

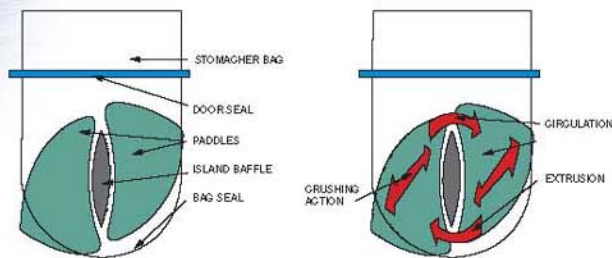
专业的微检设备——

STOMACHER高效拍打式匀浆器



英国Seward公司研发生产的STOMACHER拍打式匀浆器主要应用于医学、食品和环境方面微生物检验、药物残留测定及细胞培养的样品制备。具有高效、安全、均一、准确的特点。一些国家制定的食品检验标准中明确规定要用STOMACHER来检测食物中的致病菌。

【匀浆+搅拌】



匀浆—拍打力

搅拌—剪切力

技术指标:

▲ 规格型号:

stomacher80; 容量50-80ml

stomacher400; 容量80-400ml

stomacher3500; 容量1000-3500ml

▲ 三种预设速度:

230 (低)、265 (中)、300 (高) rpm

200 (低)、230 (中)、260 (高) rpm

125 (低)、150 (中)、175 (高) rpm

技术特点:

- ▲ 高效: 样品制备仅需30秒, 比传统方法提高了数倍到数十倍。
- ▲ 便捷: 仅靠机械力作用, 所制备的一种样品, 可同时满足微生物、生化、免疫等多方面的检验。
- ▲ 安全: 样品于密封的灭菌袋中制备, 取样后可直接丢弃, 既避免了操作者吸入空气中飘散的标本飞沫, 又无需清洗匀浆器, 把操作者被感染的几率降到了最低。
- ▲ 均一: 所制样品具有高度的均一性, 确保实验结果的可信度。
- ▲ 样本活性高: 细胞培养中, 对组织的处理较超声和旋转切割式匀浆器具有更高比例的活性细胞, 提高了培养的成功率。
- ▲ 兼有搅拌器的功能: 独特的旋转式桨叶形成的剪切力, 在拍打的同时还加上搅拌的功效, 可对粉末、液体等进行混匀, 尤用于乳制品、肉制品、水产品等食品及纺织品的检验检测。

