



Your-MyFerm

Glasreaktor nach kundenspezifischer Zusammenstellung (customer-focused-solution) aus chemisch resistentem Borosilicatglas 3.3 mit hoher Beständigkeit.

Art. L14024S06

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 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 den Temperiermantel und optional über ein Bodeanlaufventil.

Temperierung:

Die Temperatur spielt bei Fermentationen eine wichtige Rolle.

Zur Temperierung des Reaktors kann mit einem externen Thermo- oder Kryostaten (Temperaturbereich abhängig vom Thermostaten) über den Doppelmantel erfolgen. Die maximal zulässige Betriebstemperatur ist abhängig von im System eingesetzten Komponenten. Unter Einsatz von Silicon und Teflon sollte diese + 180°C nicht überschreiten.

Sensorik:

Reaktoranschlüsse:

Der Reaktor verfügt über einen NW 150 Flanschanschluss. 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.

Rührtechnik

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

Der Fermenter wird in dem Stativ sicher gehalten.

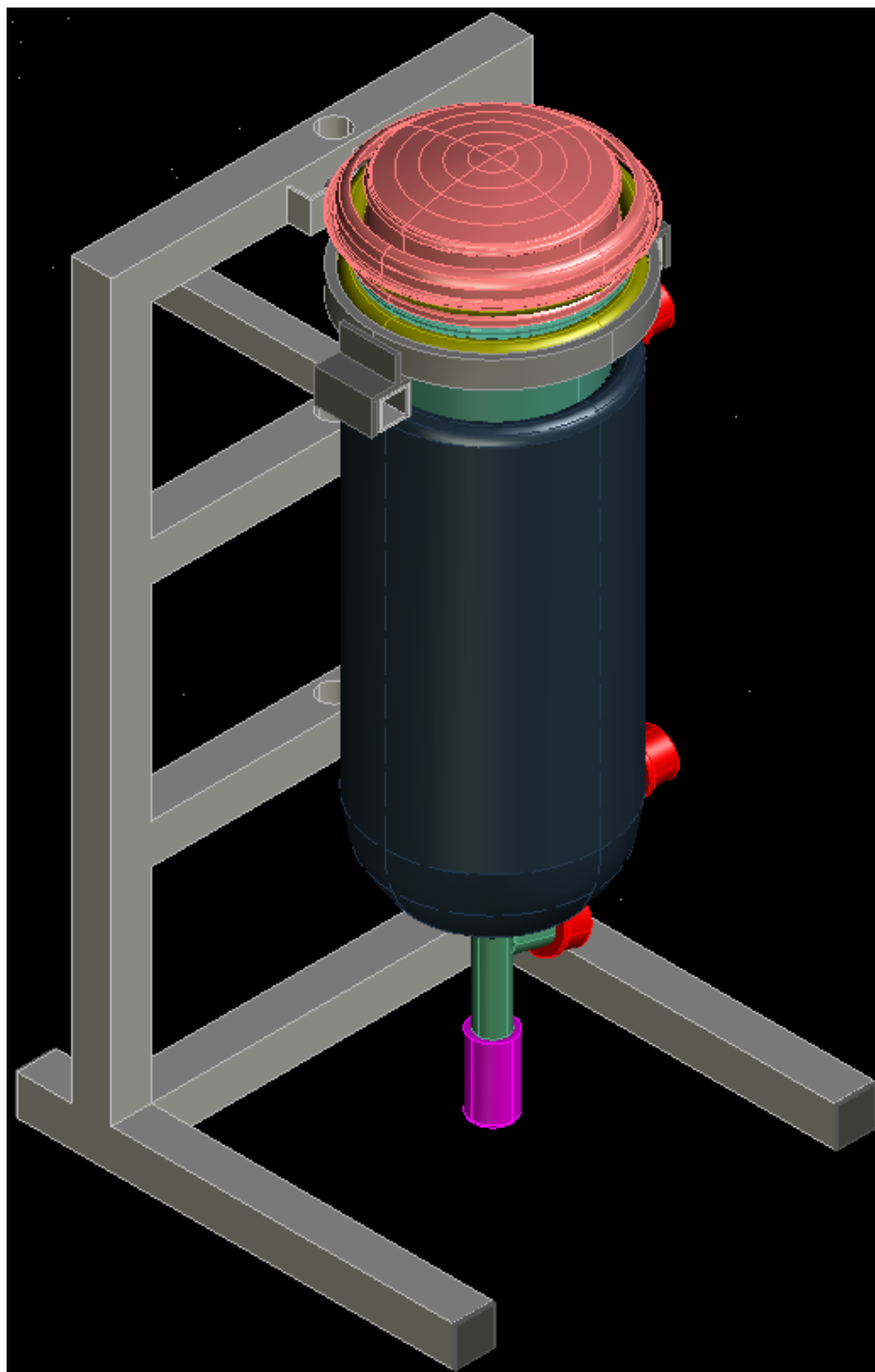
Für den Rührbetrieb kann der Rührwerksantrieb abgesenkt und mit dem Rührwerkzeug verbunden werden. (Optional ist eine Teleskopstativstange als Hubvorrichtung nachrüstbar)

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)



Stativ L14020312

Bild 1: Anlagenschema

Doku-Kurzinformation-YourMyFerm-56799-122011