

MAKSWELL
innovation

Hamermaks

Лабораторная Молотковая Мельница



ISO
9001:2008
REGISTERED

CE

TSE

Made in
Türkiye

FRM.065-06.06.2016-REV.01

Принцип Работы Молотковой Мельницы

Молотковая мельница с точным измерением применяется для получения достаточного количества образцов с наименьшими потерями. Обеспечивается выход продукции требуемых фракций благодаря заменяемому ситом разных размеров. Молотковая мельница используется для перемалывания таких злаков, как пшеница, ячмень, кукуруза, рис, овес, рожь и гречка, а также других злаковых средней твердости. Перемалывание обеспечивается дробилкой лопастного типа, вращающейся внутри стальной емкости на высокой скорости. Злаки, перед проходом через сито, ударяются о стенку обода и разбиваются. Hamermaks используется для измерения ферментности конечного продукта и анализов клейковины. Производительность Hamermaks является достаточной для анализов и составляет максимум 300 грамм.

MAKSWELL
innovation

İvedik O.S.B 1354 cad 1435
sokak No:3 Ankara Türkiye

☎ 0090 312 395 67 37

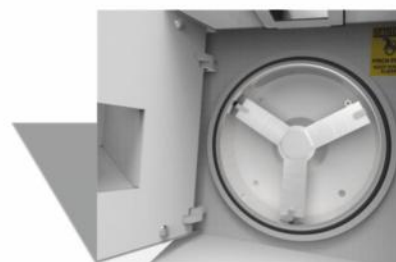
✉ info@makswell.com.tr

🌐 www.makswell.com.tr

Hamermaks

Оснащение

- Эргономичный дизайн
- Инвертный двигатель
- Скорость двигателя 16800 оборотов в минуту
- Стандартный диаметр сита 0,8 мм
- Автоматическая система подачи образцов
- Укрепленная стальная чаша и лопасти дробилки
- Замок на дверце и датчик для безопасности пользователя
- Система Нера фильтра для здоровья пользователя
- Различные диаметры сита в зависимости от перемалываемого продукта в качестве опции.



Стандартные аксессуары



Технические характеристики

Напряжение: 220В, 50 Гц
Мощность: 2000 Вт
Вес: 45 кг
Размер нетто (мм): 500x400x400
Размер пакета (мм): 550x450x450

