ESTUFA DE CULTIVO SERIE 636 PLUS

725,00€ - 1.240,00€Rango de precios: desde 725,00€ hasta 1.240,00€ I.V.A. no incluido

1

Estufa de cultivo con sistema de circulación de aire por convección natural, ideal para procesos en laboratorios de cosmética, microbiología, análisis de alimentos, biotecnología, botánica o bioquímica. Para aplicación en ensayos de suero y plasma, la conservación o la incubación de muestras, así como el mantenimiento de cultivos celulares y de microorganismos.

SKU: N / A
Categorías: Estufas, Instrumentación General

VARIACIONES

Imagen	SKU	Precio	Stock Status	Stock Quantity	Descripción	Capacidad
	JBB004	1.240,00€ I.V.A. no incluido				125 Litros
	JBB005	725,00€ I.V.A. no incluido				18 Litros
	JBB003	960,00€ I.V.A. no incluido				65 Litros
	JBB002	908,00€ I.V.A. no incluido				45 Litros
	JBB001	992,25€ I.V.A. no incluido				30 Litros

GALERÍA DE IMÁGENES

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las estufas de cultivo Nahita Serie 636 Plus son de gran aplicación en numerosos procesos llevados a cabo en los laboratorios de cosmética, microbiología, análisis de alimentos, biotecnología, botánica o bioquímica y comprenden, entre sus diversas aplicaciones, ensayos de suero y plasma, la conservación o la incubación de muestras así como el mantenimiento de cultivos celulares y de microorganismos.

Fabricadas en acero pintado y secado al horno, presentan un recinto interior de acero inoxidable de fácil limpieza y una puerta con ventana de doble cristal que permite controlar exteriormente la evolución de las muestras en todo momento.
Disponen de regulación digital de la temperatura y el tiempo de funcionamiento que permiten un control preciso de los procesos mencionados.

Características Generales

- Diseño actual y funcional destinado a extraer el máximo rendimiento al equipo.
- Mueble exterior metálico recubierto de epoxi e interior en acero inoxidable de una gran resistencia a ácidos y agentes corrosivos, de muy fácil limpieza.
- Puerta con ventana de doble cristal para control externo sin variaciones de la temperatura en la cámara interior.
- Suministradas con bandejas de rejilla (2 unidades) regulables en altura, lo que proporciona una gran flexibilidad de uso al equipo permitiendo introducir frascos y recipientes de diverso tamaño.
- Disponible en volúmenes de 18, 30, 45, 65 y 125 Litros.

Características Técnicas

- **Sistema de circulación de aire por convección natural.**
- Panel de mandos en la parte inferior con teclado y pantalla digital, con interruptor general de encendido retroiluminado.
- Patas regulables para facilitar la instalación y nivelación de la estufa.
- Sistema de protección frente a sobrecalentamiento con alarma visual y acústica.

1