EUROTECH



Incubadora 70 Litros T/Maxima 4ºC a 65ºC
C/Agitación Rpm 30 a 300
Modelo: FS-70B

INFORMACIÓN GENERAL:

La Incubadora Digital con Agitación a Temperatura Constante, modelo FS-70B, es un equipo de laboratorio que combina las funciones de incubación y agitación orbital en una sola unidad. Está diseñada para mantener condiciones controladas de temperatura y movimiento, permitiendo el crecimiento, cultivo y procesamiento uniforme de muestras biológicas, microbiológicas y bioquímicas. Es ampliamente utilizada en cultivos bacterianos, fermentación, hibridación, reacciones bioquímicas, investigación enzimática y cultivos celulares en laboratorios clínicos, farmacéuticos, alimentarios, ambientales y de investigación.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

El equipo opera mediante un sistema de control electrónico por microprocesador con tecnología PID, que regula de forma precisa la temperatura interna de la cámara. Simultáneamente, un motor de corriente continua sin escobillas acciona una plataforma de agitación con movimiento ciclioidal (orbital), permitiendo una mezcla homogénea y una adecuada oxigenación de las muestras. El sistema de refrigeración incorporado permite trabajar desde 4°C hasta 65 °C, manteniendo la estabilidad térmica requerida durante todo el proceso.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Control inteligente por microprocesador con tecnología PID para una regulación precisa de la temperatura.
- Pantalla LCD de gran tamaño con visualización simultánea de temperatura, velocidad y tiempo de operación.
- Sistema de agitación tipo oscilación cicloidal que proporciona una mezcla homogénea de las muestras.
- Rango de temperatura de 4 °C a 65 °C.
- Velocidad de agitación ajustable de 30 a 300 rpm con alta precisión.
- Cámara interna fabricada en acero inoxidable tipo espejo, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Sistema de refrigeración incorporado con refrigerante R134a, permitiendo trabajar a bajas temperaturas.
- Motor DC sin escobillas (Brushless) de bajo ruido, alta eficiencia y larga vida útil.
- Función de memoria ante cortes de energía, recuperando automáticamente los parámetros programados.
- Sistema de seguridad con alarma por sobretemperatura, protección eléctrica y detención automática de la agitación al abrir la puerta.

RECOMENDACIONES DE USO

- Mantener limpia la cámara interna y la superficie exterior del equipo, eliminando polvo, residuos y posibles contaminantes.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de líquidos para evitar corrosión o daños en los componentes internos.
- Verificar periódicamente el estado de la bandeja de agitación, rejillas y sujetadores de matraces, asegurando su correcta fijación.
- Inspeccionar el cable de alimentación, enchufe y conexiones eléctricas para detectar desgaste o daños.
- Mantener despejadas las rejillas de ventilación para garantizar una adecuada circulación de aire y disipación de calor.
- Comprobar regularmente el correcto funcionamiento del sistema de refrigeración, ventiladores y calefacción.
- Evitar el uso de productos abrasivos, solventes fuertes o sustancias corrosivas durante la limpieza del equipo.
- Desconectar el equipo de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier actividad de limpieza, inspección o mantenimiento.

ESPECIFICACIONS TECNICAS

Característica	Detalle
Tipo de agitación	Oscilación cicloidal
Amplitud de agitación	Ø 20 mm
Resolución de temperatura	0,1 °C
Precisión de temperatura	± 0,1 °C
Uniformidad de temperatura	± 1 °C
Rango de temperatura	4 °C a 65 °C (25 °C)
Velocidad de agitación	30 a 300 rpm
Precisión de velocidad	± 1 rpm
Material de la cámara interna	Acero inoxidable pulido tipo espejo
Material exterior	ABS
Material de aislamiento térmico	Poliuretano
Refrigerante	R134a
Sistema de accionamiento	Plataforma de tres ejes
Método de circulación de aire	Convección horizontal
Potencia nominal	0,8 kW
Sistema de control	Control inteligente PID con pantalla LCD
Volumen interno	70 L
Número de bandejas	1
Capacidad máxima de carga por bandeja	≤ 15 kg
Alimentación eléctrica	AC 220 V, 50/60 Hz
Corriente nominal	3,5 A
Peso neto / bruto	65 / 85 kg