



ESTUFA AL VACÃ•O 30 LITROS 250 GRADOS CON BOMBA DE VACÃ•O

DescripciÃ³n

Se utiliza en el Ã¡rea alimenticia, clÃ¡nica y hospitalaria cuando es necesario la obtenciÃ³n de secados a baja temperatura para preservar la integridad de la muestra

- Construido con gabinete de acero esmaltado en epÃ³xico electrostÃ¡tico
- CÃ¡mara interior de acero inoxidable pulido tipo espejo y con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y sanitizaciÃ³n
- Dimensiones aprox. De la cÃ¡mara 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 presiÃ³n
- Visor de la cÃ¡mara frontal reforzado y templado.
- Temperatura de trabajo programable de 50 a 250Â°C con fluctuaciÃ³n de 1Â°C
- Sonda de temperatura blindada tipo pt100 encapsulada en acero inoxidable
- Capacidad de vacÃo final de 0,1 mpa (760 mm hg)
- ManÃ³metro para indicaciÃ³n de vacÃo en la cÃ¡mara interna
- Consumo de la estufa: 500 watts
- Incluye 1 parrilla
- Bomba de vacÃo tipo rotatoria con paletas
- Desplazamiento de aire 60 lt/minuto
- VacÃo final de 720 mm hg
- VÃlvula de alivio para protecciÃ³n del aceite
- Reservorio de aceite de 550 ml
- ManÃ³metro para indicaciÃ³n de vacÃo
- Manual de operaciÃ³n
- AlimentaciÃ³n elÃ©ctrica 220 v 50h 500w
- ISO 9001