

Tecnología del molino TREFFLER

LA CALIDAD EMPIEZA AL MOLER

Molinomat
SERIES



✓ Rendimiento del 100 % de la harina

✓ Un molido suave

✓ Sin residuos

✓ Bajos tiempos de preparación

✓ Totalmente libre de polvo

✓ Uso universal

TREFFLER Molinomat. Totalmente automático. Totalmente eficiente. Capacidad de molienda completa por hora.

ESTRUCTURA DEL MOLINOMAT

¿Qué hace que el Molinomat sea tan especial?



1 El molinillo

El mecanismo de trituración patentado, compuesto por una placa de impacto y discos de trituración, es el corazón de Molinomat.

2 Alimentación

El grano se introduce mediante el sistema de dosificación por volumen y en el molino se crea el colchón de harina necesario para una molienda suave.

3 Transporte neumático

La harina se aspira suavemente fuera de la cámara de molienda directamente a través del tamiz por medio de una presión negativa y se sigue transportando.

4 Tecnología de filtrado

Gracias al filtro de chorro utilizado, Molinomat puede funcionar las 24 horas del día. Al recircular el polvo de harina filtrado, se consigue un rendimiento del 100 % de la harina.

5 Control

Las pantallas intuitivas hacen que el manejo del Molinomat sea un juego de niños.

6 La estación de salida

El vacío en el Molinomat se mantiene hasta la estación de descarga. Esto mantiene el entorno absolutamente libre de polvo de harina.

LAS VARIANTES DEL MOLINOMAT

Datos técnicos

Potencia
Peso
Cantidad

80
MOLINOMAT
10,55 kW
aprox. 600 kg
aprox. 80 kg/h

100
MOLINOMAT
10,8 kW
aprox. 800 kg
aprox. 100 kg/h
optional 150 kg/h

300
MOLINOMAT
24,5 kW
aprox. 1200 kg
aprox. 300 kg/h

500
MOLINOMAT
42,5 kW
aprox. 1800 kg
aprox. 500 - 650 kg/h

Opciones adicionales

Indicador LED
Mantenimiento remoto
Cortador magnético
Purificación del aire para la esclusa
Pantalla táctil en color con entrada de instrucciones

Opciones de montaje

Multicutter
Multicrusher
Estación de dispensación BIG BAG con banco de bolsas

CON TREFFLER TENDRÁ SU HARINA BAJO CONTROL

Planifique y organice con nosotros el transporte posterior de su harina en Big Bags, cajas, sacos y mucho más.



MOLINOS

Además de los cereales comunes, también se pueden procesar pseudocereales, legumbres e incluso hierbas.



Espelta



Garbanzos



Orégano



Centeno



Alforfón



Cúrcuma

ANÁLISIS GRANULOMÉTRICO

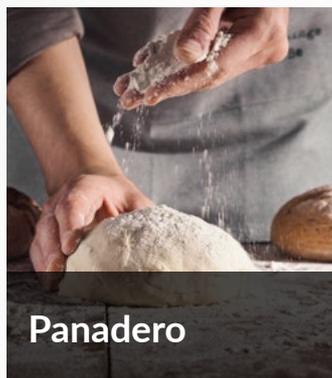
Molienda de granos de espelta mediante Molinomat



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

PARA USTED COMO USUARIO

Solución precisa y a medida para cada etapa de la cadena de valor



Panadero

Las mejores harinas directas:
Gracias al efecto de oxígeno del aire aspirado, la harina garantiza los mayores rendimientos de volumen de los productos horneados.



Molinero

El complemento perfecto:
El diseño modular ofrece muchas posibilidades de integración total en los sistemas existentes



Comerciantes agrícolas

Ya sean 5 kg o 500 kg:
Molinomat también muele pequeñas cantidades sin merma, con un rendimiento de harina del 100 %.



Hierbas/Espicias

Con el Multicutter o Multicrusher de Treffler, incluso los productos puentes, como las hierbas y las especias, se cortan previamente y se trituran.

Nuestros clientes satisfechos



Probado por expertos

El Centro Federal de Investigación sobre Nutrición y Alimentación MRI Max Rubner Institute y el Instituto de Procesamiento de Cereales IGV eligieron el Molinomat entre varios proveedores. El fácil manejo, los mejores resultados de molienda y el trabajo limpio e higiénico convencieron a los responsables del instituto para adquirir el Molinomat. No puede haber un premio mayor para el Molinomat. Los panaderos que muelen con el Molinomat saben por qué sus productos de panadería son tan buenos: ¡porque la calidad comienza con el molido!

TREFFLER Maschinenbau GmbH & Co. KG

Reichersteiner Straße 24
86554 Pöttmes-Echsheim | Germany
Teléfono: +49 82 53/99 58-0
Fax: +49 82 53/99 58-70

info@treffler.net
www.treffler.net



Síguenos en:



¡Al vídeo del producto!

