

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/horno-de-secado-20l-con-450w-de-potencia-p-418.html>



## Horno de secado 20L con 450W de potencia

precio	<b>1 194.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Número de catálogo	<b>MP10070012</b>
Código del fabricante	<b>10070012</b>
Código EAN	<b>4260223028373</b>

### Descripción del producto

## Horno de secado 20L con 450W de potencia

### Horno de secado Goldbrunn450

#### El horno se ofrece sin bomba de vacío.

El horno de secado Goldbrunn450 es el equipo utilizado para secar materiales suaves y sensibles a la oxidación: muestras de componentes electrónicos, artículos de vidrio, disolventes inflamables, etc. Gracias a la posibilidad de seleccionar la temperatura necesaria, este horno es adecuado para los laboratorios farmacéuticos, biotecnológicos, académicos, cosméticos, y laboratorios de investigación en diferentes empresas, por ejemplo, la extracción.

#### Horno de laboratorio Goldbrunn450 - Descripción

La reducción del tiempo de secado (sin condensación) proporciona un vacío producido en el interior de la cámara de secado Goldbrunn. En la presión de la cámara es de hasta 133 Pa (0,00133 bar). Esto tiene un impacto en la aceleración del proceso. También aumenta el nivel de seguridad cuando se procesan muestras delicadas sin provocar una formación de cálculos o de lodos.

El controlador PID mantendrá la temperatura dentro de la cámara de vacío a un nivel constante (250 ° C). También permite el cambio entre la intensidad de calentamiento 0,1 ° C. Todos los valores se muestran digitalmente en la pantalla LED.

Las paredes de la cámara están compuestas de una aleación de aluminio. Se pueden insertar o extraer fácilmente. Las puertas están equipadas a prueba de presión, con vidrios dobles para protegerlas contra la pérdida de calor y la implosión. A través de la ventana se puede observar los procesos realizados dentro del horno.

El aislamiento mantiene la temperatura de consigna y la presión a un nivel constante. El bloqueo se puede quitar y limpiar fácilmente. Proporciona una muy buena estanqueidad en los puntos de contacto.

La cámara de vacío grande (20 litros) y los soportes internos hechos de aluminio anodizado, permiten una excelente transferencia de calor en todos los niveles. Los materiales utilizados son resistentes a los agentes químicos.

La protección térmica integrada garantiza un funcionamiento seguro de la cámara del horno. La válvula de entrada se coloca detrás de la bandeja y da una vuelta suave a la presión externa, sin ninguna turbulencia. A un lado del horno hay una bomba de vacío de la válvula de conexión con un diámetro de 16 mm (suministrado como dispositivo estándar - sin bomba de vacío).

El horno Goldbrunn450 es de fácil limpieza gracias a la estantería extraíble y el material utilizado para la construcción de la cámara. La superficie interior lisa permite limpiar rápidamente cualquier contaminación. Todas las juntas se han redondeado, por lo que se puede llegar cómodamente a ellas.

Debido a la junta y la falta de movimiento en su interior, el horno proporciona un secado de polvos y gránulos. El uso de vacío ha permitido eliminar la oxidación del material tratado, y un sello hermético para protegerlos de la contaminación externa. La

---

cámara de secado profesional proporciona un corto tiempo de calentamiento y un control preciso de la temperatura.

#### Contenido del pack

El set Goldbrunn ofrecido consiste de:

Horno de secado

Estantería

Llaves (2 piezas)

Fusibles (2 piezas)

Manguera de vacío

Bomba de vacío no incluida.

Modelo; Horno de secado al vacío 450 W

Número de artículo; 7012

Estado del artículo; Nuevo

Tensión; 230 V / 50 Hz

Potencia; 450 W

Material Carcasa; acero con recubrimiento de polvo

Interior; acero inoxidable

Pantalla LED

Volumen 20 L

Estantes 1

Unidad de temperatura; Centígrados

Rango de temperatura; 50 - 250 °C

Grado de fuga; 0,01 bar/h

Vacío máx. del horno; 133 Pa (0,00133 bares)

Dimensiones (LxAxA); 47,00 x 59,00 x 46,00 cm

Peso; 40,00 kg

Dimensiones con embalaje (LxAxA); 57,00 x 72,00 x 53,00 cm

Peso con embalaje; 48,00 kg