



FICHE TECHNIQUE STP 120 Thermo Scientific

Automate de déshydratation STP 120-2

réf : 813150

L'automate d'inclusion Thermo Scientific STP 120 est un automate d'inclusion classique de type carrousel pour des applications de routine en Histologie. L'appareil est équipé d'une extraction des vapeurs pour la sécurité des utilisateurs pour les modèles STP120-2 et STP120-3
Le STP 120 est un appareil simple d'utilisation et robuste.





Principales caractéristiques

- Capacité : jusqu'à 120 cassettes en simple charge.
- Agitations du panier dans les bacs pour une imprégnation optimale.
- Ecran LCD avec affichage de tous les paramètres successivement
Simplicité d'utilisation grâce à un menu simplifié permettant de démarrer un cycle rapidement en toute sécurité.
- 10 Programmes mémorisables.
- Extraction et filtration des vapeurs de solvant permettant de protéger les utilisateurs.
- Batterie permettant le retour du panier dans le bac en cas de coupure de courant afin de protéger les échantillons.
- Centrifugation des paniers en fin d'étape pour limiter les contaminations entre les différents bacs de réactifs.
- Appareil de paillasse sur roulette pour un changement aisé des réactifs.



Composants de l'automate d'inclusion

- Couv. du carousel
 - Support du panier
 - Panier
 - Bac à réactifs
 - Bacs à paraffine
 - Tableau de commande
-





 **Programmation simplifiée et ergonomique:**



Le tableau de commande permet, d'enregistrer jusqu'à 10 programmes. Il peut être verrouillé pour sécuriser l'appareil.

Programmation de l'agitation, du délai du temps d'immersion, de la centrifugation.

 **Chargement de l'appareil :**



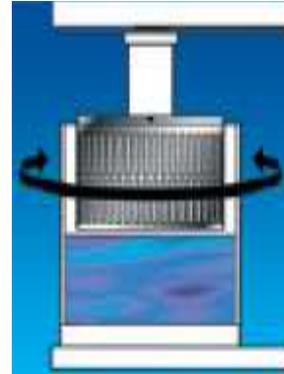
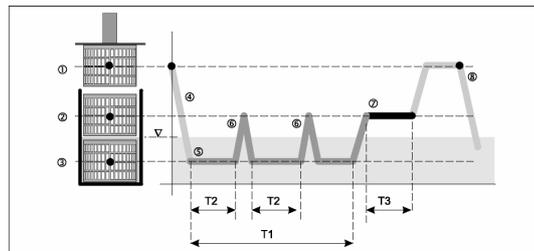
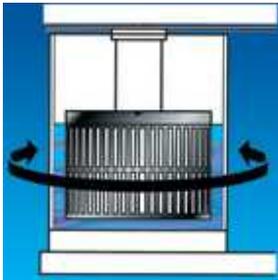
L'appareil peut contenir jusqu' à 120 cassettes en simple charge et 240 en double charge (option STP120-3). La mise en place des paniers est faite manuellement par l'utilisateur sur la position de départ.



Chaque position est équipé d'un couvercle évitant les émanations de vapeurs pour protéger l'utilisateur ainsi que les échantillons.

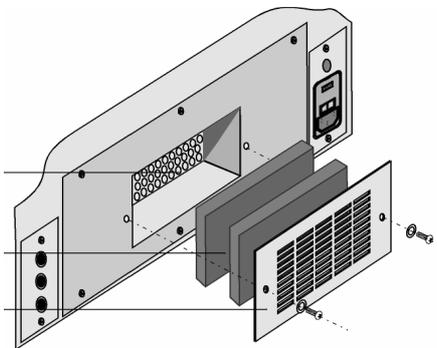


 **Agitation performante:**



L'appareil est doté d'un système d'agitation spécifique et performant permettant un processus d'infiltration optimal. L'agitation est programmable pour chaque étape de la technique. A la fin d'une étape le panier tourne par centrifugation au dessus du réactif afin d'égoutter les échantillons et ceci pour limiter les contaminations entre les différents solvants.

 **Sécurité des utilisateurs :**



L'appareil est doté de filtres au charbon couplé à une ventilation permettant de protéger les utilisateurs. La durée de vie des filtres est programmable par l'utilisateur en heures d'utilisation.

 **Sécurité des prélèvements :**

En cas de coupure de courant, une batterie permet au panier de retourner dans le bac afin de rester imprégné du solvant. Lors de la reprise, l'appareil reprend son processus pour le terminer.



 **Spécificités du STP120 :**

Marque (constructeur)	Microm International (thermo Scientific)
Pays constructeur	Allemagne
Distributeur	Thermo Electron SAS
Type / modèle	Automate d'inclusion carrousel STP120-2
Première commercialisation en France	1998 (pour la première version)
Présentation générale	Voir documentation commerciale jointe
Installation :	
Dimensions (Diam x H)	Diamètre 850 x (500 – 700 H) mm
Masse	70 Kg
Alimentation électrique :	
Tension	220-240 V CA 50-60Hz (variation tolérée +/- 10%)
Puissance	400 VA maximum
Fusibles	4 Amps
Exigences	la variation de tension ne doit pas varier de plus de 10% Par rapport à la tension nominale
Dégagement calorifique	maximum 400 J / s
Environnement exigé	Pour usage interne, +5°C à +40°C en fonctionnement Humidité 80% sans condensation
Niveau sonore en fonctionnement	Inférieur à 70 dB
Caractéristiques physiques	Appareil de paillasse sur roulette
Caractéristiques générales :	Appareil composé de : 1 unité 1 plateau avec bac à réactifs et paraffine 1 pupitre de commande
Capacité en cassettes	• 120 cassettes en panier standard



