zeller GmbH
Labworld.at Laborgeräte - Glas - Reagenzien
Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestrasse 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 5576 76705 Fax +43 5576 76705 7
Email: office@labworld.at

HMC EUROPE
Sterilisationstechnik

EINFACH GUT STERILISIEREN

Sterilisiergeräte

Sicher in jedem Bereich

Mikrobiologie

Biotechnologie

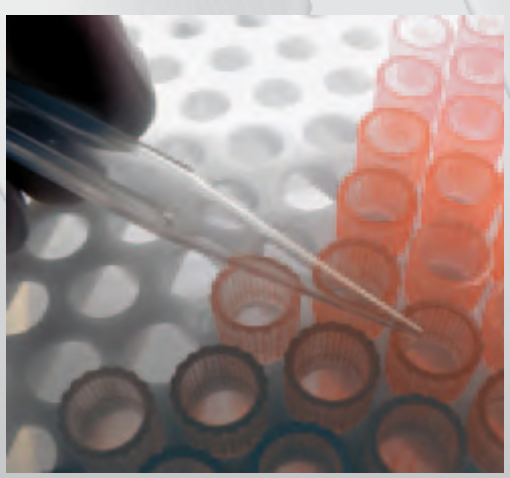
Werkstoffprüfung

Materialforschung

Medizin/Pharmazie

Forschung und Entwicklung

Umwelt- /Lebensmitteltechnologie



HV

Die Unermüdlichen für Standard-aufgaben - genial einfach und robust

Der Schnellverschluss

Je einfacher die Konstruktion, desto sicherer der Verschluss!
Mit einem Finger läßt sich der Verschluss ohne Kraftaufwand öffnen und schließen. Dabei werden radial verriegelnde Verschlussbolzen ohne Kraftaufwand bewegt.
Die passive Kammerdichtung arbeitet nahezu verschleißfrei.

Vier Größen

HV 25
Kammervolumen 28 L
Effektives Nutzvolumen 25 L

HV 50
Kammervolumen 54,2 L
Effektives Nutzvolumen 50 L

HV 85
Kammervolumen 98,8 L
Effektives Nutzvolumen 85 L

HV 110
Kammervolumen 123,7 L
Effektives Nutzvolumen 110 L

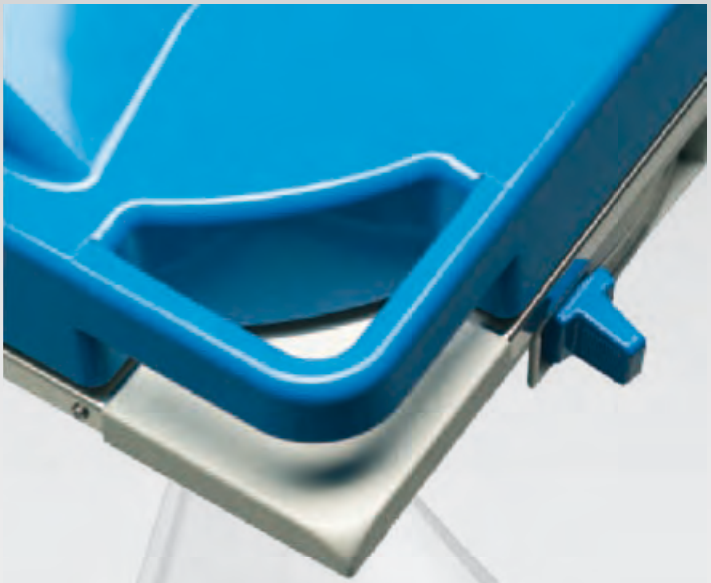
Die Lippendichtung ist keiner reibenden mechanischen Belastung ausgesetzt und im Bedarfsfall einfach zu wechseln. Das Gewicht des Deckels wird durch eine Torsionsfeder vollständig ausgeglichen.
Müheloses Öffnen und Schließen.

Vom Deckel ablaufendes Kondensat wird gesammelt und in den Abdampfkondensator geführt.
Gerät und Boden bleiben trocken.

