



ZENTROFAN

Voll-Wert-Mühle



ZENTROFAN Manufaktur – Seit 1983 in Überlingen am Bodensee

Unsere ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle ist die Weiterentwicklung der originalen Zentrofänmühle – die eine geniale Erfindung von Ing. Wilhelm Schulte in den Nachkriegsjahren ist. Dabei handelt es sich um die Anwendung der von Viktor Schauberg er entdeckten Wirbeltechnik, kombiniert mit dem Wissen von Ing. Wilhelm Schulte, die wir zur vollautomatischen CE geprüften ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle weiterentwickelt haben.

Das Besondere an der ZENTROFAN Mahltechnik

Die Dynamik der ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle basiert auf der kosmischen Spirale, die in der Natur vielfältig zu finden ist. Beispielsweise in jedem Windwirbel oder in der Strudelbildung bei natürlich belassenen Bachläufen. In der Natur erweist sich die spiralförmige rechtsdrehende Bewegungskraft als einzigartiges Reinigungs- und Veredlungsprinzip. Genau dieses macht sich die einzigartige ZENTROFAN Mahltechnik mit dem Lava-Basalt-Stein zueigen. Das komplette Korn wird in Richtung der kosmischen Spirale durch den ständig zirkulierenden Luftstrom am Lava-Basalt-Mahlstein entlang aufwärts geführt, bis es sich in feinste Mehlteilchen aufgelöst hat. Nichts bleibt übrig – das ganze Korn einschließlich des Keimlings wird vermahlen! Geeignet für alle nicht ölhaltigen Körner wie beispielsweise Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Hirse, Buchweizen, Karmut.

100%iges Voll-Wert-Mehl durch die besondere Mahltechnik der original ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle. Für lockere, feine Vollkorn-Teigwaren, Vollkorn-Brote und Vollkorn-Feingebäcke, die gesund sind und gut schmecken... - auch zur Qualitätsverbesserung von grobem Vollkornbrot. Zur Bereicherung des Sortiments. Mehr Genuss für echte Begeisterung.

Unsere ZENTROFAN Voll-Wert-Mühlen erhalten Sie in den verschiedensten Ausführungen – ganz so, wie Sie es für Ihren Betrieb benötigen. Gern besuchen wir Sie und informieren vor Ort. Anruf genügt.

ZENTROFAN

Voll-Wert-Mühle

www.frohkost.ch



Frohkost.ch GmbH
Gewerbe-Mühlen, - Flocker
Eichholzstrasse 10
8623 Wetzikon ZH

Telefon 0041 44 950 18 22
e-mail muehlen@frohkost.ch
Web <https://www.frohkost.ch/zentrofän>



Konzeption & Fertigung: www.konzeptioncommunication.de | | @ www.zentrofänmühle.de | | 19/2019

ZENTROFAN Voll-Wert-Mühlen Gesunde Backkultur für besonders wertvolle Backwaren.



ZENTROFAN

Voll-Wert-Mühle



Ein Klassiker. Die ZENTROFAN Voll-Wert-Mühlen

Für Bäckereien, Konditoreien, Landwirte, Direktvermarkter, Hofläden, Kliniken, Gesundheitszentren, Müllereien.

Die robuste und einfache Bauweise der original ZENTROFAN Voll-Wert-Mühlen ist auf eine lange Lebensdauer und schonende Verarbeitung des Kornes ausgelegt.

- Für alle Getreidearten
- Temperaturgeregeltes Reifemahlverfahren
- Hohe Motorleistung
- Vollautomatisch, elektronisch gesteuerte Dosieranlage.
- Sie steuert eine gleichmäßige Zuführung des Mahlgutes
- Gesteuerte Zuführung, die ein Zusetzen verhindert
- Ein verstellbarer Auslaufring ermöglicht das Mahlen u.a. von Amaranth und Wildbraunhirse
- Trichterinhalt für Mahlgut 5 kg, 25 kg oder 75 kg
- Auffangbehälter in Edelstahl für das Mahlgut
- Mahlleistung 24 Stunden/360 Tage. **Klasse statt Masse:** Pro Stunde Feinstmehl 10-20 kg
- Filterhöhe 2,40 m - 2,70 m je nach Ausführung
- Platzbedarf (mind.) 80 x 50 cm. Höhe ca. 240 cm
- Absolut leistungsstark. Im Einzel- oder Parallelbetrieb
- Hell aussehendes, sehr feines 100%iges Voll-Wert-Mehl für lockere, feine Vollkorn-Teigwaren, Vollkorn-Brote und Vollkorn-Feingebäcke, die gesund sind und gut schmecken
- Direktanschluss an das Mehlsilo möglich
- Herstellergarantie für Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen nach EG-Richtlinien
- Bewegliche Bauteile in lebensmittelechter
- Edelstahlausführung

Der ZENTROFAN Effekt



100% Getreide ergibt 100%iges Voll-Wert-Mehl das einen außergewöhnlichen Feinheitsgrad mit bestem Backergebnis und vollem Geschmack kombiniert.

