



Teléfono: +55 (19) 2105-6161 **E-mail:** comex@tecna1.com.br

Dirección: João Leonardo Fustaino, nº 325 Distrito Industrial Uninorte Piracicaba/SP-Brasil • CEP 13.413-102

BAÑO MARIA DUBNOFF RECIPROCANTE TE-053



Utilizado para análisis de fibra alimentar y/o agitación pendular dentro de un baño maría, pudiendo acomodar varios formatos de recipientes.

Características Tecnicas

Temperatura:	Ambiente +7°C a 70°C
Controlador de temperatura:	Digital microprocesado con sistema PID
Sensor:	PT-100
Precisión de control:	±0,1°C
Uniformidad:	±0,3°C
Rotación:	50 a 220 BPM (±5 BPM)
Controlador de rotación:	Analógico
Movimiento:	Reciprocante con amplitud de 30 mm a través de mancales auto lubricantes de Nylon y rodamientos oscilatorios
Plataforma (a elegir):	12 erlenmeyer de 125 ml; 8 erlenmeyer de 250 ml; 3 erlenmeyer de 500 ml
Seguridad:	Resistencia blindada en acero inoxidable 304
Bandeja y cuba:	En acero inoxidable 304
Gabinete:	En acero inoxidable 304 y pintura electrostática
Dimensiones de la cuba:	Ancho=500 x Profundidad=290 x Alto=200 mm
Volumen:	25 litros
Dimensiones:	Ancho=750 x Profundidad=370 x Alto=420 mm
Peso:	18 KG
Potencia:	1500 Watts
Voltaje:	220 Volts
Acompaña:	01 Plataforma con garras en acero inoxidable 304 (a elegir); 01 Tapa de goteo en acrílico; 02 Fusibles extra; Manual de instrucciones con término de garantía
Opcional:	Tapa de goteo en acero inoxidable TE-053-TIP para trabajos hasta 99,9°C

Beneficios y Ventajas

- Cuba del equipo en acero inoxidable 304, lo que garantiza mayor vida útil al equipo
- Cuba de fácil asepsia
- Control digital micro-procesado con sistema PID y certificado de calibración RBC, que proporciona un control más preciso, siendo la temperatura final alcanzada de forma más rápida y homogénea
- Sensor PT-100, el más preciso
- La resistencia es blindada en acero inoxidable 304
- Posee drenaje que facilita el agotamiento del equipo
- Posee tapa de acrílico para la visualización de muestra
- La tapa tipo goteo evita la pérdida de vapor y no deja que el vapor condensado contamine las muestras por su formato que hace que el condensado fluya para las extremidades
- La plataforma con garras en acero inoxidable 304 puede ser escogida de acuerdo con la necesidad del cliente (12

erlenmeyers de 125 mL, 8 erlenmeyers de 250 mL o 3 erlenmeyers de 500 mL)

- Entrada para termómetro externo para calibración
- Rígido control de calidad, con el que las verificaciones y pruebas garantizan el perfecto funcionamiento del equipo, lo que proporciona seguridad y satisfacción al cliente
- Atención al cliente para despejar dudas y proporcionar explicaciones sobre el equipo y las metodologías
- Posibilidad de adaptaciones de acuerdo con las necesidades del cliente, lo que vuelve al equipo de línea especial.

Sobre la marca



Enfocada en el buen funcionamiento de sus productos, en la facilidad de uso, y en la alta precisión de los resultados, Tecnal ofrece soluciones en equipos para laboratorios de las diversas áreas.



Tecnal
Central de ventas
vendas@tecna.com.br