

#N°1 français du service pour les laboratoires

LABO AND CO

SOLUTIONS TECHNIQUES & SERVICES pour laboratoires & industries

- PLUS DE 35 COLLABORATEURS
- 20 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

Spécification du produit

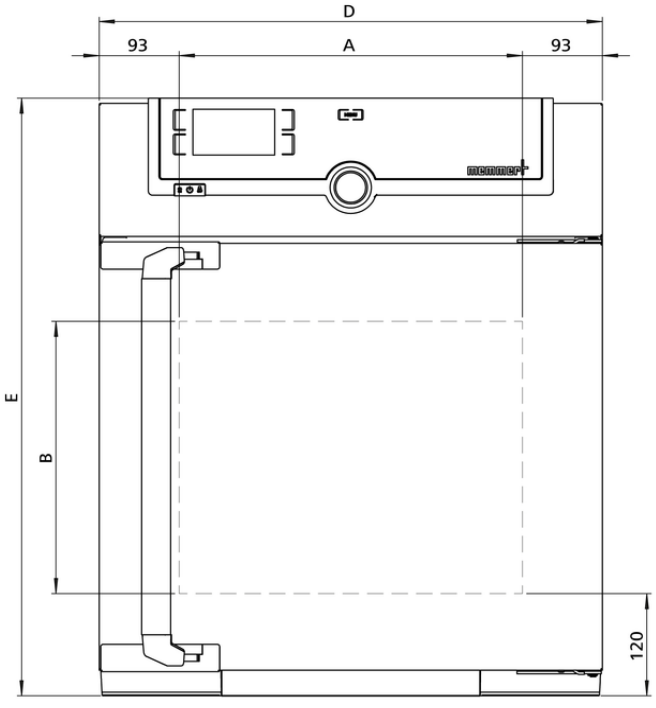
Incubateur

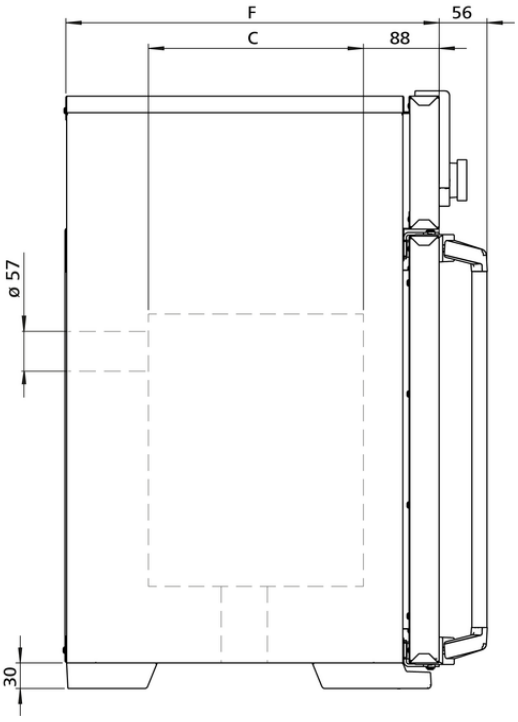
IN30

L'incubateur I trouve parfaitement sa place dans les domaines de la recherche, de la médecine, de la pharmacie, de l'analyse alimentaire, ainsi que de la chimie alimentaire.



Le chauffage de cet incubateur est adapté bien à la convection naturelle, c'est pourquoi il est possible de réchauffer de manière particulièrement douce les éléments de chargement précieux dans le cadre de travaux dans le domaine de la recherche, de la pharmacie, de la médecine et de la chimie alimentaire.Sur cette page, vous trouverez toutes les spécifications techniques principales de notre incubateur. Pour de plus amples informations, notre service de distribution se tient volontiers à votre disposition. Si vous avez besoin d'une solution spécifique individuelle, veuillez contacter nos spécialistes techniques.





