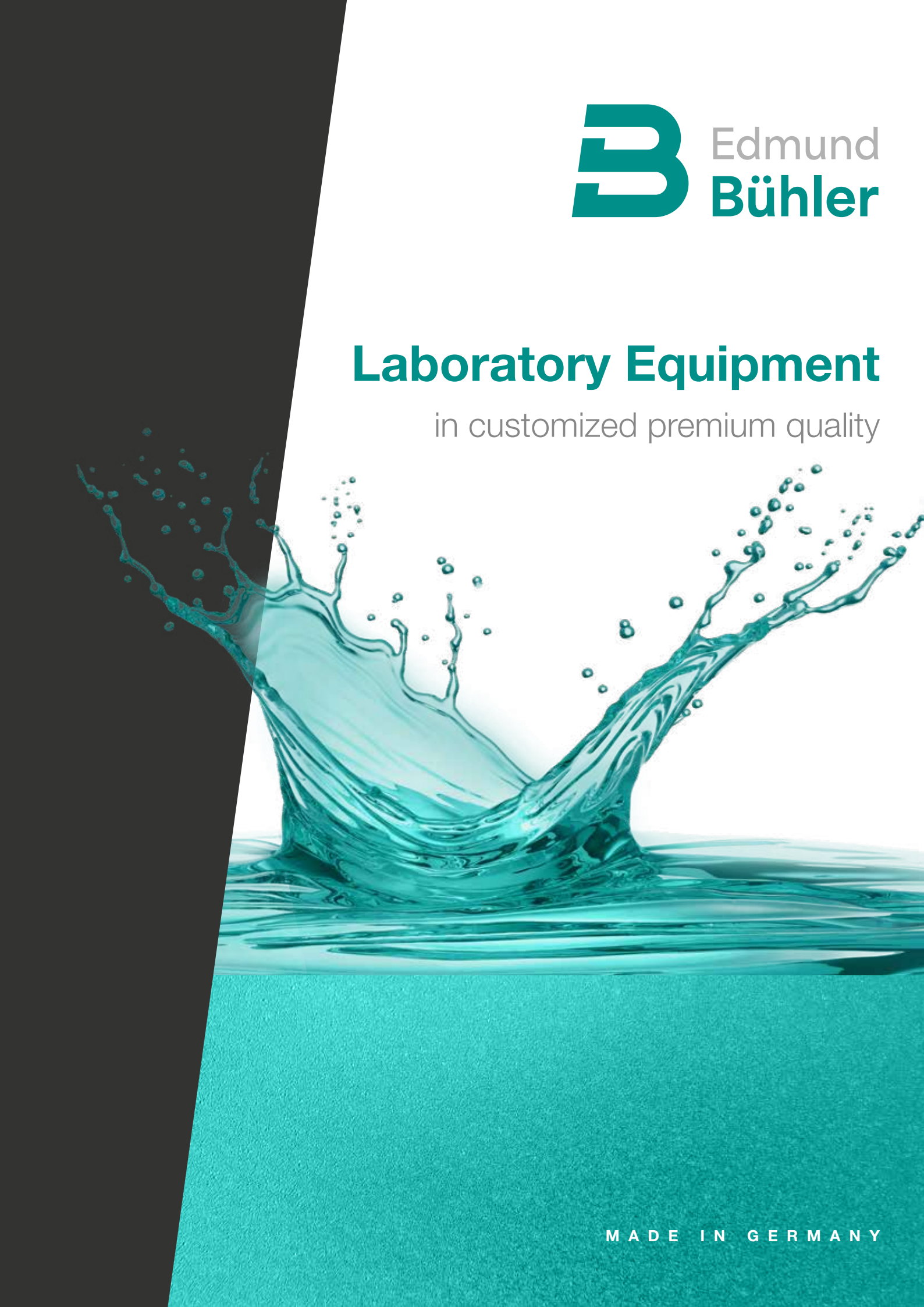
Edmund Bühler

Laboratory Equipment

in customized premium quality



MADE IN GERMANY

LET'S SHAKE IT

Edmund Bühler GmbH

1880 in der Universitätsstadt Tübingen von Edmund Bühler gegründet, befindet sich die Edmund Bühler GmbH auch heute noch im Familienbesitz.

