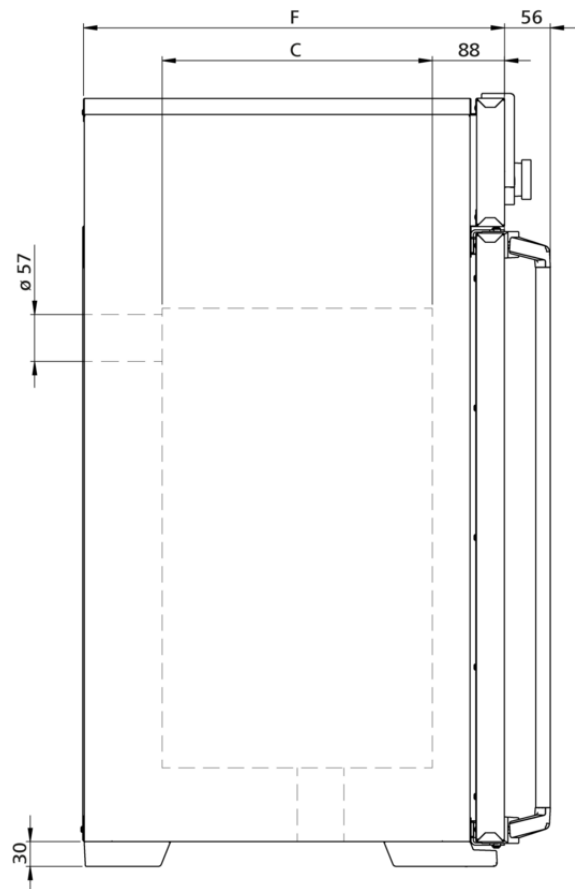
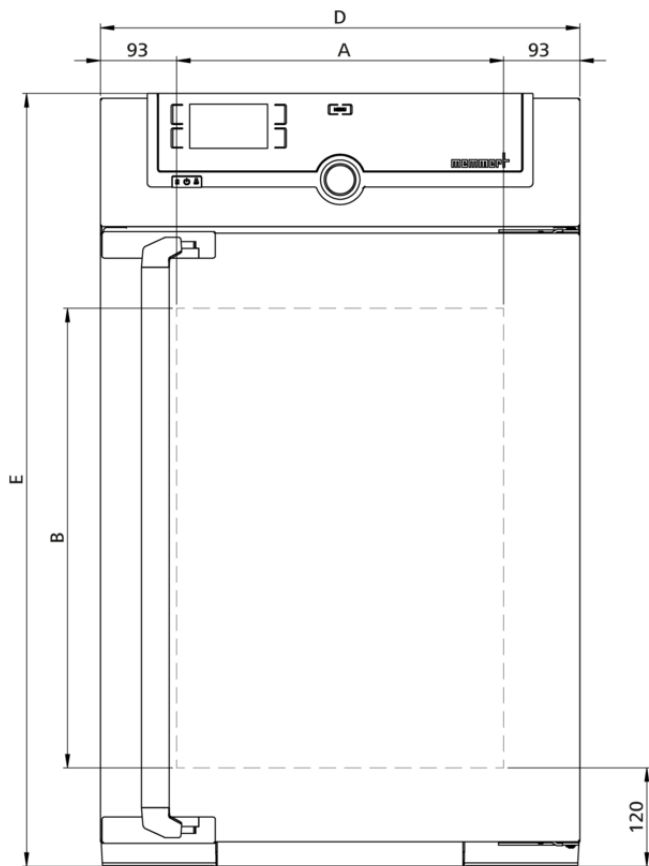


## Incubador

### IN75

El incubador I encaja a la perfección en el ámbito de la investigación, la medicina y la farmacia, así como en las disciplinas de análisis y química de los alimentos.



