

DIGITHEAT 19L	2001241
DIGITHEAT 36L	2001242
DIGITHEAT 52L	2001243
DIGITHEAT 80L	2001244
DIGITHEAT 150L	2001245

**ESTUFAS DE CONVECCIÓN NATURAL PARA DESECACIÓN Y
ESTERILIZACIÓN CON REGULACIÓN Y LECTURA DIGITAL
DE TEMPERATURA Y TIEMPO**

***DRYING AND STERILIZING OVENS NATURAL CONVECTION
WITH TEMPERATURE AND TIME REGULATION
AND DIGITAL READING***

INFORMACIÓN GENERAL

- 1) Manipular el paquete con cuidado. Desembalarlo y comprobar que el contenido coincide con lo indicado en el apartado de la "Lista de embalaje". Si se observa algún componente dañado o la ausencia de alguno avisar rápidamente al distribuidor.
- 2) No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones.
- 3) Estas instrucciones forman parte inseparable del aparato y deben estar disponibles a todos los usuarios del equipo.
- 4) Cualquier duda puede ser aclarada contactando con el servicio técnico de J.P. SELECTA, s.a.
- 5) **¡ATENCIÓN! NO SE ADMITIRÁ NINGUNA MÁQUINA PARA REPARAR QUE NO ESTÉ DEBIDAMENTE LIMPIA Y DESINFECTADA.**
- 6) Toda modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo de la máquina, transgrede la directiva de utilización 89/655/CEE y el fabricante no se hace responsable de los daños que pudieran derivarse.
- 7) No utilizar el equipo con fluidos que puedan desprender vapores o formar mezclas explosivas o inflamables.

GENERAL INFORMATION

- 1) *Handle the parcel with care. Unpack and check that the contents coincide with the packing-list. If any part is damaged or missing, please advise the distributor immediately.*
- 2) *Do not install or use the equipment without reading this handbook before.*
- 3) *This handbook must always be attached to the equipment and it must be available for all users.*
- 4) *If you have any doubts or enquiries, please contact with your supplier or J.P. Selecta's technical service.*
- 5) **IMPORTANT! J.P. SELECTA WILL NOT ACCEPT ANY APPARATUS TO BE REPAIRED IF IT IS NOT DULY CLEANED.**
- 6) *If any modification, elimination or lacking in maintenance of any device of the equipment by the user transgress the directive 89/655/CEE, the manufacturer is not responsible for the damage that can occur.*
- 7) *Do not use the apparatus with liquids which can give off vapours capable of making explosive mixtures.*

ÍNDICE

INFORMACIÓN GENERAL
ÍNDICE
LISTA DE EMBALAJE
ACCESORIOS
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
INSTALACIÓN
OPERACIÓN
MANTENIMIENTO
RECAMBIOS
ESQUEMA ELÉCTRICO
GARANTÍA
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE"

CONTENTS

GENERAL INFORMATION
CONTENTS
PACKING LISTS
ACCESSORIES
EQUIPMENT DESCRIPTION
TECHNICAL FEATURES
INSTALLATION
OPERATION
MAINTENANCE
SPARE PARTS
ELECTRICAL DIAGRAM
GUARANTEE
"EC" CONFORMITY DECLARATION

PÁG. / PAGE

2
2
3
3
3
4
4
5
8
8
9
10
10

LISTA DE EMBALAJE**PACKING LIST**

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

The standard equipment consist of the following components:

Pieza / Piece	Código bandeja Shelf code	Cant. / Qty.	Código guías Shelf runners code	Cant. / Qty.
Estufa / Oven 2001241	2000021	2	2000011	4
Estufa / Oven 2001242	2000022	2	2000012	4
Estufa / Oven 2001243	2000024	2	2000014	4
Estufa / Oven 2001244	2000023	2	2000013	4
Estufa / Oven 2001245	2000025	2	2000015	4
Manual de instrucciones Instruction Manual	80034	1	--	--

ACCESORIOS

(Los accesorios deben ser instalados en fábrica)

