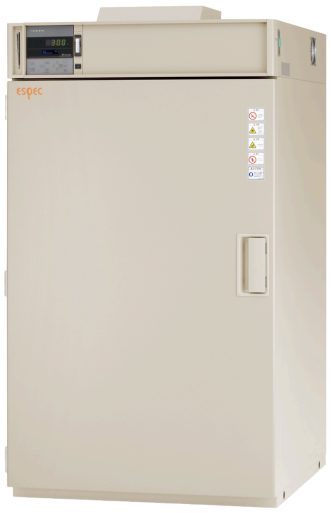
Cod. **ES PVHC-332**

Stufa a contaminazione controllata 20–300°C 768L - PVHC-332

Stufa a contaminazione controllata a circolazione forzata d'aria calda con sistema di ventilazione, per test ad alta temperatura, essiccazione e trattamento termico. Dotata di controllo Standard Instrumentation, opera tra 20 e 300 °C con tempo di riscaldamento di 60 min e fluttuazione fino a ±0,3 a 300 °C. Conforme a Japan Testing Machinery K05:2000, include modalità costante, programmata e remota.

ESPEC EXCLUSIVE PARTNER ITALY



INTERVALLO DI TEMPERATURA
20 – 300 °C

CAPACITÀ INTERNA
768 L

TEMPO DI RISCALDAMENTO
60 min

PESO / DIMENSIONI ESTERNE (LXAXP)
325 kg · 1030x1800x1145 mm

SCHEDA TECNICA

UMIDITÀ

Umidità ambiente ammissibile/consentita	**75 %rh**

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Codice prodotto	**PVHC-332**
Modello	**PVHC-332**
Produttore	**ESPEC**

ACCESSORI

Accessori/dotazioni standard	**Ripiano (piastra in acciaio inossidabile per il tipo 332) x2; staffa ripiano (acciaio inossidabile) 2 set (4); fusibile a cartuccia x2; manuale utente x1**
Opzioni disponibili	**Uscita fine tempo; timer calendario; contaore integrante; terminale registratore temperatura; registratore paperless/temperatura; cablaggio registratore; damper automatico; flangia scarico; condotto di scarico; iniettore gas azoto; regolatore flusso aria; ripiano a rete; ripiano heavy-duty (verticale); passacavo; ruote; ancoraggi; terminale allarme esterno; pulsante arresto emergenza; verniciatura colore; interfaccia RS-485/GPIB/RS-232C; cavo alimentazione 5m/10m**

SICUREZZA

Dispositivi di sicurezza	**Interruttore di dispersione; interruttore porta vano elettrico; interruttore porta; fusibile termico; termostato di sicurezza circolatore aria; interruttore automatico resistenza; allarme limite temperatura superiore/inferiore; protettore di sovratemperatura; fusibile a cartuccia; terminale controllo alimentazione campione**

CERTIFICAZIONI E CONFORMITÀ

Standard/conformità normativa	**Japan Testing Machinery K05:2000**

PERFORMANCE

Sistema di circolazione dell'aria	**Circolazione forzata ad aria calda con sistema di ventilazione**
Tempo di riscaldamento (heat-up time)	**60 min**

TEMPERATURA

Intervallo di temperatura	**20–300 °C**
Fluttuazione di temperatura	**±0.2 a 100°C/200°C; ±0.3 a 300°C**
Uniformità/variazione di temperatura nello spazio	**±1.0 a 100°C; ±2.0 a 200°C; ±3.0 a 300°C**
Condizioni ambientali consentite/ammissibili	**0–40 °C**

APPLICAZIONI

Applicazioni tipiche	**Test ad alta temperatura, essiccazione e trattamento termico**

SPECIFICHE FISICHE

Materiale esterno/corpo camera	**Lamiera d'acciaio laminato a freddo anticorrosione con rivestimento in resina melaminica**
Materiale camera interna	**Lamiera in acciaio inossidabile**
Materiale isolante	**Lana di vetro**
Dimensioni interne (LxAxP)	**800x1200x800 mm**
Dimensioni esterne (LxAxP)	**1030x1800x1145 mm**
Capacità interna/volume	**768 L**
Peso	**325 kg**
Numero ripiani	**14**
Resistenza/portata al carico per ripiano	**45 kg**

INTERFACCIA CONTROLLO

Tipo di strumentazione/controllore	**Standard Instrumentation**
Risoluzione impostazione temperatura	**1 °C**
Risoluzione/intervallo impostazione tempo	**1 min**
Numero di pattern di programma	**1**
Numero di step per programma	**2**
Modalità operative	**Funzionamento costante, funzionamento programmato e funzionamento remoto tramite interfaccia di comunicazione**
Interfaccia/connettività di comunicazione	**RS-485 / GPIB / RS-232C (opzionale)**

SPECIFICHE ELETTRICHE

Tensione di alimentazione	**200/220 V AC (3φ 3W); opzione 380V AC 3φ 4W 50Hz**
Frequenza di alimentazione	**50/60 Hz**
Fase di alimentazione	**3**
Potenza massima assorbita	**8.8 kVA**

Le immagini, le caratteristiche tecniche e le configurazioni riportate nel presente documento hanno valore puramente illustrativo o indicativo e possono essere soggette ad aggiornamento o modifiche senza preavviso. Di conseguenza, tali informazioni/immagini non costituiscono impegno contrattuale e fanno riferimento alla versione del prodotto alla data di pubblicazione.

Scheda prodotto online

INFO E PREVENTIVI

Contattaci per informazioni specifiche su questo prodotto o per richiedere un preventivo. Il nostro team commerciale è a tua disposizione.

sales@seneco.it • 02 39313031 • www.seneco.it