MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 300

Profesjonalna preparatyka próbek żywności

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

Dzięki specjalnemu systemowi noży oraz naczyniom o zmiennej objętości laboratoryjny młynek nożowy GRINDOMIX GM 300 umożliwia ujednorodnienie i homogenizację próbek analitycznych - często w czasie zaledwie kilku sekund! Naczynie o objętości 5000 ml umożliwia homogenizację np. całego bochenka chleba czy całej pizzy.

Możliwość precyzyjnego ustawienia parametrów mielenia czy pracy z programami, młynek GM 300 osiąga powtarzalne rezultaty mielenia. Te cechy plus szeroki wybór pokryw, naczyń i noży umożliwiają zaadoptowanie urządzenia do indywidualnych potrzeb czy wymagań danej aplikacji, przez co GRINDOMIX GM 300 daleko przewyższa każdy, nawet profesjonalny domowy mikser.

Kliknij by obejrzeć film

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

DO DUŻYCH PRÓBEK SPOŻYWCZYCH

- Skuteczne rozdrabniania prób o objętości do 4500 ml dzięki napędowi o mocy 1,1 kW (moc chwilowa > 3 kW)
- Rozdrabnianie wstępne i końcowe w jednym młynku: mielenie poprzez cięcie w trybie podstawowym, rozbijanie w trybie rewersyjnym, mielenie wstępny z użyciem funkcji interwału
- Wszystkie elementy mające kontakt z próbką można autoklawować
- Doskonałe dopasowanie do wymagań aplikacji dzięki prędkości regulowanej w zakresie od 500 do 4000 obr/min ze skokiem 100 obr/min.
- Opcjonalne pokrywy grawitacyjne do automatycznego ograniczenia objętości naczynia
- 10 programów
- Dostępne naczynia z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej

MIELENIE KRIOGENICZNE Z SUCHYM LODEM

Twarde lub elastyczne materiały, których rozdrobnienie w temperaturze pokojowej jest niemożliwe, mogą być bezpiecznie homogenizowane w młynie GM 300 przy wykorzystaniu suchego lodu. Przy tego rodzaju aplikacji stosuje się specjalną pokrywę z niewielkim otworem, który umożliwia wydostawanie się oparów i zapobiega powstaniu wysokiego ciśnienia wewnątrz naczynia. Dodatkowe akcesoria w postaci naczynia stalowego oraz noża wykonanego w całości ze stali pozwalają na efektywne a przy tym bezpieczne rozdrabniania kriogeniczne.

Kliknij by obejrzeć film

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

ŁATWA I BEZPIECZNA OBSŁUGA

Obsługa laboratoryjnego młyna nożowego GRINDOMIX GM 300 jest wyjątkowo wygodna i bezpieczna. Naczynie oraz nóż mocowane są bez jakichkolwiek narzędzi. Silnik automatycznie się zatrzymuje, gdy upłynie zadany czas pracy, a naczynie może być zdjęte dopiero po całkowitym zatrzymaniu młyna. W przeciwieństwie do wielu mikserów domowych, naczynie młyna GRINDOMIX może być napełniane i opróżniane na zewnątrz urządzenia. Nóż połączony jest z naczyniem także podczas przechylania i opróżniania i może być łatwo zdjęty na przykład z myślą o dokładnym wyczyszczeniu w celu uniknięcia zanieczyszczenia kolejnej próbki. Inną zaletą młyna GRINDOMIX jest fakt, że wszystkie elementy biorące udział w rozdrabnianiu można sterylizować w autoklawie. Młyn GM 300 obsługiwany jest za pomocą jednego przycisku oraz kolorowego wyświetlacza. Kombinacje wszystkich parametrów można zapisać jako program mielenia - urządzenie posiada pamięć 10 takich programów.

POKRYWA GRAWITACYJNA POZWALA NA ZMIANĘ OBJĘTOŚCI NACZYNIA MIELĄCEGO

Firma RETSCH opracowała pokrywę grawitacyjną, która zmniejsza objętość naczynia do mielenia, zapobiegając utracie próbki z procesu homogenizacji poprzez jej przyleganie do ścian pojemnika. Pokrywka opada pod własnym ciężarem podczas mielenia i zawsze spoczywa bezpośrednio na próbce. Rezultatem jest dokładna homogenizacja całego materiału próbki.
Dostępna jest również pokrywa grawitacyjna z kanałami przelewowymi. Dzięki temu ciecz uwolniona z próbki podczas mielenia jest zawracana tymi kanałami do środka pojemnika, umożliwiając doskonałą homogenizację.

