

°LAUDA



AGITADORES

Potentes, resistentes y duraderos. GFL Technology.

°FAHRENHEIT. °CELSIUS. °LAUDA.

Agitadores de LAUDA



Variedad de aplicaciones

Agitadores orbitales, tridimensionales u oscilantes. Desde recipientes de 15 y 50 ml hasta bidones, pasando por matraces Erlenmeyer. Los agitadores de LAUDA están disponibles en muchas variantes para cualquier aplicación y agitan todas las muestras de forma fiable y homogénea.



Amplia gama de accesorios

Gracias a su amplia gama de accesorios, los agitadores de LAUDA pueden utilizarse en un gran número de aplicaciones. Desde bases adhesivas hasta bastidores de bandejas, para ahorrar espacio, los equipos se pueden complementar de forma óptima para cualquier necesidad.



Fiables y duraderos

Los agitadores son los «caballos de batalla» en el laboratorio y los utilizan muchas personas a diario. Los agitadores de LAUDA están fabricados con la «GFL Technology», sinónimo de la más alta calidad, fiabilidad y durabilidad.



GFL Technology: máxima calidad y excelente diseño

Con los nuevos agitadores Varioshake, LAUDA amplía su gama de equipos de laboratorio fiables para un amplio rango de aplicaciones. La línea de equipos LAUDA Varioshake comprende diez agitadores en tres tamaños con cinco movimientos de agitación diferentes, así como tres incubadoras con agitación en tres tamaños con un movimiento de agitación. Al igual que los nuevos baños de agua LAUDA Hydro, los agitadores Varioshake poseen el sello ›GFL Technology‹, por lo que cuentan con la gran experiencia y tradición del fabricante premium LAUDA-GFL Gesellschaft für Labortechnik, que desde el 31 de diciembre de 2018 forma parte del grupo LAUDA. Con el moderno diseño de LAUDA y un rendimiento excelente, los nuevos equipos para laboratorio GFL Technology ofrecen la máxima calidad y precisión. Su amplia oferta de accesorios proporciona una gran flexibilidad para su uso y presenta soluciones para un gran número de aplicaciones en el laboratorio.



Económicos y versátiles

Tanto si se realizan trabajos estándar con escasos requisitos como soluciones especiales para aplicaciones específicas, los agitadores y las incubadoras con agitación de LAUDA pueden utilizarse de forma versátil, con un precio muy atractivo.



Diseño compacto

Los agitadores de LAUDA ocupan poco espacio y se pueden integrar en cualquier tipo de laboratorio. Su diseño compacto permite que no ocupen mucha superficie de trabajo y garantiza su integración en incubadoras estándar.



Un control de temperatura perfecto

Las incubadoras con agitación de LAUDA permiten incluso las aplicaciones más exigentes con una regulación de temperatura controlada de forma activa y una gran estabilidad de temperatura.

Agitadores LAUDA Varioshake

Aplicaciones y características del producto

Resistentes, potentes y duraderos

Los agitadores LAUDA Varioshake destacan por su alta calidad, su gran durabilidad y su absoluta fiabilidad. Su sistema mecánico es robusto y está sometido a poco desgaste, lo cual permite un funcionamiento especialmente silencioso y una operación continua con gran fiabilidad. Tanto para realizar mezclas suaves o agitar vigorosamente, los agitadores Varioshake y sus accesorios a medida son siempre la solución ideal.



Agitadores robustos de nivel básico con control analógico: Varioshake VS 8 OE y VS 8 BE

Áreas de aplicación características

Agitación orbital, lineal, de balanceo, oscilante y rotativa en:

- Biología y microbiología
- Diagnóstico médico
- Laboratorios analíticos
- Institutos de test, universidades y centros de investigación
- Laboratorios de control de calidad



Moderno control digital y funciones ampliadas: Varioshake VS 8 O y VS 8 B

Ajuste gradual y arranque suave

Los LAUDA Varioshake VS 8 OE/BE con reguladores de rotación analógicos permiten ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento. Los agitadores con control digital ofrecen un rango de temporización ampliado, función de inicio y parada y una elevada reproducibilidad gracias al almacenamiento de los últimos parámetros de funcionamiento.



