



ESTUFAS BACTERIOLÓGICAS Y DE CULTIVO

PREMIER
SERIE

SISTEMA
REGULACIÓN
A

NUEVO
DISEÑO

Estufas bacteriológicas y de cultivo "Incubat"

A CONVECCIÓN NATURAL.
TERMOSTATO REGULADOR DE TEMPERATURA Y TERMÓMETRO DIGITALES.
PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE AMBIENTE +5 °C HASTA 80 °C.
ESTABILIDAD: $\pm 0,1$ °C, A 37 °C. HOMOGENEIDAD: $\pm 0,5$ °C, A 37 °C
PUERTA INTERIOR DE CRISTAL TEMPLADO.
DOBLE CÁMARA, INTERIOR SIN APERTURAS FÁCIL DE LIMPIAR.

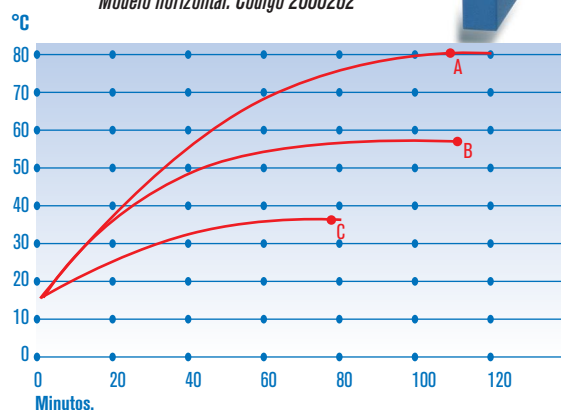
CARACTERÍSTICAS, PANEL DE MANDOS, NORMAS Y ACCESORIOS VER PÁGS. 196 y 197.

SEGURIDAD:

NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.
NORMA DIN 12880. TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.



Modelo horizontal. Código 2000262



EQUIPO ESTÁNDAR

2 bandejas y 4 guías.

MODELOS

Código	Capacidad litros	Alto / Ancho / Fondo (interior) cm	Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm	Alojamientos para bandeja guías	Consumo W	Peso Kg
2000260	19	30 25 25	51 57 49	5	165	26
2000261	36	40 30 30	60 62 54	7	245	36
2000262	52	33 47 33	53 79 57	5	275	46
2000263	80	50 40 40	70 72 74	8	325	54
2000264	150	50 60 50	70 92 74	8	545	78

Gráfico de temperatura-tiempo.

A. Set a 80 °C: 1 h 54'.

B. Set a 56 °C: 1 h 46'.

C. Set a 37 °C: 1 h 18'.

REPUESTOS

Guías y bandejas.

Para estufa código	2000260	2000261	2000262	2000263	2000264
Guías bandeja - 2 unidades	2000011	2000012	2000012	2000013	2000015
Bandejas	2000021	2000022	2000024	2000023	2000025

Para cada bandeja es necesario adaptar dos guías.

ACCESORIOS

Complemento que a elección del usuario debe instalarse en fábrica.

Código



2000009 Programador horario de 24 horas para ciclo continuo con levas accionables cada 15 min. para conexión-desconexión.



Estufas bacteriológicas y de cultivo "Incudigit-TFT"

A CONVECCIÓN NATURAL.
 REGULACIÓN POR MICROPROCESADOR Y CONTROL POR PANTALLA TÁCTIL CON TECNOLOGÍA TFT.
 PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE AMBIENTE +5 °C HASTA 80 °C.
 ESTABILIDAD: $\pm 0,1$ °C, A 37 °C. HOMOGENEIDAD: $\pm 0,5$ °C, A 37 °C.
 ERROR DE CONSIGNA: $\pm 2\%$, A TEMPERATURA DE TRABAJO. RESOLUCIÓN: 0,1 °C.
 PUERTA INTERIOR DE CRISTAL TEMPLADO.
 DOBLE CÁMARA, MÍNIMO RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LAS MUESTRAS.
 INTERIOR SIN APERTURAS Y CON ESQUINAS REDONDEADAS. FÁCIL DE LIMPIAR.

