+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru
634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

Мельница для измельчения проб твёрдых продуктов "Вьюга-М"

Производитель: ЭКАН

Модель: Вьюга-М

https://assa-group.ru/vyuga-m

Лабораторная мельница ВЬЮГА-М

Предназначена специально для измельчения проб твёрдых продуктов (кусковой жмых, шрот, гранулированные корма и др.) с влажностью не выше 20% и содержанием жира не более 22% .

Принцип действия мельницы основан на измельчении продукта вращающимся на высокой скорости стальным ножом.

ПРИМЕНЕНИЕ

Используются при подготовке проб для определения влажности, содержания белка, жира, клетчатки, а также для анализов по определению других показателей качества методом инфракрасной спектроскопии и другими лабораторными методами анализа.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- **Быстрое и качественное измельчение твёрдых продуктов**

АССА ЛАБОРАТОРНЫЕ СИСТЕМЫ

+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru
634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

Высокая мощность электродвигателя (1000 Вт) в сочетании со специально разработанным ножом особой формы позволяет качественно измельчить образцы твёрдых продуктов за короткое время. Возможно измельчать кусковой жмых размером до 25 мм.

- **Пробоподготовка без нагрева**

Улучшение отвода тепла за счёт конструкции размольной чашки, внешняя поверхность которой имеет вид радиатора, и высокая скорость измельчения предотвращают возможный перегрев образца, что исключает потерю влаги и позволяет использовать мельницу для подготовки проб при проведении анализа по определению влажности продуктов.

По результатам испытаний ФГУП «УНИИМ», мельницы рекомендованы для подготовки проб при осуществлении анализа по определению влажности.

Входят в состав установки измерительной воздушно-тепловой АСЭШ-8 (RU. С.31.005.А№ 56847)

- **Максимальное удобство в эксплуатации**

Для загрузки и выгрузки проб используется чашка, которая крепится к размольному узлу фиксатором. Размольный узел мельницы имеет возможность поворота на 225° и фиксации в двух положениях – в верхнем, соответствующем режиму размола и нижнем, соответствующем загрузке и выгрузке проб. Оптимально подобранное расстояние от чашки до станины позволяет быстро и просто загрузить и выгрузить пробу.

В мельницах установлен таймер, позволяющий устанавливать точное время размола (5-60 секунд) и предусмотрена защита от несанкционированного включения.

- **Длительный срок эксплуатации и высокая**

АССА ЛАБОРАТОРНЫЕ СИСТЕМЫ

+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru
634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

износостойкость

Специальные вставки из ножевой закаленной нержавеющей высокопрочной стали с эффектом ковки размольной камеры и чашки обеспечивают долговременную эксплуатацию мельницы при размоле твёрдых и гранулированных продуктов.

Нож из высокопрочной нержавеющей ножевой стали гарантирует их высокую износостойкость.

Объём чашки, мл	260
Допустимое количество размолотого продукта в час, кг	1,6
Время размола навески в 50 г, с	15 - 20
Диапазон установки таймера, с	1 - 60
Скорость вращения ножей, об/мин	21 000
Минимальная масса размалываемого продукта, г	25
Максимальная масса размалываемого продукта, г	70
Габаритные размеры, мм	320x275x465
Масса, кг	11,2
Уровень шума, дБ	65 - 70
Режим работы	Повторно-кратковременный
Электропитание	Однофазная сеть переменного тока 220В, 50 Гц
Потребляемая мощность, ВА	1050
Время срабатывания защиты от перегрузки, с	2

АССА ЛАБОРАТОРНЫЕ СИСТЕМЫ

+7 499 490-02-72
zapros@assa-group.ru

634021, г. Томск, ул. Елизаровых 53/2, оф. 804
www.assa-group.ru

Подберем оборудование конкретно под вашу задачу

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.

+ 7 495 215-06-01