Tarière à glace | pour les produits congelés et semi-solides

Préleveur pour produits surgelés dans l'industrie alimentaire, ainsi que pour substances semi-solides. La tarière creuse, très robuste, entaille rapidement l'échantillon grâce à sa couronne de découpe acérée. Il est possible de prélever un échantillon cylindrique (prélèvement transversal).
La tarière est montée sur votre perceuse que l'on trouve couramment sur le marché. La couronne pénètre rapidement et facilement le produit surgelé jusqu'à atteindre la profondeur souhaitée, ce qui permet d'obtenir, sans trop d'efforts, un échantillon représentatif de chaque couche du produit congelé. En fonction du modèle, il est possible de prélever des échantillons à des profondeurs allant jusqu'à 100 ou 200 mm. L'éjecteur permet d'expulser facilement l'échantillon en dehors de la tête.
La tarière en acier inoxydable V4A est stérilisable et apte au contact alimentaire. Elle convient parfaitement au contrôle de qualité dans l'industrie alimentaire, l'industrie agroalimentaire et au prélèvement de viande congelée pour l'analyser. Il est également possible de prélever facilement d'autres substances surgelées, telles que les liquides congelés.

- Inox V4A (1.4404/1.4571)
- Stérilisable
- Prélèvement transversal

Tarière à glace			
Ø intérieur mm	Ø extérieur mm	Profondeur d'alésage mm	Réf.
8	10	100	5323-0190 N4
16	21	200	5323-0200 N4
50	54	200	5323-2010 N4