ACCESSORIES

(The following components must be installed in factory)

Denominación	Código
--------------	--------

TERMOSTATO DE SEGURIDAD Acoplado al panel de mandos y regulable, desconecta la calefacción en caso de sobrettemperatura.	2000001
---	---------

REGISTRADOR GRAFICO DE LA TEMPERATURA De impresión gráfica de punteo sobre papel continuo.	2000019
---	---------

REGISTRADOR DIGITAL DE LA TEMPERATURA De impresión numérica sobre papel continuo con intervalos de impresión seleccionables desde 1" hasta 99 horas.	2000016
---	---------

Denomination	Code
--------------	------

SAFETY THERMOSTAT <i>Installed in the control panel, adjustable, it disconnects the heating in case of oven's own thermostat failure.</i>	2000001
--	---------

TEMPERATURE CHART RECORDER <i>With graphic print on continuous paper.</i>	2000019
--	---------

DIGITAL TEMPERATURE RECORDER <i>With numerical print on continuous paper with print intervals from 1" to 99 hours.</i>	2000016
---	---------

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Las estufas de la serie DIGITHEAT están diseñadas para permitir la desecación y esterilización para temperaturas regulables desde ambiente +5°C hasta 250°C.

Están equipadas con un regulador electrónico digital de temperatura y tiempo, y de una sonda Pt100 para sensar la temperatura.

La distribución del calor en su interior es por convección natural.

EQUIPMENT DESCRIPTION

DIGITHEAT ovens are designed for drying and sterilization for adjustable temperatures from ambient +5 °C up to 250°C.

The oven is provided with a digital electronic temperature and time regulator, and with a Pt100 probe.

The heat distribution inside the chamber is produced by natural convection.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**TECHNICAL FEATURES**

Tensión de alimentación 115-230V 50/60 Hz según se indique en la placa de características de la máquina.

Voltage supply 115-230V 50/60 Hz according to the characteristics plate indications.

	2001241	2001242	2001243	2001244	2001244	
Capacidad / capacity (L.)	19	36	52	80	150	
Temperatura máxima / Maximum temperature	250°C					
*Homogeneidad / Homogeneity	± 2%					
*Estabilidad / Stability	± 0,25 °C					
Error de consigna / Thermometer error	± 2%					
Resolución / Resolution	1°C					
Medidas interiores Internal dimensions cm.	Alto / Height	30	40	33	50	50
	Ancho / Length	25	30	47	40	60
	Fondo / Width	25	30	33	40	50
Medidas exteriores Overall dimensions cm.	Alto / Height	50	60	53	70	70
	Ancho / Length	60	65	82	74	95
	Fondo / Width	44	49	52	59	68
Consumo / Consumption (W.)	600	900	1000	1200	2000	
Peso / Weight (Kg.)	24	33	40	51	68	

* Medido según procedimiento de medida de J.P. Selecta, s.a.

** Measured according to the measurement of J.P. Selecta, s.a.*

INSTALACIÓN

Colocar la estufa sobre una superficie plana, horizontal y nivelada, procurando dejar un espacio libre de 10 cm. por la parte posterior y por los laterales del equipo. Para un mejor funcionamiento de la estufa no situarla en lugares expuestos directamente al sol ni a fuentes de calor.

Para su óptimo funcionamiento la Tª ambiente no debe sobrepasar los 30°C.

INSTALLATION

Put the oven on a flat, horizontal, level surface leaving a space of about 10 cm at the back of the apparatus. For a better oven function, do not situate it in places where it can be directly exposed to the sun radiation or heat sources.

For an optimum function the ambient temperature must not be over 30°C.

**¡ATENCIÓN! IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD
CAUTION!!! IMPORTANT FOR YOUR SAFETY**



No utilizar el aparato para el secado o tratamiento de productos que puedan desprender vapores o formar mezclas explosivas o inflamables.

Asegúrese que el equipo se conecta a una tensión de red que coincide con la indicada en la placa de características.

