



LIGNES DE LABORATOIRE

LYOPHILISATEUR



Kalstein

Un accompagnement différent, à votre service



Tous droits réservés © KALSTEIN France S. A. S.,



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



NOS SERVICES

Avantages et soutien

Chez Kalstein France, nous avons à cœur de satisfaire pleinement nos clients, c'est pourquoi nous fournissons des services à valeur ajoutée du plus haut niveau basés sur notre expertise..



Inductions et formations en ligne

Où que vous soyez dans le monde, recevez votre initiation ou votre formation de la part de notre équipe d'ingénieurs dévoués.



Réponse rapide

Notre équipe est toujours disponible pour répondre à toutes vos questions, afin de vous aider dans toutes les situations.



#Letsgivemore ♥

Grâce à votre achat, un don sera fait à une fondation à but non lucratif qui lutte contre le cancer du sein et aide les communautés les plus vulnérables.



Support technique

Bénéficiez de conseils personnalisés pour une maintenance préventive et corrective de vos équipements, grâce à nos manuels et articles Kalstein, aux catalogues spéciaux et aux tutoriels vidéo.



Logistique d'expédition

Nous prenons en charge toute la logistique nécessaire à l'expédition de vos produits, que ce soit par voie maritime, terrestre ou aérienne.



Kalstein Worldwide

Avec plus de 25 ans de croissance avec nos clients, le contenu moderne et multiformat de Kalstein est aujourd'hui présent dans plus de 10 pays.



KALSTEIN® Lyophilisateur

Lyophilisateur domestique pour aliments

Modelé YR05983



Description du produit:

La lyophilisation ou séchage à froid est un procédé dans lequel l'eau est retirée d'un produit après qu'il a été congelé et placé sous vide, permettant à la glace de passer directement du solide à la vapeur sans passer par une phase liquide. Le procédé consiste en trois procédés distincts, uniques et interdépendants : la congélation, le séchage primaire (sublimation) et le séchage secondaire (désorption).

Caractéristiques:

- ✓ Aspect parfait, taille compacte.
- ✓ Fonctionnement de l'écran tactile, une touche pour commencer, et processus de lyophilisation automatique, facile et pratique.
- ✓ Composants clés avec des marques importées, petit bruit, grande capacité, haute qualité et haute performance.
- ✓ Système avancé, avec un faible courant de fonctionnement et une faible consommation d'énergie.
- ✓ 304 plateau alimentaire en acier inoxydable et doublure intérieure, sécurité et nettoyage facile.
- ✓ Porte en verre organique transparent, l'observation directe de la transformation des aliments.

Modèle	YR05984
Taille totale WxDxH	700*860*930mm
Consommation d'énergie	1550w
Alimentation électrique	220V 50HZ
Zone des plateaux alimentaires	0.4m2
Lot unique de denrées alimentaires	4~6kg
Taille du bac	200*420mm
N° du plateau	4pcs
Espace entre le bac	45mm
Poids brut	150kg
Température du condenseur	≤-50°C
Température de séchage	-25°C ~+60°C
Aspirer	< 15Pa



#Let'sgive more ♥

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.
Tél: +33 467 158849 / +33 690760710/ +33 663810023
<https://kalstein.eu>
KALSTEIN FRANCE, S.A. S





Kalstein

Un accompagnement différent, à votre service

#LETSGIVEMORE 

**AVEC
L'ACQUISITION
D'UN
ÉQUIPEMENT
KALSTEIN**

VOUS APPORTEZ UNE
CONTRIBUTION :



**Fundación
Jacinto Convit**

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



<https://onetreepanted.org>



Humatem

Solidarité et coopération
biomédicale

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



**MANIAPURE
FOUNDATION USA**

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

Articles Kalstein

(Réseaux sociaux et sites web officiels)



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. It is used in various fields of science and industry. This is a common question asked 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?

Refrigerator is a device used for storing food and other items. It is one of the most common pieces of equipment used in laboratories. This is a common question asked for...

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>

Vidéos de formation Kalstein

(Chaîne Youtube et sites web officiels)



Kalstein France - Jacinto Convit Foundation / Allianc...

23 views • 3 years ago



Kalstein's Microscopes

445 views • 1 week ago



PARIS - FRANCE
HEADQUARTER

2 Rue Jean Lantier
75001 Paris - France

Tlf: +33 (0) 01 78 95 87 89

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

sales@kalstein.eu

<https://kalstein.eu/>

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

