

Mulino a coltelli GRINDOMIX GM 200

Informazioni generali

Il nuovo mulino a lame GM200 è lo strumento ideale per la macinazione e l'omogeneizzazione di alimenti e mangimi. Permette di processare velocemente ed in modo riproducibile campioni con un volume fino a 0,7 litri.

Con due lame affilate ed un potente motore da 1.000 W, è lo strumento ideale per l'omogeneizzazione di sostanze con elevate quantità di acqua, olio o grassi, nonché per la macinazione di prodotti secchi, morbidi e medio-duri. Un'ampia gamma di coperchi e contenitori permette allo strumento di adattarsi ad svariate applicazioni, molto diverse tra loro. Il GRINDOMIX GM200 soddisfa e supera tutti i requisiti analitici di laboratorio ed è un dispositivo professionale superiore a qualsiasi altro mixer da cucina commerciale.

NEW



Esempi applicativi

barrette di cereali, caramella, carne, cereali, formaggio, frutta secca ed essiccata, integratori dietetici, lattuga, materiali vegetali, nocciole, noce di cocco, pastiglie rivestite, pellets alimentazione, pesce, prodotti farmaceutici, prodotti surgelati, prosciutto, salsicce, sapone, semi oleosi, spezie, vegetali, ...

Vantaggi prodotto

- efficiente riduzione del campione fino a 700 ml grazie al potente motore da 1000 W
- Macinazione preliminare e fine in un unico mulino: regolare azione di taglio, macinazione tramite impatto in modo inverso e pre-macinazione in modalità intervallo
- Perfetto adattamento ai vari requisiti applicativi grazie alla velocità variabile da 2.000 a 10.000 min⁻¹ con un incremento di 500 min⁻¹
- Funzione Boost con velocità fino a 14.000 min⁻¹
- 8 Programmi e 4 Sequenze memorizzabili
- display touch screen con accesso diretto al portale web MyRETSCH con informazioni relative a prodotti ed applicazioni
- coperchio gravimetrico o coperchio riduttore opzionali per una riduzione automatica del volume della camera di macinazione
- Giare di macinazione disponibili in plastica, acciaio inox e vetro
- Tutte le parti che vengono a contatto con il campione sono autoclavabili

Caratteristiche

Applicazioni	macinazione, omogeneizzazione e miscelazione
Campo di applicazione	agronomia, biologia, alimentare, medico / farmaceutico
Materiale in ingresso	soffice, medio duri, elastici, contenenti acqua/grasso/olio/secco/fibroso
Principio di macinazione	tagliente
Pezzatura materiale in ingresso	40 mm

Mulino a coltelli GRINDOMIX GM 200

Finezza finale*	< 300 µm
Dimensione lotto/ Quantità in ingresso*:	con coperchio standard 700 ml con coperchio riduttore 150-300 ml con coperchio gravimetrico 300 - 600 ml
Volume della camera di macinazione	con coperchio standard 1000 ml con coperchio riduttore 300 ml/500 ml con coperchio gravimetrico 400 - 800 ml
Impostazione velocità	digitale, 2.000 - 10.000 min ⁻¹ (14.000 min ⁻¹ Funzione BOOST)
Materiale degli accessori di macinazione	lame: acciaio inox /Titanio fissaggio delle lame: PVDF contenitori: plastica autoclavabile / plastica PP / acciaio inox/ vetro
Regolazione del tempo di macinazione	digitale, 1 s - 3 min
Intervalli di rotazione	si
Programmi memorizzabili	8 programmi / 4 sequenze
Guida	serie- caratteristiche del motore
Unità di potenza	~ 1000 W
Dati alimentazione elettrica	diverse tensioni elettriche
Potenza connessione	Monofase
Codice di protezione	camera di macinazione e tastiera IP 42
Consumo energetico	~ 1000 W
W x H x D	350 x 275 x 392 mm (aperto: 350 x 410 x 553)
Peso netto	~ 10 kg
Standard	CE

Prego notare:

*in funzione del materiale e della configurazione strumentale

Videolink



<http://www.retsch.it/gm200>

Mulino a coltelli GRINDOMIX GM 200

Principio di funzionamento

Due lame affilate e robuste ruotano al centro del contenitore di macinazione. A seconda della direzione di rotazione, la macinazione viene effettuata con il lato battente (macinazione preliminare) o con il lato tagliente (macinazione fine). Il coltello viene movimentato indirettamente da un potente motore da 1000 W. La velocità di rotazione, pre-selezionabile, viene mantenuta elettronicamente garantendo un adattamento ottimale ai requisiti della specifica applicazione e risultati di frantumazione riproducibili e rappresentativi .