No utilice el equipo sin estar conectada la toma de tierra.

Si cambia la clavija de enchufe tenga en cuenta lo siguiente:

**Cable azul: Neutro.
Cable marrón: Fase.
Cable amarillo/verde: Tierra.**

Do not use the oven to dry or for thermal treatment of products which can give off vapours capable of making an explosive mixture.

Be sure that the voltage supply is the same as the one indicated on the characteristics plate.

Do not use the apparatus if it is not earthed.

If you change the plug bear the following in mind:

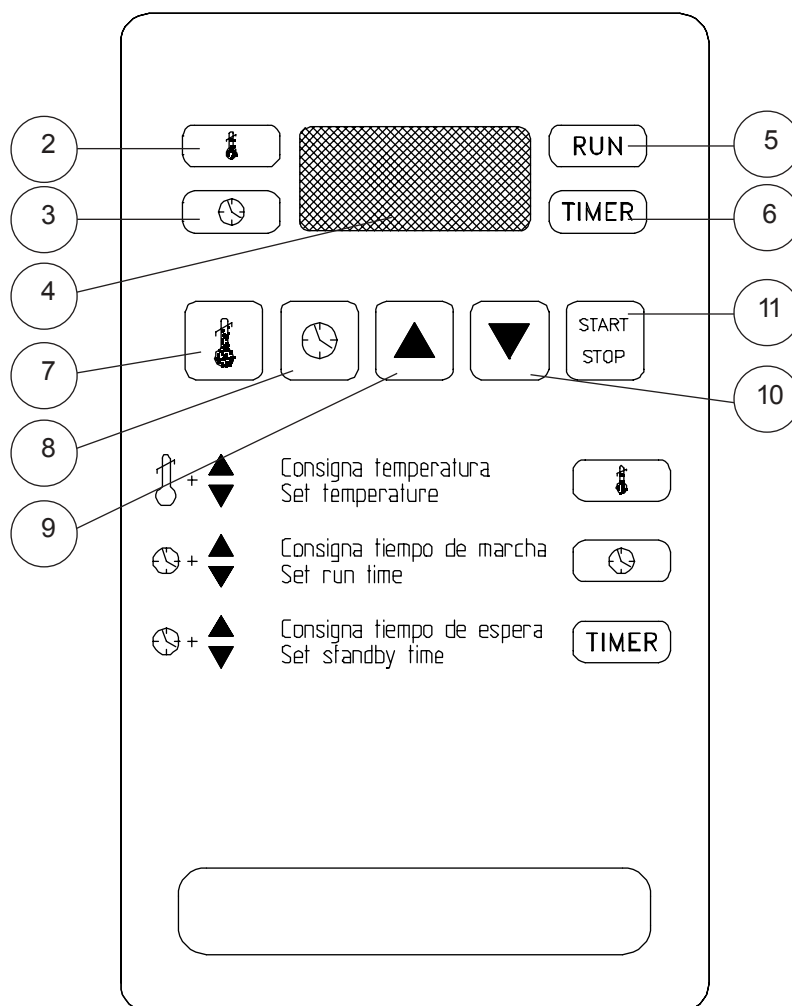
**Blue cable: Neutral.
Brown cable: Phase.
Yellow/green cable: Earth.**

OPERACIÓN**OPERATION****PANEL DE MANDOS:**

2. Indicador modo temperatura.
3. Indicador modo tiempo.
4. Display indicador temperatura/tiempo.
5. Indicador estado de marcha.
6. Indicador estado de tiempo de espera.
7. Pulsador selector de la temperatura (Consigna temperatura desde ambiente +5°C hasta 250°C).
8. Pulsador selector de tiempo.
 - Consigna tiempo de marcha: periodo de funcionamiento entre 1' y 9h 59', o hasta 99.9h. una vez alcanzada la temperatura de consigna.
 - Consigna tiempo de espera: periodo de tiempo hasta la puesta en marcha entre 1 y 24 horas. Fracciones decimales de hora (1'5 = 1 hora 30 minutos).
9. Pulsador para aumentar valor parámetro.
10. Pulsador para disminuir valor parámetro.
11. Pulsador paro/marcha.

