

Incubateur I 260

- * **Capacité 256 litres**
- * **Plage de 1°C. jusqu'à +80°C.**
- * **Gamme de 32 à 749 litres**
- * **Chambre en acier inox**
- * **Single Display ou Twin Display**
- * **Diverses interfaces**
- * **Convection naturelle ou ventilée**

Description produit

Impossible de dissocier les incubateurs I Memmert du monde de la recherche, de la médecine, de la pharmacie et des technologies des produits agro-alimentaires. Les chargements à caractère organique exigent un traitement thermique particulièrement ménagé. Pour cette raison, le chauffage et la régulation de ces appareils ont été conçus spécifiquement pour des températures basses jusqu'à +80 °C. Pour éviter tout dépassement lié aux oscillations d'approche, la température est menée dans un couloir très étroit vers sa consigne pour y être maintenue avec grande précision. Selon les besoins, deux séries de modèles sont disponibles: les appareils de la série IN avec brassage par convection naturelle et ceux de la série IF avec air forcé.



Données techniques

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| Capacité | 256 litres |
| T°C | +30°C. à +80°C. |
| Voltage | 220 - 240 V |
| Poids | 110 Kg |
| Dimensions ext. | 824 x 1186 x 684 (L x H x P en mm) |
| Dimensions int. | 640 x 800 x 500 (L x H x P en mm) |
| Max. d'étagères | 9 |
| Equipement int. | 2 grilles inox |

Options

| |
|--------------------------|
| Porte en verre |
| Prise intérieure |
| Alarme contact sec |
| Ouverture vers la gauche |
| |
| |
| |