



LIMAtec

EQUIPAMENTOS PARA LABORATÓRIO

CARACTERÍSTICAS:

- Permite manter o controle das condições de temperatura e umidade para estudos de crescimento de diversos materiais biológicos;
- Permite a seleção independente do fotoperíodo (com períodos de 24 horas);
- Iluminação: DIODO EMISSOR DE LUZ - LED PAR - LimaTec.
- A exata emissão de luz é conseguida por rampas de escurecimento das lâmpadas em escala que varia de 100% a 10%;
- Lâmpadas de estado sólido tem a vantagem de baixo consumo de energia e longa vida útil (normalmente 50 mil horas de uso).



MODELOS:

300 L

LT 320 UT - Controle de Umidade e Temperatura; LT 500 UT - Controle de Umidade e Temperatura;
LT 320 UTFP - Umidade, Temperatura e Fotoperíodo. LT 500 UTFP - Umidade, Temperatura e Fotoperíodo.
Volume Total: 320 Litros; - Volume Útil: 300 Litros. Volume Total: 540 Litros; - Volume Útil: 500 Litros

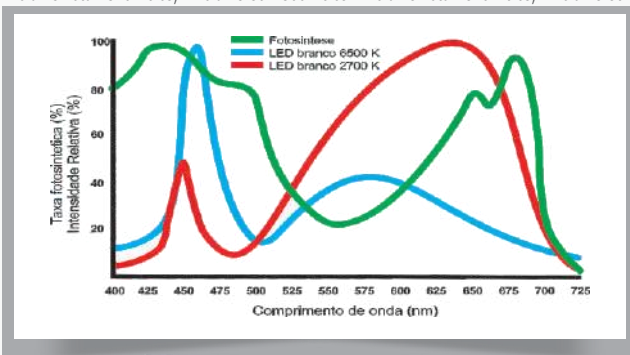
500L

1200L

LT 1200 UT - Controle de Umidade e Temperatura; LT 1200 UTFP - Umidade, Temperatura e Fotoperíodo.
Volume Total: 1260 Litros; - Volume Útil: 1200 Litros

2100L

LT 2100 UT - Controle de Umidade e Temperatura; LT 2100 UTFP - Umidade, Temperatura e Fotoperíodo.
Volume Total: 2200 Litros; - Volume Útil: 2100 Litros



Os leds apresentam especificidade em relação a faixa espectral emitida, mas, devido ao seu pequeno tamanho, podemos combinar diferentes tipos para compor o espectro necessário de Radiação Fotossinteticamente Ativa.

A LIMATEC desenvolve e disponibiliza diferentes conceitos para uma iluminação de qualidade, sendo o Sistema PAR o mais eficiente para o desenvolvimento de vegetais, já que é produzido pela combinação de dois LEDs brancos (6500 K e 2700 K):



BOMBAS DE VÁCUO

Linha de bombas de vácuo isentas de óleo



* Imagem ilustrativa

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS:

- Bomba de Vácuo isento de óleo;
- Com revestimento em PTFE teflon (Proteção Química Contra Agentes Corrosivos);
- Corpo em alumínio injetado;
- Construção robusta leve e compacta;
- Rolamentos blindados de lubrificação permanente;
- Baixo ruído e vibração;
- Válvulas em aço inoxidável;
- Desempenho em C.A/60Hz ao nível do mar;
- Com proteção química contra agentes corrosivos;
- Parafusos em aço inox AISI 316, caixa em chapa de AÇO INOX ESCOVADO;
- Sistema auxiliar de ventilação da Bomba por micro ventilador (cooler);
- Filtro para retenção de contaminantes e umidade;
- Bombeamento livres de contaminação;
- Excepcional vida útil, livre de manutenção;
- Proteção térmica;
- Alimentação: 127V ou 220V;
- Acompanha:

Vacuômetro, manômetro (para modelo com a opção compressor), mangueira de silicone (0,75 mm), interruptor liga/desliga, alça para transporte, pés anti-vibratórios; Podendo chegar de 0 a 760 mmHg dependendo do modelo e da litragem; cabo com plug para conexão a rede elétrica;

*Consulte-nos para mais informações.

