

Descriptif technique

**Lyophilisateur de Paillasse
CRIOS -80°C
4.5 Kg**



Lyophilisateur de Paillasse
CRIOS -80°C
2 Kg



Table des matières

1- CONSTRUCTION DU LYOPHILISATEUR	4
2- CHAMBRE DE SUBLIMATION	6
3- OPTION BOUCHAGE SOUS VIDE	8
4- RÉGULATION CONTRÔLE ET AFFICHAGE	9
5- SYSTÈME FRIGORIFIQUE	10
6- PIÈGE	11

1 - 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. (En option)
- Une régulation pour conduire le cycle de lyophilisation.
- Un système frigorifique adapté à l'utilisation envisagée (capacité, vide limite).
- Un système de pompage (En option).
- Des robinets pour lyophiliser à l'extérieur de la chambre.
- Un système de bouchage manuel (En option).

Le choix d'un lyophilisateur -80°C peut se justifier dans le cas de lyophilisation de produits sans solvants ou de petites quantités ne nécessitant pas un vide poussé.

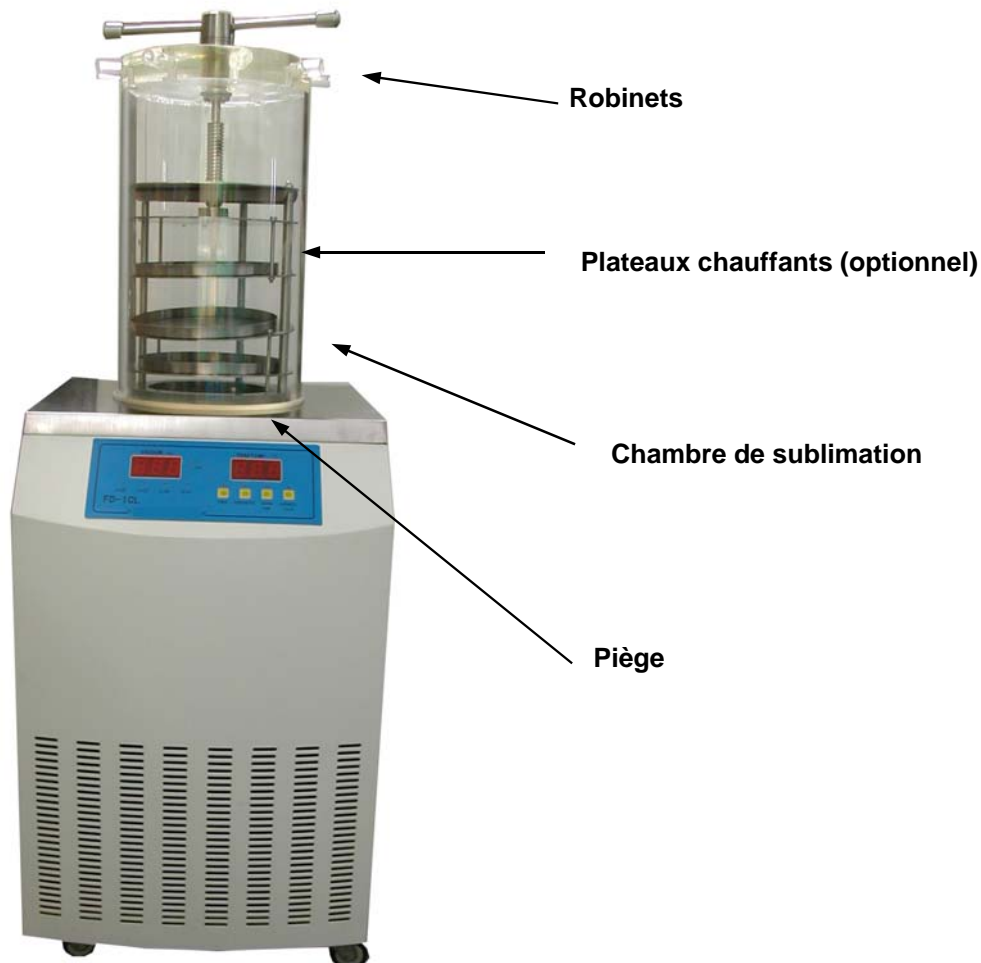


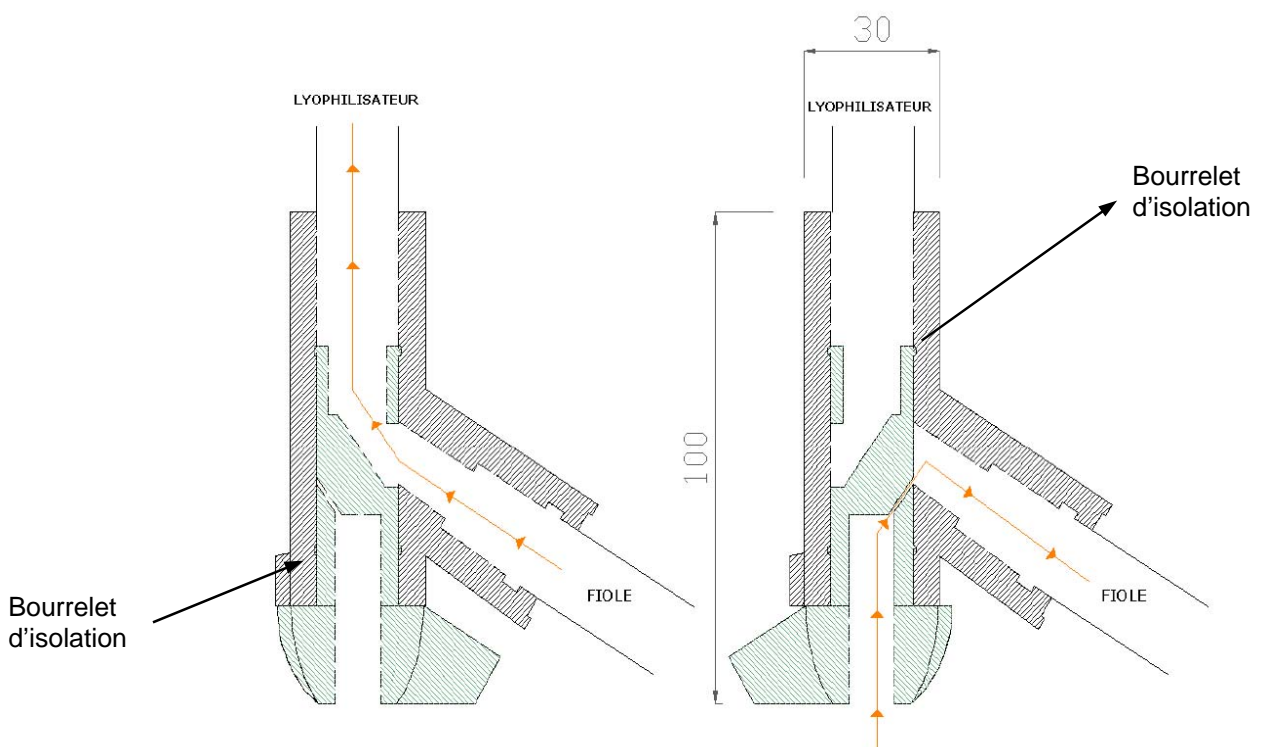


illustration non contractuelle

Cette configuration permet de lyophiliser en flacon 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.



2 - CHAMBRE DE SUBLIMATION.

La chambre permet de congeler in-situ les produits à lyophiliser, et de 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.



La conception de la chambre permet une décontamination facilitée.

Les plateaux : Diamètre 200 mm.

