

°LAUDA



SCHÜTTELAPPARATE

Leistungstark, ausdauernd, langlebig. GFL Technology.

°FAHRENHEIT. °CELSIUS. °LAUDA.

LAUDA Schüttelapparate



Applikationsvielfalt

Ob Kreisschüttler, Hin- und Her- oder Überkopfschüttler, von 15 ml- und 50 ml-Gefäßen über Erlenmeyer-Kolben bis zum Kanister: LAUDA Schüttelapparate sind in vielen Varianten für jede Anwendung erhältlich und schütteln jede Probe zuverlässig und gleichmäßig.



Umfangreiches Zubehör

Dank eines umfangreichen Zubehörprogramms sind die LAUDA Schüttelapparate für viele Anwendungszwecke einsetzbar. Von Haftmatten bis zum Universalaufsatz lassen sich die Geräte für jeden Bedarf optimal ausrüsten.



Zuverlässig und langlebig

Schüttelapparate sind die typischen »Arbeitstiere« im Labor und werden von vielen Anwendern täglich genutzt. LAUDA Schüttelapparate werden mit »GFL Technology« gefertigt und stehen für höchste Qualität, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit.



GFL Technology – Höchste Qualität in erstklassigem Design

Mit den neuen Varioshake Schüttelapparaten erweitert LAUDA sein Produktangebot von zuverlässigen Laborgeräten für ein umfassendes Spektrum von Anwendungen. Die Gerätelinie LAUDA Varioshake umfasst sechs Schüttelapparate in drei Größen und drei unterschiedlichen Schüttelbewegungen sowie drei Schüttelinkubatoren in drei Größen mit einer Schüttelbewegung. Ebenso wie die neuen LAUDA Hydro Wasserbäder besitzen die Varioshake Schüttelapparate das Prädikat ›GFL Technology‹ und stehen damit für die langjährige Erfahrung und Qualität des Premiumherstellers LAUDA-GFL Gesellschaft für Labortechnik, der zum 31. Dezember 2018 Teil der LAUDA Gruppe wurde. Mit modernem LAUDA Design und exzellenten Leistungsdaten stehen die neuen GFL Technology Laborgeräte für höchste Qualität und Präzision. Ein umfangreiches Angebot an Zubehör sorgt für hohe Flexibilität im Einsatz und bietet Lösungen für eine Vielzahl von Laboranwendungen.



Preiswert und variabel

Ob für Standardarbeiten mit geringen Anforderungen oder als Sonderlösung für spezielle Applikationen: LAUDA Schüttelapparate und -inkubatoren sind variabel einsetzbar und preislich attraktiv.



Kompakte Bauform

LAUDA Schüttelapparate fügen sich platzsparend in jede Laborlandschaft ein. Die kompakte Bauform sorgt für geringen Platzbedarf auf der Arbeitsfläche und gewährleistet die Integration in Standard-Inkubatoren.



Perfekte Temperaturkontrolle

LAUDA Schüttelinkubatoren ermöglichen auch anspruchsvollste Anwendungen mit aktiv gesteuerter Temperierung unter hoher Temperaturkonstanz.



LAUDA Varioshake Schüttelapparate

Anwendungen und Produkteigenschaften

Ausdauernd, leistungsstark, langlebig

LAUDA Varioshake Schüttelapparate bestehen durch höchste Qualität, Langlebigkeit und absolute Zuverlässigkeit. Ihre stabile, verschleißarme Mechanik sorgt für besonders ruhige Arbeitsweise und verlässlichen Dauerbetrieb. Ob behutsames Mischen oder kräftiges Schütteln, Varioshake Schüttelapparate und ein maßgeschneidertes Zubehör sind immer eine ideale Lösung.



Die robusten Einstiegsschüttler mit digitaler Steuerung – Varioshake VS 8 O und VS 8 B

Typische Anwendungsbereiche

Orbital, linear und überkopf schüttelnd in:

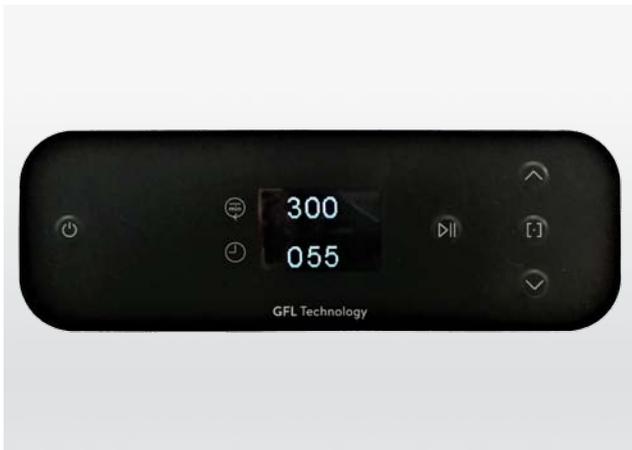
- Biologie und Mikrobiologie
- Medizinischer Diagnostik
- Analytischen Laboratorien
- Prüfinstituten, Universitäten und Forschungseinrichtungen
- Laboren der Qualitätssicherung



Moderne digitale Steuerung und erweiterter Funktionsumfang – Varioshake VS 15 O und VS 15 B

Stufenlos einstellbar, sanft anlaufend

Die digital gesteuerten Schüttelapparate bieten einen erweiterten Timerbereich, Start/Stop-Funktion und hohe Reproduzierbarkeit durch Speicherung der letzten Betriebsparameter.



