



Mixer B-400

Оптимальная пробоподготовка

Mixer B-400 (Миксер) сочетает высокую эффективность гомогенизации и простоту эксплуатации, являясь незаменимым прибором для подготовки образца к проведению анализа.

Гибкость

Широкий диапазон применения при анализе пищевых продуктов и кормов



Простота эксплуатации

Автоматический контроль процесса измельчения



Воспроизводимые результаты

Перемалывание с требуемым качеством без загрязнения образца

В-400: Ваши основные преимущества



Гибкость

- Перемалывает образцы даже с высоким содержанием воды, жиров и клетчатки
- Позволяет проводить анализ микроэлементов благодаря использованию высококачественных керамических ножей
- Позволяет проводить микробиологический анализ благодаря использованию материалов, которые могут обрабатываться в автоклаве
- Устойчив к воздействию низких температур при работе с замороженными образцами



Простота эксплуатации

- Простой процесс перемалывания
- Автоматическая регулировка скорости вращения при внезапном увеличении трения
- Соответствие самым высоким стандартам функциональности и безопасности



Воспроизводимые результаты

- Высокая степень гомогенизации
- Отсутствие термического разложения благодаря быстрому перемалыванию
- Простая процедура очистки помогает предотвратить перекрёстное загрязнение образцов
- Перемалывание без загрязнения образца благодаря использованию керамических ножей

Расширьте возможности вашей лаборатории



SpeedDigester
К-439 / К-425 / К-436
ИК-минерализация



HydroIEx H-506
Кислотный гидролиз



FatExtractor E-500
Быстрота и соответствие
Экстракция
жира



ProxiMate™
Прибор NIR для
самых жестких
условий эксплуата-
ции