PREMIER
SERIE



CARACTERÍSTICAS, PANEL DE MANDOS Y NORMAS VER PÁGS. 196 y 197.

SEGURIDAD:

NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.
 NORMA DIN 12880. TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.



Modelo horizontal. Código 2001263

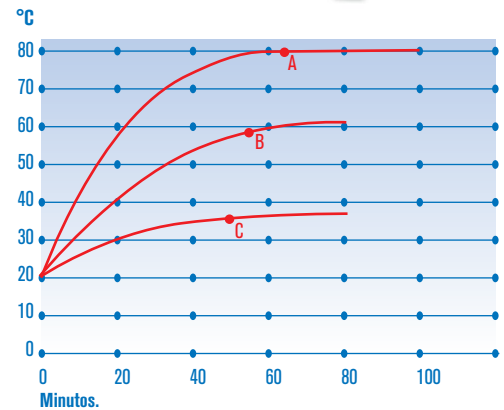


Gráfico de temperatura-tiempo.

A. Set a 80 °C: 1 h 12'.

B. Set a 56 °C: 54'.

C. Set a 37 °C: 48'.

EQUIPO ESTÁNDAR

2 bandejas y 4 guías.

MODELOS

Código	Capacidad litros	Alto / Ancho / Fondo (interior) cm			Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm			Alojamientos para bandeja guías	Consumo W	Peso Kg
2001261	19	30	25	25	51	57	49	5	170	26
2001262	36	40	30	30	60	62	54	5	225	36
2001263	52	33	47	33	53	79	57	5	275	46
2001264	80	50	40	40	70	72	64	8	300	54
2001265	150	50	60	50	70	92	74	8	525	75

REPUESTOS

Guías y bandejas

Para estufa código	2001261	2001262	2001263	2001264	2001265
Guías bandeja - 2 unidades	2000011	2000012	2000012	2000013	2000015
Bandejas	2000021	2000022	2000024	2000023	2000025

Para cada bandeja es necesario adaptar dos guías.



Estufas bacteriológicas y de cultivos "Incubig-TFT"

A CONVECCIÓN NATURAL.

REGULACIÓN POR MICROPROCESADOR Y CONTROL POR PANTALLA TÁCTIL CON TECNOLOGÍA TFT.

PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE AMBIENTE +5 °C HASTA 80 °C.

ESTABILIDAD: $\pm 0,2$ °C, A 37 °C. HOMOGENEIDAD: $\pm 0,7$ °C, A 37 °C.

ERROR DE CONSIGNA: $\pm 2\%$, A TEMPERATURA DE TRABAJO. RESOLUCIÓN: 0,1 °C.

PUERTA INTERIOR DE CRISTAL TEMPLADO.

PREMIER
SERIE



SEGURIDAD:

NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.

NORMA DIN 12880. TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO



Capacidades hasta 720 litros

CARACTERÍSTICAS

Regulación por microprocesador y control por pantalla táctil TFT de 4,3 pulgadas.

Calefacción por elementos térmicos de gran superficie.

Recinto interior útil en acero inox. AISI 304.

Doble puerta, interior en cristal templado que permite visualizar el interior de la cámara sin pérdida de temperatura.

Dispositivo de aireación con salida regulable.

Mueble exterior recubierto en epoxi.

EQUIPO ESTÁNDAR

Para código 2000238, 2 bandejas y 4 guías.

Para códigos 2000239 y 2000240, 2 bandejas.



Modelo código 2000238.

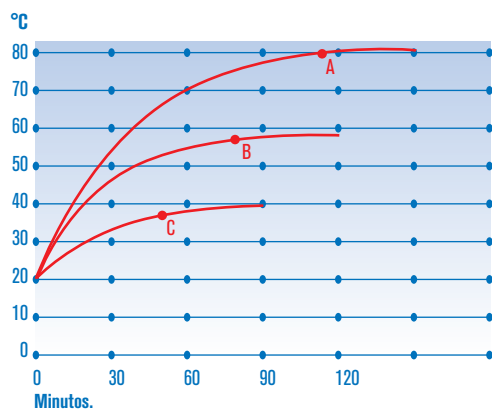


Gráfico de temperatura-tiempo.

