



# ESTUFAS DE SECADO DE AIRE FORZADO (TDSF) FOLLETO **TÉCNICO**



**TECNODALVO**  
EQUIPOS PARA LABORATORIOS

# ÍNDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES.....	4
2. TAMAÑOS DE LAS ESTUFAS.....	4
2.1 TABLA DE TAMAÑOS .....	5
3. OPCIONES DE CONTROL DE TEMPERATURA .....	6
NUESTRA EMPRESA .....	7

# ESTUFAS DE SECADO DE AIRE FORZADO (TDSF)

Gracias a la eficacia en el diseño de nuestras estufas, las mismas pueden cumplir con diversos usos: esterilización y secado de instrumental de laboratorios médicos o industriales, deshidratación de alimentos para consumo humano o animal, secado de forraje e incluso para descarboxilación de cannabis. Podríamos decir que lo que hace tan versátiles y únicas a nuestras estufas es la evacuación eficiente de la humedad de los elementos que se colocan bajo su funcionamiento.

Esta eficiencia se logra gracias a dos aspectos centrales. Por un lado, el movimiento constante de aire produce una uniformidad de temperatura en toda la cámara de la estufa, evitando todo tipo

de sobrecalentamiento o de radiación de calor directa sobre los elementos o muestras. Por otro lado, las estufas de aire forzado **TECNODALVO** poseen toberas de ingreso y egreso de aire. Estas toberas son regulables y permiten evacuar la humedad dentro de la cámara evitando de esta manera condensaciones internas.

En **TECNODALVO** hemos estandarizado nuestra producción a través de la tecnología de nuestros procesos productivos. Esta incorporación de tecnología en el proceso de fabricación nos permite un alto standard en la fabricación de nuestras unidades.

## 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES



Opciones de temperatura de funcionamiento:

- amb. +5°C hasta 100°C
- 80°C hasta 200°C
- 100°C hasta 250°C



Indicadores lumínicos de funcionamiento.



Circulación de aire por turbo ventilador.



Turbina tipo SIROCCO.



Interruptor general de encendido.



El equipo incluye dos estantes rejilla regulables.



Cámara Interior de acero inoxidable de doble pared.



Porta termómetro.



Tensión 220v/50hz, conexión IRAM-2071.



Toberas regulables de ingreso y egreso de aire.



Aptas para trabajar bajo campanas de extracción.



Control de temperatura.

## 2. TAMAÑOS DE LAS ESTUFAS.

A fin elegir la **TDSF** adecuada a sus necesidades, el primer paso es determinar qué tamaño de estufa se adecúa a las exigencias técnicas de su laboratorio o centro de producción. Las variaciones en los tamaños de las estufas definen otras variables como la potencia eléctrica y el volumen de trabajo.

A su vez, es importante saber con precisión con cuanto espacio se cuenta en el laboratorio o centro de producción para localizar y alojar el equipamiento. Para el correcto funcionamiento, las estufas de aire forzado deben localizarse a una dis-

tancia mínima de 10 cm entre cualquier pared y el lateral izquierdo de la estufa. Esto permite evitar sobrecalentamientos en el circuito del forzador de aire, lo cual mejora la vida útil de la **TDSF**.

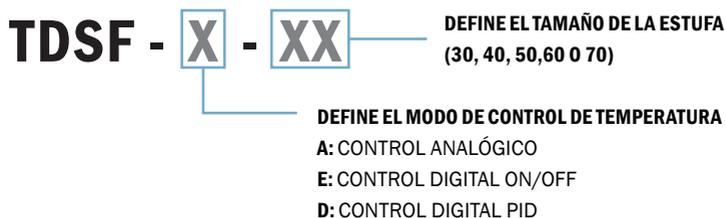
Además, para elegir correctamente la estufa de aire forzado indicada a sus exigencias, es importante tener en cuenta la red eléctrica en donde se instalará la **TDSF**. El lugar donde se instalará el equipo deberá tener próximo una conexión a la red eléctrica y dicha red debe soportar la potencia de trabajo de la estufa deseada.

## 2.1 TABLA DE TAMAÑOS

	TDSF/-30	TDSF/-40	TDSF/-50	TDSF/-60	TDSF/-70
<b>ALTO INTERIOR</b>	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm
<b>ANCHO INTERIOR</b>	40 cm	60 cm	70 cm	80 cm	100 cm
<b>PROFUNDIDAD INTERIOR</b>	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm
<b>ALTO EXTERIOR</b>	64 cm	74 cm	84 cm	96 cm	106 cm
<b>ANCHO EXTERIOR</b>	86 cm	106 cm	116 cm	126 cm	146 cm
<b>PROFUNDIDAD EXTERIOR</b>	42 cm	52 cm	62 cm	71 cm	81 cm
<b>POTENCIA (WATTS)</b>	1400 w	2000 w	2500 w	2900w	3100 w
<b>CORRIENTE</b>	6,3 A	9 A	11,3 A	13,1 A	14 A
<b>VOLUMEN</b>	36 lt	96 lt	175 lt	288 lt	490 lt
<b>ESTANTES MÁXIMOS</b>	4	5	5	6	7
<b>PESO NETO</b>	27 kgs	42 kgs	77 kgs	100 kgs	140 kgs
<b>PUERTAS</b>	simple	simple	doble	doble	doble

