

# numitec Mühlentechnik

## QUALITÄT FÄNGT BEIM MAHLEN AN!

**mühlomat**  
SERIE

✓ Absolut staubfrei

✓ Universell einsetzbar

✓ Niedrige Rüstzeiten

✓ Rückstandsfrei

✓ 100% Mehlausbeute



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

# AUFBAU DES MÜHLOMAT

Was macht den Mühloamat so besonders?



## 1 Das Mahlwerk

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

## 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 Mühloamat 24 Std./Tag betrieben werden. Durch die Rückführung des ausgefilterten Mehlstaubs erreichen Sie 100% Mehlausbeute.

## 5 Steuerung

Intuitive Displays machen die Bedienung des Mühloamat zum Kinderspiel.

## 6 Die Ausgabestation

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

## DIE VARIANTEN DES MÜHLOMAT

### Technische Details

Leistung  
Gewicht  
Menge

**80**

**MÜHLOMAT**

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

**100**

**MÜHLOMAT**

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

**300**

**MÜHLOMAT**

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

**500**

**MÜHLOMAT**

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

### Zusatzoptionen

LED-Signalleuchte  
Fernwartung  
Nachmagnetabschneider  
Luftreinigung für Schleuse  
Touch Farbdisplay

### Anbauoptionen

Multicutter  
Multicrusher  
BIG BAG Ausgabestation mit Sackbank  
Granulation

## MIT numitec 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 $\mu$	28%	38%	42%	58%	67%
< 250 $\mu$	11%	13%	16%	20%	25%
< 315 $\mu$	6%	8%	9%	11%	3%
< 710 $\mu$	38%	39%	30%	11%	5%
< 1400 $\mu$	17%	1%	-	-	-
> 1400 $\mu$	-	-	-	-	-

# 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 Multicutter 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!



numitec GmbH  
Rosenhügelstrasse 9  
CH-9533 Kirchberg

Telefon +41 79 692 40 27  
www.numitec.ch  
info@numitec.ch