

LABORATÓRNY ŠROTOVNÍK

MM



Tento laboratórny šrotovník má veľmi široké uplatnenie. Je určený pre homogenizáciu / šrotovanie / premiesenie pekárskeho a cukrárskeho vzorky (napr. chlieb, pečivo, ...), pre šrotovanie obilnín, cukru, kávy, tiež obtiažne šrotovateľných materiálov typu olejní (semeno repky, slnečnice, atď.), sena, slamy, rastlín a mnohých ďalších produktov.

Jeho veľkou prednosťou je mimoriadne krátky čas šrotovania v rozmedzí niekoľkých sekúnd (1 až 9). Všetky časti šrotovacej komory (komora, nôž, dno a matica noža) sú štandardne dodávané z nerezovej ocele. Od r. 2004 je štandardnou súčasťou dodávky aj ďalší šrotovací nôž na húževnaté a tvrdé materiály, ktorý je z dôvodu dlhšej životnosti vyrobený zo špeciálnej veľmi tvrdej nerezovej ocele.

Parametre prístroja:

Rozmery:	310 x 175 x 250 mm
Hmotnosť:	8,6 kg
Objem šrotovacej komory:	500 ml
Hmotnosť vzorky:	10 – 150 g
Napájanie:	230 V / 50 Hz
Príkon:	650 W
Otáčky (cca):	20.000 ot/min
Riadenie otáčok:	elektronické
Čas šrotovania:	1 - 9 sek.
Výrobca:	MEZOS spol. s r. o., Hradec Králové

Predaj a servis:

MEZOS-SQ spol. s r. o., Ul. 29. augusta 5, 974 01 Banská Bystrica
 tel./fax: 048/4123216; mobil: 0905 607 867
 e-mail: mezos@mezos.sk; web: www.mezos.sk