

La préparation d'échantillons avec l'effet SMASH

Le broyeur malaxeur le plus efficace pour l'analyse microbiologique alimentaire !

Le broyeur malaxeur à pales PB 100 est utilisé pour la préparation d'échantillons alimentaires en vue d'une analyse microbiologique ultérieure. L'homogénéisation de l'échantillon est le résultat de deux effets mécaniques combinés puisque **l'effet SMASH breveté** est soutenu par l'action de l'effet péristaltique, ceci garantissant une préparation optimale de l'échantillon. La protection automatique contre les surcharges empêche les blocages en cas d'échantillons difficiles du genre carottes ou croûtes de fromage ; un repositionnement du sac n'est pas nécessaire. Les échantillons sont placés dans des sacs stériles jetables. Les risques de contamination croisée sont ainsi inexistantes et l'appareil n'a pas besoin d'être stérilisé entre deux échantillons.

Le PB 100 se distingue par sa simplicité et son confort d'utilisation. **Trois vitesses préréglées et neuf temps de broyage** différents offrent de multiples possibilités d'application. En cas d'introduction involontaire de l'échantillon à l'intérieur de la chambre, l'appareil se nettoie en une fraction de seconde grâce à la chambre facilement accessible, au bac de récupération intégré et aux angles arrondis. Le PB 100 a été conçu de manière à fonctionner avec un niveau sonore plus faible d'au moins 10 dBA que celui de ses concurrents.

Avantages

- Avec effet SMASH breveté
- Sacs stériles pour les applications les plus diverses
- Préparation très rapide (de 30 s à 1 min)
- Pas de blocage grâce à la gestion automatique des échantillons difficiles
- Résultats reproductibles grâce au réglage numérique des paramètres
- Chambre facilement accessible, parfaitement étanche et facile à nettoyer
- Très silencieux (au moins 10 dBA plus silencieux que les autres broyeurs malaxeurs à pales conventionnels)

Retsch est une entreprise présente dans le monde entier, spécialisée dans la préparation d'échantillons pour les analyses et la caractérisation de solides. La vaste palette de produits comprend des broyeurs et concasseurs à mâchoires destinés au broyage grossier, fin et ultrafin pour la préparation d'échantillons ainsi que des tamiseuses et tamis pour la détermination précise de la granulométrie. Pour en savoir davantage, n'hésitez pas à consulter notre site www.retsch-fr.com ou à nous contacter par téléphone au +49 2129/5561-0 ou par courriel.

Retsch GmbH

Ute Vedder, Marketing

Rheinische Str. 36, 42781 Haan, Germany

Telefon: +49 (0) 21 29/55 61-155

Telefax: +49 (0) 21 29/55 61-213

www.retsch.com

E-Mail: u.vedder@retsch.com