

ProfiClave 10

Der ProfiClave 10 ist ein vollautomatischer Tischsterilisator, zur Herstellung von bis zu 9 Litern flüssiger Nährmedien.

Er verfügt über eine intelligente Software (Bedienersprache deutsch oder englisch), die mittels Touch Screen eine einfache, nahezu selbsterklärende Bedienung erlaubt.

Zusammen mit den Petrischalen-Abfüllsystemen PetriSwiss oder Classic Line bildet der ProfiClave die Komplettlösung zur Nährmedienherstellung.

Automatischer Nährmediensterilisator, komplett mit Edelstahlküvette

- Inhalt: 0,5-9 Liter
- Mikroprozessorgesteuerte Temperatur- und Druckregelung für optimale Sterilisationsergebnisse und schnelle Chargenzeiten
- 20 Kundenspezifische Programme zur Nährmediensterilisation
- spezielle Programme zur Herstellung von Blutagar und zur Herstellung von temperaturempfindlichen Medien
- Autoklaviermodus
- Wasserbadmodus
- Reinigungsprogramm
- Wartungsfreier Magnetrührer mit variabler Rührgeschwindigkeit und Überwachung der Rührfunktion
- Dokumentationsdrucker mit „Easy-Load“
- Programmierbare Startzeit
- Kontaminationsarme Touchscreen

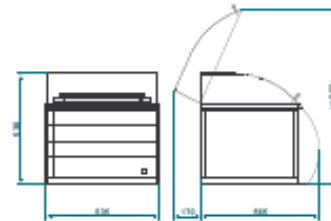


Technical data

(subject to technical modification)

Electrical data

Parameter	Value	Remarks
Mains voltage Europe	1 x 230 VAC +/- 10% 14 A	Mains fusing internal: 1 x 16 A
Mains voltage Switzerland	3 x 400 VAC +/- 10% 4,6 A	Mains fusing internal: 3 x 6 A
Mains voltage USA	2 x 120 VAC +/- 10% 15,4 A	Mains fusing internal: 2 x 16 A
Mains voltage Japan	1 x 200 VAC +/- 10% 16 A	Mains fusing internal: 1 x 20 A
Power consumption	3200 W	Max. operation



Mechanical data and environment

Parameter	Value	Remarks
Dimensions W x H x D	535 * 630 * 565 mm	750 * 700 * 840 packed, custom no. 8410.2010
Weight	53.8 kg	70.8 kg packed on mini pallet
Water connection	¾ inches (waste, colling, DI water)	With standard thread
Capacity	Total 12L, Vessel 10L, Waterbath 5 L	
Accuracy of temperature	0.1°C resolution, ± 0.5°C	
Material Quality	Steel 1.4301	
Maximum pressure of cooling water	4 bar	1.8l/min consumption while cooling
Water quality (convection medium)	Deionised water	
Cooling water quality	< 21° (German) or < 20° (French)	5-25°C temperature
Timer	selectable timer 0 min - 24 hours!	Automatic programm start

Software parameters

Parameter	Value	Details
Programmes	20 on each function, total 60	all process parameters selectable
Pressureless Sterilisation at 100°C	Yes	on each program individually
Blood Agar (double cycle)	Yes	On each program individually
Sterilisation	70 – 122°C	1 – 120 Min
Max dispensing time	300 Min	
Stirrer Speed	45 – 230 rpm	Variable, selectable on each step
Printer	Yes	Print cycle 15 Sec to 10 Min
Graphic display	240 x 128 pixels	with LED backlighting
Touch screen	Yes	
Interfaces	3 x RS232	1 in Instrument front

Process Data

Parameter	Value I / small volume	Value II / large volume
Heat up cycle time, start temp 40°C	3L in 20 Min at 121°C	9L in 30 Min at 121°C
Cool down cycle, target temp 55°C	3L in 8 Min from 121°C to 55°C	9L in 15 Min from 121°C to 55°C
Process (40° -> 121°/15Min -> 55°)	3L in 45 Min	9L in 65 Min