



MESA AGITADORA SHAKER MICROPROCESADA MODELO ECONÓMICO

Descripción

Este agitador tipo shaker es adecuado para la mezcla de líquidos en diferentes tipos de envases como frascos, botellas, erlenmeyer, etc, se usa mucho en microbiología, química, inmunología, bioquímica y biología molecular

- Base en placa de acero reforzada esmaltada en epóxico electrostático con pies de goma regulables en altura
- Base pesada para dar buena estabilidad al sistema
- Sistema de agitación circular orbital excéntrica de 10 mm
- Motor silencioso y sin carbones de bajo consumo y poca mantención
- Velocidad de agitación programable de 50 hasta 300 rpm con regulador digital de
- Timer programable de 1 minuto hasta 99, 9 horas en display digital
- Capacidad hasta 6 erlenmeyer de 250 ml
- Capacidad máxima de carga hasta 2,5 Kg.
- Alimentación eléctrica 220 V
- Manual de operación
- Dimensiones: 280 x 270 x 110 mm
- Peso:7,5 Kg