



ESTUFAS SERIE PREMIER

MODELOS:

- DE SECADO Y ESTERILIZACIÓN A CONVECCIÓN NATURAL.
- UNIVERSALES CON CIRCULACIÓN POR AIRE FORZADO.
- BACTERIOLÓGICAS Y DE CULTIVOS A CONVECCIÓN NATURAL.

REGULACIÓN POR MICROPROCESADOR Y LECTURA DIGITAL DE TEMPERATURA Y TIEMPO SEGÚN MODELO.

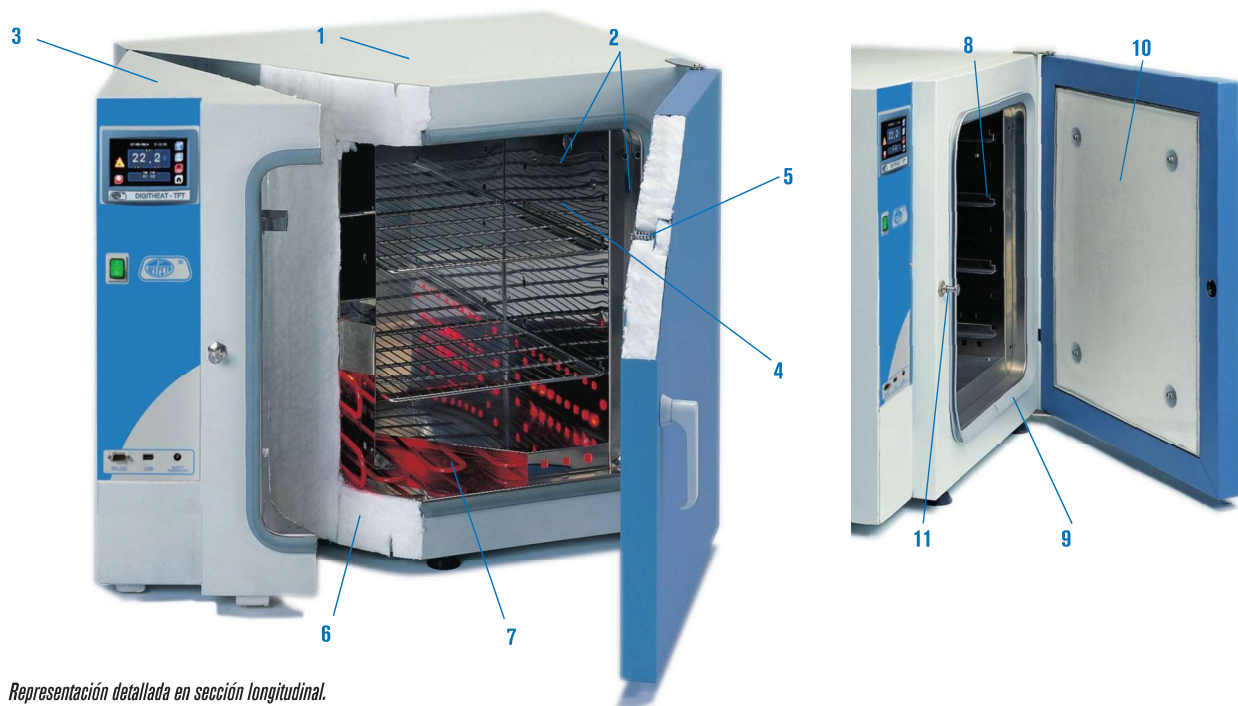
NORMAS APLICADAS: DIN 50011 - DIN 58945. EXIGENCIAS TÉRMICAS DE ESTABILIDAD Y HOMOGENEIDAD.

PREMIER
SERIE

SEGURIDAD:

NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.

NORMA DIN 12880. (CLASE 2 Y 3.1) TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.



Representación detallada en sección longitudinal.

CARACTERÍSTICAS COMUNES

Construcción.

