



Schrotmühle SM 4

Labormühle zur Probenvorbereitung
für die Feuchtigkeitsbestimmung



Qualität ist messbar.

Schrotmühle SM 4



Die Brabender Schrotmühle SM 4 ist eine kleine, robuste Labormühle für alle Arten von Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Reis. Auch grobkörnige Materialien wie Mais oder auch größere, aber sehr dünne Teile wie Schalen oder Spelzen werden problemlos zerkleinert.

Für weitere Anwendungsbeispiele sehen Sie bitte das SM 4 Anwendungshandbuch.



Grüne Erbsen / Mahlpalt-Einstellung 9



Kaffeebohnen / Mahlpalt-Einstellung 9



Nudeln / Mahlpalt-Einstellung 9

Prinzip

Das Mahlwerk besteht aus einem abnehmbaren, feststehenden Block mit drei Wendeschneidplatten und einem rotierenden Block mit vier weiteren Wendeschneidplatten. Dieser ist so unter dem feststehenden Block angeordnet, dass die unteren Wendeplatten über einen einstellbaren Spalt gegen die feststehenden oberen Wendeplatten laufen.

Sie besitzen scharfe 90°-Schneidkanten. Der Spalt zwischen den festen und den rotierenden Wendeschneidplatten ist über ein Justiergewinde mit Skalierung oben an der Mühle stufenlos einstellbar.

Anwendung

Das Mahlgut wird von oben in den Trichter der SM 4 eingefüllt und fällt von dort direkt in das laufende Mahlwerk. Die gegeneinander laufenden Schneidkanten der Wendeschneidplatten zerschlagen das Mahlgut so lange, bis es durch den einstellbaren Spalt passt und durch die Zentrifugalkraft aus dem Mahlwerk in ein Auslassrohr herausgeschleudert wird.

An dem Auslassrohr kann ein Behälter passgenau befestigt werden, sodass das Mahlgut direkt aufgefangen werden kann.

Die spezielle Konstruktion des Mahlwerks verhindert zuverlässig eine Erwärmung des Mahlguts und beugt so Feuchtigkeitsverluste während der Vermahlung vor.

Dadurch ist die Brabender Schrotmühle SM 4 bestens geeignet zur Probenvorbereitung für Feuchtigkeitsanalysen, Analysen des Protein- und Fettgehaltes sowie der Glutenqualität mit dem Brabender GlutoPeak.

Bestimmung des Durchsatzes (Vermahlung Weizengetreide)

Gewicht Probenmuster [g]	Einstellung des Mahlpaltes	Laufzeit [s]
50	7	11
50	5	16
50	3	22
50	1	30
50	0,5	33

Abhängig von Zusammensetzung und Struktur des Testmaterials

Vorteile

Das präzise justierbare Mahlwerk bietet folgende Verfahrensvorteile:

- Stufenlos einstellbarer Mahlpalt/ Feinheitsgrad
- Reproduzierbare Vermahlung mit der gewünschten Feinheit
- Kein Erhitzen des Mahlgutes
- Kein Feuchtigkeitsverlust beim Vermahlen
- Geschlossenes System



Schrotmühle SM 4

Durchsatz	50 g / 10 sec. (je nach gewählter Partikelgröße)
Netzanschluss	1 x 230 V; 50 Hz + N + PE; 1,9 A 1 x 115 V; 60 Hz + PE; 3,1 A
Abmessungen (B x H x T)	148 x 517 x 230 mm (inkl. Einfülltrichter)
Gewicht	ca. 7 kg netto



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg · Germany
Tel.: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



Brabender-Vertretungen weltweit.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG
Alle Warenzeichen sind registriert.
Änderungen in Design und Technik
ohne Ankündigung vorbehalten.