

Laborautoklaven, CertoClav Laboratory Autoclaves



CERTOCLAV
Since 50 years.

① CertoClav Classic mit Thermostatsteuerung

- Ideal zur Sterilisation von unverpackten Feststoffen ohne Hohlkörper, Flaschen, Instrumenten und Kunststoffen
- Robuste Bauweise
- Einfache Bedienung
- 2 Temperaturstufen
- Thermostatsteuerung
- Integrierte Zeitschaltuhr
- Exakte Abläufe und einwandfreie Ergebnisse durch Präzisionsthermometer, Steuerungsventil und Präzisionsmanometer mit Schleppanzeige

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstandsanzeiger, Netzkabel

Technische Daten:

Entlüftung:	Strömungsverfahren
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	18 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	260 x 350 mm
Betriebstemperatur:	125/140°C oder 115/121°C
Max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1300 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
CertoClav Classic 125°C/140°C	10 22 60174
CertoClav Classic 115°C/121°C	10 22 60184

Zubehör für CertoClav Classic mit Thermostatsteuerung

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 25 cm mit Griff	10 22 60149
Service Set 2	10 22 60186
Abdampfbehälter (5 l) mit Schlauch (1,0 m)	10 22 62020
Abdampfschlauch (1,0 m)	10 22 62016
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482

CertoClav EL mit Thermostatsteuerung

- Ideal zur Sterilisation von unverpackten Feststoffen ohne Hohlkörper, Flaschen, Instrumenten und Kunststoffen
- Robuste Bauweise
- Einfache Bedienung
- 2 Temperaturstufen
- Thermostatsteuerung
- Hohe Heizleistung
- Exakte Abläufe und einwandfreie Ergebnisse durch Präzisionsthermometer, Steuerungsventil und Präzisionsmanometer mit Schleppanzeige

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstandsanzeiger, Netzkabel

Technische Daten:

Entlüftung:	Strömungsverfahren
Kammermaterial:	3103-Aluminium
Kammervolumen:	12 l oder 18 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	240 x 260 mm bzw. 240 x 390 mm
Betriebstemperatur:	125/140°C oder 115/121°C
Max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1900 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
② CertoClav EL 12 125/140°C	10 22 61312
CertoClav EL 12 115/121°C	10 22 61313
③ CertoClav EL 18 125/140°C	10 22 61318
CertoClav EL 18 115/121°C	10 22 61319

Zubehör für CertoClav EL

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 23 cm mit Griff	10 22 68583
Service Set 1	10 22 68599
Abdampfbehälter (5 l) mit Schlauch (1,0 m)	10 22 62020
Abdampfschlauch (1,0 m)	10 22 62016
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



④ CertoClav MultiControl

- Ideal zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle, Sterilisation von Flüssigkeiten und Nährmedien
- Mikroprozessorgesteuert
- Automatische Entlüftung
- Elektronische Prozesssteuerung mit PT100-Tempersensoren
- Steuerungseinheit mit LCD-Anzeige
- Zeit und Temperatur können individuell gewählt werden
- Mehrschritt-Programme nur mit PC-Software Professional Version
- RS232-Anschluss, USB

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstands-anzeiger, Netzkabel, MC2 Steuerungseinheit, PC-Software Basis Version

Technische Daten:

Entlüftung:	fraktioniertes Strömungsverfahren
Kammermaterial:	3103-Aluminium
Kammervolumen:	12 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	240 x 260 mm
Betriebstemperatur:	20°C bis 140°C, einstellbar
Max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1900 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
CertoClav MultiControl 12	10 22 62313

Zubehör für CertoClav MultiControl

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 23 cm mit Griff	10 22 68583
Service Set 1	10 22 68599
Abluftfilter (0,01 Mikron) komplett mit Behälter	10 22 62010
Filterkartusche (0,01 Mikron)	10 22 62011
Abdampfbehälter (5 l) mit Schlauch (1,0 m)	10 22 62020
Abdampfschlauch (1,0 m)	10 22 62016
PC-Software Pro	10 22 60210
Protokoll drucker	10 22 60187
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



⑤ CertoClav MultiControl 2

- Ideal zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle, Sterilisation von Flüssigkeiten und Nährmedien
- Mikroprozessorgesteuert
- Automatische Entlüftung
- Elektronische Prozesssteuerung mit PT100-Tempersensoren
- Steuerungseinheit mit LCD-Anzeige
- Zeit und Temperatur können individuell gewählt werden
- Mehrschritt-Programme nur mit PC-Software Professional Version
- RS232-Anschluss, USB

