

# TACC<sup>®</sup> select

*more value for money*



BESCHREIBUNG  
DESCRIPCIÓN

GEWICHT  
PESO

MAXIMALE ANZAHL  
AN EINSCHÜBEN  
CAPACIDAD MÁXIMA  
DE BANDEJAS

MAXIMALE BELASTUNG  
PRO EINSCHUB  
CARGA MÁXIMA  
POR BANDEJA

ARTIKELNUMMER  
REFERENCIA

Wärmeschrank TACCselect bis 250°C, Innenmaße 33x47x33cm (52L)  
Wärmeschrank TACCselect bis 250°C, Innenmaße 50x40x40cm (80L)  
Wärmeschrank TACCselect bis 250°C, Innenmaße 50x60x50cm (150L)  
Inkubator TACCselect bis 80°C, Innenmaße 33x47x33cm (52L)  
Inkubator TACCselect bis 80°C, Innenmaße 50x40x40cm (80L)  
Inkubator TACCselect bis 80°C, Innenmaße 50x60x50cm (150L)  
Einschub mit zwei Halterung zur Fixierung an Innenwand für TE003001/4  
Einschub mit zwei Halterung zur Fixierung an Innenwand für TE003002/5  
Einschub mit zwei Halterung zur Fixierung an Innenwand für TE003003/6

45 kg  
55 kg  
76 kg  
46 kg  
55 kg  
80 kg

5  
8  
8  
5  
8  
8

20kg  
20kg  
20kg  
20kg  
20kg  
20kg

TE003001  
TE003002  
TE003003  
TE003004  
TE003005  
TE003006  
TE003007  
TE003008  
TE003009

Estufa de secado TACCselect hasta 250°C, dimensiones interiores: 33x47x33cm (52L)  
Estufa de secado TACCselect hasta 250°C, dimensiones interiores: 50x40x40cm (80L)  
Estufa de secado TACCselect hasta 250°C, dimensiones interiores: 50x60x50cm (150L)  
Incubadora TACCselect hasta 80°C, dimensiones interiores: 33x47x33cm (52L)  
Incubadora TACCselect hasta 80°C, dimensiones interiores: 50x40x40cm (80L)  
Incubadora TACCselect hasta 80°C, dimensiones interiores: 50x60x50cm (150L)  
Bandeja adicional con dos guías para fijar en pared interior y para modelo TE003001/4  
Bandeja adicional con dos guías para fijar en pared interior y para modelo TE003002/5  
Bandeja adicional con dos guías para fijar en pared interior y para modelo TE003003/6

45 kg  
55 kg  
76 kg  
46 kg  
55 kg  
80 kg

5  
8  
8  
5  
8  
8

20kg  
20kg  
20kg  
20kg  
20kg  
20kg

TE003001  
TE003002  
TE003003  
TE003004  
TE003005  
TE003006  
TE003007  
TE003008  
TE003009

## Anwendungsbeispiele der Trockenschränke bzw. Inkubatoren TACCselect Ejemplos de aplicaciones de los hornos e incubadoras de laboratorio de TACCselect

Chemische Industrie Industria química	Wärmequelle für chemische Reaktion Fuente de calor para reacciones químicas
Lebensmittelindustrie Industria alimentaria	Veraschung von Proben zwecks Qualitätssicherung Incineración de pruebas con fines de control de calidad
Materialwissenschaften Ciencias de materiales	Prüfung der Stabilität oder ähnlicher Parameter unter versch. thermischen Bedingungen Pruebas de estabilidad u otros parámetros bajo diferentes condiciones térmicas
Wissenschaftliche Forschung Investigación académica	Diverse Forschungstest unter versch. thermischen Bedingungen Diversas pruebas investigativas bajo diferentes condiciones térmicas
Lehre Enseñanza	Standardexperimente mit thermischen Komponenten Experimentos estandarizados con elementos térmicos
Mikrobiologie Microbiología	Anzucht von Zellkulturen oder Bakterienkulturen Incubación de medios cultivos o cultivos bacteriológicos
Pharmaindustrie Industria farmacéutica	Einwirkung von bspw. Enzymen auf ein Substrat Reacción de un sustrato y un anticuerpo



