



foodproof®

Dualo 32® PCR en temps réel

Dualo 32® permet la détection simultanée de plusieurs germes d'altération dans la bière (jusqu'à 31 microorganismes) avec l'utilisation du kit PCR foodproof (voir page 2).

Le logiciel possède une interface conviviale utilisant des protocoles prédéfinis pour tous les tests. Des résultats plus rapides, une interprétation claire des données reposant sur une technologie avancée, font du Dualo 32 une solution simple et ergonomique pour les laboratoires.

Le Dualo 32 a une capacité de 32 puits, idéale pour des analyses de routine et pour des laboratoires où le gain de place est une composante importante.

Flexible: Tests de présence/absence des germes multiples d'altération de la bière par l'utilisation d'un système optique à spectre complet.

Evolutif: Conçu pour les laboratoires de taille modeste mais pouvant s'adapter aux volumes des analyses par l'utilisation de plusieurs appareils.

Simple: génération automatique de rapports, logiciel intuitif et plateforme d'accès rapide.

Pratique et silencieux: Des LED indiquent l'état de fonctionnement de l'appareil et sa conception en fait un appareil très silencieux.

DUALO 32®

Spécifications

Bloc thermique	
Bloc thermique	Bloc de 32 puits effet peltier
Volume de l'échantillon	10 - 100 µL
Consommables	Barrettes de 8 tubes à profil bas, 0,1 mL, transparent
Vitesse de chauffage maximale	5 °C/sec
Vitesse de refroidissement maximale	4 °C/sec
Optique	
Excitation	500 nm (LED bleue)
Détection	CCD
Plage de détection	510 - 750 nm (matrice CMOS)
Fluophores calibrés	FAM, VIC, HEX, TAMRA, Yakima Yellow, ROX, ATTO 490LS, LC640, LC705
Multiplexage	Oui
Formats d'essai pris en charge	Sondes d'hydrolyse et d'hybridation
Système	
Modes d'analyse	Quantification absolue ; quantification relative ; analyse de la courbe de fusion
Système d'exploitation	Windows 10, LINUX, MAC OS X
Options de connexion	Réseau direct, LAN, clé USB
Consommation d'énergie	200 W max.
Dimensions (W x D x H)	25 x 27 x 23 cm
Poids	7 kg
Bruit de fonctionnement	< 40 db(A)
Informations sur les commandes	
MCH230008	Dualo 32® Thermocycleur pour PCR en temps réel



Hygiena®
 Camarillo, CA 93012 • USA
www.hygiena.com
diagnostics.support@hygiena.com

foodproof® Kits

Kit No.	Description	Réactions	Objectifs
2300 73	foodproof Beer Screening 1 LyoKit (DP)	96	Bactéries d'altération de la bière (>30), <i>Lactobacillus brevis</i> , gènes de tolérance au houblon horA/horC
2300 76	foodproof Beer Screening 2 LyoKit (DP)	96	Bactéries d'altération de la bière (>30) avec différenciation de <i>Lactobacillus/Pediococcus</i> et <i>Pectinatus/Megasphaera</i> , gènes de tolérance au houblon horA/horC
2300 66	foodproof Beer Screening Kit (Hybridisation Probes)	96	Détection et identification de 31 contaminants de la bière comme <i>L. brevis</i> , <i>M. cerevisiae</i> et <i>P. damnosus</i> par analyse de la courbe de fusion
2301 23	foodproof Spoilage Yeast Detection 1 LyoKit (DP)	48	<i>Dekkera/Brettanomyces</i> spp. et <i>Zygosaccharomyces</i> spp. et <i>Saccharomyces</i> spp.
2301 26	foodproof Spoilage Yeast Detection 2 LyoKit (DP)	48	<i>S. cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i> , <i>Wickerhamomyces anomalus</i> , <i>Kazachstania exigua</i> , <i>Schizosaccharomyces pombe</i>
2301 42	foodproof Spoilage Yeast Detection 3 LyoKit (DP)	48	<i>S. cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i> , <i>Brettanomyces/Dekkera</i> spp., <i>Brettanomyces bruxellensis</i> , <i>Brettanomyces anomalus</i>
2300 51	foodproof Alicyclobacillus Detection Kit	96	<i>Alicyclobacillus</i> spp., <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i>
2301 14	foodproof Yeast and Mold Quantification LyoKit	96	Plus de 230 espèces de tous les groupes phylogénétiques importants

foodproof® et LyoKit® sont des marques déposées de Hygiena Diagnostics GmbH.
 Hygiena® est une marque déposée de Hygiena.
 Les autres marques ou noms de produits sont des marques déposées par leurs détenteurs respectifs.

DIAG-PS-2163-REVA-FR