

IN 30 PLUS

Cod. 22.8266.99

Incubatore a convezione naturale d'aria doppio display MEMMERT modello IN 30 PLUS

Descrizione

Gli incubatori a convezione naturale Memmert IN PLUS a doppio display sono indicati per applicazioni con temperature fino a massimo +80°C e in particolare per incubazioni di microrganismi a +37°C.

Caratteristiche principali:

- Costruiti interamente in acciaio inox stampato per la struttura esterna e acciaio inox liscio per la camera interna per una facile sanificazione.
- Precamera di riscaldamento dell'aria di ricambio in ingresso per una migliore uniformità della temperatura.
- Doppia porta, esterna in acciaio inox e interna in vetro temperato per visionare i campioni senza variare la temperatura interna.
- Riscaldamento all'interno sui 4 lati per livelli eccellenti di omogeneità della temperatura e massima protezione del carico.
- Sistema di regolazione PID a doppia protezione di sovratemperatura e sensore di temperatura Pt100 classe A a 4 fili.

- Parametri facilmente regolabili su COCKPIT di controllo (temperatura Celsius o Fahrenheit, posizione della valvola di aerazione, programmazione dei tempi).
- Funzione di setpointWAIT - il tempo di programmazione parte quando è raggiunto il setpoint di temperatura.
- Dotati di doppio display digitale a colori multifunzionale ad alta definizione.
- Timer digitale interno regolabile da 1 min a 99 giorni, 23 ore.
- Sistema di regolazione PID a 2 sensori di temperatura Pt 100 classe A a 4 fili a controllo reciproco.
- Sistema di autodiagnosi in caso di malfunzionamento.
- Funzione di calibrazione accessibile direttamente dal COCKPIT di controllo su 3 punti di temperatura liberamente selezionabili.
- Multiplo dispositivo di protezione contro le sovratemperatura elettronico (classe 3.1 o classe 2 selezionabile da display) e meccanico (in classe 1) in accordo alle DIN 12 880 con allarmi acustici e visivi.
- Programma di sterilizzazione (4 h a +160°) per sterilizzazione camera di lavoro
- Innovativo sistema di chiusura con unica maniglia a doppio bloccaggio e estrema facilità all'uso.
- Ripiani grigliati in acciaio inox in dotazione.
- Certificato di calibrazione su un punto di temperatura (37°C) incluso.
- Protezione delle applicazioni con l'inserimento di funzioni user-ID.
- Software AtmoCONTROL incluso
- Costruita interamente in acciaio inox stampato per la struttura esterna e acciaio inox liscio per la camera interna.

©2024 Ghiaroni & C. s.r.l - P.I. 01081550152 - R.E.A. di Milano N. 782852

Dati Tecnici

Volume (l)	32
Campo di temperatura (° C)	+5 sopra ambiente÷+80
Precisione: variazione di temperatura nel tempo (° C)	±0,3
Uniformità: variazione di temperatura nello spazio (° C)	±0,5
Risoluzione del display (° C)	0,1 fino a 99,9- 0,5 oltre - 0,1 per valore attuale
Classe di sicurezza	3.1 - 1
Timer	Sì
Interfacce	Ethernet e USB
Numero di ripiani in dotazione	1/3
Dimensioni interne (LxPxH mm)	400x250x320
Dimensioni esterne (LxPxH mm)	585x434x707
Peso (kg)	44
Alimentazione/Consumo (V/Hz/W)	220/50/800

Varianti

Codice	Prodotto	Volume (l)	Uniformità: variazionedi temperatura nello spazio (° C)	Numero di ripiani in dotazione	Dimensioni interne (LxPxH mm)	Dimensioni esterne (LxPxH mm)	Peso (kg)	Alimentazione/Consumo (V/Hz/W)
22.8266.99	IN 30 PLUS	32	±0,5	1/3	400x250x320	585x434x707	44	220/50/800
22.8270.99	IN 55 PLUS	53	±0,6	1/4	400x330x400	585x514x787	55	230/50/1000
22.8275.99	IN 75 PLUS	74	±0,8	2/6	400x330x560	585x514x947	64	230/50/1250
22.8279.99	IN 110 PLUS	108	±0,8	2/5	560x400x480	745x584x867	72	230/50/1400
22.8283.99	IN 160 PLUS	161	±0,6	2/8	560x400x720	745x584x1107	80	230/50/1600
22.8288.99	IN 260 PLUS	256	±0,6	2/9	640x500x800	824x684x1186	96	230/50/1700
22.8292.99	IN 450 PLUS con ruote	449	±0,8	2/8	1040x600x720	1224x784x1247	160	230/50/1800
22.8296.99	IN 750 PLUS con ruote	749	±0,5	2/14	1040x600x1200	1224x784x1726	192	230/50/2000

Accessori/Correlati

©2024 Ghiaroni & C. s.r.l - P.I. 01081550152 - R.E.A. di Milano N. 782852

23.A014.04	IN30PLUSF2 Foro d'ingresso diametro 23 mm, lato destro al centro per incubatore modello IN 30 PLUS

TUTTE LE INFORMAZIONI TECNICHE RIPORTATE NEL PRESENTE DOCUMENTO SONO QUELLE INDICATE E PREDISPOSTE DAL PRODUTTORE DEL PRODOTTO, RAGION PER CUI GHIARONI NON PUO' GARANTIRE SULLA COMPLETEZZA O CORRETTEZZA DELLE STESSE

©2024 Ghiaroni & C. s.r.l - P.I. 01081550152 - R.E.A. di Milano N. 782852