

Verrassingen tijdens HET Instrument



Uiteraard is Cryo Solutions weer aanwezig tijdens 'HET Instrument', de grootste beurs op het gebied van laboratoriumapparatuur in Nederland. Omdat moleculair koken of 'cryo koken' een steeds grotere vlucht neemt, hebben we tijdens deze editie Jelle Janssen van 'In de Keuken' als

grote publiekstrekker in de arm genomen. Hij gaat iedere beursdag cryogeen voor ons koken – en bezoekers trakteren op de heerlijkste culinaire hoogstandjes. Als u deze nieuwsbrief meeneemt en tijdens de beurs door ons laat stempelen, kunt u bovendien met een lekkere korting in zijn restaurant reserveren!

HET Instrument 2010 wordt gehouden van 28 september tot en met 1 oktober in de RAI Amsterdam. De openingstijden zijn gewijzigd naar een later tijdstip, zodat u de spits kunt vermijden. Daarnaast kunt u met uw toegangkaart gratis gebruikmaken van openbaar vervoer. Zie ook: www.hetinstrument.nl

Speciaal aanbod: gastronomisch genieten bij Toine Smulders



Meesterkok Toine Smulders heeft onlangs het prachtige, trendy hotel 'slapen + eten bij Toine' geopend in het uit 1905 daterende douanekantoor van het plaatsje Tolkamer. Op 5 minuten loopafstand van het hotel kunt u terecht bij Cuisine Toine Smulders in Villa Copera, waar het u op culinair niveau aan niets zal ontbreken. Dat kunt u nu

zeer voordelig zelf ontdekken! Speciaal voor lezers van onze nieuwsbrief biedt slapen + eten bij Toine u een uniek arrangement. U krijgt een welkomstcocktail en kunt overnachten in een luxe kamer van 'slapen + eten bij Toine'. 's Avonds wordt u getraakteerd op een tot in de puntjes verzorgd viergangen diner bij Cuisine Toine Smulders in Villa Copera. De volgende ochtend wacht u een heerlijk ontbijt, waarvan u bij mooi weer op het terras met uitzicht over de Rijn kunt genieten. Voor dit speciale arrangement betaalt u slechts € 97,50 per persoon.

Reserveer vandaag nog!

U kunt dit unieke arrangement direct boeken bij slapen + eten bij Toine via telefoonnummer (0316) 540 450. Als u zegt dat u via Cryo Solutions boekt, verzorgt Toine een leuke cryogene verrassing voor u!



**U vindt ons in hal 3,
standnummer 3C030**

Universiteit Antwerpen koopt derde MVE 1520 Eterne



De afdeling Biomedische Wetenschappen van de Universiteit Antwerpen heeft haar derde

MVE Eterne vat aangeschaft. Na al enkele jaren succesvol met twee vaten gewerkt te hebben, heeft men besloten de opslag uit te breiden om voor de komende tijd voldoende capaciteit te hebben. Het geheel is qua besturing met elkaar verbonden (one fill all fill) en op de schakelkast met PLC besturing aangesloten.

Succesvol Laborama 2010



Ook de 11de editie van de Laborama beurs in Brussel is voor Cryo Solutions zeer succesvol geweest. Vooral het speciale MVE816 vat voor de droge opslag van rietjes trok veel aandacht. Mede door de goede respons en het plezierige karakter van de beurs hebben we nu al besloten dat we ook tijdens de 2011 editie zeker aanwezig zullen zijn.

Nauwere samenwerking met Air Liquide



De prettige samenwerking tussen Air Liquide en Cryo Solutions is een volgende fase ingegaan. Na de succesvolle start - waarbij is afgesproken dat Cryo Solutions stikstofleveringen voor Air Liquide verzorgt, is deze service nu uitgebreid met een nieuwe Cryo Logistics bus met een 1.500 liter tank. Door deze uitbreiding kunnen wij u vanaf nu nóg beter bevoorraden met vloeibare stikstof en droogijs.

UZ Leuven schaft MVE1400 aan



Nadat Cryo Solutions eerder een MVE1411 mocht leveren aan het stamcellab van het UZ Leuven, heeft nu ook het centrum voor erfelijkheid gekozen voor een MVE vat met een 'droge' gasfase opbergsysteem. In dit geval gaat het om een cabinetversie. Er is hiervoor gekozen, omdat men vaak in het opslagvat moet zijn. De grote nekopening en de vakverdeling van het waterdichte frame

maken dit eenvoudig mogelijk. Het opslagvat is gekocht in combinatie met een Cryo Anlagenbau druktank CS120SK met een inhoud van 120 liter. Dit drukvat is op verzoek van de klant in een speciale uitvoering met 5 zwenkwielen gemaakt. Hét bewijs: ook specials kunnen wij voor u realiseren!

