



MESSERMÜHLE GRINDOMIX GM 200

PERFEKTE HOMOGENISIERUNG MIT HOHER REPRODUZIERBARKEIT

Die GRINDOMIX GM 200 ist hervorragend für die Homogenisierung von trockenen, öligen, fettigen, weichen und zähen Proben geeignet - für Analyseergebnisse mit minimaler Standardabweichung.

MESSERMÜHLE GRINDOMIX GM 200

KEINE KOMPROMISSE BEI DER QUALITÄTSKONTROLLE

Die GRINDOMIX Messermöhlen GM 200 und GM 300 setzen Standards in der Aufbereitung von Lebensmittelproben. Der Schneideeffekt der Stahlklingen ermöglicht die perfekte Homogenisierung von Proben mit hohem Wasser- oder Ölanteil. Das Modell GM 200 für Probenvolumina bis 700 ml wurde vollständig überarbeitet und optimiert.

Dank neuer Leistungsmerkmale wie dem kraftvollen 1000 W Antrieb und der innovativen Boost Funktion homogenisiert diese Mühle selbst schwierige Proben wie zähes Fleisch mit Haut oder faserige Pflanzen schnell und effizient.

Die neue GM 200 verfügt über ein benutzerfreundliches 4,3" Touch Display mit direktem Zugang zum MyRETSCH Web Portal und Speichermöglichkeit von 8 SOPs und 4 Programmsequenzen.

Die Programmsequenzen ermöglichen das Speichern kombinierter Prozessschritte, um damit die Zerkleinerungsleistung zu optimieren.

VORTEILE

- | Vollständige Homogenisierung der gesamten Probe in wenigen Sekunden
- | Vor- und Feinzerkleinerung mit einem Gerät
- | Variable Drehzahl bis 10.000 min⁻¹ inklusive Boost Funktion bis 14.000 min⁻¹
- | Für Probenvolumina bis 700 ml
- | Kryokit für die Kaltvermahlung mit Trockeneis
- | 8 SOPs und 4 Programmsequenzen speicherbar
- | Komfortable Bedienung via 4,3" Touch Display



Einsatz von Trockeneis möglich!

KRYOKIT FÜR KALTVERMAHLUNG



Das Kryokit besteht aus einem Ganzmetallmesser mit 4 Klingen, einem Stahlmahlbehälter mit Sicken und einem speziellen Deckel.

ANWENDUNGSBEISPIELE

TYPISCHE PROBEN – LEBENSMITTEL IN ALLEN VARIANTEN

Die GRINDOMIX Messermühle GM 200 wird für die perfekte Homogenisierung zahlreicher Proben eingesetzt, wie z.B. Brot, Fisch, Fleisch, Futtermittelpellets, Gemüse, Gewürze, Kakaonibs, Kekse, Meeresfrüchte, Müsliriegel, Obst, Samen, Tiefkühlkost, Würstchen etc.

Probe	Zubehör/Parameter	Aufgabemenge	Aufgabegröße	Endfeinheit
Speck	Standard Mahlbehälter, Standarddeckel, Schwerkraftdeckel, Messer mit Wellenschliff; Vorzerkleinerung bei 7000 min ⁻¹ für 10 sec, anschließend Feinzerkleinerung bei 10.000 min ⁻¹ für 20 sec	450 g	50 mm	Homogene Masse < 300 µm
Getrocknete Beeren	Standard Mahlbehälter, Reduktionsdeckel bis 0,5 l, Messer mit Wellenschliff; Drehzahl 10.000 min ⁻¹ für 1 min	30 g	10 mm	< 1 mm
Trockene Nudeln	Standard Mahlbehälter, Standarddeckel, Standardmesser; Drehzahl 10.000 min ⁻¹ durch Prall für 20 sec	100 g	10 mm	< 1 mm
Gefrorenes Gemüse	Mahlbehälter aus rostfreiem Stahl, Standarddeckel, Standardmesser; Vorzerkleinerung bei 2000 min ⁻¹ durch Prall für 10 sec mit Intervall, Feinzerkleinerung bei 10.000 min ⁻¹ durch Schneiden für 40 sec	150 g	45 mm	Homogene Masse < 300 µm
FrISChe Rosinen	Standard Mahlbehälter, Reduktionsdeckel 0,3 l, Standardmesser; Drehzahl 10.000 min ⁻¹ für 10 sec	200 g	10 mm	Homogene Masse < 300 µm



