

Kompaktschüttler SM30 A/B/C

Produktbeschreibung

Robuste, langlebige Tischschüttler mit kreisender, horizontaler oder kombinierter Schüttelbewegung (drei Modelltypen). Für alle Einsatzbereiche, die eine hohe Beanspruchung der Geräte im Dauerbetrieb erforderlich machen.

SM30 bietet eine Beladungskapazität von bis zu 30 kg auf einer Schüttelfläche von 560 x 400 mm. Eine große Auswahl an Aufsätzen bietet einen optimalen Halt für viele Anwendungen.



Basisgerät ohne Schwingplatte, ohne Aufsatz. Verschiedene Aufsätze und Zubehör s. Seite 3.



Modell SM30 A / control:

kreisende Bewegung, analog oder contol (mit Digitalanzeige und programmierbar)

Modell SM30 B / control:

horizontale Bewegung (hin/her), analog oder contol (mit Digitalanzeige und programmierbar)

Modell SM30 C / control:

Kombigerät: kreisende oder horizontale Bewegung wählbar, analog oder contol (mit Digitalanzeige und programmierbar)

Spezifikationen

- Flexibles Aufsatzsystem. Mit den Spannleisten können stehende Gefäße jeglicher Form fixiert werden (Bechergläser, Erlenmeyerkolben, Reagenzglasgestelle etc.). Flache Schalen können direkt auf die Gummimatte gestellt werden (ohne Spannleisten).Durch zusätzliche Leisten können auch liegende Messzylinder oder Scheidetrichter kräftig durchmischt werden.
- Drehzahl-/Laufkonstanz auch bei unterschiedlichen Beladungen
- Zuverlässigkeit auch im Dauerbetrieb.



Kompaktschüttler SM30 A



Kompaktschüttler SM30 A control



Passend für Inkubationshaube TH30



Kompaktschüttler SM30 A/B/C



Technische Daten

Modelle	SM30 A, SM30 B, SM30 C (analog/digital)		
Schüttelbewegung	kreisend SM30 A horizontal (hin/her) SM30 B umstellbar kreisend oder horizontal SM30 C		
Drehzahl-Regelbereich	15 – 300 U/min, stufenlos		
Schüttelamplitude	26 mm		
Schüttelfläche (B x T)	560 x 400 mm		
Beladung	max. 30 kg		
Timer	0 – 120 min oder Dauerbetrieb bzw. 0 – 30 h oder Dauerbetrieb bei Modell "conrol"		
Stromanschluss	230 V, 60 Hz		
Abmessungen (B x T x H)	680 x 610 x 160 mm		
Gewicht	33 kg		
Schutzart	IP 21		
Wärmeabagabe	ca. 7 W		
Umgebungstemperatur	5°C bis 50°C		
Zulässige Feuchte	~85%		

Zubehör und Aufsätze

Kompaktschüttler SM30



Racksystem Kombifix SM A

Rahmengestell mit fünf Spannleisten. Zur Fixierung verschiedener Laborgefäße, speziell für hohe und instabile Laborkolben geeignet.



Universaltablar SM

Beschichtetes Tablar mit Bohrungen zur individuellen Bestückung mit Federklammern, Reagenzglasgestellen. Schüttelfläche: 560 x 400 mm



Racksystem Kombifix SMB

Rahmengestell mit vier Spannleisten h und vier Spannleisten v. Zum Einspannen liegender Gefäße zwischen den Spannleisten oder für hohe Gefäße.



Beladungskapazität Universaltablar SM

ml	10	25	50	100	250	500	1000	2000	3000	5000
max.	117	64	63	49	23	15	11	6	4	2



Racksystem Kombifix SM C

Rahmengestell mit zwei Spannleisten h, zwei Klammerleisten und einer Federleistse



Universal Federklammern

Edelstahlklammern zur Befestigung auf den Universaltablaren. Größen auf Erlenmeverkolben abgestimmt. Verschiedene Größen für 10 ml – 5000 ml. Auch für Rundkolben, Bechergläser etc. verwendbar.



Klammerleiste

Mit 4 Klammern NS19 (D20) und 1 Klammer NS29 (D32). Zum Einspannen liegender Scheidetrichter.



Reagenzglasgestell

Zur Befestigung mit Spannleisten auf den Aufsatzgestellen oder mit dem Schwenkfuß auf den Universaltablaren. Mit Schwenkfuß kann zusätzlich der Neigungswinkel der Reagenzgläser variiert werden.

Abmessung: 289 x 100 mm



Federleiste

Zur Sicherung der Stopfen von Scheidetrichtern oder sonstigen Gefäßen.



Zur Befestigung von Reagenzglasgestellen auf einem Universaltablar benötigt man Gestell und Schwenkfuss.

Bohrungen	68	44	44	14	
Ø in mm	14 mm	16 mm	18 mm	30 mm	



Inkubationshaube TH30

Hat einen Temperaturbereich von +5°C über Raumtemperatur bis +50°C und kann in Verbindung mit allen Universalschüttlern SM 30 sowie als eigen-ständiges Gerät betrieben werden. Höhe ausreichend für 2000 ml Erlenmeyerkolben.



2-etagiger Aufsatz SM

Aufsatzgestell mit zwei beschichteten Platten mit Bohrungen für Federklammern oder Reagenzglasgestelle. Gesamthöhe: 332 mm Abstand zwischen den Etagen: 300 mm (Höhe ausreichend für 1000 ml Erlenmeyerkolben)