

## Incubateurs bactériologiques

amb. +1°C à +65°C

- ▶ encombrement minimum, espace intérieur maximum
- ▶ fermeture systématique des portes
- ▶ verrouillage simultané de la porte et du panneau de commande
- ▶ écologique et économique



### Nombreux avantages

- **encombrement minimum, espace intérieur maximum** : pour une surface au sol d'à peine 0,6 m<sup>2</sup> le modèle 520 litres contient jusqu'à 1800 boîtes de Pétri
- **excellente isolation rendant inutile la présence d'une porte intermédiaire intérieure** et permettant ainsi un accès facile pour un chargement rapide et confortable
- verrouillage simultané de la porte et du panneau de commande, clé de verrouillage
- **fermeture de porte systématique** : quand la porte est ouverte avec un angle inférieur à 90°, elle se referme systématiquement (la porte reste ouverte en permanence si l'opérateur l'ouvre volontairement à plus de 90°)
- fermeture renforcée par magnétisme
- **porte réversible (sur place ou en usine)** : charnières à l'intérieur du corps de l'incubateur pour que la porte ne dépasse pas (gain de place)
- plateaux avec barre de préhension arrondie évitant les déchirures de gants
- plateaux et tiroirs montés sur rails télescopiques en option : ouverture jusqu'à 70% de leur profondeur
- revêtement intérieur et éléments intégrés en acier inox 1.4301, nettoyage facile, éléments mobiles autoclavables
- ventilateur situé en dehors de l'espace utile, niveau sonore ≤ 44 dB
- **passage de câble Ø 42 mm** situé à l'arrière

### Régulateur électronique de température

- écran tactile 4,3", résolution 0,1°C
- convection naturelle et forcée
- calendrier en temps réel et minuterie
- programmation hebdomadaire (jusqu'à 99 fonctions)
- réglage de l'alarme de porte

- scénarios pour pannes de courant
- journal (ouvertures de la porte, alarmes...)
- temps de recouvrement en température très faible
- **sortie alarme par contact sec**
- **sécurité de température classe 3.1**

capacité utile	150 litres	310 litres	520 litres
gamme de température	T°ambiante+1 à +65°C	T°ambiante+1 à +65°C	T°ambiante+1 à +65°C
homogénéité à +25°C / +37°C	±0,1°C / ±0,2°C	±0,1°C / ±0,2°C	±0,1°C / ±0,2°C
stabilité de température à +37°C	±0,1°C	±0,1°C	±0,1°C
temps de recouvrement de T°C à → +37°C	→ 3 min <sup>(1)</sup>	→ 4,5 min <sup>(1)</sup>	→ 5,5 min <sup>(1)</sup>
dimensions internes (lxpxh)	535 x 690 x h420 mm	535 x 690 x h850 mm	535 x 690 x h1415 mm
plateaux inox livrés / max.	2 / 4 plateaux	3 / 9 plateaux	4 / 16 plateaux
charge max. par plateau / totale	50 kg / 80 kg	50 kg / 100 kg	50 kg / 120 kg
niveau sonore	≤ 41 dB	≤ 41 dB	≤ 41 dB
interfaces	USB	USB	USB
dimensions externes (lxpxh)	710 x 825 x h970 mm	710 x 825 x h1425 mm	710 x 825 x h1990 mm
emprise au sol	<b>0,6 m<sup>2</sup></b>	<b>0,6 m<sup>2</sup></b>	<b>0,6 m<sup>2</sup></b>
poids total à vide	92 kg	117 kg	164 kg
consommation énergétique à +37°C	0,038 kWh	0,046 kWh	0,056 kWh
alimentation	230 V	230 V	230 V
<b>Incubateurs bactériologiques</b>	<b>CUB150</b>	<b>CUB310</b>	<b>CUB520</b>
<b>options et accessoires : voir tableau page 927</b>			

<sup>(1)</sup> Après ouverture de la porte pendant 30 s à +37°C.

## Incubateurs réfrigérés Hettcube

 0°C à +65°C

- ▶ écologique et économique : faible consommation énergétique
- ▶ encombrement minimum, espace intérieur maximum
- ▶ fermeture systématique des portes
- ▶ verrouillage simultané de la porte et du panneau de commande



## Nombreux avantages

- **encombrement minimum, espace intérieur maximum** : pour une surface au sol de 0,6 m<sup>2</sup> le modèle 520 litres contient jusqu'à 1800 boîtes de Pétri
- excellente isolation rendant inutile la présence d'une porte intermédiaire intérieure
- **verrouillage simultané de la porte et du panneau de commande**, clé de verrouillage
- **fermeture de porte systématique** : quand la porte est ouverte avec un angle inférieur à 90°, elle se referme systématiquement (la porte reste ouverte en permanence si l'opérateur l'ouvre volontairement à plus de 90°)
- fermeture renforcée par magnétisme
- **accès facile et rapide** : l'absence de porte vitrée intermédiaire permet un chargement rapide et confortable
- **porte réversible (sur place ou en usine)** : charnières à l'intérieur du corps de l'incubateur pour que la porte ne dépasse pas (gain de place)
- plateaux avec barre de préhension arrondie évitant les déchirures de gants
- plateaux et tiroirs montés sur rails télescopiques en option : ouverture jusqu'à 70% de leur profondeur
- passage de câble Ø 42 mm situé à l'arrière
- revêtement intérieur et éléments intégrés en acier inox 1.4301, nettoyage facile, éléments mobiles autoclavables
- ventilateur situé en dehors de l'espace utile, niveau sonore ≤ 44 dB