Weitere Testberichte finden Sie im MyRETSCH Web Portal oder in der Applikationsdatenbank auf www.retsch.de/applikationsdatenbank

ZUBEHÖR UND OPTIONEN

Die Auswahl an unterschiedlichen Behältern und Deckeln macht die GRINDOMIX GM 200 vielseitig einsetzbar:

- I Patentierter Schwerkraftdeckel**
Ermöglicht eine exakte Anpassung des Mahlraumvolumens an die jeweilige Aufgabemenge.
- I Schwerkraftdeckel mit Überströmkanälen**
Ideal für die Homogenisierung wasserhaltiger Proben.
- I Mahlbehälter aus rostfreiem Stahl**
Minimaler Abrieb bei Zerkleinerung harter Materialien.
- I Reduktionsdeckel**
Reduziert das Behältervolumen der GM 200 auf 0,5 oder 0,3 Liter für optimale Homogenisierung kleiner Probenmengen.
- I Messer mit Wellenschliff**
Für besonders zähe Proben wie fettiges, durchwachsenes Fleisch.
- I Kryokit**
Für die Kaltvermahlung klebriger Proben mit Trockeneis.



Für weitere Informationen besuchen Sie bitte unsere Webseite www.retsch.de/gm200

AUF EINEN BLICK

Einsatzgebiet	Zerkleinern, Homogenisieren und Mischen
Anwendungsbereich	Agrarwissenschaft, Biologie, Lebensmittel, Medizin / Pharma
Aufgabegut	weich, mittelhart, elastisch, wasser-, fett-, ölhaltig, trocken, faserig

LEISTUNGSMERKMALE

Aufgabekorngröße*	< 40 mm
Endfeinheit*	$d_{90} < 300 \mu\text{m}$
Charge/Aufgabemenge*	< 700 ml
Einstellung der Drehzahl	Digital, 2.000 – 10.000 min^{-1} (14.000 min^{-1} mit Boost)
Messer Durchmesser	118 mm
Messerumfangsgeschwindigkeit	12,4 – 62 m/s
Anzahl Klingen	2 – 4
Einstellung Mahldauer	digital, 1 s – 3 min
Intervall- und Reversierbetrieb möglich	ja
Quick Start	ja
Boost Funktion	ja
Kryogenvermahlung	ja
Programmsequenzen	4
Standard Operating Procedures (SOPs)	8
Steuerung via RETSCH App	optional

TECHNISCHE DATEN

Antriebsleistung	1000 W
B x H x T (geschlossen)	ca. 350 x 275 x 392 mm
Nettogewicht	ca. 10 kg

*abhängig vom Probenmaterial und Gerätekonfiguration/-einstellungen

DAS NEUE TOUCH DISPLAY

Die neue GM 200 verfügt über ein 4,3" Touch Display zur komfortablen Speicherung von Programmen und Sequenzen. Über einen QR Code im Display gelangt der Bediener zum MyRETSCH Web Portal.

DIE NEUE RETSCH APP

Als führender Lösungsanbieter für die Probenvorbereitung von Feststoffen hat RETSCH die Bedienerfreundlichkeit weiter optimiert und die neue RETSCH App entwickelt. Diese erleichtert und optimiert die Arbeit mit Ihrer RETSCH Mühle:

- ▮ Steuern Sie Ihre Geräte per Fernbedienung
- ▮ Erstellen und speichern Sie Anwendungsroutinen und greifen Sie auf Applikationsinformationen zu

Die App bietet eine Fülle an Informationen, wie z. B. Bedienungsanleitung oder verfügbares Zubehör, aber auch applikationsspezifische Dokumente. Dazu zählen eine Vielzahl von Mahlprotokollen des RETSCH Labors aus unterschiedlichsten Branchen mit Angabe von Mahlparametern, verwendetem Zubehör und Probenbildern, sowie Applikationsvideos, welche den Einsatz der Mühle Schritt für Schritt demonstrieren und Tipps & Tricks Dokumente. Sie ermöglicht außerdem das Anlegen einer eigenen Applikationsdatenbank.



Retsch[®]
MILLING SIEVING ASSISTING

Retsch GmbH

Retsch-Allee 1-5
42781 Haan
Deutschland

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

info@retsch.de www.retsch.de

part of **VERDER**
scientific