Modelos:

LT 215 - Bomba de vácuo comum - 50 L/min
LT 217 - Bomba de alto vácuo - 139 L/min

LT 216 - Com compressor - 50 L/min
LT 218 - Bomba de alto vácuo e Compressor - 139 L/min

Opções:

Variação entre 660 a 760 mmHg - Potência do motor variável entre 1/2 Hp a 1/6 Hp - Compressor com 4 bar de pressão

LT 320 T/120

- Com controle de Temperatura;
 - Gabinete tipo geladeira construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva;
 - Câmara interna em poliestireno; Isolação em poliuretano expandido;
 - Fácil limpeza ou sanitização da câmara de trabalho; Vedação perfil imantado;
 - Circulação interna de ar forçada por micro ventilador (cooler) de baixo ruído e grande eficiência com vazão aproximada de 5,58m³/min;
 - Possui reservatório interno que proporciona umidade por evaporação natural;
 - Unidade de refrigeração com compressor hermético de 1/8 HP, gás livre de CFC e com unidade selada, com sistema auxiliar de ventilação do compressor; Resistência com potência mínima de 150W; Painel de controle localizado na parte superior do equipamento;
 - Faixa de temperatura variável: de - 10 °C a 60 °C, precisão de temperatura 0,3 °C, precisão termostática 0,1 °C;
 - Sensor de temperatura PT 100, com resolução de 0,1°C, variação no controlador de +/- 0,5°C, com leitura digital do set-point e do processo;
 - Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
 - Sistema de proteção de sobrecargas por 2(dois) disjuntores;
 - Controlador digital e microprocessado para o controle da temperatura;
 - Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
 - Suporte para 4 prateleiras, acompanha 2 prateleiras (acréscimo sob à pedido);
 - Alimentação 127 ou 220V;
 - Volume Total de Armazenamento: 120 litros;
 - Dimensões externas: 862 x 519 x 482 (A x P x L) mm;
- OPCIONAIS: Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro; entre outros.



Outros modelos: LT 120 TP - Com Termoperíodo / LT 120 TFP-I - Com Temperatura e Fotoperíodo
LT 120 TFP-II - Com Termoperíodo e Fotoperíodo

LT 320 T/340

- Com controle de Temperatura;
- Gabinete tipo geladeira construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva;
- Câmara interna em poliestireno com iluminação automática ao abrir a porta;
- Circulação interna de ar forçada por micro ventilador (cooler) com vazão aproximada de 5,58 m³/min;
- Rodízios na parte traseira para facilitar a locomoção;
- Reservatório interno que proporciona umidade por evaporação natural;
- Unidade de refrigeração com compressor hermético de 1/8 HP, gás livre de CFC e unidade selada, com sistema auxiliar de ventilação do compressor;
- Sistema de aquecimento através de resistência blindada em aço inox AISI 304;
- Painel de controle localizado na parte superior do equipamento;
- Faixa de temperatura variável: de -10 °C a 60°C, precisão de temperatura 0,3 °C, precisão termostática ,1°C;
- Sensor de temperatura PT 100, com resolução de 0,1°C, variação de +/- 0,5°C, leitura digital do processo;
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Sistema de proteção de sobrecargas por 2(dois) disjuntores;
- Controlador digital microprocessado para o controle da temperatura;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Tomada interna para instalação de equipamentos;
- Suporte para 10 prateleiras, acompanha 2 prateleiras (acréscimo sob à pedido);
- Alimentação 127 ou 220V;
- Volume Bruto: 364 litros. Volume Total de Armazenamento: 340 litros;
- Acompanha Manual de Instrução;



