



## INCUBATEURS

Utiliser intelligemment  
un espace précieux

## LA NOUVELLE GÉNÉRATION HETTCUBE

- Désormais avec interface graphique tactile et plus encore

HettCube  
200 | 200 R



HettCube  
400 | 400 R



HettCube  
600 | 600 R



Regardez la vidéo d'animation  
HettCube sur YouTube.

## TOUT EST SOUS CONTRÔLE



### — Écran tactile avec commande intuitive

Avoir une vue d'ensemble de tout le processus d'incubation – et cela d'un seul coup d'oeil ! Le nouvel écran tactile avec son tableau de bord organisé permet d'afficher l'état de l'appareil ainsi qu'un aperçu de tous les résultats et de tous les messages d'alarme – même si ceux-ci datent de plus de 4 semaines. Toute irrégularité due à des ouvertures de porte, des transgressions de la marge de tolérance ou des pannes de courant est documentée systématiquement dans le journal.



### — Programmation hebdomadaire simple

Le concept de commande convivial de l'écran tactile vous permet de régler en toute simplicité les programmes hebdomadaires sans logiciel supplémentaire et directement sur l'appareil. La fonction Jours fériés permet de définir des baisses de température supplémentaires pour vos jours de congés et ce, des mois à l'avance. Spécifiez tout simplement l'heure de départ ou l'intervalle de temps ainsi que la fréquence de votre baisse de température dans un calendrier en temps réel.



## SÉCURITÉ POUR VOS ÉCHANTILLONS



### — Possibilités de réglage flexibles

De nombreux événements et fonctions d'alarme sont réglables de manière individuelle. Par exemple : les écarts par rapport à la température de l'espace intérieur peuvent être limités de manière individuelle et asymétriquement au moyen des limites de la marge de tolérance ou du contrôleur de température de Classe 3.1 et 3.2. La Classe 3.2 fait partie de l'équipement standard sur tous les appareils réfrigérés.

### — Fonctionnement fiable même en cas de panne de courant

Avec la nouvelle génération HettCube, vous pouvez contrôler vos échantillons même en cas de panne de courant. Définissez vous-même deux options de réglage différentes pour le comportement de votre HettCube en cas de panne de courant.

#### **Réglage en fonction de la durée**

Par défaut, l'appareil redémarre automatiquement au moment où la panne de courant s'est produite. Les utilisateurs peuvent également définir la durée acceptable en cas de panne de courant. Une fois le courant rétabli, l'HettCube vérifie si cette période pré-réglée a été dépassée. Si tel est le cas, les réglages seront mis en pause et l'incubateur passera automatiquement en mode Arrêt (sans échec). Dans le cas contraire, l'appareil continuera à fonctionner normalement et à effectuer les réglages de l'utilisateur.

#### **Réglage en fonction de la plage de tolérance**

Les limites de la plage de tolérance et la température de maintien sont configurables individuellement. Après une panne de courant, le HettCube vérifie s'il y a un dépassement de la plage de tolérance. Le HettCube s'adapte alors automatiquement à la température de maintien configurée précédemment. Si la température reste dans la plage de tolérance, le HettCube reprend son travail.



### — Maintien unique de la température

Parce que les incubateurs HettCube allient les avantages de la convection naturelle et de la convection forcée, le maintien de la température est assuré tout en douceur. Le ventilateur ne se trouve pas dans le volume de travail. La température est essentiellement régulée par chaleur rayonnante. On ne sent pratiquement aucun souffle d'air. Vos cultures ne subissent donc ni surchauffe (hot spots), ni courants d'air. Vous bénéficiez ainsi des meilleures conditions de développement pour vos échantillons et de résultats reproductibles avec un risque de dessèchement fortement réduit.

Ce système de guidage de l'air combiné à une bonne isolation rend inutile la présence d'une porte intérieure. Il permet donc un accès facile et rapide à l'espace intérieur et réduit les frais de maintenance et de dépannage.

## ESPACE UTILE MAXIMAL SUR UNE SURFACE MINIMALE

### — 30 % de volume utile validé en plus

Les incubateurs HettCube vous garantissent des températures homogènes et constantes dans un volume intérieur plus important que dans les incubateurs traditionnels.



### — Encombrement réduit de 50%

La construction en hauteur réduit l'encombrement au sol de l'appareil. Cela signifie pour vous jusqu'à 50% d'espace utile validé en plus pour la même surface au sol.

