Estufa para desecación al vacío “Vaciotem-GMP”

CON REGULADOR ELECTRÓNICO DIGITAL DE TEMPERATURA, PRESIÓN DE VACÍO Y TIEMPO.
PARA TEMPERATURAS REGULABLES, DESDE 35 °C HASTA 200 °C
ESTABILIDAD ±1 °C, A 100 °C, HOMOGENEIDAD ±3 °C, A 100 °C, ERROR DE CONSIGNA ±2 °C, RESOLUCIÓN 1 °C
PRESIÓN REGULABLE DE 1 BAR

NUEVO

EU GMP Annex 11

FDA 21 CFR Part 11

USB

SEGURIDAD:
NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.
NORMA DIN 12880. TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.

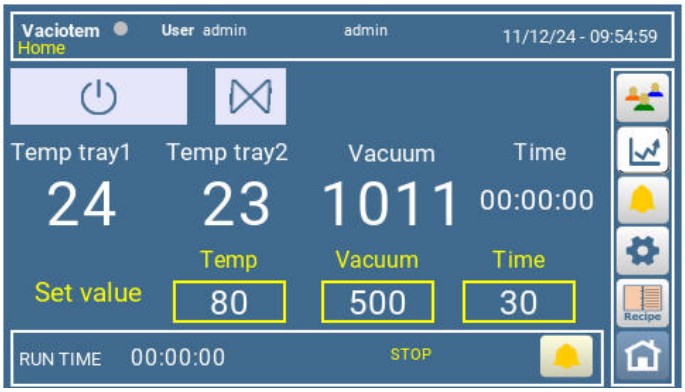
CARACTERÍSTICAS

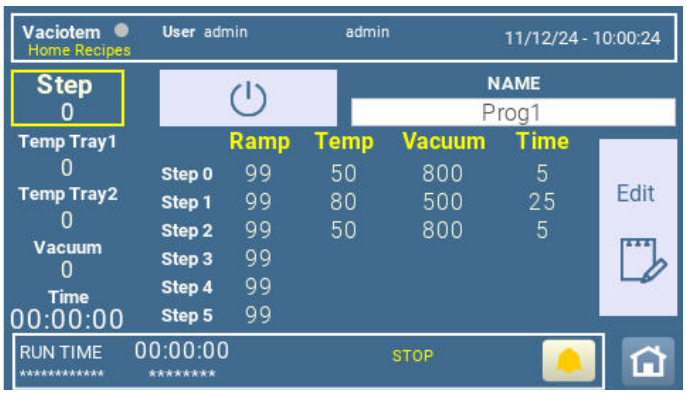
Regulador electrónico digital de temperatura, presión de vacío y del programador horario,que permite seleccionar los períodos de tiempo preestablecidos.
Sensor de temperatura Pt100.
Control automático de la válvula de aireación al final del proceso.
Elementos calefactores circundantes a su recinto útil.
Recinto interior cilíndrico en Acero inox AISI 304.
Bandejas de aluminio anodizado.
Contrapuerta interior en vidrio templado montado sobre asentamiento elástico en silicona que permite absorber todas las dilataciones y contracciones que se puedan producir.
Toma de vacío con válvula de cierre.
Toma de aire en el panel frontal.
Conector posterior para la bomba de vacío.
Mueble exterior recubierto en epoxi.
Salida USB para lectura e impresión de parámetros por ordenador.



PANEL DE MANDOS

Sinóptico: Muestra el estado de todos los elementos activos.
Lectura de Parámetros: Visualización en tiempo real de los valores actuales de temperatura en diferentes zonas del equipo.
Valores de Consigna: Información sobre los set points actuales.
Alarmas: Detalles de las alarmas activas con iconos para la puesta en marcha y el reconocimiento de alarmas.
Tiempo de Funcionamiento: Información sobre el tiempo de operación y consignas de tiempo establecidas.
Comunicaciones: Interface Ethernet LAN/USB. Los datos del programa se guardan automáticamente en caso de interrupción del suministro eléctrico.
Programación: Capacidad para guardar hasta 50 programas personalizables por el usuario, cada uno con hasta 5 pasos configurables y rampas de control de temperatura.
Niveles de Usuario: Permite hasta cinco niveles diferentes de usuarios.
Generación de Informes: Creación automática de informes en formatos PDF y CSV, con capacidad para almacenar hasta 200 informes.
Termobandejas: Termobandejas extraíbles y calentables de la cámara de trabajo que aseguran un proceso de regulación de temperatura rápido y uniforme con mínima pérdida de calor, ideal para alimentos, productos cosméticos, relojes, libros, y circuitos impresos. Cada termobandeja puede controlarse y calibrarse de forma independiente.





Disponible en versión ATEX bajo pedido. Ex ATEX

MODELO

Código	Vacío máximo	Capacidad litros	Ø / Fondo (interior) cm	Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm	Dispositivos para guías bandeja	Consumo W	Peso Kg
4001491	10^{-2} mm Hg	47	34 52	54 76 70	2	800	73

Nota: La óptima homogeneización de la temperatura se consigue con una razonable distribución del espacio y carga, no sobrepasando el 70% del volumen útil.