



SIMPLIFICADO HASTA LA PERFECCIÓN

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



¿QUE ES 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.



¿PORQUE ELEGIR ELOS?

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

FÁCIL
DE USAR

Elos es una alternativa fiable y segura a los equipos multifuncionales

BAJO
MANTENIMIENTO

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

ENGINEERED BY
MEMMERT

Mientras que su precio es muy asequible y competitivo, la calidad y precisión de Elos superará todas sus expectativas.

**CALIDAD/
PRECIO**
BUENA RELACION

El envío se realiza 15 días después de haber confirmado su pedido.

ENVÍO
RÁPIDO

DESEMPEÑO SUPERIOR (PERFORMANCE)

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				
N: Convección Natural F: Convección Forzada				
Ajustes (Settings)				
Digital				
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				
N: Convección Natural F: Convección Forzada				
Datos Generales	Rango de Temperatura	ambiente +10° C a +220° C	ambiente +10° C a +220° C	ambiente +15° C a +220° C
	Equipamiento estándar	1 parrilla		
	Controlador de Temperatura	microprocesador PID		
	Potencia Eléctrica (W) a 230 V	1200	1600	1200
	Potencia Eléctrica (W) a 115 V	1200	1400	1200
Interior de Acero Inoxidable	Volumen (litros)	53	108	53
	Ancho (mm)	400	520	400
	Altura (mm)	400	520	400
	Profundidad (mm)	330	400	330
	Max. numero de parrillas	3	4	3
Max. carga por parrilla (kg)				
Exterior	Ancho (mm)	640	760	640
	Altura (mm)	665	785	665
	Profundidad (mm)	520	585	520
	Peso Neto (kg) incluida 1 parrilla	43	58	45