Con control digital o analógico: intuitivos y fiables

Incubadoras con agitación

Sencillas, compactas o robustas con varios niveles de agitación: las incubadoras con agitación LAUDA Varioshake son especialistas en la mezcla y la agitación con movimientos circulares reproducibles de forma exacta y temperaturas de hasta 70 °C. Triunfan por su distribución óptima de la temperatura en todo el espacio útil y su gran funcionalidad.



Varioshake VS 60 OI: compacto, económico y potente

Datos técnicos

Tipo de equipo	Temperatura ambiente °C	Tamaño de la bandeja del agitador mm	Capacidad de carga máx. kg	Amplitud de agitación mm	Amplitud de tambaleo y oscilación °	Frecuencia de agitación min ⁻¹	Tipo de movimiento**	Dimensiones (an x pr x al) mm	Peso kg	Tensión de alimentación	Consumo eléctrico máx. kW	Número de pedido
----------------	-------------------------	--------------------------------------	----------------------------	--------------------------	-------------------------------------	---	----------------------	-------------------------------	---------	-------------------------	---------------------------	------------------

Agitadores

VS 8 OE*	10 ... 60	330×330	8	10	-	20...500	O	350×375×160	11,0	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003055
VS 8 BE*	10 ... 60	330×330	8	20	-	20...300	B	350×375×160	11,0	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003056
VS 8 O	10 ... 50	330×330	8	10	-	20...500	O	350×355×160	11,0	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003057
VS 8 B	10 ... 50	330×330	8	20	-	20...300	B	350×355×160	11,0	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003058
VS 15 O	10 ... 50	450×450	15	30	-	20...300	O	480×487×160	19,5	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003061
VS 15 B	10 ... 50	450×450	15	30	-	20...300	B	480×487×160	19,5	230 V; 50/60 Hz	0,07	L003062
VS 15 R	10 ... 50	450×450	15	-	3	2...50	R	480×487×160	19,5	230 V; 50/60 Hz	0,09	L003060
VS 15 T	10 ... 50	450×450	15	-	3	2...50	T	480×487×160	19,5	230 V; 50/60 Hz	0,09	L003059
VS 30 O	10 ... 50	676×540	30	32	-	20...250	O	705×607×160	34,0	230 V; 50/60 Hz	0,09	L003063
VS 20 OH	10 ... 40	-	20	-	-	1...20	OH	770×700×715	62,0	230 V; 50/60 Hz	0,10	L003064

Tipo de equipo	Temperatura ambiente °C	Rango de temperatura de trabajo °C	Rango de temperatura de trabajo con refrigeración por agua °C	Estabilidad de temperatura ±K	Potencia calorífica máx. kW	Dimensiones del espacio útil mm	Volumen del espacio útil L	Capacidad de carga máx. kg	Amplitud de agitación mm	Frecuencia de agitación min ⁻¹	Tipo de movimiento**	Dimensiones (an x pr x al) mm	Peso kg	Tensión de alimentación	Consumo eléctrico máx. kW	Número de pedido
----------------	-------------------------	------------------------------------	---	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------	---	----------------------	-------------------------------	---------	-------------------------	---------------------------	------------------

Incubadoras con agitador

VS 60 OI ¹	10 ... 30	28 ... 70	20 ... 70	0,20	0,5	450×450×338	68	12	30	20...250	O	559×687×628	41,5	230 V; 50/60 Hz	0,80	L003052
VS 45 OI ²	10 ... 30	28 ... 70	20 ... 70	0,20	0,5	420×270×320	45	12	25	20...250	O	710×650×710	70,0	230 V; 50/60 Hz	0,80	L003053
VS 150 OI ³	10 ... 30	28 ... 70	20 ... 70	0,20	0,5	674×540×430	150	20	25	20...250	O	930×890×820	135,0	230 V; 50/60 Hz	0,80	L003054

