

Fiche technique

Incubateurs agitateurs orbitaux de paillasse chauffants

Incubateurs agitateurs orbitaux de 18 à 70 L, 30 à 300 rpm, orbite de 30 mm et réglage de température ambiante +5 à 60 °C.



Extérieur et supports représentatifs. Dimensions, mouvement et configuration selon modèle ; les supports illustrés ne définissent pas la quantité livrée.

Points clés

Régulation PID et écran LCD

Entraînement monoaxe à moteur CC sans balais

Verrouillage, mémoire et reprise après coupure

Configuration standard

Régulateur PID, LCD, entraînement monoaxe, moteur CC sans balais, une plateforme, minuterie, verrouillage et mémoire, reprise après coupure, démarrage progressif et alarme thermique sonore/visuelle avec coupure.

Configuration de récipients par modèle ; confirmer verrerie et supports livrés.

Accessoires en option

Les capacités alternatives sont des montages distincts, non des charges simultanées. Confirmer supports, dimensions et livraison. Logiciel, piste d'audit, éclairage et UV non indiqués de série.

Informations techniques

Paramètre	Valeur
Plage de température	Ambiante +5 à60 °C
Vitesse d'agitation	30-300 rpm
Diamètre orbital	30 mm
Précision de réglage thermique	±0.1 °C
Homogénéité de température à 37 °C	±1 °C
Plage de minuterie	0-999 min / h
Alimentation	AC 220 V / 50 / 60 Hz

Modèle	Volume de chambre (L)	Puissance absorbée (W)	Récipients standard indiqués (mL × nombre)
PT-SHK-001	18	500	250 × 5
PT-SHK-002	45	500	250 × 8
PT-SHK-003	70	500	250 × 10

Informations techniques

Modèle	Dimensions de plateforme (mm)	Dimensions extérieures (mm)
PT-SHK-001	290 × 260	470 × 450 × 420
PT-SHK-002	400 × 370	620 × 600 × 520
PT-SHK-003	440 × 390	750 × 750 × 510

Modèle	Configurations maximales alternatives (mL × nombre)
PT-SHK-001	50 × 9 / 100 × 9 / 250 × 6
PT-SHK-002	50 × 23 / 100 × 23 / 250 × 13 / 500 × 9 / 750 × 6 / 1000 × 4
PT-SHK-003	50 × 31 / 100 × 31 / 250 × 15 / 500 × 10 / 1000 × 6

Sélection et commande

Indiquez modèle, dimensions et nombre de récipients, mouvement, vitesse et température. Confirmer maintien des récipients, alimentation et configuration avant commande.