

Malaxeurs digitaux 100 ml - 400 ml Minimix® et Bagmixer® 400CC

- ▶ écran digital multifonction
- ▶ malaxage rapide et stérile
- ▶ silencieux et résistants



1



2

- conformes ISO 7218, ISO 6887-1 et FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual)
- 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, garantie à vie pour les amortisseurs de pales et la porte vitrée

modèle	Minimix® 100WCC	Minimix® PCC	Bagmixer® 400CC
porte	porte pleine	porte vitrée	porte vitrée
capacité	5 à 100 ml	5 à 100 ml	50 à 400 ml
vitesse 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			
bac de sécurité	CN1064	-	-

Malaxeurs digitaux 3 500 ml Jumbomix®

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



1

2

3

- affichage digital multifonction
- 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

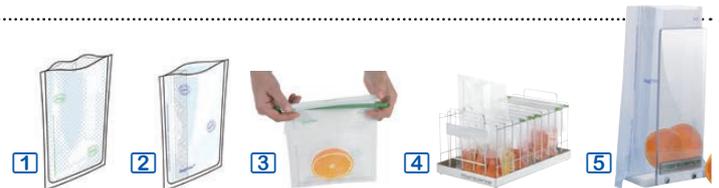
- conformes ISO 7218, ISO 6887-1
- force de malaxage réglable, pales ajustables
- fermeture parfaitement étanche, 250 kg de pression
- livrés avec 1 pack de 25 sachets stériles
- garantie 3 ans, garantie à vie pour les amortisseurs de pales et la porte vitrée

modèle	Jumbomix® VW	Jumbomix® VP	Jumbomix® Warmmix
porte	porte pleine	porte vitrée	porte chauffante
capacité	200 - 3 500 ml	200 - 3 500 ml	200 - 3 500 ml
température	-	-	de +20°C à +50°C
vitesse réglable	1,5, 3, 4, 5 et 6 coups/s.	1,5, 3, 4, 5 et 6 coups/s.	1,5, 3, 4, 5 et 6 coups/s.
minuterie	1 sec. à 1 h. ou à l'infini	1 sec. à 1 h. ou à l'infini	1 sec. à 1 h. ou à l'infini
bac de sécurité	-	bac de sécurité	bac de sécurité
dimensions	520 x 470 x h 470 mm	520 x 470 x h 470 mm	630 x 500 x h 470 mm
poids	58 kg	56 kg	63 kg
alimentation	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Malaxeurs digitaux	CN3000 1	CN3100 2	CN3200 3
accessoires			
bac de sécurité	CN1074	-	-
chariot inox	CN3010	CN3010	CN3010

Sacs stériles et autres accessoires

- sacs congelables à -80°C
- barrettes réutilisables : fermeture étanche et maintien des sacs sur le portoir
- portoirs autoclavables avec barrettes de fermeture
- supports maintenant le sac ouvert grâce à des pastilles adhésives

type	dimensions	stériles	référence	Prix HT
sacs 100 ml				
avec filtre pleine page	95 x 180 mm	par 25	CN1032	les 500
sacs 400 ml				
standard	180 x 300 mm	par 25	AB15003	les 500
avec filtre latéral	190 x 300 mm	par 25 1	CN1021	les 500
avec filtre pleine page	190 x 300 mm	par 25 2	CN1031	les 500
sacs 3500 ml				
standard	380 x 580 mm	par 25	AB15004	les 400
avec filtre latéral	380 x 510 mm	par 10	CN1022	les 100
avec filtre pleine page	380 x 510 mm	par 10	CN1034	les 100



autres accessoires	référence	Prix HT
barrettes de fermeture pour sacs 80 à 100 ml	3 CN1063	les 50
barrettes de fermeture pour sacs 400 ml	3 CN1053	les 50
barrettes de fermeture pour sacs 3500 ml	3 CN1073	les 50
portoir en inox pour 11 sacs 80 à 100 ml	4 CN1062	l'unité
portoir en inox pour 10 sacs 400 ml	4 CN1052	l'unité
portoir en inox pour 4 sacs 3500 ml	4 CN1072	l'unité
portoir ouvre sachet pour sacs 80 à 100 ml	5 CN1061	l'unité
portoir ouvre sachet pour sacs 400 ml	5 CN1051	l'unité
portoir ouvre sachet pour sacs 3500 ml	5 CN1071	l'unité