*Fabricamos outros volumes, consulte-nos



LT 320 TFP I /340

- Controle de temperatura e fotoperíodo;
- Gabinete tipo geladeira construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva;
- Circulação interna de ar forçada por micro ventilador (cooler) com vazão aproximada de 5,58 m³/min;
- Rodízios na parte traseira para facilitar a locomoção;
- Possui reservatório interno que proporciona umidade por evaporação natural;
- Unidade de refrigeração com compressor hermético de 1/8 HP, gás livre de CFC com unidade selada e sistema auxiliar de ventilação do compressor;
- Sistema de aquecimento através de resistência blindada em aço inox AISI 304;
- Pannel de controle localizado na parte superior do equipamento;
- Faixa de temperatura variável: de -10 °C a 60 °C, precisão de temperatura 0,3 °C, precisão termostática 0,1 °C; Sensor de temperatura PT 100, resolução de 0,1°C, variação no controlador de +/- 0,5°C, com leitura digital; Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores; Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display;
- Timer digital microprocessado, permite fazer programas de até sete dias com intervalos de 1 min. para fotoperíodo, programável para dois períodos: dia e noite;
- Iluminação por LED-PAR para o fotoperíodo (Sistema exclusivo LIMATEC, que fornece luz com ótima qualidade espectral atingindo 95% da radiação fotossinteticamente ativa; - Fluxo de fótons: 60 umol/m/s);
- Cabo de força trifilar, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Suporte para 10 prateleiras, acompanha 2 prateleiras (acrécimo sob à pedido);
- Alimentação 127 ou 220V;
- Volume: 364 litros. Volume Total de Armazenamento: 340 litros; Acompanha Manual de Instrução;

*Fabricamos outros volumes, consulte-nos

LT 320 TFP II /340

- Controle de fotoperíodo e termoperíodo;
- Gabinete tipo geladeira construído em aço 1020 com pintura eletrostática anticorrosiva;
- Circulação interna de ar forçada por micro ventilador (cooler) com vazão aproximada de 5,58 m³/min;
- Rodízios na parte traseira para facilitar a locomoção;
- Possui reservatório interno que proporciona umidade por evaporação natural;
- Unidade de refrigeração com compressor hermético de 1/8 HP, gás livre de CFC com unidade selada, com sistema auxiliar de ventilação do compressor;
- Sistema de aquecimento através de resistência blindada em aço inox AISI 304;
- Pannel de controle localizado na parte superior do equipamento;
- Faixa de temperatura variável: de -10 °C a 60 °C precisão de temperatura 0,3 °C, precisão termostática 0,1 °C;
- Sensor de temperatura PT 100, resolução de 0,1°C, variação no controlador de +/- 0,5°C, com leitura digital;
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores;
- Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display;
- Timer digital microprocessado, permite fazer programas de até sete dias com intervalos de 1 min. para fotoperíodo e termoperíodo, programável para dois períodos: dia e noite;
- Iluminação por LED-PAR para o fotoperíodo (Sistema exclusivo LIMATEC, que fornece luz com ótima qualidade espectral atingindo 95% da radiação fotossinteticamente ativa; - Fluxo de fótons: 60 umol/m/s);
- Cabo de força trifilar, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Suporte para 10 prateleiras, acompanha 2 prateleiras (acrécimo sob à pedido);
- Alimentação 127 OU 220V;
- Volume: 364 litros. Volume Total de Armazenamento: 340 litros;
- Acompanha Manual de Instrução;

Opções: Alarme sonoro e visual de baixas e altas temperaturas, Variação de faixa de temperatura entre -10 °C a 60 °; Tomada interna; Certificado de Calibração RBC e Inmetro; entre outros.

Pensando na SUSTENTABILIDADE, a empresa substituiu o sistema de iluminação convencional (fluorescente), adotando um novo sistema por "DÍODO EMISSOR DE LUZ - LED" que proporciona qualidade, durabilidade, não agride o meio ambiente (por não conter metais pesados).



