

冷却&加熱・反転機能付スターラー

クールスターラー

特許取得済

冷やす&温める+混ぜる
理想のスターラー機能を実現！

使用温度範囲
5°C~105°C

撹拌速度
60rpm~1200rpm

COOL
PLATE
STIRRER
CPS-300

¥198,000(税別)



反転撹拌可能



外部センサー機能

自動滴定装置の試料温度制御、電位差滴定、
光度滴定や水分計、などのサポートに！

冷却スターラーとして、またはホットスターラーとして
1台で両方を兼用！ ラボのスリム化に活躍

使いやすさに特化したスリムなL字型パーソナルサイズ
容器内サンプル等の反応・合成各種反応実験に最適

日本薬局方(JP16)製薬用水
導電率測定に関連装置に最適！



冷却&加熱・反転機能付 スターラー 外部センサー機能付き

クールスターラー

Cool Plate Stirrer: CPS-300



冷却・加熱が1台で出来る反転機能付きスターラー。

プレート表面を温度コントロールすることにより、対象物をロスなく冷却・加熱制御しながら攪拌。

冷媒ガス不使用のペルチェモジュールを使用。

低振動・低騒音、スリムなL字型サイズが作業効率を向上。

冷却・加熱しながら攪拌
or冷却・加熱なしの攪拌
目的に合わせて選べます

攪拌速度が見ながら調節可能
正転・反転攪拌の操作
も簡単セット

ご使用用途

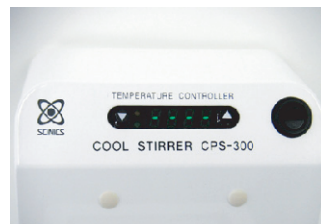
冷却攪拌・加熱攪拌の両方で使用出来るスターラーですので、自動滴定装置の試料温度制御、電位差滴定、光度滴定、水分計などのサポートのほか、

タンパク質の低温抽出(酵素・ペプチド・ペクチン等)、温度に影響を受けやすいサンプルの温度変性防止や高温設定することで熱水抽出にも使用可能。

培養スピードの制御や少量サンプルの低温・高温実験、反応条件の検討、有機合成反応にも最適です。

仕様

型式	CPS-300
使用温度範囲	0℃~105℃*
温度調節精度	±0.5℃
温度制御方式	デジタルPID制御
冷熱源	ペルチェモジュール
冷却・加熱部寸法	W85×D85mm
攪拌速度	60rpm~900rpm
攪拌モーター	DCモーター
反転間隔設定単位	1秒毎
反転間隔	5秒~3600秒(60分)
許容容量	ビーカー300ml
外形寸法	W131×D195×H173mm (冷却・加熱プレート部までの高さ35mm)
重量	約1.8kg(本体のみ)
電源	AC100V 50/60Hz 0.6A
外部温度センサー	サーミスタ/2.3φ×100(長さ50cm)/材質:SUS304(別売)
価格	¥198,000



冷却・加熱ON/OFF部・温度調節ボタン部



攪拌ON/OFF部・速度調節ボタン部・正転-反転切替ボタン部

攪拌速度をメモリ表示を見ながら調節可能。
また▼と▲を同時に押しすれば正転から反転攪拌の切替えが行えます。反転間隔は5~3600秒まで転換設定可能です。(0秒設定の場合単純反転になります。)



外部センサー機能付き。

直接試料温度をコントロールできます。
(外部温度センサーは別売です。)

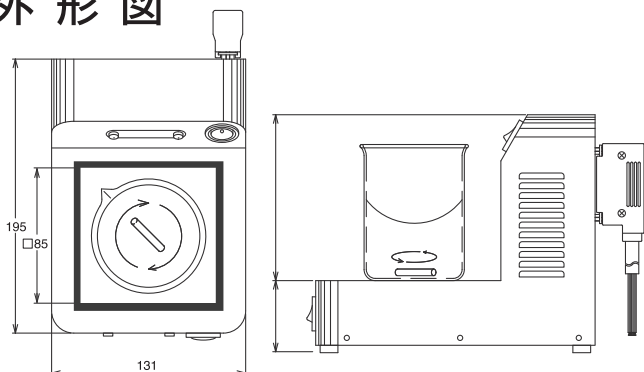
*無負荷の場合の温度範囲です。
環境、断熱状態、サンプル等で使用温度範囲が異なります。

※外部温度センサーは別売です。

※改良の為、予告なく外觀・仕様・別売オプション品の一部を変更する場合がございます。

※価格は税別価格です。

外形図



NEW 好評発売中

● Cool Plate CPシリーズ ●

クールプレート CP-085 (左) ¥109,800
CP-120 (右) ¥168,000

今お使いのスターラーに置くだけで
冷却・加熱スターラーに変身!
使用温度範囲: 0℃~105℃



※詳細は弊社までお問合せ下さい。

製品に関するお問い合わせは

ダイワ計測株式会社

TEL 0744-23-0704 (代)