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

AKCESORIA I OPCJE

Szeroki wybór naczyń, pokryw i noży sprawia, że młyn GRINDOMIX GM 300 jest naprawę uniwersalnym i wszechstronnym urządzeniem. Wybór naczynia uzależniony jest od rodzaju materiału, który ma być rozdrabniany. Standardowe naczynie z tworzywa sztucznego nadaje się do większości aplikacji. Inne akcesoria pozwalają na zastosowanie młyna w specjalnych i bardziej wymagających aplikacjach.

Pokrywa grawitacyjna z autoklawowalnego plastiku

Automatycznie reguluje objętość naczynia mielące dla zmieniającej się podczas mielenia objętości próbki.

Pokrywa grawitacyjna z kanałami przepływowymi

Idealna do homogenizacji próbek o dużej zawartości wody.

Specjalna pokrywa do mielenia z suchym lodem

Wykonanie z autoklawowalnego plastiku, niewielki otwór pozwala umożliwia wydostawanie się oparów i wyrównanie ciśnień.

Naczynie ze stali nierdzewnej

Minimalne zużycie podczas pracy z twardymi materiałami próbek.

Noże

Dostępne 4 rodzaje noży: stal nierdzewna, stal nierdzewna z ząbkowanymi ostrzami, całe ze stali nierdzewnej (ostrza i cylinder), z powłoką tytan-niob do mielenia bez kontaminacji metalami ciężkimi. Nóż w każdej z wersji może być autoklawowany.

Skrobak

Ułatwia usunięcie materiału próbki przyklejonego do ścian naczynia.

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 300

TYPOWE MATERIAŁY PRÓBEK

Młyny nożowe RETSCH są odpowiednie do szerokiego zakresu aplikacji. Typowe materiały to słodycze, płatki zbożowe, sery, tabletki powlekane, śruta kakaowa, suplementy diety, owoce suszone i świeże, granulki paszowe, ryby, produkty mrożone, szynka, sałata, mięso, orzechy, nasiona oleiste, produkty farmaceutyczne, surowce roślinne, kiełbasy, mydło, przyprawy warzywa itp.

kapusta

guma do wina

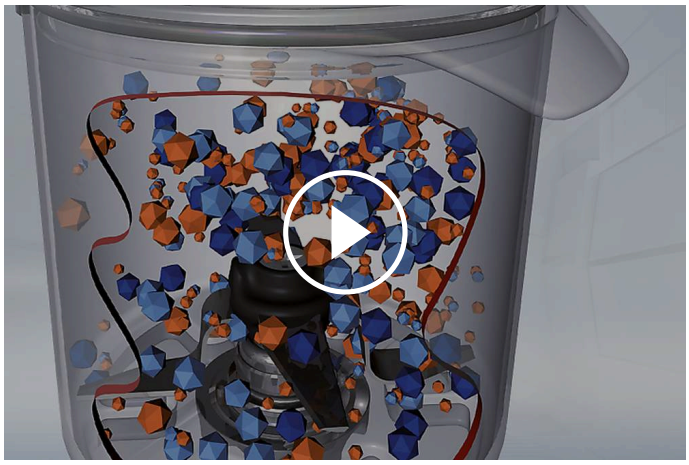
cocoa filter cake

ryby

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 300

ZASADA DZIAŁANIA

Laboratoryjny młyn nożowy GM 300 posiada cztery solidne ostrza, które obracają się wewnątrz naczynia. W zależności od kierunku obrotów rozdrabnianie polega na rozbijaniu (tępa strona noży) lub rozcinaniu (ostra strona noży). Noże są umieszczone na przeciwko siebie, co chroni je przed uderzeniem o rozpędzone twarde fragmenty próbki. Nóż jest napędzany pośrednio za pomocą napędu o mocy 1,1 kW, który może osiągać moc chwilową na poziomie 3 kW. Wstępny wybór prędkości oraz jej elektroniczna kontrola pozwalają na osiąganie powtarzalnych rezultatów.



