

KURU HAVA STERİLİZATÖRÜ



Kuru hava sterilizatörü, nesnelerden su, nem ve diğer çözücülerini uzaklaştırmak için kullanılan ısıtıcıları olan hassas ayarlı bir fırındır. Bu fırınlar tipik olarak içerideki malzemeleri ısıtan ve kurutan konveksiyon sürecini harekete geçiren bir turbo fanı sahiptir. Kuru hava sterilizatörleri birçok farklı endüstride ve laboratuvarlarda kullanılmaktadır.

Belirli üretim ihtiyaçlarını karşılamak için çeşitli sıcaklık derecelerine sahip çeşitli boyutlarda üretilmektedir. Kuru hava sterilizatörleri laboratuvarlarda, argo ve üretim yerlerinde çeşitli nedenlerle kullanılmaktadır. Cam malzemeler gibi laboratuvar ekipmanlarını kurutmak ve sterilize etmek gibi basit görevleri yerine getirebilirler.

Ancak endüstriyel kurutma fırınları, kontrollü ısıtma gerektiren daha zorlu işler için de kullanılabilirler.

Konveksiyonlu kurutma fırınları, ürünlerin dehidrasyon oranını dikkatli bir şekilde artırmak için yüksek sıcaklıklar kullanır. Genel olarak ön ısıtma, pişirme, yaşlandırma, sterilizasyon ve termal depolama için kullanılırlar.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	MST-30	MST-55	MST-120
Çalışma Sıcaklık aralığı	Ortam sıcaklığı +5 °C / +250 °C Opsiyonel +5 °C / +300 °C; +5 °C / +400 °C		
Sıcaklık Sensörü	FE-CONST		
Kontrol sistemi	Programlanabilir PID Mikro işlemcili Kontrol Sistemi		
Sıcaklık değişimi (100°C - 160°C)	± 2 °C		
Sıcaklık değişimi	± 1 °C		
Zaman Ayarı	1 Dakika ile 99.9 saat+ sürekli çalışma		
Kapasite L	30	55	120
Cihazın alabileceği raf sayısı (Standart/Maximum)	2/4	2/6	2/6
Güvenlik Termostatı	Analog Termostat (50 °C / 300 °C)		
Güç tüketimi (W)	1500	1500	1750
Güç kaynağı (Voltaj)	220 V 50 Hz		
İç yüzey yapısı	Paslanmaz Çelik		
Dış yüzey yapısı	Elektrostatik toz boyalı		
İç ölçüleri (W x D x H) mm	330 x 300 x 330	400 x 350 x 400	500 x 430 x 550
Dış ölçüler (W x D x H) mm	510 x 510 x 610	580 x 560 x 680	680 x 640 x 830