

Laboratory

Incubator

DI 30 (Affichage numérique)
TI 30 (Écran tactile)
DI 55 (Affichage numérique)
TI 55 (Écran tactile)
DI 80 (Affichage numérique)
TI 80 (Écran tactile)
DI 120 (Affichage numérique)
TI 120 (Écran tactile)

Connect & Go

Incubateur DI 30 - Affichage numérique

L'incubateur DragLab est la solution idéale pour la croissance des milieux et les besoins d'incubation dans les domaines de la recherche, de la pharmacie, de la médecine et de la chimie alimentaire. Son système de chauffage à air forcé est spécialement optimisé pour maintenir une température homogène et précisément au point de consigne.

Environnement entièrement contrôlé avec le système d'incubation DragLab



Les incubateurs de laboratoire DragLab ont prouvé leur efficacité et leur précision grâce à une circulation d'air optimale à l'intérieur de la chambre entièrement contrôlée, même lorsqu'elle est entièrement chargée. Tous les modèles, disponibles en différentes capacités, sont équipés d'un ventilateur automatique assurant une répartition homogène de la température, entraîné par un système de chauffage unique, parfaitement adapté à la circulation d'air forcée grâce à une technologie intelligente conçue pour répondre à l'usage prévu.

Ils sont dotés d'un logiciel convivial permettant un contrôle simple de nombreux paramètres, notamment la température et le minuteur. Le tableau de bord clair affiche la température cible et réelle, l'état de l'appareil ainsi qu'un aperçu de tous les événements et messages d'alarme.

Applications :

- Microbiologie clinique et surveillance
- Biotechnologie, culture cellulaire et préparation de milieux
- Laboratoires d'essais, d'analyses et de recherche
- Préparation d'échantillons de microbiologie et de bactériologie
- Production alimentaire et de boissons
- Industrie et recherche
- Production de cosmétiques et de produits de soins de la peau
- Fabrication pharmaceutique et formulation de médicaments
- Essais de matériaux

A vertical bar with three segments: black at the top, red in the middle, and yellow at the bottom.

Qualité et expertise



DragLab est certifié ISO 9001:2015, reflétant ainsi notre engagement indéfectible envers la qualité et l'excellence. Nous optimisons en permanence nos processus de production afin de garantir l'efficacité et la performance à chaque étape. Grâce à un développement et une innovation continus, nous nous efforçons de respecter — et de dépasser — les normes de l'industrie. Notre approche centrée sur le client place les besoins et la satisfaction de nos partenaires au premier plan, nous incitant à maintenir des protocoles rigoureux d'assurance qualité. Cette exigence garantit que les équipements de laboratoire fabriqués par DragLab répondent constamment aux plus hauts standards de qualité et de fiabilité.

Les appareils de laboratoire DragLab sont soigneusement conçus et fabriqués à partir de matériaux de haute qualité afin de répondre aux exigences les plus rigoureuses de nos clients. Notre engagement envers l'excellence et l'innovation stimule un développement et une amélioration continus, guidés par l'expérience quotidienne et les avancées technologiques permanentes.

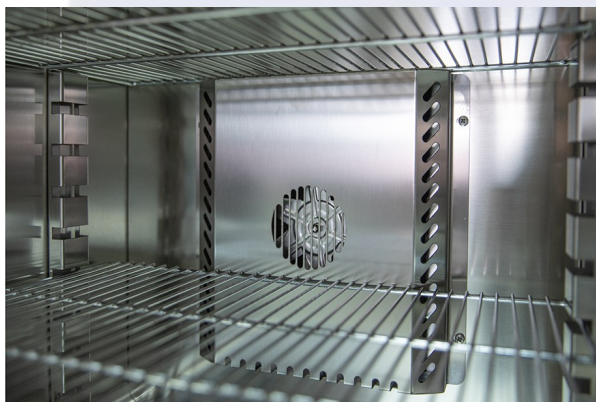
Chez DragLab, la notion de « Qualité et Expertise » ne se limite pas à la conception de produits remarquables ; elle incarne la politique de notre entreprise, qui consiste à placer la réactivité et le service orienté client au cœur de nos priorités.

Cette exigence s'étend à l'ensemble des produits DragLab, conformes aux normes européennes en vigueur et portant le marquage CE.

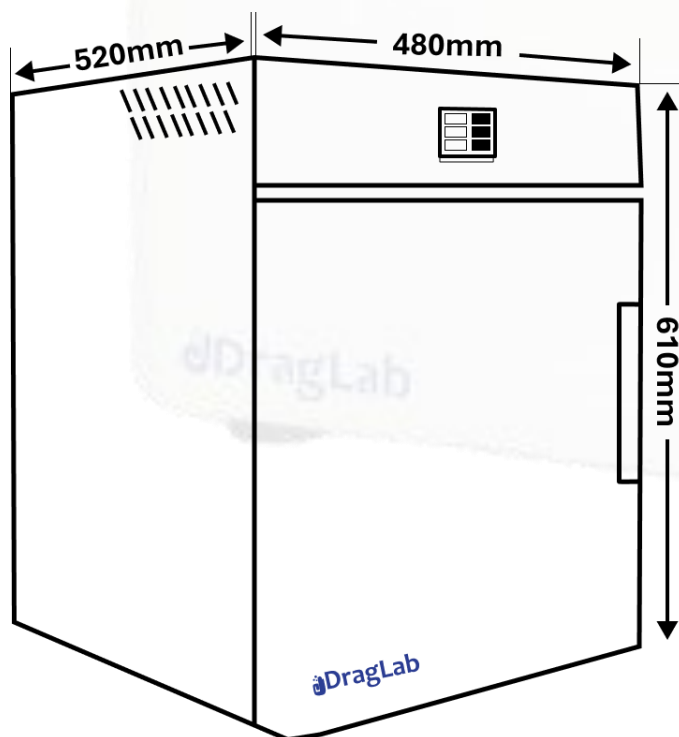


Incubateur DI 30 - Affichage numérique

L'incubateur DRAGLAB est la solution idéale pour la croissance des milieux et les besoins d'incubation dans les domaines de la recherche, de la pharmacie, de la médecine et de la chimie alimentaire. Son système de chauffage à air forcé est spécialement optimisé pour maintenir une température homogène et précisément au point de consigne.