Mit digitaler Steuerung – intuitiv und leicht bedienbar

Schüttelinkubatoren

Ob einfach und kompakt oder robust mit mehreren Schüttelebenen: LAUDA Varioshake Schüttelinkubatoren sind Spezialisten für Mischen und Schütteln unter exakt reproduzierbaren Kreisbewegungen und Temperaturen bis 70°C. Sie überzeugen durch optimale Temperaturverteilung im gesamten Nutzraum und umfangreiche Funktionsvielfalt.



Varioshake VS 60 OI – Kompakt, ökonomisch, leistungsstark

Technische Daten

Gerätetyp	Umgebungstemperatur °C	Größe Bewegungstisch mm	Lastaufnahme max. kg	Schüttelamplitude mm	Schüttelfrequenz min ⁻¹	Bewegungsart**	Abmessungen (B × T × H) mm	Gewicht kg	Netzspannung	Leistungsaufnahme max. kW	Bestellnummer
Schüttelapparate											
VS 8 O	10 ... 50	330 × 330	8	10	20 ... 500	O	350 × 355 × 160	11,0	230 V; 50 Hz	0,07	L003057
VS 8 B	10 ... 50	330 × 330	8	20	20 ... 300	B	350 × 355 × 160	11,0	230 V; 50 Hz	0,07	L003058
VS 15 O	10 ... 50	450 × 450	15	30	20 ... 300	O	480 × 487 × 160	19,5	230 V; 50 Hz	0,07	L003061
VS 15 B	10 ... 50	450 × 450	15	30	20 ... 300	B	480 × 487 × 160	19,5	230 V; 50 Hz	0,07	L003062
VS 30 O	10 ... 50	676 × 540	30	32	20 ... 250	O	705 × 607 × 160	34,0	230 V; 50 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

Gerätetyp	Umgebungstemperatur °C	Arbeitstemperaturbereich °C	Arbeitstemperaturbereich mit Wasserkühlung °C	Temperaturkonstanz ± K	Heizleistung max. kW	Nutzraumabmessungen mm	Nutzraum-Volumen L	Lastaufnahme max. kg	Schüttelamplitude mm	Schüttelfrequenz min ⁻¹	Bewegungsart**	Abmessungen (B × T × H) mm	Gewicht kg	Netzspannung	Leistungsaufnahme max. kW	Bestellnummer
Schüttelinkubatoren																
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

¹ mit Acrylglasshaube

² mit einer Fronttür

³ mit zwei Fronttüren

** Bewegungsform: O = Orbital

B = Bi-direktional / Linear

OH = Überkopf



LAUDA Varioshake Zubehör

Für jeden Einsatzzweck

	Bezeichnung	VS 8 O / B
Schütteltable, Auflagen, Aufsatzgestelle (geeignet für/max. Anzahl)		
	Haftmatte, schwarz, 200 x 200 mm, zuschneidbar	2
	Rutschsichere Auflage	1
	Rutschsichere Auflage	-
	Schütteltable	1
	Schütteltable	-
	Schütteltable	-
	Schütteltable	-
	Universalaufsatz	1
	Universalaufsatz	-
	Universalaufsatz	-
Klammer zum Aufschrauben auf Table (geeignet für/max. Anzahl)		A000044
	Klammer für Erlenmeyerkolben 25 ml	45
	Klammer für Erlenmeyerkolben 50 ml	25
	Klammer für Erlenmeyerkolben 100 ml	16
	Klammer für Erlenmeyerkolben 200 ml	12
	Klammer für Erlenmeyerkolben 250 - 300 ml	9
	Klammer für Erlenmeyerkolben 500 ml	9
	Klammer für Erlenmeyerkolben 1000 ml	4
	Klammer für Erlenmeyerkolben 2000 ml	2
	Klammer für 50 ml Scheidetrichter (Squibb)	6
	Klammer für 100 ml Scheidetrichter (Squibb)	6
	Klammer für 250 ml Scheidetrichter (Squibb)	4
	Klammer für 250 ml Scheidetrichter (konische Form)	4
	Klammer für 500 ml Scheidetrichter (Squibb)	3
Gestell / Halterung zum Aufschrauben auf Table (geeignet für/max. Anzahl)		A000044
	Reagenzglasgestell für max. 24 Gläser 12 - 17 mm Ø, Länge 75 - 160 mm	3
	Reagenzglasgestell für max. 16 Gläser 25 - 29 mm Ø, Länge 75 - 160 mm	2
	Halterung für Testplatten	4

VS 15 O / B	VS 30 O	VS 20 OH	VS 60 OI	VS 45 OI	VS 150 OI	Bestellnummer
4	8	-	4	6	8*	A000041
-	-	-	-	-	-	A000042
1	-	-	1	-	-	A000043
-	-	-	-	-	-	A000044
1	-	-	1	-	-	A000045
-	-	-	-	2	-	A000046
-	1	-	-	-	2	A000047
-	-	-	-	-	-	A000048
1	-	-	1	-	-	A000049
-	1	-	-	-	-	A000050
A000045	A000047	-	A000045	A000046*	A000047*	
79	99	-	79	52	99	A000025
49	99	-	49	33	99	A000026
36	50	-	36	22	50	A000027
22	26	-	22	15	26	A000028
16	26	-	16	13	26	A000029
12	26	-	12	10	26	A000030
9	12	-	9	6	12	A000031
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	A001743

* Angegebene Höchstmenge pro Tablar

VS 45 OI (Tablar A000046): Ab Kolben 300 ml nur 1 Tablar einsetzbar

VS 150 OI (Tablar A000047): Ab Kolben 1000 ml nur 1 Tablar einsetzbar

