



FLEISCHHACKER

# UNSERE HELFER FÜR DIE PROBENVORBEREITUNG

Mischen, Homogenisieren, Trocknen und Entgasen



# RÜHRGERÄTE VON IKA® – LEISTUNGSSTARK MISCHEN

Der Magnetrührer C-MAG HS 7 besitzt eine Heizung und Heizplatte aus Glaskeramik, die eine sehr gute chemische Beständigkeit gewährleistet. Der leistungsstarke Motor ist für Rührmengen bis 10 l geeignet. Die Temperatur lässt sich fein justieren und wird auf dem LED-Display angezeigt.



- + Leistungsstarker Motor für Rührmengen bis 10 l (H<sub>2</sub>O)
- + Fester Sicherheitskreis von 550 °C
- + Warnung bei heißer Oberfläche zum Schutz vor Verbrennungen
- + Exakte Temperatureinstellung über Digitalanzeige (LED)
- + DIN-Buchse 12878 für den Anschluss eines elektronischen Kontaktthermometers zur hochpräzisen Temperaturführung
- + Abgesetzte Bedienfläche zum Schutz vor auslaufenden Flüssigkeiten

**Magnetührer C-MAG HS 7**  
Art.-Nr.: 103605812

**410,- €**

Die leistungsstarken Rührwerke sind für hochviskose Medien und intensives Mischen von Mengen bis 100 l (H<sub>2</sub>O) geeignet. Eine mikroprozessorgesteuerte Regelung stellt sicher, dass die eingestellte Drehzahl konstant gehalten wird – auch dann, wenn sich die Viskosität des Mediums ändert. Ein elektronischer Sicherheitskreis garantiert das Abschalten des Gerätes im Fehlerfall oder bei Überlastung.

- + Platzsparendes, kompaktes Design
- + Konstantes Drehmoment
- + Einfache Bedienung



Art.-Nr.	Modell	Drehzahlbereich [U/min]	Rührmenge max. pro Rührstelle [l]	Viskosität max. [mPas]	Preis in €
103603593	RW 20 digital	60–2.000	20	10.000	<b>861,-</b>
7159108	EUROSTAR 40 digital	0/30–2.000	25	30.000	<b>934,-</b>
7158826	EUROSTAR 60 digital	0/30–2.000	40	50.000	<b>1.012,-</b>
7156884	EUROSTAR 100 digital	0/30–1.300	100	70.000	<b>1.480,-</b>

# DISPERGIERER VON KINEMATICA

## ZUVERLÄSSIG HOMOGENISIEREN

Analytik oder Qualitätskontrolle aller Industrien benötigen Mahlproben in höchster Feinheit. Durch austauschbare Mahleinsätze und Siebe eröffnet sich ein großer Spielraum für alle Arten von trockenen Proben. Einfaches Handling, hohe Benutzersicherheit und effiziente Mahlergebnisse stehen im Zentrum.

Hohe Belastbarkeit und Widerstandsfähigkeit zeichnet diese Labormühle aus. Davon zeugen nicht nur massive gefräste Teile aus interner Fertigung, sondern auch gehärtete Komponenten, die für höchste Belastungen wie z. B. das Mahlen von Steinen ausgelegt worden sind (bis Mohshärte 6).

- + Stufenlose Drehzahlregelung
- + Einfache Reinigung
- + Sehr leiser servicefreier Motor
- + Integrierter Überlast-, Überhitzungs- und Blockierschutz

**POLYMIX® PX-MFC 90 D**  
Art.-Nr.: 107400021

**3.369,- €**



Der ergonomische Handdispersierer PT 1200 E ist durch sein geringes Gewicht bestens geeignet für die schnelle Bearbeitung kleinerer Probenmengen.

Der Stativ-Dispensierer PT 2500 E mit seinem schlanken, schallgedämmten Gehäuse hält genügend Leistung bereit, um eine Vielzahl Ihrer Anwendungen sicher und schnell zu bewältigen.

- + Einfache Bedienung
- + Intelligente Drehzahlregelung
- + EasyClean-Design
- + Click-&-go-Schnellkupplung



Art.-Nr.	Modell	Max. Volumen [ml]	Drehzahlbereich [U/min]	Gewicht [g]	Antriebsleistung [W]	Preis in €
537411200	PT 1200 E	250	0-25.000	440	100	929,-
107401055	PT 2500 E	2.500	0-30.000	1.800	500	1.145,-

Wir halten auch passende Aggregate für verschiedenste Dispersieraufgaben für Sie bereit.

# LABORMIXER VON KINEMATICA

## EFFIZIENT UND LEISTUNGSSTARK

Analytik und Qualitätskontrolle verlangen nach Gerätschaften, die in der Probenvorbereitung flexibel und einfach in der Handhabung sind. Diese Mixer sind bestens geeignet für das intensive Mischen, Dispergieren, Homogenisieren, Emulgieren oder Zerkleinern von schnittfähigen Materialien im trockenen Zustand. Einfaches Handling, hohe Benutzersicherheit und Effizienz sind Garant für erfolgreiche Analysen.