BANHO MARIA

BANHO MARIA METABÓLICO AGITAÇÃO RECÍPROCRANTE TIPO DUBNOFF



Imagem ilustrativa

DUBNOFF LT 208/30 - CARACTERÍSTICAS:

- Gabinete e estrutura construídos em aço INOX escovado; Cuba construída em aço INOX AISI 304 sem emendas;
- Tampa Pingadeira e prateleira tipo grelha construída em aço inox AISI 304; Isolamento térmico com POLIURETANO injetado;
- Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX; Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
- Controlador de temperatura digital, microprocessado, PID, com temperatura ajustável, Set Point e autosintonia para parâmetros PID;
- Precisão de controle 0,1 C. Uniformidade 0,3 C; Sensor de temperatura termopar tipo J ou PT100;
- Rotação 30 a 250 RPM (5 BPM); Controlador de rotação analógico.
- Painel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
- Alimentação: 127V ou 220V;
- Potência: 2500W;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnéticos;
- Faixa de temperatura variável: ambiente + 7 à 120°C, resolução 0,1°C, estabilidade +/-0,1°C;
- Volume útil: 27 Litros;
- Dimensões Interna Cuba- Largura=505 | Comprimento=300 | Altura=200mm;
- Plataforma à escolher: 12 erlenmeyer de 125 ml; ou 8 erlenmeyer de 250 ml; ou 4 erlenmeyer de 500 ml;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136; Dreno para facilitar a retirada da água.

ACOMPANHA:

Manual de Instruções com Termo de Garantia;

*Opcional: Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro;

BANHO MARIA

Banho Maria Convencional e Ultratermostatizado

ULTRATERMOSTATIZADO LINHA LT 204 | CARACTERÍSTICAS:

- Gabinete e estrutura construídos em aço INOX;
 - Cuba construídas em aço INOX AISI 304 sem emendas;
 - Tampa Pingadeira e prateleira tipo grelha, para proteção da resistência, construída em aço inox AISI 304; Isolamento térmico com POLIURETANO injetado;
 - Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX; Refrigeração com compressor hermético 1/3hp. Gás ecológico livre de CFC; Sistema de circulação interna e externa do líquido através de bomba de demanda;
 - Bomba de circulação de água quente / refrigerante, sistema de recirculação da água tipo centrífuga, silenciosa, com cabeçote em polipropileno, vazão 14 L/min, pressão 5,0 m.c.a;
 - Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
 - Controlador de temperatura digital, microprocessado, PID, com temperatura ajustável, Set Point e autosintonia para parâmetros PID;
 - Sensor de temperatura termopar tipo PT100;
 - Pannel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
 - Alimentação: 127 ou 220V;
 - Potência: de acordo com o modelo;
 - Sistema de proteção por disjuntor termomagnético;
 - Faixa de Temperatura variável entre -20° a 120°C, resolução 0,1°C, estabilidade +/-0,1°C;
 - Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
 - Pés de borracha;
- *Opcional: Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro; entre outros.



Volumes:
10L 16L 22L 30L outros sob consulta

CONVENCIONAL LINHA LT 200 CARACTERÍSTICAS:

- Gabinete e estrutura construídos em aço INOX escovado;
- Cuba construídas em aço INOX AISI 304 sem emendas;
- Tampa Pingadeira e prateleira tipo grelha construída em aço inox AISI 304;
- Isolamento térmico com POLIURETANO injetado;
- Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX;
- Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
- Controlador de temperatura digital, microprocessado, PID, com temperatura ajustável, Set Point e autosintonia para parâmetros PID;
- Sensor de temperatura PT 100;
- Pannel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
- Alimentação: 220V (Opcional 127V);
- Potência: de acordo com o volume;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnéticos;
- Faixa de Temperatura variável: ambiente +5 °C a 150°C, resolução 0,1°C, estabilidade +/-0,1°C;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Acompanha manual de instruções em Português; Garantia de 12 meses contra defeito de fabricação.



*Opcional: LT 202 - Com circulação de água - Faixa de temperatura entre ambiente +5 °C a 120°C;

*Opcionais: Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro; Porta cubetas; Tampa com Bocas e/ou anéis de vedação; Temporizador; Estante para tubos; Dreno.

