



## Thermo Scientific Espresso™

Ihre persönliche Mikrozentrifuge

Das neue Spitzengerät unter den 12-Platz-Mikrozentrifugen, mit dem Sie im Labor ein persönliches Zeichen setzen.

### Schnell in Schwung.

- Auf dem großen LED-Display sind alle Parameter sehr gut abzulesen.
- Die hohe Drehzahl von 14.500 x g erlaubt ein breites Anwendungsspektrum
- Schnelle Einstellung der Parameter durch Einknopfbedienung
- Vorinstallierter Rotor für bequeme und einfache Wartung
- Kompaktes Design spart kostbaren Platz auf dem Labortisch
- Leiser Betrieb ermöglicht angenehmes Arbeiten
- Erschwinglich – auch für das kleine Laborbudget

### Schnell vertraut.

Wir stellen vor: die Thermo Scientific Espresso – Ihre persönliche Mikrozentrifuge, ein Quantensprung in Produktivität und einfacher Bedienung. Mit der kompakten und eleganten Mikrozentrifuge Espresso führen Sie alle Ihre Standardläufe mit einem Minimum an Einstellungen durch. Die hervorragende Leistungsfähigkeit des Geräts ermöglicht ein breites Spektrum an Anwendungen in der pharmazeutischen, biotechnischen und akademischen Forschung.

**Benutzerfreundlich ... auf allen Ebenen.**

Die Thermo Scientific Espresso überzeugt durch einfache Bedienung. Rotor und Röhrchen lassen sich mühelos einsetzen und herausnehmen. Auf einem großen LED-Display sind die Laufparameter leicht abzulesen. Die Parameter können schnell und einfach mit nur einem einzigen Knopf eingestellt werden – dies bedeutet kein lästiges Hin- und Herschalten mit Pfeiltasten und keine ungenauen analogen Einstellungen. Die Espresso ist im Handumdrehen gereinigt: der Kunststoff-Rotor ist vollständig autoklavierbar und korrosionsbeständig. Das Gerät besitzt außerdem einen bürstenlosen Motor für jahrelangen wartungsfreien Betrieb.

**Maximale Produktivität**

Die Espresso bietet exzellente Leistung in einem kleinen, vielseitigen Gerät. Sie arbeitet bei 14.500 x g, kann 12 Mikroröhrchen von 0,5 bis 2,0 ml aufnehmen – mit Adaptern auch kleinere Volumina. Sie eignet sich damit für eine Vielzahl von Anwendungen wie Nukleinsäurereinigung, PCR-Reinigung, Plasmid-Miniprep, Proteinverarbeitung und forensische Anwendungen. Schnelles Beschleunigen und Abbremsen verkürzt die Durchlaufzeit und steigert Ihre Produktivität.

**Kompakt und leise ... das erwarten Sie von Ihrer persönlichen Zentrifuge**

Mit einer Standfläche von nur 494 cm<sup>2</sup> liefert die Espresso konsistente Ergebnisse, ohne Ihren Labortisch zu blockieren. Und sie läuft so leise, dass sie Sie den ganzen Tag nicht bei Ihrer Arbeit stört.

**Attraktiver Preis**

Die Espresso ist so günstig, dass sie sich jeder leisten kann. Dank unserer Erfahrung und unseres Know-hows können wir Ihnen eine hervorragende Mikrozentrifuge zu einem Preis anbieten, der auch in Ihr Budget passt. Nutzen Sie diese Gelegenheit und steigern Sie Ihre Effektivität indem Sie jeden Arbeitsplatz mit einer Espresso, ausstatten, um Ihre Arbeitsabläufe zu vereinfachen.

**Immer für Sie da**

Einfache Bedienung und hohe Leistungsfähigkeit – Sie werden auf Ihre Espresso nicht mehr verzichten wollen.



**TECHNISCHE DATEN**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Maße (cm):</b>             | 15 x 25 x 20 (ohne Verpackung)                   |
|                               | 20 x 28 x 28 (mit Verpackung)                    |
| <b>Gewicht (kg):</b>          | 4,2 (ohne Verpackung)                            |
|                               | 5,5 (mit Verpackung)                             |
| <b>Max. Drehzahl:</b>         | 14.600 U/min                                     |
| <b>Max. Zentrifugalkraft:</b> | 14.500 x g                                       |
| <b>Max Anz. Röhrchen:</b>     | 12 x 2 ml  |
| <b>Geräuschpegel:</b>         | 56 dBA   |
| <b>Konformität:</b>           | CE, CSA-Zulassung                                |
| <b>Bedienelemente:</b>        |  |
| Drehzahl:                     | Bereich: 5000 bis 14.600 Umin                    |
|                               | Schrittweite: 100 U/min                          |
|                               | Genauigkeit: 100 Umin                            |
| Zentrifugalkraft:             | Bereich: 1700 bis 14.500 x g                     |
|                               | Schrittweite: 100 x g                            |
|                               | Genauigkeit: 100 x g                             |
| Zeitschaltuhr:                | Bereich: 15 s bis 99 min + „Hold“ (Dauerbetrieb) |
|                               | Schrittweite: Schrittweite 15 s bis 1 min        |
|                               | Schrittweite 1 min von 1 bis 99 min              |

**BESTELLINFORMATIONEN**

| Kat. Nr. | Beschreibung                              |
|----------|---|
| 11210800 | Mikrozentrifuge Espresso, 120 V, 60 Hz    |
| 11210801 | Mikrozentrifuge Espresso, 230 V, 50/60 Hz |
| 5763     | 0,5 ml-Adapter                            |
| 5764     | 0,2 ml-Adapter                            |



Mit dem vorinstallierten Rotor können Sie sofort starten.

**Nordamerika:** USA/Kanada +1 866 984 3766

**Europa:** Belgien +32 2 482 30 30, Deutschland Nationale kostenlose Hotline 08001-536 376, International +49 6184 90 6940, Finnland +358 9 329 100, Frankreich +33 2 2803 2000, Italien +39 02 95059 1, Niederlande +31 76 571 4440, Österreich +43 1 801 40 0, Russland/CIS +7 (812) 703 42 15, Spanien/Portugal +34 93 223 09 18, Schweiz +41 44 454 12 12, UK/Irland +44 870 609 9203

**Asien:** China +86 21 6865 4588 oder +86 10 5850 3588, Indien +91 22 5542 9494, Japan +81 45 453 9220,

Andere asiatische Länder +852 2885 4613, **Andere Länder:** +49 6184 90 6940 oder +33 2 2803 2000

© 2007 Thermo Fisher Scientific Inc. Alle Rechte vorbehalten. Alle Warenzeichen sind Eigentum von Thermo Fisher Scientific Inc. bzw. nationalen Niederlassungen. Änderungen von Spezifikationen, Bedingungen und Preisen vorbehalten. Nicht alle Produkte sind in allen Ländern erhältlich. Ausführliche Informationen erhalten Sie bei Ihrer Thermo Fisher Vertretung.