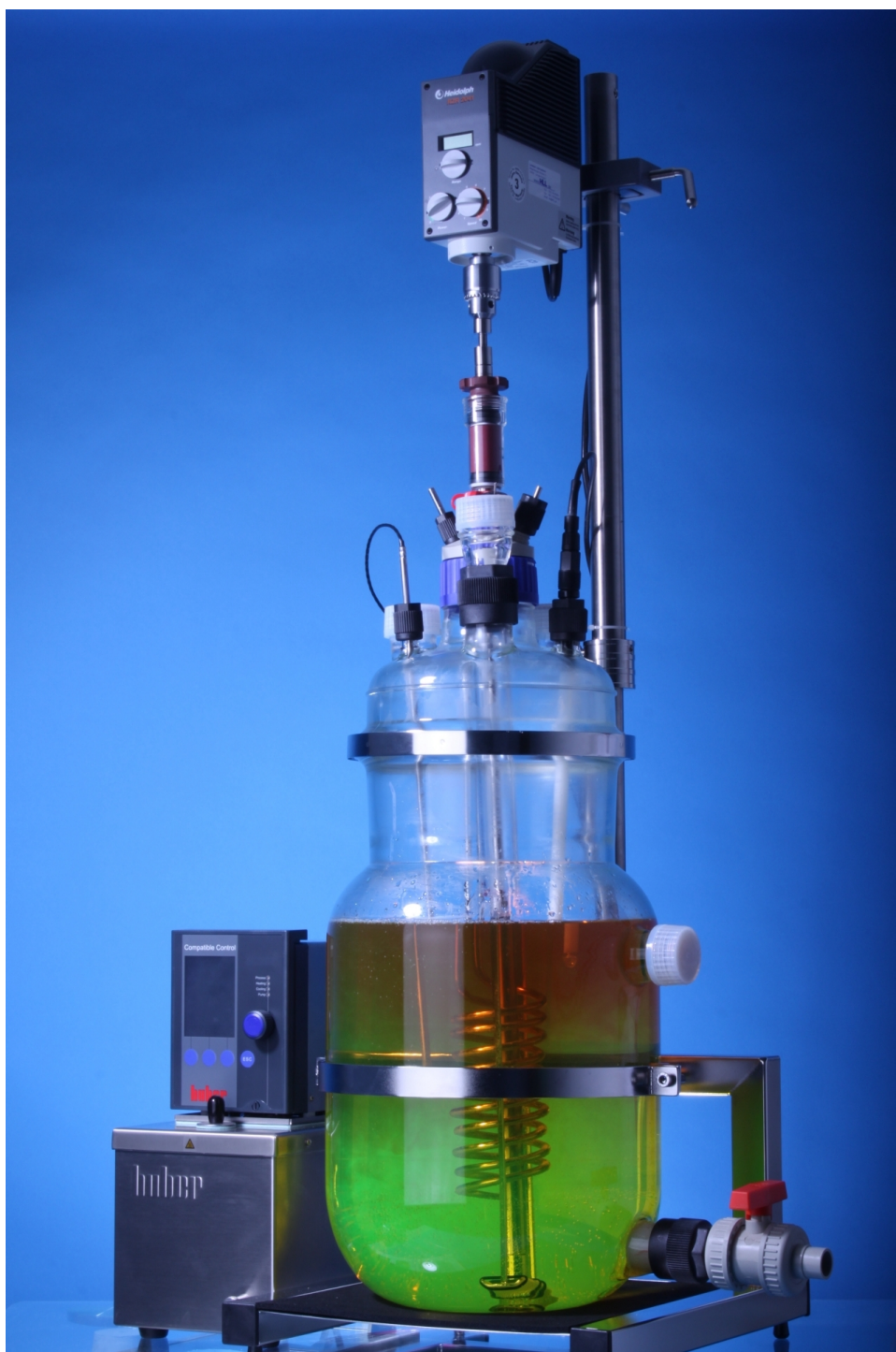




MyFerm I

Glasreaktor zur Inkubation von Mikroorganismen und Zellen aus chemisch resistentem Borosilikatglas 3.3 mit hoher Beständigkeit.

Anlagenfunktion:

Die Kleinfermenter im Volumen von 5 - 20 l sind geeignet zur Inkubation von Mikroorganismen und Zellen.

Der Reaktor ermöglicht einen schnellen und unkomplizierten Versuchsaufbau.

Die Rührgefäße können über einen Deckelstutzen mit dem vorgesehenen Medium befüllt werden.

Passende Vorrichtungen, wie Trichter oder manuel feeder sind als Zubehör erhältlich. Das im Behälter befindliche Medium kann drehzahlgesteuert durch den Rührer verrührt und über die Deckelstutzen ent- oder begast werden. Je nach Viskosität des Substrates, kann mit angepasste Pumptechnik automatisiert werden.

Reaktoranschlüsse:

Der Reaktor verfügt über seitliche große Gewindeanschlüsse für Probenahme, Substratüberlauf oder optionale Erweiterung zum Doppelkammersystem.

