

# Laboratory Mill

LM 120



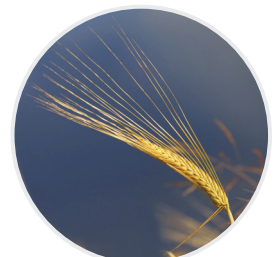
Vermahlung



Weizen



Roggen



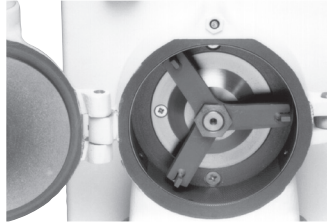
Gerste

Robuste und Langlebige Labormühlen

 **impana**

**Perten**  
INSTRUMENTS

## Laboratory Mill 120



Die Labormühle 120 wurde speziell für das Vermahlen von Getreide, Pellets, Schrot und Futtermittel entwickelt. Die gemahlene Probe kann zur NIR-, Fallzahl-, Gluten- oder Kjehldahl-Bestimmung verwendet werden. Die Labormühle 120 ist eine Schlagkreuzmühle aus stabilem Metallguss. Eine regelbare Speisevorrichtung steuert den Zulauf in eine Metallkammer aus Metall. Ein gehärtetes Schlagkreuz treibt die Probe mit hoher Drehzahl durch ein Edeltahlsieb. Das

Mahlgut wird unter der Mahlkammer in einem Filterbeutel gesammelt. Ein Standardsieb von 0,8 mm wird für die Fallzahl-, Gluten-, Gluten Index- und NIR-Bestimmung verwendet. Es sind weitere Siebe von 0,5 – 2,0 mm erhältlich.

## Eigenschaften & Vorteile

**Robuste Metallkonstruktion:** Zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer.

**Große Probenmenge:** Minimiert Fehler bei der Probennahme – geeignet für die Fallzahl-Methode.

**Automatischer Probenzulauf:** Durch einen Luftstrom in der Speisevorrichtung wird der Probenzulauf reguliert.

**Homogene Vermahlung:** Man erhält eine feine, homogene Probe – geeignet für die Fallzahl-Methode, NIR- und Gluten-Analyse.

**Für Proben mit hoher Feuchte:** Langsame Zuführung erlaubt das Vermahlen von Proben mit einem Feuchtegehalt bis 25 %.

**Sichere Handhabung:** Der Motor startet erst bei geschlossener Tür und stoppt, sobald die Tür geöffnet ist.

## Anerkannt für

**Fallzahl-Methode :** Zur Bestimmung der Alpha-Amylase-Aktivität in Weizen und Roggen.

**Gluten-Index-Methode:** Zur Bestimmung der Feuchtklebermenge und -Kleberqualität.

**NIR-Methode:** Zur Bestimmung von Protein, Fett, Kornhärte, Asche und Feuchte.

## Empfohlenes Zubehör

**Automatische Probenezuführung:** Um eine gleichbleibende Probenezufuhr zu gewährleisten, empfiehlt sich der Einsatz eines motorbetriebenen Gummipaddels. Hierdurch wird das Vermahlen von sehr feuchten und nicht entgranten Körnern z.B. Gerste, Hafer und Reis verbessert. Die gleichbleibende Probenezufuhr verbessert insgesamt die Mahlleistung und verringert die Beanspruchung des Motors.



## Technische Daten

**Netzspannung:** 115 oder 230 V, 50 oder 60 Hz (bei Bestellung bitte angeben)

**Antrieb:** 1:6, 16,800 U/min.

**Kapazität:** 300 g in 30-50 Sekunden (je nach Feuchtegehalt)

**Abmessung (HxTxW):** 545x460x240 mm

**Nettogewicht:** 28 kg

