

Informationen zu

Modell HG 80

Dampfsterilisator,
Kammervolumen: 80 Liter
Kammermaße (mm): 364 Ø x 730 H
Außenmaße (mm): 455B x 691Tx1030H
Arbeitstemperatur 105°C – 135°C
Max. Kammerdruck 2,5 bar
Leistung: 3,7 KW
Spannung: 230 Volt/50Hz
Nettogewicht: 73kg
Kapazität Körbe: 3



Beschreibung und technische Daten:

Im Basispreis enthalten:

Vollautomatische Mikroprozessorsteuerung
12 vorbelegte Programme
Timergesteuertes Nachtprogramm – durch Übernachtsterilisation bleibt tagsüber der Raum kühl
AGAR Programm mit Nachwärme zur einfacheren Verarbeitung des AGAR's
Flüssigkeitsprogramm mit Entnahmetemperatur 60-95°C vorwählbar
Feststoffprogramm für Glas und Instrumente
Dampftopffunktion
geringer Speisewasserverbrauch (max. 1Liter /Charge)
Ablaufanzeige, großes beleuchtetes Display
Elektronischer Druckaufnehmer, Druck- und Temperaturregelung
Kondensatauffangbehälter zur Abdampfkondensation mit Füllstandsanzeige
– kaum Dampf und Geruchsbelästigung
Entleerungsventil zur leichten Reinigung der Sterilisierkammer
Sammelanschluss für Austrittsleitungen
Bodenblech zur Ablage von Körben und Gefäßen
Laufrollen – Bodenreinigung auch unter dem Sterilisator möglich
RS 232 für Prozessdokumentation
Luftkühlung per Knopfdruck zuschaltbar
Deckelöffnung und Deckelverriegelung auf Knopfdruck

Sicherheitselemente:

Sicherheitsventil TÜV geprüft
Drucküberwachung des max. Druckes
automatische Türverriegelung, sensorüberwacht und durch Federkraft limitiert.
Einklemmen u. Verletzen der Hände nicht möglich
Sicherheitsthermostat für Nutzraum und für Heizelemente
Sterilisierparameter nach Programmstart nicht veränderbar
Abnahme durch TÜV Bayern, CE Zeichen

Grundgerät

Verschluss und Druckbehälter sind aus rostfreien, hochlegierten Chrom-Nickel-Edelstahl (V2A) gefertigt. Der Innenraum ist zur leichten Reinigung electropoliert. Die Verkleidung ist pulverbeschichtet und leicht zu reinigen. Der Hauptschalter ist zurückgesetzt eingebaut und vor unabsichtlicher Betätigung geschützt.

Das Speisewasserniveau wird überwacht und Wassermangel angezeigt.

Zum Schutz der Heizstäbe kann das Gerät nicht gestartet werden, wenn ein Mindestwasserstand unterschritten wird. Eine automatische Wassereinspeisung (als Option) regelt das Speisewasserniveau selbsttätig.

Der serienmäßige Abdampfkondensator kühlt und kondensiert den Abdampf.

Der Kondensatauffangbehälter hat eine Füllstandsanzeige im Display und kann bequem entleert werden. Geruchbelästigungen und Überhitzungen von Kunststoffabwasserrohren werden vermieden. Beschickungshöhe nur 750mm ohne Kanten und Ösen an denen Körbe hängen bleiben können.

Der Zentrale Schnellverschluss öffnet und schließt auf Knopfdruck. Dabei wird der Verschluss mit 6 Bolzen verriegelt. Als Option gibt es eine Thermosperre (nach TRB 402 bzw. DIN 61010-2) für die Flüssigkeitssterilisation, die den Verschluss erst freigibt, wenn eine gefahrlose Entnahme (Siedeverzug) der Flüssigkeiten gewährleistet ist.

Der Deckel bleibt verschlossen, solange ein Überdruck im Nutzraum ist.

Die hitzebeständige Kunststoffverkleidung schützt vor Kontakt mit heißen Teilen. Verletzungen werden dadurch vermieden. Die Tür ist hinten angeschlagen, öffnet also nach hinten und stört nicht durch hervorstehende Teile. Die Deckeldichtung ist Teil des Deckels, schwenkt nach oben weg und kann durch Körbe oder ähnliches nicht beschädigt werden.

Es passen 3 Körbe in den Nutzraum.

Vollautomatische Mikroprozessorsteuerung mit Nachwärmeprogramm

Es stehen 12 vorbelegte Sterilisationsprogramme zur Verfügung.

Flüssigkeitsprogramm mit Nachwärmezyklus

Flüssigkeitsprogramm ohne Nachwärmeprogramm

Feststoffprogramm für Glas und Instrumente

AGAR Programm (Dampftopfprogramm zum Schmelzen und Warmhalten von AGAR

Sterilisiertemperatur und Sterilisierzeit können vor Programmstart problemlos angepasst werden.

