



ESTUFA AL VACÍO 30 LITROS 250 GRADOS CON BOMBA DE VACÍO

Descripción

Se utiliza en el área alimenticia, clínica y hospitalaria cuando es necesario la obtención de secados a baja temperatura para preservar la integridad de la muestra

- Construido con gabinete de acero esmaltado en epóxico electrostático
- Cámara interior de acero inoxidable pulido tipo espejo y con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y sanitización
- Dimensiones aprox. De la cámara altura 30 cm x frente 32 cm. X fondo 30 cm total 30 litros
- Dimensiones externas: altura 48 cm x frente 61cm x fondo 30 cm
- Puerta con sello de silicona, cierre de presión
- Visor de la cámara frontal reforzado y templado.
- Temperatura de trabajo programable de 50 a 250°C con fluctuación de 1°C
- Sonda de temperatura blindada tipo pt100 encapsulada en acero inoxidable
- Capacidad de vacío final de 0,1 mpa (760 mm hg)
- Manómetro para indicación de vacío en la cámara interna
- Consumo de la estufa: 500 watts
- Incluye 1 parrilla
- Bomba de vacío tipo rotatoria con paletas
- Desplazamiento de aire 60 lt/minuto
- Vacío final de 720 mm hg
- Válvula de alivio para protección del aceite
- Reservorio de aceite de 550 ml
- Manómetro para indicación de vacío
- Manual de operación
- Alimentación eléctrica 220 v 50h 500w
- ISO 9001