



## ESTUFA DE VÁCUO COM CONTROLE DE TEMPERATURA NAS DUAS BANDEJAS MOD 302

FAIXA DE UTILIZAÇÃO (AMBIENTE +5°C) À 200°C

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 com cantos arredondados com volume útil de 40 litros, confeccionada em chapa de aço inox 304 de 3mm, caldeada e eletropolida (polimento sanitário), para facilitar a assepsia e evitar o acúmulo de fungos ou outro material contaminante. Composta também por uma estrutura em aço inox 304 com capacidade para acomodar 2 bandeja confeccionadas em chapa de alumínio de 12mm com controle e aquecimento individual com espaçamento de 150mm entre prateleiras.

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 nas bandejas de ensaio e vedação por meio de uma rolha de latão 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 das bandejas e na economia do espaço físico de instalação. Confeccionada em chapa de aço inox 430 escovado e composto por um vidro temperado, guarnição de silicone que proporciona uma excelente vedação da câmara interna, trinco de pressão e duas dobradiças (superior/inferior) para abertura da porta.

O sistema de controle de temperatura foi projetado para ajustar a temperatura de trabalho individualmente para cada badeja. O painel de controle está posicionado na parte frontal superior da estufa e composto por dois controladores e indicadores digitais microprocessados de 4 dígitos com sistema PID, sensibilidade de  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ , 64 segmentos para utilização de rampa/patamar de temperatura, duas saídas de comunicação/monitoramento de temperatura via software 4-20 mA, dois relês de estado sólido e dois 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 individual por bandeja 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. Acompanham manual de instruções 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.

**Faixa de Utilização:** (Ambiente + 5°C) ` a 200°C

**Potência de Aquecimento:** 600W Alimentação: 220V/60Hz

**Instabilidade Máxima de Temperatura:**  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  à 50 mm das paredes

**Medidas Internas (L x F x A):** 400 x 300 x 380mm

**Medidas Externas Aproximadas (L x F x A):** 550 x 500 x 600mm

**Volume Interno:**40 litros

**Peso Bruto Aproximado:** 40 kg