Retsch®
a VERDER company

MESSENMOLEN · PROFESSIONELE MONSTERVOORBEREIDING VAN LEVENSMIDDELEN

GRINDOMIX GM 200

retsch.com/nl/producten/malen/messenmolens/gm-200/

GRINDOMIX GM 200

MESSENMOLEN

De messenmolen GRINDOMIX GM 200 is het ideale instrument voor het malen en homogeniseren van voedingsmiddelen en diervoeders. Met twee scherpe, robuuste messen en een krachtige motor van 1000 W kunnen monstervolumes tot 0,7 liter snel en effectief worden verwerkt.

De GM 200 is niet alleen ideaal voor het homogeniseren van stoffen met een hoog water-, olie- of vetgehalte, maar is ook perfect geschikt voor het vermalen van droge, zachte en middelharde producten. Het snelle homogenisatieproces zonder noemenswaardige temperatuurstijging zorgt voor behoud van vluchtige monstercomponenten.

Dankzij reproduceerbare instelling van parameters, programma's en sequenties, zorgt deze molen voor analytische resultaten met minimale standaardafwijking.

Deze kenmerken plus de brede selectie van deksels en containers, waardoor aanpassing van de molen aan individuele toepassingsvereisten mogelijk is, maken de GRINDOMIX GM 200 tot een professioneel apparaat dat superieur is aan elke commerciële huishoudelijke mixer.

PRODUCT VIDEO

De GRINDOMIX GM 200 voor professionele monstervoorbereiding van levensmiddelen.

GM 200 Knife Mill – Introduction Video

GRINDOMIX GM 200

DE STANDAARD IN DE VOEDSEL INDUSTRIE

- Grondige vermaling en homogenisatie van het gehele monster in enkele seconden
- Variabel toerental tot 10.000 min^{-1} plus Boost functie met 14.000 min^{-1} voor verbeterde homogenisatie van taaie of kleverige monsters
- Cryokit beschikbaar voor het koud vermalen met droog-ijs
- Optionele zwaartekrachtdeksels of volume reducerende deksels voor automatische volume aanpassing van de maalkamer
- Voor- en fijnvermalen in één enkele molen
- Geschikt voor monstervolumes tot 700 ml
- 8 programma's en 4 programma-cycli kunnen opgeslagen worden
- Alle onderdelen in contact met het monster zijn autoclaveerbaar

GRINDOMIX GM 200

CRYOGEEN MALEN MET DROOG-IJS

Voor het verwerken van taaie of elastische materialen die niet gehomogeniseerd kunnen worden bij kamertemperatuur, is er een Cryokit beschikbaar om veilig en efficiënt malen met droog-ijs mogelijk te maken. Het bestaat uit drie componenten:

Cryo deksel: Het onderste deel is gemaakt van roestvrij staal, de zijdelingse openingen laten het verdampte CO_2 door tijdens het cryogeen malen; het bovenste deel is het standaard PP deksel.

Roestvrij stalen container met ribbels: De ribbels dragen bij aan het grondiger mengen van het monster.

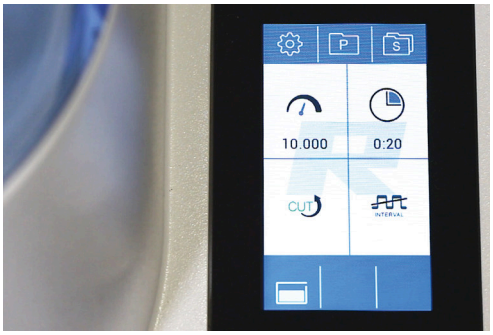
Volledig metalen mes: Dit mes heeft 2 bladen en is noodzakelijk voor cryogeen malen. Het is ook geschikt voor het snijden van harde monsters.

GM 200 – cryogeen malen

GRINDOMIX GM 200

EENVOUDIGE EN VEILIGE BEDIENING

De GM 200 is uitgerust met een 4,3 '' aanraakscherm voor eenvoudige parameterinstelling, SOP-opslag (=methodes) en directe toegang tot het MyRETSCH-webportaal via QR-code. 8 standaard bedieningsprocedures en 4 programmacycli kunnen worden opgeslagen voor routinematige bewerkingen. Voor en na het maalproces kan de container met deksel, ingestoken mes en monster als een complete eenheid worden geïnstalleerd en verwijderd.