Volumes: 6L 10L 16L 22L 30L outros sob consulta

Estufa de Secagem e Esterilização

Linha: LT 501



Características:

- Gabinete e estrutura construído em aço INOX escovado, com interior em Aço INOX AISI 304;
- Isolamento térmico em lã de rocha, com vedação da porta em perfil de silicone;
- Circulação de ar por convecção natural; Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX;
- Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
- Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display, PID, Set Point e autosintonia para parâmetros PID;
- Sensor de temperatura termopar tipo J ou PT 100, resolução de 0,1°C, precisão de temperatura 1° C, com leitura digital;
- Painel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
- Orifício superior para RENOVAÇÃO DE AR, saída de gases ou umidade e introdução de termômetro de aferição;
- Alimentação: 127 V ou 220 V ou Bivolt selecionável; Potência: variável, de acordo com volume;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnéticos;
- Faixa de temperatura variável entre ambiente +5 °C a 300 °C, precisão de temperatura 1°C, (outras faixas sob pedido);
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Cabo de força trifilar, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Acompanha Manual de Instrução;

OPCIONAIS: Timer programável até 9999 minutos, com desligamento automático do aquecimento e alarme áudio/visual;

ANALÓGICO: Controle de Temperatura por Termostato Eletromecânico, com Precisão De +/- 15 C, e indicação de energização através de sinalizador;

Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro

Volumes disponíveis:

32L, 40L, 64L, 80L, 100L, 110L, 150L, 200L, 250L, 300L, 336L, 400L, 500L, 700L, outros sob consulta com a equipe de engenharia.

NOVIDADE LT 501+

Com circulação forçada através de motor em hélice e bandejas perfuradas.

LT 503/30 ou 40



Características:

- Gabinete e estrutura construído em aço INOX escovado;
 - Interior em Aço INOX AISI 304;
 - 1 (Uma) porta em vidro duplo temperado;
 - Vedação da porta em perfil de silicone;
 - Isolação com Manta Fibra Cerâmica;
 - Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX;
 - Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
 - Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display, PID, Set Point e autosintonia para parâmetros PID, programável;
 - Sensor de temperatura termopar tipo J ou PT 100, resolução de 0,1°C, precisão de temperatura 1° C, com leitura digital;
 - Pannel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
 - Vacuômetro com registro analógico;
 - Alimentação: 127 ou 220V;
 - Potência: Variável com o modelo; Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnético;
 - Faixa de temperatura variável: ambiente +5 °C a 200°C;
 - Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
 - Posições para até 5 bandejas, acompanha bandejas em aço INOX 304;
 - Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR14136;
 - ACOMPANHA: Manual de Instruções com Termo de Garantia;
- *Opcionais: RBC; Temporizador; Bomba de Vácuo; Vacuômetro digital.

Estufas de Cultura Bacteriológica

Linha: LT 500



Características:

- Gabinete e estrutura construído em aço INOX escovado;
- Interior em Aço INOX AISI 304;
- 1 (Uma) porta interna em vidro temperado lapidado transparente;
- 1 (Uma) porta em aço INOX escovado;
- Com isolamento térmico em poliuretano expandido;
- Vedação perfil imantado;
- Circulação de ar forçada, através de ventilador/cooler;
- Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX;
- Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
- Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display, PID, Set Point e autosintonia para parâmetros PID, programável;
- Sensor de temperatura tipo PT 100, resolução de 0,1°C, precisão de temperatura 1° C, com leitura digital;
- Pannel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
- Alimentação: 127 V ou 220 V ou bivolt selecionável; Potência: de acordo com volume;
- Acompanha bandejas perfuradas;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnéticos;
- Faixa de temperatura variável: ambiente +5 °C a 70 °C; *outras opções sob consulta.
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR14136;
- ACOMPANHA: Manual de Instruções com Termo de Garantia;
- OPCIONAIS: Orifício superior para introdução de termômetro de aferição; Iluminação em LED ao abrir a porta; Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro; Temporizador; outras temperaturas;

