

# STUFA A VENTILAZIONE FORZATA E A CONVEZIONE NATURALE

## Forced ventilation oven and Natural air convection oven



### Caratteristiche tecniche

- Stufa a ventilazione forzata e convezione naturale ad alta tecnologia adatta a tutte le applicazioni. termostatiche dove necessita una particolare precisione.
- Struttura esterna in acciaio trattata con vernice epossidica antiacido.
- Struttura interna in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati.
- Porta a doppio isolamento dotata di guarnizione in gomma silconica per garantire un'ottima tenuta.
- Isolamento termico con fibra minerale naturale.
- Controllo della temperatura tramite termoregolatore digitale P.I.D. per garantire una buona stabilità.

- Range di temperatura da +50°C a +250°C. Precisione  $\pm 1,5^\circ\text{C}$ .a 150°C (VF),  $\pm 3^\circ\text{C}$ .a 150°C (VN). Precisione display  $\pm 1^\circ\text{C}$ .
- Per un'ulteriore protezione l'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza con allarme visivo e ripristino manuale.
- Ripiani interni in acciaio regolabili in altezza.
- Camino di sfiato con regolazione manuale del flusso.
- Elementi riscaldanti non a contatto con la camera interna ma in pre camera per garantire un riscaldamento uniforme.
- Interruttore generale bipolare con indicatore luminoso.
- Alimentazione 220V-50Hz ([a richiesta 380V](#)).
- Costruito secondo le norme C.E.I. (66-5).
- Classe 2, DIN 12880



### Technical specifications

- *Professional forced ventilation and natural air convection oven ideal for all thermostatic applications where a specific precision is needed.*
- *Outer body in steel coated in epoxy anti-acid paint.*
- *Inner structure in stainless steel AISI 304 with rounded corners*
- *Double insulation door with silicone seal to prevent heat loss.*
- *Thermal insulation with mineral fibre.*
- *Digital display P.I.D. Thermostat to ensure good stability.*
- *Temperature range from +50°C to +250°C. Accuracy to  $\pm 1,5^\circ\text{C}$  to 150°C (VF),  $\pm 3^\circ\text{C}$  to 150°C (VN). Display precision  $\pm 1^\circ\text{C}$ .*
- *For further protection the oven is equipped with visual alarm security thermostat and manual resetting.*
- *Steel shelves adjustable in height.*
- *Ventilation opening with manual flow control.*
- *Heating elements are not in contact with internal chamber but are in an ante-chamber to guarantee uniform heating.*
- *Illuminated two phase main switch.*
- *Power supply 220V-50Hz ([upon request 380V](#)).*
- *Built according to C.E.I. normatives (66-5).*
- *2 class, DIN 12880*

<b>MODELLO MODEL</b>	<b>M40-VN</b>	<b>M60-VN</b>	<b>M80-VN</b>	<b>M120-VN</b>	<b>M150-VN</b>	<b>M250-VN</b>	<b>M400-VN</b>	<b>M700-VN</b>	<b>M1000-VN</b>
<b>DIMENSIONI INTERNE</b> <b>INTERNAL DIMENSIONS</b>									
Volume lt. <i>Volume lt.</i>	40	60	80	120	150	250	400	700	1000
Larghezza mm. <i>Width mm.</i>	350	410	460	500	500	600	700	700	1000
Profondità mm. <i>Depth mm.</i>	310	330	370	475	475	520	600	600	600
Altezza mm. <i>Height mm.</i>	370	400	470	510	630	800	1000	1650	1650
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> <b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>									
Larghezza mm. <i>Width mm.</i>	680	740	790	830	830	960	900	900	1150
Profondità mm. <i>Depth mm.</i>	520	580	580	680	680	720	810	810	810
Altezza mm. <i>Height mm.</i>	590	620	680	730	850	1030	1300	1980	1980
Controllo della temperatura <i>Temperature</i>	Display digitale / <i>Digital display</i>								
Dotazione ripiani <i>Shelves included</i>	1	2	2	2	2	2	2	3	3
Potenza W <i>Power W</i>	700	1200	1200	1600	1600	2500	3200	6000	6000
Alimentazione V <i>Power supply V</i>	220	220	220	220	220	220	220	380	380
Peso kg <i>Weight kg</i>	37	42	50	60	75	120	160	240	280
VN=Stufa a convezione naturale - Natural air convection oven									

