

Informationen zu**Modell HG 113**

Dampfsterilisator,	
Kammervolumen:	131,7 Liter
Nutzvolumen	108 Liter
Kammermaße (mm):	500 Ø x552 H
Außenmaße (mm):	686B x 930 Tx939H
Arbeitstemperatur	105° C – 135° C
Max. Kammerdruck	2,5 bar
Leistung:	5,8 KW
Spannung:	400 Volt/50Hz/3Phasen
Nettogewicht:	137kg
Kapazität Körbe:	2

**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 elektropoliert. 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. Geruchsbelästigungen und Überhitzungen von Kunststoffabwasserrohren werden vermieden.

Beschickungshöhe nur 810mm 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 max. 2 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 (Nachprogramm). 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 Rörchen 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.

Serienmäßig Luftkühlung RL

Schnellkühlung für Flüssigkeitssterilisation.

Zeiteinsparung gegenüber Selbstabkühlung ca. 40%

Ventilator Kühlung des Nutzraumes,

kein Kühlwasser und keine bauseitigen Maßnahmen erforderlich

serienmäßig

Dampfsterilisator HG 113

Best.-Nr. 21003

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
Thermosperre nach TRB 402 und DIN 61010-2
mit Öffnungstemperaturen von
95°C (offene Gefäße), 90°C (geschlossene Kunststoffgefäße), 80°C (druckdicht verschlossene Glasflaschen)
Fühlerkabel, s=4mm armiert
Genauigkeit ± 0,2°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

Korb A HG 113/133 klein

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchmesser Ø475 x 221mm Höhe, Innendurchmesser Ø475 x 215mm Höhe

Best.-Nr. 51024

Korb/Schale A HG 113/133 klein

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchmesser Ø475 x 221mm Höhe, Innendurchmesser Ø475 x 215mm Höhe mit integrierter Auffangschale, preisgünstige Lösung um Verschmutzung des Speisewassers zu vermeiden.

Best.-Nr. 51024

Korb B HG 113/133 mittel

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchm. Ø 480 x 275mm, Innendurchm. Ø475 x 269mm Höhe, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl,

Best.-Nr. 51025

Korb/Schale B HG 113/133 mittel

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchm. Ø 480 x 275mm, Innendurchm. Ø475 x 269mm Höhe, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl, mit integrierter Auffangschale, preisgünstige Lösung um Verschmutzung des Speisewassers zu vermeiden

Best.-Nr. 51027

Korb C HG 113/133 groß

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchm. Ø 480 x 325mm, Innendurchmesser Ø475 x 319mm Höhe, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl,

Best.-Nr. 51031

Korb/Schale C HG 113/1323 groß

aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl, Aussendurchm. Ø 480 x 325mm, Innendurchmesser Ø475 x 319mm Höhe, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl, mit integrierter Auffangschale, preisgünstige Lösung um Verschmutzung des Speisewassers zu vermeiden

Best.-Nr. 51033