

Homogenizator typu SPIN-MIX serii HOG



Homogenizatory serii HOG są przeznaczone do maceracji i homogenizacji różnego rodzaju próbek. Przykłady zastosowań obejmują: rozdrabnianie suchej żywności oraz produktów chemicznych, homogenizację żywności nieprzetworzonej czy produktów farmaceutycznych, kosmetycznych, medycznych.

Powtarzalny stopień homogenizacji jest osiągalny poprzez mieszanie przy znanych parametrach. Homogenizacja jest prowadzona przy wysokich obrotach oraz z dużą siłą tnącą. Całkowite rozdrobnienie jest osiągane zwykle (w zależności od materiału wyjściowego) w ciągu około jednej minuty.

Homogenizatory HOG mogą być dostarczane z wymiennymi misami, różniącymi się pojemnościami, co zwiększa wygodę pracy z urządzeniem. Każda miska jest w zestawie z odpowiednim rotorem z ostrzem i pokrywami zapobiegającymi rozlaniu lub rozsypaniu materiału homogenizowanego.

Specyfikacja techniczna			
Model	HOG-08	HOG-09	HOG-011
Moc silnika	100 W	250 W	150 W silnik o wysokiej częstotliwości
Max. Prędkość obrotów	18 000 rpm	15 000 rpm	18 000 rpm
Pojemność	30 – 1000 ml		
Timer	15 min lub praca ciągła		1 – 60 min lub praca ciągła
System kontroli	Thyristor Control System		Inverted Control System
Wyświetlacz	Analogowy		Cyfrowy
Wymiary	250 x 250 x 396 mm		250 x 250 x 413 mm
Waga	6 kg	8 kg	
Zasilanie	AC 100 V, 50/60 Hz, 3A	AC 100 V, 50/60 Hz, 6A	AC 100 V, 50/60 Hz, 5A