Comfortabel 4.3‘‘ aanraakscherm ·
Toegang tot de MyRETSCH web portaal

GRINDOMIX GM 200

ZWAARTEKRACHTDEKSEL PAST HET VOLUME VAN DE MAALKAMER AAN TIJDENS HET MALEN

RETSCH heeft een zwaartekrachtdeksel ontwikkeld dat het volume van de maalcontainer verkleint, waardoor wordt voorkomen dat het monster aan het homogenisatieproces ontsnapt door zich aan de wanden van de container te hechten. Het deksel zakt tijdens het malen door zijn eigen gewicht en rust steeds rechtstreeks op het monster. Het resultaat is een grondige homogenisatie van het complete monstermateriaal.

Het zwaartekrachtdeksel is ook verkrijgbaar met overloopkanalen. Het zorgt ervoor dat de celvloeistof die tijdens het malen van het monster vrijkomt, via deze kanalen naar het midden van de container wordt teruggevoerd, waardoor een perfecte homogenisatie mogelijk is.

GRINDOMIX GM 200

TOEBEHOREN & OPTIES

Een reeks verschillende containers, deksels en messen maakt de GRINDOMIX GM 200 tot een echt universeel apparaat, niet alleen geschikt voor het verwerken van voedsel- en voermonsters, maar ook voor een breed gamma aan materialen.

GEPATENTEERD ZWAARTEKRACHTDEKSEL

Past het maalkamer volume automatisch aan het monstervolume aan.

ZWAARTEKRACHTDEKSEL MET OVERSTROOMKANALEN

Ideaal geschikt voor monsters met hoog watergehalte.

ROESTVRIJ STALEN CONTAINER

Minimale slijtage bij het verwerken van harde monsters.

ROESTVRIJ STALEN CONTAINER MET RIBBELS

De ribbels dragen bij aan het grondiger mengen van het monster.

REDUCTIE DEKSEL

Reduceert de maalkamer tot 0.5 of 0.3 liter voor optimale homogensatie van kleine monstervolumes.

REDUCTIE DEKSEL

Gebruikt voor bijzonder taaie monsters zoals vettig, vezelig vlees.

VOLLEDIG METALEN MES

Met 2 messen, het is geschikt voor koud malen en het snijden van harde monsters.

CRYOKIT

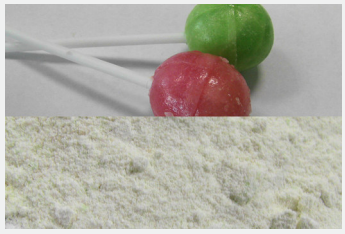
Voor het homogensieren van monsters met droog-ijs

GRINDOMIX GM 200

TYPISCHE MONSTER MATERIALEN

RETSCH-messenmolens zijn geschikt voor een breed gamma aan toepassingen. Typische materialen zijn onder meer snoep, granen, kaas, omhulde tabletten, cacaonibs, voedingssupplementen, gedroogd en vers fruit, voederkorrels, vis, diepvriesproducten, ham, sla, vlees, noten, oliehoudende zaden, farmaceutische producten, plantaardig materiaal, worstjes, zeep, kruiden, groenten enz.

spek



snoepgoed

tomaten

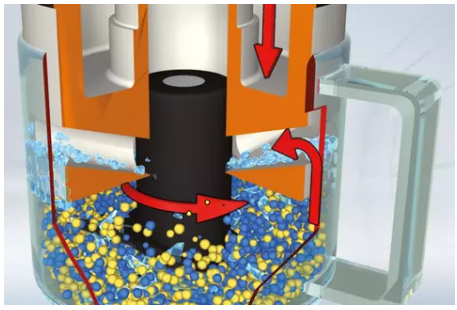
rozijnen

Bezoek onze toepassingsdatabase om de beste oplossing voor uw monstervoorbereiding of analyse te vinden. **TOEPASSINGSDATABASE →** retsch.com/nl/toepassingen/toepassingsdatabase/

GRINDOMIX GM 200

PRINCIPE

Twee scherpe, robuuste messen roteren in het midden van de maalcontainer. Afhankelijk van de draairichting wordt een maal-effect met de botte zijde (voornamelijk voor-vermaling), of met de scherpe zijde (fijn-vermaling). Het mes wordt onrechtstreeks aangedreven met een krachtige motor van 1000 W.



De instelbare snelheid, die elektronisch bewaakt wordt, garandeert een optimale aanpassing aan specifieke vereisten van verschillende toepassingen en zorgt voor reproduceerbare maalresultaten.