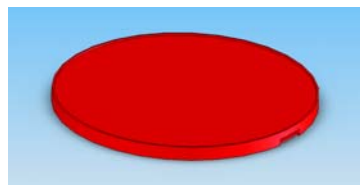
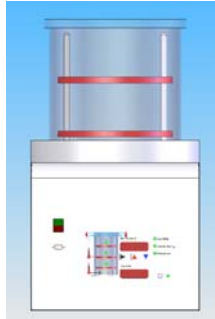
Pré-congélation possible dans le piège in-situ évitant les manipulations d'azote ou de carboglace.

Dimension de la chambre : H 480 X D 260 mm.

Cylindre méthacrylate transparent pour visualiser les produits

Deux plateaux utiles :

Surface 0.25 m².



Plateau :

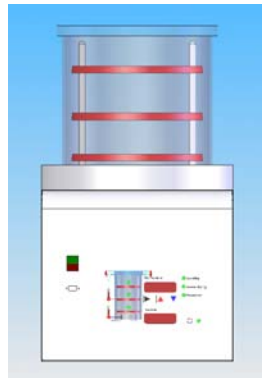
Diamètre 200 mm.

Aluminium traité anti-corrosion.

Rebords pour empêcher les flacons de tomber.

Trois plateaux utiles :

Surface 0.38 m².



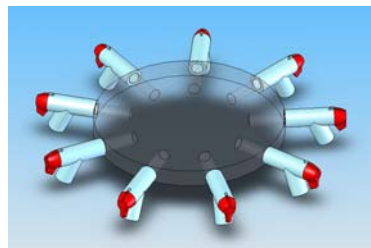
Chambre transparente :

Hauteur 480 mm .

Diamètre 262 mm.

Robinets :

Disposés sur le tour de la chambre .
Huit robinets en standard.



3 - OPTION BOUCHAGE SOUS VIDE.

Option bouchage



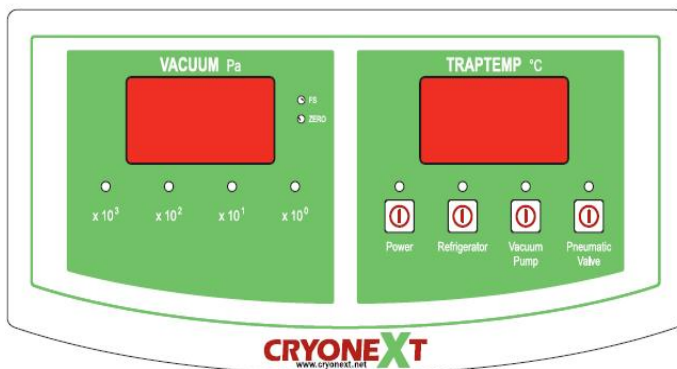
Le système de bouchage sous vide permet de boucher sous vide ou gaz neutre.

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 (en option).

Les sondes produits permettent de contrôler l'avancement de la lyophilisation (en option).

4 - RÉGULATION CONTRÔLE ET AFFICHAGE.



(photo non contractuelle)

Affichage digital :

- De la température du piège.
- De la température des produits.
- Du vide en mTorr.

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 à atteindre avant chauffage des plateaux.
- Température à atteindre pour fin de lyophilisation.
- Dégivrage.

5 - 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.

6 - PIÈGE.

Capacité en glace: 4,5 KG

Le piège -80° est capable de condenser plus d' 1 cm de glace sans influencer sur le vide limite.

- ▣ Pour produits aqueux ...
- ▣ Évaporateur serpentin en acier inox .
- ▣ Dégivrage rapide en 10 min pour limiter le temps d'attente entre les lyophilisations.
- ▣ Température maximum du piège -80°C .

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



53 Allée de Lauzard

P.A La Tour de Lauzard

34980 Saint Gély du Fesc

Téléphone : 04 67 60 20 60

Télécopie : 04 67 60 20 50

Messagerie : cryonext@orange.fr

Web: www.cryonext.net

