

**NINOLABS MISSION** er at være indkøbernes og brugernes førstevalg som leverandør af basis laboratorieudstyr.

Vores mål er, du skal være tilfreds med Ninolab som leverandør, og vide vi altid vil hjælpe og rådgive dig.

Hos os er kunden altid i centrum om det gælder:

- Rådgivning til valg af det bedst egnede udstyr til netop dit behov
- Applikationshjælp og fuld udnyttelse af udstyret i din virksomhed
- Service på udstyr

– Vi vil gøre vores bedste for at yde en absolut optimal indsats.

## The Ninolab team



Kontakt:  
Ebba Glückstadt,  
Salgschef  
Tel. 29 24 08 38  
egl@ninolab.dk



Kontakt:  
Eva Kokholm,  
Produktspecialist  
Tel. 29 24 87 50,  
eko@ninolab.dk



Kontakt:  
Thomas Rigenstrup,  
Produktspecialist  
Tel. 29 24 08 12  
tri@ninolab.dk



Kontakt:  
Heidi Herup,  
Produktspecialist  
Tel. 30 28 91 85  
hhe@ninolab.dk



Kontakt:  
Kirsten Nørgaard  
Salg / Service  
Tel. 44 91 10 07  
kno@ninolab.dk

## Laboratorieudstyr i verdensklasse!

Thermo Scientific Forma Ultra har igennem mange år været forhandlet af Ninolab. Ved en konkurrence grundet AB Ninolabs 45 års jubilæum, er der fundet en kummefryser der har fungeret i 31 år og som stadig fungerer.



## - 86° fryserne

### Tryk og sikker

Lavtemperatur skabsfryser med enkelt eller dobbelt dør fra Forma.

Pålidelige fryserne der dækker ethvert behov hvis tryk og sikkerhed er et krav for dine prøver.

Formas skabsfryserne findes i 2 modeller og mange størrelser. Vælg en model med 2 yderdøre eller 1 yderdør (se foto)

Foruden den/ de kraftigt isolerede yderdøre er Forma udstyret med 4 separate inderdøre der hver især beskytter fryserummet mod unødigt kuldespild når yderdør åbnes.



- 86° fryserne  
fra kr. 35.000,-

Formas - 86° fryserne findes i både kummer og skabe i et stort spænd af størrelser fra 85 liter og helt op til 793 liter



Beskyt dine prøver:

Formas fryserne er med 3 års fuld garanti samt 5 års kompressor garanti. Livstidsgaranti på isolering og chassis

- **Hurtigste** til at genopnå temperaturen efter åbning
- **Bedste** til at holde på temperaturen ved strømsvigt
- **Kraftigste** isolering selv i døren
- **Mindste** tilisning i døren pga trippel dørliste
- **Laveste** energiforbrug
- **Laveste** støjniveau
- **Ergonomisk** og brugervenligt enkelthåndsbetjent dørgreb

Fyld fryseren op med nogle af vores forskellige racks og få dem med til vores markedsvenlige pris.

## Stort udvalg i racks til alle fryserne

En fryseres størrelse er ikke kun de antal liter fryseren er, men mere et spørgsmål om hvor meget fryseren rummer. Forma fryser model 907, 793 liter, plads til 24 rack, 600 stk. 5cm æsker, 60.000 stk. cryorør.

### Racks til skabsfryserne

Med skuffer, så kun den skuffe der har den ønskede æske trækkes ud. Eller racks hvor æskerne tages ud fra siden af raket, til 5, 7 og 10cm æsker.

#### f.eks.

##### Skabsfryserne:

model 705/905, 490 liter (plads til 320 stk. 5cm æsker)  
model 706/906, 631 liter (plads til 400 stk. 5cm æsker)  
model 907, 793 liter (plads til 600 stk. 5cm æsker)

