



Zum Produkt

www.treffler.net



Vollkornmühle Mühlomat von Treffler

Der Mühlomat gilt dank seines patentierten Mahlwerkes als konkurrenzlos in der schonenden Herstellung von Vollkornmehl. Diese Innovation wurde mit dem Bundespreis ausgezeichnet.

Eingesetzt werden die Mühlen überwiegend in der Getreidevermahlung. Sie vermahlen jedoch auch mühelos Gewürze, Ölpresskuchen oder Pseudogetreide und Hülsenfrüchte. Das Herzstück ist das patentierte Mahlwerk mit den hochpräzisen Mahlscheiben aus gehärtetem Stahl.

Dank der Mahltechnik erfolgt während der Vermahlung bei Raumtemperatur nur eine minimale Erwärmung des Mahlgutes. Dadurch bleiben wichtige Enzyme, Aromen und Inhaltsstoffe erhalten. Über Siebe von 0,5-5,0 mm Lochung bestimmt der Anwender ganz einfach die Feinheit des gewünschten Mehls. So erhalten Sie bestes Vollkornmehl genauso, wie Sie es möchten. Die Mühle arbeitet staubfrei:

das Produkt wird aus der Mühle abgesaugt und zur Ausgabeschleuse gefördert und kann dort direkt entnommen werden.

Eine spezielle Reinigung der Maschine ist nicht erforderlich, da durch das Absaugen kaum Mehlrückstände in der Mühle verbleiben. Durch die einfache Bedienung ist jeder Mitarbeiter in kurzer Zeit in der Lage, ein gutes und qualitativ hochwertiges Vollkornmehl herzustellen. Die Mühle ist mit einer Stundenleistung von 100kg bis 1t erhältlich und kann rund um die Uhr betrieben werden.

Raphael Heereman
Head of Sales Food Machinery
Treffler Maschinenbau GmbH & Co. KG
Reichersteinerstraße 24 · 86554 Pöttmes-Echsheim
E-Mail: raphael.heereman@treffler.net

