

SG50

SURGELATEUR



Notre approche repose sur la séparation des étapes de surgélation et de sublimation. Cela permet une meilleure gestion de ces deux étapes critiques.

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

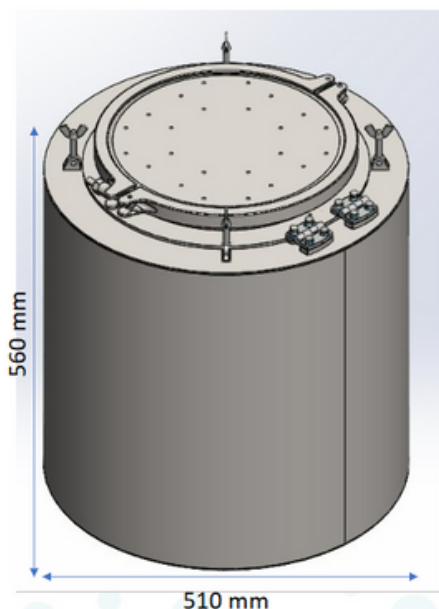
Capacité

Produit entrant : liquide/solution
Quantité min. : 500mL
Quantité max. : 10 Litre
Volume chambre : 16L en 4 paniers

Caractéristiques surgélateur

Largeur : 510 mm
Hauteur : 560 mm
Poids : 10Kg

L'innovation Lyophitech



1. **Phase de Surgélation** : Le produit est d'abord surgelé très rapidement dans l'azote liquide sous forme de billes. La surgélation améliore plusieurs principes de conservation par sa rapidité. Les billes sont ensuite transférées dans le sublimateur.
2. **Phase de sublimation, séchage dynamique** : grâce à un mouvement de balancier à l'intérieur du sublimateur, exposé homogènement au vide et à la température.

Contact :
contact@lyophitech.fr

lyophitech