* OE*/BE* = con control analógico

¹ con cubierta de vidrio acrílico

² con una puerta delantera

³ con dos puertas delanteras

** Forma de movimiento: O = Orbital

B = Bidireccional/lineal

R = Oscilante

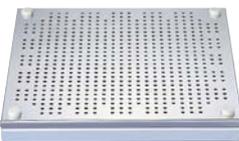
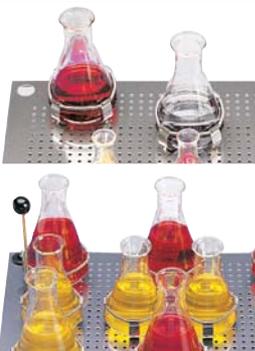
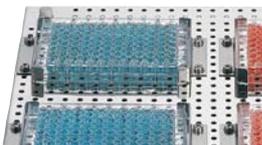
T = Balanceo

OH = Rotatorio



Accesorios LAUDA Varioshake

Para cualquier aplicación

	Denominación	VS 8 OE / BE / O / B
Bandejas de agitación, bases, bastidores de bandejas (adecuados para/cantidad máx.)		
	Base adhesiva, negra, 200 x 200 mm, recortable	2
	Base antideslizante	1
	Base antideslizante	-
	Bandeja de agitación	1
	Bandeja de agitación	-
	Bandeja de agitación	-
	Bandeja de agitación	-
	Soporte universal	1
	Soporte universal	-
	Soporte universal	-
	Bastidor de bandejas	-
Pinzas para atornillar en las bandejas (adecuadas para/cantidad máx.)		A000044
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 25 ml	45
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 50 ml	25
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 100 ml	16
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 200 ml	12
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 250 - 300 ml	9
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 500 ml	9
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 1000 ml	4
	Pinzas para matraces Erlenmeyer 2000 ml	2
	Pinzas para embudos de decantación de 50 ml (Squibb)	6
	Pinzas para embudos de decantación de 100 ml (Squibb)	6
	Pinzas para embudos de decantación de 250 ml (Squibb)	4
	Pinzas para embudos de decantación de 250 ml (forma cónica)	4
	Pinzas para embudos de decantación de 500 ml (Squibb)	3
Bastidor/soporte para atornillar en las bandejas (adecuado para/cantidad máx.)		A000044
	Soporte para tubos de ensayo, para un máximo de 24 tubos de 12 - 17 mm Ø, longitud 75 - 160 mm	3
	Soporte para tubos de ensayo, para un máximo de 16 tubos de 25 - 29 mm Ø, longitud 75 - 160 mm	2
	Soporte para placas de ensayo	4

VS 15 T / R	VS 15 O / B	VS 30 O	VS 20 OH	VS 60 OI	VS 45 OI	VS 150 OI	Número de pedido
-	4	8	-	4	6	8*	A000041
-	-	-	-	-	-	-	A000042
1	1	-	-	1	-	-	A000043
-	-	-	-	-	-	-	A000044
1	1	-	-	1	-	-	A000045
-	-	-	-	-	2	-	A000046
-	-	1	-	-	-	2	A000047
-	-	-	-	-	-	-	A000048
1	1	-	-	1	-	-	A000049
-	-	1	-	-	-	-	A000050
1	-	-	-	-	-	-	A000051
A000045	A000045	A000047	-	A000045	A000046*	A000047*	
79	79	99	-	79	52	99	A000025
49	49	99	-	49	33	99	A000026
36	36	50	-	36	22	50	A000027
22	22	26	-	22	15	26	A000028
16	16	26	-	16	13	26	A000029
12	12	26	-	12	10	26	A000030
9	9	12	-	9	6	12	A000031
4	4	9	-	4	3	9	A000053
-	11	-	-	-	-	-	A000054
-	11	-	-	-	-	-	A000055
-	8	-	-	-	-	-	A000056
-	8	-	-	-	-	-	A000057
-	6	-	-	-	-	-	A000058
-	A000045	A000047	-	A000045	A000046*	A000047*	
-	6	9	-	6	3	9	A000059
-	4	8	-	4	3	8	A000060
-	6	-	-	6	6	15	A000061

* Cantidad máxima indicada por bandeja

VS 45 OI (bandeja A000046): A partir de matraces de 300 ml, solo se puede utilizar una bandeja

VS 150 OI (bandeja A000047): A partir de matraces de 1000 ml, solo se puede utilizar una bandeja

