



## Le vide intelligent fait faire des économies

VACUUBRAND GMBH + CO KG

www.vacuubrand.com

Tél. : +33 (0)3 88 98 08 48 - Fax : +33 (0)3 88 98 01 20

Sebastien Faivre

sebastien.faivre@vacuubrand.com

Patrick Toutain-Keller

patrice.toutain-keller@vacuubrand.com



*On oublie souvent que la consommation électrique, la maintenance et l'amortissement du matériel de laboratoire sont des charges qui s'ajoutent à son coût d'acquisition. Le temps passé par le personnel à son utilisation, ainsi que la fiabilité et donc la disponibilité du matériel ne sont pas à négliger. Pour rapporter cela à une expression de plus en plus employée, il s'agit de maintenir les « Total Cost of Ownership » (TCO) aussi bas que possible.*

d'achat un peu plus élevé. Au final, il améliore sensiblement l'efficacité du laboratoire au quotidien tout en restant économique.

Retrouvez l'équipe de Vacuubrand sur Forum LABO&BIOTECH, Stand H 12



Le groupe de pompage PC 3001 VARO<sup>pro</sup> de VACUUBRAND a en cela valeur de modèle. Ses excellentes performances en production et régulation du vide en font un matériel reconnu et apprécié au laboratoire. Le vide limite de 2 mbar lui permet d'évaporer des solvants à haut point d'ébullition. La plupart du temps relié à un évaporateur rotatif, le PC 3001 VARIO<sup>pro</sup> a conquis les utilisateurs grâce à son mode automatique et le suivi de l'ébullition. Le niveau sonore extrêmement bas, sa compacité et grande durée de vie sont aussi des avantages significatifs.

Le PC 3001 VARIO<sup>pro</sup> peut être utilisé avec tous les types d'évaporateur rotatif. Le régulateur reconnaît instantanément les variations de pression de vapeur et adapte le vide en fonction. Le taux d'ébullition reste optimal et diminue jusqu'à 30% le temps d'évaporation par rapport à un système traditionnel. L'intérêt pour l'utilisateur est une exécution rapide du process et une dépense minimale lors de l'utilisation. En effet, grâce au mode automatique, l'évaporation se fait sans intervention par l'utilisateur. Le régulateur suit l'intégralité du process et l'utilisateur peut se consacrer à d'autres tâches.

Le principe VARIO® permet d'adapter la vitesse moteur à l'application. La pompe ne fonctionne que si le process l'exige, économisant ainsi de l'énergie. Cette économie s'ajoute au temps d'évaporation écourté. Au total, comparé à une pompe à vitesse fixe, la consommation électrique peut être diminuée de 90%.

La durée de vie particulièrement grande des membranes de l'ordre de 15.000 heures d'utilisation est encore allongée grâce à la variation de vitesse. En utilisation typique de laboratoire, la première maintenance n'est nécessaire en moyenne qu'au bout de 5 à 7 ans, pour un coût quasi négligeable sur la durée.

En prenant en compte ces avantages, le coût total (TCO) du PC 3001 VARIO<sup>pro</sup> est au niveau des systèmes de vide classique, malgré un prix

Dans le monde de la température:  
la précision LAUDA

# LAUDA



## Expérimenter l'excellence.

LAUDA Proline Edition X:  
X-trêmement fiable.  
Des fonctionnalités eX-clusives.

Inclus dans le pack Edition X:

Commande à distance

Logiciel Wintherm Plus

36 mois de garantie

Aujourd'hui, jusqu'à 25% d'avantages client\* !

**Maîtrisez plus sereinement encore les tâches de thermostatisation les plus exigeantes. De -90 °C à 300 °C.**

Depuis dix ans, les thermostats et cryothermostats LAUDA Proline sont réputés pour leur fiabilité dans le contrôle de la température, pour l'aspect intuitif de leurs commandes, et pour leur grande flexibilité à l'usage. Aujourd'hui, ces classiques se surpassent ! Nouveaux appareils Proline Edition X: Nouveau design, performances d'eX-ception et jusqu'à 25% d'avantages client\*.

Venez nous rendre visite lors du prochain Forum Labo, Stand D2/E1

[www.lauda-proline.de/fr](http://www.lauda-proline.de/fr)

\* par rapport au tarif maximum recommandé des appareils de la gamme actuelle. Proline thermostats et cryothermostats en version Command