<b>MODELLO MODEL</b> <b>CODICE/CODE</b>	<b>M40-VF</b>	<b>M60-VF</b>	<b>M80-VF</b>	<b>M120-VF</b>	<b>M150-VF</b>	<b>M250-VF</b>	<b>M400-VF</b>	<b>M700-VF</b>	<b>M1000-VF</b>
		<b>251G</b>		<b>251H</b>					
<b>DIMENSIONI INTERNE</b> <b>INTERNAL DIMENSIONS</b>									
Volume lt. <i>Volume lt.</i>	40	60	80	120	150	250	400	700	1000
Larghezza mm. <i>Width mm.</i>	350	410	460	500	500	600	700	700	1000
Profondità mm. <i>Depth mm.</i>	310	330	370	475	475	520	600	600	600
Altezza mm. <i>Height mm.</i>	370	400	470	510	630	800	1000	1650	1650
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b> <b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>									
Larghezza mm. <i>Width mm.</i>	680	740	790	830	830	960	900	900	1150
Profondità mm. <i>Depth mm.</i>	520	580	580	680	680	720	810	810	810
Altezza mm. <i>Height mm.</i>	590	620	680	730	850	1030	1300	1980	1980
Controllo della temperatura <i>Temperature</i>	Display digitale / <i>Digital display</i>								
Dotazione ripiani <i>Shelves included</i>	1	2	2	2	2	2	2	3	3
Potenza W <i>Power W</i>	700	1200	1200	1600	1600	3200	3200	6000	6000
Alimentazione V <i>Power supply V</i>	220	220	220	220	220	220	220	380	380
Peso kg <i>Weight kg</i>	37	42	50	60	75	120	160	240	280
VF=Stufa a ventilazione forzata - Forced ventilation oven									

# ACCESSORI A RICHIESTA - ACCESSORIES

## Stufa a ventilazione forzata e a convezione naturale - *Forced ventilation oven and Natural air convection*

Temporizzatore programmabile a 24 ore

*Programmable timer to 24 hours*

Sostegno fisso (specificare il mod.da Lt.40 a Lt.150)

*Fixed support (specify model from Lt.40 to Lt.150)*

Sostegno fisso (specificare il mod.da Lt.250 a Lt.400)

*Fixed support (specify model from Lt.250 to Lt.400)*

Sostegno con ruote (specificare il mod.da Lt.40 a Lt.150)

*Support on wheels (specify model from Lt.40 to Lt.150)*

Sostegno con ruote (specificare il mod.da Lt.250 a Lt.400)

*Support on wheels (specify model from Lt.250 to Lt.400)*

Ventilazione forzata per incubatori (specificare il mod.da Lt.40 a Lt.150)

*Forced air convection for incubator (specify model from Lt.40 to Lt.150)*

Ventilazione forzata per incubatori (specificare il mod.da Lt.250 a Lt.400)

*Forced air convection for incubator (specify model from Lt.250 to Lt.400)*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 40

*Additional shelves grate for Lt. 40*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 60

*Additional shelves grate for Lt. 60*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 80

*Additional shelves grate for Lt. 80*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 120

*Additional shelves grate for Lt. 120*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 150

*Additional shelves grate for Lt. 150*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 250

*Additional shelves grate for Lt. 250*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 400

*Additional shelves grate for Lt. 400*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 700

*Additional shelves grate for Lt. 700*

Ripiano supplementare grigliato per Lt. 1000

*Additional shelves grate for Lt. 1000*

## Stampante a un canale

*Print*

Programmatore a 4 step 1 prog. con microprocessore

*Programmer with 4 step*

Registro grafico di temperatura da -10°C a +50°C

*Record of temperature graph from -10°C to +50°C*

Oblò di ispezione per stufe dim. 200 x 200 mm.

*Oblò for oven 200 x 200 mm.*

Luce interna con interruttore per stufe e incubatori

*Internal light for oven / incubator*

Alimentazione 380V trifase per stufe

*Power supply 380V*

Programmatore a 20 step 10 prog. con microprocessore

*Programmer with 20 step*

Interfaccia seriale RS 484

*Exsit RS 484*

Interfaccia seriale RS 232 (convertitore)

*Exsit RS 232 (to convert)*

Kit controllo umidità RH% (solo per incubatori)

*Kit humidity RH% control*

Incubatore refrigerato Basic: porta interna in policarbonato per Lt. 80

*Refrigerating incubator Basic: internal door in perspex for Lt. 80*

Incubatore refrigerato Basic: porta interna in policarbonato per Lt. 250

*Refrigerating incubator Basic: internal door in perspex for Lt. 250*

**MESDAN-LAB** a division of MESDAN S.P.A.

Raffa di Piegna  
BS- ITALY

Fax. +39 0365 6510 11

Export department: Tel. +39 0365 6531 42

e-mail: sales@mesdan.it

Commerciale italia: Tel. +39 0365 6531 41

e-mail: vendite@mesdan.it

<http://www.mesdan.it>

