

Incubateur I 30

- * **Capacité 32 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	32 litres
T°C	+30°C. à +80°C.
Voltage	220 - 240 V
Poids	44 Kg
Dimensions ext.	585 x 707 x 434 (L x H x P en mm)
Dimensions int.	400 x 320 x 250 (L x H x P en mm)
Max. d'étagères	3
Equipement int.	1 grille inox

Options

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