



# SIMPLIFICADO HASTA LA PERFECCIÓN

Incubadoras y hornos para laboratorios ELDS  
Fáciles de usar, precisos y confiables



## ¿QUE ES ELOS?

Elos es una nueva gama de incubadoras y hornos con dos líneas de producto:



**Elos Heat**

Hornos/Estufas de calentamiento y secado



**Elos Breed**

Incubadoras

Elos se destaca por su facilidad de uso, por su precisión, por el poco mantenimiento que necesita, y por su estupenda relación calidad-precio. Si necesita simplemente calentar e incubar a temperatura constante sin programación, sin rampas y sin documentación, entonces ELOS es la alternativa perfecta a los equipos multifuncionales que vienen equipados con tecnologías que usted jamás utilizará.



## ¿PORQUE ELEGIR ELOS?

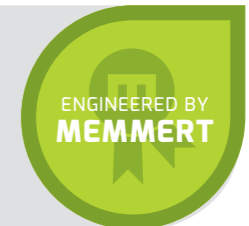
Basta con pulsar un botón para empezar a usarlo gracias a su intuitiva interfaz de usuario



Elos es una alternativa fiable y segura a los equipos multifuncionales



Diseñado y desarrollado con décadas de experiencia en la fabricación de aparatos de control de temperatura de alta calidad. Garantía del fabricante de 24 meses.



Mientras que su precio es muy asequible y competitivo, la calidad y precisión de Elos superará todas sus expectativas.



El envío se realiza 15 días después de haber confirmado su pedido.



## ¿BUSCA UN HORNO PARA SU LABORATORIO?

Calentamiento, secado, curado, uso en ensayos y mucho más. El horno Elos **Heat** es el aliado perfecto para un gran número de aplicaciones científicas e industriales debido a su excelente distribución de temperatura, estabilidad y precisión. Para muestras sensibles que no se pueden exponer a turbulencias de aire, elija el modelo de convección natural (N). Para procesos de calentamiento y secado más rápidos, los modelos con sistema de aire forzada (F) son la opción perfecta.

	<b>Modelos, Tamaños y Dimensiones</b>				
	<b>H055N</b>	<b>H110N</b>	<b>H055F</b>	<b>H110F</b>	
	N: Convección Natural F: Convección Forzada				
<b>Datos Generales</b>	Rango de Temperatura	ambiente +10° C a +220° C		ambiente +15° C a +220° C	
	Equipamiento estándar	1 parrilla			
	Controlador de Temperatura	microprocesador PID			
	Potencia Eléctrica (W) a 230 V	1200	1600	1200	1600
	Potencia Eléctrica (W) a 115 V	1200	1400	1200	1400
<b>Interior de Acero Inoxidable</b>	Volumen (litros)	53	108	53	108
	Ancho (mm)	400	520	400	520
	Altura (mm)	400	520	400	520
	Profundidad (mm)	330	400	330	400
	Max. número de parrillas	3	4	3	4
	Max. carga por parrilla (kg)	20			
<b>Exterior</b>	Ancho (mm)	640	760	640	760
	Altura (mm)	665	785	665	785
	Profundidad (mm)	520	585	520	585
	Peso Neto (kg) incluida 1 parrilla	43	58	45	60

## DESEMPEÑO SUPERIOR (PERFORMANCE)

<b>Modelos, Tamaños y Dimensiones</b>		<b>H055N</b>	<b>H110N</b>	<b>H055F</b>	<b>H110F</b>	
	N: Convección Natural F: Convección Forzada					
<b>Pantalla Control</b>	Ajustes (Settings)	Digital				
	Temporizador (Cuenta Regresiva)	desde 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos				
	Alarma	Visual - Limitador Mecánico de Temperatura Clase 1				
	Ventilador	-		x		
<b>Desempeño preciso (Performance)</b>	Desviación de Temperatura (Uniformidad) (+/- en K)	50 °C	1	1,5	0,7	1
		150 °C	3	3,5	2,7	3
		220 °C	4,5	5	4	4,5
	Estabilidad de Temperatura (Precisión) (+/- en K)	50 °C	0,5	0,5	0,4	0,4
		150 °C	0,6	0,6	0,5	0,5
		220 °C	0,8	1	0,7	0,8
	Tiempo de Calentamiento (min)	50 °C	40	50	30	40
		150 °C	45	55	40	50
		220 °C	50	60	45	55
	Tiempo de Recuperación (puerta abierta 30 seg.) (min)	50 °C	15	19	13	17
		150 °C	12	17	11	15
		220 °C	14	18	9	11



