



ESTUFA DE VÁCUO MOD. V 301

Equipamento desenvolvido para a secagem e ensaios de produtos que possuem a preocupação em manter as suas propriedades básicas em ambientes anaeróbicos ou em ambientes que utilizam gases inertes.

O sistema de isolamento térmico da estufa de vácuo é projetado para proporcionar ao usuário uma excelente velocidade de aquecimento/estabilidade de temperatura, otimizando os ensaios nos mais diversos pontos programados dentro do intervalo de temperatura estabelecido pelo equipamento.

A estufa de vácuo possui uma câmara interna arredondada com volume útil de 15 litros, confeccionada em chapa de aço inox 304 de 3mm, calandrada, caldeada e eletropolida (polimento sanitário), para facilitar a assepsia e evitar o acúmulo de fungos ou outro material contaminante.

A Estrutura externa é confeccionada em chapa de aço inox 430 escovado, proporcionando um finíssimo acabamento e montada sobre pés niveladores. Na parte traseira da estufa de vácuo existe uma entrada para a instalação de cabos e sensores de monitoramento ou qualificação de temperatura na bandeja de ensaio e vedação por meio de uma rolha de silicone fixada por parafusos de aço inox.

A Porta possui uma abertura lateral pelo sistema de translado (abertura da direita para a esquerda) com a finalidade de facilitar o operador no carregamento da bandeja e na economia do espaço físico de instalação. Confeccionada em chapa de aço inox 430 escovado e composto por um vidro temperado de 18mm, guarnição de silicone que proporciona um excelente vedação da câmara interna, trinco de pressão e dois braços (superior/inferior) para abertura da porta.

O sistema de controle de temperatura está posicionado na parte frontal superior da estufa e composto por um controlador e indicador digital microprocessado de 4 dígitos com sistema PID, sensibilidade de $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$, 64 segmentos para utilização de rampa/patamar de temperatura, saída de comunicação/monitoramento de temperatura via software 4-20 mA, relê sólido e sensor tipo Pt100. O ajuste/indicação de vácuo é composto por um vacuômetro com escala de 0 à 760mmHg, válvulas agulha para fechamento e quebra de vácuo, conectores para instalação da bomba de vácuo ou linha de vácuo ou a instalação de garrafas de gás inerte. O sistema de aquecimento foi desenvolvido exclusivamente para proporcionar ao operador uma boa estabilidade de temperatura; conjugado com a economia de energia elétrica através de uma distribuição uniforme de temperatura em todas as bandejas, proporcionando a certeza de uma boa distribuição de temperatura após a retirada do ar do interior da câmara.



VISOMES PLUS Ind. e Com. de Equipamentos de Precisão Ltda.

Acompanha: Manual de instruções, 01 bandeja confeccionadas em chapa de ALUMÍNIO e cabo de alimentação.

Serviços opcionais: Certificado de calibração pela RBC do controlador de temperatura e ensaio isotérmico da performance da estufa com emissão de certificado.

Acessórios opcionais: Fornecimento da Estufa de Vácuo mod. 301 com controle e indicação digital de vácuo (vacuômetro digital) e bomba de vácuo (a faixa de utilização da bomba de vácuo deverá ser definida na ocasião do pedido).

Temperatura: ambiente à 100°C, ambiente à 200°C, ambiente à 250°C

Não Homogeneidade Máx. Temp. : $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$ @ 120°C

Instabilidade Máx. Temperatura: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ @ 120°C

Alimentação: 220 V/ 60Hz

Medidas Internas (\varnothing x A): 250 x 300mm

Medidas Externas (L x F x A): 550 x 420 x 600mm

TABELA DE MODELOS

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	L	P	A	\varnothing	A	LITROS
301/1	550	420	600	250	300	15
301/2	530	445	670	250	300	15
301/E	630	545	720	250	300	15

TABELA DE POTÊNCIAS

MODELO	POTÊNCIA	DISJUNTOR RECOMENDADO
301/1	100 W	5 A
301/2	200 W	5 A
301/E	300 W	5 A