

la solution parfait pour stocké les solvants au base d'eau

au moment, cuisiner est le dernier cri et c'est célébrée sur la TV quotidiennement par Jamie Oliver et Tim Mälzer à Johann Lafer et Alfred Biolek. Maintenant vous pouvez même comparer vos propres capacités de cuire avec 4 autres chefs dans « Dîner parfait ». D'une part, les structures de la famille classique changent, les femmes ont leur premier enfant plus tard, les ménages single et les familles reconstituée deviennent norme. Les besoins de la société moderne sont contraires à la célébration de la cuisine, car les aliments de préparation rapide et le café soluble dominant notre vie quotidienne et au lieu du « dîner parfait » sur la table, nous mangeons souvent la pizza surgelée sur le sofa pendant on regarde le „dîner parfait“ sur la TV.

Une des histoires des produits instantanés a commencé en Brasil dans l'année 1930. La moisson de café était si abondante que le gouvernement de Brasil ait demandé Nestlé de développer un processus pour conserver le café afin d'épuiser l'excédent de café. Le premier café soluble a été vendu en Suisse le 1. Avril 1938. Le processus appliqué était la lyophilisation qui signifie que le solvant est gelé et dans une deuxième étape l'eau est sublimée appliquant un vide. Ce processus est très doux et préserve les saveurs. Le même processus est employé pour la lyophilisation de pharmaceutiques afin d'améliorer la stabilité des agents actifs et augmenter leur durée de conservation.

Pour la lyophilisation, le produit est versé dans une fiole à visser ou à sertir qui est fermée avec un bouchon de caoutchouc butylique. Le classique bouchon de lyophilisation a un couple des déchirures et le bouchon est mis dessus partiellement de

sorte que le liquide puisse s'échapper par un canal. Quand la séchage est accompli, le bouchon est poussé complètement dans la fiole pour qu'elle soit étanche. Le caoutchouc butylique est employé car la diffusion de l'eau par le caoutchouc est minimale et le caoutchouc butylique n'est pas corrodé par le produit liophilisé. Si les fioles sont utilisées pour les solution à base d'eau on utilise un bouchon d'injection qui, si nécessaire, peut également être fourni avec une couverture de PTFE pour une meilleure résistance aux dissolvants agressive.

Comme producteur, particulièrement de petit à moyen quantités, nous pouvons également produire des produits selon vos besoins de sorte que vous ayez toujours le flacon parfait pour vos produits.

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Nescafé>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Lyophilisation>

http://www.infochroma.ch/eng/lio_vial/index.html



Flacon à Sertir pour Lyophilisation avec Capsule de 13 mm ø



8082-05-D

5 ml flacon à sertir pour lyophilisation, verre brun dimension 16 x 50 mm

EUR 83.00/boîte à 387 pcs.



8083-TO

13 mm capsule en aluminium avec rabat à déchirer

EUR 6.50/100 pcs.



8083-Lio

13 mm bouchon pour lyophilisation, gris butyl caoutchouc

EUR 18.70/100 pcs.



8083-Bu

13 mm bouchon, gris butyl caoutchouc

EUR 13.20/100 pcs.

Flacon à Visser pour Lyophilisation avec Capsule de 22 mm ø



8084-25-D

25 ml flacon à visser pour lyophilisation, verre brun dimension 32 x 36 mm

EUR 92.00/boîte à 99 pcs.



8084-CR/22-Lio

22 mm capsule à visser, polypropylène rouge

EUR 17.50/100 pcs.



8087-Lio

20 mm bouchon pour lyophilisation, gris butyl caoutchouc

EUR 19.90/100 pcs.

Prix valable pour une quantité de 1 boîte respectivement 500 pcs.; remise sur achat en quantité dès 1000 pcs.; prix net excl. TVA., excl. emballages et frais EUR 10.00. Changement de prix réserver.



Visitez-nous!

Hall 1.1/Stand D64

ILMAC

25. bis 28. September 2007

Industriemesse für Forschung und Entwicklung,
Umwelt- und Verfahrenstechnik
in Pharma, Chemie und Biotechnologie