

Microcentrifuga personale Espresso Thermo Scientific

► *Massima produttività ed eccezionale valore*



La centrifuga Espresso Thermo Scientific dotata di rotore da 12 posti raggiunge una velocità massima di 14.600 giri/min (14.500 xg) per microtubi da 1,5/2,0 ml o volumi inferiori sino a 0,5 ml con gli opportuni adattatori. Ideale per le applicazioni nei settori farmaceutico, delle biotecnologie e ricerca, la centrifuga Espresso, versatile e compatta, esegue cicli di centrifugazione standard con minime regolazioni.

Massima produttività

Con una forza centrifuga sino a 14.500 xg, Espresso si presta a molteplici applicazioni, come purificazione dell'acido nucleico, purificazione di PCR, preparazione di DNA plasmidico. Il posizionamento e la rimozione del rotore e dei campioni richiedono il minimo sforzo e l'impareggiabile velocità di accelerazione e decelerazione ottimizza la produttività.

Design intelligente

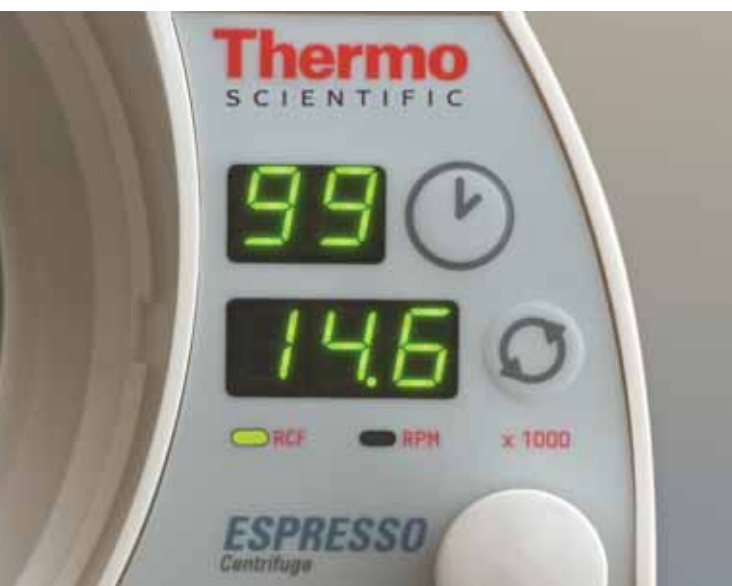
Le dimensioni compatte e un ingombro di circa 195 centimetri quadrati permettono di utilizzare al meglio la superficie di lavoro. Il funzionamento silenzioso non disturba le normali attività di un laboratorio di ricerca. Il rotore in materiale plastico pre-installato di Espresso è resistente alla corrosione e completamente sterilizzabile in autoclave per una comoda pulizia.

Semplicità d'uso

Espresso è dotata di un ampio display a LED che agevola la visualizzazione dei parametri di funzionamento. Non vi sono tasti freccia né imprecisi comandi analogici, ma un'unica manopola per tutte le regolazioni e una rapida impostazione dei parametri.

Un investimento sicuro

La Espresso ha un prezzo molto contenuto e garantisce anni di servizio senza necessità di manutenzione. Permette di realizzare soluzioni con più unità dedicate alle diverse fasi di lavorazione.





Microcentrifuga personale Espresso Thermo Scientific



Specifiche	
Capacità max	12 x 1,5/2,0 ml
Velocità max	14.600 giri/min
Velocità min.	5000 giri/min
RCF max	14.500 xg
RCF min.	1700 xg
Motore	a induzione senza spazzole
Rumorosità	56 dBA
Campo di impostazione temporizzatore	da 15 secondi a 99 minuti + "Hold" (modalità continua)
Incrementi	incrementi di 15 secondi fino a 1 minuto; incrementi di 1 minuto da 1 a 99 minuti
Certificazioni	marchio CE, cULus (solo 120 V)
Dimensioni (H x L x P)	15 x 25 x 20 cm/ 5.9 x 9.8 x 7.9 in
Peso	4,2 kg/ 9.3 lb
Dati per gli ordini	
Descrizione	N. di cat.
Microcentrifuga Espresso, 120 V, 60 Hz	11210800
Microcentrifuga Espresso, 230 V, 50/60 Hz	11210801
Rotore di ricambio	85430279
Adattatore 0,5 ml	057630F
Adattatore 0,2 ml	057640F

© 2010 Thermo Fisher Scientific Inc. Tutti i diritti riservati. Tutti gli altri marchi sono di proprietà di Thermo Fisher Scientific Inc. e delle sue filiali. Specifiche tecniche, condizioni e prezzi possono subire variazioni. Non tutti i prodotti sono disponibili in tutti i paesi. Per maggiori dettagli consultare il rivenditore locale

Nord America: USA/Canada +1 866 984 3766 (866-9-THERMO)

www.thermo.com/microcentrifuge

Europa: Austria +43 1 801 40 0, Belgio +32 2 482 30 30, Europa del Nord +358 9 329 100, Francia +33 2 2803 2180, Germania +49 6184 90 6940, Italia +39 02 95059 434-254-250, Olanda +31 76 571 4440, Russia/CIS +7 (812) 703 42 15, Spagna/Portogallo +34 93 223 09 18, Svizzera +41 44 454 12 12, UK/Irlanda +44 870 609 9203

Asia: Cina +86 21 6865 4588 o +86 10 8419 3588, India +91 22 6716 2200, Giappone +81 45 453 9220, Altre Nazioni Asiatiche +852 2885 4613 **Nazioni non in elenco:** +49 6184 90 6940 o +33 2 2803 2180