

Seminarer

Workshops - udstillinger - konferencer

Vi holder også
skræddersyede kurser
hos jer. Ring til os på
tlf. 44540000

IMPROVE
YOUR SKILLS!



Vi ved, hvad der skal til...

2020

BUCH  HOLM

FRYSETØRRING

BASIS PRINCIPPER OG OPTIMERING

Uge 12



Onsdag den 18. marts 2020

På dette seminar vil producenterne Martin Christ og Vacuubrand fortælle om de grundlæggende principper og praktiske løsninger inden for frysetørring og vakuumenteknik.

Agenda vakuumenteknik

- Grundlæggende vakuumenteknologi
- Vakuumgenerering og måling
- Vakuum ved frysetørring

Agenda frysetørring

- Introduktion til frysetørring og vakuumkoncentration.
- Applikationer
- Basisprocesser
- Produktoverblik over laboratorieenheder
- RVC Rotations Vakuum Koncentrator
- Pilot og PAT tools
- Spørgsmål og svar

Yderligere information eller tilmelding:

Carsten Andersen på tlf. 44 54 00 55 eller pr. mail: can@buch-holm.dk

Målgruppe: Brugere af laboratorie-, pilot- og procesfrysetørrere og personer med behov for opkoncentrering af varmfølsomme prøver.

Dato: Onsdag d. 18. marts 2020

Sted: Marielundvej 39, 2730 Herlev

Tid: 9.00 – ca. 15.00, inklusiv frokost

Foredragsholder: Maxim Schlegel fra Martin Christ og Marc Strauss fra Vacuubrand

Sprog: Engelsk

Deltagerpris: Gratis

[Frysetørring](#)



Målgruppe: Brugere af rent vand i laboratorier

Dato: Torsdag d. 14. maj 2020

Sted: Marielundvej 39, 2730 Herlev

Tid: 9.30 – 14.00, inklusiv frokost

Foredragsholder: Tue Drachmann fra Merck Life Science og Lars Aaskov fra Miele

Sprog: Dansk

Deltagerpris: Gratis

[Vandkvalitet og specialopvask](#)



VANDKVALITET OG SPECIALOPVASK

Uge 20



Torsdag den 14. maj 2020

Her har du chancen for at tilmelde dig vores seminar i vandkvalitet og specialopvask, som kan være med til at gøre hverdagen lettere og udstyret renere.

Rent vand synes umiddelbart at være et meget enkelt koncept, men i virkeligheden er det noget mere kompliceret. Hør hvilke kontaminanter der findes i vand, hvordan de kan forstyrre netop din applikation, samt hvad du skal være opmærksom på for at sikre, at vandet i dit laboratorium er i orden.

Du er også meget velkommen til at tage din opvask med! Seminaret afholdes i vores showroom, hvor der er mulighed for at afprøve kurve til netop din opvask.

Yderligere information eller tilmelding:

Bo Deckers Skibild på tlf. 44 54 00 33 eller pr. mail: bds@buch-holm.dk

PARTIKELANALYSE

Uge 43

FRITSCH

Tirsdag den 20. oktober 2020

Kender I partikelstørrelsen på jeres materiale, og mestrer I kunsten at isolere den repræsentative prøve?

Kan sigtesøjlen erstattes af et partikelanalyse-apparat?

Hvordan neddelers I jeres materiale på en smart, automatisk & ensartet måde?

Disse spørgsmål og flere til vil I få svar på, når vi afholder vores årlige partikelanalyse-workshop sammen med Fritsch.

Følgende udstyr er til rådighed på dagen:

Kuglemølle; Pulverisette 6. Highspeed mølle; P14. Mini-mølle; Pulverisette 23.

Blender; P11. Laser partikelanalysator; Analysette 22 NanoTec

Agenda for dagen

- Teori omkring Fritsch-møller
- Hvordan vælges den rigtige mølle?
- Antal beholdere, kugler og størrelser?
- Viden om de enkelte materialer
- Gennemgang og afprøvning af de medbragte prøver
- Hands-on på et bredt udvalg af instrumenter

Husk at medbringe dine prøver!

Yderligere information eller tilmelding:

Janni Nielsen, tlf. 44 54 00 17, e-mail jbn@buch-holm.dk



Målgruppe: R&D, kvalitetskontrol, formulering af nye produkter, design af procesanlæg m.m.

Dato: Tirsdag d. 20. oktober 2020

Sted: Marielundvej 39, 2730 Herlev

Tid: Kl. 9.30 til 16.00 - Frokost inkluderet

Foredragsholder: Dagmar Klein, Fritsch

Sprog: Engelsk

Deltagerpris: Gratis

[Partikelanalyse](#)



Besøg vores
showroom i Herlev

Vores showroom er åbent for besøgende hele året rundt,
så kom forbi til en kop kaffe og en snak om vores produkter og service



Hos Buch & Holm vil vi gerne bevise vores berettigelse ved at skabe øget værdi for vore kunder. Dette skal vi ganske enkelt gøre ved at levere de bedste produkter og yde den bedste service. Vi lever op til vores mål ved hjælp af velmotiverede medarbejdere, et konkurrencedygtigt produktsortiment med høj forsyningssikkerhed og et stadigt fokus på vidensdeling og øgede kompetencer. Du er altid velkommen til at ringe til os. Der tages forbehold for trykfejl.

BUCH  HOLM

Buch & Holm A/S - Marielundvej 39 - 2730 Herlev - tlf.: 44 54 00 00

e-mail: b-h@buch-holm.dk - www.buch-holm.dk