Volumes de armazenamento:

27L, 40L, 64L, 80L, 100L, 120L, 150L, 180L e outros a consultar

Mesa Agitadora

Características:

- Agitador compacto, com movimento de agitação orbital;
- Gabinete construído em aço INOX escovado
- Vibra-stop com sistema antivibração;
- Motor DIRECT DRIVE (Movimentação sem polia e correia), livre de manutenção de alta durabilidade, mais eficiente, econômico e silencioso (± 57 db);
- Agitação: 30 a 250 RPM; * outras opções mediante consulta
- Controle de rotação: Analógico ou digital;
- Pannel de controle localizado na parte inferior do equipamento;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Voltagem / Potência: bivolt / 150 Watts;

* OPCIONAIS: Placa controlada por sistema microprocessado com indicação digital em tempo real por Variação de Frequência;
Temporizador programável até 99:59 horas / Agitação: de 0 à 300 rpm
Plataformas universal com barras ou Plataformas com garras para erlenmeyers mistos;



Incubadora Shaker

Características:

- Compacta e silenciosa; Com controle de Temperatura;
 - Gabinete construído em aço INOX escovado; Câmara interna em AÇO INOX 304 AISI;
 - Porta de vidro duplo temperado e moldura em inox; Isolação em poliuretano expandido;
 - Circulação interna de ar forçada por micro ventilador (cooler) de baixo ruído e grande eficiência com vazão aproximada de 5,58m³/min;
 - Plataforma interna de agitação construída em INOX 304 AISI do tipo intercambiável (capacidade a definir);
 - Garras de fixação dos frascos e ou tubos construídos em aço inoxidável (capacidade a definir);
 - Vibra-stop com sistema antivibração e regulagem de altura;
 - Sistema de agitação acionado por Motor DIRECT DRIVE (Movimentação sem polia e correia), livre de manutenção de alta durabilidade, mais eficiente, econômico e silencioso (57 db);
 - Placa controlada por sistema microprocessado com indicação digital em tempo real por Variação de Frequência;
 - Agitação: 30 a 250 rpm, com resolução de 1,0 RPM; *outras rotações osb consulta
 - Com dispositivo automático que interrompe a agitação na abertura da porta;
 - Resistência "U" com 150W, construída em aço inox AISI 304;
 - Pannel de controle localizado na parte superior do equipamento;
 - Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
 - Sistema de proteção de sobrecargas por 2(dois) disjuntores;
 - Controlador duplo display: indicação simultânea de PV (temperatura de processo) e SP (Set Point);
 - Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
 - Alimentação: 127 ou 220V; Potência Total: de acordo com o modelo;
 - Suportes tipo cremalheira para ajuste de prateleira, acompanha 1 prateleira tipo grelha;
 - Acompanha Manual de Instrução, acompanha garras em aço inox;
 - Garantia de 12 meses contra defeito de fabricação;
- *Opções de garras de fixação dos frascos construídos em aço inoxidável para 2 frascos de 3000 ml, 4 de 2000 ml, 6 de 1000ml, 16 de 500ml, 25 de 250ml, 36 de 125ml, 30 de 50 ml e 40 de 25 ml;
- Opcional: Temporizador programável até 99:59 horas / Agitação: de 30 à 300 rpm / Desligamento automático.



Modelos: LT 600/1 - Sem Refrigeração

LT 600/2 - Com Refrigeração: Unidade de refrigeração com compressor hermético de 1/8 HP, sistema FROST FREE, gás livre de CFC e com unidade selada, com sistema auxiliar de ventilação do compressor; e faixa de temperatura de 0 °C a 60 °C.