CONTROL PANEL:

2. *Temperature mode indicator.*
3. *Time mode indicator.*
4. *Temperature/Time display.*
5. *Starting up indicator lamp.*
6. *Waiting time indicator lamp.*
7. *Temperature selector push-button (Set of temperature from ambient +5°C up to 250°C).*
8. *Time selector push-button.*
 - *Set of starting up time: Working period between 1' and 9h 59', or up to 99.9h. once the set temperature has been reached.*
 - *Set of waiting time: Period of time until the starting up, between 1 and 24 hours. Decimal fraction of hour (1.5 = 1hour 30 minutes).*
9. *Parameter increase push-button.*
10. *Parameter decrease push-button.*
11. *Start/Stop push-button.*



MODO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ESTUFA:

La estufa puede funcionar de 4 modos:

1. MODO NORMAL:

Al accionar el interruptor general (1), situado en la parte inferior del frontal, se ilumina el display (4).

Accionando el pulsador (7) y el (9) u (10) prefijamos la temperatura deseada.

Durante esta operación se ilumina el indicador (2).

Accionando el pulsador (11) se pondrá en marcha la estufa y se iluminará el indicador (5).

Para parar accionar de nuevo el pulsador (11) y se apagará el indicador (5).

2. MODO TEMPORIZADO A LA DESCONEXIÓN:

Al accionar el interruptor general (1) se ilumina el display (4).

Accionando simultáneamente el pulsador (7) y el (9) u (10) prefijamos la temperatura deseada.

Durante esta operación se ilumina el indicador (2).

Accionando simultáneamente el pulsador (8) y el (9) u (10) prefijamos el tiempo de desconexión.

Durante esta operación se ilumina el indicador (3).

El tiempo de desconexión empieza a descontar cuando la máquina ha llegado a la temperatura de consigna.

Accionando el pulsador (11) se pondrá en marcha la estufa y se iluminará el indicador (5).

En este modo de funcionamiento el indicador (5) permanece intermitente hasta que la máquina llega a la temperatura de consigna, una vez alcanzada ésta el indicador (5) permanece iluminado.

Transcurrido el tiempo prefijado la máquina se para automáticamente y se apagará el indicador (5).

Se puede parar manualmente accionando de nuevo el pulsador (11).

3. MODO TEMPORIZADO A LA PUESTA EN MARCHA:

Al accionar el interruptor general (1) se ilumina el display (4).

Accionando simultáneamente el pulsador (7) y el (9) u (10) prefijamos la temperatura deseada.

Durante esta operación se ilumina el indicador (2).

Accionando simultáneamente el pulsador (8) dos veces y el (9) u (10) para prefijar el tiempo de espera para la puesta en marcha. Durante esta operación se iluminará el indicador (6).

Accionando el pulsador (11) se pondrá en marcha la estufa y se iluminarán los indicadores (5) y (6).

En este modo de funcionamiento el indicador (6) permanece encendido durante el tiempo de espera, transcurrido éste el indicador (6) se apaga y se pone en marcha automáticamente la máquina.

Se puede parar manualmente accionando de nuevo el pulsador (11).

WORKING MODE OF THE OVEN:

The oven can work in 4 ways:

1. NORMAL MODE:

When pressing the main switch (1), placed in the lower part of the frontal, the display lights up (4).

Pressing the push-button (7) and the (9) or (10) we preset the desired temperature.

During this operation the indicator (2) lights up.

Pressing the push-button (11) the oven will start and the indicator (5) will light up.

To stop, press the push-button again (11) and the indicator will be turned off (5).

2. TEMPORIZED MODE AT THE DISCONNECTION:

When pressing the main switch (1) the display lights up (4).

Pressing simultaneously the push-button (7) and the (9) or (10) we preset the desired temperature.

During this operation the indicator (2) lights up.