Die Abkühlgeschwindigkeit ist einstellbar. Damit können auch siedeempfindliche Medien sterilisiert werden

Timergesteuerter Sterilisationsstart (Nachtprogramm). Damit ist ein zusätzlicher Lauf möglich und es steht beispielsweise zum Tagesbeginn sterilisierter, gießfertiger AGAR zur Verfügung.

Durch das Nachwärmeprogramm sind Verzögerungen oder Arbeitsunterbrechungen problemlos, AGAR kühlt nicht aus.

Flexible Vorwahl der Entlüftungszeit - so können auch Durham Röhrchen problemlos sterilisiert werden.

Der Programmablauf ist vollautomatisch.

Die Temperatur wird entweder im Sterilisiergut (mit flexiblem Temperaturfühler, Option) gemessen oder in der Kammer. Die Regelung erfolgt temperaturüberwacht und - zur Verkürzung der Aufheizzeit – druckoptimiert.

Somit erreicht man mit niedrigem Energieeinsatz schnellere Chargenzeiten.

Luftkühlung RL

Schnellkühlung für Flüssigkeitssterilisation.

Zeiteinsparung gegenüber Selbstabkühlung ca. 40%

Ventilator Kühlung des Nutzraumes,

kein Kühlwasser und keine bauseitigen Maßnahmen erforderlich
serienmäßig

Dampfsterilisator HG 80

Best.-Nr. 21002

Zubehör:

Sterilluft-Filtersystem

Sterilisation der Abluft bei infektiösen Materialien

Während der Entlüftungsphase (Aufheizen) wird die Luft im Sterilisator durch den entstehenden Dampf verdrängt. Das Dampf-Luft-Gemisch ist durch (infektiöse) Keime belastet. Da in der Aufheizphase noch keine ausreichenden Sterilisationsbedingungen herrschen, muss dieses austretende Dampf-Luft-Gemisch steril filtriert werden

Der High Flow BioX Filter (validiert auf MS II Coliphagen und *Bevundimonas Diminuta*!) hat eine Rückhalterate von 0,1µm, befindet sich in einem separaten Edelstahlgehäuse und wird bei jeder Charge mitsterilisiert. Damit ist ein gefahrloser Filterwechsel gewährleistet.

Bei Installation des Abluftfilters wird eine Aufstelltiefe von 870 mm benötigt

Best.-Nr. 51011

Flexibler Temperaturfühler

zur punktgenauen Sterilisierzeitauslösung über die Medientemperatur
Thermosperr nach TRB 402 und DIN 61010-2
mit Öffnungstemperaturen von
95°C (offene Gefäße), 90°C (geschlossene Kunststoff gefäße), 80°C (druckdicht verschlossene Glasflaschen)
Fühlerkabel, s=4mm armiert
Genauigkeit $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$

Best.-Nr. 51001

Prozessdokumentation SEGOSOFT®

Software zur sicheren und bequemen Dokumentation aller relevanten Sterilisierdaten, Schnittstelle, CD ROM, Lizenz für 1 Gerät

Best.-Nr. 51014

Automatische Wasserbefüllung

Prüft vor Programmstart das Speisewasserniveau und füllt bei Bedarf das Gerät automatisch auf (aus Vorratstank oder VE-Wasserleitung)

Best.-Nr. 51012

Beschickungskorb für HG 50/80

Ø 338mm X 220mm H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl

Es passen 3 Körbe in den HG 80

Best.-Nr. 51009

Beschickungskorb mit Schale, HG 50/80

Ø. 338mm X 220mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl
mit integrierter Auffangschale

Best.-Nr. 51010

Beschickungskorb für HG 80

Ø 338mm X 310mm H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl

Best.-Nr. 51019

Beschickungskorb mit Schale, HG 80

Ø. 338mm X 310mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl
mit integrierter Auffangschale

Best.-Nr. 51023

Beschickungskorb hoch mit Schale, HG

Ø. 325mm X 450mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl
mit integrierter Auffangschale

Best.-Nr. 51023

Beschickungseimer für HG 50/80

Ø: 330mm X 185mm H, aus rostfreiem, poliertem Edelstahl mit 1 Lochreihe zur besseren Dampfverteilung

Best.-Nr. 51007

Beschickungseimer für HG 50/80

Ø: 330mm X 185mm H, aus rostfreiem, poliertem Edelstahl

Best.-Nr. 51008

Transport frei Haus, pauschal HG 80

hinter erste verschließbare Türe, inkl. Verpackung

Ihr Fachhändler:
www.axon-labortechnik.de



Axon Labortechnik GmbH
Im Braumenstück 16 - D-67659 Kaiserslautern
Verkaufsbüro Tel. 06223/95 41 190 Fax: 06223/95 40 714
info@axon-labortechnik.de