande | Oui | | |
| | | | |
| PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES | | ALIMENTATION | |
| Classe climatique | +10°C à +43°C | Tension (V) | 230V (mono) |
| Consommation énergétique (kWh/24h) | 4,07 | Fréquence (Hz) | 50 |
| Consommation énergétique annuelle (kWh/an) | 1477 | Intensité (A) | 3.92 |
| | | Puissance électrique raccordée (W) | 482 |
| | | Dégagement calorifique (Wh/h) | 168 |
| | | | |
| | | LOGISTIQUE | |
| | | Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 740x960x2130 |
| | | Poids brut (kg) | 147 |