



Malaxeurs d'échantillons 3 500 ml

- ▶ capacité de 200 à 3 500 ml
- ▶ silencieux, puissant et robuste
- ▶ porte pleine, porte vitrée ou porte pleine chauffante



Principe

- idéal pour le broyage d'échantillons d'origine animale ou végétale pour les analyses alimentaires, pharmaceutiques et 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 **dénouement bactérien**
- **système parfaitement hygiénique** : permet la 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, ce qui évite les projections ou les contaminations aérosols
- **broyage à sec** : l'échantillon est traité tel quel dans un sac stérile
- **broyage humide** : pour les analyses microbiologiques, l'échantillon est placé avec un diluant dans le premier compartiment d'un sac à filtre pleine surface ; après broyage, la solution à analyser est directement récupérée (après filtration) dans le deuxième compartiment



- du sac (les fibres et autres résidus de broyage sont retenus par le filtre dans le premier compartiment)
- corps et chambre de malaxage totalement **en acier inoxydable**
- **entretien très simple** : la porte se relève au-dessus de l'appareil permettant un accès total à la chambre de malaxage
- fonctionnement silencieux
- bac de sécurité à l'avant : récupération des liquides en cas de fuite : selon modèle



Caractéristiques techniques

- conformes ISO 7218, ISO 6887-1 (garantissant la validité des examens microbiologiques des aliments) et FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual)
- force de malaxage réglable, pales ajustables
- vitesse de malaxage réglable : 1,5, 3, 4,5 et 6 coups / seconde
- temps de malaxage réglable : 1 seconde, 1 heure ou à l'infini
- fermeture parfaitement étanche, 250 kg de pression
- écran digital multifonction pour le contrôle des paramètres de malaxage
- chariot tout inox, portoir de rangement inox pour 2 ou 4 sachets et barrette de fermeture temporaire pour sachets de 3 500 ml, en option
- alimentation : 230 V - 50 Hz
- livrés avec le cordon d'alimentation, 1 bac de sécurité (pour malaxeurs porte vitrée et porte chauffante) et 1 pack de 25 sachets stériles
- garantie 3 ans, amortisseurs de pales et SAV garantis à vie
- trois modèles : **modèle porte pleine**, dimensions 520 x 470 x h470 mm, poids 58 kg
ou **modèle porte vitrée**, dimensions 520 x 470 x h470 mm, poids 56 kg
ou **modèle porte chauffante** de +20°C à +50°C, dimensions 630 x 500 x h470 mm, poids 63 kg

référence

Prix HT

CN3000 Malaxeur porte pleine 3 500 ml

1

CN3100 Malaxeur porte vitrée 3 500 ml

2

CN3200 Malaxeur porte chauffante 3 500 ml

3

accessoires

CN1074 Bac de sécurité pour CN3000

CN3010 Chariot tout inox

4