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstands-anzeiger, MC2 Steuerungseinheit, Netzkabel, PC-Software Basis Version

Technische Daten:

Entlüftung:	fraktioniertes Strömungsverfahren
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	18 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	260 x 350 mm
Betriebstemperatur:	20°C bis 140°C, einstellbar
max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1300 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
CertoClav MultiControl 2	10 22 60175

Zubehör für CertoClav MultiControl 2

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 25 cm mit Griff	10 22 60149
Service Set 2	10 22 60186
Abluftfilter (0,01 Mikron) komplett mit Behälter	10 22 62010
Filterkartusche (0,01 Mikron)	10 22 62011
Abdampfbehälter (5 l) mit Schlauch (1,0 m)	10 22 62020
Abdampfschlauch (1,0 m)	10 22 62016
PC-Software Pro	10 22 60210
Protokoll drucker	10 22 60187
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



⑥ CertoClav MultiControl 2 Touch

- Ideal zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle, Sterilisation von Flüssigkeiten und Nährmedien
- Mikroprozessorgesteuert
- Automatische Entlüftung
- Elektronische Prozesssteuerung mit PT100-Tempersensoren
- Steuerungseinheit mit LCD-Anzeige
- Zeit und Temperatur können individuell gewählt werden
- Mehrschritt-Programme nur mit PC-Software Professional Version
- RS232-Anschluss, USB, Ethernet, LAN, WiFi
- 7 Zoll Tablet mit Videoassistent
- CertoCloud-Anbindung
- Automatische Dokumentation (GLP-konform)

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstandsanzeiger, MC2 Steuerungseinheit, Netzkabel, Tablet, PC-Software Basis Version

Technische Daten:

Entlüftung:	fraktioniertes Strömungsverfahren
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	18 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	260 x 350 mm
Betriebstemperatur:	20°C bis 140°C, einstellbar
Max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1300 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
CertoClav MultiControl 2 Touch	10 22 60298

Zubehör für CertoClav MultiControl 2 Touch

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 25 cm mit Griff	10 22 60149
Service Set 2	10 22 60186
Abluftfilter (0,01 Mikron) komplett mit Behälter	10 22 62010
Filterkartusche (0,01 Mikron)	10 22 62011
Abdampfbehälter (5 l) mit Schlauch (1,0 m)	10 22 62020
Abdampfschlauch (1,0 m)	10 22 62016
PC-Software Pro	10 22 60210
CertoServer	10 22 60508
CertoCloud Premium Lizenz	10 22 60212
Protokolldrucker	10 22 60187
Destillationsgerät für Wasser	10 22 60482



⑦ CertoClav Connect

- Ideal zur Materialprüfung & Qualitätskontrolle, Sterilisation von Flüssigkeiten und Nährmedien
- Vollautomatisch
- Automatische Entlüftung
- Elektrisches Abdampfventil
- Optional flexibler Mediensensor (PT100) für das Autoklavieren von Flüssigkeiten
- Steuerungseinheit mit LCD-Anzeige
- Zeit und Temperatur können individuell gewählt werden
- Ethernet, LAN, WiFi
- 7 Zoll Tablet mit Videoassistent
- CertoCloud-Anbindung
- Automatische Dokumentation (GLP-konform)
- Elektronische Sicherheitsverriegelung

Lieferung inkl. stabiler Instrumentenplatte mit Standfüßen und Minimum-Wasserstandsanzeiger, Tablet, Interface-Box, Netzkabel

Technische Daten:

Entlüftung:	fraktioniertes Strömungsverfahren
Kammermaterial:	Edelstahl 316L
Kammervolumen:	18 l
Kammerdurchmesser/-tiefe:	260 x 350 mm
Betriebstemperatur:	20°C bis 140°C, einstellbar
Max. Betriebsdruck:	2,7 bar
Heizleistung:	1300 W, Heizung im Boden integriert
Netzanschluss:	230 V ±10%/50 – 60 Hz
Zertifikat:	CE

Artikel	Best.-Nr.
CertoClav Connect	10 22 60176

Zubehör für CertoClav Connect

Artikel	Best.-Nr.
Edelstahlkorb 25 cm mit Griff	10 22 60149
Mediensensor	10 22 60185
CertoServer	10 22 60508
CertoCloud Premium Lizenz	10 22 60212