#### ■ Incubateurs classiques

360 litres d'espace utile validé

#### ■ HettCube

702 litres d'espace utilisable validé avec la même empreinte

| HettCube                                                                                                | Incubateurs classiques                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Flux d'air doux<br>+<br>Isolation ultra-performante<br>+<br>Faible encombrement<br>=                    | Flux d'air plus fort<br>+<br>Isolation encombrante<br>+<br>Grande surface d'encombrement<br>= |
| Capacité maximale de chargement<br>+<br>Réduction des dépenses par m <sup>2</sup> au sol du laboratoire | Faible capacité de chargement<br>+<br>Coûts élevés par m <sup>2</sup> au sol du laboratoire   |



## CONFORT D'UTILISATION

### — Propreté absolue

L'espace intérieur, les étagères et tous les accessoires sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité. Ils sont autoclavables et donc faciles à nettoyer.

### — Utilisation maximale de l'espace

Profitez des capacités de chargement accrues pour un encombrement moindre grâce aux étagères spéciales HettCube.

L'utilisation des supports pour boîtes de Petri ou les grilles pour tubes Löwenstein vous permet de traiter de grandes quantités d'échantillons de manière aisée et rentable. Ces supports vous offrent ainsi plus de place, un rangement optimisé et une manipulation aisée.

### — Accès facile



1 étagère à rails  
télescopiques HTS incluse!

Les rails télescopiques HTS - Hettich Tray System - coulisent jusqu'à 70% de leur longueur. Ainsi, mêmes les échantillons du fond sont encore facilement accessibles.

### — Rester mobile

Des roulettes de transport assurent la mobilité des modèles 400 et 600. Ceux-ci sont ensuite fixés à leur emplacement au moyen de pieds.



## — Fonctionnement silencieux

Le niveau sonore de nos incubateurs n'est pas supérieur à une conversation normale et n'augmente pas le volume sonore dans le laboratoire. Avec un niveau sonore < 44 dB(A), les incubateurs HettCube sont remarquablement silencieux.

## — Plus de sécurité

Le système de verrouillage verrouille aussi bien la porte que le panneau de commande. Cela évite tout changement involontaire des paramètres et augmente la sécurité des échantillons.

## — Connexion externe

Un passage de câbles de Ø 42 mm situé à l'arrière est disponible sur tous les modèles.



## — Accès simple et rapide

Les HettCubes se contentent d'une seule porte. Ils permettent ainsi une véritable manipulation d'une seule main. Doté d'un angle d'ouverture inférieur à 90°, le HettCube se referme de lui-même. Un mécanisme magnétique renforce la fermeture assistée.



## — Économie d'espace

Grâce à une charnière de porte intégrée, la porte ne dépasse pas sur le côté. Le HettCube peut être positionné contre un mur.

Il est également possible de changer le sens d'ouverture de porte sur site et de passer d'une ouverture à droite à une ouverture à gauche.



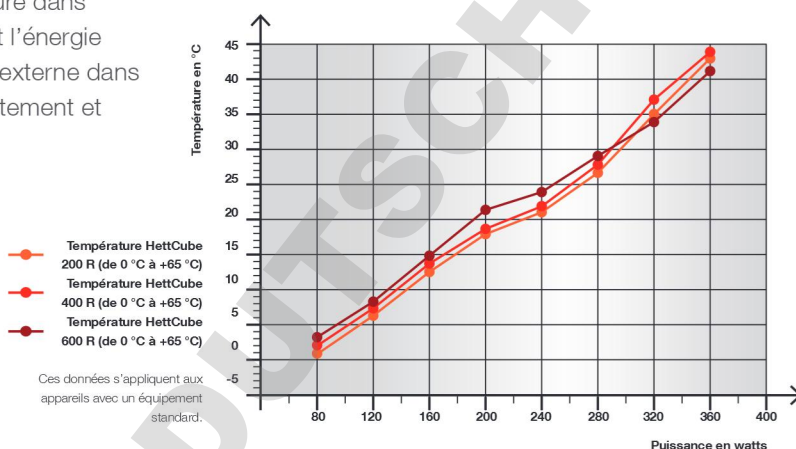
## COMPENSATION THERMIQUE

- Compensation fiable des écarts de température dans l'espace intérieur et extérieur

Les incubateurs HettCube réagissent aux conditions ambiantes instables. Les variations de température dans l'environnement extérieur et l'énergie apportée par l'équipement externe dans l'espace utile sont immédiatement et activement compensées.

### Compensation thermique HettCube 200 R / 400 R / 600 R

Températures les plus basses pouvant être atteintes en présence d'appareils de différentes puissances thermiques.