- + Stufenlose Drehzahlregelung mit integriertem Ein-/Ausrichter
- + Ruck-, schlagfreie und lastkompensierte Drehzahlregelung
- + Mixaufsätze aus spülmaschinenfesten Materialien
- + Inbetriebnahme nur mit Schutzhaube bzw. Deckel
- + Vibrationsgedämpfte Schnellkupplung
- + Sehr leiser Kollektormotor mit integrierter Ventilator Kühlung
- + Integrierter Überlast-, Überhitzungs- und Blockierschutz



Art.-Nr.	Modell	Mögliche Aufsätze [ml]	Drehzahlbereich [U/min]	Preis in €
517428001	MICROTRON® MB 550	125-1.000	1.000-15.000	1.049,-
7319188	MICROTRON® MB 800	2.000-4.000	1.000-17.000	1.129,-

Art.-Nr.	Typ	Aufsatz passend für	Arbeitsvolumen [ml]	Preis in €
517458001	MBA 125	MICROTRON® MB 550	125	219,-
517458004	MBA 250	MICROTRON® MB 550	250	222,-
517458016	MBA 500	MICROTRON® MB 550	500	299,-
517458005	MBA 1000	MICROTRON® MB 550	1.000	349,-
7319189	MBA 2000	MICROTRON® MB 800	2.000	452,-
7709411	MBA 4000	MICROTRON® MB 800	4.000	649,-

Viele weitere Mixaufsätze verfügbar.

# TROCKEN- UND WÄRMESCHRÄNKE

## AVANTGARDE.LINE VON BINDER

BINDER Trockenschränke mit natürlicher Konvektion oder Umluft stehen für hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Durch umfassende Neuentwicklungen erfüllen die Multitalente die Anforderungen an Trocknung oder Warmlagerung von Proben noch gezielter. Die Geräte der Avantgarde.Line überzeugen durch beste Energieeffizienz am Markt und Bedienkomfort sowie hohe Temperaturgenauigkeit dank neuester APT.lind™-Technologie.

- + Einfache Datenaufzeichnung
- + Leichte, intuitive Bedienbarkeit
- + Absolut homogene Temperaturverteilung
- + Click-&-go-Schnellkupplung
- + Bis zu 30 % energiesparender als marktübliche Geräte



Art.-Nr.	Modell	Innenmaße in cm [B x H x T]	Verfahren	Innenraumvolumen [l]	Preis in €
104010333	ED 56	36 x 42 x 38	Natürliche Konvektion	57	868,-
104010303	FD 56	40 x 44 x 34,5	Umluft	60	1.152,-
104010295	FED 56	40 x 44 x 34,5	Umluft	60	1.555,-
104010335	ED 115	51 x 53 x 42,5	Natürliche Konvektion	114	1.280,-
104010305	FD 115	55 x 55 x 38,5	Umluft	116	1.585,-
104010293	FED 115	55 x 55 x 38,5	Umluft	116	2.072,-
104010339	ED 260	61 x 76 x 55	Natürliche Konvektion	255	2.392,-
104010309	FD 260	65 x 78 x 51,5	Umluft	259	2.624,-
104010299	FED 260	65 x 78 x 51,5	Umluft	259	3.023,-
414012076	ED 720	96 x 128 x 60,5	Natürliche Konvektion	743	4.250,-
7708347	FD 720	100 x 130 x 57	Umluft	741	4.745,-
104010218	FED 720	100 x 130 x 57	Umluft	741	5.197,-

Viele weitere Ausführungen auf Anfrage verfügbar.



FLEISCHHACKER



**Fleischhacker GmbH & Co. KG**

An der Silberkuhle 18  
58239 Schwerte  
T 02304 931-0  
F 02304 931-199  
labor@fleischhacker.biz  
www.fleischhacker.biz

Membran-Vakuumpumpen sind trockenlaufende Geräte für den Einsatz in verschiedensten Laboranwendungen. Sie fördern, verdichten und evakuieren Luft, Gase und Dämpfe, ohne die Medien zu verunreinigen.

- + 100 % ölfreie Förderung – dadurch unverfälschtes Fördern, Evakuieren und Verdichten
- + Umweltfreundlich
- + Hohe Gasdichtigkeit

Art.-Nr.	Modell	Förderrate [m <sup>3</sup> /h]	Endvakuum [mbar abs.]	Schutzart des Motors	Preis in €
566210130	N 816.3 KT.18	0,96	20,0	IP 20	499,-
7329571	N 938.50 KT.18	1,80	8,0	IP 20	842,-
566240220	N 820.3 FT.18	1,20	15,0	IP 44	1.105,-
6033959	N 920 KT.29.18	1,26	2,0	IP 20	1.589,-

**Profitieren Sie von unseren attraktiven Preisen und dem umfangreichen Produktportfolio.**

In unserem Onlineshop unter [www.fleischhacker.biz](http://www.fleischhacker.biz) finden Sie einen Auszug unseres Sortiments.

Sie haben Ihren Wunschartikel nicht gefunden? Dann sprechen Sie uns einfach an – gerne sind wir behilflich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.