

## Homogenizáló

### Retsch Grindomix200

Élelmiszeripari, vegyi vagy biológiai laborban egyaránt jól használható, precíz élelmiszereanalitikai minták előállítására alkalmas eszköz késes malom, mely mind aprító, mind homogenizáló feladatra alkalmas. Magas víz-, olaj- vagy zsírtartalmú anyagok vagy száraz, lágy és félkemény anyagok aprítását gyorsan és megbízhatóan végzi. Végre egy professzionális alternatíva a háztartási mixerekkel szemben.



A speciális verőpenge rendszerrel és a változtatható méretű őrlési tér segítségével mind száraz, mind lágy vagy akár folyadéktartalmú anyagokat gyorsan és egyszerűen homogenizál. Két egyenes, egymás fölött forgásirányban elhelyezett hatszögű, kés rotál az őrlőtartály közepén. Az erős motor, amely hosszabb üzemnél 750W, rövid őrlés során 1200W teljesítményre képes, a késeket közvetlenül hajtja meg. Az előre megadható és elektronikusan állandón tartható fordulatszám biztosítja az előírásnak megfelelő homogenizációt akár a nehezen feldolgozható mintáknál is legfeljebb 10-30 mp alatt. A „GRINDOMIX GM 200” alapkivitelben 1 db 1 l PP műanyag tetőt és egy felhelyezhető kétpengés rozsdamentes acél kést tartalmaz.



#### Műszaki paraméterek:

- Teljesítmény: 750-1200W az idő függvényében
- Fordulatszám tartomány: 2.000 - 10.000 U/min, 500-as lépésekben állítható
- Üzemidő: 1 mp-3 perc, beállítható, három gyakran használt időtartam és fordulatszám kombináció a memóriában tárolható
- Digitális kijelző a fordulatszám és üzemidő kimutatására
- Méretek (sz x ma x mé): 200 x 370 x 270 mm
- Súly: 7,5 kg
- Adagolási méretek: <30 mm
- Homogenizált méret: <300µm
- Homogenizálható mennyiség: 700-1000 ml