

■ OMOGENIZZATORE BAG MIXER 100

"MiniMix"

Piccolo, moderno e completo. Adatto per omogeneizzare campioni alimentari solidi. Permette di omogeneizzare un campione in 30-60 secondi e di recuperarlo negli appositi sacchetti sterili (vedere accessori) senza alcun rischio di alterazione o contaminazione.

Corpo e camera di omogeneizzazione in acciaio inox, sportello trasparente (W) o in inox (P). Timer da 10-360 sec; 6-9 battute/sec.

Settori di applicazione: alimentare, clinico/medico, chimico, agricolo, farmaceutico, cosmetico.



	Dimensioni/cm Peso/kg	Voltaggio V	Capacità ml	Tipo
30.3833.00	35x20x17,5;8	110-220	5-100	P
30.3834.00	35x20x17,5;8	110-220	5-100	W

■ OMOGENIZZATORE BAG MIXER 400

Adatto ad omogeneizzare campioni alimentari solidi. Permette di omogeneizzare un campione in 30-60 secondi e di recuperarlo negli appositi sacchetti sterili (vedere accessori) senza alcun rischio di alterazione o contaminazione. Corpo e camera di omogeneizzazione in acciaio inox, sportello trasparente (W) o in inox (P). Timer da 30-210 sec; 8 battute/sec.

Settori di applicazione: alimentare, cosmetico, agricolo, farmaceutico, clinico/medico.

Accessori: si rimanda alle voci Sacchetti, Pipette e Termosaldatrici.



	Dimensioni/cm Peso/kg	Voltaggio V	Capacità ml	Tipo
30.5483.00	40x27x26;16,5	110-220	50-400	P
30.5484.00	40x27x26;16,5	110-220	50-400	W

■ OMOGENIZZATORE BAG MIXER 3500

"JumboMix"

Permette di omogeneizzare un campione in 30-60 secondi e di recuperarlo negli appositi sacchetti sterili (vedere accessori) senza alcun rischio di alterazione o contaminazione. Adatto ad omogeneizzare campioni alimentari solidi. Corpo e camera di omogeneizzazione in acciaio inox, sportello trasparente (W). Timer da 30-210 sec; 3-6 battute/sec.

Applicazioni: settore alimentare, ambientale, tessile; filtri (residui), test di sterilizzazione.

Accessori: si rimanda alle voci Sacchetti, Pipette e Termosaldatrici.



	Dimensioni/cm Peso/kg	Voltaggio V	Capacità ml	Tipo
30.5485.00	41x50x38; 33	110-220	400-3500	W

■ OMOGENIZZATORE OSTERIZER mod. 4153, 10 VELOCITA'

Omogenizzatore per alimenti con lame a forma di S in acciaio inossidabile, forma compatta per semplice utilizzo e pulizia.
Fornito accessoriato con mini-contenitore a chiusura ermetica per omogenizzare piccole quantità di campione.
Capacità contenitore 1,25 litri, fornito completo di coperchio.
Funzionamento pulsato o continuo a 10 velocità fino ad un massimo di 15000 rpm.
Potenza 300 Watt.



Descrizione

31.5525.00	Omogenizzatore Osterizer 4153
-------------------	-------------------------------

■ OMOGENIZZATORE T-18 basic ULTRA-TURRAX®

Omogeneizzatore della serie Ultra Turrax® per omogeneizzare ad alte velocità.
Velocità di rotazione selezionabile da 6000 a 24000 rpm.



Descrizione

23.4638.00	ULTRA-TURRAX® T-18 basic
-------------------	--------------------------

■ OMOGENIZZATORE T-18 basic ULTRA-TURRAX® - Accessori

Utensili di dispersione.

Descrizione

23.4639.00	S 18 N - 10 G
23.4640.00	S 18 N - 19 G

■ OMOGENIZZATORE T-8 ULTRA-TURRAX®

Omogeneizzatore manuale per volumi piccolissimi a partire da 0,1 ml. Geometrie rotore-statore appositamente studiate per la disaggregazione dei tessuti nelle analisi cliniche e medico-diagnostiche e per la sospensione di centrifugati. Utensili di dispersione sterilizzabili, leggero, utilizzabile come dispositivo manuale o su stativo, in acciaio inox e PTFE.

Potenza motore entrata/uscita: 100/70 W. Alimentazione: 220 V / 50 Hz

Range velocità 5000-25000 giri/min.

Temp. Ambiente consentita 5-40 °C; Umidità atmosferica consentita 85%.

Dimensioni: 42x44x250 mm; peso 0,4 kg.

Accessori: utensili di dispersione intercambiabili, stazione di dispersione, morsetto di fissaggio, stativo supporto, morsetto per stativo.



Descrizione

23.4940.00	T-8 ULTRA-TURRAX®
-------------------	-------------------

■ OMOGENIZZATORE T-8 ULTRA-TURRAX® - ACCESSORI

Descrizione

23.5174.00	Utensili di disp. Intercambiabili S8N-5
23.5173.00	Utensili di disp. Intercambiabili S8N-8
23.2500.00	Stazione di dispersione
23.2541.00	Stativo supporto (2)
23.4887.00	Morsetto per stativo migliorato (4)



■ OMOGENEIZZATORE DIAX 100 HEIDOLPH

La Vs. prima scelta quando si tratta di disperdere e omogeneizzare. Uno strumento per piccole quantità, portatile e pronto all'uso, può essere anche posto su stativo.

- 100 Watt di potenza!
- Velocità elettronicamente controllata da 10.000 a 25.000 g/min.
- Protezione contro il surriscaldamento
- Utensili da 6 o 8 mm
- 2 anni di garanzia contro i difetti di fabbricazione

Velocità max g/min	da 10.000 a 25.000
Capacità di agitazione lt	da 0,6 a 7,5
Range di viscosità	da 1 a 5.000 mPas
Potenza Watt	100
Dimensioni lxxpax mm	42x44x250
Peso kg	0,4
Certificazione	ISO 9001
Alimentazione V/Hz	230/50



Descrizione

76.0053.00 Omogeneizzatore DIAX 100 Heidolph

■ OMOGENEIZZATORE DIAX 900 HEIDOLPH

La Vs. prima scelta quando si tratta di disperdere e omogeneizzare. Uno strumento per tutte le esigenze, con un vasto numero di utensili.

- 900 Watt di potenza!
- Velocità elettronicamente controllata da 8.000 a 26.000 g/min.
- Utensili che coprono esigenze da 0,6 a 7.500 ml
- Range di viscosità da 1 a 5.000 mPas
- 13 differenti utensili con diametri da 6 a 30 mm.
- Tutti gli utensili siglati DG e DF possono lavorare sotto pressione o sottovuoto
- Utensili facili da pulire e da inserire
- Utensili in acciaio inox V4A (AISI 316 TI) sterilizzabili
- Guarnizioni in PTFE
- 2 anni di garanzia contro i difetti di fabbricazione

Velocità max g/min	da 8.000 a 26.000
Capacità di agitazione lt	da 0,6 a 7,5
Range di viscosità	da 1 a 5.000 mPas
Potenza Watt	900
Dimensioni lpxa mm	
Peso kg	
Certificazione	ISO 9001
Alimentazione V/Hz	230/50



Descrizione

76.0053.00	Omogeneizzatore DIAX 900 Heidolph
------------	-----------------------------------
