



Produktneuheiten

Fritsch: Multifunktions-Zerkleinerer liefert homogene Proben in kürzester Zeit

Bearbeitet von am 15. Mär. 2018

Idar-Oberstein, Deutschland -

Die neue FRITSCH Pulverisierte 11 Messermühle ist besonders geeignet zur sehr schnellen schonenden Zerkleinerung und Homogenisierung sowohl feuchter, öliger und fettiger als auch trockener, weicher, mittelharter und faseriger Proben. Das macht sie zum perfekten Allrounder mit vielen Vorteilen für die Probenvorbereitung in den Bereichen Lebensmittel- oder Futtermittelpfegung, Pharma und Chemie und vielen weiteren Einsatzfeldern. h5>

Charakteristika:

- Extrem schnelles Zerkleinern, Homogenisieren und Mischen
- Extra starke Motorleistung bis 1250 Watt
- Max. Aufgabengröße 40 mm, Endfeinheit < 300 µm
- Messerklingen mit bis zu 4 Schneiden - bis zu 56.000 Schneidvorgänge pro Minute
- Bis 1.400 ml Nutzinhalt des Mahlbehälters plus Vario-Deckelsystem für variables Volumen
- 20 SOPs speicherbar und USB-Schnittstelle zur SOP-Verwaltung
- Dauer-, Reverse- und Intervallbetrieb
-

Einfache Reinigung und sicheres Arbeiten dank Profiqualität

Die besondere Sicherheit ist durch die feste Verankerung des Messers mit einem Bajonettverschluss gewährleistet, wodurch es sich auch bei sehr harten Proben oder zu hoher Anlaufgeschwindigkeit nicht lösen kann. Der Mahlbehälter, Deckel und die Messer der Pulverisette 11 lassen sich problemlos im Geschirrspüler reinigen und sind zum sterilen Zerkleinern autoklavierbar.

Variable Drehzahl-Einstellung und Turbo-Funktion

Die Motordrehzahl ist digital in Hunderterschritten zwischen 2.000 und 10.000 U/min einstellbar und lässt sich so an das spezifische Zerkleinerungsverhalten jeder Probe anpassen. Die zusätzliche Turbo-Funktion mit bis zu 14.000 U/min für maximal 6 Sekunden erleichtert die Zerkleinerung klebriger und faseriger Proben.

Autoklavierbares Vario-Deckelsystem

Mit dem frei justierbaren Vario-Deckelsystem kann das Mahlraumvolumen auf bis zu 0,54 Liter verkleinert werden und die Probe zu Beginn und jederzeit während der Zerkleinerung manuell komprimiert und aufgelockert werden. So lässt sich auch bei kleineren Probenmengen oder schwierigen Materialien immer eine homogene Probe in einem schmalen Kornbreitenband erzielen.

Bedien-Plus: Speichern von bis zu 20 SOPs



Pulverisette 11 mit Touchscreen zur einfachen Bedienung.

Bei der Pulverisette 11 hat der Anwender die Möglichkeit bis zu 20 Standard Operating Procedures (SOP) zu programmieren und zu speichern und mit Klartext zu benennen. So kann er ganz einfach im Menü sein gespeichertes Programm für z.B. „Müsliriegel“ finden, ohne aufwendig suchen zu müssen. Dabei können pro

SOP bis zu 15 Mahlsequenzen einfach per Touchscreen und integriertem Multifunktionsrad programmiert werden. Über die eingebaute USB-Schnittstelle können alle gespeicherten SOPs per Laptop angesteuert, aufgespielt und ausgetauscht werden.

Schnelle kryogene Zerkleinerung in einem Schritt

Schwierige Proben wie Gummibärchen, Schokolade oder Kunststoffspielzeug können zur Zerkleinerung direkt im Mahlbehälter aus rostfreiem Stahl 316L mit flüssigem Stickstoff versprödet werden. Die Probe bleibt zu 100 % kalt. Dazu wählt der Anwender den Spezialdeckel mit leicht austauschbarem Single-Use-Siebeinsatz – ein sichere Schutz vor Kontamination. **Besuchen Sie Fritsch auf derACHEMA 2018, Halle 4.1, Stand J49**