



## Thermo Scientific Espresso™

Microcentrífuga personal

Ahora hay un nuevo modelo líder en el mercado de las microcentrífugas de 12 posiciones que permite dejar una marca personal en el laboratorio.

### Sencilla de utilizar.

- La pantalla LED de gran tamaño facilita la visualización de todos los parámetros
- El funcionamiento rápido de 14.500 x g cubre un amplio abanico de aplicaciones
- El ajuste con un único mando permite cambiar rápidamente los parámetros
- El rotor único preinstalado es muy práctico y fácil de mantener
- El diseño compacto ahorra valioso espacio en la mesa de trabajo
- El funcionamiento silencioso evita molestias
- Precio asequible para la mayoría de los presupuestos departamentales

### Fácil de querer.

Presentamos la Thermo Scientific Espresso: la microcentrífuga personal que lleva la productividad y la facilidad de uso a un nivel totalmente nuevo. Con su diseño compacto y elegante, nuestra microcentrífuga Espresso permite realizar todos los trabajos de centrifugación habituales con un mínimo de ajustes, y ofrece unas prestaciones excepcionales para un amplio abanico de aplicaciones en investigación farmacéutica, biotecnológica y académica.

## Fácil de utilizar... en todas las dimensiones.

La Thermo Scientific Espresso se diseñó pensando en ofrecer total facilidad de uso. Los rotores y los tubos se introducen y se extraen con un mínimo esfuerzo. Una pantalla LED de gran tamaño facilita la visualización de los parámetros y elimina la posibilidad de confusión. El ajuste de los parámetros se lleva a cabo de manera fácil y sencilla con un único mando, sin necesidad de utilizar teclas de flecha ni controles analógicos imprecisos. La Espresso se limpia en un santiamén: su rotor de plástico permite la esterilización en autoclave y es incorrosible, y la unidad tiene un motor sin escobillas que ofrece años de funcionamiento sin mantenimiento.

### Máxima productividad

La Espresso ofrece unas prestaciones excepcionales en un paquete pequeño y versátil. Con una velocidad de 14.500 x g, tiene capacidad para 12 microtubos de 0,5 a 2,0 mL y puede procesar volúmenes menores utilizando adaptadores. La Espresso destaca en un amplio abanico de aplicaciones, como la purificación de ácidos nucleicos, la limpieza de PCR, la elaboración de minipreparaciones de plásmidos, el procesamiento de proteínas y la medicina legal. La rapidez del inicio y la detención de la centrifugación ahorra mucho tiempo, lo que aumenta la productividad al permitir conseguir más en menos tiempo, un día tras otro.

### Compacta y silenciosa... lo que se espera de una centrífuga personal

Con su huella de 493,6 centímetros cuadrados, la Espresso ofrece resultados homogéneos sin ocupar mucho espacio en la mesa de trabajo. Y es excepcionalmente silenciosa para permitir que los investigadores puedan centrarse en su trabajo durante todo el día sin distracciones.

### Su precio está al alcance tanto de estudiantes como de investigadores experimentados

El precio de la Espresso la hace muy asequible. Nuestra experiencia y nuestro alto nivel en ingeniería han hecho posible ofrecer una microcentrífuga superior a un precio que se ajusta fácilmente a cualquier presupuesto. En algunos programas de investigación, también puede ser rentable dedicar varias unidades Espresso a diversas etapas de pruebas.

### Toda suya

Por su facilidad de uso, su productividad y sus prestaciones, la Espresso es la centrífuga personal de laboratorio esencial de la que no querrá prescindir.



### ESPECIFICACIONES

<b>Dimensiones, cm:</b>	Sin embalaje, 15 x 25 x 20
	Con embalaje, 20 x 28 x 28
<b>Peso, Kg:</b>	Sin embalaje; 4,2
	Con embalaje; 5,5
<b>Velocidad máxima:</b>	14.600 rpm
<b>Fuerza máxima:</b>	14.500 x g
<b>N.º máx. de tubos:</b>	12 x 2 mL
<b>Nivel de ruido:</b>	56 dBA
<b>Certificaciones:</b>	Aprobación CSA; marcado CE
<b>Controles del operador:</b>	
Velocidad:	Rango: De 5.000 a 14.600 rpm
	Incrementos: 100 rpm
	Precisión: 100 rpm
Fuerza:	Rango: De 1.700 a 14.500 x g
	Incrementos: 100 x g
	Precisión: 100 x g
Temporizador:	Rango: De 15 segundos a 99 minuto+ "Hold" (modo continuo)
	Incrementos: Incrementos de 15 segundos hasta 1 minuto
	Incrementos de 1 a 99 minutos

### INFORMACIÓN PARA PEDIDOS

N.º de cat.	Descripción
11210800	Microcentrífuga Espresso, 120 V, 60 Hz
11210801	Microcentrífuga Espresso, 230 V, 50/60 Hz
5763	Adaptador de 0,5 mL
5764	Adaptador de 0,2 mL



El rotor único preinstalado es muy práctico y fácil de mantener

**América del Norte:** USA/Canadá +1 866 984 3766

**Europa:** Alemania +49 6184 90 6940, Austria +43 1 801 40 0, Bélgica +32 2 482 30 30, Finlandia +358 9 329 100, Francia +33 2 2803 2000, Italia +39 02 95059 1, Holanda +31 76 571 4440, Rusia/CIS +7 (812) 703 42 15, España/Portugal +34 93 223 09 18, Suiza +41 44 454 12 12, UK/Irlanda +44 870 609 9203

**Asia:** China +86 21 6865 4588 o +86 10 5850 3588, India +91 22 5542 9494, Japón +81 45 453 9220, otros países de Asia +852 2885 4613

**Otros países:** +49 6184 90 6940 o +33 2 2803 2000

© 2007 Thermo Fisher Scientific Inc. Reservados todos los derechos. Todas las marcas comerciales son propiedad de Thermo Fisher Scientific Inc. y sus filiales. Características, condiciones y precios están sujetos a posibles cambios. Algunos productos no están disponibles en todos los países. Consulte los detalles con su representante comercial local.