Mehr als 140 Jahre später hat sich die Edmund Bühler GmbH zu einem weltweit operierenden Unternehmen entwickelt. Die Fertigung und der Vertrieb von konventionellen Laborgeräten bilden traditionell einen Unternehmensschwerpunkt. Ein zweiter ist die Entwicklung und Fertigung von Anlagen insbesondere für den rasch wachsenden Bereich Materialtechnik.

Als Synonym für die Leistungsfähigkeit des Unternehmens gilt in den Labors der Welt der “Bühler Schüttler”. Kompetenz, Erfahrung und das in der Firmenphilosophie fest verankerte Bekenntnis zu herausragender Qualität bilden die Basis für ein einzigartiges Programm technisch ausgereifter Produkte.

Weniger dürfen unsere Kunden nicht von uns erwarten.

Edmund Bühler GmbH

Founded by Edmund Bühler in the university city of Tübingen in 1880, Edmund Bühler GmbH is still owned by the family today.

More than 140 years later, Edmund Bühler GmbH has developed to become a company which operates throughout the world. The production and sales of conventional laboratory devices is traditionally a main focus of the company. A second focal point is the development and production of research equipment, in particular for the quickly growing field of materials science.

In the laboratories of the world, the „Bühler Shaker“ is considered to be a synonym for the efficiency of the company. Competence, experience and the commitment to excellence in quality, which is steadily anchored in the company philosophy, form the basis for a unique program of technically mature products.

Do not expect less.

SCHÜTTLER & INKUBATIONSHAUBEN

Shakers & Incubator Hoods

Inkubationshaube / Incubator Hood

TH 15 mit KS 15 und Aufsatz Combifix KS
TH 15 with KS 15 and rack system Combifix KS

TH 15
Nr. / No. 6161 000

Beschreibung
Konstante Temperaturen; auch für hohe Gefäße
(z.B. 1000 ml Erlenmeyerkolben)
Passend auf alle Kompaktschüttler oder als eigenständiges Gerät

Lieferumfang Grundgerät
Beschichtetes Metallgehäuse mit 3 Fenstern, Fronttür nach oben zu öffnen, Kabeldurchführung Ø 12,6 mm auf der Rückseite

Technische Daten

Temperaturbereich:	5°C über Raumtemperatur bis +50°C
Temperaturkonstanz:	+/- 1% vom Einstellwert
Innenabmessungen (B x T x H):	490 x 410 x 310 mm (Höhe ausreichend für 1000 ml Erlenmeyerkolben)
Temperaturfühler:	PT 100
Luftumwälzung:	240 m^3/h
Elektrischer Anschluss:	230 V, 50 / 60 Hz Ausführung 115 V auf Anfrage
Leistungsaufnahme:	max. 345 W
Außenmaße (B x T x H):	510 x 450 x 455 mm
Gewicht:	21 kg

Sicherheitsabschaltung des Schüttlers in Kombination mit Kompaktschüttlern
Standard-Regler 5° über RT bis +50°C

Option
Erweiterter Temperaturbereich bis +60°C
Nr. 0052 105
Einbau einer Zusatzheizung, um Temperaturen bis +60°C (max.) zu erreichen. Einbau bzw. Nachrüstung nur im Werk möglich.

Description
Constant temperatures; also for high vessels
(e.g. 1000 ml Erlenmeyer flasks)
Can be combined with all compact shakers or used as independent unit

Basic equipment
Coated metal housing with 3 windows, the front door opens upwards, cable feedthrough Ø 12,6 mm at the back

Technical Data

Temperature range:	5°C above ambient to +50°C
Temperature accuracy:	+/- 1% of the set value
Inner dimensions (w x d x h):	490 x 410 x 310 mm (height sufficient for 1000 ml Erlenmeyer flasks)
Temperature sensor:	PT 100
Air circulation:	240 m^3/h
Electrical supply:	230 V, 50 / 60 Hz 115 V version on request
Power consumption:	max. 345 W
External Dimensions (w x d x h):	510 x 450 x 455 mm
Weight:	21 kg

Safety cut-off of the shaker if combined with a Bühler Compact Shaker
Standard temperature controller 5°C above ambient to +50°C

Option
Extended temperature range up to +60°C
No. 0052 105
Installation of an additional heater in order to reach temperatures up to max. +60°C. Installation only possible in our works.

