Four à hybridation Major avec agitateur intégré

3 modèles combinés avec rôtisserie en hauteur et plate-forme d'agitation basse .

- **Affichage de la programmation via un écran tactile**
- **Agitation sur le modèle orbital bidirectionnelle**
- **Calibration possible par l'utilisateur**
- **Fermeture de sécurité sur la porte**
- **Large gamme d'accessoires disponibles**
- **Pour 4 flacons de 500 ml ou 5 flacons de 250 ml**





Modèle	MO-AOR Agitation orbitale	MO-ARK Rocker
Affichage	3,5" 64K color TFT	
Contrôle de l'interface	Ecran tactile et interface graphique	
Fonction rotisserie	oui	
Vitesse rotisserie	5-10 tr/min - 1 tr/min	
Minuterie	1-9999 min avec alarme, continu	
Vitesse	0-200 tr/min	5-100 tr/min
Gamme de température	Ambiante + 5 °C à 85 °C	
Incrément de température	0,1 °C	
Stabilité à 37 °C	± 0,2 °C	
Précision à 37 °C	± 0,2 °C	
Dim. int. L x l x h (mm)	340 x 225 x 260	
Dim. ext. L x l x h (mm)	442 x 462 x 452	
Dim. plate-forme (mm)	270 x 200	
Poids (kg)	29	
Référence	**022115**	**022113**
€ HT	**NC -**	**NC -**

Accessoires

Référence	Désignation	€ HT
022116	Plate-forme pour agitateur 022113	**NC -**
022117	Rôtisserie pour 8 tubes 40 mm	**NC -**
022118	Rôtisserie pour 16 tubes coniques 50 ml	**NC -**
022119	Rôtisserie pour 24 tubes coniques 15 ml	**NC -**
022121B	Plate-forme 23 x 20 cm avec 4 supports piliers de 10 cm	**NC -**
022122	Support bouteille 250 ml	**NC -**
022123	Support bouteille 500 ml	**NC -**
022124	Bouteille à hybridation 40 x 150 mm	**NC -**
022125	Bouteille à hybridation 40 x 200 mm	**NC -**
022126	Bouteille à hybridation 40 x 300 mm	**NC -**













Prix indicatifs. Consultez www.dulis.be