

Laborautoklaven Vacuum Pro, CertoClav Laboratory Autoclaves Vacuum Pro



CERTOCLAV
Since 50 years.

Vacuum Pro 12L & 22L

- Stand-Alone Gerät – kein Wasseranschluss notwendig!
- Ideal zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle
- 12 vorinstallierte Programme, 1 davon benutzerdefinierbar
- Elektrisches Türverriegelungssystem
- Wasserqualitätssensor
- Schneller Sterilisationszyklus inklusive Trocknung von rund 20 Minuten garantiert
- Flexibler Mediensensor (PT1000)
- Vakuumpumpe Made in Germany
- Integrierte Frisch- und Abwassertanks
- Bakterienfilter
- 7 Zoll Tablet
- RS232, RS485, USB, SD-Karte
- Ethernet, LAN, WiFi
- CertoCloud-Anbindung
- Automatische Dokumentation (GMP-/GLP-konform)
- Vollautomatische Wiederholfunktion
- Anschlüsse für Protokolldrucker, Etikettendrucker und Barcodescanner

Lieferung inkl. Tray-Set mit 3 Trays, Netzkabel, Quick Connect Abwasserschlauch, 7 Zoll Tablet, Interface-Box

Technische Daten:

Kühlsystem:	Luftkühlung
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	12 l oder 22 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	200 x 360 mm bzw. 250 x 450 mm
Betriebstemperatur:	105°C bis 134°C, einstellbar
Max. Betriebsdruck:	230 kPa
Heizleistung:	2400 W
Netzanschluss:	220 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE



Artikel	Best.-Nr.
① CertoClav Vac Pro 12	10 22 60487
② CertoClav Vac Pro 22	10 22 60489

Zubehör für CertoClav Vacuum Pro 12L & 22L

Artikel	Best.-Nr.
Tray-Set für CertoClav Vac Pro 12, 3 Schubladen	10 22 60479
Tray-Set für CertoClav Vac Pro 22, 3 Schubladen	10 22 60481
SET Drahtkorb & Abtropfasse für Vac Pro 12	10 22 60408
SET Drahtkorb & Abtropfasse für Vac Pro 22	10 22 60410
Service Set 3	10 22 60495
Bakterienfilter	10 22 60705
Protokolldrucker	10 22 60187
Etikettendrucker	10 22 60502
Barcodelesegerät	10 22 60503
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



CertoClav Vacuum Pro 45

- Stand-Alone Gerät – kein Wasseranschluss notwendig!
- Ideal zur Sterilisation von Nährmedien in Flaschen und zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle
- 8 vorinstallierte Programme, 1 davon benutzerdefinierbar
- Elektrisches Türverriegelungssystem
- Wasserqualitätssensor
- Flexibler Mediensensor (PT1000)
- Vakuumpumpe Made in Germany
- Integrierte Frisch- und Abwassertanks
- Bakterienfilter
- 7 Zoll Tablet
- RS232, RS485, USB, SD-Karte
- Ethernet, LAN, WiFi
- CertoCloud-Anbindung
- Automatische Dokumentation (GMP-/GLP-konform)
- Vollautomatische Wiederholfunktion
- Anschlüsse für Protokolldrucker, Etikettendrucker und Barcodescanner

Lieferung inkl. Tray-Set mit 3 Trays, Netzkabel, Quick Connect Abwasserschlauch, 7 Zoll Tablet, Interface-Box

Technische Daten:

Kühlsystem:	Luftkühlung
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	45 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	319 x 617 mm
Betriebstemperatur:	105°C bis 134°C, einstellbar
Max. Betriebsdruck:	230 kPa
Heizleistung:	2400 W
Netzanschluss:	220 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
③ CertoClav Vacuum Pro 45	10 22 60610

Zubehör für CertoClav Vacuum Pro 45

Artikel	Best.-Nr.
Tray-Set für CertoClav Vac Pro 45, 3 Schubladen	10 22 60404
SET Drahtkorb & Abtropfasse für Vac Pro 45	10 22 60411
Service Set 5	10 22 60407
Protokolldrucker	10 22 60187
Etikettendrucker	10 22 60502
Barcodelesegerät	10 22 60503
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



③