Kliknij by obejrzeć film

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 300 - DANE TECHNICZNE

Aplikacje	rozdrabnianie, homogenizacja i miksowanie
Pola zastosowań	biologia, medycyna / farmacja, rolnictwo, żywność
Materiał wejściowy	miękki, średnio twardy elastyczny, zawierający wodę / tłuszcz / olej, suchy, włóknisty
Zasada działania	cięcie
Wielkość wejściowa*	~ 130 mm
Rozdrobnienie końcowe*	< 300 µm
wielkość wej. / ilość materiału*	z pokrywą standardową 4500 ml z pokrywą grawitacyjną 4000 ml
Pojemność naczynia	5000 ml, redukowana pokrywą grawitacyjną
Ustawianie prędkości	cyfrowo, 500 - 4000 obr/min
Mielenie suche	Tak
Mielenie mokre	Tak
Wykonanie materiałowe elementów rozdrabniających	Naczynie: plastik PC autoklawowalny, stal nierdzewna 1.4435 ostrze: stal nierdzewna 1.4034 uchwyt ostrza: PVDF uszczelnienie: EPDM, FKM
Ustawienie czasu mielenia	cyfrowo, 5 s - 3 min
Praca z interwałem	Tak
Czas interwału	regulowany
Unikalne cechy	10
Napęd	silnik asynchroniczny 3 fazowy z falownikiem
Moc napędu	praca ciągła 1.1 kW, praca chwilowa 3 kW
Dane elektryczne	różne napięcia zasilania
Podłączenie do sieci	1-fazowa
Stopień ochronny	IP 20
W x H x D w pozycji zamkniętej	440 mm x 340 mm x 440 mm
Waga netto	~ 30 kg
Normy / Standardy	CE

*w zależności od materiału wejściowego oraz konfiguracji/ustawień urządzenia

www.retsch.pl/gm300

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

ZAMÓWIENIA

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 300

Młyn nożowy GRINDOMIX GM 300 komplet z naczyniem 5 litrowym z autoklawowalnego plastiku, pokrywę standardową, nóż i skrobak

20.252.0001		GM 300	220–230 V, 50/60 Hz

inne wersje elektryczne dostępne w tej samej cenie

AKCESORIA GM 300

NACZYNIA DO MŁYNA, 5 LITRÓW

02.045.0056		Naczynie do młyna autoklawowalny plastik (przeźroczysty i odporny na zarysowania), zawiera uchwyt na nóż
03.045.0056		Naczynie do młyna autoklawowalny plastik (przeźroczysty i odporny na zarysowania), bez uchwytu na nóż
02.045.0055		Naczynie do młyna stal nierdzewna, zawiera uchwyt na nóż
03.045.0055		Naczynie do młyna stal nierdzewna, bez uchwytu na nóż

POKRYWY

02.107.0449		Pokrywa standardowa autoklawowalny plastik
02.107.0522		Pokrywa autoklawowalny plastik do mielenia z suchym lodem
02.107.0465		Pokrywa grawitacyjna autoklawowalny plastik
02.107.0480		Pokrywa grawitacyjna autoklawowalny plastik z kanałami przepływowymi

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów

KNIVES		
02.446.0030		Nóż z ostrzami ze stali nierdzewnej, autoklawowalny
02.446.0054		Nóż z ząbkowanymi ostrzami ze stali nierdzewnej, autoklawowalny
02.446.0049		Nóż z ostrzami ze stali nierdzewnej (cały z metalu: ostrza i uchwyt), autoklawowalny
02.446.0052		Nóż z powłoką tytan-niob, autoklawowalny, do mielenia bez zanieczyszczania metalami ciężkimi

DODATKOWE WYPOSAŻENIE DO GM 300

05.723.0002		Skrobak
22.111.0002		Set of gaskets for lids, 10 pcs.
99.200.0011		Dokumentacja IQ/OQ do GM 300

© Retsch GmbH - www.retsch.com
Z zastrzeżeniem zmian technicznych i błędów