



Mulino a Coltelli Grindomix GM 200



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 omogenizzatore da cucina in commercio.

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 e un motore potente è ideale per l'omogeneizzazione di sostanze con un'elevata 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 l'adattamento del mulino ad applicazioni individuali.

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.

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 smussato (macinazione preliminare) o con il lato tagliente (macinazione fine).

Il coltello è guidato indirettamente da un potente motore di 900 W.

Una velocità preselezionabile mantenuta elettronicamente garantisce un adattamento ottimale ai requisiti di applicazione, nonché risultati di frantumazione 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

- Efficiente riduzione fino a 700 ml grazie al potente motore a 900 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
- Tutte le parti che vengono a contatto con il campione sono autoclavabili
- 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
- Coperchio gravitazionale opzionale per la riduzione automatica del volume della camera di macinazione
- Possono essere memorizzati 3 SOPs
- Giare di macinazione disponibili in plastica, acciaio inox e vetro

Dati Tecnici

Modello	GM 200
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
Pezzzatura materiale in ingresso	40 mm
Finezza finale	< 300 µm
Dimensione Lotto / Quantità in ingresso	con coperchio 700 ml con riduttore volume camera 300 ml con coperchio gravimetrico 300 - 600 ml
Volume della camera di macinazione	con coperchio standard 1000 ml con riduttore di volume 500 ml con coperchio gravimetrico 400 - 800 ml
Velocità a 50 Hz (60Hz)	digital, 2000 - 10000 min-1
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	3
Guida	serie - caratteristiche del motore
Unità di potenza	~ 900 W
Dati alimentazione elettrica	diverse tensioni elettriche
Potenza connessione	Monofase
Codice di protezione	Camera di macinazione e tastiera IP 42
Dimensioni (W x H x D)	350 x 275 x 392 mm
Peso netto	~ 10 kg
Standard	CE

Codice Prodotto

Descrizione	Codice
Mulino a Coltelli GM 200, 220-240 V, 50/60 Hz	20.253.0001
Mulino a Coltelli GM 200, 100-120 V, 50/60 Hz	20.253.0002

Accessori

Descrizione	Codice
Contenitore macinazione, 1 Litro	
Contenitore di macinazione, plastica autoclavabile (trasparente e resistente ai graffi)	03.045.0057
Contenitore di macinazione, PP	03.045.0047
Contenitore di macinazione, vetro	03.045.0046
Contenitore di macinazione, acciaio inox	03.045.0050
Coperchi per contenitori di macinazione autoclavabili o PP	
Coperchio standard, PP	03.107.0562
Coperchio standard, PP, 100 pezzi	22.107.0022
Coperchio riduttore, PP, per riduzione volume camera di macinazione a 0.5 Litri	03.107.0310
Coperchio gravimetrico, PP	02.107.0327
Coperchio gravimetrico, PP, con canali di fuoriuscita	02.107.0323
Coperchi per contenitori in vetro o acciaio inox	
Coperchio standard, PP	03.107.0562
Coperchio standard, PP, 100 pezzi	22.107.0022
Coperchio gravimetrico, PP	02.107.0328
Coperchio gravimetrico, PP, con canali di fuoriuscita	02.107.0308
Coltelli	
Coltello in acciaio inox	02.446.0047
Coltello in acciaio inox con lame seghettate	02.446.0057
Coltello in puro titanio per macinazione senza contaminazione	02.446.0048