



BROYEUR-MIXEUR À COUTEAUX GRINDOMIX GM 200

HOMOGÉNÉISATION AVEC HAUTE REPRODUCTIBILITÉ

Le GRINDOMIX GM 200 est le broyeur idéal pour homogénéiser des échantillons secs, huileux, gras, mous et résistants - pour des résultats d'analyses avec un écart-type minimum.

BROYEUR-MIXEUR À COUTEAUX GRINDOMIX GM 200

NE COMPROMETTEZ PAS VOTRE CONTRÔLE QUALITÉ

Les broyeurs à couteaux GRINDOMIX GM 200 et GM 300 sont reconnus dans la préparation d'échantillons alimentaires. L'effet de coupe produit par des lames en acier permet une parfaite homogénéisation des échantillons à forte teneur en eau ou en huile. Le modèle GM 200 pour les volumes d'échantillon jusqu'à 700 ml a été entièrement révisé et amélioré.

Grâce à de nouvelles fonctionnalités telles que le puissant moteur de 1000 W et la fonction innovante Boost, le broyeur est capable d'homogénéiser très rapidement et efficacement, même des échantillons difficiles comme de la viande dure avec de la peau ou des plantes fibreuses.

Le nouveau GM 200 est piloté via un écran tactile convivial de 4,3" avec un accès direct au portail web MyRETSCH et permet de stocker 8 programmes et 4 séquences de programmes.

Avec les séquences de programmes, il est possible d'enregistrer une combinaison de deux étapes de broyage, ce qui est idéal pour les échantillons qui nécessitent, par exemple, un pré-broyage préalable et un broyage fin par impact et découpe.

AVANTAGES

- | Réduction de taille complète et homogénéisation de tout l'échantillon en quelques secondes
- | Pré-broyage et broyage fin en un seul broyeur
- | Vitesse variable jusqu'à 10.000 min⁻¹, y compris la fonction Boost avec 14.000 min⁻¹
- | Pour des volumes d'échantillons jusqu'à 700 ml
- | Cryokit pour le broyage à froid avec de la glace sèche
- | 8 programmes et 4 séquences de programmes peuvent être stockés
- | Utilisation pratique grâce à un écran tactile de 4,3"



Utilisation de glace sèche possible !

CRYOKIT POUR LE BROYAGE À FROID



Le cryokit se compose d'un couteau tout en métal avec 4 lames, d'un récipient de broyage en acier avec des perles et d'un couvercle spécial.

EXEMPLES D'APPLICATIONS

ÉCHANTILLONS TYPIQUES – L'ALIMENTATION DANS TOUTES SES VARIANTES

Le broyeur à couteaux GRINDOMIX GM 200 fournit une homogénéisation parfaite d'échantillons tels que pain, poisson, viande, granulés alimentaires, biscuits, légumes, épices, fèves de cacao, fruits de mer, barres de céréales, fruits, graines, aliments surgelés, saucisses, etc.

Echantillon	Accessoires/paramètres	Quantité alimentée	Taille initiale	Finesse finale
Bacon	Bol de broyage standard, couvercle standard, couvercle gravitique, couteau à lames dentelées; prébroyage à une vitesse de rotation de 7000 min ⁻¹ pendant 10 secondes suivie d'un broyage fin à une vitesse de rotation de 10.000 min ⁻¹	450 g	50 mm	Homogène < 300 µm
Baies séchées	Bol de broyage standard, couvercle réducteur à 0,5 l, couteau à lames dentelées; vitesse de 10.000 min ⁻¹ pendant 1 min	30 g	10 mm	< 1 mm
Pâtes sèches	Bol de broyage standard, couvercle standard, couteau standard; vitesse de 10.000 min ⁻¹ , mode d'impact pendant 20 secondes	100 g	10 mm	< 1 mm
Légumes congelés	Bol de broyage en acier inoxydable, couvercle standard, couteau standard; prébroyage à la vitesse de 2000 min ⁻¹ en mode impact pendant 10 secondes avec intervalle, broyage fin à la vitesse de 10.000 min ⁻¹ en mode de coupe pendant 40 secondes	150 g	45 mm	Homogène < 300 µm
Raisins frais	Bol de broyage standard, couvercle réducteur 0,3 l, couteau standard; vitesse de de 10.000 min ⁻¹ pendant 10 secondes	200 g	10 mm	Homogène < 300 µm



