

## Yaourtière électrique

Informations indicatives de [www.conatex.com](http://www.conatex.com) du 20.05.2024/DE1

Référence: 1245001



vers la page produit



49,80 € HT

Niveau:  
lycée/collège

Pour l'étude d'une transformation biologique: la fermentation. Cet appareil permet d'illustrer le procédé de fabrication de yaourts à partir de lactobacillales, transformant partiellement le lactose en acide lactique et donnant ainsi au produit son goût et son arôme typiques. La yaourtière est dotée d'un interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux. Le couvercle transparent avec une échelle mémo pratique vous permet d'observer le processus de fermentation. Équipé d'un enrouleur de câble pratique pour un rangement facile.

Données techniques:

- Puissance environ 13 W.
- Couleur / matière blanc / gris
- Interrupteur marche / arrêt lumineux
- Pieds en caoutchouc antidérapants

Dimensions:

Ø 24 x H 12,6 cm

Masse:

1,6 kg

Contenu:

Yaourtière avec couvercle transparent et 14 pots 150ml

**CONATEX-DIDACTIC Lehrmittel GmbH · Experimentiergeräte für Naturwissenschaft und Technik**  
Zentrales Handelsregister Saarbrücken HRB-Nr. 91619 · Geschäftsführer: Christoph Wolfsperger · [www.conatex.com](http://www.conatex.com)

SITZ IN DEUTSCHLAND  
Zinzinger Str.11 · D-66117 Saarbrücken  
Fon +49 (0)6849 992 96 0  
Fax +49 (0)6849 992 96 26  
[info@conatex.com](mailto:info@conatex.com) · USt-ID: DE138038542

VERTRIEB ÖSTERREICH  
Schwindgasse 4/7 · A-1040 Wien  
Fon +43 (0)720 88 23 35  
Fax +43 (0)720 88 23 36  
[austria@conatex.com](mailto:austria@conatex.com)

VERTRIEB SCHWEIZ  
Aeschengraben 29 · CH-4051 Basel  
Fon +41 (0)61 588 01 65  
Fax +41 (0)61 588 01 75  
[schweiz@conatex.com](mailto:schweiz@conatex.com)

**didacta**  
Verband der Bildungswirtschaft  
**worlddidac**  
MEMBER