

#N°1 français du service pour les laboratoires

LABO AND CO

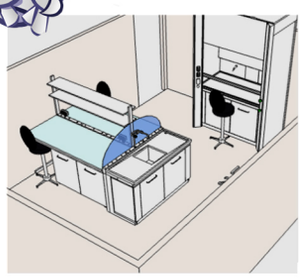
SOLUTIONS TECHNIQUES & SERVICES pour laboratoires & industries

- 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 miliers 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 l**es 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

Etuves jusqu‘à 300 °C

Avec leur température de travail maximale jusqu‘à 300 °C et la circulation d’air forcée, les étuves atteignent une excellente homogénéité de température. Ils peuvent être utilisés pour de nombreuses tâches telles que le séchage, la stérilisation et le maintien de la chaleur. Des durées de livraison courtes sont garanties pour les modèles standard.



Etuve TR 240

Modèle standard

- Tmax 300 °C
- Plage de température de travail: de + 20 °C par rapport à la température ambiante jusqu’à 300 °C
- Etuves de paillasse TR 60 - TR 420
- Etuves sur pied TR 450 - TR 1050
- Grâce à la circulation d‘air horizontale forcée, l’homogénéité de température selon la norme DIN 17052-1 est meilleure que +/– 5 °C dans la chambre du four, à vide (trappe d‘évacuation d‘air fermée) voir page 77
- Châssis de four en inox, matériau 1.4016 (DIN)
- Chambre du four en inox, alliage 304 (AISI) matériau 1.4301 (DIN), résistant à la rouille et facile à nettoyer
- Chargement sur plusieurs niveaux au moyen de grilles (pour le nombre de grilles, voir tableau à droite)
- Grande porte battante à large ouverture, articulée à droite avec déverrouillage rapide pour les modèles TR 60 - TR 240 et TR 450
- Double portes battantes avec déverrouillage rapide pour les modèles TR 420, TR 800 et TR 1050
- Etuves TR 800 et TR 1050 équipées de roulettes de transport
- Réglage en continu de l’air vicié dans la paroi arrière avec commande de l’avant
- Régulation PID par microprocesseur avec système d'autodiagnostic
- Régulateur R7, autres régulateurs pouvant être programmés voir page 84



Etuve TR 450

Options

- Régulateur de sécurité de surchauffe protégeant la charge et le four avec coupure thermostatique réglable
- Régulation du régime de flux d’air du ventilateur de convexion réductible en continu
- Hublot de contrôle pour observer la charge
- Autres grilles avec barres d’enfournement
- Réalisation latérale
- Dispositif rotatif électrique, Tmax 200 °C (le porte-échantillon correspondant est adapté aux spécifications du client)
- Tubulures d‘évacuation d‘air DN 80
- Possibilité d’extension pour exigences de qualité selon AMS2750G ou FDA



Etuve TR 420



Etuve TR 1050 à porte à deux battants

Modèle	Tmax	Dimensions intérieures en mm			Volume	Dimensions extérieures[1] en mm			Puissance max. connectée	Branchement	Poids	De 0 à Tmax en	Grilles	Grilles	Charge totale
	en °C	l	p	h	en l	L	P	H	en kW	électrique*	en kg	minutes[2]	incl.	max.	max.[3]
TR 60	300	450	390	350	60	700	665	720	3,3	monophasé	90	25	1	4	120
TR 120	300	650	390	500	120	900	665	870	3,3	monophasé	120	45	2	7	150
TR 240	300	750	550	600	240	1000	840	970	3,3	monophasé	165	60	2	8	150
TR 420	300	1300	550	600	420	1550	910	990	6,7	triphasé	250	60	2	8	200
TR 450	300	750	550	1100	450	1000	840	1470	6,7	triphasé	235	60	3	15	180
TR 800	300	1200	680	1000	800	1470	1170	1520	6,7	triphasé	360	80	3	10	250
TR 1050	300	1200	680	1400	1050	1470	1170	1920	10,0	triphasé	450	80	4	14	250

[1]Les dimensions extérieures varient pour les modèles avec options. Dimensions sur demande.
[2]Dans un four vide, fermé et branché sur 230 V 1/N/PE ou 400 V 3/N/PE
[3]Charge maximale autorisée par étage 30 kg max.

*Remarques relatives au branchement électrique voir page 84



Etuve TR 60 avec hublot de contrôle



Grilles mobiles pour le chargement de l'étuve sur différents niveaux



Dispositif rotatif électrique (dans le cas présent avec plate-forme personnalisée pour conteneur PARR)