



MESA AGITADORA ORBITAL

TE-1400

Utilizado para agitação orbital de Erlenmeyers e outros recipientes contendo amostras que necessitam ser agitadas por longos períodos para sua completa homogeneização.

Características Técnicas

TE-1400

- Rotação: 30 a 250 RPM;
- Controle de rotação: Digital microprocessado via teclado de membrana para rotação e tempo;
- Motor: Indução 1/6 HP com inversor de frequência;
- Temporizador: Programável até 99:59 horas. Desligamento automático ao término do tempo programado.;
- Gabinete: Em Vacuum Forming e base em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática ;
- Dimensões: L=530 x P=530 x A=220 mm (sem plataforma);
- Peso: 35 KG;
- Potência: 200 Watts;
- Tensão: 220 Volts;
- Acompanha: 02 Fusíveis Manual de instruções com termo de garantia;
- Plataforma e escolher: 30 garras para erlenmeyer de 125ml ou; 24 garras para erlenmeyer de 250ml ou; 15 garras para erlenmeyer de 500ml ou; 06 garras para erlenmeyer de 1000ml;
- Precisão de controle: +/-2 RPM;
- Amplitude total de rotação: 28mm com raio de 14mm;

Benefícios e Vantagens

- Bandeja em alumínio leve com borracha para aderência dos frascos e garras em aço inox 304
- Versatilidade: podem ser usados vários tipos de bandejas (opcional)
- Plug IEC, padrão internacional
- Pés de borracha robustos de alta aderência e amortecimento, proporcionando segurança
- Sistema de fixação inferior para instalação da máquina em base sólida para altas rotações, garantindo segurança
- Pode ser usada por longos períodos de trabalho
- Controle digital de rotação com display de LCD de fácil visualização e programação
- Sistema de fixação da bandeja dinâmico e rápido
- Design inovador em vacuum forming, que proporciona excelente acabamento liso e brilhante
- Programação de tempo e rotação em uma única plataforma de IHM através de display LCD e teclados de membrana de fácil implementação
- Alças para facilitar o transporte da bandeja
- Recurso de bloqueio para segurança: evita que se tenha alteração de qualquer parâmetro programado anteriormente por outro usuário
- 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
- Possibilidade de adaptações de acordo com as necessidades do cliente torna o equipamento já de linha um equipamento especial.