SOLUTIONS TECHNIQUES pour

laboratoires & industries

LABO AND CO

Nos compétences et services associés

GRINDOMIX GM 300 – Pour les volumes d'échantillons jusqu'à 4,5 litres

Le broyeur-mixeur à couteaux GRINDOMIX GM 300 est le modèle pour le broyage et l'homogénéisation rapide et reproductible de grands volumes d'échantillons jusqu'à 4.500 ml.

Avec ses quatre lames acérées et robustes et son moteur d'une puissance maximale de 3 kW, le GM 300 est parfaitement adapté au broyage de substances à forte teneur en eau, huile ou graisse ainsi qu'à la pulvérisation de produits secs, mous, mi-durs et fibreux.

Broyeurs-mixeurs à couteaux
GRINDOMIX GM 300

Avantages

- Broyage efficace jusqu'à 4500 ml de volume d'échantillon grâce à un moteur puissant de 1,1 kW (puissance de pointe > 3 kW)
- Pré-broyage et broyage fin en un seul broyeur : coupe en mode normal, broyage par impact en mode inversé, pré-broyage en mode intervalle.
- Adaptation parfaite aux différentes applications par une vitesse variable de 500 à 4000 min^{-1} avec un incrément de 100 min^{-1}
- 10 Procédures opératoires normalisées peuvent être stockées
- Préparation cryogénique de l'échantillon possible à l'aide d'un bol en acier inoxydable, d'un couteau entièrement métallique et d'un couvercle spécial

Accessoires et options

Un grand choix de bols et de couvercles est proposé pour les GRINDOMIX GM 200 et GM 300, en vue d'une adaptation optimale à des applications particulières. Cela comprend :

- **Couvercle gravitique breveté**
  Ajuste automatiquement le volume de la chambre de broyage aux différents volumes d'échantillons.
- **Couvercle gravitique breveté avec canaux d'évacuation**
  Convient parfaitement pour l'homogénéisation des échantillons avec une teneur élevée en eau.
- **Bol en acier inoxydable**
  Usure minimale lors du traitement d'échantillons durs
- **Couvercle de réduction**
  Réduit le volume de la chambre du GM 200
- **Couteau à lame dentelée**
  Utilisé pour les échantillons particulièrement difficiles, comme la viande grasse, nervurée
- **Accessoires de broyage cryogénique**
  Les applications avec glace sèche sont réalisées dans le GM 300 avec un couteau entièrement métallique et un couvercle spécial.

Accessoires GRINDOMIX GM 200

Accessoires GRINDOMIX GM 300

Les broyeurs-mixeurs à couteaux en un coup d'œil

	Broyeurs-mixeurs à couteaux	
Modèle	GRINDOMIX GM 200	GRINDOMIX GM 300
Application	broyage, homogénéisation et mélange	
Champs d'application	agriculture, biologie, aliments, médecine / produits pharmaceutiques	
Matière chargée	tendre, mi-dure, élastique, aqueuse, grasse, huileuse, sèche	

Caractéristiques de performance

Granulométrie initiale*	< 40 mm	< 130 mm
Finesse finale*	d_{90} < 300 µm	d_{90} < 300 µm
Volume de l'échantillon*	< 700 ml	< 4.500 ml
Réglage de la vitesse	Numérique, 2 000 à 10 000 tr/min^{-1}	Numérique, 500 à 4 000 tr/min^{-1}
Diamètre de coupe	118 mm	180 mm
Vitesse périphérique des couteaux	12,4 à 62 m/s	4,8 à 38 m/s
Nombre de lames	2	4
Réglage de la durée de broyage	numérique, 1 s à 3 min	numérique, 5 s à 3 min
Fonctionnement par intervalles et inversion de marche	✓	✓
Fonction Boost	✓	–
Séquences de programmes	✓	–
Procédures Opérationnelles Permanentes (SOP)	mémorisation pour 8 plus Quick Start	mémorisation pour 10

Données techniques

Puissance d'entraînement	1 000 W	1 100 W (puissance de pointe temporaire 3 000 W)
L x H x P	env. 350 x 275 x 392 mm	env. 440 x 340 x 440 mm
Poids net	env. 10 kg	env. 30 kg

*dépend de la matière chargée et de la configuration de l'instrument

Échantillons types

Les broyeurs-mixeurs à couteaux GM 200 et GM 300 offrent une homogénéisation parfaite des échantillons suivants : pain, poisson, viande, pellets de fourrage, gâteaux, légumes, épices, fèves de cacao, fruits de mer, barres de céréales, fruits, graines, aliments surgelés, saucisses, etc.

avant

après

Exemple d'application : Pizza surgelée

LABO AND CO
50 avenue de Grosbois
94440 Marolles-en-Brie

Tel : 01 45 98 74 80
Fax : 01 45 98 77 23
contact@laboandco.com

LABO AND CO

Gardez un œil sur laboandco.com

laboandco.com