

MR2L

ACONDICIONAMIENTO AUTOMATIZADO DEL TRIGO PARA LA MOLIENDA DE PRUEBA



Una solución sencilla y rápida para todas las necesidades de mezcla

Los molineros utilizan el mezclador MR2L para acondicionar el trigo antes de realizar los análisis, pero también se emplea en una amplia gama de otras aplicaciones de mezcla:

- Polvos
- Cereales o productos granulados
- Polvos con productos granulados
- Líquidos con productos granulados

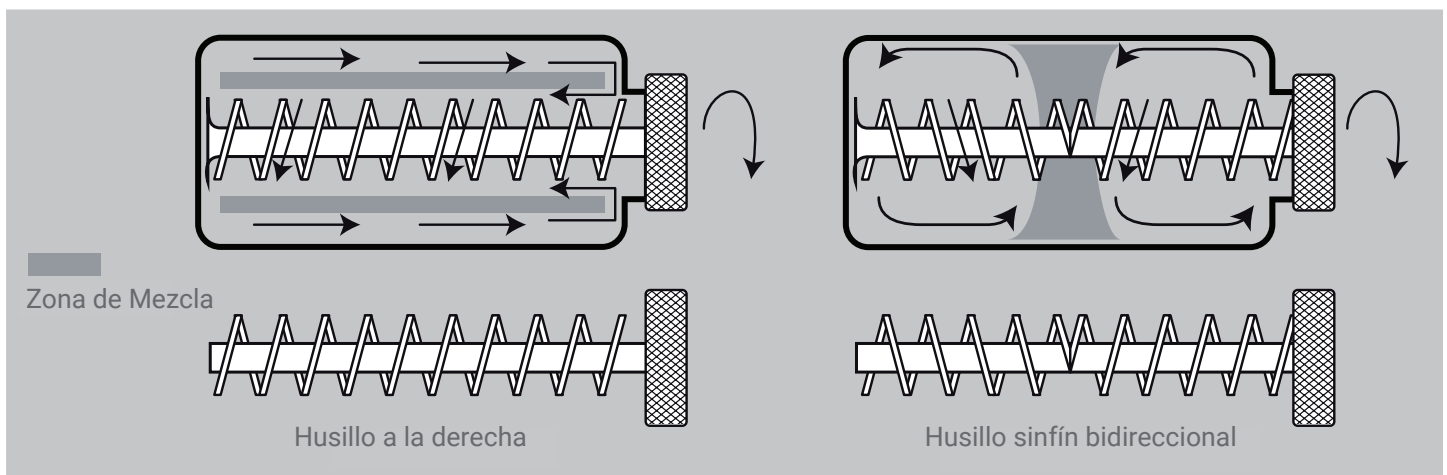


CÓMO FUNCIONA

El mezclador MR2L incluye dos tornillos mezcladores: uno de giro a la derecha, adecuado para mezclar granos (partículas de entre 0,5 mm y 5 mm) y líquidos, y un tornillo sinfín bidireccional para la homogeneización o la mezcla de partículas de entre 50 µm y 500 µm. El MR2L está equipado con un temporizador integrado. La duración de la prueba oscila entre 20 y 30 minutos.

VENTAJAS DEL MR2L

- Templado óptimo del trigo antes de la molienda
- Mezcla eficaz de harinas y otros productos en polvo (aditivos, enzimas, etc.)
- Capacidad para mezclar muestras tanto secas como húmedas
- Temporizador integrado para un control preciso; ciclo de prueba de 30 minutos con solo 20 segundos de intervención del operador



Se puede añadir agua o líquidos no corrosivos mediante el tornillo de la derecha, cuyo vástago es hueco y presenta un orificio en su parte inferior. Esto permite que el líquido se distribuya por la muestra antes de que esta ascienda por el aparato.

ESPECIFICACIONES

Tamaño	400 mm x 450 mm x 250 mm (15.6 in x 17.7 in x 9.8 in)
Peso	10 kg (22 lbs)
Potencia	External power supply 24 VDC; 250 V 50 Hz

KPM Analytics

36 Avenue Marc Sangnier | B3 | 92390 Villeneuve-la-Garenne France
Phone: +33 1 41 47 50 48
www.kpmanalytics.com | sales@kpmanalytics.com

© Copyright 2026. All rights reserved. 03.005.0565.ES.v1

