



SIMPLIFICADO HASTA LA PERFECCIÓN

Incubadoras y hornos para laboratorios EL0S
Fáciles de usar, precisos y confiables



DESEMPEÑO SUPERIOR (PERFORMANCE)

Las Incubadoras Elos **Breed** tratan a las muestras con extrema delicadeza. Gracias a su gran precisión, son ideales tanto para la incubación en laboratorios microbiológicos como para la preparación de muestras en los sectores industriales y de la investigación. Según la aplicación, se pueden elegir los modelos con sistema de convección natural (N) y sistema de aire forzado (F). Por supuesto, siempre equipadas con puerta interior de vidrio y doble junta.

¿BUSCA UNA INCUBADORA?

Modelos, Tamaños y Dimensiones						
N: Convección Natural F: Convección Forzada						
Datos Generales	Rango de Temperatura	ambiente +5° C a +80° C	ambiente +5° C a +80° C	ambiente +10° C a +80° C		
	Equipamiento estándar	1 parrilla, 1 puerta interior de vidrio				
	Controlador de Temperatura	microprocesador PID				
	Potencia Eléctrica (W) a 230 V	1200	1600	1200	1600	
	Potencia Eléctrica (W) a 115 V	1200	1400	1200	1400	
	Volumen (litros)	53	108	53	108	
	Ancho (mm)	400	520	400	520	
	Altura (mm)	400	520	400	520	
	Profundidad (mm)	330	400	330	400	
	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	47	64	49	66	

Modelos, Tamaños y Dimensiones				
N: Convección Natural F: Convección Forzada				
Pantalla Control	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		

Desempeño preciso (Performance)	Desviación de Temperatura (Uniformidad) (+/- en K)	37 °C	0,6	0,7	0,4	0,5
	Estabilidad de Temperatura (Precisión) (+/- en K)	50 °C	1	1,2	0,7	0,9
		80 °C	1,8	2	1,3	1,5
		37 °C	0,3	0,3	0,2	0,2
		50 °C	0,4	0,4	0,3	0,3
		80 °C	0,5	0,5	0,3	0,3
	Tiempo de Calentamiento (min)	37 °C	28	35	19	25
		50 °C	32	40	23	28
		80 °C	38	50	28	32
	Tiempo de Recuperación (puerta abierta 30 seg.) (min)	37 °C	15	18	10	14
		50 °C	18	22	12	16
		80 °C	22	28	15	20