## ¿BUSCA UNA INCUBADORA?

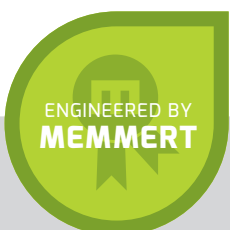
Las Incubadoras Elos **Breed** tratan a las muestras con extrema delicadeza. Gracias a su gran precisión, son ideales tanto para la incubación en laboratorios microbiológicos como para la preparación de muestras en los sectores industriales y de la investigación. Según la aplicación, se pueden elegir los modelos con sistema de convección natural (N) y sistema de aire forzado (F). Por supuesto, siempre equipadas con puerta interior de vidrio y doble junta.

<b>Modelos, Tamaños y Dimensiones</b>		<b>B055N</b>	<b>B110N</b>	<b>B055F</b>	<b>B110F</b>
N: Convección Natural F: Convección Forzada					
<b>Datos Generales</b>	Rango de Temperatura	ambiente +5° C a +80° C		ambiente +10° C a +80° C	
	Equipamiento estándar	1 parrilla, 1 puerta interior de vidrio			
	Controlador de Temperatura	microprocesador PID			
	Potencia Eléctrica (W) a 230 V	1200	1600	1200	1600
	Potencia Eléctrica (W) a 115 V	1200	1400	1200	1400
<b>Interior de Acero Inoxidable</b>	Volumen (litros)	53	108	53	108
	Ancho (mm)	400	520	400	520
	Altura (mm)	400	520	400	520
	Profundidad (mm)	330	400	330	400
	Max. número de parrillas	3	4	3	4
	Max. carga por parrilla (kg)	20			
<b>Exterior</b>	Ancho (mm)	640	760	640	760
	Altura (mm)	665	785	665	785
	Profundidad (mm)	520	585	520	585
	Peso Neto (kg) incluida 1 parrilla	47	64	49	66

## DESEMPEÑO SUPERIOR (PERFORMANCE)

<b>Modelos, Tamaños y Dimensiones</b>		<b>B055N</b>	<b>B110N</b>	<b>B055F</b>	<b>B110F</b>	
N: Convección Natural F: Convección Forzada						
<b>Pantalla Control</b>	Ajustes (Settings)	Digital				
	Temporizador (Cuenta Regresiva)	desde 1 minuto hasta 99 horas y 59 minutos				
	Alarma	Visual - Limitador Mecánico de Temperatura Clase 1				
	Ventilador	-		x		
<b>Desempeño preciso (Performance)</b>	Desviación de Temperatura (Uniformidad) (+/- en K)	37 °C	0,6	0,7	0,4	0,5
		50 °C	1	1,2	0,7	0,9
		80 °C	1,8	2	1,3	1,5
	Estabilidad de Temperatura (Precisión) (+/- en K)	37 °C	0,3	0,3	0,2	0,2
		50 °C	0,4	0,4	0,3	0,3
		80 °C	0,5	0,5	0,3	0,3
	Tiempo de Calentamiento (min)	37 °C	28	35	19	25
		50 °C	32	40	23	28
		80 °C	38	50	28	32
	Tiempo de Recuperación (puerta abierta 30 seg.) (min)	37 °C	15	18	10	14
		50 °C	18	22	12	16
		80 °C	22	28	15	20





# PORQUE A VECES MENOS ES MÁS, DÉJESE SORPENDER POR ELOS

LISTO PARA ALCANZAR  
LA PERFECCIÓN?

CONTÁCTENOS

INFO@ELOS-LAB.DE  
WWW.ELOS-LAB.DE  
TELÉFONO: +49 (0) 9122 925-295

elos