A. Set a 80 °C: 1 h 45'.

B. Set a 56 °C: 1 h 10'.

C. Set a 37 °C: 54'.

Nota: La óptima homogeneización de la temperatura se consigue con una razonable distribución del espacio y carga, no sobrepasando el 70% del volumen útil.



Modelos códigos 2000239 y 2000240.

PANEL DE MANDOS

Modelos con pantalla táctil TFT de 4,3 pulgadas

1. Interruptor general con lámpara de señalización.
2. Pantalla táctil TFT de 4,3 pulgadas:
Alarma acústica visual.
Reloj calendario.
Programación conexión/desconexión.
Hasta 10 programas de trabajo.
Hasta 6 segmentos por cada programa.
Tiempo de estabilidad en cada segmento (de 1 min a 99h).
Rampas de subida entre segmentos.
Memorización de alarmas e incidencias.
Detección de error de sonda.
Autodiagnostico.
3. Detección y memorización de fallos de red (fecha, hora inicio y fin).

- Alarmas de sobre temperatura, temperatura baja y su memorización (fecha hora inicio, fin y temperatura).
Termostato de seguridad (TS) por software.
Termostato de seguridad (TS) mecánico.
Autotuning del control de temperatura.
Parámetros configurables: Fecha/hora, corrección de temperatura, intervalo de recogida de datos, idioma (inglés, castellano y francés), selección °C/°F, límite de sobre temperatura y baja temperatura.
3. Salida RS-232 para lectura e impresión de parámetros por ordenador.
 4. Salida USB para registro de datos en pen-drive USB.
 5. Termostato de seguridad.



MODELOS

Código	Tipo	Capacidad litros	Alto / Ancho / Fondo (interior) cm			Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm			Nº de guías para bandeja	Consumo W	Peso Kg
2000238	1 puerta	288	80	60	60	97	91	76	8	570	87
2000239	2 puertas	400	100	80	50	130	114	75	10	1100	160
2000240	2 puertas	720	120	100	60	152	134	85	12	1600	225

REPUESTOS

Guías y bandejas.

Para estufa código

Bandejas **2002372** **2000063** **2000064**

Guías bandeja - 2 unidades **2002371** - -

Para cada bandeja es necesario adaptar dos guías.



Incubador para capsulas Petri

A CONVECCIÓN NATURAL.

REGULACIÓN POR MICROPROCESADOR Y CONTROL DIGITAL DE LA TEMPERATURA.

PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE AMBIENTE +5 °C HASTA 60 °C.

ESTABILIDAD: ±0,1 °C, A 37 °C. HOMOGENEIDAD: ±0,1 °C, A 37 °C. ERROR DE CONSIGNA: ±0,1 °C. RESOLUCIÓN: 0,1 °C.

Pequeño tamaño. Control visual del cultivo. Transportable.

APLICACIONES

Especialmente diseñada para realizar cultivos de bacterias y hongos en capsulas de Petri a una temperatura igual a la del cuerpo humano.

CARACTERÍSTICAS

Superficie de cultivo 320 x 220 mm (Altura interior: 20mm)

Seguimiento visual del cultivo.

Cubierta transparente.

Fácil acceso a las muestras.

Capacidad aproximada: (Un solo piso) (mm)

15 Capsulas de Petri de Ø55.

10 Capsulas de Petri de Ø80.

7 Capsulas de Petri de Ø90.

6 Capsulas de Petri de Ø100.

3 Capsulas de Petri de 120x120.

2 Capsulas de Petri de Ø140.

MODELO

Código	Margen T° °C	Alto / Ancho / Fondo (Exterior) cm			Alto / Ancho / Fondo (interior) cm			Consumo W.	Peso Kg
4002629	Amb +5 a 60	9	45	24	7	33	24	200	3.5

