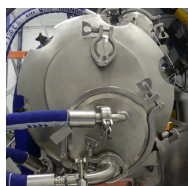


LYOPHITECH50C

SUBLIMATEUR PILOTE GMP



Sublimier vos produits avec notre innovation!

Notre approche repose sur la séparation des étapes de surgélation et de sublimation.

La sublimation est dynamique et sèche à froid vos produits dans leur totalité afin d'en préserver les propriétés structurales et thérapeutiques.

Caractéristiques Opératoires

Produit entrant : Billes surgelées

Quantité min. : 500g

Quantité max. : 10Kg

Volume chambre : 50L

Caractéristiques Techniques

GMP

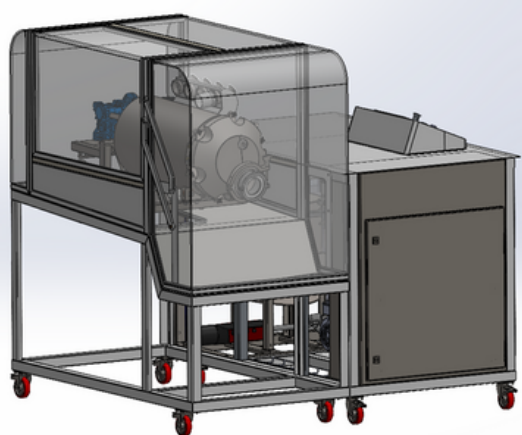
Intégrité des données

NEP et SEP en circuit fermé

Zones de travail et techniques séparées

OPTION Echantillonnage en cours de cycle

L'innovation Lyophitech



- 1. Surgélation :** Le produit est d'abord surgelé très rapidement dans l'azote liquide. La surgélation améliore plusieurs principes de conservation par sa rapidité.
- 2. Séchage dynamique :** Pendant la sublimation, le produit est, grâce à un mouvement de balancier à l'intérieur du sublimateur, exposé entièrement à la mise à vide accélérant ainsi les transferts de chaleur et de matière.

Contact :
contact@lyophitech.fr

lyophitech