Temperierung:

Die Temperatur spielt bei Gärprozessen eine wichtige Rolle.

Zur Temperierung des Reaktors kann ein Wärmetauscher in Kombination mit einem externen Thermo- oder Kryostaten (Temperaturbereich abhängig vom Thermostaten), einer geregelte Heizung über Edelstahl Heizelemente (Temperaturbereich RT +5°C – + 50°C), oder eine elektrische Mantelheizung eingesetzt werden. Die maximal zulässige Betriebstemperatur beträgt + 65°C.

Sensorik:

Im Deckel befinden sich Durchführungen für Sonden, zur Probenahme, Entlüftung; Gasentnahme, Beschickung und Animpfung des Reaktors. Alle medienberührenden Teile sind aus Borosilikatglas 3.3, PTFE, Polypropylen oder Edelstahl gefertigt. Die mittige weithalsige Öffnung erlaubt eine einfache Reinigung des Reaktors und Zubehörs.

CH 4 und CO 2 Messköpfe können direkt adaptiert werden

Reaktoranschlüsse:

Der Reaktor verfügt über zwei seitliche große Gewindeanschlüsse für Probenahme, Substratüberlauf oder optionale Erweiterung zum Doppelkammersystem.

Rührtechnik

Je nach zu erwartendem Substrat stehen sechs verschiedene Rührantriebe zur Verfügung.

Der Fermenter wird in dem Stativ sicher gehalten.

Für den Rührbetrieb kann der Rührwerksantrieb mittels Hubvorrichtung abgesenkt und mit dem Rührwerkzeug verbunden werden.

Die maximale Rührgeschwindigkeit ist abhängig von der Geometrie des Rührwerkzeuges.

Die Rührwerkszeuggeometrie kann ausgetauscht werden.

Medium- und Substratabhängig kann intermetierend gerührt werden.

Ohne Steuerung sind Intervalle durch manuell An/ Aus (durch Bediener) möglich, oder durch elektronische Zeitschaltuhr. (Optionales Zubehör)

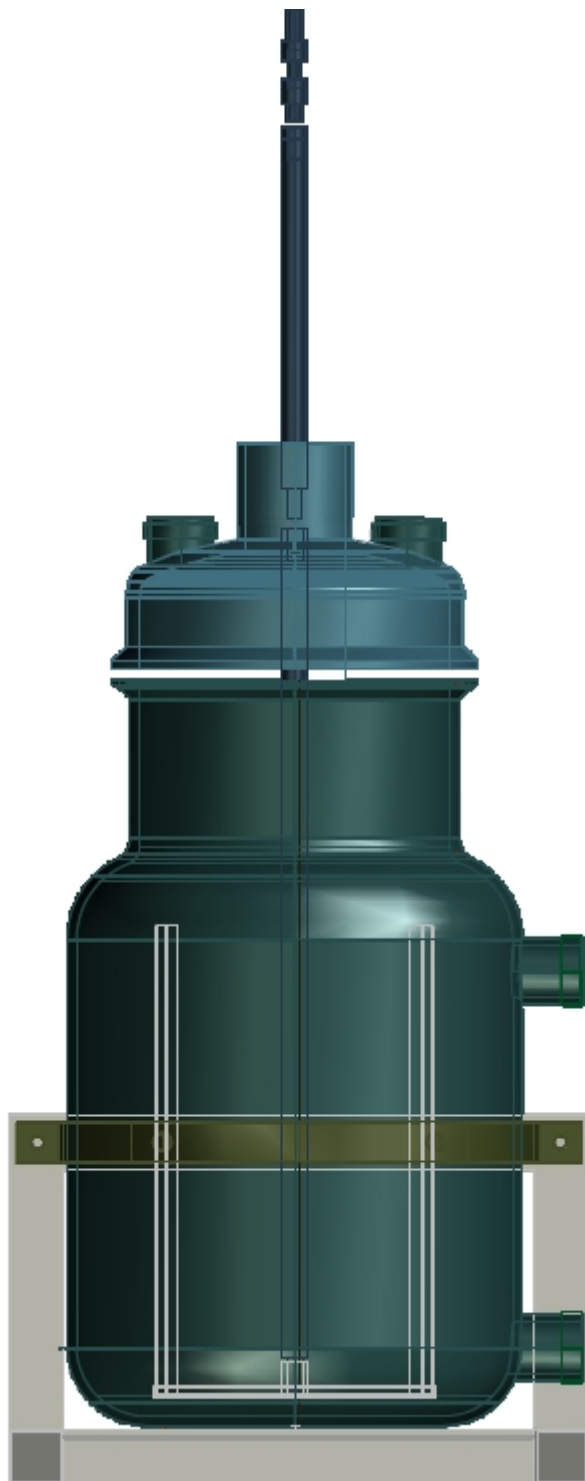


Bild 1: Anlagenschema

Stativ-9467400223-1412201001



Doku-Kurzinformation-012011