## Temperatura

<b>Rango de temperaturas ajustables</b>	+20 a +80 °C
<b>Rango de temperatura de trabajo</b>	mín. 5 sobre la temperatura ambiente hasta +80 °C
<b>Resolución del indicador valores nominales de la temperatura y valores reales</b>	0,1 °C
<b>Sonda de temperatura</b>	1 Pt100 (clase DIN A) con sistema de medición de 4 hilos

## Técnica de regulación

<b>Control COCKPIT</b>	SingleDISPLAY. Controlador de microprocesador PID digital multifuncional adaptativo con pantalla de gráficos a color TFT de alta resolución
<b>Temporizador</b>	Reloj de cuenta atrás digital con indicación del valor nominal de tiempo, ajustable desde 1 minuto hasta 99 días
<b>Función Setpoint WAIT</b>	El tiempo empieza a contar una vez alcanzada la temperatura nominal
<b>Calibración</b>	tres valores de temperatura a elegir
<b>Parámetros ajustables</b>	Temperatura (Celsius o Fahrenheit), posición de la trampilla de extracción de aire, tiempo de funcionamiento del programa, zona horaria, hora de verano/invierno

## Ventilación

<b>Ventilación</b>	Ventilación natural
<b>Aire exterior</b>	a través de trampilla de extracción de aire de configuración electrónica; adición de aire exterior precalentado
<b>Extracción de aire</b>	Tubo de extracción con válvula de estrangulación, regulable electrónicamente

## Comunicación

<b>Protocolización de datos</b>	Los datos del desarrollo del programa se guardan en caso de que se interrumpa el suministro eléctrico
<b>Programación</b>	Lectura, administración y organización del registrador de datos a través del puerto Ethernet (versión de prueba por un plazo limitado disponible para descargar). Si se desea, el dispositivo USB con software AtmoCONTROL está disponible a modo de accesorio

## Seguridad

<b>Vigilancia de la temperatura</b>	Vigilancia de la temperatura electrónica y ajustable y limitador mecánico de temperatura (TB), clase de protección 1 (DIN 12880) para interrupción del calentamiento a 20 °C por encima de la temperatura máxima del equipo
<b>Sistema de autodiagnóstico</b>	para detección de fallos

## Equipamiento básico

Envío estándar	incluye certificado de calibración de fábrica a +37 °C
Puerta	Puerta de acero inoxidable completamente aislada con dos puntos de cierre (cerradura de la puerta con compresión)
Puerta	Puerta interior de cristal
Inserciones	2 rejilla(s) de acero inoxidable, electropulida(s)

## Interior de acero inoxidable

Interior	Mantenimiento sencillo gracias a las aletas de embutición profunda, calefacción periférica de los 4 lados integrada
Volumen	74 l
Medidas	$A_{(A)} \times A_{(B)} \times F_{(C)}$ : 400 x 560 x 330 mm
N° máx. de inserciones	6
Máx. carga de la cámara del equipo:	120 kg
Carga máx. por inserción	20 kg

## Carcasa de acero estructural

Medidas	$A_{(D)} \times A_{(E)} \times F_{(F)}$ : 585 x 944 x 514 mm (F +56mm manilla de la puerta)
Carcasa	Pared trasera con chapa de acero galvanizada

## Datos eléctricos

Voltaje consumo eléctrico	230 V, 50/60 Hz aprox. 1250 W
Voltaje consumo eléctrico	115 V, 50/60 Hz aprox. 900 W

## Condiciones ambientales

Instalación	La separación entre la pared y la parte posterior del equipo deberá ser como mínimo de 15 cm. La distancia hasta el techo debe ser como mínimo de 20 cm y la distancia de los laterales a la pared o al equipo contiguo de al menos 5 cm.
Altura de instalación	Máx. 2000 m sobre el nivel del mar
Temperatura ambiente	+5 °C a +40 °C
Humedad del aire (rh)	Máx. 80%, sin condensación
Categoría de sobretensión	II
Grado de contaminación	2

**Datos de embalaje/envío**

<b>Información de transporte</b>	¡Los equipos deben transportarse en posición vertical!
<b>Número estadístico de mercancía</b>	8419 8998
<b>País de origen</b>	República Federal de Alemania
<b>N.º Reg. WEEE</b>	DE 66812464
<b>Medidas aprox. incl. cartón</b>	An x Al x F 730 x 1130 x 670 mm
<b>Peso neto</b>	aprox. 66 kg
<b>Peso bruto cartón</b>	aprox. 85 kg

**Las unidades estándar están aprobadas en materia de seguridad y llevan las marcas certificadoras**