Guter Erhalt aller Nährstoffe

Alle Nährwerte, Mineralstoffe und Vitamine aus dem vollen Korn einschließlich des Keimlings bleiben bei der ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle während des Mahlvorgangs erhalten. Eine Erklärung kann darin gesucht werden, dass die feine Vermahlung ein besseres Herauslösen der Nährstoffe ermöglicht. Jedes Feinsteilchen wird im Moment seiner Abspaltung vom größeren Kornteil durch den zirkulierenden Luftstrom dem Mahlgut entzogen und nicht weiter mitgeführt. Es entsteht keine Reibungshitze. Die Qualität an Vitalstoffen bleibt erhalten und eine gute Lagerfähigkeit wird erreicht. Die Nährwerte, Mineralstoffe und Vitamine sind erheblich höher als bei herkömmlichen Vollkornmehlen.

Vitaminschonende Vermahlung

Durch die Verwirbelung und Belüftung von unten nach oben wird das Mahlgut ständig gekühlt und verliert auf natürliche Weise Feuchtigkeit. Der Vitamingehalt des gemahlene Getreides wird durch die fehlende Reibungshitze und den Feuchtigkeitsentzug gesteigert. Das Ergebnis: Das Mahlgut ist hochwertiger als bei anderen Mahltechniken.

Natürliche Konservierung

Auffallend ist der niedrige Wassergehalt im ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl. Der hohe Trocknungseffekt resultiert aus der starken Belüftung während der Vermahlung. Bei dem schonenden Feuchtigkeitsentzug durch die kreisende Impulsionsbewegung im Mehlfilter und Schwebezustand (Levitation) wird das Mehl konserviert und oxidiert nicht nach.

Jede unserer ZENTROFAN Voll-Wert-Mühle besteht aus einem feststehenden nicht rotierenden! Lava-Basalt-Mahlstein, Gehäuse, Elektromotor, Getreidetrichter, Ausblasstutzen, Mehlbehälter und Staubsack. Die Modelle der C-Reihe sind mit Erweiterungsgeräten ausgestattet.



Modell B



Ideal für Einsteiger und zur Ergänzung.

- Ohne Getreideaufnahmetopf
- Anschlußwert Motor: 380 V; 1,5 KW; 1 Ampere Leerlauf
- Amperemeter mit Motorschutzschalter
- Trichterinhalt ca. 5,0 kg
- Auffangbehälter 25 kg
- Mahlleistung ca. 10-20 kg/Stunde je nach Getreideart

Modell C25



Ideal für kleinere Bäckereien, Hofläden, ... mit einem täglichen Mehlbedarf bis circa 50 kg ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl oder kleinere Mengen an wechselndem Mahlgut.

- Vollautomatische Getreidezufuhr
- Getreidebehälter für 25 kg Mahlgut
- und Schütteleinheit
- Elektronische Steuerung für Wandaufhängung
- Anschlußwert Motor: 380 V; 1,5 KW; 1 Ampere Leerlauf
- Netzkabel 3m Stecker 16 Ampere
- Wärmefühler bis 38°
- Mehlaufnahmebehälter 25 kg
- Mahlleistung je nach Getreideart, Feuchte und Kleber 8-20 kg

Zubehör

- Flachwagen mit Teleskopfilteraufhängung
- E-Steuerung im Lenkbügel
- Mühle und Mehlbehälter arretiert

Modell C75



Mehr Getreideaufnahme. Mehr Mehlaufnahme. Mehr Zeit für die eigentliche Arbeit. Ideal für den Tagesbedarf von circa 150 kg ZENTROFAN Voll-Wert-Mehl.

- Vollautomatische Getreidezufuhr
- Getreidebehälter für 75 kg Mahlgut
- mit Teleskopfilteraufhängung und Schütteleinheit
- Elektronische Steuerung
- Anschlußwert Motor: 380 V; 1,5 KW; 1 Ampere Leerlauf
- Netzkabel 3m Stecker 16 Ampere
- Wärmefühler bis 38°
- Mehlwagen bis 75 kg
- Mahlleistung je nach Getreideart, Feuchte und Kleber 8-20 kg



E-Steuerung für andere Stromnetze



CE Mahltechnologie für höchste Ansprüche
Die original ZENTROFAN Voll-Wert-Mühlen sind hochwertig gefertigte Präzisionsmühlen „made in Germany“. Solide und funktionstüchtig. Geräuscharm, staubarm, wartungsfrei, leicht bedienbar und verstopfungssicher.