

# Установка сушки фоторезиста Arogee Bake Plate

Установка сушки фоторезиста Arogee Bake Plate

**Производитель:**

Cost Effective Equipment (CEE)

**Цена:**

Цена по запросу

## Описание

Установка сушки фоторезиста Arogee Bake Plate применяется для сушки фоторезиста, BCB и др. материалов на подложках диаметром до 200 мм. Основными преимуществами данной установки являются: компактный дизайн, точность поддержания температуры, равномерность термообработки, лидирующий на рынке показатель надежности и времени безотказной работы. Максимальная температура обработки составляет 300°C (опционально 400°C). Управление установкой осуществляется при помощи цветного сенсорного дисплея с GUI-интерфейсом. Инновационное программное обеспечение DataStream™ позволяет осуществлять работу по рецептам и анализировать рабочие параметры в режиме реального времени. Предусмотрены USB и Ethernet порты для экспорта/импорта данных. Опционально доступно: функция подачи паров ГМДС из барботера, программируемый нагрев с заданием до 8 температурных точек в 1 рецепте (ступенчатый нагрев), программируемые электрические пины с заданием до 10 различных высот, напуск азота в рабочую область. Конструкция установки сушки фоторезиста Arogee Bake Plate выполнена по принципу «plug&play», тем самым обеспечивается простая инсталляция и легкое освоение для пользователей любого уровня.

Для заказа доступны как настольный вариант размещения, так и встраиваемый вариант для интеграции в рабочий модуль X-Pro II.

## Технические характеристики

Параметр	Значение
Размер рабочей зоны Размер подложки	254×254 мм До Ø200 мм или 200×200 мм
Режимы сушки	Контактный, вакуумный прижим, с зазором

Температура обработки	25 - 300 °С (опционально 400 °С), разрешение 0.1 °С
Равномерность температуры	0.3% (по поверхности образца при t=110 °С)
Время обработки	0-9999.9 с, разрешение 0.1 с (регулируется в ПО)
Управление	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Цветной сенсорный LCD дисплей 7"</li> <li>• Встроенный контроллер с новейшим ПО DataStream™ для отображения параметров процесса в режиме реального времени</li> <li>• Работа по рецептам</li> <li>• USB/Ethernet порты для загрузки/выгрузки параметров рецепта</li> <li>• Экспорт данных в Excel</li> <li>• Энергосберегающий режим работы</li> <li>• Встроенные защитные блокировки для безопасной работы</li> </ul>
Габариты (Ш×В×Г)	337×483×305 мм
Вес	30 кг
Дополнительные опции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Система подачи паров ГМДС</li> <li>• Программируемая вытяжка для рабочей зоны</li> <li>• Программируемые электрические пины</li> <li>• Программируемый нагрев (до 8 температурных точек в 1 рецепте)</li> <li>• Напуск азота</li> </ul>