Retsch®
a VERDER company

MULINO A COLTELLI · PREPARAZIONE PROFESSIONALE DI CAMPIONI ALIMENTARI

GRINDOMIX GM 200

retsch.com/it/prodotti/macinazione/mulino-a-coltelli/gm-200/

GRINDOMIX GM 200

MULINO A COLTELLI

Il nuovo mulino a coltelli 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.

Il mulino a lame GRINDOMIX GM200 soddisfa e supera tutti i requisiti analitici di laboratorio ed è un dispositivo professionale superiore a qualsiasi altro mixer da cucina commerciale. Con due lame affilate ed un potente motore da 1.000 W, è lo strumento ideale per l'omogeneizzazione di sostanze con elevate quantità di acqua, olio o grassi, nonché per la macinazione di prodotti secchi, morbidi e medio-duri. Il rapido processo di omogeneizzazione senza un notevole aumento della temperatura garantisce la conservazione dei componenti volatili del campione.

Grazie all'impostazione riproducibile di parametri, programmi e sequenze, questo mulino a lame garantisce risultati analitici con una deviazione standard minima. Un'ampia gamma di coperchi e contenitori permette allo strumento di adattarsi a svariate applicazioni, molto diverse tra loro.

VIDEO DI PRODOTTO

Mulino a coltelli GRINDOMIX GM 200: preparazione professionale di campioni alimentari.

GM 200 Knife Mill – Introduction Video

GRINDOMIX GM 200

LO STANDARD NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

- Riduzione completa delle dimensioni e omogeneizzazione dell'intero campione in pochi secondi
- Velocità variabile fino a 10.000 min^{-1} inclusa la funzione Boost con 14.000 min^{-1} per una migliore omogeneizzazione di campioni resistenti e appiccicosi
- Disponibile Cryokit per macinazione a freddo con ghiaccio secco
- Coperchi gravimetrici o coperchi di riduzione del volume opzionali per la riduzione automatica del volume della camera di macinazione
- Macinazione preliminare e fine in un unico mulino
- Adatto per campioni di volume fino a 700 ml
- È possibile memorizzare 8 SOP e 4 cicli di programma
- Tutte le parti a contatto con il campione sono autoclavabili

GRINDOMIX GM 200

MACINAZIONE CRIOGENICA CON GHIACCIO SECCO

Per lavorare materiali difficili o elastici che non possono essere omogeneizzati a temperatura ambiente, è disponibile un Cryokit per garantire una macinazione sicura ed efficiente con ghiaccio secco. Il Cryokit consiste di tre componenti:

Cryo lid: La parte inferiore è in acciaio inox, le aperture laterali consentono l'evaporazione della CO_2 durante la macinazione criogenica; la parte superiore è costituita dal coperchio standard in PP.

Contenitore in acciaio inox con deflettori: I deflettori contribuiscono a una miscelazione completa del campione.

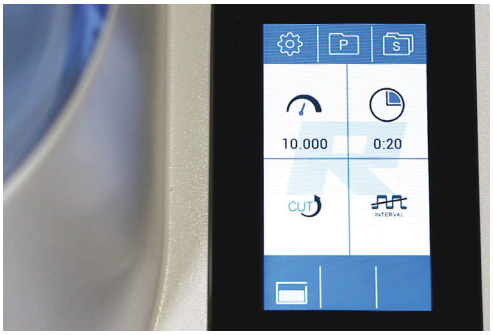
Coltello completamente in metallo: Questo coltello ha 2 lame ed è un must per la macinazione criogenica. È anche adatto per il taglio di campioni duri.

GM 200 – macinazione criogenica

GRINDOMIX GM 200

FUNZIONAMENTO FACILE E SICURO

Il mulino a coltelli GM 200 è dotato di un display touchscreen da 4,3" che offre una facile impostazione dei parametri, memorizzazione SOP e accesso diretto al portale web MyRETSCH tramite codice QR. È possibile memorizzare 8 procedure operative standard e 4 cicli di programma per le operazioni di routine. Prima e dopo il processo di macinazione, il contenitore con il rispettivo coperchio, coltello e campione, possono essere installati e rimossi come un'unità separata.



Comodo display touchscreen da 4,3" ·
Accesso al portale web MyRETSCH

GRINDOMIX GM 200

IL COPERCHIO GRAVIMETRICO CONSENTE LA REGOLAZIONE DEL VOLUME DELLA CAMERA DI MACINAZIONE

RETSCH ha sviluppato un coperchio gravimetrico che riduce il volume del contenitore di macinazione del mulino a lame, impedendo la fuoriuscita del campione in quanto aderisce alle pareti del contenitore. Il coperchio cade sotto il proprio peso durante la macinazione e poggia sempre direttamente sul campione. Il risultato è una completa omogeneizzazione del campione.

