



MINI INCUBADORA PARA BOD

TE-381/2

São utilizados para incubar frascos para determinação de DBO (demanda biológica de oxigênio) e incubação de amostras em geral.

Características Técnicas

TE-381/2

- Range de temperatura: Ajustável de 0°C a 50°C ;
- Controlador de temperatura: Digital microprocessado com sistema PID ;
- Sensor de temperatura: PT-100 a 3 fios;
- Precisão de controle: $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidade temperatura: $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$;
- Compressor refrigeração: Hermético 1/6 HP, com gás R600-A livre de CFC;
- Capacidade de refrigeração: 350 Btu. Evaporação: - 23°C;
- Isolação térmica: Poliuretano expandido;
- Circulação: Ventilação forçada;
- Segurança: Termostato de superaquecimento acima de 60°C com alarme sonoro e desligamento automático;
- Capacidade: 2 prateleiras;
- Temperatura ambiente de operação: 10-25°C;
- Gabinete: Em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática;
- Dimensões internas: L=430 x P=425 x A=650 mm;
- Volume: 118 Litros;
- Dimensões externas: L=500 x P=620 x A=910 mm;
- Peso: 37 kg;
- Potência: 800W;
- Tensão: 220V \pm 5% 50/60Hz;
- Acompanha: - 02 Fusíveis extra - 02 Prateleiras - Manual de Instruções com Termo de Garantia ;

Benefícios e Vantagens

- Equipamento compacto e leve
- Fácil programação do controlador
- Possui um controle microprocessado de temperatura (PID), que faz com que haja menores variações de temperatura e menor interferência no processo, proporcionando maior eficiência
- Presença de lâmpada para iluminação interna
- Possui circulação interna de ar
- Termostato de superaquecimento acima de 60°C com alarme sonoro e desligamento automático para segurança
- Sensor de temperatura perfurado, o mais sensível, proporcionando resposta rápida
- Fácil acesso ao painel, proporcionando fácil manutenção
- Presença de pés reguláveis para nivelamento quando necessário
- Controle de Qualidade rígido, em que verificações e testes garantem o perfeito funcionamento do equipamento, proporcionando segurança e satisfação ao cliente
- Atendimento ao cliente, para tirar dúvidas e proporcionar explicações sobre o equipamento e