

TREFFLER Mühlentechnik

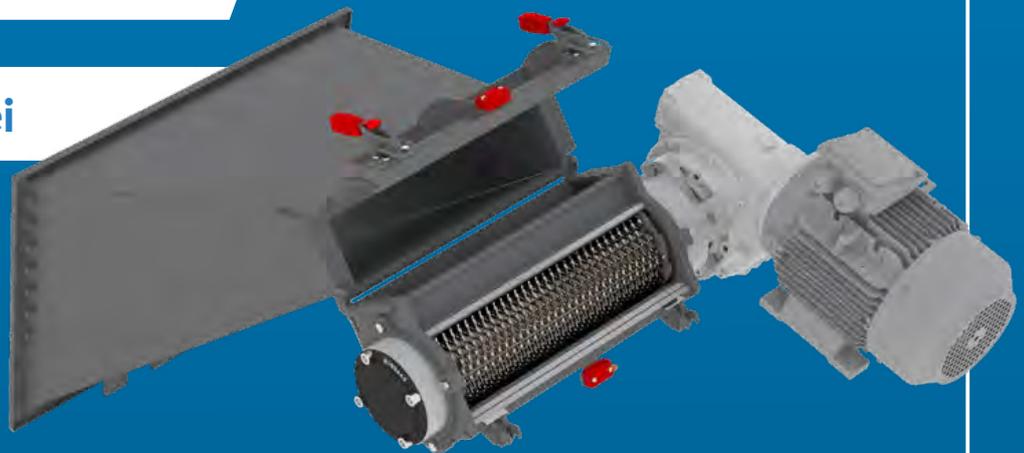
QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!

Multicrusher

ANBAUGERÄT FÜR DEN MÜHLOMAT

 Schonendes Zerkleinern

 Absolut staubfrei



TREFFLER Multicrusher. Ideal zum Brechen von Presskuchen. In großen Mengen.

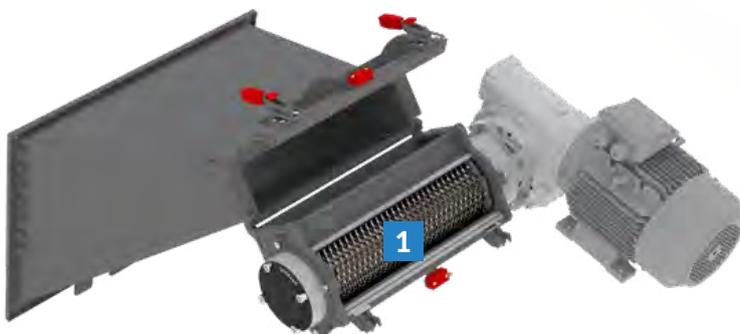
Presskuchen von Ölfrüchten in Form von Pellets, Chips oder Stempelplatten werden mit dem Multicrusher effizient vorzerkleinert. Das Brechen und Zerkleinern von spröden und harten Materialien ist mühelos möglich. Verfügbar als Anbauoption zum Mühlomat, lassen sich so Ölpresskuchen, Kräuter, Gewürze und mehr schonend zu Pulver oder Mehl verarbeiten. 100% Staubfrei.

AUFBAU DES MULTICRUSHER

Was macht den Multicrusher so besonders?

1 Die Funktionsweise

Der Multicrusher ist ein Vorzerkleinerer und wird als Kombinationsgerät zwischen die serienmäßige Dosierung und das Mahlgehäuse an den Mühloamat angebaut. Die Vorzerkleinerung erfolgt durch 50 Präzisions-Hochleistungsmahlscheiben. Diese werden durch einen frequenzgesteuerten Motor angetrieben. Die Anordnung der Crusermesser ist auf effiziente und schonende Verarbeitung von getrockneten und besonders harten Lebensmittelprodukten ausgerichtet. Die vorzerkleinerten Partikel können dann mithilfe des Unterdrucks der Mühle zugeführt und anschließend zu feinem Mehl verarbeitet werden.



DIE TECHNISCHEN DATEN ZUM MULTICRUSHER

Technische Details

Leistung
Anschlussspannung
Breite Mahlgehäuse

MÜHLOMAT 100 MIT MULTICRUSHER

13,2 kW
400 V 32 A
100 mm

MÜHLOMAT 300 MIT MULTICRUSHER

19,2 kW
400 V 32 A
300 mm

MÜHLOMAT 500 MIT MULTICRUSHER

47,5 kW
400 V 80 A
500 mm

MAHLGÜTER

Nicht rieselfähige Produkte, wie z.B. Gewürze, Wurzeln oder Presskuchen werden problemlos vorzerkleinert.



Hanf-Presskuchen



Getrocknete Wurzeln



Ausschussware



Kurkuma