



**Garantía
2 años**

Horno de Secado de Convección Natural 65 Litros

HSF112532



Descripción

El Horno de Secado de Convección Natural de 65 litros, es un equipo que proporciona un control preciso de temperatura y un ambiente uniforme mediante su sistema de convección natural, facilitando de forma segura, el proceso de secado, calentamiento, esterilización de materiales sensibles o delicados. Ideal para laboratorios de química, microbiología, investigación farmacéutica, alimentos, biología molecular, universidades, controles de calidad, universidades, control de calidad, entre otros.

Especificaciones Técnicas

Parámetro	Valor/Dato	Unidades
Capacidad	65	L
Temperatura	TA +10 a 300	°C
Resolución	0.1	°C
Estabilidad	±1	°C
Uniformidad	±3.5	%
Temporizador	0-9999	min
Operación	Continua/Tiempo	-
Dimensiones Internas	400x360x450	mm
Dimensiones Externas	550x550x840	mm
Peso	44	kg
Potencia	1.6	kW
Alimentación	120 ±10%/60 13.33 ±10%	V/Hz A

CE
Conformidad
Europea

ISO
9001:2015
13485:2016



Características

- Panel digital LED a color para la configuración de parámetros.
- Sistema PID de temperatura que ofrece gran precisión y estabilidad.
- Sistema de Convección Natural para un ambiente suave y delicado.
- Configuración de temperatura y tiempo de manera sencilla.
- Calentamiento por resistencia eléctrica de acero inoxidable.
- Opción de programación de ciclos de trabajo en el panel de control.
- Alarma auditiva y visual al finalizar el tiempo programado.
- Sensado en tiempo real de temperatura por medio de sensor PT100.
- Cuerpo de acero laminado en frío con pintura electrostática.
- Interior de acero inoxidable SUS304, resistente a la corrosión.
- Puerta de acero con aislante térmico y ventana de cristal templado.
- Rejillas de acero inoxidable removibles y ajustables.

Accesorios Incluidos

- 2 Rejillas removibles y ajustables.
- Cable de alimentación (120 ±10%V/60Hz).

¡¡Incluye Manual de Operación en Español!!