paniers	paniers inox rond avec système d'accroche
Nombre de réservoirs	10 bacs en polypropylène de capacité 1800 ml
Paraffine	2 bacs de paraffine chauffant (capacité 1.8 litres) Alimentation 24 volt Réglables de 50°C à 70°C (+/- 1°C)
Alarmes	Alarme sonore et visuelle en cas de coupure courant.
Mécanisme de mouvement des fluides	Fluide positionné dans chaque bac c'est le panier de cassettes que se déplace pour chaque étape. (type carrousel)
Agitation	3 agitations programmables (vertical-rotation –centrifugations) Agitation par rotation du panier dans le bac. Système de centrifugation en fin d'étape pour éliminer le réactif résiduel des échantillons.
Programmation	Affichage en langue française
Nombre de programmes	10 mémorisables
Nombre d'étapes par programme	jusqu'à 12 étapes
Paramètres programmables	durée d'immersion pour chaque étape, agitation, égouttage
Sauvegarde des programmes	Batterie interne
Mode de vidange et remplissage des fluides	Entièrement Manuel.
Affichage	Ecran LCD Et clavier de commande Touche de fonction simplifiée
Programmation de retard	paramétrable et programmable pour chaque programme (programmation de l'heure d'arrivée)
Types de réactifs compatibles :	Formaldéhyde, glyofix Méthanol, isopropanol Xylène, toluène et substitués Chloroforme Eau de javel



Sécurités en cas de coupure de courant	Batterie permettant de descendre le panier dans la cuve si celui ci est en cours de rotation
Sécurité des utilisateurs :	Ventilation de l'espace réactionnel au niveau des bacs à réactifs. Filtration des vapeurs par filtre à charbon actif. compteur d'utilisation des filtres programmable



LISTE DES REACTIFS APPROUVÉS

1 INTRODUCTION

Cette section répertorie tous les réactifs agréés par Thermo Electron pour être utilisés avec le système. Si vous souhaitez utiliser un réactif ne figurant pas dans cette liste, demandez conseil à votre correspondant Thermo Electron.

2 REACTIFS

2.1 Fixateurs :

Formaline

Glyo-Fixx™

Substituts de formaldéhyde ne contenant pas plus de 5% d'acide acétique

2.2 Déshydratants :

Alcool

Ethanol

Méthanol (jusqu'à 10% dans l'éthanol)

Alcools industriels méthalés (*IMS*)

Alcool isopropylique

2.3 Eclaircissants :

Xylène

Toluène

Substitut de xylène Thermo Electron (*HistoSol*)

Chloroforme

2.4 Matériaux d'enrobage :

Paraffine

2.5 Réactifs de nettoyage :

Xylène

Toluène

Substitut de xylène Thermo Electron (*HistoSol*)

Alcools

Eau

3 PRODUITS DE NETTOYAGE

Détergent dilué

Eau



Procédure d'entretien du STP 120

Entretien hebdomadaire : 10 minutes

L'entretien courant de l'appareil consiste à le maintenir dans un état de propreté apparent.
Essuyez toute trace de réactif avec un chiffon et nettoyez avec de l'alcool.
Vérifier le niveau des paraffines dans leur bac.
Éliminer les traces de paraffine au niveau de l'appareil
Ne pas utiliser d'agents abrasifs pour nettoyer les composants de l'appareil.

Entretien mensuel : 5 minutes

Vérifiez les filtres à charbon, remplacez les si nécessaire.
Nettoyer les bacs à réactif et à paraffine.
Dépoussiérer les grilles de la ventilation

Entretien annuel :

Procédure de révision préconisée par le service après vente.



Procédure de révision annuelle du STP 120

**Avant toute intervention, faire avec l'utilisateur un état et un historique de l'appareil.
Vérifier la décontamination de celui-ci. Prendre les précautions d'usage et mesures de
Sécurité et prévention pour vous, l'utilisateur, l'environnement.
Sauvegarder les programmes ou données du client.**

Révision effectuée selon les directives du constructeur (référence : manuel de service)

1. BASCULER L'APPAREIL ET OUVRIR LE CAISSON INFÉRIEUR
2. GRAISSER LES PIÈCES EN MOUVEMENT
3. VÉRIFIER LE FREIN MOTEUR
4. VÉRIFIER LA TEMPÉRATURE DES BACS À PARAFFINE, CONTRÔLER LA SONDÉ
5. VÉRIFIER LA TENSION DES RESSORTS
6. CONTRÔLER LES COURROIES MOTEUR
7. CONTRÔLER LES SÉQUENCES LED SUR LA CARTE PRINCIPALE
8. VÉRIFIER L'AFFAISSEMENT DE LA PLAQUE ROTATIVE ET LA REDRESSER SI NÉCESSAIRE
9. ENLEVER LES DÉPÔTS DE PARAFFINE SOUS LA PLAQUE ROTATIVE
10. VÉRIFIER LES COULURES ÉVENTUELLES DE PARAFFINE SUR LA CARTE DES BACS À PARAFFINE
11. CONTRÔLER LES TOUCHES DE PROGRAMMATION
12. VÉRIFIER LA SÉQUENCE DES LEDS SUR LA CARTE PRINCIPALE
13. VÉRIFIER LES ALIMENTATIONS:

REFERMER ET NETTOYER L'APPAREIL

FAIRE UN CYCLE AVEC PANIER D'UNE MINUTE PAR POSTE

MAIN D'ŒUVRE: 3 HEURES
Pièces : Kit de révision REVSTP120