



AirTest®

La inocuidad alimentaria sin concesiones

LA HERRAMIENTA PARA MUESTREAR EL AMBIENTE Y CONTROLAR LA AEROBIOCONTAMINACIÓN DE SUS SALAS

EL PRODUCTO

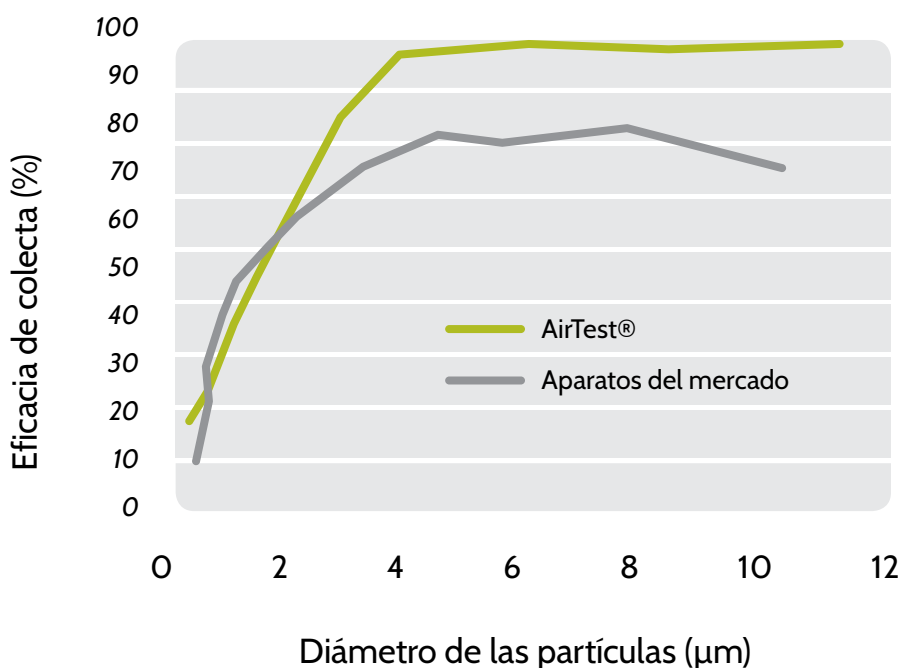
- Aerobiocolector
- Caudal: 100L/min
- Batería interna
- 5 volúmenes de muestreos predeterminados de 10, 50, 100, 250 y 500 litros
- Criba de muestreo adaptado a placas de Petri de 90mm



SUS VENTAJAS

- Recoge microorganismos de 1 a más de 10µm
- Práctico: ligero (1,2kg), manejable y sólido (resina ABS)
- Concepción higiénica: materiales resistentes a los desinfectantes. Conforme a la norma ISO/DIS 14698-1
- Certificado de calibración (acreditado COFRAC)
- Certificado de construcción (ISO 9001 v2000)

SUS RESULTADOS





SU APLICACIÓN

ÁREAS CONTROLADAS	<p>Todo tipo de ambiente y todo tipo de actividad</p> 
CONDICIONES DE USO	<p>Recupera todo tipo de gérmenes presentes en el ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Mucor,</i> ● <i>Cladosporium,</i> ● <i>Penicillium,</i> ● <i>Geotrichum,</i> ● <i>Aspergillus,</i> ● <i>Penicillium,</i> ● <i>Candida,</i> ● <i>Pseudomonas,</i> ● <i>Listeria</i> 
OPCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ● Extensión de garantía de 3 años ● Cribas de muestreo adicional para diámetro de 90mm ● Trípode ● Capa de protección
EL + LCB FOOD SAFETY	<p>Pack AirTest, nuestros expertos a su lado:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El aparato Airstest®, una formación en aerobiocontaminación y 10 placas 



Nuestros expertos les acompañan en el establecimiento de un plan de control de contaminaciones adaptado a su actividad, en el respeto de la cadena de la inocuidad alimentaria

Ficha técnica disponible

conception : eretic brand consulting & design – crédit photos : ©iStockphoto.com/Andreas Reh, Asayenko, vandervelden, gui00878, joakimLeroy