



INCUBADORA COM AGITAÇÃO ORBITAL

TE-4200

Utilizada para incubação de amostras que necessitem de agitação orbital e temperatura controlada, como meios de cultura para crescimento de microrganismos e análises bioquímicas cujo processo necessite de uma uniformidade mais precisa (principalmente em Áreas Farmacêuticas).

Características Técnicas

TE-4200

- Temperatura: De ambiente +7°C a 55°C (temperaturas maiores sob consulta);
- Controlador: Digital microprocessado via teclado de membrana para rotação, tempo e aquecimento;
- Sensor: PT-100;
- Precisão de controle: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidade: $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$;
- Agitação: Orbital de 30 a 250 RPM ;
- Motor: Indução 1/6 HP com inversor de frequência;
- Temporizador: Programável até 99:59 horas. Desligamento automático ao término do tempo programado;
- Circulação: Com ou sem renovação;
- Tampa: Em acrílico transparente;
- Gabinete: Em Vacuum Forming e base em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática;
- Dimensões: L=530 x P=645 x A=540 mm;
- Peso: 37,5 KG;
- Potência: 750 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Plataforma a escolher: 20 garras para erlenmeyer de 125 ml ou; 20 garras para erlenmeyer de 250 ml ou; 12 garras para erlenmeyer de 500 ml ou; 05 garras para erlenmeyer de 1000 ml. ;
- Acompanha: 02 Fusíveis extras ;
- Precisão de controle: ± 2 RPM;

Benefícios e Vantagens

- Permite visualização da amostra sem necessidade de abrir a tampa
- Boa vedação que evita que o ar escape, garantindo bom isolamento térmico
- Facilidade de manutenção devido à escotilha
- Presença de porta de entrada que permite troca de ar em trabalhos que precisem de temperaturas abaixo da temperatura ambiente
- Possui sensor tipo PT-100, o mais sensível
- Controle de temperatura: Digital microprocessado com sistema PID, que proporciona controle mais preciso, sendo a temperatura final atingida de forma mais rápida e homogênea
- Pode trabalhar apenas com agitação, sem o uso de temperatura
- Flexibilidade de se trabalhar com plataforma dupla, dependendo da necessidade do cliente, para praticidade (deverá ser informado no momento do pedido)
- Isolação na base em NOMEX, evitando trocas de calor com o ambiente e com os componentes eletrônicos
- Possui entrada de visita para sensores de qualificação, proporcionando praticidade
- 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 metodologias.