Spécification du produit

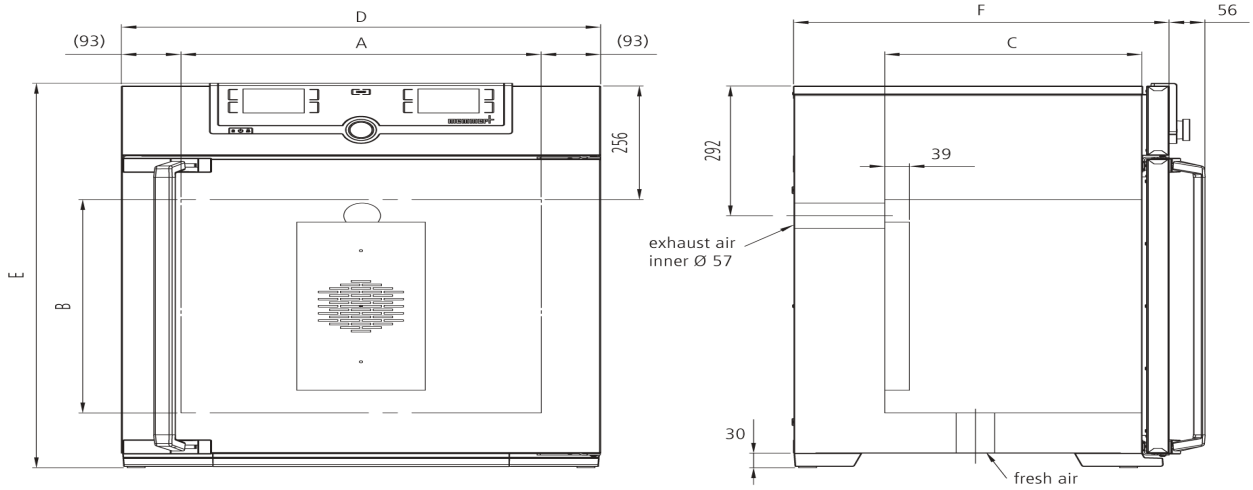
Incubateur

IF55

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 aussi bien à la convection naturelle qu'au brassage d'air forcé, c'est pourquoi il est possible d'éteindre complètement le ventilateur et 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.



Température

Gamme des températures utiles	Au moins 10 au-dessus de la température ambiante jusqu'à 80
Résolution d'affichage des valeurs de la température de consigne et de la température réelle	0,1 °C
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), régime du moteur de brassage d'air, position du clapet d'air, durée des programmes, fuseaux horaires, heures d'été/d'hiver

Aération

Turbine d'air	Réglage électronique à partir d'incréments de 10 %, fonctionnement silencieux
Alimentation en air frais	Réglage électronique à partir d'incréments de 10 %
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

LABO AND CO
your experience®

Équipement de base

Clayettes	1 grille(s) inox, électropolie(s)
Contenu standard	Certificat de calibrage d'usine à +37 °C compris
Porte	Porte en acier inoxydable entièrement isolée avec verrouillage 2 points (fermeture de la porte par compression)
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	53 l
Mésures	$L_{(A)}$ x $H_{(B)}$ x $P_{(C)}$: 400 x 400 x 330 mm
Nombre max. clayettes	4
Charge maximale de l'appareil:	80 kg
Charge max. par clayette	20 kg

Caisson extérieur en acier inox structuré

Mésures	$L_{(D)}$ x $H_{(E)}$ x $P_{(F)}$: 585 x 784 x 514 mm
Caisson extérieur	Paroi arrière en tôle d'acier entièrement galvanisée

Données électriques

Tension/Charge électrique	230 V, 50/60 Hz environ 1000 W
Tension/Charge électrique	115 V, 50/60 Hz environ 900 W

Données sur l'emballage/l'expédition/installation

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
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 P x H): 730 x 950 x 670 mm
Poids net	approximatif: 57 kg
Poids brut sous carton	approximatif: 76 kg

LABO AND CO
your experience®