

El HBC es una unidad de molienda a cuchillas planas para laboratorio y fue diseñado a partir del requerimiento del usuario.

El mismo es ideal para la preparación de muestras para análisis de equipos infrarrojos, kjeldahl, butt, twisselmann, y otros.

Apto para la molienda de: cereales, oleaginosos, tortas de extracción y prensas, alimentos balanceados, alimentos disecados, harina de carnes, y otros.

Beneficios de la unidad de molienda HBC:

Moliendas de muestras con alto contenido de materia grasa; alta uniformidad y finura de partícula (motor de gran velocidad y troqué); rendimiento entre 15 a 30 muestras/ hora (dependiendo de la misma); simple de operar y de fácil limpieza; recuperación total de la muestra, sin contaminación de la misma; rentabilidad, rápida amortización, bajo costo operativo, y de mantenimiento.

Principales características técnicas:

Cuchillas de acero inoxidable templado, especialmente endurecido para su uso; cámara de molienda realizada totalmente en acero inoxidable, dimensiones de la cámara 100 x 50 mm de altura.

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

TENSION EN VOLTS: 220 - 240.

FRECUENCIA: 50 - 60 Hz.

AMPERAJE: 4 A

R.P.M. MOTOR: 22000- 23000 aprox.

### **MEDIDAS:**

ALTO: 290 mm

ANCHO: 170 mm

LARGO: 200 mm