Pressing simultaneously the push-button (8) and the (9) or (10) we preset the disconnection time.

During this operation the indicator (3) lights up.

The disconnection time begins when the oven has arrived to the preset temperature.

Pressing the push-button (11) the oven will start and the indicator (5) will light up.

In this operation mode, the indicator (5) remains intermittent until the oven reaches to the preset temperature, once reached, the indicator (5) remains lighted up.

When the preset time has lapsed, the oven stops automatically and the indicator (5) will go off.

You can stop it manually pressing the push-button (11) again.

3. TEMPORIZED MODE AT THE STARTING UP:

When pressing the main switch (1) the display lights up (4).

Pressing simultaneously the push-button (7) and the (9) or (10) we preset the desired temperature.

During this operation the indicator (2) lights up.

Pressing simultaneously the push-button (8) twice and the (9) or (10) we preset the waiting time until the starting up. During this operation the indicator (6) will light up.

Pressing the push-button (11) the oven will start and the indicators (5) and (6) will light up.

In this operation mode, the indicator (6) remains lit up during the waiting time, this over, the indicator lamp (6) goes off and the oven starts automatically.

You can stop it manually by pressing the push-button (11) again.

4. MODO TEMPORIZADO A LA PUESTA EN MARCHA Y A LA DESCONEXIÓN:

Al accionar el interruptor general (1) se ilumina el display (4).

Accionando simultáneamente el pulsador (7) y el (9) u (10) prefijamos la temperatura deseada.

Durante esta operación se ilumina el indicador (2).

Accionando el pulsador (8) dos veces y el (9) u (10) para prefijar el tiempo de espera para la puesta en marcha. Durante esta operación se iluminará el indicador (6).

Accionando simultáneamente el pulsador (8) y el (9) u (10) prefijamos el tiempo de desconexión.

Durante esta operación se ilumina el indicador (3).

El tiempo de desconexión empieza a descontar cuando la máquina ha llegado a la temperatura de consigna.

Accionando el pulsador (11) se pondrá en marcha la estufa y se iluminará el indicador (5).

En este modo de funcionamiento el indicador (5) permanece intermitente hasta que la máquina llega a la temperatura de consigna, una vez alcanzada ésta el indicador (5) permanece iluminado.

Transcurrido el tiempo prefijado la máquina se para automáticamente y se apagará el indicador (5).

Se puede parar manualmente accionando de nuevo el pulsador (11).

Accionando el pulsador (11) se pondrá en marcha la estufa y se iluminaran los indicadores (5) y (6).

En este modo de funcionamiento el indicador (6) permanece encendido durante el tiempo de espera, transcurrido éste el indicador (6) se apaga y se pone en marcha automáticamente la máquina.

ESTUFAS EQUIPADAS CON TERMOSTATO DE SEGURIDAD:

Ajuste de la temperatura de disparo del termostato de seguridad:

1. Con la estufa conectada a la red y el interruptor general accionado, girar el mando del termostato de seguridad en sentido horario hasta el final de escala.
2. Asegúrese de que el termostato de seguridad está rearmado, pulsando el botón de rearme del termostato. El piloto rojo debe estar apagado.
3. Seleccionar la temperatura de disparo mediante el regulador de temperatura. Esta temperatura debe ser como mínimo 5°C superior que la temperatura de trabajo.
4. Con la puerta cerrada, poner en marcha la estufa mediante el pulsador.

4. TEMPORIZED WAY AT THE STARTING UP AND AT THE DISCONNECTION:

When pressing the main switch (1) the display lights up (4).

Simultaneously pressing the push-button (7) and the (9) or (10) we preset the desired temperature.

During this operation the indicator (2) lights up.

Simultaneously pressing the push-button (8) twice and the (9) or (10) we preset the waiting time until the starting up. During this operation the indicator lamp (6) will light up.

Simultaneously pressing the push-button (8) and the (9) or (10) we preset the disconnection time.

During this operation the indicator (3) lights up.

