

### Informationen zu

## Modell HV-85

Dampfsterilisator,	
Kammervolumen:	85 Liter
Kammermaße (mm):	420Ø x 615 H
Außenmaße (mm):	660B x 1.000 x 650T
Arbeitstemperatur	105°C – 128°C
Max. Kammerdruck:	1,6 bar
Leistung:	3,0 KW
Spannung:	230 Volt/50 Hz
Nettogewicht:	71 kg



### Beschreibung und technische Daten:

#### Im Basispreis enthalten:

Vollautomatische Mikroprozessorsteuerung  
Timergesteuertes Nachtprogramm – durch Übernachtsterilisation bleibt tagsüber der Raum kühl  
AGAR Programm mit Nachwärme zur einfacheren Verarbeitung des AGAR's  
Flüssigkeitsprogramm mit Entnahmetemperatur 95°C  
geringer Speisewasserverbrauch (max. 1Liter /Charge)

Elektronischer Druckaufnehmer, Druck- und Temperaturregelung  
Kondensatauffangbehälter zur Abdampfkondensation – kaum Dampf und Geruchsbelästigung  
Entleerungsventil leichte Reinigung der Sterilisierkammer  
Sammelanschluss für Austrittsleitungen  
Bodenblech zur Ablage von Körben und Gefäßen  
Laufrollen – Bodenreinigung auch unter dem Sterilisator möglich  
Vorbereitet für Druckeranschluss  
Vorbereitet für Luftkühlung

#### Sicherheitselemente:

Sicherheitsventil  
Drucküberwachung des max. Druckes  
automatische Türverriegelung  
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 poliert. Die Verkleidung ist pulverbeschichtet und leicht zu reinigen. Zusätzliche Wärmeschutzplatte unter den Deckelgriffen.  
Der Hauptschalter ist zurückgesetzt eingebaut und vor unabsichtlicher Betätigung geschützt.  
Zwei versenkte Griffmulden erleichtern das Anheben oder Verschieben des Gerätes

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 (Option) regelt das Speisewasserniveau selbsttätig.

Der serienmäßige Abdampfkondensator kühlt und kondensiert den Abdampf. Geruchbelästigungen und Überhitzungen von Kunststoffabwasserrohren werden reduziert

Der Zentrale Schnellverschluss ist leicht und ohne Kraftaufwand bedienbar. Ein Schiebehebel öffnet und schließt den Verschluss. 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. Das Deckelgewicht wird durch eine wartungsfreie Torsionsfeder ausgeglichen und hält den Deckel in geöffneter Stellung.

### **Vollautomatische Mikroprozessorsteuerung mit Nachwärmeprogramm**

Es stehen 4-6 vorgelegte Sterilisationsprogramme zur Verfügung (nach Ausstattung):

Flüssigkeitsprogramm mit Nachwärmeprogramm

Flüssigkeitsprogramm ohne Nachwärmezyklus

Flüssigkeitsprogramm mit Schnellkühlung

Flüssigkeitsprogramm mit Schnellkühlung und Nachwärmezyklus

Feststoffprogramm

AGAR Programm

Sterilisiertemperatur und Sterilisierzeit können vor Programmstart problemlos angepasst werden. Die Abkühlgeschwindigkeit ist einstellbar. Damit können auch siedempfindliche Medien sterilisiert werden.

Timergesteuerter Sterilisationsstart (Nachtprogramm). 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.

Der Programmablauf ist vollautomatisch.

Die Temperatur wird entweder im Sterilisierteil (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.

**Bestellnummer 20002**

### **Luftkühleinrichtung RL**

Schnellkühlung für Flüssigkeitssterilisation.

Zeiteinsparung gegenüber Selbstabkühlung ca. 40%

Ventilator Kühlung des Nutzraumes,

kein Kühlwasser und keine bauseitigen Maßnahmen erforderlich

**Best.-Nr. 50002**

### **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.

**Best.-Nr. 50004**

**Flexibler Temperaturfühler**

zur punktgenauen Sterilisierzeitauslösung über die Medientemperatur  
Thermosperr nach TRB 402 und DIN 61010-2  
mit Öffnungstemperaturen von  
95°C (offene Gefäße), 90°C (geschlossene Kunststoff gefäße), 80°C (druckdicht verschlossene  
Glasflaschen)  
Fühlerkabel, s=4mm armiert  
Genauigkeit ± 0,2°C  
**Best.-Nr. 50001**

**Einbaudrucker**

zur Aufzeichnung und Dokumentation von Sterilisiertemperatur- und Zeit, Ausdruck des gewählten  
Programms und der Programmparameter  
**Best.-Nr. 50003**

**GLP-Paket**

bestehend aus Einbaudrucker zur Chargendokumentation sowie Abluftfilter für die Sterilfiltration  
infektiöser Abluft, Inline-Sterilisation des Filterelements  
**Best.-Nr. 50021**

**PT 100 Temperaturfühler für externen Drucker, flexibles Kabel**

Für Software HMC-Sego® erforderlich  
**Best.-Nr. 50005**

**Software HMC-Sego®**

Software zur sicheren und bequemen Dokumentation aller relevanten Sterilisierdaten, inkl. RS232  
Schnittstelle, CD ROM  
**Best.-Nr. 500031**

**Beschickungskorb für HV 85 L**

Ø 390 X 290 H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl  
**Best.-Nr. 50008**

**Beschickungskorb mit Schale, 85**

Ø. 390 X 290 H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl, mit integrierter Auffangschale  
**Best.-Nr. 50029**

**Beschickungseimer für HV 85 L**

Ø: 390 X 285 H, aus rostfreiem, poliertem Edelstahl  
**Best.-Nr. 50012**

**Sterilisierbehälter, klein, geschlossen**

Sterilisierbehälter nach Konrich, Ø240 x 240mm Höhe, rostfreier Stahl,  
Textilfilter in Deckel und Boden  
**Best.-Nr. 50024**



**HMC Europe GmbH**

**Labor- und Sterilisationstechnik**

Kellerstr. 1 D84577 Tüßling Tel.:08633-50 54 205 Fax:08633-50 54 210 email:info@HMC-Europe.com www.HMC-Europe.com

**Sterilisierbehälter, mittel, geschlossen**

Sterilisierbehälter nach Konrich, Ø290 x 240mm Höhe, rostfreier Stahl,  
Textilfilter in Deckel und Boden

**Best.-Nr. 50025**

**Sterilisierbehälter, groß, geschlossen**

Sterilisierbehälter nach Konrich, Ø 390 X 190mm Höhe, mit Tragegriff  
Textilfilter in Boden und Deckel

**Best.-Nr. 50026**

**Hebevorrichtung**

Lift mit Schwenkarm zum Be- und Entladen von schweren  
Sterilisationskörben bis 30 kg auf Knopfdruck

**Best.-Nr. 50032**

**Transport frei Haus, pauschal HV 85**

hinter erste verschließbare Türe, inkl. Verpackung

**Best.-Nr. 23100**

**Transport, Aufstellung u. Inbetriebnahme HV 85**

Verpackung, Fracht frei Haus, Aufstellung und Inbetriebnahme pauschal

**Best.-Nr. 23200**