1. Mueble exterior tratado y recubierto en epoxi, resistente a los ambientes corrosivos.
2. Elementos interiores: doble cámara, recinto útil (de fácil limpieza), contrapuerta, soportes y bandejas ajustables en altura, contruidos en acero inox. AISI 304.
3. Cámara independiente, dimensionada para facilitar el montaje de todo tipo de instrumentos para la regulación y control.
4. Admisión de aire exterior regulable.

Propiedades técnicas.

5. Excelente aislamiento que permite lograr una óptima relación entre capacidad calorífica y consumo, limitando la temperatura externa.
6. Calefactores montados al aire en cámara independiente que permiten obtener una distribución uniforme de la temperatura y una rápida estabilización.

Grupo motor turbina para los modelos con circulación de aire.

Puerta interior en cristal templado para los modelos bacteriológicos y de cultivos.

Tecnología Original J. P. Selecta.

7. Soporte en cremallera con guías para bandejas regulables en altura.
8. Junta de cierre de la puerta con doble textura.
9. Contrapuerta flotante que presiona regularmente sobre la junta del recinto útil, absorbiendo las dilataciones térmicas.
10. Cierre regulable que permite ajustar la presión de la puerta.

NOTA:

Para todos los modelos, los valores de estabilidad y homogeneidad se entienden con los dispositivos de ventilación cerrados.

La óptima homogeneización de la temperatura se consigue con una razonable distribución del espacio y carga, no sobrepasando el 70% del volumen útil. Los gráficos de temperatura indicados en cada modelo están calculados según este criterio.



TEL +34 986 943 253
EMAIL chgrupo3@chgrupo3.com

Comercial Hospitalaria Grupo-3, S.L.
Rúa do Arroncal nº9, Vial C, Nave 4C
Parque Empresarial Porto do Molle
36350 Nigrán (Pontevedra)
www.chgrupo3.com



PANEL DE MANDOS



Modelos con regulación DIGITAL LED

1. Interruptor general.
2. Regulador con visualizador doble digital de la temperatura y temporizador programable
3. Termostato de seguridad.



Modelos con pantalla táctil TFT de 4,3 pulgadas

1. Interruptor general con lámpara de señalización.
2. Pantalla táctil TFT de 4,3 pulgadas:
Alarma acústica visual.
Reloj calendario.
Programación conexión/desconexión simple o cíclica.
Hasta 10 programas de trabajo.
Hasta 6 segmentos por cada programa.
Tiempo de estabilidad en cada segmento (de 1 min a 99h).
Rampas de subida entre segmentos.
Memorización de alarmas e incidencias.
Detección de error de sonda.
Autodiagnóstico.
Detección y memorización de fallos de red (fecha, hora inicio y fin).
Alarmas de sobre temperatura, temperatura baja y su memorización (fecha hora inicio, fin y temperatura).
Termostato de seguridad (TS) por software.
Termostato de seguridad (TS) mecánico.
Autotuning del control de temperatura.
Parámetros configurables: Fecha/hora, corrección de temperatura, intervalo de recogida de datos, idioma (inglés, castellano y francés), selección °C/°F, límite de sobre temperatura y baja temperatura.
3. Salida RS-232 para lectura e impresión de parámetros por ordenador.
4. Salida USB para registro de datos en pen-drive USB.
5. Termostato de seguridad.



