INCUBATORS - XB

XB Incubateurs Incubators



Des incubateurs précis et performants, en convection naturelle et forcée !

Nos incubateurs microbiologiques sont conçus pour répondre aux applications de tous les laboratoires biologiques, médicaux, pharmaceutiques et d'hygiène et pour la plupart des process d'incubation standards, contrôles qualité, revenus, maintiens à température.

Incubators accurate and efficient, with natural and forced convection both!

Our incubators are designed to answer to all biological, medical, pharmaceutical, hygiene industry laboratories for microbiological and most standard incubation processes, quality controls, tempering, thermal storage...

Tous nos incubateurs microbiologiques XB fonctionnent à la convection de votre choix !

Via le variateur de vitesse moteur, vous pouvez choisir d'utiliser votre incubateur soit en convection naturelle ou bien en convection forcée ! Et tout ceci, sur nos modèles standards !

Température maximale : 80°C.
Homogénéité en convection naturelle : inférieure à ±0,5°C à 37°C.
Homogénéité en convection forcée : inférieure à ±0,2°C à 37°C.
Stabilité de régulation : inférieure à ±0,2°C.
Huit volumes : 32, 58, 112, 225, 343, 490, 686 et 980 litres.
Le variateur de vitesse moteur permet de permutter d'un incubateur ventilé à un incubateur à convection entièrement naturelle.

All our XB microbiological incubators operate with the convection of your choice!

Incubators 2 in 1 ! Air convection and forced convection on the same incubator !

A wide range of highly versatile, compact incubators.
Designed up to operate until 80°C.
Temperature spatial variation with natural convection: < ±0,5°C at 37°C.
Temperature spatial variation with forced convection: < ±0,2°C at 37°C.
Temperature fluctuation: less than ±0,2°C.
Eight volumes : 32, 58, 112, 225, 343, 490, 686, 980 liters.
The fan speed variator allows to switch the incubator from a natural convection to a forced convection.

Régulateur C3000 en détails :

Le régulateur électronique PID FRANCE-ETUVES C3000 vous offre les huit fonctions suivantes :

* Mesure de température par sonde Pt100 Ω.
* Affichage température consigne et température mesurée par LED.
* Départ différé : de 1mn à 99h59 mn.
* Rampe de montée en température : de 0,1 à 20°C/min.
* Minuterie de maintien en palier : de 0 à 99h59 mn.
* Fonction boucle de répétition.
* Buzzer de fin de cycle.
* Alarme dépassement de température.

Le régulateur de température est un microprocesseur que nous avons conçu et programmé pour répondre spécifiquement à vos besoins. Il fournit une haute précision, empêche un dépassement de la température de consigne et offre toutes les fonctions dont les utilisateurs ont besoin. Affichage par LEDs numériques de la température de consigne et de celle mesurée ainsi que du temps restant avant la fin du palier.

Un thermostat réglable de sécurité indépendant (protection classe 3.1), avec alarme visuelle et sonore, protège vos produits et l'étuve.

The C3000 Controller functions:

The PID digital controller FRANCE-ETUVES C3000 provides the following functions:

* Pt100 Ω sensor in 3-wire-circuit.
* Set and actual temperature display by LED.
* Delayed start: from 1mn to 99h59 mn.
* Heating ramp: from 0,1 to 20°C/mn.
* Heating timer: 0 to 99h59 mn.
* Repeat loop.
* Buzzer at the end of the cycle.
* Overtemperature cut out.

Temperature controller is microprocessor based, we design and program it specifically to meet your requirements. It provides a high accuracy and prevents the set temperature from being exceeded and it offers all functions that users need. Digital LEDs display set and actual temperatures as well as remaining process time.

An independant over-temperature thermostat (class 3.1 protection), with a visual and sound alarm, cut out with an adjustable upper limit, your products and the oven.

Equipment:

Shelves are wire-meshed. Multiple position shelving for convenient loading/unloading. Shelf supports are provided with anti-tilting feature. Additional shelves are available as accessories.

A 20mm diameter access port with silicone cork is fitted as standard in the left hand wall of the oven.





