



INCUBADORA CON AGITACIÓN ORBITAL

TE-4200

Utilizada para la incubación de muestras que requieren agitación orbital y temperatura controlada, como medios de cultivo para el crecimiento de microorganismos y análisis bioquímicos cuyo proceso necesita una uniformidad más precisa (principalmente en áreas farmacéuticas).

Características Técnicas

TE-4200

- Temperatura: De ambiente +7°C a 55°C (temperaturas más altas: consultar);
- Controlador: Digital microprocesado vía teclado de membrana para rotación, tiempo y calentamiento;
- Sensor: PT-100;
- Precisión de control: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidad: $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$;
- Agitación: Orbital de 30 a 250 RPM ;
- Motor: Inducción 1/6 HP con inversor de frecuencia;
- Temporizador: Programable hasta 99:59 horas. Apagado automático al término del tiempo programado;
- Circulación: Con o sin renovación;
- Tapa: En acrílico transparente;
- Gabinete: En Vacuum Forming y base en acero carbono con tratamiento anticorrosivo y pintura electrostática;
- Dimensiones: Ancho=530 x Profundidad=645 x Alto=540 mm;
- Peso: 37,5 KG;
- Potencia: 750 Watts;
- Voltaje: 220 V;
- Acompaña: 02 Fusibles extra;
- Plataforma (a elegir): 20 garras para Erlenmeyer de 125 ml; o 20 garras para Erlenmeyer de 250 ml; o 12 garras para Erlenmeyer de 500 ml; o 05 garras para Erlenmeyer de 1000 ml ;
- Precisión de control: ± 2 RPM;
- Modelo opcional: TE-4200-127V para 127 Volts;
- Amplitud total de rotación: 28 mm con radio de 14 mm;

Beneficios y Ventajas

- Permite la visualización de las muestras sin abrir la tapa
- Buen sellado que evita que el aire escape, garantizando un buen aislamiento térmico
- Facilidad de mantenimiento debido a la escotilla
- Presencia de puerta de entrada que permite el intercambio de aire en trabajos que necesitan temperaturas inferiores a la temperatura ambiente
- Tiene sensor tipo PT-100, el más sensible
- Control de temperatura: micro-procesado digital con sistema PID, que proporciona un control más preciso, alcanzando la temperatura final de manera más rápida y homogénea
- Puede funcionar solo con agitación, sin usar temperatura
- Flexibilidad para trabajar con una plataforma doble, según las necesidades del cliente, por conveniencia (debe informarse al realizar el pedido)
- Aislamiento en la base en NOMEX, evitando intercambios de calor con el medio ambiente y con los componentes electrónicos
- Tiene entrada de visita para sensores de calificación, proporcionando practicidad
- 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.