



Rotary Mill

Broyeur universel
pour produits variés



Mesurez la qualité.



Convient pour les mesures standards comme

- **Méthodologie d'utilisation du Farinograph®** (norme ICC n° 115/1)
- **Falling Number**
- **Glutomatic**

Préparation de l'échantillon de laboratoire :

Mouture pour l'analyse

Le **Rotary Mill Brabender®** permet de broyer une multitude de produits avant de procéder à l'analyse - de manière efficace, fiable et avec différentes granulométries.

- **Produits fibreux :**
 - foin, herbe, paille
 - tabac
 - feuilles
 - phloèmes, fibres synthétiques
- **Produits durs :**
 - cuir, fourrures
 - linoléum
 - cellulose
 - plastiques
- **Produits rigides :**
 - pâtes
 - coques de noix de coco
 - charbon de bois
 - racines

Principe de fonctionnement

Le produit est versé dans la chambre de broyage par le biais de la trémie d'alimentation. Une grille coulissante à la sortie de la trémie permet le dosage précis du produit.

La chambre de broyage est dotée de quatre couteaux stationnaires en acier spécial.

Un axe central tournant doté de six contre-couteaux réglables agit en collaboration avec les couteaux stationnaires pour broyer le produit.

Des grilles interchangeables au fond de la chambre de broyage permettent d'adapter la granulométrie aux besoins.

Le produit pulvérisé est expulsé dans un tiroir à travers la grille. Les restes sont moulus jusqu'à ce qu'ils atteignent la granulométrie souhaitée.

Les interrupteurs de sécurité dans la chambre de broyage et sur le tiroir empêchent le broyeur de fonctionner quand la porte de la chambre de broyage est ouverte.

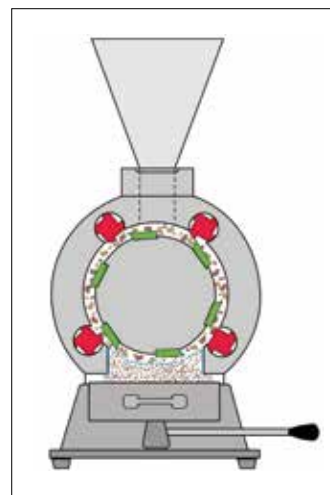


Schéma du Rotary Mill

Perforation de grille

Perforation 0,5 mm, complète

Perforation 1,0 mm, complète

Perforation 1,5 mm, complète

Perforation 2,0 mm, complète

Perforation 4,0 mm, complète

Perforation 5,0 mm, complète

... autres grilles disponibles sur demande !

Rotary Mill	
Dispositifs de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • microcontact sur la porte • interrupteur de sécurité sur le tiroir
Alimentation	3 x 400 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 2,6 A 3 x 230 V ; 50/60 Hz + PE ; 4,7 A
Dimensions (L x H x P)	320 x 600 x 610 mm
Poids	env. 55 kg net



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 51-55
47055 Duisburg - Allemagne
Tél. : +49 203 7788-0
Fax : +49 203 7788-102
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



Agences Brabender® dans le monde entier.
© 2014 Brabender® GmbH & Co. KG
Marques enregistrées. Photos et données non contractuelles, susceptibles d'être modifiées sans préavis.