

Laboratory Mill

LM 3610



Vermahlung



Getreide



Ölsaaten



Pellets

Robuste und Langlebige Labormühlen

Laboratory Mill 3610

Die Labormühle 3610 ist eine Zahnscheibenmühle zur Vermahlung von Getreide, Pellets und anderen Rohstoffen. Anschließend kann der Feuchtigkeitsgehalt nach der Ofen- und/oder NIR-Methode bestimmt werden. Auch homogenes Probenmaterial kann bequem vermahlen werden. Die Probe wird mit Hilfe von Stahl-Zahnscheiben geschrotet und in einem Probenbecher automatisch aufgenommen. Die Form der Scheiben und der schnelle Mahlvorgang minimieren die Hitzeentwicklung, so dass kein Feuchteverlust auftritt. Die übliche Probenmenge beträgt 5 – 50 g, zur Feuchtebestimmung in Getreide 10 – 15 g.



Eigenschaften & Vorteile

Große Probenzuführung: Zum Vermahlen von Pellets und weiteren großen Getreidefrüchten.

Große Probenmenge: Bis zu 250 g Probe können vermahlen werden.

Schneller Mahlvorgang: Zur exakten Bestimmung des Feuchtegehaltes.

Probenaufnahme: Mahlgut wird in einem 500 ml Probenbecher aufgenommen.

Einstellbare Zahnscheiben: Leichte Einstellung der Partikelgrößenverteilung mit Hilfe eines Drehknopfes zur Änderung des Mahlscheibenabstandes.

Robuste Metallkonstruktion: Zuverlässige Handhabung und lange Lebensdauer.

Einfache Reinigung: Tür zur Mahlkammer ist leicht zu öffnen.

Geräuscharm: kann auch im Labor eingesetzt werden.

Gehärtete Stahl-Zahnscheiben

Die Partikelgröße ist abhängig von der Scheibenart und dem Scheibenabstand. Der Abstand ist einstellbar und die Scheiben sind in drei verschiedenen Ausführungen erhältlich.

Typ 1 – Medium: Für die Feuchtebestimmung.

Typ 5 – Fein: Fein: Für feine Partikelgrößen.

Typ 4 – Grob: Für Hafer und andere Getreidearten mit hohem Feuchtegehalt.

Die Labormühle 3310 wird mit der Zahnscheibe Typ 1 geliefert.

Anwendungen

Die Labormühle 3610 eignet sich zur Probenvorbereitung für Feuchtebestimmungen nach der Ofen- und NIR-Methode. Die Mühle kann für Proben mit einem Fettgehalt bis 20% eingesetzt werden. Typische Produkte sind Sojabohnen, Sojaschrot, Maisprodukte, Weizen, Nüsse und viele andere Produkte.

Empfohlenes Zubehör

Automatische Probenzuführung: Um eine gleichbleibende Probenzufuhr 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 Probenzufuhr verbessert insgesamt die Mahlleistung und verringert die Beanspruchung des Motors.



Technische Daten

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

Antrieb: Direktantrieb

Kapazität: 50 g in 10–15 Sekunden

Abmessung (HxTxW): 470x620x280 mm

Scheibengröße: 100 mm

Nettogewicht: 50 kg

