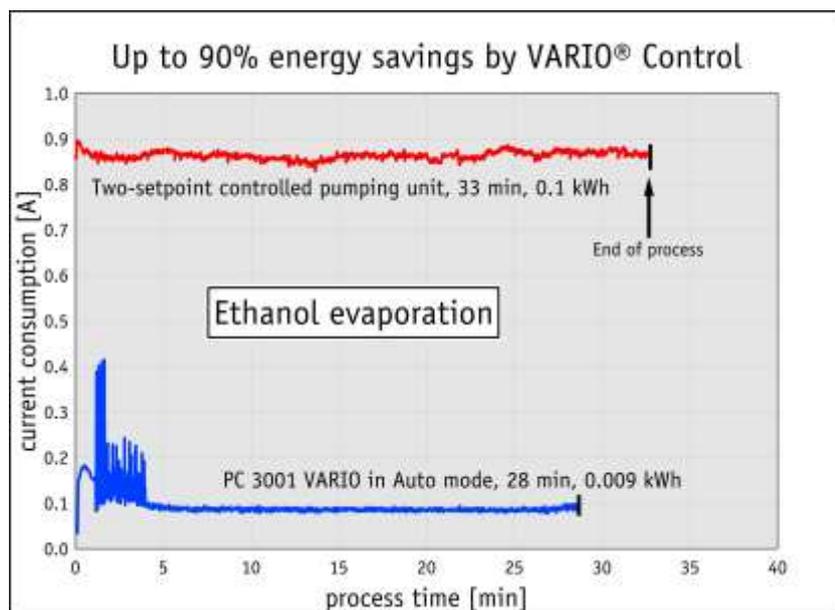


Optimice los procesos de vacío en el laboratorio con la tecnología VACUUBRAND VARIO®: Ahorro en tiempo, en energía y bajo mantenimiento

Las bombas de membrana y los puestos de vacío con resistencia química VARIO® optimizan el vacío automáticamente y de forma exacta mediante el ajuste de la velocidad del motor de la bomba de vacío. En el sistema convencional de control de dos puntos con válvula solenoide la bomba trabaja de forma continua al 100 % de su velocidad. Con el control VACUUBRAND VARIO® la velocidad de la bomba se ajusta de forma automática a los requerimientos de vacío del proceso. Por lo tanto el consumo de potencia y así el coste de la energía dependiendo del proceso se pueden reducir hasta el 90 %. Debido a la menor velocidad del motor hay una menor oscilación por minuto y así los intervalos entre los mantenimientos se extienden de forma significativa. Las bombas VARIO® están casi libres de mantenimiento en muchas aplicaciones. El controlador de vacío CVC 3000 soporta destilaciones completamente automáticas con la detección automática del punto de ebullición y el ajuste sin que el usuario tenga que preseleccionar, también puede controlar y reproducir secuencias programadas. Las tasas de evaporación son maximizadas por el control libre de histéresis de la presión de vapor y el tiempo de proceso se acorta. En comparación con el control de dos puntos se consigue un ahorro de tiempo de más del 30 %. VACUUBRAND ofrece la tecnología VARIO® para bombas de membrana con resistencia química en un amplio espectro de rendimiento. Con caudales de 2 m³/h a casi 20 m³/h las típicas aplicaciones simples de laboratorio tales como evaporadores rotativos son cubiertas así como líneas de vacío o la sustitución de bombas rotativas de paletas con aceite en el kilolab y en la planta piloto. Para mayores demandas en cuanto al caudal se pueden realizar puestos de vacío con caudales de hasta 75 m³/h. Con vacíos finales excelentes hasta por debajo de 2 mbar se pueden evaporar incluso disolventes de alto punto de ebullición fácilmente a temperaturas bajas.



Ahorro de energía hasta el 90 % con VARIO®-Control

