

Molino de laboratorio para la preparación rápida de muestras finas y homogéneas.



## Polivalencia

- Molido de todo tipo de grano: trigo, cebada, centeno, etc.

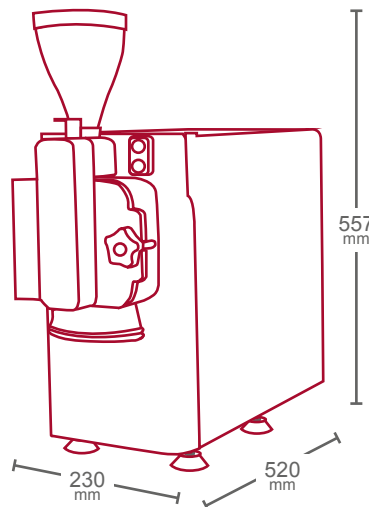
## Seguridad

- Sistema equipado con doble seguro para mayor protección del operador.


## Desempeño

Preparación de muestras para:

- el análisis del tiempo de caída de Hagberg (AACC 56-81.03, ICC 107/1, ISO/DIS 3093).
- la realización del test Mixolab sobre trigo molido (AACC 54-60.01).



 37 Kg

 220/240V - 50Hz  
110V - 60Hz  
750 W - 95dB



Duración de un test: **1 minuto**  
Tiempo del operador: **10 segundos**

## Principio de funcionamiento

El Grinder-CHOPIN está equipado con una cámara de molienda hermética en la que los martillos de metal, muy resistentes, girarán a alta velocidad para garantizar una molienda rápida y uniforme. La válvula de entrada, en la cámara de molienda, permite regular la velocidad de alimentación de los granos.

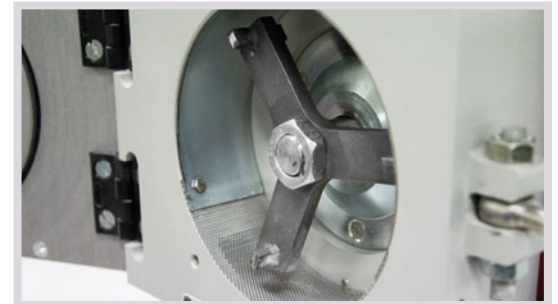
Enseguida, el producto molido es automáticamente tamizado usando una tamiz estándar de 0,8 mm (se pueden utilizar otros tamices para variar el tamaño y la distribución de las partículas).

A final de ciclo, la molienda obtenida será colectada en una bolsa de nylon situada bajo la cámara de molienda.



## Ventajas

- **Sistema de molienda muy seguro**, equipado con dos sensores, uno en la puerta y el otro sobre el tamiz. El motor no arrancará si la puerta está abierta o si el tamiz no está en su lugar. El motor se detiene inmediatamente si la puerta está abierta.
- **Cumple con las normas AACC 56-81.03, ICC 107/1, ISO/DIS 3093** para la determinación de la actividad alfa-amilásica del **trigo y del centeno, según el test del tiempo de caída de Hagberg**.
- **Cumple con la norma AACC 54-60.01** para el análisis de las propiedades reológicas de una muestra de cereales molidos según el test **Mixolab®** (protocolo Chopin+).
- **Producción de muestras para los análisis por infrarrojo cercano**: para la medida de la dureza, del contenido en proteínas, de materia grasa, de cenizas y de agua tras la molienda...
- **Gran capacidad de molienda**: 300g en 1 minuto y hasta 800 g como máximo (capacidad de la tolva: 1.2 L)
- **Poca emisión de polvo**, gracias a la cámara hermética y a la utilización de la bolsa de nylon.
- **Obtención de muestras finas y homogéneas** que permiten mejorar la repetibilidad y la precisión de los resultados del análisis.
- **Diseño simple y robusto**: excelente longevidad y bajo costo de utilización.



## Producto relacionado

- **Amylab FN** para la determinación de la actividad alfa-amilásica del trigo y del centeno, utilizando el test del tiempo de caída de Hagberg.