

Modelo RE 53



Horno de conveccion natural 53 litros

Alto rendimiento de secado, desempeño y temperatura a precio economico

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	53
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 220
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 3.6
Precision a 150 °C (± C):	± 0.4
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	45
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	18
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	900

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 680 / 620
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	400 / 400 / 330
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	41
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	730 / 800 / 760
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 48



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0077

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.

Modelo RE 115



Horno de conveccion natural 115 litros

Alto rendimiento de secado, desempeño y temperatura a precio economico

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	115
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 220
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 3.5
Precision a 150 °C (± C):	± 0.3
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	60
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	25
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	1000

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	800 / 760 / 660
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 480 / 400
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	63
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	930 / 1000 / 810
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 78



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0079

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.

Modelo RF 53



Horno de conveccion forzada 53 litros

Secado Rapido, buena esterilizacion de vidrio para laboratorio cuando se requiere tiempo corto

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	53
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 220
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 3.5
Precision a 150 °C (± C):	± 0.2
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	28
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	10
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	900

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 680 / 620
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	400 / 400 / 330
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	41
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	730 / 800 / 760
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 48



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0077

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.

Modelo RF 115



Horno de conveccion forzada 115 litros

Secado Rapido, buena esterilizacion de vidrio para laboratorio cuando se requiere tiempo corto

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	115
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 220
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 3.0
Precision a 150 °C (± C):	± 0.3
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	36
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	20
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	1040

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	800 / 760 / 660
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 480 / 400
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	63
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	930 / 1000 / 810
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 78



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0079

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.

Modelo RI 53



Incubadora 53 litros

Ideal para experimentos de incubacion estandar, por ejemplo en microbiologia y muchos mas...

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	53
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 70
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 0,8
Precision a 150 °C (± C):	± 0.3
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	46
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	10
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	250

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 680 / 620
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	400 / 400 / 330
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	41
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	780 / 795 / 715
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 48



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0077

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.

Modelo RI 115



Incubadora 115 litros

Ideal para experimentos de incubacion estandar, por ejemplo en microbiologia y muchos mas...

Equipamiento

- ⇒ Controlado por microprocesador con display digital de temperatura en °C.
- ⇒ Ajuste de temperatura con sensibilidad de 1 grado
- ⇒ Temporizador que puede ajustarse de 0 a 9999 minutos o de modo continuo
- ⇒ Dispositivo de seguridad clase 1 para evitar alta temperatura
- ⇒ Ducto de escape en la parte posterior del equipo de Ø 50mm
- ⇒ Interior de Acero inoxidable equipado con 2 parrillas cromadas (4 parrillas maximo)

Especificaciones Tecnicas

Tamaño (litros)	115
Rango de Temperatura (°C)	7 sobre temperatura ambiente a 70
Uniformidad a 150 °C (± C):	± 1,0
Precision a 150 °C (± C):	± 0.3
Tiempo de calentamiento a 150 °C (min):	40
Tiempo de recuperacion de 150 °C (min):	15
Voltaje Nominal 50/60 Hz (V):	120 V
Poder Nominal (W):	300

Dimensiones Exteriores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	800 / 760 / 660
----------------------------	-----------------

Dimensiones Interiores: (**)

Ancho / Alto / Fondo (mm):	600 / 480 / 400
Peso incluidas 2 parrillas (kg):	63
Dimensiones unitarias incluido empaque Ancho / Alto / Fondo (mm):	930 / 1000 / 810
Peso Total incluido empaque(kg):	approx. 78



Diseñado y Fabricado en Alemania

(*) Parrillas adicionales codigo No. 6004-0079

(**) Las dimensiones se refieren al equipo incluyendo display, patas y bisagras de la puerta

Nota: Las especificaciones tecnicas se refieren a 25°C temperatura ambiente. ±10%. El dato de la temperatura es determinado siguiendo a DIN 12880.