Erasmus MC Cluster 6 schaft cryobank aan



Nadat we het Erasmus Medisch Centrum eerder cryobanken mochten leveren, heeft nu ook Cluster 6 van het Erasmus MC ervoor gekozen een compleet nieuwe cryobank bij Cryo Solutions aan te schaffen. Het project omvat een vacuüm geïsoleerde leiding en een schakelkast met PLC besturing, regeling voor een wisselautomaat en een afgas simultaan vulsysteem.

Nieuwe cryobank voor het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu



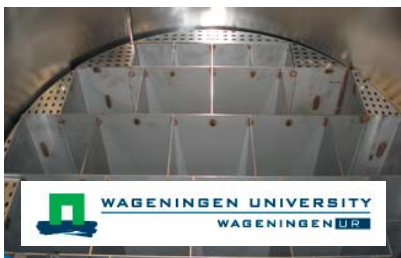
Het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM) heeft Cryo Solutions gekozen voor het aanleggen en installeren van een nieuwe cryogene installatie, waarop de bestaande Taylor Wharton opslagvaten zijn aangesloten. Het RIVM wilde de gehele installatie, inclusief de opslagvaten, moderniseren en actualiseren.

Men vond Cryo Solutions de beste partner om deze ingrijpende klus te klaren – iets om trots op te zijn! We hebben alle vacuüm geïsoleerde leidingen vervangen en hebben een noodstopcircuit inclusief hoofd-afluiser aangelegd.

Daarnaast hebben we een compleet nieuw afgas- met simultaan vulsysteem met PLC besturing en tekstdisplay verzorgd. Bovendien zijn alle vaten voorzien van nieuwe Mowden M505 (AFT-3L) controllers.



Wageningen UR Plant Sciences Group kiest voor Cryo Solutions



Binnen het Wageningen University & Research center bundelt de Plant Sciences Group (PSG) wetenschappelijk biologisch onderwijs en onderzoek. De organisatie vroeg ons de oorzaak te vinden van temperatuurafwijkingen in de biologische opslagvaten – deze bleken te worden veroorzaakt door een vaker voorkomend probleem: het gebruik van roestvrijstalen in

plaats van aluminium rekken. Ons snelle en kordate handelen overtuigde PSG ervan ook voor enkele andere zaken te kiezen voor Cryo Solutions. Zo was de organisatie in de markt voor een nieuw Taylor Wharton 24K droge gasfase opslagvat. Ook moest onderhoud aan de bestaande installatie en stikstofvaten gepleegd worden. Cryo Solutions heeft het vat mogen leveren en heeft een onderhoudscontract met PSG voor de komende jaren afgesloten.

UZ Leuven kiest voor betaalbare oplossing

Het centrum voor erfelijkheid van het UZ Leuven had een aantal oudere, maar nog in goede staat verkerende opslagvaten. Alleen de alarm- en vulunits waren versleten. Moest nu werkelijk alles, inclusief de vaten, worden vervangen? Was daar geen andere goede, meer betaalbare oplossing voor? Bij Cryo Solutions wel!

Wij leverden tweedehands gereviseerde vulautomaten met een nieuwe sensorboom en magneetventiel. Dankzij deze oplossing kan voor een aantrekkelijke prijs volautomatisch en gecontroleerd met de vaten worden gewerkt.



Met 20% korting culinair genieten bij Jelle Jansen

U vindt restaurant In de Keuken in een knus pandje, haast verscholen tussen de grotere monumentale panden

aan de Utrechtsestraat in hartje Amsterdam. Van buitenaf ziet u de koks al aan het werk omringd door vele kookboeken, mooi opgedekte tafels voor de gasten en de open voorraadkast. Chefkok en eigenaar Jelle Jansen verzorgt tijdens de beurs HET Instrument een demonstratie cryogeen koken op de stand van Cryo Solutions. Daarnaast kunt u via deze nieuwsbrief met 20% korting een tafel reserveren. Voor het verkrijgen van deze korting hoeft u alleen onze stand te bezoeken en een stempel te laten zetten op onderstaande bon.