Température

Gamme des températures réglables	+20 à +80 °C
Gamme des températures utiles	au moins 5 au-dessus de la température ambiante à +80 °C
Résolution d'affichage des valeurs de la température de consigne et de la température réelle	0,1 °C
Sonde de température	1 thermosonde Pt100 DIN de classe A en technologie à 4 brins

Technique de régulation

Configuration de la langue	Allemand, anglais, français, espagnol, polonais, tchèque, hongrois
ControlCOCKPIT	SingleDISPLAY. Régulateur PID numérique à microprocesseur multifonction adaptatif avec écran couleurs TFT à résolution élevée
Horloge	Minuterie digitale avec programmation de l'heure d'arrêt et réglage de la durée de 1 minute à 99 jours
Fonction SetpointWAIT	Démarrage du processus uniquement lorsque la température de consigne est atteinte
Étalonnage	Trois valeurs de température au choix
Paramètres réglables	Température (Celsius ou Fahrenheit), position du clapet d'air, durée des programmes, fuseaux horaires, heures d'été/d'hiver

Aération

Convection	Convection naturelle
Air frais	clapet de sortie d’air à commande électronique; diffusion intérieure d’air préchauff
Sortie d'air	Raccord pour sortie d'air avec clapet, réglage électronique

Communication

Enregistrement des états	Enregistrement du cycle du programme en cas de panne d'électricité
Programmation	Lecture, gestion et organisation des enregistrements des états du logiciel à partir d'une interface Ethernet (version essai limité dans le temps à télécharger). Clé USB avec logiciel AtmoCONTROL disponible sur demande en tant qu'accessoire.

Sécurité

Dispositif de sécurité thermique	Dispositif électronique de sécurité thermique réglable et limiteur de température mécanique TB de classe de protection 1 (DIN 12880) pour coupure du chauffage à environ 20 °C au-dessus de la température maximale de l'appareil
Système autodiagnostic	Pour la détection des anomalies

Équipement de base

Porte	Porte en acier inoxydable entièrement isolée avec verrouillage 2 points (fermeture de la porte par compression)
Clayettes	1 grille(s) inox, électropolie(s)
Contenu standard	Certificat de calibrage d'usine à +37 °C compris
Porte	Porte intérieure en verre

Caisson intérieur en acier inoxydable

Intérieur	Facile d'entretien, renforcé par la présence de rainures embouties, chauffage complet des 4 côtés intégré et protégé
Volume	32 l
Mésures	$L_{(A)}$ x $H_{(B)}$ x $P_{(C)}$: 400 x 320 x 250 mm
Nombre max. clayettes	3
Charge maximale de l'appareil:	60 kg
Charge max. par clayette	20 kg

Caisson extérieur en acier inox structuré

Mésures	$L_{(D)}$ x $H_{(E)}$ x $P_{(F)}$: 585 x 704 x 434 mm (P +56mm hors poignée)
Caisson extérieur	Paroi arrière en tôle d'acier entièrement galvanisée

Données électriques

Tension/Charge électrique	230 V, 50/60 Hz environ 1600 W
Tension/Charge électrique	115 V, 50/60 Hz environ 800 W

Conditions d'environnement

Installation	Il convient de prévoir un écart de 15 cm minimum entre le mur et le panneau arrière de l'appareil. L'écart ne doit pas être inférieur à 20 cm avec le plafond et à 5 cm sur les côtés par rapport au mur ou à un autre appareil
Altitude d'installation	max. 2000 m au-dessus du niveau moyen de la mer
Température ambiante	+5 ºC à +40 ºC
Hygrométrie h.r.	max. 80 %, non condensée
Classe de surtension	II
Niveau de pollution	2

Données sur l'emballage/l'expédition

Information du transport	Les appareils doivent être transportés en position verticale!
Tarif douanier commun	8419 8998
Pays d'origine	Allemagne
Numéro d'enregistrement DEEE	DE 66812464
Dimensions env., carton inclus	Dimensions avec l'emballage (L x H x P): 660 x 890 x 650 mm
Poids net	approximatif: 48 kg
Poids brut sous carton	approximatif: 64 kg

Les unités standards ont reçu l’approbation de sécurité et contiennent les données de test