The disconnection time begins when the oven has reached to the preset temperature.

Pressing the push-button (11) the oven will start and the indicator (5) will light up.

In this operation mode, the indicator lamp (5) remains intermittent until the oven reaches to the preset temperature, once reached, the indicator (5) remains lighted up.

Lapsed the preset time, the oven stops automatically and the indicator (5) will go off.

You can stop it manually by pressing the push-button (11) again.

Pressing the push-button (11) the oven will start and the indicators (5) and (6) will light up.

In this operation mode, the indicator lamp (6) remains lit up during the waiting time, once over, the indicator lamp (6) goes off and the oven starts automatically.

OVENS WITH SAFETY THERMOSTAT:

To adjust the safety temperature thermostat do as follows:

1. *With the oven connected to the mains, turn the safety thermostat control knob clockwise to the end of the scale.*
2. *Ensure that the safety thermostat is reset by pressing the reset button. The red indicator lamp must be off.*
3. *Select the desired safety temperature with the temperature control knob. This temperature has to be minimum at 5°C above the working temperature.*
4. *With the door closed, turn on the oven with the switch.*

5. Cuando la temperatura de la estufa esté estabilizada a la temperatura prefijada, girar lentamente el mando del termostato de seguridad en sentido antihorario hasta que éste se dispare. Se escucha un sonido característico, se enciende el piloto rojo y se desconecta la calefacción de la estufa de forma permanente.
6. Parar la estufa mediante el pulsador. Abrir la puerta y dejar enfriar el recinto durante el tiempo necesario para que la temperatura baje por debajo del 50% de la temperatura de trabajo (aproximadamente).
7. Pulsar el botón de rearme y el piloto rojo debe apagarse.
8. En este momento la estufa esta lista para trabajar.

NOTA: El proceso de ajuste del termostato de seguridad es largo, por este motivo es especialmente práctico para los usuarios que trabajan habitualmente a la misma temperatura.

5. *When the temperature of the oven is stabilized, turn the safety thermostat control knob slowly to the left until it clicks, the red indicator lamp lights up and the heating turns off permanently.*
6. *Stop the oven with the switch. Open the door and leave it to cool with the door open until the temperature goes down by 50% of the working temperature (approx.).*
7. *Reset the safety thermostat by pressing the reset button, the red indicator lamp must turn off.*
8. *Now the oven is ready to work.*

NOTE: *The safety thermostat is useful when the user works habitually at the same temperature.*

MANTENIMIENTO



Antes de quitar la tapa de la estufa para manipular en su interior desconecte la toma de red.

La manipulación de los circuitos electrónicos internos de la estufa por personal no autorizado puede provocar daños de difícil reparación. Asegúrese de llevar el equipo a uno de los servicios técnicos autorizados por J.P. SELECTA, s.a.

LIMPIEZA:

Para la limpieza de las diferentes piezas de los aparatos, recomendamos los siguientes productos:

Limpieza del acero inoxidable: Alcohol.

Limpieza de carátulas y plásticos: Alcohol con algodón o un paño no abrasivo.

MAINTENANCE



Before removing the casing disconnect the apparatus from the mains.

The manipulation of the internal electronic circuits of the oven by unauthorized personnel can cause irreparable damage. Take it to one of the J.P.SELECTA authorized technical services.

CLEANING:

For the cleaning of the different parts use the following products:

Cleaning of stainless steel: Alcohol.

Cleaning of plastic: Alcohol with cotton duster.

RECAMBIOS

Para garantizar la seguridad del equipo los recambios deben adquirirse a J.P.SELECTA, s.a.

