

Lyophilisateur de Paillasse CRIOS

4 kg -80°c



CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



CONSTRUCTION DU LYOPHILISATEUR:

Une chambre de sublimation que l'on utilise pour placer les produits à lyophiliser .

Un piège qui va condenser l'eau extraite des produits à lyophiliser.

Des plateaux chauffants pour apporter aux produits les calories nécessaires à la lyophilisation. Le plateau chauffant permet de réduire considérablement la durée du cycle de lyophilisation.

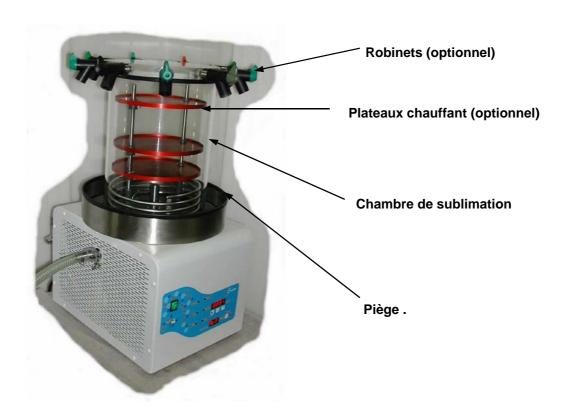
Une régulation pour conduire le cycle de lyophilisation.

Un système frigorifique adapté a l'utilisation envisagée (capacité, vide limite).

Un système de pompage (optionnel).

Des robinets pour lyophiliser à l'extérieur de la chambre (optionnel)

Le choix d'un lyophilisateur –55°c peut se justifier dans le cas de lyophilisation de produits sans solvants ou de petites quantités ne nécessitant pas un vide poussé.



CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



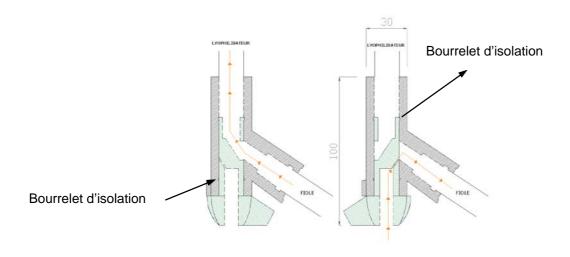


Illustration non contractuelle

Cette configuration permet de lyophiliser en flacons à l'extérieur de la chambre de sublimation, de façon continue grâce à ses robinets spécifiques autonomes .

Ces robinets sont en général le point sensible de l'étanchéité d'un lyophilisateur .

C'est pour cela que la société CRYONEXT a développé ses propres robinets pour enfin proposer un produit efficace garantissant une étanchéité optimum.



CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



CHAMBRE DE SUBLIMATION:

La chambre permet de congeler in situ les produits à lyophiliser et gérer en totalité le cycle de lyophilisation .

La chambre de sublimation est configurable par le nombre d'étagères et l'espacement entre chacune.

La surface est directement liée au nombre d'étagères à raison de 0.05 m² l'unité .



La conception de la chambre permet une décontamination facilitée. Les plateaux: chauffants Diamètre 350 mm .

Pré congélation possible dans le piège in-situ évitant les manipulations d'azote ou de carboglace.

Dimension de la chambre : H 400mm X D 400mm

Cylindre méthacrylate transparent pour visualisation les produits .

CRYOTEC

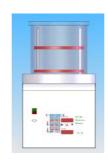
53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



Deux plateaux utiles :

110 mm de dégagement entre chaque étagère.

Surface 0.1 m².



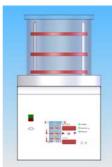
Plateau chauffant:

Diamètre 350 mm. Aluminium traité anti-corrosion. Puissance de chauffe 100w. Rebords pour empêcher les flacons de tomber.

Trois plateaux utiles:

68 mm de dégagement entre chaque étagère.

Surface 0.15 m².



Chambre transparente:

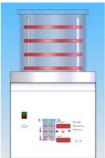
Hauteur 400 mm .



Quatre plateaux utiles :

47 mm de dégagement entre chaque étagère.

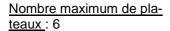
Surface 0.20 m².



Disposés sur le tour de la

Neuf robinets en standard.





L'espacement en entre les plateaux est réglable en continu, en faisant coulisser les plateaux sur les tiges guides.



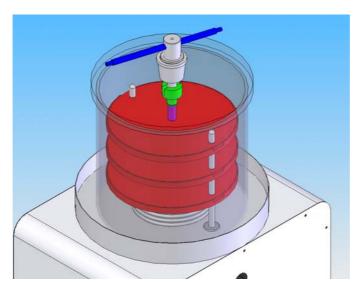
CRYOTEC

53 allée de Lauzard -Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



OPTION BOUCHAGE SOUS VIDE:

Option bouchage





Le système de bouchage sous vide permet de boucher sous vide ou gaz neutre .

Le levier de manœuvre se trouve sur le dessus de la chambre .

Les plateaux sont reliés au système de chauffage par des colonnes en inox pour permettre l'alimentation des résistances.

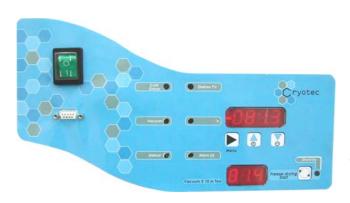
Les sondes produits permettent contrôler l'avancement de la lyophilisation .

CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



RÉGULATION CONTRÔLE ET AFFICHAGE:



Affichage digital:

De la température du piège.

De la température des plateaux.

De la température des produits.

Du vide en mtor

Les trois sondes produits permettent de vérifier la fin de lyophilisation primaire .(option)

L'appareil est capable de fonctionner avec l'électronique embarquée ,les principaux paramètres suivants sont configurables :

Consigne de température des plateaux pour lyophilisation (chauffe).

Consigne du vide de lyophilisation .

Consigne de vide a atteindre avant chauffage des plateaux.

Température a atteindre pour fin de lyophilisation .

Dégivrage.

CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050



SYSTEME FRIGORIFIQUE:



Compresseurs silencieux .

Isolement des échangeurs sous vide .

Électrovannes de distribution frigorifique vers les plateaux ou le piège.

Condensation du gaz frigorifique par refroidissement ventilé.

Gaz sans CFC.

Organes du circuit frigorifique brasés pour éviter les fuites par écrous vissés .

Les fabricants choisis par la société CRYONEXT ont en commun respectabilité, savoir faire et reconnaissance dans les milieux spécialisés .

Les organes composant nos produits ont donc en commun la pérennité , la fiabilité, sans négliger la performance et le confort d'utilisation.



PIEGE:

Capacité en glace de 4 KG volume total 10L

- Pour produits aqueux ...
- Évaporateur serpentin en acier inox .
- Dégivrage rapide par gaz chaud et remplissage d'eau (manuel) pour limiter le temps d'attente entre les lyophilisations.
- La température minimum du piège <u>-55°c</u>.

La visualisation de la glace est possible au travers de la chambre transparente .



CRYOTEC

53 allée de Lauzard –Parc d'activités la tour de Lauzard 34980 Saint gely du fesc / Tel 0467633256 Fax 0467602050