

UF/SF    Universalschränke / Sterillisatoren mit forcierter Luftbewegung  
 Universal ovens / Sterillizers with forced convection

| Größe / size                                                                             | 30  | 55  | 75  | 110 | 160 | 260 | 450 | 750 | 1060 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| <b>Räumliche Temperaturabweichung /<br/>temperature uniformity in chamber [±/- K] *1</b> |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| 50°C                                                                                     | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,5  |
| 100°C                                                                                    | 1,5 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | 1,3  |
| 150°C                                                                                    | 2,0 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,2 | 3,0 | 2,0  |
| 160°C                                                                                    | 2,2 | 1,8 | 2,0 | 2,5 | 2,0 | 2,5 | 2,8 | 3,0 | 2,3  |
| 180°C                                                                                    | 2,6 | 2,0 | 2,5 | 2,8 | 2,0 | 3,0 | 3,4 | 3,4 | 2,8  |
| 200°C                                                                                    | 3,0 | 2,2 | 2,5 | 3,0 | 2,5 | 3,0 | 4,0 | 3,7 | 3,2  |
| 250°C                                                                                    | 3,5 | 2,6 | 3,2 | 3,6 | 3,5 | 3,5 | 4,5 | 4,3 | 3,5  |
| 300°C                                                                                    | 6,0 | 3,0 | 3,5 | 4,8 | 4,5 | 4,0 | 5,2 | 5,0 | 4,2  |
| <b>Zeitliche Temperaturschwankung /<br/>temperature variation in time [±/- K]</b>        |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| 50°C                                                                                     | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5  |
| 100°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,5  |
| 150°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,6  |
| 160°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,7  |
| 180°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,9 | 0,6 | 0,7 | 0,8  |
| 200°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,9  |
| 250°C                                                                                    | 0,5 | 0,6 | 0,7 | 0,6 | 0,8 | 0,9 | 0,6 | 0,6 | 0,9  |
| 300°C                                                                                    | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,6 | 0,8 | 1,0 | 0,6 | 0,7 | 1,0  |
| <b>Aufheizzeit [Minuten] / heating up time<br/>[minutes] *2</b>                          |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| 50°C                                                                                     | 20  | 20  | 20  | 25  | 28  | 20  | 32  | 22  | 42   |
| 100°C                                                                                    | 16  | 16  | 21  | 21  | 22  | 25  | 33  | 20  | 40   |
| 150°C                                                                                    | 18  | 20  | 23  | 20  | 23  | 24  | 25  | 28  | 55   |
| 160°C                                                                                    | 19  | 20  | 24  | 25  | 24  | 28  | 28  | 28  | 58   |
| 180°C                                                                                    | 21  | 20  | 26  | 25  | 24  | 25  | 30  | 32  | 63   |
| 200°C                                                                                    | 22  | 22  | 21  | 25  | 27  | 30  | 28  | 32  | 50   |
| 250°C                                                                                    | 25  | 25  | 28  | 30  | 37  | 35  | 34  | 45  | 60   |
| 300°C                                                                                    | 35  | 30  | 33  | 42  | 40  | 42  | 40  | 55  | 80   |

UF/SF    Universalschränke / Sterillisatoren mit forcierter Luftbewegung  
 Universal ovens / Sterilizators with forced convection

