

Link do produktu: <https://paszowy.pl/ibator-home-60-z-taca-polautomatyczna-dla-przepierek-p-230.html>



iBator Home 60 z tacą półautomatyczną dla przepiórek

Cena	360,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	35C3-5229E

Opis produktu

Inkubator iBator Home 60 to **niezawodność i prostota w jednym**. Nie zawiedzie nawet najbardziej wymagającego hodowcy drobiu. Idealnie nadaje się do inkubacji jaj kur, przepiórek, gęsi, kaczek, a także innych ptaków. **Wykonany z wysokiej jakości termoizolacyjnego tworzywa sztucznego.**

Całość inkubatora iBator Home 60 składa się z dwóch elementów: pokrywy dolnej i górnej. W pokrywie górnej wbudowany został silnik elektryczny z wentylatorem, którego zadaniem jest utrzymywanie stałej temperatury wewnątrz aparatu lęgowego. Dodatkowo wokół górnej pokrywy umieszczone są obwody elektryczne, które kontrolują temperaturę w środku. Temperatura ma istotne znaczenie przy procesie wylęgu - zbyt wysoka/niska powoduje szkody u rozwijającego się zarodka. Dzięki otworom w obudowie możliwa jest cyrkulacja powietrza wewnątrz inkubatora i stały dopływ świeżego powietrza.

W dolnej pokrywie znajdują się przegrody na jajka oraz zbiorniki na wodę. W celu zapewnienia właściwego poziomu wilgotności do zbiorników wlewamy odpowiednią ilość wody. **Podczas inkubacji należy obracać jaja (trzy razy dziennie)** by na całej ich powierzchni utrzymać taką samą temperaturę i wilgotność. Jaja w inkubatorze iBator Home 60 obracane są ręcznie. **Istnieje jednak możliwość dokupienia specjalnej tacy do pół-automatycznego obracania jaj.** Wtedy to, jaja przechyla się za pomocą kluczyka umieszczonego po zewnętrznej stronie obudowy dolnej. Trzy dni przed końcem procesu wylęgu nie należy obracać jaj, gdyż może już wtedy dojść do wyklućcia piskląt.

Inkubator iBator Home 60 najlepiej jest umieścić na stole, z dala od źródeł ciepła, promieniowania słonecznego i przeciągów. Ponadto pomieszczenie, w którym odbywać się będzie inkubacja, nie powinno mieć niskiej wilgotności powietrza, jak również nie jest zalecane, aby było ono zbyt chłodzone.

Po włączeniu urządzenia uruchamia się silnik, a po ok. 20 sek. zapala się dioda LED. **Jednakże dopiero po 16-24 godz. od uruchomienia inkubatora można umieścić w nim jajka.**

Inkubator iBator Home 60 jest prosty w obsłudze, ekonomiczny - pobiera mniej energii elektrycznej niż żarówka 60 W - oraz łatwy do czyszczenia.

Produkt posiada gwarancję na 1 rok.

Dystrybucja ciepła: Wymuszona (wbudowany silnik ze śmigiełkiem)

Obracanie jaj: Ręczne

Kontrola temperatury: Grzałka sterowana termostatem zaprogramowanym fabrycznie

Kontrola wilgotności: Wilgotność kontrolowana poprzez system kanalików w podstawie inkubatora, do których wlewa się wodę.

Dodatkowe informacje: Możliwość dokupienia tacy do pół-automatycznego obrotu jaj oraz przystawki zwiększającej objętość jaj w inkubatorze

Kolory: Żółty

Materiał: Wysokiej jakości termoizolacyjne tworzywo sztuczne.

Moc: Grzałka 110 W

Rozmiar: (dł. x wys. x szer.) 46 x 27 x 46cm

Opakowanie: Karton producenta

Taca półautomatyczna - Wykonana z wysokiej jakości tworzywa sztucznego taca pomieści jednorazowo **60 jaj przepiórczych**. Umieszczone są one w specjalnie oddzielnych otworach, co zabezpiecza przed uszkodzeniami.

Wychodząc naprzeciw potrzebom naszych klientów wprowadzamy **tacę o średnicy otworu równej 2,5 cm**, która idealnie nadaje się do przechowywania jaj mniejszego rozmiaru - np. przepiórczych.

Posiadanie tacy do pół-automatycznego obracania jaj zwiększa **komfort pracy oraz bezpieczeństwo procesu wylęgu**. Użytkownicy nie są już zmuszeni do poświęcania swojego czasu na ich ręczne obracanie.

Za pomocą specjalnego kluczyka można przechylić tacę o ok. 45o w lewą lub prawą stronę. Obrót najczęściej wykonuje się dwa razy dziennie - zazwyczaj rano i wieczorem. Produkt solidnie wykonany, wytrzymały, łatwy do czyszczenia oraz w niezaprzeczalny sposób ułatwiający codzienną pracę przy inkubacji gwarantuje pełną satysfakcję z zakupu.

Rozmiar:[dł. x szer. x wys.] 38,5 x 38,5 x 6 cm

Produkt na zamówienie czas oczekiwania do 5 dni roboczych !