

Das feinste Mahlgut –
Die besondere Edelstahl-Mühle

Gewinnung eines
konservierten Mehles

Geeignet für alle
Getreidearten

4 – 6 % Feuchtigkeitsverlust
des Kornes

Feinstes Vollkorn-Mehl

100 % Vollkorn-Mehl für
besonders lockere und feine
Back- und Teigwaren

Vollkorn-Mehl mit allen
Vitaminen, Enzymen
und Ballaststoffen

Mahlverfahren durch
Zentrifugalkraft nach
Ing. Wilhelm Schulte

Mühlenstar –
keiner mahlt feiner.



Das feinste Mahlgut – Die besondere Edelstahl-Mühle

Edelstahl-Mühle Typ MS 20



Technische Details Typ MS 20

- Edelstahl-Gehäuse
- nickelfreies Mahlwerk
- Naturmahlstein aus Granit od. Lava Basalt
- Motorleistung 1,5 kW
- antistatischer Filter
- Anschluss 400 Volt/50 HZ
- Stundenleistung bis 20 kg, je nach Mahlgut abweichend
- 25 kg Trichter in Edelstahl
- Abmessung: 40 x 60 x 160cm
- Direktanschluss am Mehlsilo möglich
- automatische Dosierung
- 24 Std. Mahlbetrieb

Technische Details Typ MS 5

- Edelstahl-Gehäuse
- nickelfreies Mahlwerk
- Naturmahlstein aus Lava Basalt
- Motorleistung 1,1 kW
- antistatischer Filter
- Anschluss 220 Volt/50 HZ
- Stundenleistung bis 5 kg, je nach Mahlgut abweichend
- 4 kg Trichter in Edelstahl
- Abmessung: 30 x 50 x 50cm
- automatische Dosierung
- 24 Std. Mahlbetrieb

Edelstahl-Mühle Typ MS 5

