



AACC Methode Nr. 26-50.01
Spezielle Durum Version

Quadrumat® Junior

Die Präzisions-Labormühle
zur Herstellung praxisgleicher
Versuchsmehle



Qualität ist messbar.

Quadrumat Junior



Die Brabender Quadrumat Junior ist eine universelle Getreide-Labormühle auf Walzenbasis zur Vermahlung von Getreide für weitere Analysen.

Neues reinigungsfreundliches Design:

- Leichtere Entnahme des Rundsichters
- Größere Schubfächer für Mehl und Kleie
- Erfüllung aktueller Sicherheitsstandards



Erleichterte Rundsichtarentnahme

Die herausragenden Merkmale:

- Hohe Präzision
- Hohe Leistung
- Einfache Bedienung
- Ausstattung mit kompletter Aspirationseinrichtung

Zur Vermahlung von:

- Weizen
- Dinkel
- Roggen
- Reis

für Standarduntersuchungen Amylograph, Farinograph, Extensograph, Alveograph (spezieller Sichter), Falling Number und weitere.

Die Quadrumat Junior Grießmühle

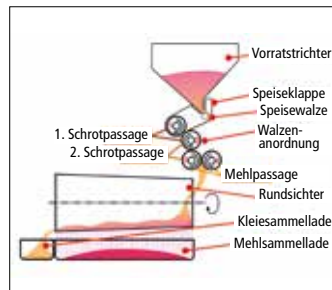
Modifizierte Version zur Vermahlung von Durumweizen zu Grieß

Das Funktionsprinzip

Das vorbereitete Getreide gelangt aus dem Vorratstrichter über eine verstellbare Speisevorrichtung auf die Walzen der ersten Schroteinheit und von dort, ohne Zwischensiebung, auf die zweite Schroteinheit. Direkt anschließend gelangt das Mahlgut in die „Grießauflösung“, wobei die zweite Walze der Schroteinheit gegen die Feinriffelwalze der Grießpassage arbeitet.

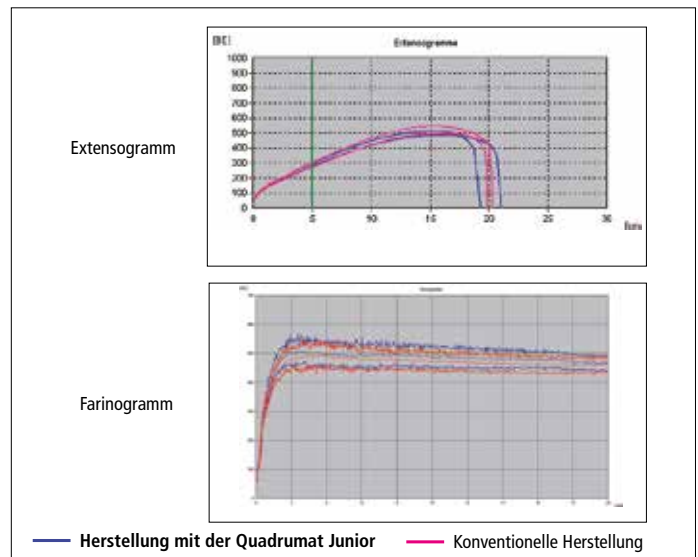
Nach dem letzten Walzenpaar fällt das Mahlgut in den Rundsichter. Die automatische Regelung der Umfangsgeschwindigkeit bewirkt eine gute Selbstreinigung auch bei Dauerbetrieb. Das vom Sichter sortierte Mehl fällt in die Mehlsammellade, die Kleie sammelt sich in einem separaten Kleiebehälter unter dem Sichter auslauf.

Durch das mehrstufige Vermahlungsverfahren können in einem Durchgang Mehle erzielt werden, die in Asche, Ausbeute und Backfähigkeit kommerziell hergestellten Mehlen fast gleichkommen.



Quadrumat Junior schematisch

Vergleich zweier Mehle



Quadrumat Junior

Leistung	500g in ca. 5 min
Ausbeute	60 - 75%
Asche	0,5 - 0,7% i. Tr.
Netzanschluss	3x 400 V; 50/60 Hz + N + PE; 1,3 A 3x 230 V; 50/60 Hz + PE; 2,2 A
Abmessungen (B x H x T)	515 x 720 x 740 mm
Gewicht	ca. 119 kg netto

Kleieschleuder

Bei manchen gemahlene Getreidepartien entsprechen Aschegehalt und Ausbeute nicht den gewünschten Spezifikationen. Die Kleieschleuder trennt noch an der Kleie haftende Mehlpartikel schonend ab - die auf der Quadrumat Junior erzielte Ausbeute kann so um ca. 10% erhöht werden.

Darüber hinaus kann die erzielte

Mehlausbeute auch genau auf eine bestimmte Type eingestellt werden.

Qualitätsbeurteilungen im Labor können so an Mehlen durchgeführt werden, wie sie effektiv auch in der Mühle anfallen.

Die Vorteile sind:

- Höhere Ausbeute
- Höherer Aschegehalt



Brabender® GmbH & Co. KG

Kulturstr. 49-55 · 47055 Duisburg · Germany
Tel.: +49 203 7788-0
food-sales@brabender.com
www.brabender.com



Brabender-Vertretungen weltweit.
© 2017 Brabender® GmbH & Co. KG

Alle Warenzeichen sind registriert.
Änderungen in Design und Technik ohne Ankündigung vorbehalten.