

CertoClav Vacuum Pro 45



Der extra große Autoklav für umfangreiche Anwendungen

Der Autoklav STE-45-T erleichtert den Arbeitsalltag im Labor ungemein, dank seiner vordefinierten Standardprogramme, automatischer Dokumentation und kurzen Sterilisationszyklen. Seine vorheizbare Kammer, das Luftkühlungssystem und die Vakuumpumpe Made in Germany ermöglichen einen schnellen Sterilisationszyklus inklusive Trocknung.

Durch die intelligente Kombination von Vakuum, Druck und Dampf eignet sich der STE-45-T für Festkörper aller Materialien. Ein integrierter flexibler Mediensensor garantiert zudem die vollständige Sterilisation von Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Nährmedien.

Zusätzlich ist der STE-45-T mit dem CertoAssist, einem 7 Zoll großen, robusten und hochauflösenden Touchscreen ausgestattet. Sämtliche Bedienungsschritte werden direkt am Bildschirm mit Videos erklärt. Sobald der Autoklav über WLAN mit dem Internet verbunden ist, kann er auch mit der CertoCloud verbunden werden.

Ideal zur Sterilisation von Nährmedien in Flaschen und für Klasse B Programmzyklen. Ebenso geeignet für die Sterilisation von Abfällen und Abfällen im Vernichtungsbeutel, unverpackten Feststoffen ohne Hohlkörper, Hohlkörper, Textilien, Flüssigkeiten, Flaschen, Instrumenten, Kunststoffen und verpackten Instrumenten.

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

Lieferumfang:

Produktset aus Autoklav Modell STE-45-T & CertoAssist Touchscreen inklusive Tray-Set, Netzkabel, CertoCloud Basis Lizenz

Herstellerhinweis:

Für das Autoklavieren von Flüssigkeiten ist eine Abtropfasse notwendig!



Spezifikationen

	STE-45-T
Artikelnummer	8500610
Kammervolumen	45 Liter
Frischwassertankvolumen	5 Liter
Abwassertankvolumen	3 Liter
Kammerdurchmesser	31,9 cm
Kammertiefe	61,7 cm
Kammermaterial	Edelstahl 304L
max. Betriebsdruck	230 kPa
Netzanschluss	220 V, 50/60 Hz
Heizleistung	2400 W
Temperatureinstellungen	105 °C bis 134 °C
Nettogewicht	120 kg
Produktmaße (B*T*H)	64*84*56 cm

Zubehör

Artikel	Artikelnummer
CertoCloud Premium Lizenz	8500212
Destillationsgerät für Wasser	8500482
Tray-Set mit 3 Schubladen	8500404
Drahtkorb	8500406
Abtropfasse	1300768
Service Set 5	8500407
Bakterienfilter	1300858
Protokolldrucker	1300187
Etikettendrucker	8500502
Thermodirektetiketten	8500507
Barcodelesegerät	8500503
IQ/OQ Qualification	8500515
Festwasseranschluss	8500610W
Stützdruck	8500613