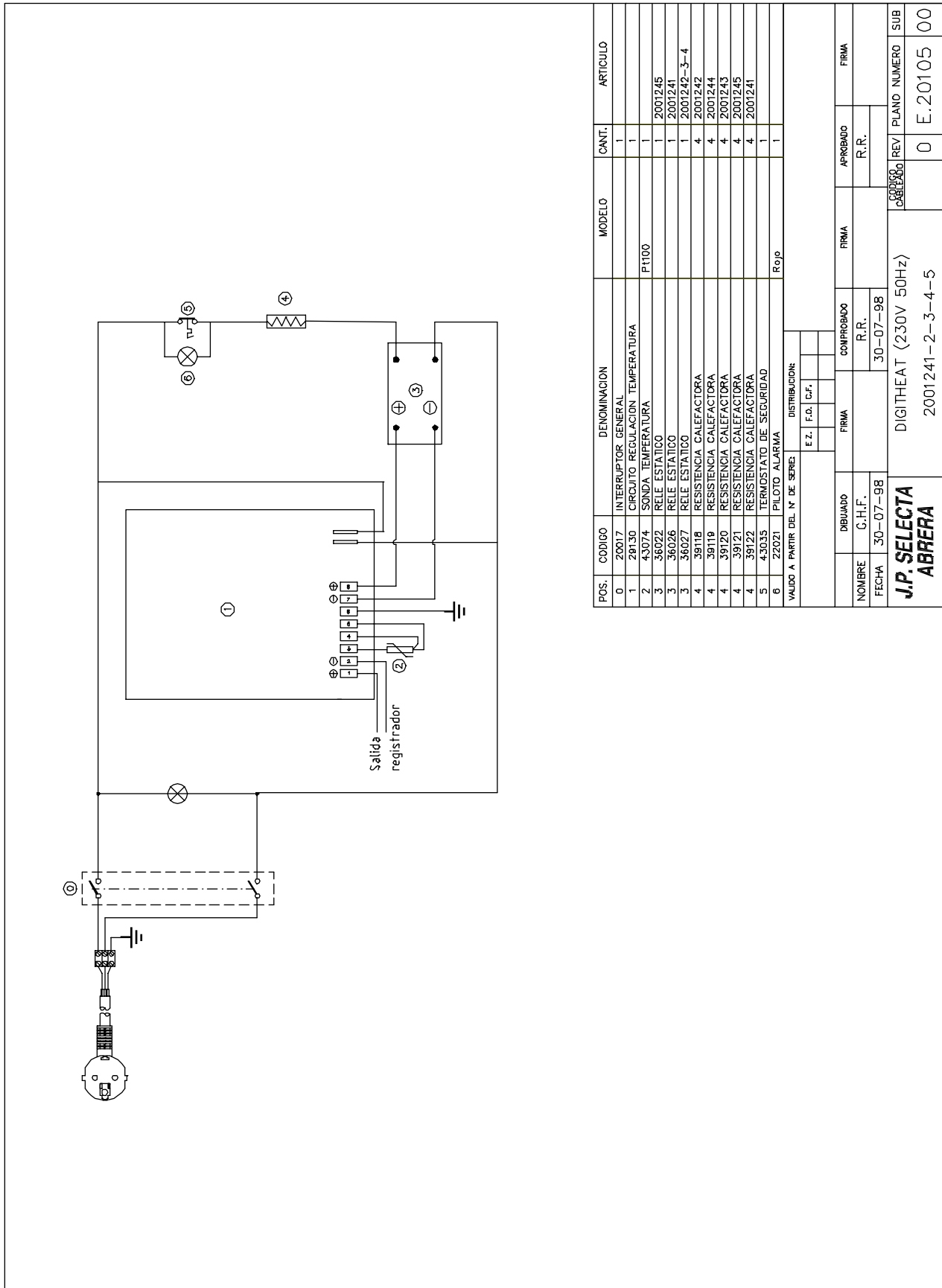
SPARE PARTS

To guarantee the safety of the equipment, the spare parts must be purchased from J.P.SELECTA,S.A.

Descripción / Description	Código / Code				
	Modelo / Model	2001241	2001242	2001243	2001244
Junta silicona / Silicone gasket	21067	21068	21077	21069	21078
Solid relé / Relay	36026	36027			36022
Sonda Pt100 / Pt100 probe	43074				
Resistencia / Heating element	39122	39118	39120	39119	39121
Cierre / Lock	10012				
Circuito electrónico / P.C.B	29130				

ESQUEMA ELÉCTRICO

ELECTRICAL DIAGRAM



GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un año. la garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o por causas ajenas a J.P. SELECTA, s.a.

