

## Incubateurs bactériologiques convection naturelle ou convection forcée

 amb. +5°C à +100°C



- régulation électronique de température PID, résolution  $\pm 0,1$  °C
- affichage digital du temps et de la température effective ou de la température de consigne, résolution 0,1°C
- rampe de montée en température programmable : permet de limiter la vitesse de chauffe afin d'éviter un choc de température
- panneau de commande situé sur la porte
- **excellente homogénéité de température** : pas de formation de "bandes de températures", temps de montée en température très courts
- retour rapide de la température programmée après ouverture de la porte
- **parfaite isolation thermique** : température externe de la paroi limitée à +50°C maximum, économie d'énergie
- **sécurité de température classe 3.1**
- circuit d'aération réglable, cheminée d'évacuation Ø 50 mm
- porte intérieure vitrée
- glissières intégrées aux parois
- protection type IP20
- caisson intérieur en acier inox 1.4301
- boîtier extérieur en tôle galvanisée, protection totale contre la corrosion
- certificat d'étalonnage en option
- canal de T°C supplémentaire, capteur Pt100, affichage digital indépendant sur panneau frontal, mesure de T°C directement dans un échantillon placé à l'intérieur du caisson, données transmises également via RS422, en option
- jeu de 4 cales pour superposer deux étuves en toute sécurité (jusqu'à 115 litres maximum), en option
- livrés avec plateaux chromés

### Gamme BD incubateurs bactériologiques à convection naturelle



- excellente homogénéité de température
- programmeur horaire multifonctions, minuterie réglable de 0 à 99 h, démarrage différé, (le temps n'est décompté qu'à partir du moment où la température a atteint la valeur de consigne), arrêt différé ou arrêt du cycle en fonction de la température

### Gamme BF incubateurs bactériologiques à convection forcée (ventilés)



- excellente homogénéité de température, même à pleine charge et après ouverture de la porte
- recouvrement de température après ouverture de la porte ultra-rapide
- puissance de chauffe réglable de 0 à 100%
- vitesse de ventilation réglable de 0 à 100%
- programmeur horaire multifonctions, minuterie réglable de 0 à 99 h 59 min, démarrage différé, (le temps n'est décompté qu'à partir du moment où la température a atteint la valeur de consigne), arrêt différé ou arrêt du cycle en fonction de la température

capacité utile	56 litres	115 litres	260 litres	400 litres	730 litres
dimensions internes (lxpxh) mm	360 x 380 x h420	510 x 420 x h530	610 x 545 x h760	1000 x 500 x h800	1000 x 565 x h1280
dimensions externes (lxpxh) mm	560 x 565 <sup>(1)</sup> x h625	710 x 605 <sup>(1)</sup> x h735	815 x 760 <sup>(1)</sup> x h965	1234 x 765 <sup>(1)</sup> x h1022	1165 x 870 <sup>(1)</sup> x h1590
nombre de plateaux livrés / max.	2 / 4 plateaux	2 / 5 plateaux	2 / 7 plateaux	2 / 10 plateaux	2 / 16 plateaux
charge max. par plateau / total étuve	15 kg / 40 kg	20 kg / 50 kg	30 kg / 70 kg	35 kg / 90 kg	45 kg / 120 kg
nombre de portes	1 porte	1 porte	1 porte	2 portes	2 portes

**▼ gamme BD - convection naturelle**

gamme de température	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C
homogénéité à 37 / 50°C	±0,5°C	±0,4°C	±0,4°C	±0,5 / 0,9°C	±0,7°C
stabilité température à 37 / 50°C	±0,2°C	±0,1°C	±0,2°C	±0,1°C	±0,1°C
temps de montée en T°C ↗ à 37 / 50°C	↗ 45 / 45 min	↗ 55 / 55 min	↗ 90 / 90 min	↗ 105 / 132 min	↗ 70 min
recouvrement de T°C → à 37 / 50°C	→ 14 / 14 min <sup>(2)</sup>	→ 16 / 16 min <sup>(2)</sup>	→ 20 / 20 min <sup>(2)</sup>	→ 6 / 29 min <sup>(2)</sup>	→ 23 min <sup>(2)</sup>
interface	RS422 / USB	RS422 / USB	RS422 / USB	RS422	USB
poids total à vide	37 kg	53 kg	85 kg	135 kg	169 kg
puissance max. / alimentation	300 W / 230 V	350 W / 230 V	850 W / 230 V	850 W / 230 V	1650 W / 230 V
<b>Incubateurs bactériologiques</b>	<b>BD56</b>	<b>BD115</b>	<b>BD260</b>	<b>BD400</b>	<b>BD720</b>

