Oven

Vacuum Oven
(진공건조기)

Feature

C-DVD

식품의 건조 및 수분 측정시 수분제거용, 분말제품의 탈기, 용매제거, 살균건조용입니다.

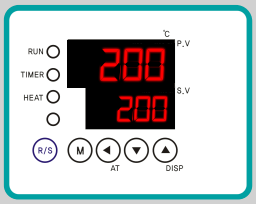
- 고온에서 직접가열이 어려운 시료의 건조에 사용
- 간접가열 방식에 열전도가 우수한 알루미늄 선반 사용
- Door 에 부착된 진공도가 우수한 실리콘패킹
- 당사에서 제작된 Cold Trap Bath 와의 편리한 호환성

Technical Data

Model		C-DVD1	C-DVD2	C-DVD3
Dimensions	Inner (W×D×H)(㎜)	300×300×300	350×350×350	400×400×400
	Outer (W×D×H)(㎜)	450×410×620	500×460×690	550×520×735
	Volume (L)	27	43	64
Controller		Digital Temp Controller & Digital Display / K type(CA)		
Temp	Range	Ambient +5℃ ~ 250℃		
	Accuracy	±1℃		
Timer	Scale	99Hr 59Min, 99Min 59Sec, 99Day 23Hr		
Electrical spec	Heater	800W	1,000W	1,200W
	Power	220V, 3.6A, 1ø	220V, 4.5A, 1ø	220V, 5.4A, 1ø
Shelves		Aluminium Plate shelf (option)		
Materials	Inner	Stainless steel SUS304		
	Outer	Steel plate with powder coated		
Safety device		Exclusive over temp. protector		
Weight (Kg)		48	58	74

Composition

Controller Feature



- Temp range : Ambient +5℃ to 250℃
- Time range : 99 hour 59 minutes
- Digital safety thermostal.
- Auto tuning
- Temp calibration
- Digital P.I.D

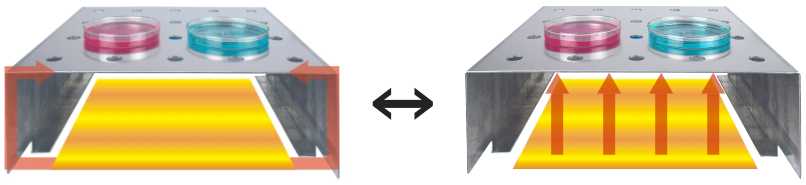
Cold trab bath 설치 이유 ▶

Vacuum 시
시료가 점도가 있는 액상(액체상태)이거나
혹은 고체상태에서 가열 할 경우
시료 속에 있는 기포를 제거(탈포)하기 위해
Vacuum Pump 를 사용하는데
탈포된 기체가 열을 많이 가지고 있을 경우
Vacuum Pump 속에 있는 Vacuum Oil 이
탈포된 기체열로 같이 비산되는 경우가 발생
이로 인해 Vacuum Pump 수명이 단축 될 수 있어
탈포 된 기체를 냉각시켜주어
Vacuum Pump를 보호 함에 있다

Vent 시
Vacuum Pump를 사용하여
진공된 chamber 내로 공기를 주입할 때
공기 중에 함유된 다른 성분들로부터
진공된 시료를 보호함에 있다

Heat motion

- 진공 상태에서는 Chamber 내부의 열 전도로 열전달
- 선반은 열 전달이 좋은 Aluminium 재질로 제작
- 선반은 추가제작 가능



Vacuum ↔ Vent