

Spécifications

Poids	200 kg
Dimensions	Largeur : 755 mm
	Profondeur : 1000 mm
	Hauteur : 820 à 1220 mm
Alimentation électrique requise	100Vac, 50/60Hz, 10A ±10%
<i>Ligne dédiée recommandée</i>	110Vac - 120Vac, 60Hz, 10A ±10%
	220Vac - 240Vac, 50/60Hz, 5A ±10%
Gamme d'épaisseur de coupe fine	De 0,5 à 100 µm
Gamme d'épaisseur de dégrossissage	De 5 à 500 µm
Course verticale de l'échantillon	64 mm
Course horizontale du couteau	48 mm
Orientation de l'échantillon	Sur 7° selon les axes x et y avec une position 0 / Rotation sur 360°
Fenêtre de coupe	Réglable
Modes de coupe motorisée	Continu / Coupe par coupe / Multi / Par impulsion
Vitesse de coupe motorisée	De 0 à 256 mm/s
Température de l'objet	De -50°C à +10°C
Température du couteau	De -35°C à -5°C
Température de la zone de stockage	Jusqu'à -60°C à une température du couteau de -35°C
Dégivrage de la chambre	Automatique ou immédiat

Versions disponibles

Caractéristiques	Equipement	Référence
CryoStar Nx70, 220-240V, 50Hz	Base	957040
CryoStar Nx70, 220-240V, 50Hz	Base avec module D de désinfection à froid	957050
CryoStar Nx70, 220-240V, 50Hz	Base avec système Vacutome	957060
CryoStar Nx70, 220-240V, 50Hz	Base avec module D de désinfection à froid et système Vacutome	957070
CryoStar Nx70, 110V 60 Hz	Base	957000
CryoStar Nx70, 110V 60 Hz	Base avec module D de désinfection à froid	957010
CryoStar Nx70, 110V 60 Hz	Base avec système Vacutome	957020
CryoStar Nx70, 110V 60 Hz	Base avec module D de désinfection à froid et système Vacutome	957030

Accessoires	Référence
Support Lames Jetables étroites	705840
Support Lames Jetables larges	705940
Rasoir acier 16 cm profil C	152020
Lame anti-roll en verre	449980
Pédale de commande de la motorisation de coupe	640380
Dosette	334220
Filtre à déchets pour système Vacutome (Conditionnement de 25)	281000

Accessoires	Référence
Platine circulaire 20 mm	715530
Platine circulaire 40 mm	715610
Platine circulaire 60 mm	715620
Moule 10 mm	570400
Moule 15 mm	570380
Moule 22 mm	570390



Thermo Scientific CryoStar NX70
Cryostat automatisé avancé

ergonomie optimale

... coupes parfaites

- Qualité de coupe inégalée • Confort de travail optimisé •
- Dispositif de refroidissement exclusif • Interface utilisateur très intuitive

pour toutes les applications

Une qualité de coupe inégalée

- Une avance motorisée inédite du support couteau assure une grande précision des épaisseurs de coupe
- Les réglages indépendants de la température du couteau et de l'échantillon garantissent une température de coupe idéale même en cas d'utilisation intensive
- 3 programmes de coupe mémorisables
- Un système d'orientation fine de l'échantillon sur tous les axes permet un alignement rapide, simple et précis
- Un Effet Peltier intégré, pour la préparation des échantillons, avec élément de refroidissement séparé, assurant ainsi un flux de travail rapide tout en réduisant la consommation d'énergie
- Le système Vacutome optionnel permet l'aspiration des déchets et contribue à déplisser les coupes au moment de leur réalisation

Gestion de la température rapide et précise

Un contrôle précis de la température est le facteur clef dans la réalisation de coupes de qualité. Ce contrôle de la température est particulièrement important au niveau du porte-échantillon, du couteau et de la zone de stockage « Cryobar » des prélèvements. Limiter le refroidissement actif à ces 3 éléments permet un ajustement rapide et un contrôle précis des températures pour des performances de coupe optimales.



Design innovant

- Un écran tactile et un unique joystick, pilotant les principales fonctions, permettent des réglages rapides et reproductibles
- Un écran LCD intégré comme seule interface pour le contrôle de tous les réglages de l'appareil
- Un éclairage par LED, ajustable en intensité, est intégré à la poignée de la fenêtre coulissante pour un positionnement assurant une visibilité idéale
- Edition de rapports d'exécution à l'écran avec fonction de sauvegarde sur clef USB

Ecran tactile et Joystick de contrôle

L'écran tactile couleur est la seule interface pour contrôler et régler tous les paramètres de fonctionnement. Le joystick multifonction permet le réglage rapide et intuitif des paramètres de coupe les plus fréquemment utilisés.



- | | |
|--|---|
| 1 Joystick de commande | 5 Coupe manuelle ET motorisée de série |
| 2 Ecran tactile à LED | 6 Design ergonomique |
| 3 Eclairage de la chambre par LED avec réglage de position et d'intensité | 7 Réglage en hauteur motorisé de série |
| 4 Désinfection automatique de la chambre en option | |

Confort de travail

- Un réglage en hauteur motorisé de l'appareil permet à tous les utilisateurs de travailler confortablement aussi bien en position assise que debout
- Un design conçu pour une ergonomie de travail idéale supprimant notamment les tensions cervicales et dorsales
- Une vaste chambre avec un éclairage par LED réglable en intensité et position pour une visibilité optimale
- Une coupe motorisée pour des coupes régulières tout en préservant l'utilisateur de toute fatigue ou pathologie liée au mouvement de coupe manuelle
- Deux modes d'économie d'énergie pour réduire la consommation électrique et le bruit



Réglage en hauteur motorisé intégré

Pour que chacun trouve sa position de travail idéal, une simple touche au niveau de l'écran tactile permet une réglage en hauteur de l'appareil de 82 à 122 cm. Associé au design ergonomique et à l'éclairage ajustable, cela contribue à un confort et une visibilité optimisés.

Sécurité des utilisateurs

- Le système de désinfection chimique automatique optionnel assure une protection contre les contaminants de surface
- Le déclenchement de la motorisation de coupe par une double impulsion sur le bouton « Start/Stop » ou sur la pédale optionnelle évite les risques de démarrages accidentels
- Le système Vacutome optionnel permet la collecte des copeaux durant le dégrossissage ou la coupe
- Un dispositif permet d'enlever la lame jetable du support, réduisant ainsi le risque de blessure



Système de désinfection à froid

Une solution de désinfection aqueuse non toxique (Sanosil) est vaporisée automatiquement dans toute la chambre. Ce système exclusif, rapide et efficace est l'assurance d'une sécurité du personnel non compromise durant la coupe.

Découvrez comment bénéficier de ces produits et des autres produits Thermo Scientific. Contactez dès à présent votre représentant produits Thermo Scientific pour obtenir une évaluation.