Dimensions :



Caractéristiques :

Système de ventilation :

Flux d'air avec circulation forcée par ventilateur .

Capacité :

Volume utile de la chambre de 30 litres .

Affichage :

Écran numérique à 7 segments pour des lectures claires et précises .

Commande :

Microprocesseur PID programmable .

Température :

Plage de contrôle de la température comprise entre +20 °C et 100 °C .

Minuterie :

Plage de contrôle de 1 minute à 99 heures et 59 minutes, ou fonctionnement en continu .

Étagères internes :

Deux étagères standard pour une utilisation polyvalente .

Chambre intérieure :

Acier inoxydable fonctionnel AISI 304 .

Boîtier :

Acier galvanisé revêtu de poudre électrostatique .

Protection :

Protection thermostatique automatique .

Homogénéité de la température :

Conforme à la norme DIN 12880 pour une répartition uniforme de la température .

Sécurité :

Conformité aux directives européennes 2014/35/UE et 2014/30/UE .

Garantie :

Garantie internationale de 2 ans .

Incubateur DI 30 - Affichage numérique

Spécifications :

Température	
Plage de température de fonctionnement	min. +20°C ambiant jusqu'à +100°C
Fluctuation de température	0,1°C
Précision de température	± 0,3 % (Sur toute l'échelle)
Unité de température	Facile à choisir Celsius ou Fahrenheit
Capteur de température	1 capteur Pt100 classe DIN A en circuit 2 fils
Technologie de contrôle	
Réglage de la langue	Anglais
Contrôle	Contrôleur PID microprocesseur numérique multifonction adaptatif
Affichage	Affichage numérique 4 chiffres, 7 segments
Minuterie	Compteur numérique rétrogradé pour le réglage du temps cible
Contrôle du minuteur	Réglable de 1 minute à 99:59 heures ou en continu
Minuterie de retard	Fonction de retard programmable
Fonction attente du point de consigne	Le minuteur ne démarre pas tant que la température réglée n'a pas atteint le point de consigne
Paramètre réglable	Température et temps, ventilateur automatique réglable
Équipement standard	
Porte extérieure	Porte en acier extérieure avec verrou à compression
Porte intérieure	Porte intérieure en verre de sécurité trempé
Certificat d'étalonnage	Certificat d'étalonnage à +100°C (optionnel)
Intérieur	Intérieur facile à nettoyer en acier inoxydable AISI 304 sur tous les côtés
Joint	Joint en caoutchouc synthétique
Boîtier	Acier galvanisé revêtu de poudre électrostatique
Isolation	Chambre entièrement isolée en laine de roche recouverte d'une feuille d'aluminium pour assurer la stabilité à haute température
Bouton d'urgence	Bouton manuel en cas d'urgence
Dimensions externes	470 (L) X 525 (P) X 600 (H) mm
Étagères	2 étagères chromées
Sécurité	
Système d'autodiagnostic	Alarme sonore pour l'analyse des défauts
Alarme	Sonore, désactivable, limite réglable sur le dispositif de sécurité thermique indépendant
Normes	Dispositif de sécurité de température indépendant intégré avec alarme visuelle selon DIN 12880 EN 61010-1 et EN 61010-2-010 conformément à la directive UE 2014/35/UE EN 61326-1:213 et EN 61326-1 conformément à la directive UE 2014/30/UE
Classe	Classe I conformément à la directive UE MDD 93/42/CEE
Classe de protection	IP20 selon EN 60529

Incubateur DI 30 - Affichage numérique

Spécifications :

Intérieur	
Dimensions internes	320 (L) X 310 (P) X 320 (H) mm
Chambre	Acier inoxydable facile à nettoyer, n° matériau : EN 1.4301 (AISI 304)
Volume utile	30 litres
Étagères standard	2 étagères chromées
Nombre maximum d'étagères	5
Charge autorisée	75 Kg
Charge par étagère	15 Kg
Ventilation	
Ventilateur	Circulation d'air forcée par turbine silencieuse, réglable automatiquement
Conditions de fonctionnement	
Installation	La distance entre le mur et l'arrière de l'appareil doit être d'au moins 15 cm La distance sur les côtés ne doit pas être inférieure à 5 cm La distance par rapport au plafond ne doit pas être inférieure à 20 cm
Température	+5 °C à +55 °C
Humidité	Max. 80 % HR
Données électriques	
Tension	230 volts, 50/60 Hz
Puissance	1500 watts
Informations d'expédition	
Numéro tarifaire douanier	8419 8998
Dimensions approximatives incluant le carton	650 (L) X 570 (P) X 800 (H) mm
Poids net	35Kg
Poids brut du carton	45Kg

Informations de commande :

Description	Modèle	Référence de l'article
Incubateur 30 L – Affichage numérique – TEMPÉRATURE AMBI- ANTE : +20 °C à 100 °C – 230 V, 50/60 Hz	DI 30	1032.300