Programme auf Knopfdruck

Die wichtigsten Programme sind per Knopfdruck aufrufbar:

- Feststoffsterilisation: mit schnellem Dampfablass
- Flüssigkeitssterilisation: mit variabler Selbstkühlung
- Flüssigkeitssterilisation: mit Schnellkühlung für thermolabile Materialien
- Flüssigkeitssterilisation: mit anschließendem Nachwärmezyklus
- AGAR-Programm: bereitet AGAR auf und hält ihn verarbeitungsbereit (thermostatisieren)
- Nachtprogramm: timergesteuert, abends beschicken – morgens auf die Minute genau steril entnehmen
- Müllsterilisation: Mischbeladung mit geringem Flüssigkeitsanteil
- Automatischer Stand-by Betrieb zur Energieeinsparung



Duale Sensorik

Die präzise Temperaturregelung wird zusätzlich drucküberwacht. Damit ist eine kontrollierte Drucküberhöhung in der Aufheizphase möglich, welche die Chargenzeit verkürzt.

Übersichtliches Display mit Programm-und Verlaufsanzeige.

HV

Thermosperre mit Sterilisierzeitauslösung

Gemäß Druckbehälterverordnung TRB 402 und DIN EN 61010-2 ist für die Sterilisation von Flüssigkeiten eine Thermosperre vorgeschrieben. Diese Thermosperre verhindert Verletzungen des Bedienpersonals durch Siedeverzug.
Dabei soll die Gefahr ohne Umwege kontrolliert werden, direkt im siedeverzugsgefährdeten Medium. Der Verschluss kann erst geöffnet werden, wenn nach dem Druckausgleich auch die Medien-temperatur unter den Referenzwert gesunken ist.

Alle Parameter können vor Programmstart individuell eingestellt werden und sind nach Programmstart aus Sicherheitsgründen nicht veränderbar. Während der Sterilisation wird die Kammer kontinuierlich nachentlüftet. Kälte- oder Luftinseln werden deshalb vermieden. Dadurch wird die Sterilisation sicher.

Beheizung

- elektrisch, mit höchstem Wirkungsgrad, direkt im Speisewasser
- 3-fach gegen Überhitzung geschützt

Abluftfilter

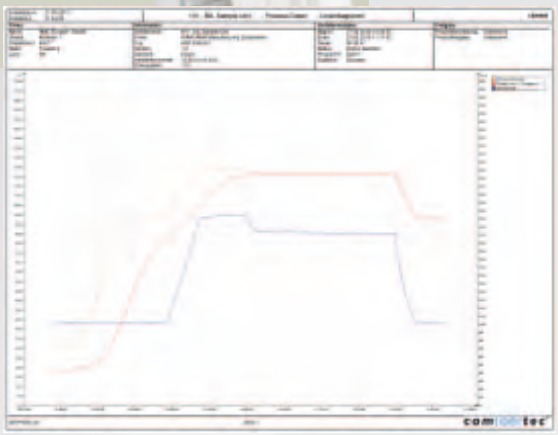
Sicherheit für Mensch und Umwelt.
Option zur sicheren, emissionsfreien Sterilisation von hochinfektiösen Keimen und genetisch veränderten Materialien.

Während der Entlüftungsphase verdrängt der Dampf die unsterile Restluft aus dem Nutzraum und leitet sie durch ein Filtersystem. Zeitgleich mit dem Zyklus wird die Umbebunggsluft vor Kontamination bewahrt. Selbstverständlich erfolgt eine Inline-Sterilisation des Abluftfilters.

Bauartbedingt ist die Kondensationssterilisation selbstverständlich. Anfallendes Kondensat verbleibt im Nutzraum und wird nicht abgeleitet.