Einhängetablar TH 15
Nr. 0052 126

Zusätzliche Ablage für Proben, die nur temperiert werden müssen. Abmessungen: 378 x 318 mm.

Shelf TH 15
No. 0052 126

Additional tray for samples which have to be temperature controlled but need no shaking. Dimensions: 378 x 318 mm.

Inkubationshaube / Incubator Hood

TH 30 mit SM 30 control, Universaltablar und Zubehör
TH 30 with SM 30 control, universal tray and accessories

TH 30
Nr. / No. 6162 000

Beschreibung
Herausragend durch reproduzierbare Umgebungstemperaturen und praktisches Zubehör
Passend auf alle Universalschüttler oder als eigenständiges Gerät

Description
Excellent system thanks to reproducible ambient temperatures and useful accessories
Can be combined with all universal shakers or used as independent unit

Lieferumfang Grundgerät
Beschichtetes Metallgehäuse mit 3 Fenstern, Fronttür nach oben zu öffnen, innenliegende Steckdose, Kabeldurchführung Ø 12,6 mm auf der Rückseite

Basic equipment
Coated metal housing with 3 windows, the front door opens upwards, socket inside, cable feedthrough Ø 12,6 mm at the back

Technische Daten

Temperaturbereich:	5°C über Raumtemperatur bis +50°C
Temperaturkonstanz:	+/- 1% vom Einstellwert
Innenabmessungen (B x T x H):	660 x 540 x 430 mm (Höhe ausreichend für 2000 ml Erlenmeyerkolben)
Beleuchtung:	Normallicht 15 W / UV-Licht 15 W
Temperaturfühler:	PT 100
Luftumwälzung:	240 m^3/h
Elektrischer Anschluss:	230 V, 50 / 60 Hz Ausführung 115 V auf Anfrage
Leistungsaufnahme:	max. 620 W
Außenmaße (B x T x H):	680 x 610 x 560 mm
Gewicht:	33 kg

Technical Data

Temperature range:	5°C above ambient to +50°C
Temperature accuracy:	+/- 1% of the set value
Inner dimensions (w x d x h):	660 x 540 x 430 mm (height sufficient for 2000 ml Erlenmeyer flasks)
Lighting:	standard light 15 W / UV light 15 W
Temperature sensor:	PT 100
Air circulation:	240 m^3/h
Electrical supply:	230 V, 50 / 60 Hz 115 V version on request
Power consumption:	max. 620 W
External Dimensions (w x d x h):	680 x 610 x 560 mm
Weight:	33 kg

Sicherheitsabschaltung des UV-Lichts und Stop des Schüttlers beim Öffnen der Fronttür in Kombination mit Universalschüttlern
Standard-Regler 5° über RT bis +50°C

Safety cut-off of UV light and stop of the shaker when the front door is opened if combined with a Bühler Universal Shaker
Standard temperature controller 5°C above ambient to +50°C

Optionen
Erweiterter Temperaturbereich bis +60°C
Nr. 0052 105
Einbau einer Zusatzheizung, um Temperaturen bis +60°C (max.) zu erreichen. Einbau bzw. Nachrüstung nur im Werk möglich.

Options
Extended temperature range up to +60°C
No. 0052 105
Installation of an additional heater in order to reach temperatures up to max. +60°C. Installation only possible in our works.

Kühlvorrichtung TH 30
Nr. 0051 581
Einbau von Kühlschlange und Anschluss-Stutzen für den Anschluss eines externen Kühlgerätes (Umwälzkühler, Durchlaufkühler). Je nach Kühlleistung des externen Kühlgerätes können Temperaturen von ca. 5°C unter Raumtemperatur erreicht werden (300 - 500 W erforderlich). Einbau bzw. Nachrüstung nur im Werk möglich.

