



Malaxeurs d'échantillons 400 ml

- ▶ capacité de 50 à 400 ml
- ▶ malaxage rapide et stérile
- ▶ porte pleine ou vitrée

Principe

- broyage d'échantillons d'origine animale ou végétale pour les analyses alimentaires, pharmaceutiques, cliniques, cosmétiques, etc.
- broie et/ou dilue en simulant le fonctionnement de l'estomac : un système de pales malaxe en alternance les échantillons enfermés dans un sac plastique stérile indépendant du broyeur, permet de recueillir les cellules intactes
- idéal pour le **dénombrement bactérien**
- **hygiénique** : récupération de la totalité de l'échantillon sans contamination extérieure ; après broyage, le malaxeur est propre, il ne nécessite aucun nettoyage, il est immédiatement réutilisable
- **sécurité totale pour l'utilisateur** : lors du malaxage, le sac est obturé par la porte du malaxeur, évite les projections ou les contaminations aérosols

Caractéristiques techniques

- conformes ISO 7218, ISO 6887-1 (validité des examens microbiologiques des aliments) et FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual)
- nettoyage facile, ouverture de la porte à 270°
- fermeture parfaitement étanche, 250 kg de pression
- système de pales ajustables
- vitesse de malaxage fixe : 8 coups / seconde
- force de malaxage et temps de malaxage réglables : 30 sec., 210 sec. ou à l'infini
- en acier inoxydable
- portoir de rangement inox pour 10 sachets et barrette de fermeture temporaire, pour sachets



- de 400 ml, en option
- alimentation : 230 V - 50 Hz
- dim. : 260 x 390 x h290 mm / poids : 16,5 kg
- livrés avec 1 pack de 25 sachets stériles
- garantie 3 ans, amortisseurs de pales et porte vitrée garantis à vie

référence	Prix HT
CN1100 Malaxeur porte pleine 400 ml	1
CN1000 Malaxeur porte vitrée 400 ml	2
accessoires	
CN1052 Portoir de rangement inox	
CN1053 Barrette de fermeture	

Malaxeurs digitaux 100 ml - 400 ml

- ▶ écran digital multifonction
- ▶ malaxage rapide et stérile
- ▶ silencieux et résistants
- ▶ porte pleine ou vitrée

Principe

- broyage d'échantillons d'origine animale ou végétale pour les analyses alimentaires, pharmaceutiques, cliniques, cosmétiques, etc.
- broie et/ou dilue en simulant le fonctionnement de l'estomac : un système de pales malaxe en alternance les échantillons enfermés dans un sac plastique stérile indépendant du broyeur, permet de recueillir les cellules intactes
- idéal pour le **dénombrement bactérien**
- **hygiénique** : récupération de la totalité de l'échantillon sans contamination extérieure ; après broyage, le malaxeur est propre, il ne nécessite aucun nettoyage, il est immédiatement réutilisable
- **sécurité totale pour l'utilisateur** : lors du malaxage, le sac est obturé par la porte du malaxeur, évite les projections ou les contaminations aérosols

Caractéristiques techniques

- conformes ISO 7218, ISO 6887-1 (validité des examens microbiologiques des aliments) et FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual)
- nettoyage facile, ouverture de la porte à 270°
- pales réglables, amovibles et autoclavables
- force de malaxage réglable, jusqu'à 28 kg
- temps de malaxage réglable : 1 seconde, 1 heure ou à l'infini
- fermeture parfaitement étanche, 250 kg de pression



- en acier inox
- livrés avec 1 pack de 25 sachets stériles
- portoir de rangement inox pour 10 sachets et barrette de fermeture de sachet temporaire en option
- garantie 3 ans, amortisseurs de pales, porte vitrée et SAV garantis à vie

référence	Malaxeur 100 ml porte pleine	Malaxeur 100 ml porte vitrée	Malaxeur 400 ml porte vitrée
capacité	5 à 100 ml	5 à 100 ml	50 à 400 ml
vitesse de malaxage réglable	3, 6, 9 ou 12 coups / sec.	3, 6, 9 ou 12 coups / sec.	4, 6, 8 ou 10 coups / sec.
bac de sécurité	-	bac de sécurité	bac de sécurité
dimensions	210 x 370 x h 200 mm	210 x 370 x h 200 mm	260,5 x 420 x h 260 mm
poids	13 kg	13 kg	16 kg
alimentation	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ	230 V - 50 HZ
Malaxeurs digitaux	CN2100 1	CN2200	CN1300 2
accessoires			
Portoir de rangement inox	CN1062	CN1062	CN1052
Barrette de fermeture	CN1063	CN1063	CN1053

agitateurs - secoueurs - disperseurs 2014