



Espresso™ Microcentrifuga personale

C'è una grande novità tra le microcentrifughe a 12 posti che vi consentirà di lavorare in modo del tutto autonomo e indipendente.

Semplice da azionare.

- Ampio display a LED che agevola la visualizzazione di tutti i parametri
- Prestazioni omogenee a 14.500 x g, per una vasta gamma di applicazioni
- Tutte le regolazioni con un'unica manopola, per modificare i parametri con rapidità
- Rotore singolo preinstallato, per una maggiore praticità e facilità di manutenzione
- Design compatto per un ingombro minimo
- Funzionamento silenzioso per un ambiente di lavoro più gradevole

Facile da amare.

Espresso, la microcentrifuga personale che unisce produttività e facilità d'uso esclusive. Dal design compatto ed elegante, la microcentrifuga Espresso consente di eseguire tutti i cicli standard riducendo al minimo le regolazioni necessarie, e offre al tempo stesso prestazioni eccellenti per una vasta gamma di applicazioni, dal settore farmaceutico a quello biotecnologico fino alla ricerca accademica.

Facile da usare...in ogni senso.

La microcentrifuga Espresso è pensata per offrire la massima facilità d'uso. L'inserimento e la rimozione di rotori e provette richiedono il minimo sforzo. Un display ad alta luminosità agevola la visualizzazione dei parametri. Con un'unica manopola si possono configurare tutti i parametri in modo semplice e rapido, senza perdere tempo con tasti freccia o comandi analogici. Espresso è anche velocissima da pulire: il rotore in plastica è completamente sterilizzabile in autoclave e resistente alla corrosione, e il motore a induzione senza spazzole elimina per anni la necessità di manutenzione.

Massima produttività

Espresso combina prestazioni straordinarie con il minimo ingombro. Con una gravità di 14.500 x g, è inoltre in grado di contenere 12 microprovette da 0,5-2,0 ml e supporta volumi inferiori con l'ausilio di appositi adattatori. Espresso eccelle in una vasta serie di applicazioni fra cui la purificazione di acido nucleico, l'eliminazione di PCR, mini-prep di plasmidi, elaborazioni proteiche e applicazioni di medicina legale. La velocità di accelerazione e decelerazione consente di ridurre i tempi di lavoro e di aumentare la produttività, in modo da ottenere maggiori risultati in minor tempo, tutti i giorni.

Compatta e silenziosa: tutto ciò che si può desiderare da una centrifuga personale

Grazie alle dimensioni molto compatte, Espresso lavora in modo efficace senza occupare l'intero tavolo da lavoro. L'estrema silenziosità assicura le migliori condizioni di lavoro e di ricerca in laboratorio.

Tutto questo è Espresso. Prestazioni elevate, minimo ingombro, estrema silenziosità e facilità d'uso. In alcuni programmi di ricerca può risultare molto conveniente utilizzare più microcentrifughe Espresso per le varie fasi di testing.

È di vostro uso personale

Espresso è la centrifuga personale che tutti vorrebbero sul proprio banco di lavoro.

© 2006 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.



SPECIFICHE

Dimensioni, cm:	Senza imballo, 15 x 25 x 20 Con imballo, 20 x 28 x 28
Peso, kg:	Senza imballo, 4,2 Con imballo, 5,5
Velocità massima:	14.600 giri/min
Forza centrifuga max.:	14.500 x g
N. max. di provette:	12 x 2 ml
Livello di rumorosità:	56 dBA
Comandi:	
Velocità:	Campo di impostazione: da 5000 a 14600 giri/min. Incrementi: 100 giri/min Precisione: 100 giri/min.
Forza centrifuga:	Campo di impostazione: da 1700 a 14500 x g Incrementi: 100 x g Precisione: 100 x g
Timer:	Campo di impostazione: "Hold" (modalità continua) Incrementi: incrementi di 15 secondi fino a 1 minuto incrementi di 1 minuto da 1 a 99 minuti

DATI PER GLI ORDINI

N. cat.	Descrizione
11210801	Microcentrifuga Espresso, 230 V, 50/60 Hz
5763	adattatore 0,5 ml
5764	adattatore 0,2 ml



Rotore singolo preinstallato, per una maggiore praticità e facilità di manutenzione

Nord America: USA/Canada +1 866 984 3766

Europa: Austria +43 1 801 40 0, Belgio +32 2 482 30 30, Finlandia +358 9 329 100, Francia +33 2 2803 2000, Germania +49 6184 90 6940, **Italia +39 02 95059 1**, Olanda +31 76 571 4440, Russia/CIS +7 095 225 11 15, Spagna/Portogallo +34 93 223 3154, Svizzera +41 44 454 12 12, UK/Irlanda +44 870 609 9203

Asia: Cina +86 21 6865 4588 o +86 10 5850 3588, India +91 22 5542 9494, Giappone +81 45 453 9220,

Altre Nazioni Asiatiche: +852 2885 4613

Nazioni non in elenco: +49 6184 90 6940 o +33 2 2803 2000