Cooling device TH 30
No. 0051 581
Installation of a cooling coil and connectors for an external cooling system (refrigerated circulator or flow-through cooler). Depending on the cooling capacity of the external cooler temperatures of approx. 5°C below room temperature can be reached (300 - 500 W required). Installation only possible in our works.

Einhängetablar TH 30
Nr. 0052 123

Zusätzliche Ablage für Proben, die nur temperiert werden müssen. Abmessungen: 365 x 558 mm.

Shelf TH 30
No. 0052 123

Additional tray for samples which have to be temperature controlled but need no shaking. Dimensions: 365 x 558 mm.

2-etagiger Aufsatz SM / TH
Nr. 0052 117

Doppelstöckiger Aufsatz für alle SM-Schüttler. Abmessungen passend für TH 30. Geeignet für Gefäße bis max. 14 cm Höhe (Erlenmeyerkolben 200 / 250 ml). Abmessungen (B x T x H): 600 x 402 x 192 mm. Zur Befestigung der Gefäße können Universaltablare SM oder Einschiebeplatten mit Combifix SM verwendet werden.

2-storey top frame SM / TH
No. 0052 117

2-storey top frame for all SM shakers. Dimensions adapted to TH 30. For vessels with a max. height of 14 cm (Erlenmeyer flasks 200 / 250 ml). Dimensions (w x d x h): 600 x 402 x 192 mm. For fastening the vessels, either universal trays SM or sliding plates with Combifix SM can be used.

KUNDENSPEZIFISCHE LÖSUNGEN

Customized Solutions

Beispiele für kundenspezifische Lösungen

Mit unserem umfangreichen Laborgeräte-Programm geben wir schlüssige Antworten für den überwiegenden Teil der Anforderungen, die sich aus der Laborpraxis ergeben. Unsere Aufgabe fassen wir jedoch weiter. Eine besondere Herausforderung sind ganz spezielle Einsatzgebiete, für die der Standard nicht ausreicht. Für diese Anwendungen erarbeiten und produzieren wir kundenspezifische Lösungen. Kundenorientiert, qualitätsbewusst und maßgeschneidert. Hier zeigen wir Ihnen einige Beispiele unserer Maßkonfektion:

VKS 75 B control mit Notstopp
VKS 75 B control with emergency stop

SM 30 B control mit Notstopp, Sonderaufsatz und Podest
SM 30 B control with emergency stop, special rack and podest

Schüttler aus Edelstahl mit Sonderaufsatz
Shaker made of stainless steel with special rack system

Schüttler mit Aufsatz für Zentrifugengläser
Shaker with rack system for centrifuge tubes

Spezialaufsatz für Scheidetrichter
Special holder for separating funnels

Examples of customized solutions

With our comprehensive laboratory device program we can offer coherent answers for most demands which arise from practical laboratory work.
We believe that our job is even more. A special challenge are the very particular areas of use for which the standard is not enough.
Here we design and produce customized solutions. Customer-oriented, quality conscious and tailor made.
Some examples of our customized products:

Sonderaufsatz mit Schubladensystem
Special rack with drawers

Temperierbox mit 2 innenliegenden Steckdosen
Temperature control box with 2 sockets inside

Wippschüttler WS 20 bis 20 kg Beladungskapazität
Tilt Shaker WS 20 up to 20 kg loading capacity

Schüttler für Trolley mit externer Steuerung
Trolley shaker with external control unit

Rotationsschüttler RS 10
Rotation Shaker RS 10

Edmund Bühler

Edmund Bühler GmbH
Schindäckerstraße 8
72411 Bodelshausen / Germany
Tel.: +49 7471 9864-0
info@edmund-buehler.de

Version 03/2024
Technische Änderungen und Irrtum vorbehalten.
Subject to technical alterations and mistakes.

www.edmund-buehler.de