

Stomacher® 400 Circulator是全球食品微生物学的最高标准引导者，也是Seward最经典的一款拍打式均质器，独特专有的“胃”型桨叶，工作时通过高强度撞击样品，形成环岛效应，增强对样品的搅拌，使更多的微生物处于悬浮状态，大大提高了细菌萃取率。LCD大屏显示，简易的按键操作，程序化控制速度和处理时间，确保了可循环的均质化流程，保证了处理结果的一致性。另可选择带有大面积可视窗功能的，以方便观察样品的处理状态。

- 高效、便捷
- 坚固、耐用
- 最佳细菌萃取
- 兼有搅拌功能

畅销型



Stomacher® 400 Circulator

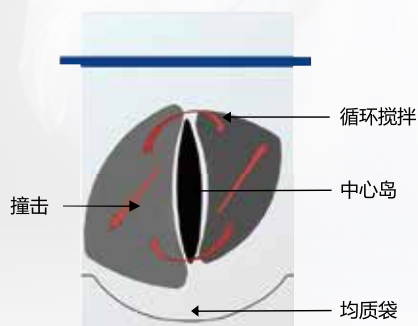


Stomacher® 400 Circulator (Window)



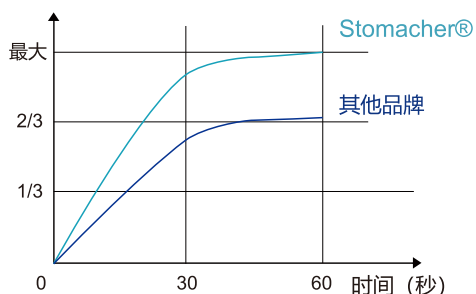
观看视频请扫码

专利Circulator 桨叶
环岛效应示意图



- 处理量80~400ml
- 转速75~300rpm连续可调（5rpm步进），可定时（1秒~99分59秒）
- 三种可编程的预设程序，一键选择，操作方便
- 专利的Circulator“胃”型桨叶设计，拍打时兼有搅拌功能，可对样品充分混匀
- 带有透明的可视窗（可选），方便观察样品均质效果
- 均质后样品高度均一，保证检测结果的准确性
- 均质门可翻转，易于清洁桨片
- 使用圆底型均质袋处理效果最佳
- 适用于肉制品、水产品、蔬菜等食品和药品的均质化处理，也可用于乳制品、化妆品、面粉等固液、液液样品的搅拌混合

最佳细菌萃取



开始键
开始时启动仪器



停止键
在任何一种操作模式中关闭仪器



程序键
在存储的程序选项P1、P2、P3和无程序之间切换



自动键
使仪器在手动和自动操作模式之间切换



速度/时间键
在速度和时间显示之间切换显示屏指示图标



- (减) 键
减小显示的速度/时间参数的值



+ (加) 键
增加显示的速度/时间参数的值



型号	Stomacher®400 Circulator	Stomacher®400 Circulator (Window)
订货号	0400/001/EU	0400/001/EU/W
可视窗	无	有
转速	75~300rpm	
定时	0至99分59秒	
预设程序	P1: 200rpm, 30秒 (可编辑) P2: 230rpm, 45秒 (可编辑) P3: 260rpm, 60秒 (可编辑)	
桨叶间隙	0~10mm	
最小容量	80ml	
最大容量	400ml	
样品温度	<60°C	
操作温度	10~35°C	
操作相对湿度	10~89%	
尺寸	W330×D355×H300mm	
重量	23kg	
总功率	140W	
电源	220~250V 50/60Hz	
绝缘等级	1级 (接地)	
安装等级	过压类别II	
环保等级	污染等级2	



圆底型均质袋

拍打式均质器

订货号	型号	描述
0400/001/EU	Stomacher®400 Circulator	处理量: 80~400ml, 标配: 主机、电源线、均质袋1包(50/包)、操作手册
0400/001/EU/W	Stomacher®400 Circulator(Window)	带可视窗, 处理量: 80~400ml, 标配: 主机、电源线、均质袋1包(50/包)、操作手册

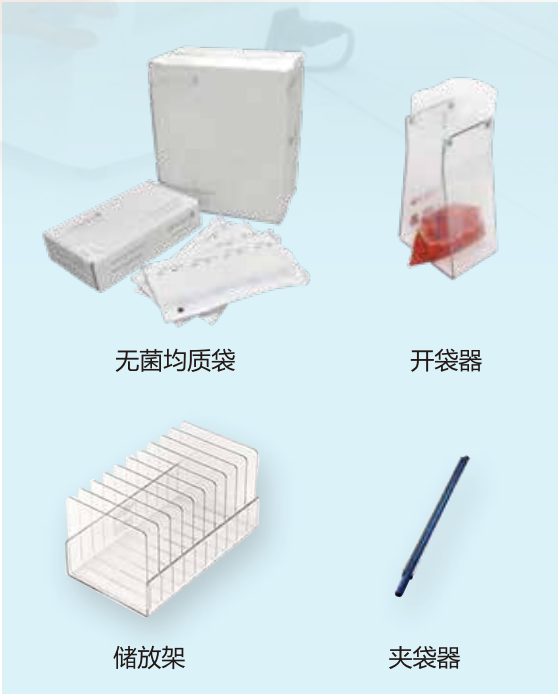
无菌均质袋

订货号	型号	描述
BA6141	圆底型	容量: 80~400ml, 尺寸: 177×305mm, 500/盒(10×50/小包)

配件

更多规格详见第10页

订货号	名称	描述
BA6095	开袋器	PC材质, 含黏剂2块, 尺寸: 155×115×270mm, 重量: 0.5kg
BA6096	储放架	PC材质, 位数: 10位, 尺寸: 350×220×100mm, 重量: 2.5kg
BA6099	夹袋器	ABS材质, 尺寸: 230×197mm, 200/盒
CA6100	滴水盘	不锈钢材质, 尺寸: 228×90mm, 1/盒



无菌均质袋

开袋器

储放架

夹袋器