



ESTUFA BACTERIOLÓGICA

TE-392/170L

Utilizado para incubación de medios de cultura inoculados y monitoreo de crecimiento microbiano.

Características Técnicas

TE-392/170L

- Temperatura: Ambiente +7°C a 60°C;
- Controlador temperatura: Digital microprocesado con sistema PID;
- Sensor: PT-100 ;
- Precisión de control: $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidad: $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$ (diferencia entre la máxima y mínima) - ensayo realizado a 33/38.5/44°C en 10 puntos;
- Incerteza de medición: $0,7^{\circ}\text{C}$;
- Estabilidad: $0,3^{\circ}\text{C}$;
- Capacidad: 5 bandejas con distancia de 90 mm entre si;
- Sistema de circulación: Ventilación interna forzada en el centro;
- Cámara interna: En acero inoxidable pulido;
- Puerta interna: En vidrio templado para visualización;
- Gabinete: En acero carbono con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática;
- Bandeja: En acero inoxidable perforada;
- Dimensiones externas: Ancho=660 x Profundidad=720 x Alto=790mm;
- Dimensiones interna: Ancho=550 x Profundidad=550 x Alto=560 mm;
- Volumen: 170 Litros;
- Peso: 38 kg;
- Potencia: 250 W;
- Voltaje: 220V 50/60Hz;
- Acompaña: 02 Bandeja en acero inoxidable perforada; 02 Fusibles extra ;
- Modelo opcional: TE-392/170L-127V para 127 Volts;

Beneficios y Ventajas

- Equipo compacto
- Cuba y bandeja en acero inoxidable pulido para una mayor vida útil del equipo
- Puerta interna en vidrio templado que posibilita la visualización de la muestra sin pérdida de la temperatura
- Tiene circulación de aire interna, lo que promueve una mejor homogeneidad térmica y distribución térmica entre las muestras
- Bandeja de acero inoxidable y perforada para una buena circulación de aire
- Sistema de control PID con controlador de fácil interacción con certificado RBC
- Entrada para sensor externo para facilitar la verificación de la temperatura
- Fácil mantenimiento
- Entrada de fuerza tipo IEC, que garantiza la estandarización internacional
- Cierre magnético para agilidad y practicidad
- Sensor de temperatura PT 100, que es el más sensible, asegurando una respuesta rápida al sistema de control de temperatura
- Resistencia blindada de acero inoxidable compatible con los sistemas DR, lo que proporciona seguridad
- Rígido control de calidad, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías.