



designed for scientists

DE



PRODUKTNEUHEITEN 2026

Innovation. Präzision. Konnektivität.



RCT basic

Ident-Nr. 0025008259

RCT basic anodized

Ident-Nr. 0020133785

RET basic anodized

Ident-Nr. 0020133787

RET basic

Ident-Nr. 0025008265

Kombination mit drahtlosem Sensor und Kontaktthermometer



ETS-D5

Ident-Nr. 0025008371

ETS-D7

Ident-Nr. 0025008369

PT wireless

Ident-Nr. 0025008369

RCT und RET basic

Präzise. Robust. Reproduzierbar.

Bringen Sie Ihre Heiz- und Rührprozesse auf die nächste Stufe: RCT und RET basic bieten zuverlässige Leistung für den täglichen Einsatz. In Kombination mit unseren Sensorlösungen erreichen Sie eine exakte Prozesssteuerung – vom Aufheizen bis zur stabilen Endtemperatur.

IHRE VORTEILE

- › **Zuverlässige Ergebnisse:** Leistungsstarkes Aufheizen auf bis zu 340 °C und Rührgeschwindigkeiten von bis zu 1700 U/min sorgen für schnelles Aufheizen und stabiles Mischen bei einer Vielzahl von Laboranwendungen.
- › **Maximale Sicherheit:** Integrierte Sicherheit mit unabhängigem Überhitzungsschutz, Temperaturwarnungen und automatischer Überwachung schützt Anwender, Proben und Laborgeräte.
- › **Effiziente Arbeitsabläufe:** Eine starke Magnetkupplung und optimierte Heizleistung garantieren zuverlässiges Rühren ohne Ablösen des Rührstabs, selbst bei anspruchsvollen Anwendungen.
- › **Kompaktes und robustes Design:** Die geringste Stellfläche auf dem Markt in Kombination mit einem geschützten Gehäuse ermöglicht einen sicheren Betrieb auch in rauen Laborumgebungen und beengten Platzverhältnissen.
- › **Zukunftssichere Konnektivität:** Insbesondere beim RET basic ermöglichen fortschrittliche Schnittstellen und drahtlose Kommunikation Automatisierung, digitale Arbeitsabläufe und nahtlose Integration in moderne Labore.

RH basic und RH lite

Einfache Leistungsstärke für alltägliche Aufgaben.

Wenn es auf zuverlässige Beheizung ankommt, bieten RH basic und RH lite genau das, was Sie brauchen – schnörkellos, einfach zu bedienen und leistungsstark.

IHRE VORTEILE

- › **Einfache und zuverlässige Bedienung:** Die intuitive Steuerung mit zwei Dreh- und Druckknöpfen ermöglicht eine einfache Einstellung der Heiz- und Rührfunktionen für schnelles und effizientes Arbeiten im Labor.
- › **Kompakte Laborlösung:** Die extrem kompakte Stellfläche spart wertvollen Platz und passt perfekt in Abzüge oder auf beengte Labortische.
- › **Leistungsstark:** Mit 600 W Heizleistung, Temperaturen bis zu 310 °C und Rührgeschwindigkeiten bis zu 1500 U/min decken beide Modelle ein breites Spektrum an alltäglichen Laboranwendungen ab.
- › **Energieeffizientes Mischen:** Der langlebige EC-Motor sorgt für eine starke Rührleistung bei minimalem Energieverbrauch und geringem Wartungsaufwand.
- › **Flexible Temperaturregelung:** Der RH basic ermöglicht eine präzise externe Temperaturregelung mit dem ETS-D5-Sensor, während der RH lite eine einfache und kostengünstige Lösung für grundlegende Heiz- und Rühraufgaben bietet.



RH basic

Ident-Nr. 0020106987

RH lite

Ident-Nr. 0020007108

Verfügbar
ab Q2/2026

EUROSTAR-Serie

Leistung trifft Präzision.

Die EUROSTAR-Überkopfmischer bieten Ihnen Kraft und Genauigkeit für anspruchsvolle Mischaufgaben. Mit Komplettlösungen (Wellen, Rührwerkzeuge, Stative, Sicherheitsmodule) konfigurieren Sie Ihr Setup genau nach Bedarf.