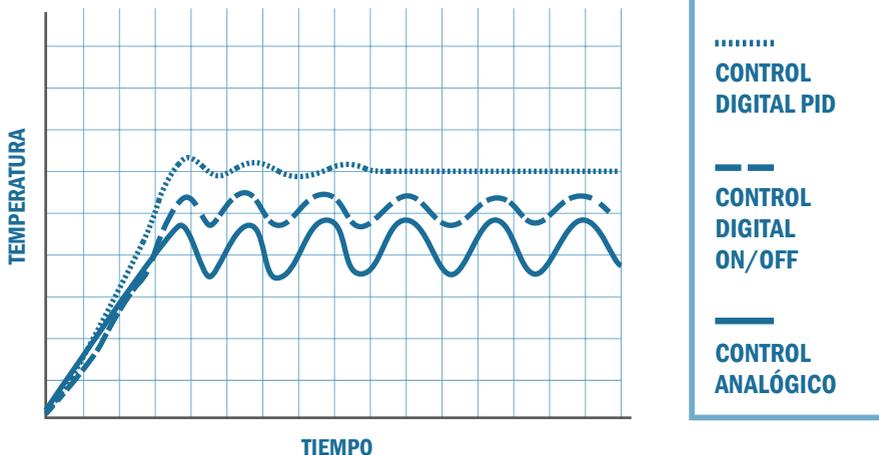
Cada estufa posee un código que expresa las cualidades técnicas de la misma. Este código alfanumérico se establece a partir del tamaño y el modo de control de temperatura de la estufa. Esto permite

identificar rápidamente las variables técnicas de cada unidad y le permite al usuario tener certeza de las características técnicas a la hora de solicitar y adquirir el equipamiento.



En el apartado siguiente se explican los modos de control de temperatura que el usuario puede elegir para definir finalmente el modelo de estufa adecuado a sus necesidades.

### 3. OPCIONES DE CONTROL DE TEMPERATURA.



Si ya ha precisado qué tamaño de estufa se adecua a las exigencias de su laboratorio o centro de producción, el segundo paso es determinar el modo de control de temperatura de la estufa. Este aspecto es de suma importancia, puesto que la precisión en la temperatura de trabajo puede ser definitoria para el éxito del método y para el apego a las normas de trabajo asumidas. Por esta razón, precisar correctamente el modo de control de la estufa se torna tan importante. La gráfica que aquí se muestra exhibe cómo la oscilación térmica varía según el modo de control de temperatura, debido a que cada modo de control posee una precisión térmica diferente.

Para elegir correctamente la estufa **TDSF** que mejor se adecue a las necesidades, es preciso tener en cuenta las características de los modos de control de temperatura posibles. La línea de estufas **TDSF** posee tres opciones de modo control: *Analógico*, *Digital On/Off* y *Digital PID*.

Cada opción tiene sus características y la elección debe contemplar las exigencias metodológicas de su laboratorio o lugar de trabajo. En la siguiente tabla se expresan las características técnicas de las opciones de modo de control.

	<b>CONTROL ANALÓGICO</b>	<b>CONTROL DIGITAL ON/OFF</b>	<b>CONTROL DIGITAL PID</b>
<b>SENSIBILIDAD</b>	+/- 3 °C	+/- 1°C	+/- 0,5 °C
<b>DISPLAY</b>	No	1 display	2 display
<b>SENSOR</b>	Bulbo metálico	NTC	Termocupla "J" (PT100 opcional)
<b>TEMPORIZADOR</b>	No	No	9999 minutos (opcional)
<b>RAMPAS Y MESETAS*</b>	No	No	Si (opcional)
<b>CONEXIÓN A PC</b>	No	No	Si (opcional)

Para más información consultar el manual de usuario de las estufas TDSF, donde se encuentra la información técnica en detalle sobre cada modo de control de temperatura.

\* Las rampas y mesetas permiten realizar ciclos de cocción de 9 programas máximo, y de hasta 24 segmentos de 9999 minutos (lo que corresponde a 24 rampas y 24 mesetas como máximo).

## NUESTRA EMPRESA

Fundada en 1946, **TECNODALVO** es una empresa dedicada a la producción de soluciones tecnológicas para laboratorios. Desde entonces inició una trayectoria y tradición que acompañó y se convirtió en un emblema de la industria santafesina y del país. Dirigida por la tercera generación, hoy la empresa sigue brindando soluciones a laboratorios de análisis, de investigación, industriales y de los más diversos modos de producción. Honrando el legado, continuamos las tradiciones y nos orientamos al porvenir incorporando nuevas tecnologías de producción, nuevos métodos de análisis para nuestros productos y esquemas de trabajo creativos para seguir creciendo junto a nuestros clientes y socios estratégicos.

Puede conocer más sobre nuestra empresa y de nuestros productos visitando nuestro sitio web [www.tecnodalvo.com.ar](http://www.tecnodalvo.com.ar) o bien solicitando información a los siguientes canales de atención:

### TECNO-DALVO SRL

✉ [info@tecnodalvo.com.ar](mailto:info@tecnodalvo.com.ar)

☎ +54 9 (0342) 453-1497

📍 Hipólito Yrigoyen 2860. S3000, Santa Fe