Technische Daten HV		HV 25	HV 50	HV 85	HV 110
Kammervolumen	Liter	28	54,2	98,8	123,7
Nutzvolumen	Liter	25	50	85	110
Kammermaße Ø x H	mm	240 x 550	300 x 710	420 x 615	420 x 795
Außenmaße B x T x H	mm	480 x 460 x 950	540 x 530 x 1040	660 x 650 x 1000	660 x 650 x 1180
Platzbedarf B x T x H	mm	495 x 750 x 1250	560 x 810 x 1400	680 x 930 x 1450	680 x 930 x 1650
Wählbare Arbeitstemperatur	°C	105° - 126°	105° - 135°	105° - 128°	105° - 123°
Erlaubte Arbeitstemperatur		130°	139°	133°	127°
Maximaler Arbeitsdruck	bar	1,4	2,2	1,6	1,2
Elektrische Leistung	kW	1,5	2,0	3,0	4,0*
Gewicht	kg	41	57	71	81
Wärmetemperatur	°C	45° - 60°			
Spezialzyklus	°C	60 - 100 °C für die Bearbeitung von Nährböden			
Startautomatik		1 Minute bis 7 Tage			
Sterilisationszeit	t	1 bis 250 Minuten			
Verschluss		Schnellverschluss mit Ein-Hebel-Bedienung			
Spannungsversorgung	V	AC 220 V/240 V			
Sicherheitsvorrichtungen		Elektromechanisches Sicherheitsverschluss-System, Sicherheitsventil, Wassermangelunterbrechung, Überdruckschalter, Überhitzungsschutz, Stromunterbrechungsschalter, Fehleranzeige (optisch und akustisch)			
Material des Kessels		SUS304 (Edelstahl rostfrei)			
Dokumentation		Einbaudrucker/USB (optional)			
Artikelnummer		20000	20001	20002	20003

HV



Dokumentation

Chargendrucker oder Software zur direkten Aufzeichnung der Sterilisationsdaten als Nachweis der erfolgreichen Sterilisation.

Trolley

Zum einfachen, kraftsparenden Transport der gefüllten Beschickungskörbe

Ausbaustufen und Zubehör	Artikelnummer
Flexibler Temperaturfühler	50001
Luftkühlung RL	50002
Einbaudrucker	50003
Abluftfilter	50004
Automatische Wassereinspeisung	50017
GLP Paket bestehend aus Einbaudrucker und Abluftfilter	50021
Prozessdokumentation SegoSoft®, vollautomatische Dokumentation, grafische oder tabellarische Datenausgabe, Langzeitarchivierung im PDF/A1 Format mit fortgeschrittener digitaler Signatur	50034
Hebevorrichtung HV 85/HV 110, (Lift mit Schwenkarm, zum Be- und Entladen von Sterilisierkörben bis 30 kg)	50032

Beladekapazität		HV 25	HV 50	HV 85	HV 110
Vierkant-Laborflasche	500 ml	8	14	26	52*
Erlenmeyerkolben	500 ml	4	8	16	32*
Runde Laborflasche	1000 ml	4	8	16 - 18	16 - 18
Erlenmeyerkolben	1000 ml	2	6	10	10
Feststoffe ca.	kg	8	15	25	29
Müll ca.	kg	8	15	25	28
		* mit Zwischenboden			

zeller GmbH
Labworld.at Laborger^a te - Glas - Reagenzien
Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestrasse 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 5576 76705 Fax +43 5576 76705 7
Email: office@labworld.at

HMC EUROPE

Beschickungskörbe aus Edelstahl	Innenmaße Ø x H mm		Artikelnummer
HV 25	225 x 250	stapelbar	50006
HV 50	280 x 225	stapelbar	50007
HV 85	390 x 290	stapelbar	50008
HV 110	390 x 380	stapelbar	50009
Beschickungskörbe mit Auffangschale, aus Edelstahl			
HV 25	225 x 250	Schalenhöhe 5 mm	50027
HV 50	280 x 225	Schalenhöhe 5 mm	50028
HV 85	390 x 290	Schalenhöhe 5 mm	50029
HV 110	390 x 380	Schalenhöhe 5 mm	50030
Beschickungseimer aus Edelstahl, elektropoliert			
HV 25	225 x 260	geschlossen	50010
HV 50	280 x 220	geschlossen	50011
HV 85	390 x 285	einreihig gelocht, unteres Drittel	50012
HV 110	390 x 375	zweireihig gelocht, unteres Drittel	50013