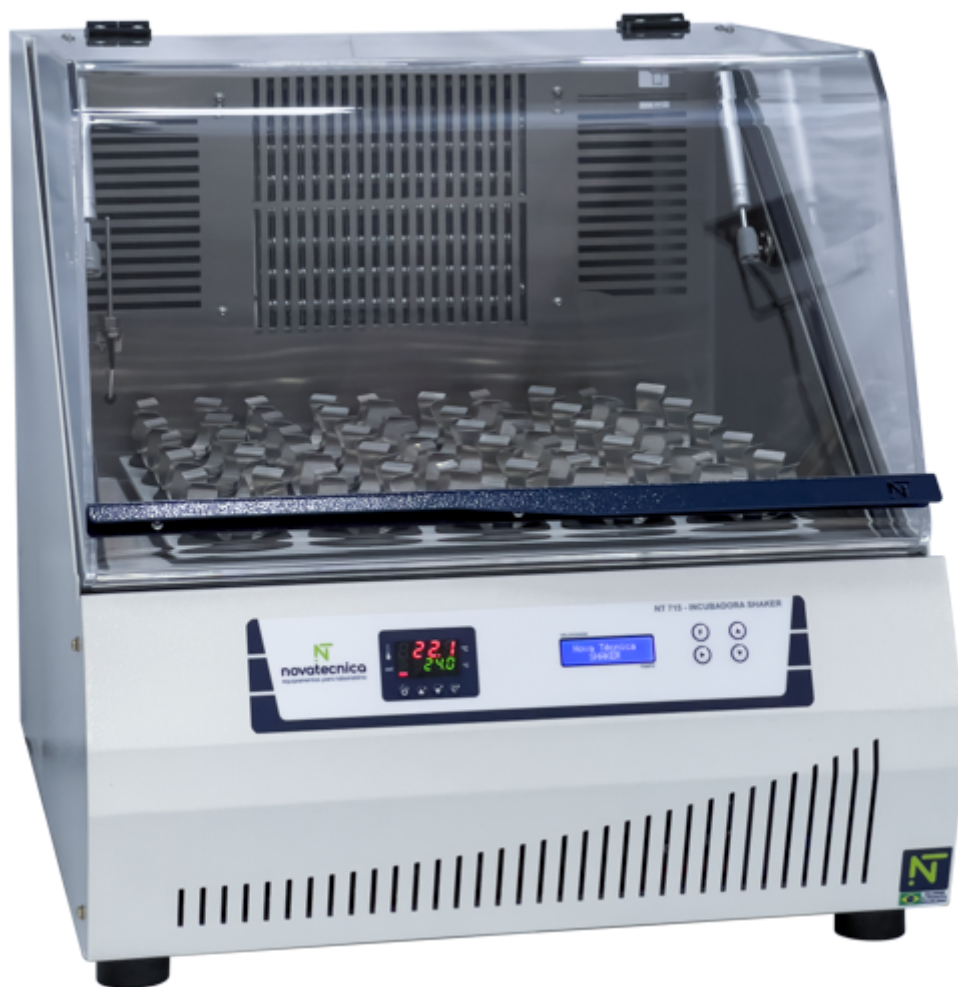


(19) 3422-6757

novatecnica@novatecnica.com.br

Rua Elvira Dal Pico Degaspari, 177 (Ind. Uninorte II) Água Santa Piracicaba-SP CEP: 13413-650

Modelo NT 715 | Incubadora Shaker Refrigerada



Incubadora Shaker de bancada com agitação orbital e aquecimento e refrigeração. Utilizada para incubação de amostras que necessitem de agitação orbital e temperatura controlada, tais como estudos de biologia celular, microbiologia, meios de cultura para crescimento de microorganismos e análises bioquímicas. Plataforma para frascos de 50 ml até 2.000 ml

