



Mulino a Coltelli Grindomix GM 300



Descrizione

Il mulino a lame è particolarmente adatto alla macinazione e omogeneizzazione di matrici alimentari, alimenti e mangimi come cereali, carni, formaggi, frutta, vegetali, spezie, etc., prodotti farmaceutici e saponi.

Gli apparecchi proposti variano a seconda della funzione a cui vengono destinati, per cui possono essere a due o quattro lame, più o meno capienti.

Ogni mulino a lame garantisce performance affidabili, soddisfa tutte le esigenze di analisi di un laboratorio ed è qualitativamente superiore a qualsiasi omogeneizzatore da cucina in commercio.

Il nuovo Mulino a Coltelli GRINDOMIX **GM 300** è lo strumento ideale per la macinazione ed omogeneizzazione di matrici alimentari.

Permette di processare rapidamente e con elevata riproducibilità fino a 4.5 L di campione.

Con quattro lame affilate e robuste e con un motore industriale ad elevata potenza che può raggiungere un picco temporaneo di 3KW, è l'ideale per l'omogeneizzazione di sostanze con un elevato contenuto di acqua, grassi, olio, così come campioni secchi, soffici e medio duri.

Il GRINDOMIX **GM 300** soddisfa tutte le richieste analitiche dei laboratori più esigenti ed è nettamente superiore a qualsiasi omogeneizzatore domestico.

Principio di funzionamento

Quattro coltelli affilati e robusti ruotano al centro della camera di macinazione.

In funzione della direzione rotazionale dei coltelli, la riduzione avviene con le lame smussate (macinazione preliminare) o le lame affilate (macinazione fine).

I coltelli sono protetti dall'urto con campioni duri.

La rotazione dei coltelli è guidata da un motore industriale di 1.1 Kw che può raggiungere temporaneamente un picco di 3,0 Kw.

Una velocità preselezionabile mantenuta elettronicamente assicura risultati di macinazione riproducibili.

Esempi di campione

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

- Omogeneizzazione efficiente fino a 4.500 ml di campione attraverso un potente motore 1,1 kW (potenza di picco > 3 kW)
- Macinazione preliminare e fine in un unico mulino: regolare azione di taglio, macinazione tramite impatto in modo inverso e pre-macinazione in modalità intervallo
- Tutte le parti che vengono a contatto con il campione sono autoclavabili
- Perfetto adattamento all'applicazione grazie alla velocità variabile 500-4000 min⁻¹, in step di 100 min⁻¹
- Coperchio gravitazionale opzionale per la riduzione automatica del volume della camera di macinazione
- 10 Programmi memorizzabili
- Disponibili contenitori in plastica ed acciaio inox

Dati Tecnici

Modello	GM 300
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	tagliante
Pezatura materiale in ingresso	~ 130 mm
Finezza finale	< 300 µm
Dimensione Lotto / Quantità in ingresso	con coperchio standard 4500 ml con coperchio gravitazionale 4000 ml
Volume della camera di macinazione	5000 ml, riduzione con coperchio gravimetrico
Impostazione Velocità	digitale, 500 - 4000 min-1
Macinazione a secco	Si
Macinazione ad umido	Si
Materiale degli accessori di macinazione	Contenitore di macinazione: plastica autoclavabile, acciaio inox 1.4435 Lama: acciaio inossidabile 1,4034 Supporto lama: PVDF Guarnizioni: EPDM, FKM
Regolazione del tempo di macinazione	digitale, 5 s - 3 min
Intervalli di rotazione	Si
Tempo di intervallo	Regolabile
Programmi memorizzabili	10
Guida	motore trifase asincrono con convertitore di frequenza
Unità di potenza	in continuo 1.1 kW, breve utilizzo 3 kW
Dati alimentazione elettrica	diverse tensioni elettriche
Potenza connessione	Monofase
Codice di protezione	IP 20
Dimensioni (W x H x D)	440 x 340 x 440 mm
Peso netto	~ 30 kg
Standard	CE

Codice Prodotto

Descrizione	Codice
Mulino a Coltelli GM 300, 220-240 V, 50/60 Hz	20.252.0001

Accessori

Descrizione	Codice
Contenitore macinazione, 5 Litri	
Contenitore di macinazione, plastica autoclavabile (trasparente e resistente ai graffi)	02.045.0056
Contenitore di macinazione, acciaio inox	02.045.0055
Coperchi	
Coperchio standard, plastica autoclavabile	02.107.0449
Coperchio standard, plastica autoclavabile, per applicazioni con ghiaccio secco	02.107.0522
Coperchio gravimetrico, plastica autoclavabile	02.107.0465
Coperchio gravimetrico, plastica autoclavabile, con canali di fuoriuscita	02.107.0480
Coltelli	
Coltello in acciaio inox autoclavabile	02.446.0030
Coltello in acciaio inox con lame seghettate, autoclavabile	02.446.0054
Coltello in acciaio inox (lama e cilindro), autoclavabile	02.446.0049
Coltello con rivestimento in titanio, autoclavabile, per macinazioni senza contaminazione da metalli pesanti	02.446.0052
Documentazione	
Documentazione IQ / OQ per GM 300	99.200.0011