**accessoires**

plateau chromé supplémentaire	E53PLC	E115PLC	E240PLC	E400PLC	E740PLC
plateau inox supplémentaire	E53PL	E115PL	E240PL	E400PL	E740PL
plateau inox perforé	E53PIP	E115PIP	E240PIP	E400PIP	E740PIP
serrure de porte	BV410	BV410	BV410	E400S	E740S
prise interne 230 V étanche IP65	BV405	BV405	BV405	BV401	BV405
alarme acoustique de surchauffe	BV205	BV205	BV205	BV201	BV205
capteur Pt100 mobile	BV608	BV608	BV608	BV603	BV608

sortie 4 à 20 mA pour T°C / humidité sur demande

**▼ gamme BF - convection forcée**

gamme de température	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+5° à +100°C	T°amb.+10° à +100°C
homogénéité à 37 / 50°C	±0,3 °C	±0,3°C	±0,3°C	±0,4 / 0,9 °C	±0,3 °C
stabilité température à 37 / 50°C	±0,1°C	±0,1°C	±0,1°C	±0,2°C	±0,1°C
temps de montée de T°C ↗ à 37 / 50°C	↗ 8 / 8 min	↗ 8 / 8 min	↗ 12 / 12 min	↗ 18 / 26 min	↗ 15 min
recouvrement de T°C → à 37/ 50°C	→ 5 / 5 min <sup>(2)</sup>	→ 5 / 5 min <sup>(2)</sup>	→ 5 / 5 min <sup>(2)</sup>	→ 2 / 4 min <sup>(2)</sup>	→ 4 min <sup>(2)</sup>
interface	RS422	RS422	RS422	RS422	USB
poids total à vide	38 kg	54 kg	85 kg	145 kg	166 kg
puissance max. / alimentation	600 W / 230 V	600 W / 230 V	700 W / 230 V	850 W / 230 V	1750 W / 230 V
<b>Incubateurs bactériologiques</b>	<b>BF56</b>	<b>BF115</b>	<b>BF260</b>	<b>BF400</b>	<b>BF720</b>

**accessoires**

plateau chromé supplémentaire	F53PLC	F115PLC	F240PLC	E400PLC	E730PLC
plateau inox supplémentaire	F53PL	F115PL	F240PL	E400PL	-
plateau inox perforé	F53PIP	F115PIP	F240PIP	E400PIP	E730PIP
serrure de porte	BV411	BV411	BV411	E400S	E730S
prise interne 230 V étanche IP65	BV406	BV406	BV406	BV401	BV407
alarme acoustique de surchauffe	BV206	BV206	BV206	BV201	BV206
capteur Pt100 mobile	BV609	BV609	BV609	BV603	BV609

sortie 4 à 20 mA pour T°C / humidité sur demande

<sup>(1)</sup> Ajouter 90 mm pour tenir compte de la poignée et des branchements. <sup>(2)</sup> Temps de recouvrement de la température après ouverture de la porte pendant 30 s.

**Passages de câble en option**



- passages de câble munis d'un obturateur en silicone
- 4 diamètres disponibles, 4 positions d'installation possibles

Ø - position	série BD		série BF	
	référence	Prix HT	référence	Prix HT
Ø 10 mm haut	EC10H		FC10H	
Ø 10 mm droite	EC10D		FC10D	
Ø 10 mm gauche	EC10G		FC10G	
Ø 30 mm haut	EC29H		FC29H	
Ø 30 mm droite	EC29D		FC29D	
Ø 30 mm gauche	EC29G		FC29G	
Ø 50 mm haut	EC50H		FC50H	
Ø 50 mm droite	EC50D		FC50D	
Ø 50 mm gauche	EC50G		FC50G	
Ø 100 mm haut (sauf modèles 23 litres)	EC100H		FC100H	