Principais características do produto

- Movimento de agitação orbital
- Temperatura -10°C a 60°C
- Velocidade de 40 a 300 Rpm com incrementos de 10 em 10 Rpm
- Display digital LCD alfanumérico com iluminação interna e indicação direta de velocidade (Rpm), Tempo (min./seg) e Temperatura (°C)
- Controlador de velocidade microprocessado com inversor de frequência
- Controle de temperatura microprocessado digital, sistema PID com indicação da temperatura de processo (PV) e SET POINT
- Tecnologia que permite o reinício automático do shaker em caso de falha de energia, possibilitando o retorno da operação de forma automática com os últimos valores (programa) introduzido
- Capacidade para frascos até 2.000 ml
- Mecanismo de agitação através de mancais e rolamentos
- Sensor de temperatura tipo PT 100
- 20 programas
- Timer de 9999 minutos e 59 segundos.
- Rampa de aceleração ajustável de 5 a 30 segundos (26 níveis)
- Rampa de frenagem ajustável de 5 a 30 segundos (26 níveis)
- Circulação forçada de ar
- Porta em acrílico com amortecedor
- Motor de indução livre de escovas, ideal para trabalhos contínuos
- Termostato de segurança contra elevação da temperatura
- Dispositivo automático de segurança que interrompe a agitação em caso de abertura da tampa
- Alarme áudio visual para fim de processo e erros
- Gabinete interno em aço inox Aisi 304
- Gabinete externo em chapa de aço carbono com tratamento anticorrosivo e pintura em epóxi texturizado eletrostático.
- Pés anti-vibratórios
- Fusível de segurança. Cabo de alimentação com Plug conforme norma ABNT NBR 14136
- Plataforma com garras ou presilhas em aço inox AISI 304 para fixação dos frascos, plataforma intercambiável ou plataforma de rolete/universal


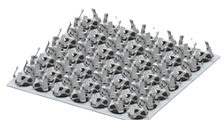



Detalhes técnicos

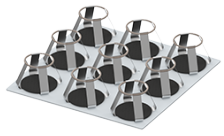
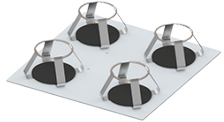
Movimento	Orbital
Órbita / Deslocamento	20 mm
Volume	até 2.000 ml
Velocidade	40 a 300 Rpm - ajuste de 10 em 10 Rpm
Controle de velocidade	Microprocessado digital com inversor de frequência
Temperatura	-10°C a 60°C
Controle de temperatura	Microprocessado PID digital
Resolução	0,1 °C
Programas	20 programas
Timer	9999 minutos e 59 segundos
Rampa de aceleração	26 níveis - 5 a 30 a segundos
Rampa de frenagem	26 níveis - 5 a 30 segundos
Resistência	

Tubular blindada em Aço inox

Refrigeração	Compressor hermético livre de CFC
Motor	Motor de indução livre de escobas (brushless)
Dimensão da plataforma (LxP)	440 x 440 mm
Dimensão externa (LxPxA)	590 x 765 x 615 mm
Potência	1400 W
Alimentação	127V ou 220V, 50/60 Hz
Peso	90 Kg

Acessórios

45 x 25 ml 	Plataforma 45 x 25 ml (erlenmeyer)
45 x 50 ml 	Plataforma 45 x 50 ml (Erlenmeyer)
25 x 125 ml 	Plataforma 25 x 125 ml (Erlenmeyer)
25 x 250 ml 	Plataforma 25 x 250 ml (Erlenmeyer)
16 x 500 ml 	Plataforma 16 x 500 ml (Erlenmeyer)
9 x 1.000 ml	Plataforma 9 x 1.000 ml (Erlenmeyer)

	
4 x 2.000 ml 	Plataforma 4 x 2.000 ml (Erlenmeyer)
Plataforma Mista	Plataforma mista
Plataforma Lisa	Plataforma Lisa emborrachada com molas
Plataforma com estante	Plataforma com estante para tubos ou frascos
Plataforma de Roleta	Plataforma de Roleta
Desenvolvimento	Desenvolvimento de plataforma com características específicas

Itens que acompanham

01 plataforma com volume/ capacidade a ser definido

Manual de instruções em português

Termo de Garantia de fábrica - 01 Ano

Opcionais

Desenvolvimento de plataforma com características específicas

Iluminação Interna

Certificado de calibração Rastreável

Certificado de calibração Acreditado