### Racks til kumrefryserne

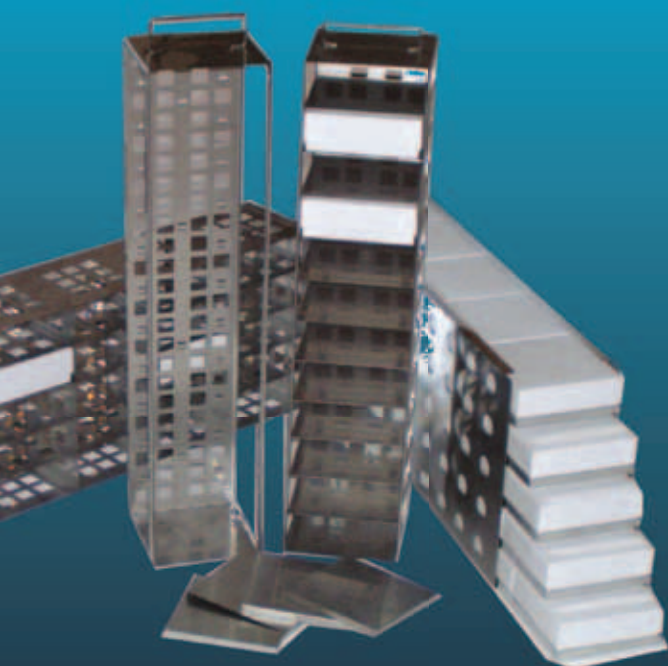
med hylder der er lette at flytte. De samme rack kan benyttes til både 5, 7 og 10cm æsker.

#### f.eks.

##### Kumrefryserne:

model 712, 360 liter (plads til 252 stk. 5cm æsker)  
model 720, 566 liter (plads til 396 stk. 5cm æsker)

**Vi har -80°C fryserne i størrelser fra 35 liter og op til 793 liter.**





## Thermo Scientific Forma CO<sub>2</sub>-inkubatorer

Forma har produceret CO<sub>2</sub> inkubatorer i mere end 60 år, og er i dag verdens førende på området.

I dag har Thermo Forma følgende modeller i programmet:

- Vandkappe med HEPA filtration
- Direkte varme med HEPA filtration
- Direkte varme med HEPA filtrering, steriliserings funktion og kontrollerbar luftfugtighed
- Direkte varme til store og små volumener

### Gælder alle modeller:

- Invendigt i højglanspoleret rustfrit stål
- Let at rengøre – runde hjørner
- Indretning er enkel og let at afmontere
- Høj temperatur nøjagtighed
- Opvarmet inderdør med dobbelt glas
- Autoklaverbar dørpakning

CO<sub>2</sub> -  
inkubatorer  
priser  
fra Kr. 20.000



## Thermo/Formas verdens ledende vandkappe CO<sub>2</sub>-inkubatorer har mange unikke fordele.

### Ideelt dyrkningsmiljø

Inkubatorerne kan vælges med både CO<sub>2</sub> og O<sub>2</sub> kontrol. Et individuelt O<sub>2</sub> display sikrer god kontrol med den ønskede O<sub>2</sub> i niveauet 1-20%.

Model	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>
3111	T/C	Nej
3121	IR	Nej
3131	T/C	Ja
3141	IR	Ja

## ThermoForma Scientific SteriCycle® CO<sub>2</sub> Inkubatorer

### SteriCycle model 371 eller 381

- Let at servicere! (sensor og filtre sidder i kammeret)
- Opnår klasse 100 i kammeret inden for 5 minutter
- Dokumenteret steriliseringscyklus ved 140°C
- Frit valg mellem TC eller IR sensor



## Steri-Cult – CO<sub>2</sub>-inkubator med justerbar fugt, Hepa-filtrering og sterilisering.

I næsten 20 år har Thermo/Formas inkubator Steri-Cult været ledende inden for høj præcision og pålidelighed. Steri-Cult startede med den ledende teknologi så som IR-sensor, Mikroprocessorkontrol, indstillelig luftfugtighed og HEPA filtrering.

### Fordelene er mange, bl.a;

- Kontrolleret, indstillelig fugt
- Sterilisering 140°C – total tid 14 timer
- Datalogger (FDA part 11 godkendt) findes som option
- IQ/OQ kan bestilles
- mm.



Model	CO <sub>2</sub>	Volumen
3308	IR	232l
3311	IR	322l

## Ønskes større eller mindre CO<sub>2</sub>-inkubatorer?

I Thermo's program findes CO<sub>2</sub>-inkubatorer med en volumen fra 40 liter op til 821 Liter.

Ring eller mail - vi returnerer med en brochure plus et godt tilbud der altid kan måle sig med det bedste på markedet.

Hvis du har brug for service på din -80°C fryser, CO<sub>2</sub> inkubator eller andet udstyr eller måske ønsker en service aftale, står en af vores service teknikere altid klar til at hjælpe. Kræves en reservefryser har vi altid en kold fryser på lager.

## Ninolabs teknikere står klar til at servicere dig



Tom Glückstadt  
Service tekniker  
Tel. 4014 3877  
tgl@ninolab.dk



Henning Bender  
Service tekniker  
Tel. 2929 3327  
hbe@ninolab.dk



Finn Dyvad Larsen  
Service og salg all-round  
Tel. 3121 9325  
fdy@ninolab.dk