

INTRODUCCIÓN

Los Agitadores Orbitales están dotados de motores sin escobillas y movidos por inducción directa magnética para aportar una agitación ideal para un amplio número de experimentaciones como: cultivos celulares, mezcla de muestras, microbiología, y bioquímica.



STACKABLE SHAKERS
NB-M4S

NB-101MC

NB-101MT

NB-101M

NB-101RC

MODELOS Y TIPOS AGITACION



NB-101M



AGITADOR "MEDIUM"

Este Modelo se usa para técnicas de patología clínica, cultivos celulares y extracción, así como para tejidos celulares.

← TIPO MOVIMIENTO



NB-101MT



AGITADOR "MULTI"

Este Modelo permite trabajar con ambas funciones de agitación.

← TIPO MOVIMIENTO



NB-101MC



AGITADOR "COMBINADO"

Este Modelo permite trabajar con la doble función de agitación a la misma vez.

← TIPO MOVIMIENTO



NB-101RC

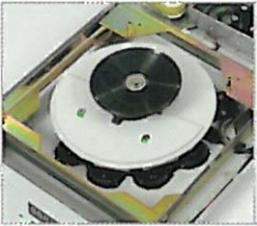
CONROLADORREMOTO AGITADOR

El controlador Remoto es muy útil cuando el agitador está aislado del exterior. Permite el ajuste de sus controles.

← PARA TODOS LOS MODELOS

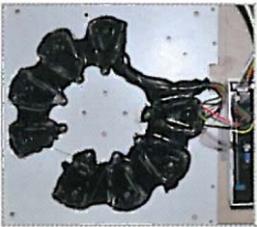
Modelos NB-101M/MT/MC

CARACTERISTICAS ESPECIALES



Motor DC sin escobillas. NO VIBRACION Y NIVEL DE RUIDO MUY BAJO.

MAGNETO



Acabados a prueba de humedad.

Terminados antihumedad.

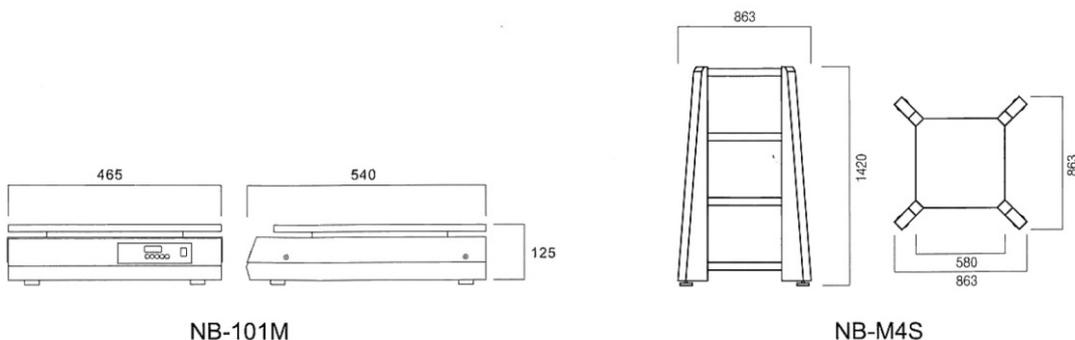
PALANCA DE SELECCIÓN



CARACTERISTICAS TECNICAS

- Dotado de un sistema de inteligencia artificial. Este sistema mantiene velocidad y tiempo, mediante controlador MICOM.
- Pantalla de LED que muestran velocidad, tiempo y estado de fallos.
- Posibilidad de trabajar hasta 400 RPM.
- Posibilidad de operar como cámara fría e incubador.
- Variedad de plataformas fáciles de intercambiar.
- Dotado de Motor DC sin escobillas poco ruido y no vibraciones. Bajo mantenimiento.
- No utiliza sistema de correas para la agitación, evitando vibraciones.
- Fácil de controlar con palanca de conversión (NB-101MT Y MC).
- Doble Función de selección de agitación, Orbital y reciproco (NB-101MT Y MC)

