



Broyeur de laboratoire à marteau **HM 210**



**Au delà de celui
qu'on a habitué**

Broyeur de laboratoire à marteau HM 210

Le Laboratory Mill 210 est conçu pour broyer des échantillons de céréales, granulés, repas, épices, aliments et fourrages. L'échantillon fin et homogène est séparé de l'air dans un cyclone et collecté dans un récipient en acier inoxydable à libération rapide.

- Il est certifié par CE
- C'est un type de broyeur à marteaux pour les laboratoires.
- Il est obtenu des exemplaires conformes aux normes à l'aide de ce dispositif pour le nettoyage de gluten et les analyses de FN (Indice de Chute), NIR et de protéine.
- Produits moulus, toutes les légumineuses, épices, graines grasses et matière première d'appâts
- Le moteur à haute performance évite tout risque d'occlusion.
- Préparation rapide et conforme d'exemples
- A été conçu sur un matériau métallique.
- Un marteau en acier tourne à grande vitesse et oblige l'échantillon moulu à passer par un tamis en acier.
- Grâce à une alimentation sous vide, les produits à un taux d'humidité peuvent également être facilement tamisés.
- Selon le produit et selon le taux d'humidité, 300gr de produits peuvent être moulus en 30-50 secondes.
- Après être tamisé par un tamis en acier, le produit est récolté dans une pochette filtre.
- La valeur Standard du tamisage, falling number, le système de lavage gluten et les analyses NIR est de 0.8 mm.
- Les autres tailles de tamis peuvent être utilisés sur demande.
- Différentes tailles d'échantillons peuvent être obtenus grâce à différents tamis.
- Produit une grande homogénéité et une continuité.
- Construction solide.
- Résistance impeccable
- Le moteur à haute performance évite tout risque d'occlusion.

Les usages

L'échantillon de sol peut ensuite être utilisé pour des analyses telles que,
Nombre décroissant,
Lavage au gluten,
Protéine,
NIR et autres analyses de référence.

Caractéristiques

Puissance requise	: 110 ou 220 V, 50 ou 60 Hz (à préciser à la commande)
Fonctionnement	: Entraînement par courroie 1: 6, 16 800 tr / min
Capacité	: 300 g en 30 à 50 secondes selon la teneur en humidité
Taille (L x P x H)	: 24-53-50 cm
Poids net	: 30 kg