



MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

Profesjonalna preparatyka próbek żywności

Młyn nożowy GRINDOMIX GM 200 jest idealnym urządzeniem do homogenizacji próbek żywności czy pasz. Dzięki dwóm solidnym ostrzom oraz napędowi o mocy 1000 W, możliwe jest mielenie próbek o objętości do 0,7 litra w sposób szybki i efektywny. GM 200 jest idealny nie tylko w przypadku próbek o dużej zawartości wody, oleju czy tłuszczu, ale doskonale sprawdza się także przy rozdrabnianiu suchych, miękkich czy średnio twardych produktów. Szybki proces homogenizacji bez znaczącego wzrostu temperatury zapewnia zachowanie lotnych składników próbki. Dzięki możliwości powtarzalnego ustawienia parametrów mielenia a także funkcji programów i cykli, możliwe jest prowadzenie analiz o minimalnym odchyleniu standardowym.

Te cechy plus szeroki wybór pokryw i naczyń, pozwalają na adaptację młyna do indywidualnych wymagań aplikacji, czyniąc GRINDOMIX GM 200 urządzeniem znacznie lepszym od komercyjnych mikserów domowych.



[Kliknij by obejrzeć film](#)



STANDARD W BRANŻY SPOŻYWCZEJ

- | Dokładne rozdrobnienie i homogenizacja całego materiału próbki w kilka sekund
- | Wstępne i końcowe mielenie za pomocą jednego młyna
- | Regulowana prędkość obrotowa do 10 000 obr/min oraz funkcja Boost (14 000 obr/min) poprawia homogenizację twardych i lepkich próbek.
- | Odpowiednie do próbek do 700 ml
- | Dostępny Cryokit do mielenia kriogenicznego z suchym lodem
- | Pamięć 8 programów oraz 4 cykli
- | Opcjonalne pokrywy grawitacyjne lub redukcyjne do automatycznej redukcji pojemności naczynia mielącego
- | Wszystkie części mające kontakt z próbką można autoklawować

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

MIELENIE KRIOGENICZNE Z SUCHYM LODEM

Do rozdrabniania twardych lub elastycznych materiałów, których nie można homogenizować w temperaturze pokojowej, dostępny jest zestaw Cryokit, zapewniający bezpieczne i wydajne mielenie przy użyciu suchego lodu. Składa się z trzech elementów:



[Kliknij by obejrzeć film](#)

| Pokrywa Cryo

Dolna część jest wykonana ze stali nierdzewnej, otwory boczne pozwalają na odparowanie CO₂ podczas mielenia kriogenicznego, górna część to standardowa pokrywa z PP.

| Naczynie ze stali nierdzewnej z przegrodami

Przegrody przyczyniają się do dokładnego wymieszania próbki

| Nóż w całości z metalu

Nóż posiada 2 ostrza i jest wymagany w przypadku mielenia kriogenicznego. Nadaje się także do rozdrabniania twardych próbek.

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

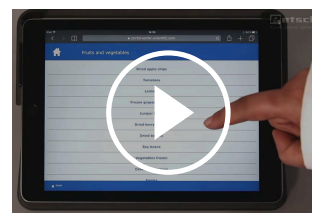
ŁATWA I BEZPIECZNA OBSŁUGA

GM 200 wyposażony jest w dotykowy wyświetlacz 4,3" pozwalający na łatwe ustawianie parametrów, zapisywanie programów i bezpośredni dostęp do portalu internetowego MyRETSCH za pomocą kodu QR. Młyn umożliwia zapisanie 8 standardowych procedur operacyjnych i 4 cykle programu do rutynowych operacji. Przed i po procesie mielenia pojemnik wraz z pokrywą, włożonym nożem i próbką można montować i zdejmować jako całość.

WYGODNY WYŚWIETLACZ DOTYKOWY 4.3"



DOSTĘP DO PORTALU MYRETSCH



[Kliknij by obejrzeć film](#)

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

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 pokrywka grawitacyjna z kanałami przelewowymi. Dzięki temu ciecz uwolniona z próbki podczas mielenia jest zawracana tymi kanałami do środka pojemnika, umożliwiając doskonałą homogenizację.



MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

AKCESORIA I OPCJE

Zakres różnych, naczyń i noży czyni GRINDOMIX GM 200 naprawdę uniwersalnym młynem, nadającym się nie tylko do rozdrabniania żywności, ale także szerokiego zakresu różnych materiałów.

Opatentowana pokrywa grawitacyjna

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.

Naczynie ze stali nierdzewnej

Minimalne zużycie podczas pracy z twardymi materiałami próbek.

Naczynie ze stali nierdzewnej z przegrodami

Przegrody przyczyniają się dokładnego wymieszania próbki

Pokrywa redukcyjna

Redukuje objętość naczynia do 0,5 lub 0,3 litra dla optymalnej homogenizacji małych próbek.

Nóż ostrzami ząbkowanymi

Stosowany zwłaszcza do materiałów twardych takich jak tłuste czy włókniste mięso.

Nóż w całości z metalu

Z 2 ostrzami, mielenie próbek twardych i mrożonych.

Cryokit

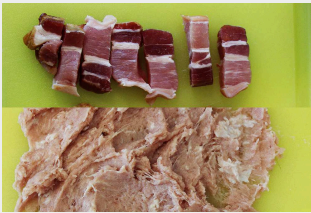
Do homogenizowania lepkich próbek z suchym lodem



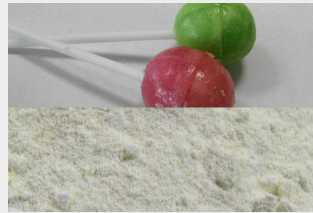
MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

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.



bekon



cukierki



tomatoes

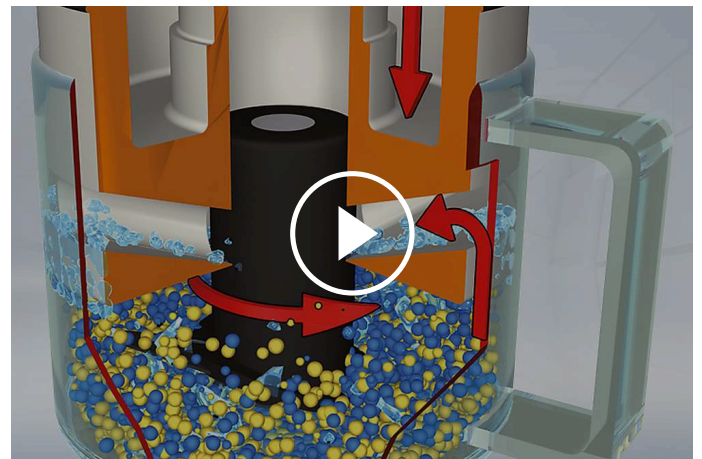


rodzynki

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200

ZASADA DZIAŁANIA

Młyn nożowy GRINDOMIX GM 200 jest idealnym urządzeniem do **rozdrabniania i homogenizacji próbek żywności czy pasz**. Umożliwia pracę z próbą **do 0,7 litra i działa w sposób szybki i powtarzalny**. Dwa ostre noże umieszczone na różnych wysokościach i ustawione pod odpowiednim kątem, obracają się w środku naczynia. Ostre i cienkie stalowe ostrza odpowiednio rozdrabniają i homogenizują. Mocny silnik przemysłowy o **mocy 1000 W** (chwilowej nawet 1200 W) napędza noże w sposób bezpośredni. Dzięki temu materiał o dużej zawartości wody, tłuszczu czy oleju rozdrabniany jest równie łatwo jak próbki suche o średniej twardości. **Duży wybór dodatkowych akcesoriów takich jak pokrywy czy naczynia** pozwala na łatwe dopasowanie urządzenia do różnych aplikacji. Nowy GRINDOMIX GM 200 przewyższa inne dostępne



[Kliknij by obejrzeć film](#)

nożowe młynki laboratoryjne nie mówiąc o
mikserach kuchennych.

