



## 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.

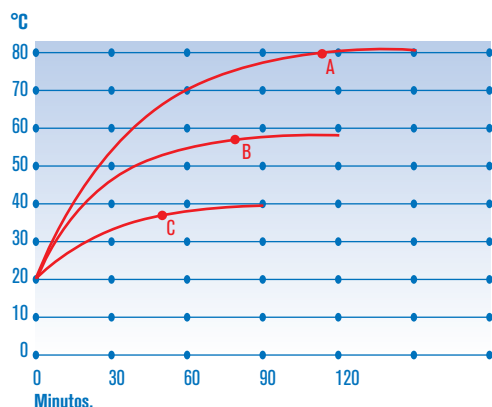


Gráfico de temperatura-tiempo.

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.
- 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	2000238	2000239	2000240
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.

CARACTERISTICAS

- 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