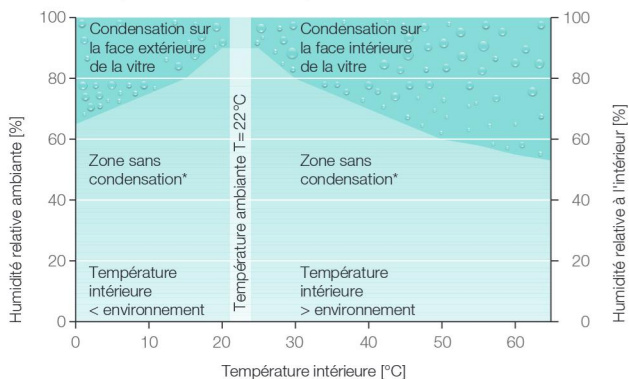


- HettCubes avec porte vitrée

La vitre intégrée à la porte en option vous permet de garder constamment un œil sur vos cultures.



### Diagramme de condensation pour HettCube 600 R et 600 avec porte vitrée à une température ambiante de +22 °C





## BILAN ÉCOLOGIQUE EXEMPLAIRE



### — Frais d'exploitation minimaux

Nos incubateurs HettCube chauffent ou refroidissent seulement lorsque c'est nécessaire. À une température d'utilisation de 37 °C, ils consomment moins de 0,05 kWh. Avec un incubateur HettCube, vous économisez donc en moyenne jusqu'à 450 euros par an\*. Grâce aux frais d'exploitation réduits, le produit est plus vite amorti. Grâce à la faible consommation énergétique vous produisez jusqu'à 940 kg d'émissions de CO<sub>2</sub> en moins par an\* avec un HettCube et protégez ainsi l'environnement. A propos, l'isolation de l'incubateur HettCube est constituée d'une mousse hydraulique ne contenant pas d'hydrocarbures fluorés. Sa valeur de PRP (potentiel de réchauffement planétaire) est 1000 fois inférieure à celle des mousses isolantes traditionnelles.

\*Données basées sur un fonctionnement 24 h/24 et 365 jours par an. Les calculs se basent sur un prix de 0,29 € par kWh (prix moyen de l'électricité en Allemagne en 2018) et sur des émissions de 0,6 kg de CO<sub>2</sub> par kWh.

### — Excellente isolation

Le dispositif de régulation allié à une isolation de qualité permet aux incubateurs HettCube de maintenir leur température même avec une différence d'1 K (°C) seulement par rapport à la température ambiante. Vous pouvez donc également utiliser un HettCube non réfrigéré là où des incubateurs traditionnels auraient besoin d'un refroidissement.

## QUALITÉ CERTIFIÉE



nach Richtlinie 90/269/EE



### — Certificats

Les produits Hettich sont conformes à toutes les normes de sécurité en vigueur, portent le label TÜV et sont conformes à l'IVD. En tant que fabricant, Hettich est certifié conformément aux systèmes de management de la qualité et de l'environnement en vigueur selon ISO 9001, ISO 13485 et ISO 14001.

Avant d'être livré, chaque HettCube est validé au moyen du système de mesure en 9 points et comprend le certificat d'usine HettCert qui vous est fourni sans frais. Toutes les données thermiques sont déterminées selon DIN 12880:2007-5.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