Linha: LT 502



Características:

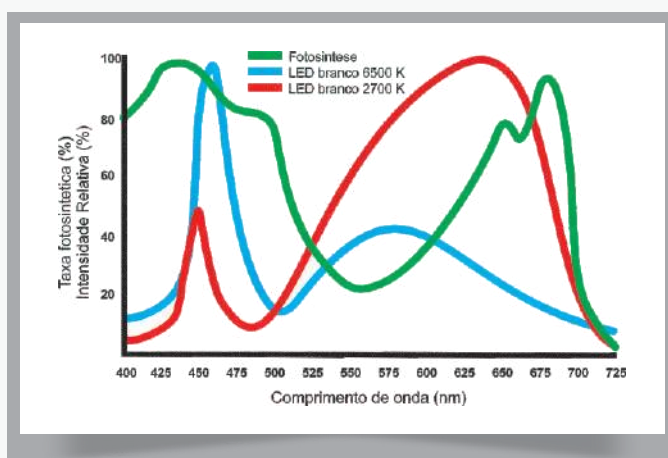
- Gabinete e estrutura construído em aço INOX escovado; Interior em Aço INOX AISI 304;
- Isolamento térmico com Manta Fibras Cerâmicas; Vedação da porta em perfil de silicone;
- Sistema de aquecimento através de resistência construída em aço INOX; Motor: De indução de 1/4 CV;
- Sistema de circulação: Ventilação interna forçada por motor e rotor/siroco;
- Circulação / Renovação: Sistema manual para selecionar o tipo de circulação com abertura lateral;
- Acionamento da resistência através de relê de estado sólido;
- Controlador digital e microprocessado de temperatura com duplo display, PID, Set Point e autosintonia para parâmetros PID;
- Sensor de temperatura termopar tipo J ou PT 100, resolução de 0,1°C, precisão de temperatura 1° C, com leitura digital;
- Painel frontal com controlador de temperatura, chave geral com indicação de energização;
- Alimentação: 127 ou 220V ou bivolt selecionável;
- Potência: de acordo com o volume;
- Sistema de proteção contra sobrecargas por 2(dois) disjuntores termomagnéticos;
- Faixa de temperatura variável: ambiente +5 °C a 200°C; * outras temperaturas sob consulta
- Sistema de proteção contra sobreaquecimento por termostato mecânico;
- Cabo de força trifilar (duas fases e um terra), com dupla isolamento, com tomada e plug de três pinos, NM 243 e NBR 14136;
- Acompanha Manual de Instrução;
- Garantia de 12 meses contra defeitos de fabricação.
- OPCIONAIS: Timer programável até 9999 minutos, com desligamento automático do aquecimento e alarme áudio/visual;
- Certificado de Calibração Rastreável RBC e Inmetro; Temperatura máxima de 300 °C;

Volumes de armazenamento:

100L, 150L, 200L, 250L, 300L, 400L, 500L, 600L, 700L e outros a consultar

CARACTERÍSTICAS:

- Salas climáticas para cultivo, multiplicação e estudos de organismos vivos em ambiente controlado;
- Permite ao pesquisador manter as condições de crescimento controladas, entre elas: temperatura, umidade, fotoperíodo e o tipo de fluxo de ar;
- Iluminação por LED-PAR para o fotoperíodo (Sistema exclusivo da LimaTec que fornece luz com ótima qualidade espectral atingindo 95% da radiação fotossinteticamente ativa);
- Controle preciso da iluminação por PWM que permite ultrapassar 900 umol/m/s;
- Utilização de software para controle e monitoramento de todos os parâmetros através de gráficos de acompanhamento em tempo real;
- Projetado e construído de acordo com a necessidade.



Os leds apresentam especificidade em relação a faixa espectral emitida, mas, devido ao seu pequeno tamanho podemos combinar diferentes tipos para compor o espectro necessário de Radiação Fotossinteticamente Ativa.

A LIMATEC desenvolve e disponibiliza diferentes conceitos para uma iluminação de qualidade: sendo o Sistema LED PAR branco o mais eficiente para o desenvolvimento de vegetais, devido a combinação precisa de dois de dois LEDs brancos (6500 K e 2700 K).