| Erholzeit [Minuten] / recovery time<br>[minutes] *3                                                                         |     |     |     |     |      |      |      |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|------|
| 50°C                                                                                                                        | 22  | 20  | 20  | 20  | 35   | 21   | 22   | 16   | 25   |
| 100°C                                                                                                                       | 10  | 14  | 10  | 12  | 15   | 15   | 15   | 11   | 18   |
| 150°C                                                                                                                       | 11  | 10  | 11  | 12  | 15   | 15   | 16   | 15   | 20   |
| 160°C                                                                                                                       | 10  | 14  | 10  | 15  | 14   | 18   | 20   | 11   | 18   |
| 180°C                                                                                                                       | 11  | 13  | 10  | 14  | 14   | 16   | 19   | 12   | 18   |
| 200°C                                                                                                                       | 11  | 10  | 10  | 10  | 10   | 15   | 17   | 11   | 17   |
| 250°C                                                                                                                       | 11  | 10  | 10  | 10  | 11   | 12   | 15   | 13   | 18   |
| 300°C                                                                                                                       | 13  | 11  | 12  | 12  | 12   | 13   | 12   | 16   | 23   |
| Wärmeabgabe / Energieverbrauch /<br>Heat emission / energy consumption [W]                                                  |     |     |     |     |      |      |      |      |      |
| 50°C                                                                                                                        | 70  | 68  | 82  | 92  | 113  | 126  | 155  | 231  | 246  |
| 100°C                                                                                                                       | 148 | 149 | 171 | 214 | 253  | 285  | 395  | 568  | 659  |
| 150°C                                                                                                                       | 251 | 269 | 329 | 364 | 488  | 492  | 718  | 1005 | 1105 |
| 160°C                                                                                                                       | 277 | 291 | 333 | 394 | 466  | 523  | 761  | 1094 | 1194 |
| 180°C                                                                                                                       | 314 | 320 | 379 | 450 | 533  | 622  | 882  | 1265 | 1416 |
| 200°C                                                                                                                       | 361 | 378 | 438 | 511 | 620  | 716  | 1010 | 1463 | 1643 |
| 250°C                                                                                                                       | 474 | 490 | 605 | 680 | 947  | 1010 | 1400 | 1948 | 2211 |
| 300°C                                                                                                                       | 631 | 621 | 735 | 866 | 1072 | 1226 | 1754 | 2510 | 2862 |
| Luftwechselrate [x-fach/h] bei Stellung<br>Lüfterklappe und Lüfter / air exchange<br>rate at air flap and fan setting *4 *5 |     |     |     |     |      |      |      |      |      |
| 100°C - 10% Flap / 10% Fan                                                                                                  | 8   | 22  | 9   | 10  | 10   | 5    | ---  | ---  | ---  |
| 100°C - 50% Flap / 50% Fan                                                                                                  | 55  | 72  | 31  | 45  | 32   | 17   | ---  | ---  | ---  |
| 100°C - 50% Flap / 100% Fan                                                                                                 | 59  | 116 | 44  | 54  | 40   | 21   | ---  | ---  | 8    |
| 100°C - 100% Flap / 50% Fan                                                                                                 | 88  | 72  | 32  | 53  | 34   | 18   | ---  | ---  | 7    |
| 100°C - 100% Flap / 100% Fan                                                                                                | 92  | 123 | 47  | 63  | 45   | 22   | ---  | ---  | 9    |
| 200°C - 10% Flap / 10% Fan                                                                                                  | 16  | 22  | 12  | 10  | 12   | 3    | 3    | 3    | ---  |
| 200°C - 50% Flap / 50% Fan                                                                                                  | 54  | 63  | 29  | 39  | 33   | 17   | 10   | 9    | ---  |
| 200°C - 50% Flap / 100% Fan                                                                                                 | 57  | 95  | 39  | 48  | 37   | 21   | 9    | 11   | 5    |
| 200°C - 100% Flap / 50% Fan                                                                                                 | 77  | 67  | 30  | 41  | 35   | 17   | 11   | 9    | 5    |
| 200°C - 100% Flap / 100% Fan                                                                                                | 81  | 102 | 39  | 51  | 40   | 21   | 11   | 12   | 7    |
| 300°C - 10% Flap / 10% Fan                                                                                                  | 16  | 20  | 12  | 11  | 15   | 7    | ---  | ---  | ---  |
| 300°C - 50% Flap / 50% Fan                                                                                                  | 50  | 61  | 29  | 35  | 32   | 17   | ---  | ---  | ---  |
| 300°C - 50% Flap / 100% Fan                                                                                                 | 55  | 83  | 33  | 43  | 35   | 20   | 11   | ---  | 7    |
| 300°C - 100% Flap / 50% Fan                                                                                                 | 64  | 65  | 30  | 36  | 33   | 16   | ---  | ---  | 6    |
| 300°C - 100% Flap / 100% Fan                                                                                                | 69  | 91  | 36  | 45  | 36   | 19   | 11   | ---  | 9    |
| Emissions-Schalldruck am Arbeitsplatz<br>/ sound emission value on workplace<br>[dB(A)] *6                                  |     |     |     |     |      |      |      |      |      |
| Luftklappe geschlossen / flap closed                                                                                        | 52  |     |     |     |      |      |      |      |      |
| Luftklappe geöffnet / flap open                                                                                             | 54  |     |     |     |      |      |      |      |      |

UF/SF    Universalschränke / Sterillisatoren mit forcierter Luftbewegung  
Universal ovens / Sterillizers with forced convention

- 1) ohne Vollsichtglastür / nach DIN 12880:2007-05  
1) without full-sight glass door / according to DIN 12880:2007-05
- 2) leer mit Edelstahl Gitterrosten (Anzahl bei Auslieferung) / nach DIN 12880:2007-05 --> ab 28°C +/-3K  
2) without load, equipped with stainless steel grids (standard delivery) /  
according to DIN 12880:2007-05 --> from 28°C +/- 3K
- 3) bei 30 Sekunden Tür geöffnet / nach DIN 12880:2007-05  
3) after 30 sec door open / according to DIN 12880:2007-05
- 4) bei Lüfterklappe Stellung jeweilige %, Lüfterdrehzahl jeweilige % und Temperatur jeweilige °C  
4) measured with air flap position ...% open with fan speed ...% and at a temperature of ...°C
- 5) gemessen in Anlehnung an ASTM D5374-93 (2005)  
5) measured according to ASTM D5374-93 (2005)
- 6) Prüfgrundlage DIN EN ISO 3743-1:2010, Werte ermittelt im Hallraum entsprechend ISO 3741  
6) Test specification DIN EN ISO 3743-1:2010, values determined in a reverberation room according to ISO 3741

*Alle Werte sind typische Werte für Seriengeräte in Standardausführung,  
ermittelt bei einer Umgebungstemperatur von 22°C (+/-3K) und Nennspannung.  
Technische Änderungen, die der Weiterentwicklung und dem Fortschritt dienen, vorbehalten.*

*All values are typical values for serial devices in standard configuration,  
determined at an ambient temperature of 22°C (+/-3K) and nominal voltage.  
Technical changes are subject to further enhancements and improvements.*