IHRE VORTEILE

- › **Zuverlässige Mischleistung:** Hohe Drehmomente und leistungsstarke Motoren gewährleisten effizientes Mischen über einen breiten Viskositätsbereich – von niedrigviskosen Flüssigkeiten bis hin zu hochviskosen Materialien.
- › **Präzise Prozesssteuerung:** Die integrierte Drehmomentmessung ermöglicht eine Echtzeitüberwachung und die Berechnung der Viskosität während des Mischvorgangs, was zuverlässige Ergebnisse in Forschung und Produktentwicklung gewährleistet.
- › **Erhöhte Sicherheit:** Sicherheitsstopmodus, Schwingungsüberwachung und robuste Bauweise tragen zum Schutz von Anwender und Gerät bei, selbst bei anspruchsvollen Rühraufgaben.
- › **Flexibler Anwendungsbereich:** Dank eines breiten Portfolios an Modellen, Drehzahlen und Drehmomentstufen eignet sich die EUROSTAR-Serie für vielfältige Laboraufgaben wie intensives Mischen, Auflösen und Verarbeiten viskoser Proben.
- › **Intelligente Konnektivität und Bedienung:** Ergonomisches Design, intuitive Anzeigen und Schnittstellen wie USB, RS232, Wireless (WPAN) oder WLAN ermöglichen eine einfache Steuerung, Datenverwaltung und Integration in digitale Labor-Workflows.

EUROSTAR 20
high speed control
Ident-Nr. 0020105161

EUROSTAR 100 control
Ident-Nr. 0020105159



EUROSTAR 20 high speed digital
Ident-Nr. 0020105160



EUROSTAR 20 digital
Ident-Nr. 0020105154

EUROSTAR 40 digital
Ident-Nr. 0020105155



EUROSTAR 60 digital
Ident-Nr. 0020105156

EUROSTAR 60 control
Ident-Nr. 0020105158



EUROSTAR 100 digital
Ident-Nr. 0020105157



EUROSTAR 400 high torque digital
Ident-Nr. 0020105162



EUROSTAR 660 high torque control
Ident-Nr. 0004090000

Verfügbar
ab Q3/2026



IKA PEN 10 – 200 µl
Ident-Nr. 0020025103

IKA PEN 0.5 – 10 µl
Ident-Nr. 0020025101

IKA PEN 5 – 100 µl
Ident-Nr. 0020025102

IKA PEN 50 – 1000 µl
Ident-Nr. 0020140238

IKA PEN

Messung immer griffbereit

Der IKA PEN ist Ihr tragbares Präzisionswerkzeug für schnelle Kontrollen und dokumentierte Ergebnisse – leicht, ergonomisch und jederzeit einsatzbereit.

IHRE VORTEILE

- › **Komfort den ganzen Tag:** Der IKA PEN wiegt nur 100 g und verfügt über ein ergonomisches, stiftförmiges Design, das ermüdungsfreies Pipettieren auch bei langen Laborsitzungen ermöglicht.
- › **Zuverlässige Präzision und Genauigkeit:** Elektronische Steuerung und programmierbare Funktionen gewährleisten reproduzierbare Ergebnisse, gleichbleibende Leistung und hohe Präzision bei jedem Einsatz.
- › **Vereinfachter Arbeitsablauf:** Intuitive Menüstruktur, MIX- und COUNTER-Funktionen sowie eine unkomplizierte Selbstkalibrierung machen komplexe Pipettierprotokolle schneller und einfacher durchzuführen.
- › **Intelligente Konnektivität und Steuerung:** Die nahtlose Wireless-Verbindung (WPAN) zur IKA PEN App bietet ein größeres Display, eine einfache Geräteverwaltung und eine verbesserte Kontrolle über Pipettieraufgaben.

SMART CENTER FÜR SICHERE GERÄTESTEUERUNG

Verfügbar
ab Q2/2026



IKA HUB
Ident-Nr. 0020123598

IKA HUB

Das Herzstück Ihres vernetzten Labors

Mit der IKA HUB verbinden Sie Geräte, Daten und Arbeitsabläufe zu einem intelligenten Ökosystem. Prozesse werden transparent, Entscheidungen schneller und der Betrieb sicherer.

