



Agitatore per provette - Thermo mixer

L'agitatore per provette - Thermo mixer è uno strumento che svolge la funzione di mixer con anche la possibilità di controllare la temperatura





Descrizione

Il thermo mixer è uno strumento che combina funzioni di miscelazione e termostatazione

Miscelazione delicata e affidabile con motore a corrente continua

Controllo accurato del tempo, temperatura e velocità

Controllo della temperatura tramite PID

L'ampio display offre un'interfaccia intuitiva per l'utilizzatore

5 blocchi intercambiabili.



Caratteristiche tecniche

Alimentazione	V 220 / 50 Hz
Codice	621.0625.40
Precisione	0.5°C
Potenza riscaldante	W 125
Peso	Kg 8.5
Dimensioni	265 x 295 x 170 mm
Timer	1min - 99h - 59min
Classe di protezione	IP 40
Velocita variabile	300 a 1.500 rpm
Uniformita temperatura	0.5°C / 0-60°C
Accuratezza temperatura	0.5°C
Range Temperatura	0° - 105 °C
Controllo temperatura da	-14 a 100° C
Da temperatura ambiente	a 100°C in 6 min
Da temperatura ambiente	a -10°C in 12 min