

Étuve à vide réfrigérées VO29cool

- * **Capacité 29 litres**
- * **Température jusqu'à +90°C.**
- * **Gamme de 29 à 49 litres**
- * **Chambre en acier inox**
- * **Twin Display**
- * **Programmation des rampes**
- * **Programmation multifonctions**
- * **Diverses interfaces**

Description produit

La lyophilisation, technique usuelle employée pour la déshydratation des pré-cultures et des probiotiques est une méthode très énergivore. Au-delà de ce constat, un certain nombre de souches ne survivent pas à la congélation. Par la méthode du séchage sous vide à température modérée, on peut traiter des substances thermolabiles à une température faible, mais située au-dessus du point de congélation, sans que la structure cellulaire ne soit trop fortement endommagée. Memmert est le premier constructeur mondial à avoir commercialisé à l'échelle du laboratoire, une étuve à vide réfrigérée.



Données techniques

Capacité	29 litres
T°C	+5°C. à +90°C.
Voltage	220 - 240 V
Poids	68 Kg
Dimensions ext.	550 x 607 x 400 (L x H x P en mm)
Dimensions int.	385 x 305 x 250 (L x H x P en mm)
Max. d'étagères	2
Equipement int.	1 panneau thermique

Options

Alarme contact sec