Caractéristiques techniques / *Technical data*

Gamme XB / *XB line*	XB032	XB058	XB112	XB225	XB343	XB490	XB686	XB980

Performances

Température maxi. / *Maxi. temperature*		80°C						
Homogénéité convection naturelle à 37°C (1) / *Air convection uniformity at 37°C (1)*	± °C	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Homogénéité convection forcée à 37°C (1) / *Forced convection uniformity at 37°C (1)*	± °C	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2
Stabilité temporelle / *Temp. fluctuation*	± °C	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2	< 0,2

(1) mesure effectuée en 9 pts suivant NFC 15-140 sans renouvellement d'air et à vide / *measured in 9 pts following NFC 15-140 without fresh air supply*

Dimensions

Volume intérieur / *Working volume*	dm^3	32	58	112	225	343	490	686	980
Largeur intérieure / *Internal width*	mm	300	400	500	500	700	700	700	1000
Profondeur intérieure / *Internal depth*	mm	270	360	450	450	700	700	700	700
Hauteur intérieure / *Internal height*	mm	400	400	500	1000	700	1000	1400	1400
Largeur extérieure / *External width* *	mm	405	505	605	605	840	840	840	1150
Profondeur extérieure / *External depth* *	mm	490	582	671	671	910	910	910	1015
Hauteur extérieure / *External height* *	mm	634	634	734	1468	970	1270	1670	1670
Hauteur sole avec rehausse ** / *Floor height with sub-frame* **	mm	-	900	850	600	750	600	-	-

* hors option / *without option* ** option rehausse / *sub-frame option*

Nombre de porte(s) / *Number of door(s)*		1	1	1	1	1	1	1	2
Dimensions hublot H x L (option) / *Window dimensions H x W (option)*	mm	200x200	200x200	350x180	350x350	350x350	550x350	550x350	350x180*
Poids de l'étuve à vide / *Weight (empty)*	kg	30	38	51	80	150	180	235	295

* un hublot sur chaque porte / *one window on each door*

Clayettes en fil inox / *Shelves in stainless steel*

Livrées / max. / *Supplied / max.*		2 / 6	2 / 6	2 / 8	2 / 17	2 / 11	2 / 17	2 / 24	2 / 24
Dimensions L x P / *W x D*	mm	270x240	370x330	470x420	470x420	670x670	670x670	670x670	970x670
Poids max. par clayette / total / *Maximum load per shelf / in the oven*	kg	30 / 60	30 / 60	30 / 60	30 / 120	30 / 120	30 / 240	30 / 240	30 / 240

Caractéristiques électriques 50 Hz 230 Volts monophasé / *Electrical supply 50 Hz 230 Volts single-phase*

Puissance de chauffage / *Power heating*	Watts	500	500	1000	1000	2000	2000	2000	3000

Options (à commander en même temps que l'étuve) / *Options (to be specified when ordering the main unit)*

OP0048	Prise électrique intérieure / *230 volts plug inside*	OP0014	Eclairage intérieur / *Work chamber lighting*
OG9002	Extérieur en inox finition brossé / *Ouside casing in stainless steel*	OG9006	Hublot de visibilité sur la porte / *Door window*
OG9003	Cuve intérieure en inox 316L finition mat / *Inner casing in 316L stainless steel*	OP0051	Sonde PT100 supplémentaire et connecteur / *Additional PT100 probe and connector*
OG9021	Programmateur de cycles (4 prog. de 16 segments) / *Temperature profiler (4 prog of 16 segments each)*	OG9008	Automatisation hebdomadaire avec horloge digitale / *Weekly automation with digital program timer*
OG9014 OG9015	Enregistreur papier portable 1 température / *Portable paper recorder 1 temperature* Enregistreur papier portable 2 températures / *Portable paper recorder 2 temperatures*	OP0041 OP0042	Passage cloison ∅ 40mm et bouchon silicone / *Additional access port ∅ 40 mm & silicone cork* Passage cloison ∅ 60mm et bouchon silicone / *Additional access port ∅ 60 mm & silicone cork*
OP0010 OP0012	Contrôle de température usine 1 température 1 point / *Calibration certificate 1 temperature 1 point* Contrôle de température usine 1 temperature 9 points / *Calibration certificate 1 temperature 9 points*		

Accessoires / *Accessories*

GA 9001	Clayette 30kg supplémentaire et 2 supports / *Extra shelf 30kg and 2 supports*	GA9004	Cadre de gerbage / *Stacking kit*
GA9003	Bac inox de récupération rebord 20mm / *Stainless steel tray (20mm depth)*	GA9005 GA9006	Socle de rehausse fixe / *Sub-frame* Socle de rehausse à roulettes / *Sub-frame with castors*
GA9002	Clayette renforcée 60kg et 2 supports (seulement pour XB112 à XB980) / *Reinforced shelf 60kg and 2 supports (only for XB112 to XB980)*	AC0011 AC0012	Bouchon silicone pour passage cloison ∅ 40mm / *Silicone cork for access port ∅ 40mm* Bouchon silicone pour passage cloison ∅ 60mm / *Silicone cork for access port ∅ 60mm*
Equipement intérieur pour incubateur BK, plateaux de Lowenstein : nous consulter / *Also equipment for BK incubator, Lowenstein shelves: please contact us*			

FRANCE-ETUVES
www.france-etuves.com