

## Broyeurs-mixeurs à couteaux RETSCH®

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

i

### Applications

- 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

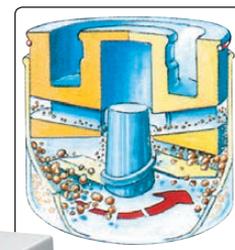
- couvercle standard : en PP, pour quantité assez importante de matériaux en petits morceaux
- couvercle gravitique : les couteaux en rotation projettent la matière contre la paroi du récipient, le couvercle flottant réduit la zone de broyage au minimum et ramène la matière contre les couteaux, broyage 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. 300 ml), réduction et optimisation de la zone de broyage



1



2



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