



LÍNEAS DE LABORATORIO

LIOFILIZADORES



Kalstein®

A different accompaniment, at your service





NUESTROS SERVICIOS

Beneficios y Respaldo

En Kalstein France, nos ocupamos de la plena satisfacción de nuestros clientes, es por eso que brindamos servicios de valor agregado del más alto nivel basados en nuestra experiencia.



Inducciones y Entrenamientos Online

En cualquier parte del mundo, reciba su inducción o capacitación de nuestro equipo especializado de ingenieros.



Rápida Respuesta

Nuestro equipo de trabajo siempre está disponible para responder a todas sus consultas o preguntas, con el fin de ayudarlo en cualquier situación.



#Let's Give More

Gracias a su compra, se hará una donación a una fundación sin fines de lucro que lucha contra el cáncer de seno y ayuda a las comunidades más vulnerables.



Soporte Técnico

Disfrute de asesoramiento personalizado para el correcto mantenimiento preventivo y correctivo de su equipo, gracias a los manuales y artículos de Kalstein, catálogos especiales y video tutoriales.



Logísticas de Envío

Nos ocupamos de toda la logística necesaria para el envío de sus productos, ya sea por mar, tierra o aire.



Kalstein a Nivel Mundial

Con más de 25 años creciendo con nuestros clientes, el contenido multiformato y moderno de Kalstein ahora está presente en más de 10 países y sigue aumentando.



KALSTEIN® Liofilizadores
Liofilizador para Alimentos de Uso Doméstico
Modelo YR05983



#Letsgivemore ♥

Thanks to your purchase, a donation is made to a non-profit foundation that fights against cancer and helps vulnerable communities.



All rights reserved © KALSTEIN France S. A. S.,
Optimum Business Center 450 Rue Baden Powell,
• 34000 Montpellier, France.
Tlf: +33 467158849 / +33 680760710 / +33 663810023
<https://kalstein.eu>
KALSTEIN FRANCE, S.A. S



KALSTEIN® Liofilizadores

Liofilizador para Alimentos de Uso Doméstico

Modelo YR05983

**Descripción del Producto:**

La liofilización o desecación por congelación es un proceso en el que el agua se elimina de un producto después de que se congela y se coloca al vacío, lo que permite que el hielo cambie directamente de sólido a vapor sin pasar a través de una fase líquida. El proceso consta de tres procesos separados, únicos e interdependientes: congelación, secado primario (sublimación) y secado secundario (desorción).

Características:

- ✓ Aspecto perfecto, tamaño compacto.
- ✓ Operación de la pantalla táctil, una llave para comenzar, y proceso de liofilización automático, fácil y conveniente.
- ✓ Componentes clave con marcas importadas, pequeño ruido, gran capacidad, alta calidad y alto rendimiento.
- ✓ Sistema avanzado, con baja corriente de funcionamiento y bajo consumo de energía.
- ✓ Bandeja de comida de acero inoxidable 304 y forro interior, seguridad y fácil limpieza.
- ✓ Puerta de vidrio orgánico transparente, la observación directa del procesamiento de alimentos.

Especificaciones Técnicas:

Modelo	YR05983
Tamaño total WxDxH	400x550x700mm
Consumo de energía	1100w
Alimentación	220V 50HZ
Área de bandeja de alimentos	0.1m ²
Lote individual de alimentos	1~2kg
Tamaño de bandeja	140*278mm
Nº de bandeja	3pcs
Espacio entre bandejas	40mm
Peso bruto	80kg
Temperatura del condensador	≤-50°C
Temperatura de secado	-25°C ~+60°C
Vacío	< 15Pa

**#Letsgivingmore**

Thanks to your purchase, a donation is made to a non-profit foundation that fights against cancer and helps vulnerable communities.



All rights reserved © KALSTEIN France S. A. S.,
Optimum Business Center 450 Rue Baden Powell,
• 34000 Montpellier, France.
Tlf: +33 467158849 / +33 680760710 / +33 663810023
<https://kalstein.eu>
KALSTEIN FRANCE, S.A. S





Kalstein[®]

A different accompaniment, at your service

CON LA ADQUISICIÓN DE UN EQUIPO KALSTEIN

AL QUE CONTRIBUYES:

♥ #LETSGIVEMORE



Fundación Jacinto Convit

<https://www.jacintoconvit.org/>



<https://onetreeplanted.org>



Humatem

Solidarité et coopération biomédicale

<https://www.humatem.org/>



MANIAPURE FOUNDATION USA

<https://www.maniapurefoundation.org/>

Gracias!

Artículos Kalstein

(Redes sociales y sitios web oficiales)



Kalstein Blog
Not just be informed, be fully informed
The 3 articles of the week!
Read more on Kalstein's social medias or official websites
<https://kalstein.eu/articles>



1
Read this ARTICLE NOW
How does the climate affect your microscope?
microscope is an instrument used for observing small objects that are not visible to the naked eye. This is achieved through the use of lenses or a single lens through which a specimen is placed. For

Kalstein Blog
Article of the week:
How does the climate affect your microscope?
Read more on Kalstein's social medias or official websites
<https://kalstein.eu/articles>



2
Read this ARTICLE NOW
What is the importance of the laboratory refrigerator?
Refrigeration is a process of removing heat from a space to maintain it at a controlled environment (refrigerated space), without fluids and substances.

Kalstein Blog
Article of the week:
What is the importance of the laboratory refrigerator?
Read more on Kalstein's social medias or official websites
<https://kalstein.eu/articles>



MONTPELLIER - FRANCE
SEDE

Optimum Business Center, 450 Rue
Baden Powell, 34000 Montpellier -
France.

Fax: +33 (0) 4 67 15 88 49

Tlf: +33 (0) 6 80 76 07 10

sales@kalstein.eu

<https://kalstein.eu/>

<https://www.kalstein.fr/>

Sitios web oficiales de América Latina.

Vídeos de formación Kalstein

(Canal de YouTube y sitios web oficiales)



Kalstein France - Jacinto
Convit Foundation / Alliances

23 views • 3 years ago



Kalstein's Microscopes

445 views • 1 week ago