Cualquier manipulación del aparato por personal no autorizado por J.P. SELECTA, s.a., anula automáticamente los beneficios de la garantía.

GUARANTEE

This product is guaranteed for one year. The guarantee does not cover damage caused by incorrect use or causes beyond the control of J.P. SELECTA, S.A.

Any manipulation of the apparatus by personnel not authorized by J.P. SELECTA, S.A. automatically cancels the guarantee.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD “CE” “EC” CONFORMITY DECLARATION

El fabricante: / *The manufacturer*

J.P. SELECTA, s.a. Ctra. NII Km 585,1 08760 ABRERA (BARCELONA) SPAIN

declara que los equipos: / *Declares that the equipment:*

Modelo: / *Model:* Código: / *Code:*

DIGITHEAT 19L.	2001241
DIGITHEAT 36L.	2001242
DIGITHEAT 52L.	2001243
DIGITHEAT 80L.	2001244
DIGITHEAT 150L.	2001245

Cumplen las directivas siguientes: / *Meet the following Directives:*

73/23/CEE Seguridad eléctrica. *Electrical safety.*

89/336/CEE Compatibilidad electromagnética. *Electromagnetical compatibility*

Cumplen las siguientes Normas: / *Meet the following Standards:*

EN 50081-1 EN 50082-1 EN 61010-1


RAMÓN Mª RAMÓN
Director Técnico


DAVID PECANINS
Responsable Calidad

PROGRAMA DE FABRICACIÓN / MANUFACTURING PROGRAMME

- Agitadores magnéticos. / *Magnetic stirrers.*
- Agitadores orbitales, rotativos y vibradores. / *Orbital, rotary and vibratory stirrers.*
- Aparatos para anatomía e histología. / *Clinical and biotechnological instruments.*
- Aparatos a baja temperatura. / *Low temperature apparatus.*
- Aparatos de regulación y control. / *Regulation and control.*
- Arcones conservadores. / *Chest freezers.*
- Armarios conservadores para bancos de sangre. / *Blood bank storage cabinet.*
- Armarios para ensayos de germinación de plantas. / *Plant germination incubator.*
- Autoclaves para esterilización. / *Autoclaves.*
- Baños de limpieza por ultrasonidos. / *Ultrasonic cleaners.*
- Baños termostáticos. / *Thermostatic baths*
- Baterías de kjeldahl y baterías de soxhlet. / *Kjeldahl battery and Soxhlet battery.*
- Centrífugas de sobremesa y refrigeradas. / *Centrifuges.*
- Estufas bacteriológicas y de cultivos. / *Bacteriological and culture ovens.*
- Estufas desecación al vacío. /
- Estufas para desecación y esterilización. / *Drying and sterilization ovens.*
- Estufas para desecación y esterilización por aire forzado. / *Drying and sterilizing ovens by fan convection.*
- Extractor para determinación de celulosa y fibra / *Extractor for Determination of Cellulose and Fibre.*
- Extractor para determinación de grasas. / *Extractor for the Determination of Fats in Food and Oils.*
- Hornos de mufla hasta 1.150°C. / *Muffle furnaces up to 1,150°C.*
- Instrumental en acero inoxidable, níquel y zirconio. / *Instrumental in stainless steel, nickel and zirconium..*
- Mantas calefactoras. / *Heating mantles.*
- Placas calefactoras. / *Hotplates.*
- Termostatos de inmersión. / *Immersion thermostats.*
- Termostatos de bloque metálico para tubos y digestores kjeldahl. / *Metallic block thermostats.*
- Ultratermostatos de circulación. / *Circulation ultrathermostat.*
- Unidad de destilación para proteínas. / *Distiller for proteins.*
- Viscosímetros. / *Viscometers.*