

**interscience**

*leader mondial en microbiologie*



# **JumboMix® 3500**

Malaxeur de laboratoire

# Malaxez jusqu'à 3500 mL !

- **Puissant** : jusqu'à 400 g d'échantillon
- **Robuste** : amortisseurs garantis à vie



## JumboMix® 3500 VP

### L'essentiel

- Vitesse réglable (1,5 - 6 coups/sec.)
- Durée réglable (1sec. - 1h ou infini)
- Force de malaxage réglable
- Bac de sécurité (en option)

Réf : 031 230



## JumboMix® 3500 VW

### Précision

- Porte-vitrée
- Vitesse réglable (1,5 - 6 coups/sec.)
- Durée réglable (1sec. - 1h ou infini)
- Force de malaxage réglable
- Bac de sécurité

Réf : 032 230



## JumboMix® 3500 WarmMix®

### Spécial Trichinella

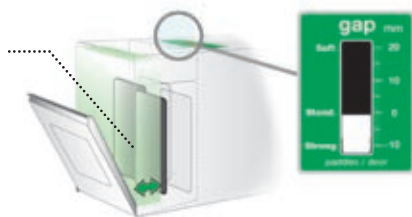
- Porte chauffante régulée (de 20°C à 50°C)
- Idéal pour les tests de trichinella dans la viande de porc
- Vitesse réglable (3 - 7 coups/sec.)
- Durée réglable (30 - 210 secs. ou infini)
- Force de malaxage réglable
- Bac de sécurité

Réf : 033 230

## 1 Force de malaxage réglable BREVETÉ

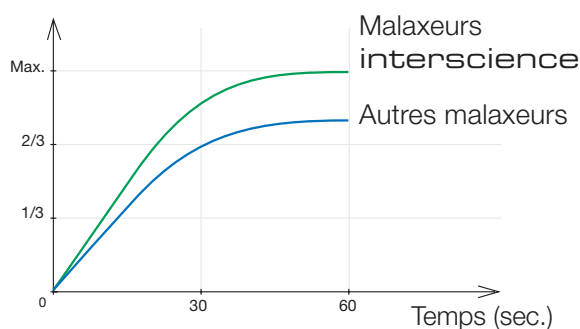
**Pales réglables** : adaptez la force de malaxage selon la nature et la taille de votre échantillon...

Reculez ou avancez les pales selon l'échantillon.



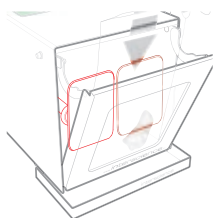
... pour une **EXTRACTION OPTIMALE !**

Taux d'extraction

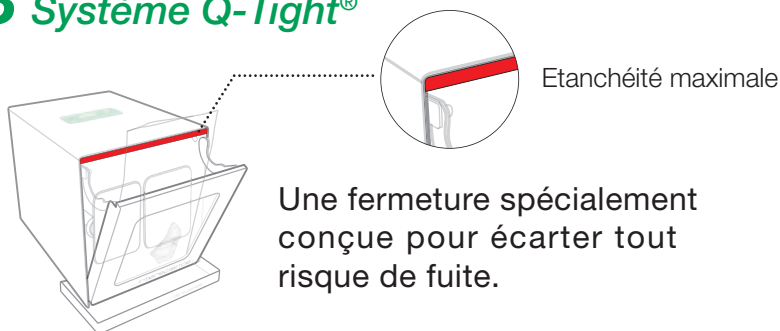


## 2 Arrêt des pales côte-à-côte BREVETÉ

Pour une insertion simple et rapide de vos sachets dans le malaxeur.



## 3 Système Q-Tight®



## 4 Nettoyage facile

Porte escamotable à 270° pour un nettoyage facile de la chambre de malaxage.



## Applications

- Microbiologie agro-alimentaire
- Test de stérilité de produits jetables
- Idéal pour E-Coli O157H7
- Test de Trichinella dans la viande de porc
- Détection microbiologique et chimique de résidus dans les produits fibreux
- Mélanges industriels (poudres, polymères...)
- Évaluation de risques dans l'eau potable par analyse de particules microscopiques
- Malaxage de filtres à eau volumineux (extraction des parasites Cryptosporidium et Giardia)

## Caractéristiques

- Poids échantillon solide max. : 400 g
- Capacité utile : 200 - 3500 ml
- Cadence de coups : 1,5 - 6 coups/sec.
- Durée réglable : 1 sec. à 1h compte à rebours et infini ( $\infty$ )
- Vitesse réglable contrôlée par microprocesseur
- Arrêt des pales côte-à-côte
- Système Q-Tight®
- Tout Inox
- Bac de sécurité
- Pales réglables
- Ecran multifonction digital
- Porte vitrée incassable
- Garantie 3 ans
- Amortisseurs et porte vitrée garantis à vie
- Alim. : 220 / 100 - 110 V – 50 / 60 Hz
- Dim. (LxIxh) : 52 x 47 x 47 cm
- Masse : 57 Kg

ISO 9001 - 2000  
WEEE & RoHs compliant