TABLA RESUMEN DE LOS DIFERENTES MODELOS

Modelos	CONTERM	DIGITHEAT	DIGITRONIC	DRY-BIG	INCUBAT	INCUDIGIT	INCUBIG
MODALIDAD	Secado	Secado	Universal	Universal	Bacteriológica	Bacteriológica	Bacteriológica
REGULACIÓN Y LECTURA	Digital LED	Táctil TFT	Táctil TFT	Digital LCD	Digital LED	Táctil TFT	Táctil TFT
DISTRIBUCIÓN DEL CALOR	Convección natural	Convección natural	Aire forzado	Aire forzado	Convección natural	Convección natural	Convección natural



TEL +34 986 943 253
EMAIL chgrupo3@chgrupo3.com

Comercial Hospitalaria Grupo-3, S.L.
Rúa do Arroncal n°9, Vial C, Nave 4C
Parque Empresarial Porto do Molle
36350 Nigrán (Pontevedra)
www.chgrupo3.com





ESTUFAS DE SECADO Y ESTERILIZACIÓN

PREMIER
SERIE



Estufas de secado y esterilización "Conterm"

A CONVECCIÓN NATURAL.

TERMOSTATO REGULADOR DE TEMPERATURA Y TERMÓMETRO DIGITALES.

PARA TEMPERATURAS REGULABLES DESDE 40 °C HASTA 250 °C.

ESTABILIDAD: $\pm 0,5$ °C, A 150 °C. HOMOGENEIDAD: $\pm 1,5$ °C, A 150 °C.

SEGURIDAD:

NORMA EN 61010. LIMITADOR FIJO DE SOBRECALENTAMIENTO INCORPORADO.

NORMA DIN 12880. (CLASE 2 Y 3.1) TERMOSTATO DE SEGURIDAD REGULABLE INCORPORADO.

CARACTERÍSTICAS, PANEL DE MANDOS, SEGURIDAD, NORMAS Y ACCESORIOS (ver págs. 196 y 197).



Modelos Conterm, códigos 2000250, 2000251 y 2000253.



Modelo Conterm tipo Paupinel, códigos 2000252 y 2000254.

EQUIPO ESTÁNDAR

2 bandejas y 4 guías.

MODELOS

Código	Capacidad litros	Alto / Ancho / Fondo (interior) cm			Alto / Ancho / Fondo (exterior) cm			Alojamientos para guías bandeja	Consumo W	Peso Kg
2000250	19	30	25	25	50	60	44	5	580	27
2000251	36	40	30	30	60	65	49	7	870	35
2000252	52	33	47	33	53	82	52	5	980	44
2000253	80	50	40	40	70	74	59	8	1150	54
2000254	150	50	60	50	70	95	68	8	1900	76

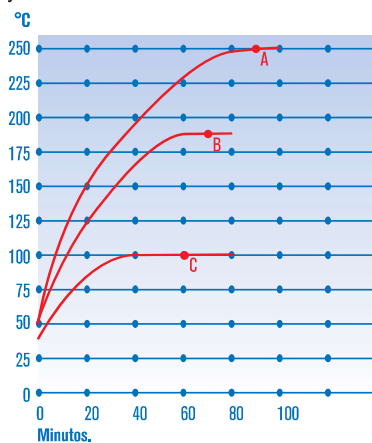


Gráfico de temperatura-tiempo.

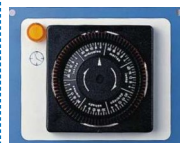
A. Set a 250 °C: 1 h 30'.

B. Set a 180 °C: 1 h 12'.

C. Set a 100 °C: 1 h.

ACCESORIOS

Complementos que a elección del usuario deberá instalarse en fábrica.



2000009 Programador horario de 24 horas para ciclo continuo con levas accionables cada 15 min. para conexión-desconexión.

REPUESTOS

Guías y bandejas.

Para estufa código	2000250	2000251	2000252	2000253	2000254
Guías bandeja - 2 unidades	2000011	2000012	2000012	2000013	2000015
Bandejas	2000021	2000022	2000024	2000023	2000025

Para cada bandeja es necesario adaptar dos guías.



TEL +34 986 943 253
EMAIL chgrupo3@chgrupo3.com

Comercial Hospitalaria Grupo-3, S.L.
Rúa do Arroncal nº9, Vial C, Nave 4C
Parque Empresarial Porto do Molle
36350 Nigrán (Pontevedra)
www.chgrupo3.com