## Régulateur électronique de température

- écran tactile 4,3", résolution 0,1°C
- **excellente homogénéité de la température par convection naturelle et forcée** : convection à chaleur rayonnante permettant d'éviter la formation de points chauds
- calendrier en temps réel et minuterie
- programmation hebdomadaire (jusqu'à 99 fonctions)
- réglage de l'alarme de porte
- scénarios pour pannes de courant
- journal (ouvertures de la porte, alarmes...)
- temps de recouvrement en température très faible
- **sortie alarme par contact sec**
- **sécurité de température classe 3.2**



Plateaux avec barres de préhension arrondies.

## Options

- **sonde de température flexible Pt100** : sonde indépendante du régulateur avec sortie analogique sur la face arrière, pour surveillance et alarme externes et pour l'enregistrement de la température en cas de coupure d'alimentation secteur 230 V, compatible LIMS (Laboratory Information Management System)
- **sonde de température Pt100 pour la mesure de la température des échantillons** : raccordement par connecteur placé sur la face arrière, compatible LIMS
- plateau ou tiroir en acier inox avec rail télescopique : ouverture jusqu'à 70% de la profondeur
- **porte vitrée** pour une visibilité totale
- boîtier électrique : bloc de 4 prises électriques externes commandées depuis l'écran
- support en acier inox pour 90 boîtes de Pétri (par empilement de 6), possibilité de poser 2 supports par plateau
- grille inclinée en acier inox pour 81 tubes Löwenstein Ø15 - 20 mm

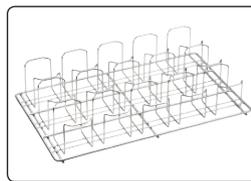


1 + 8

3 + 4



6



5



7

capacité utile	150 litres	310 litres	520 litres
gamme de température	0 à +65°C	0 à +65°C	0 à +65°C
homogénéité à +25°C / +37°C	±0,1°C / ±0,2°C	±0,1°C / ±0,2°C	±0,1°C / ±0,2°C
stabilité de température à +37°C	±0,1°C	±0,1°C	±0,1°C
temps de recouvrement → à +37°C	→ 3 min <sup>(1)</sup>	→ 4,5 min <sup>(1)</sup>	→ 5,5 min <sup>(1)</sup>
dimensions internes (lxpxh)	535 x 690 x h420 mm	535 x 690 x h850 mm	535 x 690 x h1415 mm
plateaux inox livrés / max.	2 / 4 plateaux	3 / 9 plateaux	4 / 16 plateaux
niveau sonore	≤ 44 dB	≤ 44 dB	≤ 44 dB
interfaces	USB	USB	USB
dimensions externes (lxpxh)	710 x 825 x h970 mm	710 x 825 x h1425 mm	710 x 825 x h1990 mm
emprise au sol	0,6 m <sup>2</sup>	0,6 m <sup>2</sup>	0,6 m <sup>2</sup>
poids total à vide	103 kg	128 kg	175 kg
consommation énergétique à +37°C	0,038 kWh	0,046 kWh	0,056 kWh
alimentation	230 V	230 V	230 V
<b>Incubateurs réfrigérés complets</b>	<b>CUB150R [1]</b>	<b>CUB310R [2]</b>	<b>CUB520R [3]</b>
<b>options et accessoires</b>			
portes vitrées [4]	CUB016	CUB017	CUB018
sonde flexible Pt100 sortie analogique 4-20 mA	CUB003	CUB003	CUB003
sonde Pt100 raccordement 4 pôles à l'arrière	CUB004	CUB004	CUB004
plateau en acier inox, rail standard (charge max. 50 kg)	CUB007	CUB007	CUB007
plateau en acier inox, rail télescopique (charge max. 40 kg)	CUB008	CUB008	CUB008
tiroir en acier inox, rail hauteur 30 mm	CUB009	CUB009	CUB009
télescopique, ouverture jusqu'à 70% hauteur 65 mm [5]	CUB010	CUB010	CUB010
de la profondeur (charge max. 40 kg) hauteur 105 mm	CUB011	CUB011	CUB011
supports pour 90 boîtes de Pétri boîtes Ø55 mm	CUB019	CUB019	CUB019
boîtes Ø90 mm [6]	CUB020	CUB020	CUB020
grille inclinée pour 81 tubes Löwenstein [7]	CUB023	CUB023	CUB023
passage de câble Ø 22 mm sur paroi gauche + bouchon	CUB012	CUB012	CUB012
passage de câble Ø 42 mm sur paroi gauche + bouchon	CUB013	CUB013	CUB013
kit de superposition sécurisé	CUB014	-	-
meuble à roulettes	CUB015 [8]	roulettes livrées en standard	roulettes livrées en standard

<sup>(1)</sup> Après ouverture de la porte pendant 30 s à +37°C.