

Cámaras de incubación con agitación | [Incubators, orbital shakers](#)

Marca|Trademark: Nahita

Las cámaras de incubación con agitación Nahita son equipos compactos y robustos ideales para el trabajo continuo durante horas. La temperatura de la cámara interior se regula mediante un sistema de aire forzado con una elevada homogeneidad, resultando de gran eficacia para el cultivo bacteriológico en laboratorios de microbiología, análisis de alimentos, control de calidad, etc.

El funcionamiento de equipo se basa en el movimiento orbital de la plataforma sobre la que se pueden colocar numerosos matraces. El equipo permite programar la velocidad, temperatura y tiempo de funcionamiento mediante un sencillo y accesible panel de mandos digital.

Cada equipo está fabricado en un mueble compacto y, dependiendo del modelo, disponen de puerta abatible de vidrio templado o bien de puerta metálica recubierta de epoxi con ventana de doble cristal reforzado. Ambos modelos permiten la visualización de las muestras desde el exterior del equipo sin necesidad de abrir la puerta, lo que modificaría la temperatura del recinto interior.

Seguridad | [Security](#)

El motor de inducción, libre de mantenimiento, presenta un triple mecanismo de protección:

- Frente a sobrecalentamientos
- Frente a movimientos anómalos de la plataforma de agitación
- Dispositivo de desconexión para el paro automático del movimiento orbital de la plataforma de agitación al abrir la puerta.

Configuración según usuario | [Configuration by user](#)

La plataforma de agitación presenta numerosos orificios multiadaptadores para matraces. Los adaptadores no se incluyen en el equipo (ver accesorios) para permitir que cada usuario configure las cámaras de incubación con agitación según sus propias necesidades. La capacidad máxima de cada equipo es de:

- Modelo 640: 9x500 mL ó 12x250 mL ó 16x100 mL ó 20x50 mL
- Modelo 641: 6x1000 mL, 12x500 mL ó 16x250 mL ó 20x100 mL
- Modelos 640/1 y 641/1: 24x1000 mL ó 28x500 mL ó 38x250 mL ó 52x100 mL

Nahita incubators-orbital shakers are compact and strong equipments ideal for continuous operation for hours. The temperature of the inner chamber is regulated by a forced air system with a high homogeneity, being very efficient instruments for bacteriological cultures in microbiology, quality control or food analysis laboratories.

Operation is based on the orbital movement of the shaking platform on which numerous flasks can be placed. The equipment allows programming the operation speed, temperature and time by means of an easy and accessible digital control panel.

Each equipment is compact and solid, and depending on the model, they are provided with a glass door or an epoxy-covered metal door with a glass window. Both models allow the visualization of the samples from the outside of the equipment avoiding opening the door and modifying the inner temperature.

The induction maintenance-free motor presents a triple protection mechanism:

- Against overheating
- Against abnormal movements of the shaking platform
- Auto-stop of the orbital movement of the platform when the door is open

The shaking platform presents numerous holes for adapting flask holders. The holders are not included with the equipment (see accessories) to allow the users making up the incubator according to their own necessities. The maximum capacity of each equipment is the following:

- Model 640: 9x500 mL or 12x250 mL or 16x100 mL or 20x50 mL
- Model 641: 6x1000 mL or 12x500 mL or 16x250 mL or 20x100 mL
- Models 640/1 y 641/1: 24x1000 mL or 28x500 mL or 38x250 mL or 52x100 mL

*Nota: el fabricante se reserva el derecho de modificar las características y fotografías de los productos.

*Note: Manufacturer reserves the right to modify features and photographs of the goods.

Especificaciones técnicas | [Technical specifications](#)

Cámaras de incubación, sin refrigeración | [Incubators, orbital shakers\(non refrigerated\)](#)

Marca|[Trademark: Nahita](#)



Referencia / Code	50640010	50640011
Modelo / Model	640	640/1
Rango temperatura Temperature range	RT+5 °C a 50 °C RT+5 °C to 50 °C	RT+5 °C a 60 °C RT+5 °C to 60 °C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo Timer	0-999 horas 0-999 hours	0-999 horas 0-999 hours
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	26 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400x370 mm	920x500 mm
Mueble Body material	ABS	Metal recubierto de epoxi Epoxy-covered metal
Puerta abatible Door	Vidrio templado Glass	Metálica con ventana Metallic with glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	60x58x51 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	72 K	148 Kg

*Nota: el fabricante se reserva el derecho de modificar las características y fotografías de los productos.

*Note: Manufacturer reserves the right to modify features and photographs of the goods.

Cámaras de incubación, con refrigeración | Refrigerated incubators, orbital shakers

Marca|Trademark: Nahita



Referencia / Code	50641010	50641011
Modelo / Model	641	641/1
Rango temperatura	4 °C a 50 °C	4 °C a 60 °C
Temperature range	RT+5 °C to 50 °C	RT+5 °C to 60 °C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo	0-999 horas	0-999 horas
Timer	0-999 hours	0-999 hours
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	26 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400x450 mm	920x500 mm
Mueble	ABS	Metal recubierto de epoxi
Body material		Epoxy-covered metal
Puerta abatible	Vidrio templado	Metálica con ventana
Door	Glass	Metallic with glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	78x68x56 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	100 Kg	165 Kg

*Nota: el fabricante se reserva el derecho de modificar las características y fotografías de los productos.

*Note: Manufacturer reserves the right to modify features and photographs of the goods.

Accesorios | **Accessories**

Adaptadores para matraces de distinta capacidad. Fabricados en acero inoxidable y con muelle superior para ajustarse bien al cuello del matraz y asegurar una buena estabilidad durante el proceso de agitación.

Holders for flasks of different capacities. Made of stainless steel, they present a spring to perfectly hold the flask and assure a good stability during shaking.



Referencia Code	Para matraz For flask of
90640015	50 mL
90640021	100 mL
90640022	250 mL
90640025	500 mL
90640031	1000 mL

*Nota: el fabricante se reserva el derecho de modificar las características y fotografías de los productos.

*Note: Manufacturer reserves the right to modify features and photographs of the goods.