GRINDOMIX GM 200

TECHNISCHE GEGEVENS

Toepassingen	malen, homogeniseren en mengen
Toepassingsdomein	landbouw, biologie, levensmiddelen, geneesmiddelen / medisch
Toevoermateriaal	zachte, medium-harde, elastische, water / vet / oliehoudende materialen, vezelig / fibreus
Maalprincipe	snijden
Korrelgrootte materiaal*	40 mm
Eindfijnheid*	< 300 µm
Batchgrootte / Toevoerhoeveelheid*	met standaard deksel 700 ml met volume reducerend deksel 150-300 ml met zwaartekracht deksel 300 - 600 ml
Volume maalkamer	met standaard deksel 1000 ml met reductie-deksel 250 ml/500 ml met zwaartekracht deksel 400 - 800 ml
Instelling van het toerental	digitaal, 2.000 - 10.000 min-1 (14.000 min-1 BOOST)
Materiaal van maalwerktuigen	mes: roestvrij staal / titanium bevestiging mes: PVDF / roestvrij staal container: autoclaveerbaar plastic / plastic PP / roestvrij staal
Instelling maalduur	digitaal, 1 s - 3 min
Interval werking	Ja
Programma's (SOPs)	8 programma's / 4 cycli
Aandrijving	serie motor
Aandrijfvermogen	~ 1000 W
Gegevens electriciteit	verschillende spanningen
Aansluiting electriciteit	mono fase
Beschermingsklasse	maalkamer en bedieningspaneel IP 42
B x H x D gesloten	350 x 275 x 392 mm (geopend: 350 x 410 x 553)
Netto gewicht	~ 10 kg
Standaarden	CE

GRINDOMIX GM 200

BESTELGEGEVENS

MESSENMOLEN GRINDOMIX GM 200

Knife Mill GRINDOMIX GM 200 complete with 1 litre grinding container of autoclavable plastic, standard lid and knife of stainless steel

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

TOEBEHOREN GM 200

MAALPOTTEN, 1 LITER

Het maximaal bruikbare volume van de 1 liter maalcontainer is 700 ml.

03.045.0057	Maalpot · autoclaveerbaar kunststof (transparant en krasbestendig)
03.045.0047	Maalpot · PP
03.045.0050	Maalpot · roestvrij staal
03.045.0072	Grinding container stainless steel with baffles for cryogenic grinding

DEKSELS VOOR MAALPOTTEN VAN AUTOCLAVEERBAAR KUNSTSTOF OF PP

03.107.0562	Standaarddeksel · PP
22.107.0022	Standaarddeksel · PP · 100 stuks
03.107.0606	Reductie-deksel · PP · voor kamerreductie naar 0.25 liter
03.107.0310	Reductie-deksel · PP · voor kamerreductie naar 0.5 liter
02.107.0327	Zwaartekrachtdeksel · PP
02.107.0323	Zwaartekrachtdeksel · PP · met overloopkanalen

DEKSELS VOOR MAALPOTTEN VAN GLAS OF ROESTVRIJ STAAL

03.107.0562	Standaarddeksel · PP
22.107.0022	Standaarddeksel · PP · 100 stuks

GRINDOMIX GM 200

BESTELGEGEVENS

TOEBEHOREN GM 200 · VERVOLG

DEKSELS VOOR MAALPOTTEN VAN GLAS OF ROESTVRIJ STAAL

02.107.0328	Zwaartekrachtdeksel · PP
02.107.0308	Zwaartekrachtdeksel · PP · met overloopkanalen
02.107.0743	Cryo lid · stainless steel/PP

MESSEN

02.446.0047	Mes van roestvrij staal
02.446.0057	Knife of stainless steel with serrated blades
02.446.0048	Mes van puur titanium, voor vermaling zonder verontreiniging met zware metalen
22.446.0004	Full metal knife, for cryogenic grinding, 2 blades

CRYO KIT FOR CRYOGENIC GRINDING WITH DRY ICE

22.354.0005	Cryo kit (incl. grinding container, stainless steel with beads, full metal knifewith 2 blades, cryo lid)

ADDITIONAL ITEMS GM 200

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

GRINDOMIX GM 200

CONTACTEER ONS →

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

OFFERTE-AANVRAAG →

retsch.com/nl/producten/malen/messenmolens/gm-200/bestelgegevens/

Retsch®
a VERDER company

retsch.com/nl/producten/malen/messenmolens/gm-200/

© RETSCH – retsch.com / Content may be subject to modifications or corrections