ESTUFAS DE SECADO Y ESTERILIZACIÓN

PREMIER SERIE

SISTEMA A REGULACIÓN

Estufas de secado y esterilización “Conterm”

A CONVECCIÓN NATURAL.
TERMOSTATO REGULADOR DE TEMPERATURA Y TERMÓMETRO DIGITALES.
PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE 40 °C HASTA 300 °C.
ESTABILIDAD: ±0,5 °C, A 150 °C. HOMOGENEIDAD: ±1,5 °C, A 150 °C.

SEGURIDAD:
NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.
NORMA DIN 12880. (CLASE 2 Y 3.1) TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.

300°C

CARACTERÍSTICAS, PANEL DE MANDOS, SEGURIDAD, NORMAS Y ACCESORIOS (ver págs. 198 y 199).



Modelos Conterm, códigos, 2000251 y 2000253.



Modelo Conterm tipo Poupinel, códigos 2000252 y 2000254.

EQUIPO ESTÁNDAR
2 bandejas y 4 guías.

MODELOS

Código	Capacidad litros	Alto / Ancho / Fondo (interior) cm	Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm	Alojamientos para guías bandeja	Consumo W	Peso Kg
2000251	36	40 30 30	60 65 49	7	870	35
2000252	52	33 47 33	53 82 52	5	980	44
2000253	80	50 40 40	70 74 59	8	1150	54
2000254	150	50 60 50	70 95 68	8	1900	76

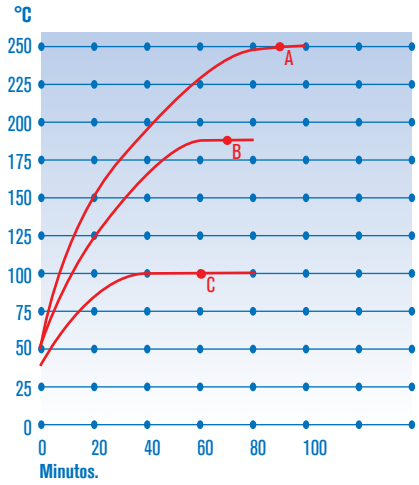

Gráfico de temperatura-tiempo.
A. Set a 250 °C: 1 h 30’.
B. Set a 180 °C: 1 h 12’.
C. Set a 100 °C: 1 h.

ACCESORIOS
Complementos que a elección del usuario deberá instalarse en fábrica.



2000009 **Programador horario de 24 horas** para ciclo continuo con levas accionables cada 15 min. para conexión-desconexión.

REPUESTOS
Guías y bandejas.

Para estufa código	2000250	2000251	2000252	2000253	2000254
Guías bandeja - 2 unidades	2000011	2000012	2000012	2000013	2000015
Bandejas	2000021	2000022	2000024	2000023	2000025

Para cada bandeja es necesario adaptar dos guías.