

zeller

Labworld.at



memmert
trust the best

Vakuumschrank

VO

Kraftvoll.
Schonend.
Turboschnell.

Vakuumschrank VO

PULVER- UND GRANULATROCKNUNG, BESTIMMUNG VON WASSERGEHALT ZUR QUALITÄTSSICHERUNG,
TROCKNUNG VON KULTUREN UND PROBIOTIKA, KONSERVIERUNG UND DEHYDRIERUNG VON LEBENSMITTELN,
TROCKNUNG VON ELEKTRONISCHEN BAUTEILEN



Intelligente Direktheizung
mit Kalibrierfunktion.



Kurze Prozesszeiten
dank digital geregelter
Vakuumzyklen.



Enorme Energieeinsparung
durch stufenlos regulierbare
Vakuumpumpe.



Höhere Lebensdauer
der Pumpenmembran.

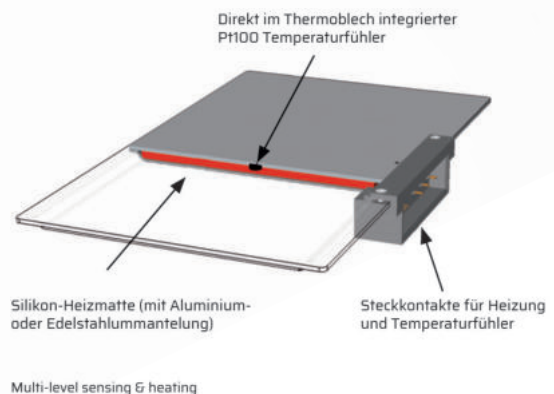
Modellgrößen: 29, 49, 101

Einstellbereich Temperatur: bis +200 °C

Vakuum: 5 mbar bis 1100 mbar

Multi-Level-Sensing & Heating

Die intelligente Direktheizung über individuell platzierbare Thermobleche mit separater Sensorik garantiert möglichst kurze Aufheiz- und Prozesszeiten. Präzise reagieren die Regelkreise auf unterschiedliche Beladung bzw. Feuchtigkeit und halten während des Vakuumtrocknens gleichmäßig die Solltemperatur. Dank des direkten Kontaktes zwischen Heizung und Beschickungsgut entsteht praktisch kein Wärmeverlust. Jedes Thermoblech ist separat regel- und kalibrierbar.



Erheblich verkürzte Prozesszeiten

Digital geregelte Vakuumzyklen, bei denen der Arbeitsraum in kurzen Abständen zwischenbelüftet wird, verkürzen die Trocknungszeit erheblich. Über die Software AtmoCONTROL können Rampen mit unterschiedlichen Temperatur- und Vakuumsollwerten einfach und schnell programmiert werden.

Drehzahlgeregelte Vakuumpumpe

Im Zusammenspiel mit der drehzahlgeregelten, chemiefesten Vakuumpumpe spart die VO-Baureihe im Rampenbetrieb rund 70 % Energie gegenüber einer unregulierten Pumpe. Das Endvakuum von bis zu 2 mbar ermöglicht ein breites Anwendungsspektrum und dank bedarfsorientierter Pumpensteuerung und damit optimierter Spülvorgänge haben die Membranen eine deutlich erhöhte Lebensdauer.

zeller GmbH

Labworld.at Laborgeräte - Glas - Reagenzien
Mikrobiologie - Hygienekontrolle
Industriestr. 1, 6845 Hohenems, Austria
Tel. +43 (0)5576 76705 Fax +43 (0)5576 76705 7
Email: office@labworld.at