

Laboratory Mill

LM 3310



Vermahlung



Getreide



Ölsaaten



Pellets

Robuste und Langlebige Labormühlen

Laboratory Mill 3310

Die Labormühle 3310 ist eine Zahnscheibenmühle zur Vermahlung von Getreide, Erbsen, Mais, Sojabohnen und anderen Produkten. Die Probe wird mit Hilfe von Stahl-Zahnscheiben geschrotet und in einem Plastikbecher gesammelt. Die Form der Scheibe und der schnelle Mahlvorgang minimieren die Hitzeentwicklung, so dass kein Feuchtverlust auftritt. Die übliche Probenmenge beträgt 5-50 g, zur Feuchtebestimmung in Getreide 10-15 g.



Eigenschaften & Vorteile

Schneller Mahlvorgang: Zur exakten Analyse des Feuchtegehaltes.

Probensammlung: Mahlgut wird in einem 250 ml Plastikbecher aufgenommen.

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

Robuste Metallkonstruktion: Zuverlässige Handhabung und lange Lebensdauer.

Reinigung: Leichter Zugang zur Mahlkammer.

Geräuscharmer Motor: Auch für das Labor geeignet.

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 2 – Fein: Für den Partikelgrößenindex (PSI) oder für sehr feine Partikelgrößen.

Typ 3 – Grob: Für Hafer und andere Getreidearten mit hohem Feuchtegehalt.

Die Labormühle 3310 wird mit der Zahnscheibe Typ 1 geliefert.

Anwendungen

Die Labormühle 3310 ist für die Probenvorbereitung der Referenzmethode und der NIR-Feuchtebestimmung zugelassen und durch die AACC-Standardmethode Nr. 55-30 zur Kornhärtebestimmung von Weizen nach PSI (Partikelgrößenindex) anerkannt. Die Mühle kann für Proben mit einem Fettgehalt bis 20% und zur NIR-Proteinbestimmung in Getreide verwendet werden.

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

Antrieb: Direktantrieb

Kapazität: 50 g in 10-15 Sekunden

Abmessung (HxTxW): 440x550x260 mm

Scheibengröße: 75 mm

Nettogewicht: 33 kg