

3 RAZONES PARA ELEGIR MOLINOS RETSCH

1

Homogeneización y Trituración

Homogeiniza sustancias con alto contenido de agua, aceite grasas, además es adecuado para triturar productos secos, blandos y semi-duros

1

Control de temperatura integrada.

Reproducibilidad garantizada, incluso con grandes cantidades de muestra

2

Velocidad

Velocidad variable hasta 10.000 min⁻¹ incluyendo la función Boost con 14.000 min⁻¹ para una mejor homogeneización de las muestras duras y pegajosas

2

Velocidad

Su velocidad de 6.000 - 23.000 rpm permite la preparación de muestras en menor tiempo.

3

Molienda criogénica con hielo seco

Para procesar materiales duros o elásticos que no pueden ser homogeneizados a temperatura ambiente.

3

Granulometría final

Definible mediante tamices anulares con aberturas de 0,08 - 10 mm.



**MOLINO DE CUCHILLAS
GRINDOMIX
GM 200**

**MOLINO
ULTRACENTRÍFUGO
ZM 300**



incoloreca@gmail.com

+593 (0) 988895268

Departamento de Marketing InColor
COD: INFO-06022024
www.incolorec.com.ec

Retsch
Solutions in Milling & Sieving

InColor
Equipos de laboratorio