Il coperchio gravimetrico è disponibile anche con deflettori. Assicura che il liquido cellulare rilasciato dal campione durante la macinazione ritorni attraverso questi canali al centro del contenitore, consentendo una perfetta omogeneizzazione.

GRINDOMIX GM 200

ACCESSORI & OPZIONI

Un'ampia gamma di contenitori, coperchi e coltelli rende l'omogeneizzatore a lame GRINDOMIX GM 200 un dispositivo veramente universale, adatto non solo per la lavorazione di campioni alimentari e mangimi, ma anche per innumerevoli altri materiali.

COPERCHIO GRAVIMETRICO BREVETTATO

Adatta automaticamente il volume della camera di macinazione al volume variabile del campione.

COPERCHIO GRAVIMETRICO CON SCANALATURA

Ideale per omogeneizzare campioni con un elevato contenuto di acqua.

CONTENITORE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Usura minima durante la lavorazione di materiali campione duri.

CONTENITORE IN ACCIAIO INOX CON DEFLETTORI

I deflettori contribuiscono a una miscelazione completa del campione.

COPERCHIO DI RIDUZIONE

Riduce il volume della camera a 0,5 o 0,3 litri per un'omogeneizzazione ottimale di campioni di piccoli volumi.

COPERCHIO DI RIDUZIONE

Utilizzato per campioni particolarmente duri come carne grassa e striata.

COLTELLO COMPLETAMENTE IN METALLO

Con 2 lame, è adatto per la macinazione a freddo e il taglio di campioni duri.

CRYOKIT

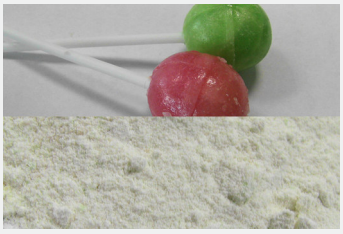
Per omogeneizzare campioni appiccicosi con ghiaccio secco.

GRINDOMIX GM 200

CAMPIONI TIPICI

I mulini a coltelli RETSCH sono adatti per una vasta gamma di applicazioni. I materiali tipici includono caramelle, cereali, formaggio, compresse rivestite, granella di cacao, integratori alimentari, frutta secca e fresca, mangimi in pellet, pesce, prodotti congelati, prosciutto, lattuga, carne, noci, semi oleosi, prodotti farmaceutici, materiali vegetali, salsicce, sapone, spezie, verdure ecc.

bacon



caramella

pomodori

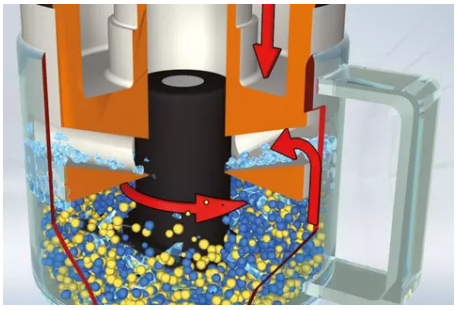
uvetta

Visiti il nostro database applicativo per trovare la miglior soluzione per la preparazione del suo campione.
DATABASE APPLICATIVO → retsch.com/it/applicazioni/database-applicativo/

GRINDOMIX GM 200

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

Due lame affiliate e robuste ruotano al centro del contenitore di macinazione. A seconda della direzione di rotazione, la macinazione viene effettuata con il lato battente (macinazione preliminare) o con il lato tagliente (macinazione fine).



Il coltello viene movimentato indirettamente da un potente motore da 1000 W. La velocità di rotazione, pre-selezionabile, viene mantenuta elettronicamente garantendo un adattamento ottimale ai requisiti della specifica applicazione e risultati di frantumazione riproducibili e rappresentativi.

