



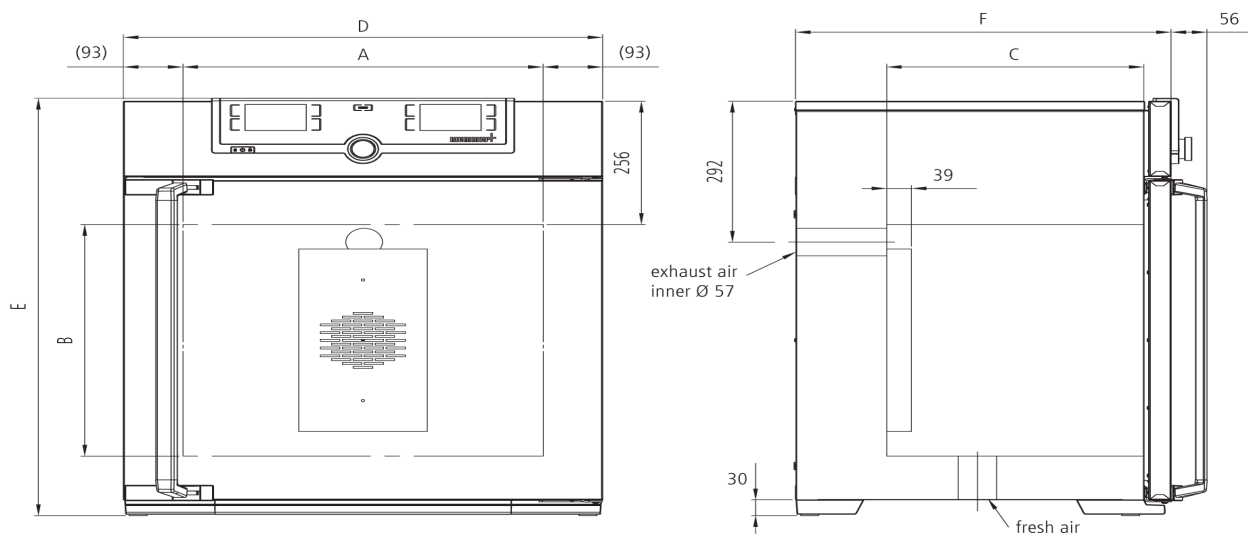
Incubador IF55plus

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.



El sistema de calentamiento de este incubador está ajustado de forma óptima tanto para un sistema de convección natural como para un sistema de circulación de aire forzada. Por este motivo, el ventilador se puede desconectar por completo con el fin de calentar cargas muy valiosas con especial cuidado en los sectores farmacéutico, médico, de la investigación y la química de los alimentos.

En esta página encontrará toda la información técnica relevante sobre nuestro incubador. Si desea obtener más información, el departamento de ventas está a su entera disposición. En caso de necesitar una solución personalizada, envíe un correo electrónico a nuestros técnicos expertos a myAtmoSAFE@memmert.com.



Temperatura

Rango de temperatura	Al menos 10 °C por encima de la temperatura ambiente hasta +80 °C
Resolución del indicador valores nominales de la temperatura y valores reales	0,1 °C
Temperatura	2 sondas de temperatura Pt100 (clase DIN A) con sistema de medición de 4 hilos con sistema de control recíproco y traspaso de funciones en caso de valores de temperatura exactamente iguales

Técnica de regulación

Control COCKPIT	TwinDISPLAY. Controlador de microprocesador PID digital multifuncional adaptativo con 2 pantallas de gráfico a color de alta resolución
Ajuste de idioma	Alemán/Inglés/Francés/Español/Polaco/Checo/Húngaro
Temporizador	Reloj de cuenta atrás digital con indicación del valor nominal de tiempo, ajustable desde 1 minuto hasta 99 días
Función HeatBALANCE	Ajuste de la distribución de la potencia calorífica entre los grupos de radiadores superiores e inferiores de -50 % a +50%
Función SetpointWAIT	El tiempo empieza a contar una vez alcanzada la temperatura nominal
Calibración	tres valores de temperatura a elegir
Parámetros ajustables	Temperatura (Celsius o Fahrenheit), velocidad del motor de aire de circulación, posición de la trampilla de extracción de aire, tiempo de funcionamiento del programa, zona horaria, hora de verano/invierno
Esterilización	Programa fijo de esterilización (4h/160 °C) para la esterilización del interior, no sirve para esterilizar la carga

Ventilación

Turbina de aire	regulable electrónicamente, ajustable en incrementos del 10 %, prácticamente sin ruidos, adaptada por segmentos
Suministro de aire limpio	regulable electrónicamente, ajustable en incrementos del 10 %, adaptado por segmentos
Extracción de aire	Tubo de extracción con válvula de estrangulación, regulable electrónicamente

Comunicación

Protocolización de datos	Los datos del desarrollo del programa se guardan en caso de que se interrumpa el suministro eléctrico
Programación	Programación, administración y transmisión de programas a través del puerto Ethernet o el puerto USB mediante el software AtmoCONTROL

Seguridad

Vigilancia de la temperatura	Limitador mecánico de temperatura (TB), clase de protección 1 (DIN 12880), para interrupción del calentamiento aprox. a 20 °C por encima de la temperatura máxima del equipo
Vigilancia de la temperatura	Sistema de vigilancia de la temperatura (TWW), clase de protección 3.1 o limitador de temperatura (TWB), clase de protección 2, se puede seleccionar en la pantalla
AutoSAFETY	Vigilancia adicional integrada de temperatura excesiva o insuficiente (ASF) que sigue automáticamente el valor nominal en función del intervalo configurado, alarma en caso de exceso de temperatura o temperatura insuficiente, interrupción del calentamiento en caso de exceso de temperatura
Sistema de autodiagnóstico	para detección de fallos
Alarma	óptica y acústica

Equipamiento básico

Puerta	Puerta de acero inoxidable completamente aislada con dos puntos de cierre (cerradura de la puerta con compresión)
Inserciones	1 rejilla(s) de acero inoxidable, electropulida(s)
Envío estándar	incluye certificado de calibración de fábrica a +37 °C
Puerta	Puerta interior de cristal

Interior de acero inoxidable

Interior	Mantenimiento sencillo gracias a las aletas de embutición profunda, calefacción periférica de los 4 lados integrada
Volumen	53 l
Medidas	$A_{(A)} \times A_{(B)} \times F_{(C)}$: 400 x 400 x 330 mm
N° máx. de inserciones	4
Máx. carga de la cámara del equipo:	80 kg
Carga máx. por inserción	20 kg

Carcasa de acero estructural

Medidas	$A_{(D)} \times A_{(E)} \times F_{(F)}$: 585 x 784 x 514 mm
Carcasa	Pared trasera con chapa de acero galvanizada

Datos eléctricos

Voltaje consumo eléctrico	230 V, 50/60 Hz aprox. 1000 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

Información de transporte	¡Los equipos deben transportarse en posición vertical!
Número estadístico de mercancía	8419 8998
País de origen	República Federal de Alemania
N.º Reg. WEEE	DE 66812464
Medidas aprox. incl. cartón	An x Al x F 730 x 950 x 670 cm
Peso neto	aprox. 57 kg
Peso bruto cartón	aprox. 76 kg

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

