

Vakumlu Fırın

VO49

Hızlı ve yumuşak vakumlu kurutma sağlayan dijital basınç kontrolü. Hız kontrollü vakum pompası %70 civarında enerji tasarrufu sağlar. Memmert vakumlu fırın VO'nun haznesindeki ısıtılabilir ve çıkarılabilir termoraflar ile arasındaki doğrudan temas, gıda, kozmetik, gözlemci, kitap, PCN'ler veya enjeksiyon kalıbının ısı kaybı olmadan hızlı ve eşit sıcaklık kontrolünü sağlar.



VO 49 Vakumlu Fırın

Doğru Sıcaklık Ayarı	99,9 °C' ye kadar: 0,1 / 100°C'den itibaren: 0,5
Sıcaklık Aralığı	+20 ila +200 °C
Sıcaklık Sensörü	4 telli Pt100 sensörü ile her termoraf için ayrı ayrı ölçülen sıcaklık
Çalışma Sıcaklığı	dk. Ortamın 5°C üzerinde +200°C'ye kadar
Vakum Aralığı	5 ila 1100 mbar
İzin verilen son vakum	0.01 mbar
Maksimum sızıntı oranı	0.01 bar/h
Bağlantı	DN16 ile vakum bağlantısı, taze hava beslemeli gaz girişi
Zamanlayıcı	1 dk. 'dan 99 güne kadar ayarlanabilen dijital sayaç
Arayüz	Ethernet LAN, USB
Sıcaklık kontrolü	Mekanik sıcaklık sınırlayıcı
Alarm	Görsel ve sesli
Dahili	1 alüminyum termoraf
Kapasite	49 L
Boyutlar	G x Y x D : 385 x 305 x 330 mm
Max. Hazne Kapasitesi	60 Kg
Max. Dahili Yükleme	20 Kg
Kasa Boyutları	G x Y x D : 550 x 687 x 480 mm (+38 mm kapı kolu)
Güç	230 V, 50/60 Hz