

# IPP 55

Cod. 22.8301.99



Incubatore refrigerato Peltier singolo display MEMMERT modello IPP 55

## Descrizione

Grazie alla sofisticata Advanced Peltier Technology il modello **IPPeco** (volume 30 e 55 solo IPP) è l'incubatore refrigerato più efficiente dal punto di vista energetico e allo stesso tempo il più potente del suo genere. **IPPeco** non richiede un compressore, consente di risparmiare spazio prezioso in laboratorio e funziona con una silenziosità e vibrazioni ridotte senza pari. Consente di risparmiare sui costi di esercizio, garantisce la qualità del campione e rende il lavoro in un laboratorio microbiologico notevolmente più efficiente. Le applicazioni comuni sono analisi microbiologiche, determinazione della carica batterica, coltivazione al di sopra e al di sotto della temperatura ambiente, test di invecchiamento accelerato della stabilità della birra o test di durata di conservazione dei prodotti lattiero-caseari.

### Caratteristiche:

- 9 varianti di modello (da 32 a 2140 litri di volume)
- Pannello intuitivo singolo o doppio display.
- doppie porte di serie con acciaio inox completamente coibentato, vetro interno: prevenzione di contaminazioni e cadute o aumenti di temperatura, e allo stesso tempo una visione ottimale del carico sensibile attraverso porte interne in vetro di ampia superficie (porte in acciaio inox di dimensioni 1400/2200 con settore vetro; misure 750, 1060 e 1400 due ante, grandezza 2200 tre ante).
- Circolazione dell'aria con ventole sugli elementi Peltier.
- Costruiti interamente in acciaio inox.
- Parametri facilmente regolabili dal pannello di controllo.
- Timer digitale interno regolabile da 1 min a 99 giorni, con possibilità di far partire il tempo al raggiungimento della temperatura.
- Sistema di autodiagnosi.
- Calibrazione su 3 punti di temperatura liberamente selezionabili.
- Doppio dispositivo di protezione contro le sovratemperature, con allarmi.
- Maniglia a doppio bloccaggio.
- Ripiani grigliati in acciaio inox in dotazione.
- Memoria interna (data logger).

Forniti con certificato di calibrazione su 2 punti: +10 e +37° C.

## Dati Tecnici

|  |               |
|--|---------------|
| Volume (l)   | 53            |
| Campo di temperatura (° C)                               | 0÷+70         |
| Uniformità: variazione di temperatura nello spazio (° C) | ±0,8 a 37°C   |
| Precisione: variazione di temperatura nel tempo (° C)    | ±0,3 a 37°C   |
| Ripiani grigliati forniti/max (n.)                       | 1/4           |
| Risoluzione display (° C)                                | 0,1           |
| Dimensioni interne (LxPxH mm)                            | 400x330x400   |
| Dimensioni esterne (LxPxH mm)                            | 585x604x787   |
| Peso netto (kg)  | 51            |
| Alimentazione/Consumo (V/Hz/W)                           | 230/50/275    |
| Interfacce   | Ethernet, USB |

## Varianti

| Codice     | Prodotto    | Volume (l) | Uniformità: variazioni di temperatura nello spazio (° C) | Precisione: variazioni di temperatura nel tempo (° C) | Ripiani grigliati forniti/max (n.) | Dimensioni interne (LxPxH mm) | Dimensioni esterne (LxPxH mm) | Peso netto (kg) | Alimentazione/Consumo (V/Hz/W) |
|------------|-------------|------------|--|---|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|
| 22.8299.99 | IPP 30      | 32         | ±0,8 a 37°C  | ±0,3 a 37°C   | 1/3                                | 400x250x320                   | 585x524x707                   | 40              | 230/50/160                     |
| 22.8301.99 | IPP 55      | 53         | ±0,8 a 37°C  | ±0,3 a 37°C   | 1/4                                | 400x330x400                   | 585x604x787                   | 51              | 230/50/275                     |
| 22.9834.99 | IPP 110eco  | 108        | ±0,4 a 37°C  | ±0,1 a 37°C   | 2/5                                | 560x400x480                   | 745x555x864                   | 78              | 230/50/650                     |
| 22.9835.99 | IPP 260eco  | 256        | ±0,2 a 37°C  | ±0,1 a 37°C   | 2/9                                | 640x500x800                   | 824x655x1183                  | 114             | 230/50/620                     |
| 22.9837.99 | IPP 410eco  | 384        | ±0,7 a 37°C  | ±0,1 a 37°C   | 2/14                               | 640x500x1200                  | 824x655x1720                  | 157             | 230/50/600                     |
| 22.9838.99 | IPP 750eco  | 749        | ±0,2 a 37°C  | ±0,1 a 37°C   | 2/14                               | 1040x600x1200                 | 1224x1005x1720                | 230             | 230/50/1200                    |
| 22.9839.99 | IPP 1060eco | 1060       | ±0,2 a 37°C  | ±0,1 a 37°C   | 2/14                               | 1040x850x1200                 | 1224x1005x1720                | 255             | 230/50/1600                    |
| 22.9840.99 | IPP 1400eco | 1360       | -  | -   | 4/28                               | 1250x750x1450                 | 1435x905x1913                 | 450             | 230/50/1600                    |
| 22.9841.99 | IPP 2200eco | 2140       | -  | -   | 6/42                               | 1972x750x1450                 | 2157x905x1913                 | 493             | 230/50/1800                    |

## Accessori/Correlati

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>23.A010.37</b> | IPP55F0<br>F0 Foro d'ingresso diametro 23 mm sul lato sinistro centro/centro, per IPP 55          |
| <b>23.A010.38</b> | IPP55F1<br>F1 Foro d'ingresso diametro 23 mm sul lato sinistro centro/parte superiore, per IPP 55 |

---

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>23.A010.40</b> | IPP55F3<br>F3 Foro d'ingresso diametro 23 mm sul lato destro centro/parte superiore, per IPP 55 |
| <b>23.A010.28</b> | IPP55R3<br>Presa interna per IPP55  |
| <b>23.A010.39</b> | IPP55F2<br>F2 Foro d'ingresso diametro 23 mm sul lato destro centro/centro, per IPP 55          |
| <b>23.A010.65</b> | IPP55E20164<br>Ripiano grigliato supplementare in acciaio inox per IPP55                        |

---