

Broyeur-mixeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

Information générale

Le nouveau broyeur à couteaux GRINDOMIX GM 200 est l'instrument idéal pour le broyage et l'homogénéisation des aliments et fourrages. Il permet de traiter des volumes d'échantillon jusqu'à 0,7 litres rapidement et avec reproductibilité.

Avec deux lames tranchantes, robustes et un moteur puissant de 1000 W, il est idéal pour l'homogénéisation des substances avec de l'eau, de l'huile ou des matières grasses ainsi que pour le broyage des produits secs, mous ou mi-durs. Un large choix de couvercles et de bols permet une adaptation du broyeur aux exigences des applications individuelles. Le GRINDOMIX GM200 satisfait et dépasse toutes les exigences des laboratoires d'analyses et il est un appareil professionnel supérieur à tous les robots de cuisine.

NEW



Exemples d'applications

épices, compléments alimentaires, comprimés enrobés, barres de céréales, bonbons, céréales, fèves de cacao, fromage, fruit sec et frais, jambon, légumes, laitue, morceaux de plantes, noix, pellets de fourrage, poisson, produits pharmaceutiques, produits surgelés, saucisses, savon, semences oléagineuses, viande, ...

Avantages

- réduction de taille efficace jusqu'à 700 ml d'échantillon grâce au moteur puissant de 1000 W
- pré-broyage et broyage fin avec un seul appareil : coupe en mode de fonctionnement standard, frappe en marche inversée, pré-broyage en marche par intervalles
- adaptation parfaite aux exigences des applications à vitesse variable de 2,000 à 10,000 min⁻¹ avec un incrément de 500 min⁻¹
- Fonction rapide avec une vitesse de 14.000 min⁻¹
- 8 programmes et 4 séquences peuvent être enregistrés
- écran tactile avec accès au portail Web MyRETSCH avec des informations sur les produits et les applications
- en option, couvercles gravitiques ou couvercles réducteur pour une réduction automatique du volume de la chambre de broyage
- bol de broyage en plastique, en acier inox et en verre disponible
- toutes les pièces en contact avec l'échantillon sont stérilisables en autoclave

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



Broyeur-mixeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

Caractéristiques

Domaine d'application	broyage, homogénéisation et mélange
Champ d'application	agriculture, aliments, biologie, médecine / pharmaceutique
Matière chargée	mou, mi-dur, élastique, contenant de l'eau, de la graisse, de l'huile, sec, fibreux
Principe de broyage	découpe
Granulométrie initiale*	40 mm
Finesse finale*	< 300 µm
Charge / quantité alimentée*	avec couvercle standard 700 ml avec couvercle réducteur 150-300 ml avec couvercle gravitique 300 - 600 ml
Volume de la chambre de broyage	avec couvercle standard 1000 ml avec couvercle réducteur 300 ml/500 ml avec couvercle gravitique 400 - 800 ml
Réglage de la vitesse	numérique, 2.000 - 10.000 min ⁻¹ (14.000 min ⁻¹ BOOST)
Matériau des outils de broyage	Lame: acier inox / titane fixation de la lame: PVDF bol: plastique autoclavable / plastique PP / acier inox / verre
Réglage de la durée de broyage	numérique, 1 s - 3 min
Mode de fonctionnement intermittent	oui
Programmes mémorisables (SOP)	8 programmes / 4 séquences
Entraînement	caractéristiques du moteur
Puissance d'entraînement	~ 1000 W
Donnée d'alimentation électrique	différentes tensions
Connexion d'alimentation	monophasé
Indice de protection	chambre de broyage et clavier IP 42 X
Puissance consommée	~ 1000 W
I x H x P fermé	350 x 275 x 392 mm (ouvert: 350 x 410 x 553)
Poids net	~ 10 kg
Normes	CE

Merci de noter:

*dépend de l'échantillon et de la configuration/des réglages de l'appareil

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



Broyeur-mixeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

Lien vidéo



<http://www.retsch.fr/gm200>

Principe de fonctionnement

Deux lames tranchantes, robustes tournent dans le centre du bol de broyage. Selon le sens de rotation, la réduction de taille est effectuée avec le côté non tranchant (pré-broyage) ou le côté tranchant (broyage fin). Le couteau est indirectement entraîné par un moteur puissant de 1000 W. Une vitesse de pré-sélection qui est gérée électroniquement assure une adaptation optimale aux exigences de chaque application ainsi que des résultats reproductibles de broyage.

incl. références articles

Broyeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

Broyeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

complet avec un récipient de 1 litre en plastique autoclavable, couvercle standard et couteau en acier inox

497.020254.00

GM 200, 220-240 V, 50/60 Hz

Accessoires GM 200

Récipient, 1 litre

497.003045.57

Récipient, en plastique autoclavable (transparent et résistant)

497.044047.00

Récipient, PP

181.041225.65

Récipient, verre

497.044045.02

Récipient, acier inoxydable

Couvercles pour récipients en plastique autoclavable ou PP

497.044109.00

Couvercle standard, PP

497.044108.02

Couvercle réducteur, PP, pour chambre de réduction de 0.3 litre

Couvercle réducteur, PP, pour réduction de volume à 0.5 litres

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



Broyeur-mixeur à couteaux GRINDOMIX GM 200

497.044109.01

Couvercle gravitique, PP

497.107323.00

Couvercle gravitique, PP, avec canaux d'évacuation

Couvercles pour récipients en verre ou acier inox

497.044109.00

Couvercle standard, PP

497.044109.02

Couvercle gravitique, PP

497.044107.02

Couvercle gravitique, PP, avec canaux d'évacuation

Couteaux

497.044446.47

Couteau en acier inoxydable

Couteau en acier inoxydable avec lames dentelées

Couteau en titane pur pour broyage sans métaux lourds

Accessoires

Racloir

Documentation QI/QO pour GM 200

Composition des matériaux des équipements et accessoires

iid.retsch.link_material_analyses_document

Distribué par :

Z.A de Gesvrine - 4 rue Képler - B.P.4125
44241 La Chapelle-sur-Erdre Cedex - France
t. : +33 (0)2 40 93 53 53 | f. : +33 (0)2 40 93 41 00
commercial@humeau.com



page 4/4
29.01.2018