

INCUBADORAS B.O.D / D.B.O
COM CONTROLE DE
UMIDADE
SSBODu

REV 01 - CÓD. 2928

MANUAL DO USUÁRIO



SolidSteel

INCUBADORAS B.O.D / D.B.O COM CONTROLE DE UMIDADE

INSTRUÇÕES DE USO:

1. Verificar se a voltagem da rede elétrica é a selecionada no ato da compra 110V/220V;
2. Conectar a tomada na rede elétrica e acionar a chave ON/OFF;
3. Pressionar a tecla , aparecerá SP no visor;
4. Pressionar novamente a tecla , o display vai piscar;
5. Ajustar a temperatura nas teclas  ;
6. Confirmar a temperatura pressionando a tecla  ;
7. Pressiona a tecla  aparecerá TIME no display;
8. Apertar a tecla , o display piscará continuamente;
9. Ajustar o tempo nas teclas  ;
10. Confirmar o tempo pressionando a tecla , até aparecer o menu principal no display.
11. Apertar a tecla  e o processo se iniciará;
12. Ao final do tempo ajustado o controle será desligado automaticamente;
13. Promover limpeza periódica com pano úmido sem fazer uso de agentes químicos;
14. Realizar os procedimentos de esterilização de acordo com as normas adequadas.

CASO O PROCESSO NÃO NECESSITE DE TEMPO PRÉ-DETERMINADO, COLOCAR O TIMER EM OFF.

Em caso de testes por períodos mais longos poderá haver a formação de gelo na unidade refrigeradora, proceder com o degelo manual deixando o equipamento desligado por 24h.

SISTEMA DE UMIDADE

- Mostrador duplo – vermelho para porcentagem aferida – verde para valor de Set Point;
- Deixar em 0 para desativar o controle de umidade;
- Alimentar o umidificador com água até o nível máximo;
- Deixar o botão de potência sempre no máximo;
- Ajustar o valor de set point através das setas;
- Confirmar com a tecla SET.

SOMENTE ATIVAR O CONTROLE DE UMIDADE DEPOIS QUE A TEMPERATURA DESEJADA ESTIVER NO MARCADOR DE CONTROLE DE TEMPERATURA.

// GABINETE:

- Isolamento térmico em poliuretano expandido em todas as paredes e portas;
- Pouca perda de temperatura para o meio externo;
- Iluminação automática ao abrir a porta;
- Câmara interna revestida com polímero pré-moldado e anticorrosão;
- Chapa externa e prateleiras internas de aço carbono SAE 1020;
- Pintura eletroestática epóxi lisa com tratamento anticorrosivo;
- Pés niveladores;
- Porta tipo cega com vedação magnética .

// ACESSÓRIOS INCLUSOS:

- Prateleiras.

// OPCIONAIS:

- Certificação de Calibração RBC/INMETRO do controlador de temperatura;
- Certificado de Calibração RBC/INMETRO do equipamento;
- Prateleiras em aço inox;
- Alternância de temperatura com controlador de rampas e patamares, com saída de 4 a 20 mA para registro e monitoramento de temperatura via software;
- Fotoperíodo.

// UMIDADE:

- Controlador digital;
- Umidificador ultrassônico com abastecimento manual.

IMPORTANTE: Qualquer modelo pode ser adaptado às necessidades do solicitante. Todos os modelos acompanham manual de instruções em português e termo de garantia de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação. As linhas de equipamentos podem ser alteradas, ampliadas ou descontinuadas sem aviso prévio.

// ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TEMPERATURA DE TRABALHO	-10°C até 60°C (outras sob consulta)
CONTROLE DE TEMPERATURA	Digital com PID e autotuning
CONTROLE DE UMIDADE	Digital microprocessado para regulagem da % de umidade relativa: 20% à 90% U.R. resolução de 1% em 1%
PAINEL	Polycarbonato com fundo luminoso
DISPLAY	LED 4 dígitos
TEMPERATURA DE TRABALHO COM UMIDADE	+15°C a 50°C
PRECISÃO	Precisão de controle de temperatura +/-0,5°C
HOMOGENEIDADE TÉRMICA	+/- 0,3°C
RESOLUÇÃO	0,1°C para indicação da temperatura de processo
TIMER	Programável de 1 a 9999 minutos de 1 em 1 minuto
SENSOR DE TEMPERATURA	PT 100
RESISTÊNCIA	Tubular blindada de aço inox, de fácil substituição
TERMOSTATO	Segurança contra elevação de temperatura e desligamento automático do sistema de refrigeração
VENTILAÇÃO	Sistema silencioso com circulação forçada de ar quente e frio, no sentido vertical, para melhor homogeneidade no interior da câmara
CABO DE ALIMENTAÇÃO	Com plug de 3 pinos, duas fases e um terra, NBR 14136
COMPRESSOR HERMÉTICO	Com potência de 1/8 de Hp livre de CFC
CHAVE LIGA/DESLIGA	Indicador luminoso
ALIMENTAÇÃO	110V ou 220V – definir

// INFORMAÇÕES DO MODELO

MODELO	CAPACIDADE	VOLUME ÚTIL	MEDIDAS INTERNAS AXLXC	POTÊNCIA	PRATELEIRAS
SSBODu 342L	342 litros	323 litros	134x52,5x46 cm	400 watts	2

ANOTE AQUI O NÚMERO DE SÉRIE DO SEU EQUIPAMENTO, ELE É A SUA GARANTIA:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

AO RECEBER SEU EQUIPAMENTO CONFIRA:

- Os dados na Nota Fiscal e o equipamento que recebeu;
- O aspecto geral;
- As condições de pintura;
- O funcionamento do controlador.

Caso constate alguma irregularidade comunique imediatamente a transportadora responsável.

TERMO DE GARANTIA

Este aparelho é garantido ao primeiro comprador contra defeitos de fabricação ou de material, no prazo de doze meses, a contar "pro-rata-die". Não estarão cobertas por esta garantia as peças fabricadas por terceiros e as peças que sofrem desgaste natural pelo uso, tais como molas, peças de plástico ou nylon, componentes elétricos e eletrônicos, etc.

ESTA GARANTIA PERDERÁ TODA A SUA VALIDADE CASO SEJAM CONSTATADAS QUAISQUER DAS SEGUINTE SITUAÇÕES:

- Alteração em parâmetros internos do controlador digital sem prévio consentimento da fabricante;
- O equipamento tenha sofrido dano causado por quedas, fenômenos naturais, instalação elétrica inadequada e/ou uso indevido;
- O equipamento tenha recebido manutenção por pessoa não autorizada pela fábrica e/ou peças não originais;
- Imperícia, imprudência e/ou negligência no seu manuseio e operação;
- Não seja apresentado o número de série acompanhado da referida Nota Fiscal de Compra. Esta garantia aplica-se apenas e tão somente às peças de reposição, reparos e regulagens;
- Correrão por conta e risco do comprador todas as despesas decorrentes de: Fretes, carretos, acessórios para remessas e devolução de conserto.



SolidSteel

solidsteel.com.br

Rua Democlácio José Rossin, nº 93
Alphanorth Industrial | Piracicaba | SP
CEP: 13413-034 | CNPJ: 18.429.007/0001-99
INSC. E: 535.615.450-112
SAC: 08000522991
CREA-SP: 2167261
Eng. Resp. Luciano Hiroshi Uemura
CREA-SP: 5069948598