|                                                                         | HettCube 200   200 R                                                       | HettCube 400   400 R                                                       | HettCube 600   600 R                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Plage de température incubateurs<br>incubateurs réfrigérés              | 1 K au-dessus de la température ambiante jusqu'à +65 °C   de 0 °C à +65 °C | 1 K au-dessus de la température ambiante jusqu'à +65 °C   de 0 °C à +65 °C | 1 K au-dessus de la température ambiante jusqu'à +65 °C   de 0 °C à +65 °C |
| Dimensions extérieures (sans poignée ni passage) l x p x h en mm        | 710 x 825 x 970                                                            | 710 x 825 x 1425                                                           | 710 x 825 x 1990                                                           |
| Dimensions intérieures l x p x h en mm                                  | 535 x 690 x 420                                                            | 535 x 690 x 850                                                            | 535 x 690 x 1415                                                           |
| Volume intérieur en l                                                   | 150                                                                        | 310                                                                        | 520                                                                        |
| Volume utile validé en l                                                | 82                                                                         | 199                                                                        | 351                                                                        |
| Part du volume intérieur validé dans le volume intérieur                | 54 %                                                                       | 64 %                                                                       | 67 %                                                                       |
| Encombrement en m²                                                      | 0,6                                                                        | 0,6                                                                        | 0,6                                                                        |
| Poids en kg                                                             | 92   103                                                                   | 117   128                                                                  | 164   175                                                                  |
| Nombre d'étagères (fournies)                                            | 2 (1 standard + 1 HTS)                                                     | 3 (2 standards + 1 HTS)                                                    | 4 (3 standards + 1 HTS)                                                    |
| Écart de température dans le temps (+37 °C)                             | ± 0,1 K                                                                    | ± 0,1 K                                                                    | ± 0,1 K                                                                    |
| Écart de température dans l'espace (+37 °C)                             | ± 0,2 K                                                                    | ± 0,2 K                                                                    | ± 0,2 K                                                                    |
| Écart de température dans l'espace (+25 °C)                             | ± 0,1 K                                                                    | ± 0,1 K                                                                    | ± 0,1 K                                                                    |
| Temps de récupération après ouverture de la porte pendant 30 s (+37 °C) | ≤ 3 min                                                                    | ≤ 4,5 min                                                                  | ≤ 5,5 min                                                                  |
| Consommation électrique à +37 °C                                        | 0,038 kWh                                                                  | 0,046 kWh                                                                  | 0,056 kWh                                                                  |
| Niveau sonore                                                           | ≤ 41 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    | ≤ 41 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    | ≤ 41 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    |
| Alimentation secteur                                                    | 220 – 240 V 1 ~ / 50 – 60 Hz                                               | 220 – 240 V 1 ~ / 50 – 60 Hz                                               | 220 – 240 V 1 ~ / 50 – 60 Hz                                               |
| <b>Réf.</b>                                                             | <b>62000   62005</b>                                                       | <b>64000   64005</b>                                                       | <b>66000   66005</b>                                                       |
| Version san lvd                                                         | 62001   62006                                                              | 64001   64006                                                              | 66001   66006                                                              |
| 120 V 1 ~ / 50 – 60 Hz                                                  | 62000-01   62005-01                                                        | 64000-01   64005-01                                                        | 66000-01   66005-01                                                        |
| Poids en kg*                                                            | 97   108                                                                   | 122   133                                                                  | 169   180                                                                  |
| Consommation électrique à +37 °C*                                       | 0,04 kWh                                                                   | 0,05 kWh                                                                   | 0,06 kWh                                                                   |
| Niveau sonore*                                                          | ≤ 42 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    | ≤ 42 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    | ≤ 42 dB(A)   ≤ 44 dB(A)                                                    |

## Autres tensions disponibles sur demande.

Toutes les températures indiquées ont été déterminées à une température ambiante de +22 °C et selon DIN 12880:2007-5 | Ces données s'appliquent aux appareils avec un équipement standard | \* = Toutes les autres données correspondent à celles des versions de produit avec tension standard (220 – 240 V 1 ~ / 50 – 60 Hz).

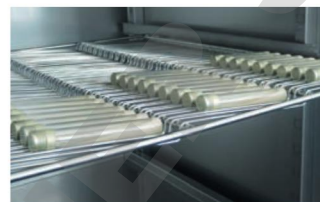
## AUTRES OPTIONS ET ACCESSOIRES



Kit de superposition



Grille-support pour boîtes de Petri



Grille-support pour tubes Loewenstein (BK)

