



Mixer B-400 (분쇄기) 최적화된 시료 전처리

Mixer B-400 (분쇄기) 은 최적의 균질화 효율과 간편한 작동이 특징입니다. 분석 과정에서 시료 전처리에 필수적인 기기입니다.

유연성

광범위한 식품 및 사료의
전처리에 사용



편리성

자동 분쇄 제어



재현 가능한 결과

필요한 분석용 분말크기로
오염물질 없이 시료 분쇄

B-400: 주요 혜택



유연성

- 수분, 지방 또는 섬유질 함량이 높은 경우에도 시료 분쇄
- 불활성 고품질 세라믹 칼날로 미량 원소 분석
- 고압 멸균 가능 재료를 사용하여 시료 미생물 테스트 가능
- 냉동 시료의 경우 저온 내구성



편리성

- 편리한 분쇄 과정
- 예상치 못한 높은 마찰의 경우 자동 속도 조절
- 가장 높은 안전성 및 기능성 요건 충족



재현 가능한 결과

- 우수한 입자 크기 분포로 높은 회수율과 낮은 표준 편차
- 짧은 분쇄 시간으로 열 분해 방지
- 간편한 세척 과정으로 잔재오염 방지
- 세라믹 칼날을 사용해 분쇄 중 오염 방지

완전한 제품 포트폴리오



SpeedDigester
K-439 / K-425 / K-436
적외선 분해



HydroEx H-506
산 가수분해



FatExtractor E-500
신속성 및 규정 준수 지방 추출



ProxiMate™
최악의 조건에서도 작동하는 새로운 NIR 솔루션!