



Thermoschüttler mit Inkubator und Kühlfunktion



Branchenführender Thermoschüttler mit herausragender Wärme-/Kühlleistung für das Hochgeschwindigkeitsschütteln

Thermoschüttler von OHAUS werden in Wärme- und Kühlanwendungen eingesetzt, bei denen kontinuierliches und präzises Hochgeschwindigkeitsschütteln mit einer Temperaturregelung zwischen 17 °C unter der Umgebungstemperatur und 100 °C erforderlich ist. Wenn Präzision entscheidend ist, kann die Temperatur vom Benutzer kalibriert werden. Dank austauschbarer Blöcke für Reagenzgläser und Mikroplatten ist eine anwendungsspezifische Anpassung möglich. Über den intuitiven Touchscreen kann der Benutzer alle Schritte des Programms sehen und den Fortschritt überwachen.

Standardmerkmale:

- Erstklassige Leistung. Fortschrittliche Elektronik und Software ermöglichen eine schnelle und genaue Temperaturkontrolle, der Sie vertrauen können. Kühlmodelle erreichen Temperaturen von bis zu 17 °C unter der Umgebungstemperatur.
- Intuitiver Touchscreen für einfache Bedienung und Programmierung. Die Funktionen und die Bildschirmhilfe lassen sich auf sechs verschiedene Sprachen einstellen und führen den Benutzer durch die Bedienung des Geräts.
- Einfache Erstellung von Programmen zur wiederholten Ausführung von Anwendungen. Abspeichern von fünf separaten Programmen mit fünf Schritten. Über den USB-Anschluss können Programme und Ergebnisse zur Datenprotokollierung auf einen USB-Stick übertragen werden.

Thermoschüttler mit Inkubator und Kühlfunktion

Modell	ISTHBLHTS / ISTHBLHTSN*	ISTHBLCTS / ISTHBLCTSN*
Schüttler-Typ	Thermoschüttler	Kühlender Thermoschüttler
Steuerung	Touchscreen	
Bewegung	Orbital, 3 mm	
Drehzahlbereich	300 – 3000 U/min (eingestellt in Schritten von 10 rpm)	
Drehzahlgenauigkeit	± 2 %	
Temperaturbereich	Raumtemperatur + 4 °C bis 100 °C (eingestellt in 0,1 °C-Schritten)	17 °C unter Raumtemperatur bis 100 °C (eingestellt in 0,1 °C-Schritten)
Temperaturgenauigkeit	+/- 1 °C zwischen 20 °C und 45 °C; +/- 2 °C über 45 °C	+/- 0,5 °C zwischen 20 °C und 45 °C; +/- 2 °C unter 20 °C und über 45 °C
Heizgeschwindigkeit	5 °C/min	
Abkühlgeschwindigkeit	Über Raumtemperatur 2–3 °C/min, unter Raumtemperatur 0,5-1,0°C/min	
Zeitschaltuhr	1 Sekunde – 99 Stunden, 59 Minuten (eingestellt in 1-Minuten-Schritten)	
Aufnahmekapazität	1 Thermoblock	
Betriebsumgebung	5 °C bis 35 °C, 80 % relative Luftfeuchte, nicht kondensierend	
Display	10,9 cm LCD-Farb-Touchscreen	
Antriebssystem	Bürstenloser Gleichstrommotor	
Gesamtabmessungen (L × B × H)	269 × 262 × 137 mm	
Nettogewicht	4,9 kg	
Stromversorgung	230 V, 0,9 A, 50/60 Hz	
Energieverbrauch	210 W	

*Zubehörblock nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten

Zur weiteren Standardausstattung gehören:

Kaltgerätekabel, dreiadrig (enthalten), Einheit benötigt einen Block (1,5 ml-Block enthalten), „Vorsicht, heiße Oberseite!“-Anzeige, akustischer Alarm, maximale Temperaturbegrenzung, Temperaturprioritätsfunktion, Puls-/Schnellmischmodus, Temperaturkalibrierungsmodus, Temperaturrampenfunktion

Konformität

- **Produktsicherheit:** EN 61010-1, EN 61010-2-010, EN 61010-2-051
- **Elektromagnetische Verträglichkeit, EMV:** EN 61326-1 Klasse A, industrielle Umgebungen
- **Konformitätszeichen:** CE, RCM; TÜV SÜD

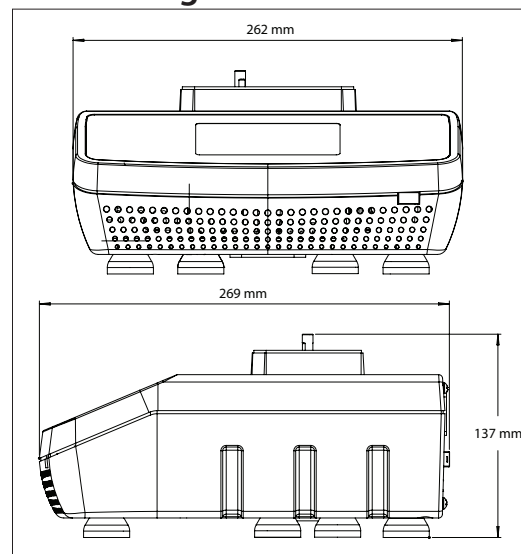
Anwendungsbereiche

DNA, RNA, Zellkulturen, Hybridisierungen, Proteinstudien

Zubehör

Artikel-Nr.	Beschreibung
30400126	Mikroplatte Thermoblock
30400127	384 Well-PCR-Platte Thermoblock
30400128	0,2 mL PCR Platte/Tube Thermoblock
30400129	Block für 30 × 0,5 mL Röhrrchen
30400130	Block für 24 × 1,5 mL Röhrrchen
30400131	Block für 24 × 2,0 mL Röhrrchen
30400133	Block für 24 × 2,0 mL Kryoröhrrchen
30400134	Block für 9 × 5 mL Eppendorf-Röhrrchen
30400135	Block für 8 × 15 mL konische Röhrrchen
30400136	Block für 4 × 50 mL konische Röhrrchen
30400250	Gestell für 30 × 0,5 mL Röhrrchenblock
30400251	Gestell für 24 × 1,5/24 × 2,0 mL Röhrrchenblöcke
30400252	Abdeckung für 0,5 mL/1,5 mL/2,0 mL Röhrrchenblöcke

Abmessungen



OHAUS Europe GmbH

Heuwinkelstrasse 3,
8606 Nänikon,
Schweiz

E-Mail: ssc@ohaus.com
Tel.: 0041 22 567 53 19
E-Mail: tsc@ohaus.com
Tel.: 0041 22 567 53 20

www.ohaus.com

Das Managementsystem,
das für die Herstellung dieses
Produkts verantwortlich ist, ist
nach ISO 9001:2015 zertifiziert.

