



Autoclaves de sobremesa CertoClav Classic

Autoclaves de sobremesa CertoClav Classic

Su versatilidad y construcción compacta hacen que los autoclaves sean especialmente interesantes para los laboratorios pequeños o pueden ser utilizados como un complemento óptimo para un autoclave grande.

Todos los modelos: De bajo mantenimiento. No se necesita una conexión de agua. Cumplen con la Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE, la Directiva EMV 2014/30/UE, la Directiva 2011/65/UE sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Modelos verticales: Esterilizadores de vapor de clase N. Procedimiento de ventilación: proceso de flujo de vapor libre o procedimiento de flujo fraccionado. Un calentador está integrado en el fondo de la cámara, pero no está expuesto. Por lo tanto, no puede calcificarse. Los autoclaves son fáciles de transportar e independientes de su ubicación. Todo lo que se necesita es una fuente de alimentación y una mezcla de agua del grifo y agua desmineralizada. Protegido por un sistema de seguridad múltiple. En los modelos de aluminio, consiste en una válvula de sobrepresión, una válvula de presión, un cierre de seguridad dentro de la tapa para evitar que se abra bajo presión y la cavidad de seguridad de sobrepresión. En los modelos de acero inoxidable, consiste en una válvula de sobrepresión, una válvula de presión, un cierre de seguridad dentro de la tapa para evitar la apertura bajo presión y un salvoconductor bimetálico para evitar el sobrecalentamiento del dispositivo.

CertoClav Classic es el resultado de un desarrollo posterior del EL, pero hecho de acero inoxidable electropulido y resistente a la corrosión. Adecuado para la esterilización de sólidos sin envasar sin cuerpos huecos, líquidos, botellas, instrumentos, materiales sintéticos, conservación de alimentos, preparación de medios de cultivo y residuos. Se ha integrado un temporizador.

Material de suministro: Autoclave, panel de instrumentos estable con 3 alimentaciones, indicador de nivel mínimo de agua, cable de alimentación



Especificaciones
Diámetro de la cámara: 260 mm
Profundidad de la cámara: 350 mm
Evacuación de aire: Proceso de flujo de vapor libre
Material de la cámara: Acero inoxidable
Presión de trabajo: 2,7 bar
Capacidad calorífica: 1300 W
Fuente de alimentación: 230 V ±10 % / 50 - 60 Hz

Code	Description	Packaging
LLG09842028	CertoClav Classic, Type Classic , Capac	1 pz.
LLG09842029	CertoClav Classic, Type Classic 115°/12	1 pz.





CARLO ERBA Reagents SA
Calle Filadors 35,
6º Planta 5º Puerta
08208 Sabadell (BCN)
Tel. +34 93 693 37 35
www.carloerbareagents.com



CARLO ERBA
*Reagents operates with
a Certified Quality
Management System*

