



SIMPLIFICADO HASTA LA PERFECCIÓN

Incubadoras y hornos para laboratorios ELOS
Fáciles de usar, precisos y confiables



¿QUÉ ES ELOS?

¿PORQUÉ ELEGIR ELOS?

Elos es una nueva gama de incubadoras y hornos con dos líneas de producto:

Elos Heat Hornos/Estufas de calentamiento y secado

Elos Breed Incubadoras

Elos se destaca por su facilidad de uso, por su precisión, por el poco mantenimiento que necesita, y por su estupenda relación calidad-precio. Si necesita simplemente calentar e incubar a temperatura constante sin programación, sin rampas y sin documentación, entonces ELOS es la alternativa perfecta a los equipos multifuncionales que vienen equipados con tecnologías que usted jamás utilizará.

Basta con pulsar un botón para empezar a usarlo gracias a su intuitiva interfaz de usuario

Elos es una alternativaiable y segura a los equipos multifuncionales

Disñado y desarrollado con décadas de experiencia en la fabricación de aparatos de control de temperatura de alta calidad. Garantía del fabricante de 24 meses.



¿BUSCA UN HORNO PARA SU LABORATORIO?

Calentamiento, secado, curado, uso en ensayos y mucho más. El horno Elos **Heat** es el aliado perfecto para un gran número de aplicaciones científicas e industriales debido a su excelente distribución de temperatura, estabilidad y precisión. Para muestras sensibles que no se pueden exponer a turbulencias de aire, elija el modelo de convección natural (N). Para procesos de calentamiento y secado más rápidos, los modelos con sistema de aire forzada (F) son la opción perfecta.

Modelos, Tamaños y Dimensiones	H055N	H110N	H055F	H110F	Desempeño preciso (Performance)	Desviación de Temperatura (Uniformidad) (+/- en K)	50 °C	1	1,5	0,7	1
N: Convección Natural F: Convección Forzada							150 °C	3	3,5	2,7	3
Pantalla Control	Ajustes (Settings)						220 °C	4,5	5	4	4,5
Rango de Temperatura	ambiente +10 °C a +220 °C	ambiente +15 °C a +220 °C					50 °C	0,5	0,5	0,4	0,4
Equipamiento estándar	1 parrilla						150 °C	0,6	0,6	0,5	0,5
Controlador de Temperatura	microprocesador PID						220 °C	0,8	1	0,7	0,8
Potencia Eléctrica (W) a 230 V	1200	1600	1200	1600	Tiempo de Calentamiento (min)	50 °C	40	50	30	40	
Potencia Eléctrica (W) a 115 V	1200	1400	1200	1400		150 °C	45	55	40	50	
Interior de Acero Inoxidable	Volumen (litros)	53	108	53	108		220 °C	50	60	45	55
Ancho (mm)	400	520	400	520			50 °C	15	19	13	17
Altura (mm)	400	520	400	520			150 °C	12	17	11	15
Profundidad (mm)	330	400	330	400			220 °C	14	18	9	11
Max. numero de parrillas	3	4	3	4							
Max. carga por parrilla (kg)			20								
Exterior	Ancho (mm)	640	760	640	760						
	Altura (mm)	665	785	665	785						
	Profundidad (mm)	520	585	520	585						
	Peso Neto (kg), incluida 1 parrilla	43	58	45	60						

DESEMPEÑO SUPERIOR (PERFORMANCE)

Modelos, Tamaños y Dimensiones H055N
N: Convección Natural
F: Convección Forzada

Pantalla Control
Ajustes (Settings)
Temporizador (Cuenta Regresiva)

desde 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos
Alarma

Visual - Limitador Mecánico de Temperatura Clase 1
Ventilador

x

Modelos, Tamaños y Dimensiones H110N
N: Convección Natural
F: Convección Forzada

Pantalla Control
Ajustes (Settings)
Temporizador (Cuenta Regresiva)

desde 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos
Alarma

-

Modelos, Tamaños y Dimensiones H055F
N: Convección Natural
F: Convección Forzada

Pantalla Control
Ajustes (Settings)
Temporizador (Cuenta Regresiva)

Visual - Limitador Mecánico de Temperatura Clase 1
Ventilador

-

