

Laboratory Mill

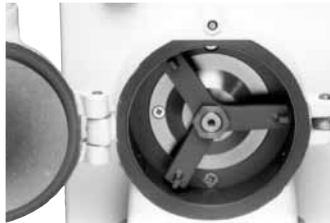
LM 120



Beneficios:

Molturación a Elevada Humedad
Gran Capacidad de Muestra
Tamaño Homogéneo de Partícula
Alimentación Automática

Laboratory Mill 120



El Laboratory Mill 120 es un molino de martillos, montando en un cuerpo metálico estable. Un flujo de aire alimentador regula la dosificación de la muestra a la cámara de molturación metálica. Un martillo de acero endurecido rota a alta velocidad forzando la muestra a través de un tamiz de acero inoxidable. Tamiz estándar de 0.8 mm es usado para el Índice de Caída (Falling Number), Glutomatic/Índice de Gluten y análisis NIR. Tamices de 0.5-2.0 mm están disponibles. La molienda, tras pasar a través del tamiz, es recolectada en la bolsa-filtro ubicada bajo la cámara de molturación.

Características y Beneficios

Gran capacidad de muestra: Evitando error de muestreo – cumple los requerimientos del Índice de Caída.

Alimentación automática: Un flujo alimentador regula la dosificación y hace fácil la molienda de 300 gramos para p. ej. el Índice de Caída.

Tamaño homogéneo de partícula: La muestra pasa el tamiz que determina el tamaño de partícula.

Molienda a elevada humedad: Una dosificación lenta permite la molturación de muestras de hasta 25% de humedad.

Operación segura: El motor no puede arrancar con la puerta abierta. El molino se para inmediatamente si la puerta está abierta.

Construcción metálica robusta: Operación confiable y larga vida del instrumento.

Laboratory Mill 120 aprobado para:

Test del Índice de Caída (Falling Number): Para determinar la actividad alfa-amilásica en trigo y centeno.

Test del Glutomatic/Índice de Gluten: Para determinar la cantidad y calidad del gluten húmedo.

Análisis NIR: Para determinar proteína, grasa, dureza, cenizas y humedad tras molturar.

Accesorios Recomendados

Dosificador opcional del molino: Para proveer una dosificación estable del molino, puede adicionarse un alimentador /dosificador a motor, de paletas de goma. Esto mejora la molturación de granos de elevada humedad y de granos con restos de cáscara como por ejemplo cebada, avena y arroz. La alimentación de materias primas y productos semimolturados es también mejorada.



Especificaciones

Requerimientos eléctricos: Satisface todos los estándar de los abastecimientos de corriente (especifique el voltaje y la frecuencia en su pedido)

Operación: Transmisión a correa 1:6, 16,800 rpm

Capacidad: 300 g en 30-50 segundos dependiendo del contenido de humedad

Dimensiones (AlxPxAn): 545 × 460 × 240 mm