



BANHO MARIA DIGITAL

TE-056/1-MAG

Utilizados em diversos tipos de análises laboratoriais, no aquecimento de soluções e amostras em geral, onde se necessite do uso de temperaturas até ebulição.

Características Técnicas

TE-056/1-MAG

- Temperatura: Ambiente +7°C a 100°C ;
- Controlador de Temperatura: Digital microcontrolado ;
- Sensor: PT-100 ;
- Precisão de controle: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$;
- Uniformidade: $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$;
- Circulação: Interna por agitação magnética ;
- Segurança: Isolação térmica entre a cuba e o gabinete ;
- Bandeja e Cuba: Em aço inox 304 ;
- Gabinete: Em aço inox 430 com pintura eletrostática;
- Dimensões da cuba: L=500 x P=300 x A=150 mm ;
- Volume da cuba: 22 Litros ;
- Dimensões: L=570 x P=400 x A=300 mm ;
- Peso: 17,8kg ;
- Potência: 1400 Watts ;
- Tensão: 220V;
- Acompanha: - 01 Bandeja protetora da resistência - 01 Barra magnética (peixinho) revestida de teflon - 01 Tampa em aço inox com 6 anéis redutores - 02 Fusíveis extras - Manual de Instruções digital com termo de garantia;

Benefícios e Vantagens

- Equipamento compacto leve e de fácil manuseio
- Capacidade de até 6 provas (béquer de 250 mL)
- Presença de tampa em acrílico para manutenção da temperatura e visualização da amostra
- Equipamento em aço inox 304 com suporte para béquer (galeria) que garante que os mesmos não se movimentem evitando quedas e perdas de amostras
- Resistência blindada em aço inox 304 proporcionando segurança
- Presença de agitação magnética interna de água para maior homogeneização
- Controle digital microprocessado com sistema PID e certificado de calibração RBC que proporciona controle mais preciso sendo a temperatura final atingida de forma mais rápida e homogênea
- Presença de painel elétrico normatizado separado da área quente para maior segurança e vida útil do equipamento
- Proporciona economia energética em relação ao modelo tradicional de banho-maria (TE-0532) devido ao conjunto de motores com 1/3 da potência do motor do modelo tradicional e também devido a tampa de acrílico que conserva a temperatura
- Controle de Qualidade rígido em que verificações e testes garantem o perfeito funcionamento do equipamento proporcionando segurança e satisfação ao cliente
- Atendimento ao cliente para tirar dúvidas e proporcionar explicações sobre o equipamento e metodologias
- Possibilidade de adaptações de acordo com as necessidades do cliente tornando o equipamento já de linha um equipamento especial.