

# INCUBADORA SHAKER DE PISO

430-D / 430-RD



## Descrição do Produto

- Desenvolvido para testes que necessitem de agitação orbital constante e temperatura controlada.
- Precisão no controle de Temperatura.
- Equipamento de Piso.
- Alta Durabilidade e fácil Assepsia.

## Características Técnicas

- Controlador de temperatura digital microprocessado (Sistema PID), resolução de 0,1° C, relé de estado sólido e sensor Pt 100;
- Controle de Rotação (RPM) digital microprocessado de três (03) dígitos que possibilita o controle preciso de valores em (RPM) com intervalos conhecidos e ajustáveis de Tempo em minuto/segundo (mm:ss) com 4 programas de até 12 segmentos (Rampas e Patamares).
- Circulação forçada de ar que garante perfeita homogeneização da temperatura.
- Porta com visor de vidro.
- Construído internamente em Aço Inox AISI 430 e externamente em aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática a pó.
- Plataforma de alumínio 5mm para acomodar diversos tipos de tubos, frascos ou balões.
- Pés niveladores.

## Modelo 430-RD

- Sistema de refrigeração por meio de uma unidade selada livre de CFC (Refrigerante Ecológico R 134A).

## Especificações Técnicas

|                                                     |                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Faixa de temperatura de trabalho <b>Mod. 430-D</b>  | Amb. +15°C a 60°C                                               |
| Faixa de temperatura de trabalho <b>Mod. 430-RD</b> | 15°C a 60°C                                                     |
| controle de temperatura                             | PID                                                             |
| Resolução                                           | ± 0,1°C                                                         |
| Indicação digital                                   | LED                                                             |
| Rotação                                             | 20 a 220 RPM                                                    |
| Sensor de temperatura                               | PT 100                                                          |
| Saída para retransmissão                            | 4 a 20ma                                                        |
| Plugue de alimentação                               | 3 pinos NBR 14136                                               |
| Sistema de aquecimento                              | Resistência aletada em aço carbono com tratamento anticorrosivo |
| Grau de proteção                                    | IP 20                                                           |
| Disponível nas voltagens                            | 110 ou 220 Vca                                                  |

## OPÇÕES DE GARRAS



- Quarenta (40) Garras de aço inox AISI 304 para Erlenmeyers de 125 ml;
- Doze (12) Garras de aço inox AISI 304 para Erlenmeyers de 500 ml;
- Seis (06) Garras de aço inox AISI 304 para Erlenmeyers de 1000 ml;

\* Garras vendidas separadamente, solicite orçamento.

## OPCIONAIS



- Serviço de Qualificação IQ, OQ e QD

## ACOMPANHAM



- Manual de operação em português.
- Certificado de calibração RBC, para controlador de temperatura.
- Conexão para aquisitor de dados Data Logger (4 a 20ma).

## Informações da Incubadora de Piso Shaker 430-D / 430-RD

| MODELO       | INTERNO    |                 |           | EXTERNO    |                 |           |
|--------------|------------|-----------------|-----------|------------|-----------------|-----------|
|              | LARGURA mm | PROFUNDIDADE mm | ALTURA mm | LARGURA mm | PROFUNDIDADE mm | ALTURA mm |
| 430D e 430RD | 930        | 600             | 350       | 1150       | 820             | 830       |

| MODELO       | MEDIDAS DA PLATAFORMA |                 |
|--------------|-----------------------|-----------------|
|              | LARGURA mm            | PROFUNDIDADE mm |
| 430D e 430RD | 800                   | 450             |

| MODELO | PESO Kg | POTÊNCIA W |
|--------|---------|------------|
| 430-D  | 125     | 850        |
| 430-RD | 155     | 900        |