

Лабораторная мельница – 2200

<https://olis.com.ua/ru/osnashenie/izmelchenie-i-shelushenie/laboratorn-melnica-lmt-2/>

OlisLab 2200 — это модернизированная версия молотковой мельницы LMT-2, работающая по принципу циклона. Она предназначена для измельчения зерновых, бобовых и масличных культур, а также их производных продуктов, для подготовки проб, требующих определённой степени помола. Используется, в частности, для определения количества и качества клейковины, показателя Falling Number, содержания белка и других качественных параметров продукта, включая анализы на оборудовании NIR.

Назначение и область применения

Лабораторная мельница **OlisLab 2200** выполняет процесс измельчения твёрдых продуктов с хрупкими или полупластичными свойствами за счёт удара и абразии, используя ротор с металлическими лопастями, вращающийся на высокой скорости.

Широко применяется на:

- предприятиях по приёмке и переработке зерна;
- комбикормовых и маслоэкстракционных заводах;
- хлебозаводах и других предприятиях пищевой промышленности;
- селекционных и испытательных станциях;
- исследовательских лабораториях и инспекционных компаниях.

Аппарат подходит для подготовки проб в соответствии со следующими стандартами:

ГОСТ 13586.1-68 (отменён в Украине), **ISO 21415-1** и **ISO 21415-2** (клейковина), **ISO 3093:2009** (Falling Number), **ISO 20483:2013** (белок), а также другими национальными и международными методами.

Описание и принцип работы

Конструкция мельницы включает основной корпус, на котором расположены: плита с циклоном, электродвигатель с ротор-импеллером, загрузочная воронка и стол с приёмным контейнером для измельчённого продукта.

Продукт, поступающий через загрузочную воронку, захватывается воздушным потоком, создаваемым вращающимся ротором. Он попадает в камеру измельчения, где разрушается ударами и трением. Мелкие частицы вместе с воздухом проходят через калибровочную ситы и разделяются в циклоне. Очищенный воздух выводится через фильтры, а измельчённый продукт собирается в нижнем контейнере.

Степень помола регулируется заменой калибровочных сит.

Основные преимущества

Эргономичность:

Обеспечивает быструю и удобную загрузку и выгрузку проб.

Точность:

Системы самоочистки для дозатора, камеры измельчения и транспортных каналов предотвращают смешивание проб. Обеспечивается высокая равномерность помола.

Универсальность:

Может измельчать зерновые и бобовые культуры с повышенной влажностью (до 20%), благодаря металлическим лопастям и регулируемой автоматической системе дозирования.

Степень помола быстро изменяется путём замены сита.

Безопасность и долговечность:

Воздушный фильтр удаляет мелкую пыль, образующуюся при измельчении.

Многослойный армированный приводной ремень требует минимального обслуживания и обеспечивает долгий срок службы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **Модель:** OlisLab 2200
- **Тип:** молотковая мельница
- **Принцип работы:** циклонный
- **Материал лопастей ротора:** сталь
- **Объём загрузочной воронки:** 280 см³
- **Объём приёмного контейнера:** 250 см³
- **Количество пробы (пшеница):** 10–100 г
- **Максимальная влажность продукта:** до 20%
- **Максимальный размер частиц:** до 14 мм
- **Скорость вращения ротора:** 10 200 об/мин
- **Производительность:** до 30 проб/час
- **Диаметр калибровочных сит:** 0,8 мм / 1,0 мм
- **Питание:** 230 В ± 23 В / 50 Гц
- **Потребляемая мощность:** 550 Вт
- **Класс электрозащиты:** Класс I
- **Габариты (Д × Ш × В) в рабочем состоянии:** 345 × 180 × 410 мм
- **Габариты в транспортном виде:** 370 × 190 × 450 мм
- **Вес нетто:** 15,8 кг
- **Вес брутто:** 17,0 кг
- **Рабочая температура:** +5...+30 °С