



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU

лабораторные миксеры MR2L/MR10L



Описание Лабораторные миксеры MR2L/MR10L

Лабораторные миксеры MR2L и MR10L используются для перемешивания зерна и муки, проведения равномерного увлажнения и отволаживания зерна.

Автоматические миксеры MR2L и MR10L позволяют:

- Выполнять увлажнение и гомогенизацию пробы зерна перед помолом при проведении лабораторных испытаний;
- Эффективно смешивать муку с добавками: аскорбиновой кислотой, сухой клейковиной, амилазой, цистеином и др.

Лабораторные смесители MR2L комплектуются двумя пластиковыми емкостями на 2 литра, а MR10L — одной емкостью на 10 литров.

Для исследования реологических свойств муки очень важен правильный помол зерен пшеницы. Качество перемалывания в первую очередь зависит от влажности зерна. В случае низкой влажности зерно в мельнице будет раскалываться без шелушения и отделения грубых оболочек. Переувлажненное зерно тоже плохо измельчается. Вместо размола оно плющится и нередко заклинивает лабораторные мельницы. Поэтому для пшеницы перед помолом необходимо обеспечить определенный уровень влажности: 17,5% для твердых и 16,5% для мягких сортов пшеницы. Лабораторные миксеры MR2L и MR10L позволяют перед помолом довести зерно до оптимальной кондиции и обеспечить его качественное измельчение.

Преимущества лабораторных миксеров MR2L и MR10L:

- **Простота** — требуется минимальное обучение операторов для работы с оборудованием.
- **Встроенный таймер** — мотор-редуктор, который осуществляет вращение мешалок, управляется таймером на 30 минут. С помощью таймера устанавливается необходимая продолжительность перемешивания. По истечении установленного времени мешалка автоматически останавливается.
- **Долговечность** — надежная конструкция приборов сводит к минимуму вероятность износа деталей при правильной эксплуатации.

Миксеры комплектуются винтовыми смесительными шнеками двух видов:

- Бесконечный архимедов винт — используется для зерна или сырья в гранулах;
- Двойной обратный шнек (со встречной навивкой) — для муки и порошковых продуктов.

Применение:

Лабораторные миксеры MR2L и MR10L обеспечивают равномерное распределение воды в массе зерна и подготавливают пшеницу к помолу с минимальными временными затратами. Устройства широко используются в агролабораториях для следующих операций:

- подготовка помольных партий;
- увлажнение и отволаживание зерна;
- смешивание муки после помола;
- внесение добавок и улучшителей в муку;
- составление отгрузочных партий зерна и муки, а также других задач, требующих смешивания сыпучих продуктов.

Характеристики Лабораторные миксеры MR2L/MR10L

Параметр	Значение
Условия эксплуатации	Только для работы в закрытых помещениях
Рабочая температура	10–45°C
Влажность	10–90%
Класс загрязнения окружающей среды (EN 61010-2)	2
Категория установки по кратковременным перенапряжениям (EN 61010-2)	II
Электропитание	230 В, однофазный ток, 50/60 Гц
Мощность	2 × 150 Вт; 62 Вт
Вес	10 кг; 25 кг
Габариты	400 × 430 × 250 мм; 450 × 780 × 400 мм

Ла

Те
ра

Вл

Ве

Мо

Ра

Ус

Эл