IHRE VORTEILE

- › **Zentrale Steuerung:** Verwalten Sie bis zu fünf IKA-Geräte gleichzeitig über einen einzigen 7-Zoll-Touchscreen, sodass alle Informationen übersichtlich und leicht zugänglich sind.
- › **Erhöhte Sicherheit:** Integrierte Bildschirm-Sperre und Safe-STOP-Funktionen verhindern unbeabsichtigte Änderungen und versetzen die Geräte bei Bedarf sofort in einen sicheren Zustand, wodurch sowohl Ihre Experimente als auch Ihr Team geschützt werden.
- › **Effizienter Arbeitsablauf:** Anpassbare Layouts, Echtzeitüberwachung und Geräteintegration reduzieren Fehler und sparen wertvolle Zeit bei Experimenten mit mehreren Geräten.
- › **Zuverlässiger Betrieb:** Der leistungsstarke 10.000-mAh-Akku ermöglicht lange Sitzungen von bis zu 10 Stunden, gewährleistet eine unterbrechungsfreie Steuerung und minimiert Ausfallzeiten.
- › **Intelligentes Datenmanagement:** Visualisieren Sie Versuchsergebnisse, vergeben Sie Benutzerzugriffsrechte und programmieren Sie automatisierte Arbeitsabläufe, um sichere, nachvollziehbare und reproduzierbare Ergebnisse zu gewährleisten.





Lab Monitor & Lab Assistant

Mehr Einblick. Mehr Zeit. Mehr Qualität.

Die Digital Lab Services von IKA machen Ihre tägliche Arbeit messbar, nachvollziehbar und vorhersehbar – von der Live-Überwachung bis hin zu geführten Arbeitsabläufen. In Kombination mit IKA HUB schaffen Sie ein nahtlos vernetztes Labor.



ENTDECKEN SIE
den IKA LAB Monitor

Verfügbar
ab Q2/2026



Laden Sie
die IKA Lab Assistant App
JETZT herunter



IHRE VORTEILE (IKA LAB Monitor)

- › **Vollständig kabellos:** Überwachen Sie Ihre Geräte über WLAN ohne Kabel oder zusätzliches Zubehör und profitieren Sie so von voller Flexibilität bei Ihrer Laboreinrichtung.
- › **Klare Echtzeit-Übersicht:** Sehen Sie alle Gerätedaten sofort auf intuitiven grafischen Anzeigen, um schnellere und sicherere Entscheidungen zu treffen.
- › **Einfache Datenverwaltung:** Zeichnen Sie Daten bis zu 30 Tage lang auf und exportieren Sie diese als CSV-Dateien für Analyse, Dokumentation und Compliance.
- › **Zuverlässige Prozesssicherheit:** Greifen Sie jederzeit auf Protokolle und Fehlermeldungen zu, um Probleme schnell zu identifizieren und einen reibungslosen Laborbetrieb zu gewährleisten.
- › **Intelligentes Gerätemanagement:** Organisieren Sie Labore, weisen Sie Geräte Benutzern zu und behalten Sie die zentrale Kontrolle für effiziente Arbeitsabläufe.

IHRE VORTEILE (IKA LAB Assistant)

- › **Schneller und bequemer Zugriff:** Nutzen Sie die kostenlose IKA LAB ASSISTANT App auf Ihrem Smartphone oder Tablet (iOS & Android), um Ihre Laboraufgaben jederzeit und überall zu verwalten.
- › **All-in-One-Lösung:** Verbinden Sie sich nahtlos mit IKA-Diensten wie myIKA und IKA Specials und vereinen Sie alle Ihre Laboranforderungen in einer einzigen App.
- › **Sichere Fernüberwachung:** Verfolgen Sie Gerätedaten kabellos über Wireless (WPAN) ohne Kabel, was eine einfache Überwachung aus der Ferne ermöglicht und gleichzeitig die Sicherheit im Labor erhöht.
- › **Praktische Labor-Tools:** Profitieren Sie von integrierten Tools wie dem Heizzeitrechner und der ROTAVISC-Kalibrierung für effiziente, zuverlässige tägliche Arbeitsabläufe.
- › **Verbesserte Effizienz:** Sparen Sie Zeit und vereinfachen Sie Routineaufgaben, indem Sie über eine einzige, benutzerfreundliche Oberfläche auf alle wesentlichen Funktionen und Informationen zugreifen.



Aktuelle Promotionen

Entdecken Sie die neuesten IKA-Lösungen für Rühren, Mischen, Messen, Verdampfen und digitale Labor-konnektivität – bereit für Ihre tägliche Arbeit, entwickelt für Ihre Ambitionen.



JETZT ENTDECKEN
www.ika.com/promo

IKA-Newsletter

Möchten Sie noch schneller über Innovationen und Neuigkeiten für Ihr Labor informiert werden?
Dann abonnieren Sie unseren Newsletter.



BLEIBEN SIE AUF DEM LAUFENDEN:
www.ika.com/newsletter

IKA-Werke GmbH & Co. KG
Janke & Kunkel-Straße 10,
79219 Staufen, Deutschland
+49 7633 831-0 / sales@ika.de



Technische Daten können sich ohne
vorherige Ankündigung ändern.