

LABORATORNÍ ŠROTOVNÍK

MM



Laboratorní šrotovník má velmi široké uplatnění. Je určen pro homogenizaci / šrotování / promíchání pekařských a cukrářských vzorků (např. chléb, pečivo, ...), pro šrotování obilovin, cukru, kávy, dále obtížně šrotovatelných materiálů typu olejnin (semeno řepky, slunečnice, atp.), sena, slámy, rostlin a mnoha dalších produktů.

Jeho velkou předností je mimořádně krátký čas šrotování v rozmezí několika sekund (1 až 5). Všechny části ve šrotovací komoře (komora, nůž, dno a matka nože) jsou při standardní dodávce vyrobeny z nerezové oceli. Od r. 2004 je standardní součástí dodávky šrotovníku další šrotovací nůž na houževnaté nebo tvrdé materiály, který je z důvodu vyšší životnosti vyroben ze speciální velmi tvrdé oceli (ne nerez).

Parametry přístroje:

Rozměry:	310 x 175 x 250 mm
Hmotnost:	8,6 kg
Objem šrotovací komory:	500 ml
Hmotnost vzorku:	10 – 150 g
Napájení:	230 V / 50Hz
Příkon:	650 W
Otáčky (cca):	20.000 ot/min
Řízení otáček:	elektronické
Čas šrotování:	1 – 5 sek.
Vyrábí:	MEZOS spol. s r. o., Hradec Králové

Prodej a servis v ČR:

MEZOS, spol. s r.o., Třída Edvarda Beneše 573, 500 12 Hradec Králové
tel/fax/zázn. (+420) 491 424 788, mobil (+420) 608 411 262
e-mail: mezos@mezos.cz, www.mezos.cz