

Broyeurs-mixeurs à couteaux RETSCH® Série GM

- ▶ couvercle gravitique pour la réduction automatique de la chambre de broyage
- ▶ granulométrie initiale jusqu'à 130 mm, granulométrie finale jusqu'à 300 µm

Application :

- Idéal pour les analyses alimentaires
- Broyage, homogénéisation et mélange de produits alimentaires secs ou à forte teneur en eau, en huile, graisse, fibres

Broyeurs-mixeurs

- broyage et homogénéisation permettant de traiter de façon optimale des substances à forte teneur en eau, huile ou graisse aussi bien que des produits secs, tendres et mi-durs
- les échantillons obtenus sont homogènes et finement broyés (<300 µm) en 10 à 30 s
- ces broyeurs représentent l'alternative professionnelle aux mixeurs ménagers

Principe de fonctionnement

- rotor constitué de couteaux droits décalés en hauteur
- couteaux à lames fines et tranchantes, lame de première coupe afin d'éviter d'éventuelles détériorations dues aux particules dures

Utilisation simple en toute sécurité

- récipient et couteaux s'adaptent sur l'appareil par simple emboîtement
- fonctionnement intermittent pour pré-broyage ou mélange
- capot de protection à verrouillage / déverrouillage automatique
- arrêt automatique en fin de broyage
- récipient et couteaux indépendants : ils se déboîtent de l'appareil après le broyage autorisant une récupération facile de l'échantillon broyé et un nettoyage efficace sans contamination

Caractéristiques

- affichage digital pour régler et visualiser la vitesse et la durée de broyage
- mémorisation de programmes
- protection IP54 dans la zone de broyage
- silencieux

Couvercles

- couvercle standard : en PP, pour quantité assez importante de matériaux en petits morceaux
- couvercle gravitique : les couteaux en rotation projettent la matière contre la paroi du récipient, le couvercle flottant réduit la zone de broyage au minimum et ramène la matière contre les couteaux, broyage optimal et homogénéité parfaite
- couvercle gravitique avec canaux de dérivation : à utiliser avec les matériaux aqueux tels que pommes de terre, poivrons, salades
- couvercle réducteur : pour petites quantités (max. 300ml), réduction et optimisation de la zone de broyage



capacité du récipient	1 litre	5 litres
granulométrie initiale	40 mm	< 130 mm
granulométrie finale	< 300 µm	< 300 µm
charge avec couvercle standard	700 ml	4500 ml
charge avec couvercle réducteur de volume	300 ml	-
charge avec couvercle gravitique	300 - 600 ml	4000 ml
diamètre de coupe	118 mm	180 mm
nombre de lame	2 lames	4 lames
vitesse périphérique des couteaux	12,4 à 62 m/s	4,8 à 38 m/s
minuterie	1 sec à 3 min	5 sec à 3 min
vitesse réglable	2000 à 14000 tr/min	500 à 4000 tr/min
programmes (vitesse / temps)	8 programmes	10 programmes
inversion du sens de rotation	inversion rotation	inversion rotation
fonctionnement intermittent	fonct. intermittent	fonct. intermittent
puissance	1000 W	1100 W
dimensions (lpxh)	350 x 392 x 275 mm	440 x 440 x 340 mm
poids	10 kg	30 kg
niveau sonore (selon DIN 45635)	71,5 dB (A)	76,7 dB (A)
Broyeurs mixeurs (avec récipient, couvercle et couteaux)	GM200	GM300
accessoires		
récipient en PC autoclavable de rechange	HR3115	HR3116
récipient en PP translucide	HR3102	-
récipient en verre borosilicaté 3.3 transparent	HR3101	-
récipient en acier inoxydable	HR3110	HR3117
couvercle standard	HR3125	HR3120
couvercle réducteur pour récipient plastique	HR3105	-
couvercle gravitique pour récipient plastique	HR3114	HR3121
couvercle gravitique pour récipient plastique avec canaux d'évacuation	HR3104	HR3122
couvercle gravitique pour récipient inox/verre	HR3113	-
couvercle gravitique pour récipient inox/verre avec canaux d'évacuation	HR3103	-
racloir	HR3126	HR3123
couteaux de rechange en acier inox.	HR3108	HR3124
couteaux en titane pur	HR3109	-