DIMENSIONES



* LA ALTURA ESTA EN FUNCION DEL ACCESORIOS QUE SE INSTALE

OFICINA PRINCIPAL

José Echegaray, 8 Local 1-3
28100 – Alcobendas – Madrid - Spain
Tel. +34 902 103 578 Fax.+34 902 102 459
www.tdi.es ventas@tdi.es

DELEGACIONES

Catalunya. Tel. +34 676 351 264
Galicia. Tel. +34 639 486 955
Andalucía. Tel. +34 639 481 756

AGITADORES ORBITALES MEDIOS

Modelos NB-101M/MT/MC

CARACTERISTICAS TECNICAS

	unidad	NB-101M	NB-101MT	NB-101MC
MOVIMIENTOS		Orbital y reciproco		
VELOCIDAD				
Rango	RPM	desde 30 hasta 300 rpm: hasta 400 rpm modo alta velocidad	desde 30 hasta 300 rpm	
Precision	%	.+/- 1 % rpm		
Incremento	RPM	1 rpm		
TIEMPO				
Rango	min	HASTA 47 HR 59 MIN , CONTINUO		
Precision	%	.+/- 1 %		
Incremento	min	1 minuto		
CONTROL		Microprocesador Digital		
MODO CONTROL		Mediante Palanca	
PANEL DE OPERACIÓN		Panel Táctil		
MOTOR		Motor DC Tipo plato sin escobillas		
SISTEMA CONTROL		Impulsión Directa sin correas		
DIAMETRO DE ORBITA	mm	30 mm		
TAMAÑO PLATAFORMA	mm	460 (W) x 455 (D) con soporte goma	220 (W) x 455(D) X 2 PLAT	
POTENCIA	V/Hz	110/220 V, 50/60 Hz, 30 w	110/220 V, 50/60 Hz, 30 W	110/220 v, 50/60Hz, 30 W
PESO	Kg	29 Kg	35 Kg	38 kg

INFORMACION PARA PEDIDOS

Código	Descripción	Dimensiones
27-NB-101M	AGITADOR ORBITAL "MEDIUM" MOD. 101M	465 (W) x 540(D) x 125(H)
27-NB-101MT	AGITADOR ORBITAL "MULTI" MOD. 101MT	465 (W) x 540(D) x 145(H)
27-NB-101MC	AGITADOR ORBITAL "COMBI" MOD. 101MC	465 (W) x 540(D) x 195(H)
27-NB-M4S	APILADOR DE AGITADORES CON BALDAS MODELO M4S	
27-NB-MPL	PLATAFORMA PARA AGITADOR	
27-NB-101MH10	PLATAFORMA PARA 36 FRASCOS DE 100 ML MOD.101M	
27-NB-101MH25	PLATAFORMA PARA 23 FRASCOS DE 250 ML MOD.101M	
27-NB-101MH50	PLATAFORMA PARA 16 FRASCOS DE 500 ML MOD.101M	
27-NB-101MH100	PLATAFORMA PARA 9 FRASCOS DE 1000 ML MOD.101M	
27-NB-101MH200	PLATAFORMA PARA 5 FRASCOS DE 2000 ML MOD.101M	
27-NB-101MM	PLATAFORMA PARA MICROPLACAS MOD.101M	
27-NB-101M-2	DOBLE PLATAFORMA PARA TUBOS CON 4 SOPORTES MOD.101M	



OFICINA PRINCIPAL

José Echegaray, 8 Local 1-3

28100 – Alcobendas – Madrid - Spain

Tel. +34 902 103 578 Fax.+34 902 102 459

www.tdi.es ventas@tdi.es

DELEGACIONES

Catalunya. Tel. +34 676 351 264

Galicia. Tel. +34 639 486 955

Andalucía. Tel. +34 639 481 756