Made in EU



Great Usability



Low Maintenance



Stock in Germany (Witten)



Stock in USA (Miami)

[www.tacc.de](http://www.tacc.de)

**TACC**

Trockenschränke und Inkubatoren • Estufas de secado e incubadoras

[www.tacc.de](http://www.tacc.de)



**TACC<sup>®</sup>**  
**select**

more value for money



## TROCKENSCHRANK

### HORNO de laboratorio

Die Trockenschränke bzw. Laboröfen von *TACCselect* zeichnen sich insbesondere durch ihr Benutzerfreundlichkeit, ihre Präzision sowie den geringen Wartungsbedarf aus. Wenn es um einfache Heiz- oder Inkubationsanwendungen bei konstanter Temperatur und ohne Programme, Rampe sowie besondere Dokumentation geht, ist *TACCselect* die Alternative mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.

## INKUBATOR

### INCUBADORA de laboratorio

Die Inkubatoren bzw. Brutschränke von *TACCselect* zeichnen sich insbesondere durch ihre Benutzerfreundlichkeit, ihre Präzision sowie den geringen Wartungsbedarf aus. Wenn es um einfache Heiz- oder Inkubationsanwendungen bei konstanter Temperatur und ohne Programme, Rampe sowie besondere Dokumentation geht, ist *TACCselect* die Alternative mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.

- Natürliche Konvektion
- Thermostatische Temperaturregelung und digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich von 40 bis 250°C
- Temperaturstabilität +/-0,5°C bei 150°C, Homogenität +/-1,5°C bei 150°C
- Konform gemäß der Sicherheitsnormen EN 61010 und DIN 12880
- Alle Modelle im Standard mit 2 Gitterrosten

- Convección natural
- Termostato regulador de temperatura y termómetros digitales
- Rango de temperatura de 40 hasta 250°C
- Estabilidad +/-0,5°C a 150°C, Homogeneidad +/-1,5°C a 150°C
- Cumpliendo con las normativas de seguridad EN 61010 y DIN 12880
- Todos los modelos vienen con 2 parrillas incluidas

Los hornos o estufas de secado de *TACCselect* se destacan por su facilidad de uso, por su precisión y el poco mantenimiento que requieren. Si se trata solamente de aplicaciones de calentamiento e incubación a una temperatura constante sin programación, sin rampas y sin documentación, *TACCselect* será la alternativa con la mejor relación calidad-precio.

Las incubadoras o estufas bacteriológicas de *TACCselect* se destacan por su facilidad de uso, por su precisión y el poco mantenimiento que requieren. Si se trata solamente de aplicaciones de calentamiento e incubación a una temperatura constante sin programación, sin rampas y sin documentación, *TACCselect* será la alternativa con la mejor relación calidad-precio.

- Natürliche Konvektion
- Thermostatische Temperaturregelung und digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich von Umgebungstemperatur +8°C bis 80°C
- Temperaturstabilität +/-0,1°C bei 37°C, Homogenität +/-0,5°C bei 37°C
- Konform gemäß der Sicherheitsnormen EN 61010 und DIN 12880
- Innentür aus Sicherheitsglas
- Zweifach-Kammer zur einfachen Reinigung
- Alle Modelle im Standard mit 2 Gitterrosten

- Convección natural
- Termostato regulador de temperatura y termómetros digitales
- Rango de temperatura ambiente +8°C hasta 80°C
- Estabilidad +/-0,1°C a 37°C, Homogeneidad +/-0,5°C a 37°C
- Cumpliendo con las normativas de seguridad EN 61010 y DIN 12880
- Puerta interior de cristal templado
- Doble cámara, fácil de limpiar
- Todos los modelos vienen con 2 parrillas incluidas

**TACC**