

## Informationen zu

### **Modell HG 80**

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Dampfsterilisator, |                   |
| Kammervolumen:     | 80 Liter          |
| Kammermaße (mm):   | 364 Ø x 730 H     |
| Außenmaße (mm):    | 455B x 691Tx1030H |
| Arbeitstemperatur  | 105°C – 135°C     |
| Max. Kammerdruck   | 2,5 bar           |
| Leistung:          | 3,7 KW            |
| Spannung:          | 230 Volt/50Hz     |
| Nettogewicht:      | 73kg              |
| Kapazität Körbe:   | 3                 |



### **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. Geruchbelästigungen und Überhitzungen von Kunststoffabwasserrohren werden vermieden.  
Beschickungshöhe nur 750mm 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 Thermosperr (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 3 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 (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, AGAR kühlt nicht aus.

Flexible Vorwahl der Entlüftungszeit - so können auch Durham Röhren problemlos sterilisiert werden.

Der Programmablauf ist vollautomatisch.

Die Temperatur wird entweder im Sterilisiergut (mit flexiblem Temperatursfühler, Option) gemessen oder in der Kammer. Die Regelung erfolgt temperaturüberwacht und - zur Verkürzung der Aufheizzeit – druckoptimiert.

Somit erreicht man mit niedrigem Energieeinsatz schnellere Chargenzeiten.

## **Luftkühlung RL**

Schnellkühlung für Flüssigkeitssterilisation.

Zeiteinsparung gegenüber Selbstabkühlung ca. 40%

Ventilator Kühlung des Nutzraumes,

kein Kühlwasser und keine bauseitigen Maßnahmen erforderlich  
serienmäßig

## **Dampfsterilisator HG 80**

**Best.-Nr. 21002**

## **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  
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  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$

**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**

### **Beschickungskorb für HG 50/80**

Ø 338mm X 220mm H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl

**Es passen 3 Körbe in den HG 80**

**Best.-Nr. 51009**

### **Beschickungskorb mit Schale, HG 50/80**

Ø. 338mm X 220mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl  
mit integrierter Auffangschale

**Best.-Nr. 51010**

### **Beschickungskorb für HG 80**

Ø 338mm X 310mm H, aus elektropoliertem rostfreien Edelstahl

**Best.-Nr. 51019**

### **Beschickungskorb mit Schale, HG 80**

Ø. 338mm X 310mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl  
mit integrierter Auffangschale

**Best.-Nr. 51023**

### **Beschickungskorb hoch mit Schale, HG**

Ø. 325mm X 450mm H, aus elektropoliertem, rostfreien Edelstahl  
mit integrierter Auffangschale

**Best.-Nr. 51023**

### **Beschickungseimer für HG 50/80**

Ø: 330mm X 185mm H, aus rostfreiem, poliertem Edelstahl mit 1 Lochreihe zur besseren  
Dampfverteilung

**Best.-Nr. 51007**

### **Beschickungseimer für HG 50/80**

Ø: 330mm X 185mm H, aus rostfreiem, poliertem Edelstahl

**Best.-Nr. 51008**

### **Transport frei Haus, pauschal HG 80**

hinter erste verschließbare Türe, inkl. Verpackung