

TREFFLER Mühlentechnik

QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!

mühlomat
SERIE

✓ Schonende Vermahlung

✓ 100% Mehlausbeute

✓ Rückstandsfrei

✓ Absolut staubfrei

✓ Niedrige Rüstzeiten

✓ Universell einsetzbar



TREFFLER Mühlomat. Voll automatisch. Voll effizient. Volle Mahlleistung pro Stunde.

AUFBAU DES MÜHLOMAT

Was macht den Mühlomat so besonders?



1 Das Mahlwerk

Das patentierte Mahlwerk, bestehend aus Prallplatte und Mahlscheiben, ist das Herzstück des Mühlomat.

2 Die Einspeisung

Über die Volumendosierung wird das Getreide zugeführt und es entsteht in der Mühle das notwendige Mehlpolster zur schonenden Vermahlung.

3 Pneumatischer Transport

Mit Unterdruck wird das Mehl direkt durch das Sieb schonend aus der Mahlkammer abgesaugt und weiterbefördert.

4 Filtertechnik

Dank dem eingesetzten Jet-Filter kann der Mühlomat 24 Std./Tag betrieben werden. Durch die Rückführung des ausgefilterten Mehlstaubs erreichen Sie 100% Mehlausbeute.

5 Steuerung

Intuitive Displays machen die Bedienung des Mühlomat zum Kinderspiel.

6 Die Ausgabestation

Der Unterdruck im Mühlomat wird bis zur Ausgabestation aufrechterhalten. So bleibt die Umgebung absolut mehlstaubfrei.

DIE VARIANTEN DES MÜHLOMAT

Technische Details

Leistung
Gewicht
Menge

80
MÜHLOMAT
10,55 kW
ca. 600 kg
ca. 80 kg/h

100
MÜHLOMAT
10,8 kW
ca. 800 kg
ca. 100 kg/h
optional bis 150 kg/h

300
MÜHLOMAT
24,5 kW
ca. 1200 kg
ca. 300 kg/h

500
MÜHLOMAT
42,5 kW
ca. 1800 kg
ca. 500 - 650 kg/h

Zusatzoptionen

LED-Signalleuchte
Fernwartung
Nachmagnetabschneider
Luftreinigung für Schleuse
Touch Farbdisplay mit Rezeptureingabe

Anbauoptionen

Multicutter
Multicrusher
BIG BAG Ausgabestation mit Sackbank

MIT TREFFLER HABEN SIE IHR MEHL IM GRIFF

Planen und organisieren Sie mit uns den Nachlauf Ihres Mehls in Big Bags, Kisten, Säcke und vieles mehr.



MAHLGÜTER

Neben gängigen Getreidesorten lassen sich auch Pseudogetreide, Hülsenfrüchte und sogar Kräuter verarbeiten.



Dinkel



Kichererbsen



Oregano



Roggen



Buchweizen



Kurkuma

SIEBANALYSE

Vermahlung von Dinkelkörnern mittels Mühlomat



Siebgrößen	2,00 mm	1,00 mm	0,70 mm	0,50 mm	0,40 mm
160 μ	28%	38%	42%	58%	67%
250 μ	11%	13%	16%	20%	25%
315 μ	6%	8%	9%	11%	3%
710 μ	38%	39%	30%	11%	5%
1400 μ	17%	1%	-	-	-

FÜR SIE ALS ANWENDER

Maßgeschneiderte, genaue Lösung für jede Wertschöpfungsstufe



Bäcker

Direkt beste Mehle:
Durch die Sauerstoffwirkung der angesaugten Luft sorgt das Mehl für höchste Volumenausbeuten der Gebäcke.



Müller

Die perfekte Ergänzung:
Die modulare Bauweise bietet viele Möglichkeiten zur vollen Integration in bestehende Anlagen



Hofvermarkter

Ob 5 kg oder 500 kg:
Der Mühlomat vermahlt auch Kleinmengen ohne Schwund, mit 100 % Mehlausbeute.



Kräuter/Gewürze

Mit dem Treffler Multi-cutter oder Multicrusher werden auch **brückenbildende Produkte** wie Kräuter & Gewürze vorgeschnitten und anschließend vermahlen.

Unsere zufriedenen Kunden



Von Fachleuten getestet

Die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel MRI Max Rubner-Institut und das Institut für Getreideverarbeitung IGV hat sich unter mehreren Anbietern für den Mühlomat entschieden. Einfache Handhabung, beste Mahlergebnisse und sauberes, hygienisches Arbeiten haben die Verantwortlichen des Instituts überzeugt, den Mühlomat zu erwerben. Eine höhere Auszeichnung kann es für den Mühlomat nicht geben. Bäcker, die mit dem Mühlomat mahlen, wissen, warum Ihre Gebäcke so klasse sind - denn Qualität fängt beim Mahlen an!

TREFFLER Maschinenbau GmbH & Co. KG

Reichersteiner Straße 24
86554 Pöttmes-Echsheim
Telefon: +49 (0) 82 53 / 99 58-0
Telefax: +49 (0) 82 53 / 99 58-70

info@treffler.net
www.treffler.net



Folge uns auf:



Zum Produktvideo!