Vous trouverez d'autres rapports de test sur le portail Web MyRETSCH ou dans la base de données d'applications de RETSCH à www.retsched.com/applicationdatabase

ACCESSOIRES ET OPTIONS

Une gamme de différents bols et couvercles rend le GRINDOMIX GM 200 un appareil vraiment universel:

I Couvercle gravitique breveté

Ajuste automatiquement le volume de la chambre de broyage au volume d'échantillon changeant.

I Couvercle gravitique avec canaux d'évacuation

Idéalement adapté pour homogénéiser des échantillons à forte teneur en eau.

I Bol en acier Inox

Usure minimale lorsque les échantillons durs sont traités.

I Couvercle réducteur

Réduit le volume de la chambre du GM 200 à 0,5 ou 0,3 litre pour une homogénéisation optimale des petits volumes d'échantillons.

I Couteau à lames dentelées

Utilisé pour des échantillons particulièrement durs tels que la viande grasse et entrelardée.

I Cryokit

Pour le broyage à froid d'échantillons collants avec de la glace sèche.



Pour plus d'informations merci de visiter notre www.retsched.fr/gm200

EN UN COUP D'OEIL

Application	Broyage, homogénéisation et mélange
Domaines d'application	agriculture, biologie, aliments, médecine / pharmaceutique
Dureté des matériaux	Mou, mi-dur, élastique, fibreux, contenant de l'eau / gras / huileux, sec

DONNÉES DE PERFORMANCE

Taille d'alimentation*	< 40 mm
Finesse finale*	$d_{90} < 300 \mu\text{m}$
Taille du lot / volume d'échantillon*	< 700 ml
Paramètres de vitesse	Numérique, 2,000 – 10,000 min ⁻¹ (14,000 min ⁻¹ avec Boost)
Diamètre des couteaux	118 mm
Vitesse périphérique des couteaux	12,4 – 62 m/s
Nombre de lames	2
Paramètres de temps	numérique, 1 s – 3 min
Mode Intervalle et inversé	oui
Démarrage rapide	oui
Fonction Boost	oui
Broyage cryogénique	oui
Séquences de programmes	4
Programmes mémorisables (SOPs)	8
Contrôle via l'application RETSCH	optionnel

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance du moteur	1000 W
L x H x P	approx. 350 x 275 x 392 mm
Poids Net	approx. 10 kg

*en fonction du matériau d'alimentation et de la configuration de l'instrument

LE NOUVEL ÉCRAN TACTILE

Pour améliorer le confort d'utilisation, le nouveau GM 200 est équipé d'un écran tactile de 4.3" permettant un paramétrage aisé, un stockage de programmes et un accès direct au portail web MyRETSCH via un code QR.

LE NOUVEAU PORTAIL WEB MYRETSCH

En tant que principal fournisseur de solutions pour les équipements de préparation d'échantillons, RETSCH a amélioré le confort d'utilisation et a créé le nouveau portail Web MyRETSCH. Ce portail est accessible en scannant simplement le code QR sur l'écran tactile du GM 200.

- Créer et sauvegarder des routines d'application et accéder aux informations sur les applications

Il offre beaucoup d'informations sur le produit lui-même, comme le manuel d'utilisation ou les accessoires disponibles, mais aussi des documents spécifiques à l'application. Ceux-ci comprennent plus de 80 protocoles de broyage contenant des paramètres de broyage, des accessoires utilisés et des images d'échantillons, ainsi que des vidéos qui montrent l'utilisation du broyeur, étape par étape, ou des documents "conseils et astuces". Cette information aide l'utilisateur à optimiser le processus de broyage et à obtenir les meilleurs résultats possibles.



Retsch[®]
MILLING SIEVING ASSISTING

Retsch GmbH

Retsch-Allee 1-5
42781 Haan
Allemagne

Téléphone: +49 2104 2333-100
Fax: +49 2104 2333-199

info@retsch.fr www.retsch.fr

part of **VERDER**
scientific