|                                                                                                                                                                          | Réf.  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Etagère (Kit)</b>   Etagère en acier inoxydable, sur rails coulissants standard, charge max. (kg): 50                                                                 | 60001 |
| <b>Etagère (Kit HTS)</b>   Etagère en acier inoxydable, avec rails télescopiques, permettant une ouverture à 70 %, charge max. (kg): 40                                  | 60031 |
| <b>Tiroir (Kit HTS), hauteur 30 mm</b>   Tiroir en acier inoxydable, avec rails télescopiques, permettant une ouverture à 70 %, charge max. (kg): 40                     | 60024 |
| <b>Tiroir (Kit HTS), hauteur 65 mm</b>   Tiroir en acier inoxydable, avec rails télescopiques, permettant une ouverture à 70 %, charge max. (kg): 40                     | 60025 |
| <b>Tiroir (Kit HTS), hauteur 105 mm</b>   Tiroir en acier inoxydable, avec rails télescopiques, permettant une ouverture à 70 %, charge max. (kg): 40                    | 60026 |
| <b>Rack (Kit HTS)</b>   Support en acier inoxydable pour 90 boîtes de Petri (diam. 90 mm), avec rails télescopiques, ouverture à 70 %                                    | 60038 |
| <b>Rack (Kit standard)</b>   Support en acier inoxydable pour 90 boîtes de Petri (diam. 90 mm), avec rails coulissants standard                                          | 60039 |
| <b>Rack</b>   Support en acier inoxydable pour 90 boîtes de Petri (diam. 90 mm)                                                                                          | 60040 |
| <b>Rack (Kit HTS)</b>   Support en acier inoxydable avec inclinaison 5° pour 81 tubes Loewenstein, avec rails télescopiques, ouverture à 70 %, pour tubes diam. 15-20 mm | 60036 |
| <b>Rack (Kit standard)</b>   Support en acier inoxydable avec inclinaison 5° pour 81 tubes Loewenstein, avec rails coulissants standard, pour tubes diam. 15-20 mm       | 60037 |
| <b>Rack</b>   Support en acier inoxydable avec inclinaison 5° pour 81 tubes Loewenstein, pour tubes diam. 15-20 mm                                                       | 60041 |
| <b>Rack L, 16-place</b>   Racks Loewenstein en acier inoxydable pour 16 tubes 100 - 125 mm, diamètre 15-20 mm, angles d'inclinaison 5° et 20°                            | 60027 |
| <b>Rack XL, 16-place</b>   Racks Loewenstein en acier inoxydable pour 16 tubes 126 - 170 mm, diamètre 15-20 mm, angles d'inclinaison 5° et 20°                           | 60028 |
| <b>Switchboard</b>   Bloc 4 prises électriques externes pilotables, livré avec un câble passage paroi                                                                    | 60521 |
| <b>Sonde de température PT 100 indépendante</b>   Pour mesure indépendante de la température, sonde 4 fils, sortie analogique 4-20 mA à l'arrière de l'appareil          | 60504 |
| <b>Sonde de température PT 100 indépendante</b>   Pour mesure indépendante de la température, sonde 4 fils, connexion 4 contacts à l'arrière de l'appareil               | 60503 |
| <b>Porte vitrée</b>   Porte entièrement vitrée pour HettCube 200   200 R                                                                                                 | 60030 |
| <b>Porte vitrée</b>   Porte entièrement vitrée pour HettCube 400   400 R                                                                                                 | 60029 |
| <b>Porte vitrée</b>   Porte entièrement vitrée pour HettCube 600   600 R                                                                                                 | 60013 |
| <b>Passage de câble</b>   Diam. 22 mm, avec bouchon en mousse isolante                                                                                                   | 60006 |
| <b>Passage de câble</b>   Diam. 42 mm, avec bouchon en mousse isolante                                                                                                   | 60007 |
| <b>Passage de câble</b>   Diam. 67 mm, avec bouchon en mousse isolante                                                                                                   | 60008 |
| <b>Kit de superposition</b>   Pour superposer en toute sécurité 2 incubateurs HettCube 200   200 R                                                                       | 60009 |
| <b>Meuble à roulettes</b>   Meuble sur roulettes (2 auto-bloquantes) avec 2 tiroirs, H x L x P (mm) : 550 x 770 x 500, pour HettCube 200   200 R                         | 60010 |

## ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

Écran tactile de 4,3 pouces :

- Affichage de l'état réel / de l'état visé
- Calendrier en temps réel
- Minuterie
- Programmation hebdomadaire avec fonction Jours fériés
- Options langues (anglais, allemand, français et espagnol)
- Journal (ouvertures de la porte, processus, alarmes et heures de service)
- Diagramme de température dans 3 niveaux d'agrandissement (jusqu'à 4 semaines)
- Précision de réglage à 0,1 °C
- Protection par code PIN
- Alarme de porte réglable individuellement
- Contrôleur de température classe 3.1 sur tous les appareils
- Contrôleur de température classe 3.2 sur tous les appareils réfrigérés
- Scénarios pour panne de courant
- Programmation des appareils externes via Switchboard (option)
- Jusqu'à 99 fonctions de programmation (démarrage/arrêt, intervalle de temps, minuterie au démarrage, minuterie à la température, ...)

Verrouillage simultané du panneau de commande et de la porte

Interface USB pour la maintenance

Passage de câble à l'arrière Ø 42 mm

Sortie alarme sans potentiel

Espace intérieur en acier inoxydable (W-St 1.4301 (ASTM 304))

Et vous obtenez en plus gratuitement...

Jusqu'à 3 étagères standards en acier inoxydable (selon la taille du modèle)

1 étagère à rails télescopiques HTS

Certificat d'usine (HettCert) – donnant la valeur moyenne des 9 points de mesure selon la norme DIN 12880:2007-05

Décompte des étagères standards dont vous n'avez pas besoin\*

\*Si vous choisissez des étagères ou tiroirs différents de ceux livrés en série, nous déduisons de la facture le prix des étagères standards non utilisées.

