



Estufas de secado al vacío VO

Memmert GmbH + Co. KG

Estufas de secado al vacío VO

Confiable, cómodo y eficiente energéticamente, así es como funciona el secado al vacío hoy en día. Los termostatos ajustables por separado y calentados directamente aseguran un control preciso de la temperatura y, gracias al control digital de la presión, la carga de la cámara no sólo se seca a alta velocidad sino también con extrema suavidad en nuestro potente y robusto horno de secado al vacío.

- Puerta de vidrio de seguridad con vidrio blindado en el interior y escudo contra astillas en el exterior
- Control de presión digital
- Estantes térmicos calentados directamente y controlables individualmente
- Con 2 conexiones de termosellado
- Opcional: Armario base de la bomba y bomba de vacío de bajo consumo

Variante del modelo TwinDISPLAY: ControlCOCKPIT con dos pantallas de color

Puede encontrar una descripción detallada del modelo "TwinDISPLAY" en www.memmert.com

Material de suministro: Estufa de secado al vacío, 1 termoestante de aluminio, certificado de calibración (para 160 °C a 20 mbar), software AtmoCONTROL

Especificaciones

Rango de temperatura de trabajo: Temperatura ambiente +5 °C...200 °C

Rango de temperatura de ajuste: 20 ... 200 °C

Precisión de ajuste: hasta 99,9: 0,1 °C/ desde 100: 0,5 °C

Vacío: 5 a 1100 mbar

Fuente de alimentación: 230 V, 50/60 Hz



Code	Description	Packaging
LLG04663352	Vacuum ovens VO 29	1 pz
LLG04663353	Vacuum oven VO49 230V, 50-60Hz standard	1 pezzo



CARLO ERBA Reagents SA
 Calle Filadors 35,
 6º Planta 5º Puerta
 08208 Sabadell (BCN)
 Tel. +34 93 693 37 35
www.carloerbareagents.com



CARLO ERBA
*Reagents operates with
 a Certified Quality
 Management System*

