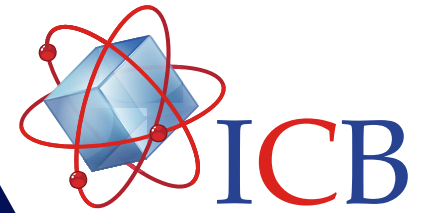




**Garantía
2 años**

Horno de Secado 30 Litros



HSF102986

Descripción

El Horno de Secado de 30 litros, es un equipo que proporciona un control preciso de temperatura y un ambiente uniforme mediante su sistema de convección forzada accionado manualmente, facilitando de forma segura, el proceso de secado, calentamiento, esterilización de materiales o pruebas de envejecimiento de muestras por medio de calor seco. Ideal para laboratorios de química, microbiología, investigación farmacéutica, alimentos, biología molecular, universidades, controles de calidad, entre otros.

Especificaciones Técnicas

Parámetro	Valor/Dato	Unidades
Capacidad	30	L
Temperatura	TA +10 a 300	°C
Resolución	0.1	°C
Estabilidad	±1	°C
Uniformidad	±2.5	%
Temporizador	0-9999	min
Operación	Continua/Tiempo	-
Dimensiones Internas	310x310x310	mm
Dimensiones Externas	450x440x690	mm
Peso	33	kg
Potencia	800	W
Alimentación	110/60	V/Hz

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 Forzada que proporciona mayor efectividad.
- Configuración de temperatura y tiempo de manera sencilla.
- Circulación de aire horizontal de alta eficiencia y uniformidad.
- 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 PT100.
- Cuerpo de acero laminado en frío con pintura electrostática.
- Interior de acero inoxidable SUS 304 acabado espejo, resistente a la corrosión.
- Puerta de acero con aislante térmico y ventana de cristal templado.

Accesorios Incluidos

- 2 Rejillas removibles y ajustables.
- Cable de alimentación (110V 60Hz).

¡¡Incluye Manual de Operación en Español!!