

Ficha técnica

Estufas com tela sensível ao toque e registros de eventos

Estufas programáveis de 65-452 L com tela de 5 polegadas, controle de ambiente +5 a 300 °C, exportação de dados e permissões de operador.



Imagem: gabinete vertical PT-OVN-010. Modelos menores são de bancada; dimensões e prateleiras por modelo.

Destaques

10 grupos, 30 segmentos e 99999 ciclos

Seis velocidades e comporta de ar motorizada

Interfaces USB e RS-485

Configuração padrão

Tela de 5 polegadas, registros térmicos e eventos com data/hora, permissões, calendário, 10 grupos de 30 segmentos/99999 ciclos, seis velocidades, exaustão motorizada com 10 posições, calibração em oito pontos, pré-aquecimento, prateleiras deslizantes, USB, RS-485 e dupla proteção térmica. Modos fixo, etapas, rampa e calor seco; sonda de amostra opcional.

Acessórios opcionais

Filtros e impressora opcionais. Alarmes ou monitoramento remoto usam uma única opção de comunicação; confirme compatibilidade e disponibilidade. Conformidade de software e validação não são incluídas nem declaradas. Sonda de amostra opcional; confirme modo e configuração.

Informações técnicas

Parâmetro	Valor
Faixa de temperatura	Ambiente +5 a 300 °C
Valor indicado do temporizador	6000 min
Carga por prateleira	25 kg

Modelo	Volume da câmara (L)	Potência de entrada (W)	Prateleiras: fornecidas / máximo
PT-OVN-007	65	1500	2/5
PT-OVN-008	130	1800	2/7
PT-OVN-009	284	2700	3/9
PT-OVN-010	452	3500	4/13

Informações técnicas

Modelo	Uniformidade a 150 °C	Flutuação a 150 °C	Empilhamento
PT-OVN-007	±2 °C	±0.3 °C	Até 2 unidades
PT-OVN-008	±1.9 °C	±0.3 °C	Até 2 unidades
PT-OVN-009	±2.2 °C	±0.5 °C	Não empilhável
PT-OVN-010	±2.5 °C	±0.5 °C	Não empilhável

Informações técnicas

Modelo	Dimensões da câmara (mm)	Dimensões externas (mm)
PT-OVN-007	410 × 350 × 450	575 × 608 × 635
PT-OVN-008	570 × 400 × 570	735 × 658 × 757
PT-OVN-009	720 × 530 × 745	885 × 788 × 932
PT-OVN-010	600 × 580 × 1300	774 × 845 × 1574

Seleção e pedido

Informe modelo, amostra ou aplicação, temperatura de trabalho e disposição das prateleiras. Confirme alimentação e configuração antes do pedido.