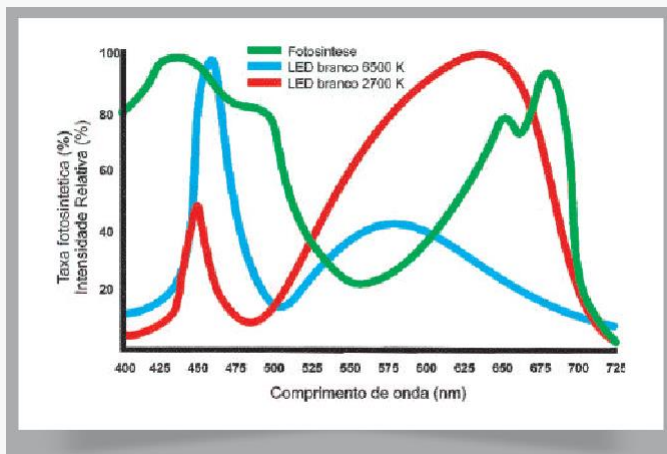
PROJETO
INOV
ADOR



Túnel de Vento para estudos de comportamento de insetos

LT 900

- Túnel: 600 x 600 x 1800 mm (espaço útil, área de trabalho);
- Motor – filtro: 600 x 600 x 500 mm;
- Confeccionado em alumínio estrutural, aço inox AISI 304 e vidro temperado;
- Pannel de controle e monitoramento microprocessado TOUCHSCREEN, permitindo a visualização e controle dos seguintes parâmetros:
- Velocidade do vento: controlada por pulso de largura modular (PWM) variando de 0 a 100 cm/s, utilizando indicação da velocidade real (Anemômetro);
- Iluminação: controlada por PWM (variando de 0 a 100% a intensidade da simulação), simulação de luz do dia (LED PAR - Limatec), horário crepuscular (LED) e luz vermelha (LED 637 nm e filtro vermelho), com indicação do Luxímetro;
- Monitoramento da temperatura e umidade em tempo real;
- Plataformas de posicionamento (para vôo e pouso dos insetos em Inox AISI 304).



Os leds apresentam especificidade em relação a faixa espectral emitida, mas, devido ao seu pequeno tamanho podemos combinar diferentes tipos para compor o espectro necessário de Radiação Fotossinteticamente Ativa.

A LIMATEC desenvolve e disponibiliza diferentes conceitos para uma iluminação de qualidade: O Sistema PAR Branco consiste na combinação de dois LEDs brancos (6500 K e 2700 K), ideal para estudos com vegetais.

O Sistema Led PAR vermelho é ideal para estudos entomológicos, simulando o período noturno.

Tela TOUCHSCREEN com diversas informações e ajustes de parâmetros.



Modos de iluminação (LEDs)



Possui tela microperfurada e Filtro de Carvão Ativado

Assistência técnica, consultoria e desenvolvimento de novos projetos

Buscando melhorias constantes para a satisfação dos clientes, a Limatec presta serviço de assistência técnica em equipamentos laboratoriais, incluindo assistência em equipamentos de marcas nacionais e importados e possibilidade de implementação de novos recursos em alguns equipamentos (Retrofit). Entre os serviços disponíveis, destacam-se as manutenções em estufas, BOD's, câmaras climáticas, banhos maria, balanças, phmetro e outros.

Prestamos também consultoria na compra e instalação de equipamentos.

Com profissionais atentos ao desenvolvimento de novas tecnologias e métodos, desenvolvemos projetos sob demanda, de acordo com as suas necessidades e especificações. Entre em contato.



Representante produtos BEL



BEL®
EQUIPAMENTOS

idt
ITALIAN DESIGN
TECHNOLOGY



*Inovar, desenvolver e implementar tecnologias
para processos industriais e acadêmicos.*

*Rua José de Carvalho Rocha, 47, Assembléia - CEP 44380-000 - Cruz das Almas - BA
Fone: 75 3312-5226 - E-mail: limateccorp@gmail.com*