

Laboratory Mill

LM 3100



Vermahlung



Weizen



Roggen



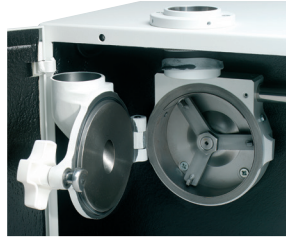
Gerste

Robuste und Langlebige Labormühlen

 **impana**

Perten
INSTRUMENTS

Laboratory Mill 3100



Die Labormühle 3100 wurde speziell für das Vermahlen von Getreide, Pellets, Schrot und Futtermittel entwickelt. Die gemahlene Probe kann zur NIR-, Fallzahl-, Gluten- oder Kjeldahl-Bestimmung verwendet werden. Die Labormühle 3100 ist eine Schlagkreuzmühle mit Zyklon und einem schallgedämpften Gehäuse. Eine regelbare Speisevorrichtung steuert den Zulauf der Probe in eine Mahlkammer aus Metall. Ein gehärtetes Schlagkreuz treibt mit hoher Drehzahl die Probe durch ein Edelstahlsieb. Ein Standardsieb von 0,8 mm wird für die Fallzahl-Bestimmung und für Gluten- und NIR-Analysenmethoden verwendet. Es sind auch Siebe von 0,5 - 2,0 mm erhältlich. Die feine, homogen zerkleinerte Probe wird durch Luft in einem Wirbelverfahren (Zyklon) getrennt und in einem schnell abnehmbaren, rostfreien Behälter gesammelt. Durch dieses Zyklon-Prinzip reinigt sich die Mühle selbst, wodurch sich der Probendurchsatz, die Genauigkeit und die Leistung erhöhen.

Eigenschaften & Vorteile

Robuste Metallkonstruktion: Zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer.

Reduzierte Staubentwicklung: Durch Zyklon-Probenauslass mit Filterbeutel.

Schallgedämpftes Gehäuse: Geringer Lärmpegel.

Große Probenmenge: Keine Fehler bei der Probenahme – geeignet für die Fallzahl-Methode.

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

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

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

Selbstreinigend: Minimales Reinigen zwischen den Proben.

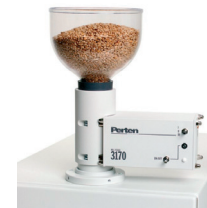
Sichere Handhabung: Der Motor startet erst bei geschlossener Tür und stoppt, sobald die Tür geöffnet ist.

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 (HxTxB): 560x510x630 mm

Nettogewicht: 51 kg

