



CertoClav Vacuum Pro 12 & 22

Die Autoklaven für alle Anwendungen

Dank vorheizbarer Kammer, Luftkühlungssystem und Vakuumpumpe ist mit den Laborautoklaven der CertoClav Vacuum Pro Serie ein schneller Sterilisationszyklus inklusive Trocknung von rund 20 Minuten möglich. Durch die intelligente Kombination von Vakuum, Druck und Dampf sind der CertoClav Vacuum Pro 12 und der CertoClav Vacuum Pro 22 für Festkörper aller Materialien sowie Hohlkörper geeignet. Der zusätzliche Mediensensor garantiert zudem die vollständige Sterilisation von Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Nährmedien.

Der 7 Zoll große, robuste und hochauflösende Touchscreen, CertoTouch, bietet eine intuitive Bedienung. Sämtliche Bedienungsschritte werden direkt am CertoTouch mit Videos erklärt. Die Autoklaven können mit der kostenlosen CertoCloud verbunden werden. Diese bietet vollautomatische Protokollierung, Fernwartung und Benachrichtigungsfunktion für PC, Tablet oder Smartphone. So kann Wartungspersonal per E-Mail oder SMS benachrichtigt werden.

Mit den vordefinierten Standardprogrammen, Wiederholungsfunktion,

automatischer Dokumentation und kurzen Sterilisationszyklen erleichtern die Laborautoklaven CertoClav Vacuum Pro 12 und CertoClav Vacuum Pro 22 den Arbeitsalltag im Labor ungemein.

Ideal zur Materialprüfung und Qualitätskontrolle sowie für Klasse B Programmzyklen. Ebenso geeignet für die Nährmedienaufbereitung, Sterilisation von Abfällen und Abfällen im Vernichtungsbeutel, unverpackten Feststoffen ohne Hohlkörper, Flüssigkeiten, Flaschen, Instrumenten, Kunststoffen, Gummi, Textilien, verpackten Instrumenten, poröse Materialien und Hohlkörpern.



Lieferumfang:

Autoklav mit Touchbildschirm inklusive Tray-Set, Netzkabel und CertoCloud Basisversion

Das passende Zubehör für die Sterilisation von Flüssigkeiten:

Für das Autoklavieren von Flüssigkeiten ist eine Abtropfasse notwendig. Artikel Nr. (12L: 1300765, 22L: 1300767).

Wichtige Merkmale

- bis zu 50 benutzerdefinierbare Programme in 3 verschiedenen Typen (Solid, Liquid, Vakuumtest) frei erstellbar
- Vakuumpumpe *Made in Germany*
- flexibler Sensor zur Temperaturmessung von Medien
- Wasserqualitätssensor
- 7" Touchscreen mit Videoassistent
- Automatische digitale Dokumentation
- RS232, RS485, USB
- Ethernet, LAN, Wi-Fi
- Cloud Anbindung
- GMP/GLP konform
- 21 CFR Part 11 konform

Spezifikationen

	CertoClav VacPro 12	CertoClav VacPro 22
Artikelnummer	8500487	8500489
Kammervolumen	12 Liter	22 Liter
Frischwassertankvolumen	2,3 Liter	4,5 Liter
Abwassertankvolumen	2,1 Liter	4 Liter
Kammerdurchmesser	20 cm	25 cm
Kammertiefe	36 cm	45 cm
Kammermaterial	Edelstahl 304L	Edelstahl 304L
max. Betriebsdruck	230 kPa	230 kPa
Netzanschluss	220 V, 50/60 Hz	220 V, 50/60 Hz
Heizleistung	2400 W	2400 W
max. Sterilisationstemperatur	105 °C bis 134 °C	105 °C bis 134 °C
Nettogewicht	51 kg	55 kg
Produktmaße (B*T*H)	50*61*43 cm	50*65*43 cm

Zubehör Empfehlung

Artikel	Artikelnummer
CertoCloud Premium Lizenz	8500212
Destillationsgerät für Wasser	8500482
Tray-Set mit 3 Schubladen	siehe Seite 18
Drahtkorb	siehe Seite 18
Abtropfasse	siehe Seite 18
Flaschenwanne	siehe Seite 18
Service Set 3	8500495
Bakterienfilter	1300705
Protokolldrucker	1300187
Etikettendrucker	8500502
Thermodirektetiketten	8500507
Barcodelesegerät	8500503
Vorlage für IQ/OQ Dokumentation	8500513
IQ/OQ Qualifikation	8500515