



# Mixer B-400

## Optimierte Probenvorbereitung

Der Mixer B-400 vereint optimale Effizienz in der Homogenisierung mit einfacher Bedienung. Er ist ein entscheidender Faktor für die Probenaufbereitung in Ihrer Analyse-Prozesskette.

### Flexibel

Für eine breite Palette von Applikationen im Nahrungs- und Futtermittelsektor



### Einfache Bedienung

Steuert automatisch den Vermahlungsprozess



### Reproduzierbare Ergebnisse

Vermahlt Proben kontaminationsfrei mit der erforderlichen Feinheit für die Analyse

## B-400: Ihre wichtigsten Vorteile



### Flexibel

- Vermahlung von Proben mit hohem Wasser-, Fett- oder Fasergehalt
- Analyse von Spurenelementen dank hochwertiger Keramikmesser
- Mikrobiologische Prüfungen dank autoklavierbarer Materialien
- Tieftemperaturbeständig für die Verwendung von gefrorenen Proben



### Einfache Bedienung

- Unkomplizierter Vermahlungsprozess
- Automatische Drehzahlregelung im Fall unerwartet hoher Reibung
- Erfüllt die höchsten Sicherheitsanforderungen bezüglich Betrieb und Funktionalität



### Reproduzierbare Ergebnisse

- Hohe Wiederfindungsrate und geringe Standardabweichungen dank der guten Partikelgrößenverteilung
- Keine thermische Zersetzung dank kurzer Vermahlungsdauer
- Kein Übertragungseffekte dank einfacher Reinigung
- Kontaminationsfreies Vermahlen dank Keramikmesser

## Vervollständigen Sie Ihr Portfolio



SpeedDigester  
K-439 / K-425 / K-436  
IR-Aufschluss



HydroIEx H-506  
Saure Hydrolyse



FatExtractor E-500  
Schnell und methoden-  
konforme Fettextraktion



ProxiMate™  
NIR-Messgerät für  
raueste Umgebungen

