



DAR CLICK PARA VER IMAGEN

Incubadora con agitación orbital refrigerada o sin refrigeración INO

Esta incubadora orbital de laboratorio sirve para cultivo vegetal, celular, determinación de DBO.

Esta incubadora permite agitar gran volumen de matraces porque se puede la adaptación de dos plataformas agitadas al mismo tiempo opcional.

Su forma vertical con puerta al frente permite fácil acceso a la manipulación de las muestras y aprovechar mejor el espacio. Además de tener la plataforma agitada, en la parte superior cuenta con charola fija en donde puede incubar muestras que no requieren ser agitadas o colocar algún dispositivo.

El interior de la incubadora es de acero inoxidable 304 para su fácil limpieza. Su mecanismo dinámicamente balanceado con contrapesos está diseñado para soportar peso a altas velocidades.

El control de temperatura digital regula sin problema de frío a calor simplemente con la fijación de la temperatura que desea, con una precisión de $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ registrando temperatura de sensibilidad de 0.1°C .

El control de velocidad cuenta con un motor de CD de gran fuerza que mantiene la velocidad constante sin descanso a partir de que la enciende, controlado con sistema electrónico y desplegador digital. El equipo trabaja con una plataforma a 300 RPM, con 2 plataformas a 250 RPM y con 3 plataformas a 200 RPM, se recomienda trabajar a 200 RPM máximo con plataforma adherente y si requiere más velocidad ocupe clamps.

Cuenta con doble puerta, una de vidrio templado en la parte interior que permite visualizar las muestras sin que se desestabilice la temperatura y la puerta exterior es sólida con aislamiento y sellado magnético. Todas las incubadoras cuentan con charola sea adherente o universal. Es ecológica y libre de clorofluorocarbonos.

La incubadora refrigerada permite uniformidad en toda la cámara gracias al sistema de recirculación que mantiene la temperatura frío o caliente muy estable a temperaturas próximas al ambiente, el rango que puede controlar es de 5° a 60°C .

Opcionales:

- Agitación con Vay-Ven Lineal máximo 150 RPM.
- Rack para soportar segundo piso, charola extra adherente, charola extra universal.
- Contacto interno
- Clamps de acero inoxidable para matraces
- Puertas transparentes

Especificaciones

Modelo		Dimensiones		Charolas			Compresor	Volts	Watts	Motor
		int. cm	ext. cm							
		(frente x fondo x alto)	(frente x fondo x alto)							
INO 650 V7	(REFRIGERADA)	51 X 51 X 85	61 X 63 X 135	40 X 40	1/6 HP	127 VCA	800 W	1/18 HP		
INO 647 V7	(SIN REFRIGERACION)	51 X 51 X 85	61 X 63 X 135	40 X 40	N/A	127 VCA	800 W	1/18 HP		
INO 650 V9	(REFRIGERADA)	61 X 51 X 85	71 X 63 X 135	50 X 40	1/4 HP	127 VCA	1000 W	1/18 HP		
INO 647 V9	(SIN REFRIGERACION)	61 X 51 X 85	71 X 63 X 135	50 X 40	N/A	127 VCA	1000 W	1/18 HP		
INO 650 V11	(REFRIGERADA)	71 X 51 X 85	81 X 63 X 135	60 X 40	1/4 HP	127 VCA	1200 W	1/18 HP		
INO 647 V11	(SIN REFRIGERACION)	71 X 51 X 85	81 X 63 X 135	60 X 40	N/A	127 VCA	1200 W	1/18 HP		
INO 650 V14	(REFRIGERADA)	91 X 51 X 85	101 X 63 X 135	80 X 40	1/3 HP	127 VCA	1600 W	1/8 HP		
INO 647 V14	(SIN REFRIGERACION)	91 X 51 X 85	101 X 63 X 135	80 X 40	N/A	127 VCA	1600 W	1/8 HP		
INO 650 V21	(REFRIGERADA)	101 X 71 X 85	111 X 83 X 135	90 X 60	1/2 HP	127 VCA	2200 W	1/8 HP		
INO 647 V21	(SIN REFRIGERACION)	101 X 71 X 85	111 X 83 X 135	90 X 60	N/A	127 VCA	2200 W	1/8 HP		

CLAMPS										
Capacidad	50 ml	100 ml	125 ml	250 ml	500 ml	1000 ml	2000 ml	4000 ml	5000 ml	
Modelo	CI100	CI125	CI250	CI500	CI1000	CI2000	CI4000	CI4000	CI5000	

Para ver los clamps en detalle, haga click en el botón de Galería de fotos.