GRINDOMIX GM 200

DATI TECNICI

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
Pezzatura materiale in ingresso	40 mm
Finezza finale*	< 300 µm
Dimensione lotto/ Quantità in ingresso*	con coperchio standard 700 ml con coperchio riduttore 150-300 ml con coperchio gravimentrico 300 - 600 ml
Volume della camera di macinazione	con coperchio standard 1000 ml con coperchio di riduzione 250 ml/500 ml con coperchio gravimetrico 400 - 800 ml
Impostazione velocità	digitale, 2,000 - 10,000 min-1 (14,000 min-1 BOOST)
Materiale degli accessori di macinazione	lama: acciaio inossidabile / titanio fissaggio della lama: PVDF / acciaio inossidabile contenitore: plastica autoclavabile / plastica PP / acciaio inossidabile
Regolazione del tempo di macinazione	digitale, 1 s - 3 min
Intervalli di rotazione	si
Procedure operative standard (SOPs) archiviabili	8 programmi / 4 sequenze
Motore	serie- caratteristiche del motore
Unità di potenza	~ 1000 W
Dati alimentazione elettrica	diverse tensioni elettriche
Potenza connessione	Monofase
Codice di protezione	camera di macinazione e tastiera IP 42
L x A x P aperto	350 x 275 x 392 mm (aperto: 350 x 410 x 553)
Peso netto	~ 10 kg
Standard	CE

GRINDOMIX GM 200

INFORMAZIONI PER L'ORDINE

MULINO A COLTELLI GRINDOMIX GM 200

Mulino GRINDOMIX GM 200 completo di recipiente in plastica autoclavabile da 1 litro, coperchio standard e coltelli in acciaio inox.

20.254.0001	GM 200 · 220–240 V, 50/60 Hz
20.254.0002	GM 200 · 100–120 V, 50/60 Hz

ACCESSORI GM 200

CONTENITORE DI MACINAZIONE, 1 LITRO

Il volume massimo di campione processabile con il contenitore da 1 litro è pari a 700 ml.

03.045.0057	Contenitore di macinazione · plastica autoclavabile (trasparente e resistente ai graffi)
03.045.0047	Contenitore di macinazione · PP
03.045.0050	Contenitore di macinazione · acciaio inox
03.045.0072	Contenitore di macinazione in acciaio inossidabile con deflettori per la macinazione criogenica

COPERCHI PER CONTENITORI DI MACINAZIONE AUTOCLAVABILI O PP

03.107.0562	Coperchio standard · PP
22.107.0022	Coperchio standard · PP · 100 pezzi
03.107.0606	Coperchio riduttore · PP · per riduzione volume camera di macinazione a 0,25 litri
03.107.0310	Coperchio riduttore · PP · per riduzione volume camera di macinazione a 0,5 litri
02.107.0327	Coperchio gravimetrico · PP
02.107.0323	Coperchio gravimetrico · PP · con canali di fuoriuscita

COPERCHI PER CONTENITORI DI MACINAZIONE IN VETRO O ACCIAIO INOX

03.107.0562	Coperchio standard · PP
22.107.0022	Coperchio standard · PP · 100 pezzi

GRINDOMIX GM 200

INFORMAZIONI PER L'ORDINE

ACCESSORI GM 200 · SEGUE

COPERCHI PER CONTENITORI DI MACINAZIONE IN VETRO O ACCIAIO INOX

02.107.0328	Coperchio gravimetrico · PP
02.107.0308	Coperchio gravimetrico · PP · con canali di fuoriuscita
02.107.0743	Coperchio Cryo · acciaio inossidabile/PP

COLTELLI

02.446.0047	Coltello in acciaio inox
02.446.0057	Coltello in acciaio inox con lame seghettate
02.446.0048	Coltello in puro titanio per macinazione senza contaminazione
22.446.0004	Coltello completamente in metallo, per macinazione criogenica, 2 lame

CRYO KIT PER MACINAZIONE CRIOGENICA CON GHIACCIO FREDDO

22.354.0005	Cryo kit (incl. contenitore di macinazione, acciaio inossidabile con perline, coltello in metallo con 2 lame, coperchio per macinazione criogenica)

ALTRI ACCESSORI GM 200

05.723.0001	Raschietto
05.114.0117	O-ring 23 x 2
05.111.0239	Gasket V-ring
03.018.0038	Holder for grinding container
99.200.0031	Documentazione IQ/OQ per GM 200

GRINDOMIX GM 200

CONTATTACI →

retsch.com/it/contact-services/contact-form/?prefilltext=contact_form.request&product=B61

RICHIEDI QUOTAZIONE →

retsch.com/it/prodotti/macinazione/mulini-a-coltelli/gm-200/articoli/

Retsch®
a VERDER company

retsch.com/it/prodotti/macinazione/mulino-a-coltelli/gm-200/

© RETSCH – retsch.com / I contenuti possono essere soggetti a modifiche o correzioni