

MALAXEUR D'ÉCHANTILLONS 400ML : RÉF 587429

BagMixer 400CC malaxe efficacement tout type d'échantillon dans tous les types de sacs, sans risque de contaminations croisées. L'échantillon homogénéisé est représentatif de la contamination globale de l'échantillon et prêt pour l'analyse. La force de malaxage ajustable (breveté) améliore l'efficacité de l'extraction bactérienne en s'adaptant à la matrice. BagMixer 400CC est équipé du système de pales déclipables Click & Clean (breveté) qui facilitent le nettoyage en accédant entièrement à la chambre de malaxage. La porte vitrée permet un contrôle rapide du malaxage en cours.



Click & Clean

Les pales déclipables Click & Clean permettent le nettoyage intégral de l'appareil. Ce système breveté permet de déclipser et reclipser les pales en une seconde pour accéder à l'ensemble de la chambre de malaxage.



MALAXEUR D'ÉCHANTILLONS 400ML - SUITE

Best-seller

- Vendu dans plus de 85 pays
- 35 ans d'expérience

Haute qualité

- Analyse optimale avec les sacs stériles **BagFilter®** et **BagPage®**
- En conformité avec la norme ISO 7218
- Made in France par **interscience**

Moteur brushless

- Pas de pièces d'usures
- - 50% de consommation d'énergie
- + silencieux

Sécurité

- La poignée verrouille et actionne le malaxeur
- Fermeture **Q-Tight®** : aucune fuite par le haut du sachet
- Bac de sécurité

BREVETÉ

Pales amovibles Click & Clean®

- Nettoyez facilement la chambre de malaxage en retirant les pales.



Nettoyage facile

- Tout acier inox
- Porte escamotable 270°
- Pales amovibles **Click & Clean®**

Garantie

- Amortisseurs et porte vitrée garantis **à vie**
- Garantie 3 ans (après validation de la carte)

BREVETÉ

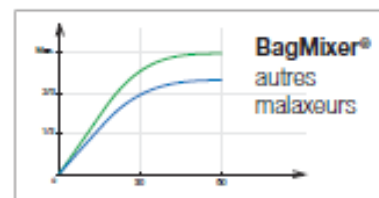
Force de malaxage ajustable

- Jusqu'à 28 kg de poussée : même les matrices les plus dures n'y résistent pas ex. : croquettes, noix, pilules, graines, etc...



Extraction optimale

- Dès 30 secondes
- Commandes simples grâce à son écran digital (vitesse, temps, force)



MALAXEUR D'ÉCHANTILLONS 400ML - SUITE

Spécifications techniques

Référence	587429
Volume optimal pour le malaxage	50 à 400 mL
Force de malaxage ajustable (breveté)	Oui
Ecran digital multifonction	Oui
Pales ajustables	Oui
Arrêt des pales côte-à-côte	Oui
Pales déclipables, Click & Clean (breveté)	Oui
Tout acier inox 304L	Oui
Porte vitrée	Oui
Bac de récupération	Inclus
Fermeture Q-Tight	Fermeture spéciale, supprimant tout risque de fuite par le haut du sac
Moteur Brushless	Malaxage silencieux
Durée réglable	30 à 210 s ou ∞
Vitesse	Variable : 4 - 6 - 8 - 10 coups/s
Porte	Porte vitrée
Ouverture de la porte	Ouverture à 270°C
Poids net	16,1 kg
Dimensions (l x p x h)	27 x 42,1 x 26,6 cm
Emballage (l x p x h)	49 x 34,5 x 37 cm
Poids brut	19,2 kg
Tension - Fréquence	100-240 V~ 50-60 Hz
Fusibles	T3,15A L 250V 5x20 mm
Puissance	55 W
Indice de protection	21
Garantie à vie	Porte vitrée et amortisseurs
Garantie	3 ans
En conformité avec	ISO 7218, ISO 6887 et FDA BAM (Bacteriological Analytical Manual)
	Livré avec : 1 bac de sécurité, 1 cordon d'alimentation, 1 manuel d'utilisation, 1 notice simplifiée d'utilisation, 1 pack gratuit de sacs pour malaxeur

CONTACTEZ-NOUS AU 00 33 (1) 34 02 40 72