In de Keuken
Utrechtsestraat 114
1017 VT Amsterdam

Telefoon (020) 616 74 14
(dinsdag t/m zaterdag vanaf 13.00 uur)
www.indekeuken.com

Solutions Cryo

KORTINGSBON



Reserveer tijdens HET Instrument een tafel bij restaurant In de Keuken...
... en geniet van unieke culinaire hoogstandjes met maar liefst **20% korting!***

U hoeft alleen deze bon te laten stempelen op onze beursstand. Lever de bon in als u afrekent en u krijgt direct 20% korting*. Zorg er wel voor dat u tijdig reserveert, want vol=vol. We wensen u veel plezier – en eet smakelijk!

(ruimte voor stempel)

* Korting geldt voor uw maaltijd, niet voor drankjes en alléén op de beursdagen van HET Instrument.

Product info

Cryo Logistics voor gasleveringen op locatie

Cryo Logistics is een speciale service van Cryo Solutions voor de levering van droogijs en (vloeibare) gassen. U kunt vanaf 3 liter tot 1.000 liter per keer bij u op locatie laten afleveren, al dan niet inclusief huur van een vloeibare stikstofvat en veiligheidsartikelen zoals cryogene handschoenen en zuurstofdetectie. De toepassingen zijn legio. Te denken valt aan de alom bekende biologische opslag, maar ook aan toepassingen voor bijvoorbeeld koudkrimpen, overclocking van computers of moleculair koken. Daarnaast kan het in veel gevallen interessant zijn cilinderpakketten te vervangen voor een druktank met vloeibaar gas - van waaruit u vervolgens in gasvorm afneemt.



Draadloos systeem voor temperatuurcontrole

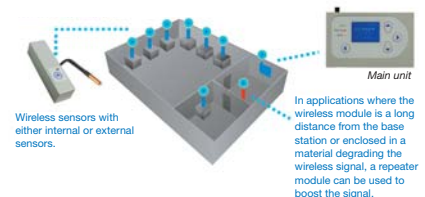
Assure24seven draadloos stand alone monitoring- en alarmsysteem, waarmee u de temperatuur kunt monitoren in bijvoorbeeld koel- en vriesruimtes, opslagruimtes of laboratoriumapparatuur zoals gasfase stikstofvaten. De unit biedt een complete oplossing voor vrijwel alle wensen - met een online interface, massaopslag, een grafische gebruikersinterface en een USB aansluiting.

Het systeem heeft acht ingangen en kan daarop temperatuur of I/O contacten uitlezen. Voor kleine ruimtes is de installatie zeer eenvoudig, omdat de module werkt met twee draden. Voor grotere toepassingen of als meer dan acht ingangen gewenst zijn, kan het systeem met netwerkmodules worden uitgebreid. Dit voorkomt het trekken van meterslange extra kabels - en de bijkomende kosten daarvan. Iedere module kan steeds acht verdere signalen verwerken en er kunnen tot zestien units gekoppeld worden (daisy chain). Het signaal wordt digitaal verstuurd, waardoor geen kwaliteitsverlies optreedt.

Sommige applicaties lenen zich niet voor een vaste aansluiting. En soms is er simpelweg geen toegang tot kabelgoten. Draadloos is dan de ideale oplossing - ook voor bijvoorbeeld het monitoren van een verrijdbaar apparaat of het retrofitten, reviseren of upgraden van apparatuur.



Wireless Installation



Assure24seven kan een alarm op verschillende manieren doorgeven:

- Lokaal op de unit zelf via een buzzer en LED's
- Extern via spanningsvrij contact naar een claxon, zwaailamp of stroboscoop
- Verbinding met een bestaand gebouwbeheersysteem
- Verbinding met een modem of autodialer
- Verbinding met een LAN systeem (IP/e-mail)

Mogelijkheden voor dataverzameling:

- Het display toont realtime data
- Data wordt intern opgeslagen met een interval van één minuut voor een periode van 5 jaar (bespaart PC ruimte)
- De gegevens kunnen via LAN /Ethernet of lokaal via een USB-stick worden opgehaald en geëxporteerd
- De informatie kan worden verwerkt in verschillende file formats, zoals HTML, CSV en Excel

Internal sounder and status LEDs	Volt free contact to drive external klaxon & strobes	Connection to monitores alarm systems	Modem output to dial out to a bureau service	Auto dialler sends pre recorded message direct to telephone	IP / Email
On screen display of real time and historical data	HACCP Reports direct to a USB memory stick	Up to 5 years on board data storage	USB for exporting historical data and reports	Ethernet for connection to a standard web browser	User accountability with various levels of protection