

ThermoMixer® C, Eppendorf ThermoMixer® C

Der **Eppendorf ThermoMixer C** verbindet einzigartige Mischperformance mit überragender Temperaturleistung und sorgt stets für vollständige, zuverlässige und reproduzierbare Versuchsergebnisse. Unterstützen Sie die Durchmischung Ihrer Probe durch parallele Temperierung oder verkürzen Sie die Reaktionszeit Ihrer Inkubation durch gleichzeitiges Mischen.

- Herausragende Mischergebnisse dank einzigartiger 2DMix-ControlTechnologie
- Vermeidung von Kondensatbildung und verbesserte Temperaturhomogenität bei Verwendung des neuen ThermoTop
- Ergonomisches Design
- Eppendorf QuickRelease™ Technologie zum einfachen Auswechseln der Eppendorf SmartBlocks™
- Höchste Flexibilität dank der großen Auswahl an austauschbaren SmartBlocks
- Heizen, Mischen und Kühlen in allen gängigen Gefäß- und Plattenformaten im Volumenbereich von 5 µl bis 50 ml

Eppendorf ThermoTop®– Die optimale Ergänzung

Ab sofort können Proben bedenkenlos temperiert werden: das neue ThermoTop mit außergewöhnlicher condens.protect-Technologie vermeidet zuverlässig die Bildung von Kondensat an Gefäßdeckel und -wand. Die Bedienung ist einfach, intuitiv und erfordert keine zusätzliche Kabelverbindung. Mit Aufsetzen des Eppendorf ThermoTop auf das Gerät beginnt es sofort zu heizen. Die Temperatur passt sich dabei optimal an die Versuchstemperatur an, um die Probe nicht negativ zu beeinflussen. Kondensattröpfchen können erst gar nicht entstehen.



eppendorf



Artikel	Best.-Nr.
① ThermoMixer® C	10 69 82015
Grundgerät ohne Eppendorf SmartBlock™, 220 V–240 V	
② ThermoTop®	10 69 83003
mit condens.protect®-Technologie	
SmartExtender, 1,5 ml	10 69 80008