MŁYŃ NOŻOWY GRINDOMIX GM 200 - 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*	40 mm
Rozdrobnienie końcowe*	< 300 µm
wielkość wej. / ilość materiału*	ze standardową pokrywką 700 ml z pokrywą redukcyjną 150-300 ml z pokrywą grawitacyjną 300 - 600 ml
Pojemność naczynia	with standard lid 1000 ml with reduction lid 250 ml/500 ml with gravity lid 400 - 800 ml
Ustawianie prędkości	digital, 2,000 - 10,000 min ⁻¹ (14,000 min ⁻¹ BOOST)
Wykonanie materiałowe elementów rozdrabniających	ostrze: stal nierdzewna / tytan mocowanie ostrza: PVDF / stal nierdzewna pojemnik: autoklawowalny plastik / plastik PP / stal nierdzewna
Ustawienie czasu mielenia	cyfrowo, 1 s - 3 min
Praca z interwałem	Tak
Unikalne cechy	8 programów / 4 sekwencje
Napęd	silnik z charakterystyką liniową
Moc napędu	~ 1000 W
Dane elektryczne	różne napięcia zasilania
Podłączenie do sieci	1-fazowa
Stopień ochronny	komora mielenia i klawiatura IP 42
Pobór mocy	~ 1000 W
W x H x D w pozycji zamkniętej	350 x 275 x 392 mm (otwarty: 350 x 410 x 553)
Waga netto	~ 10 kg
Normy / Standardy	CE

*w zależności od materiału wejściowego oraz konfiguracji/ustawień urządzenia

www.retsch.pl/gm200

ZAMÓWIENIA

MŁYN NOŻOWY GRINDOMIX GM 200


Młyn nożowy GRINDOMIX GM 200 komplet z 1 litrowym naczyniem z autoklawowalnego plastiku, standardowa pokrywka, nóż z ostrzami ze stali nierdzewnej

20.254.0001  GM 200 220–240 V, 50/60 Hz

20.254.0002  GM 200 100–120 V, 50/60 Hz

AKCESORIA GM 200

NACZYNIA DO MŁYNA, 1 LITR

03.045.0057  Naczynie do młyna
autoklawowalny plastik (przeźroczysty i odporny na zarysowania)


03.045.0047  Naczynie do młyna
PP


03.045.0050  Naczynie do młyna
stainless steel


03.045.0072 Naczynie ze stali nierdzewnej z wypustkami do mielenia kriogenicznego

POKRYWY DO NACZYŃ Z AUTOKLAWOWALNEGO PLASTIKU ORAZ PP

03.107.0562  Pokrywa standardowa
PP

22.107.0022  Pokrywa standardowa
PP
100 szt.

03.107.0606  Pokrywa redukcyjna
PP
do zmniejszenia naczynia do 0,25 litra

03.107.0310  Pokrywa redukcyjna
PP
do zmniejszenia naczynia do 0,5 litra

02.107.0327  Pokrywa grawitacyjna
PP

02.107.0323



Pokrywa grawitacyjna
PP
z kanałami przepływowymi

POKRYWY DO NACZYŃ ZE SZKŁA I STALI NIERDZEWNEJ

03.107.0562



Pokrywa standardowa
PP

22.107.0022



Pokrywa standardowa
PP
100 szt.

02.107.0328



Pokrywa grawitacyjna
PP

02.107.0308



Pokrywa grawitacyjna
PP
z kanałami przepływowymi

02.107.0743

Pokrywa Cryo
stal nierdzewna/PP

KNIVES

02.446.0047



Nóż ze stali nierdzewnej

02.446.0057



Nóż z ostrzami ząbkowanymi ze stali nierdzewnej

02.446.0048



Nóż z czystego tytanu do mielenia bez zanieczyszczania metalami ciężkimi

22.446.0004



Nóż w całości ze stali nierdzewnej, do mielenia kriogenicznego, 2 ostrza

ZESTAW CRYO DO MIELENIA Z SUCHYM LODEM

22.354.0005



Zestaw Cryo, (zawiera naczynie ze stali nierdzewnej z przegrodami, nóż w całości z metalu z dwoma ostrzami, pokrywa krio)

DODATKOWE WYPOSAŻENIE GM 200

05.723.0001



Skrobak

05.114.0117

O-ring 23 x 2

05.111.0239

Gasket V-ring

03.018.0038

Holder for grinding container

99.200.0031

Dokumentacja IQ/OQ do GM 200