

Hammermühlen

Hoher Sicherheitsstandard - einfache Handhabung

Hammermühlen sind vielseitig einsetzbar. Die Mühlen sind zur Vermahlung von Frischbrot, Brötchen, Baguette, Korn, Kuchen, Nüssen u.v.m. geeignet. Die Festlegung der maximalen Partikelgröße erfolgt über den einfachen Wechsel der Siebeinsätze.

Aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, sind die Mühlen robust und auch bei starker Beanspruchung von langer Lebensdauer.

Geräteausführung:

- Gehäuse: Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Mahlwerk: 1.4034 gehärtet (auf 53 HRC)
- Sieb: Edelstahl 1.4301 (AISI 304)
- Standard Siebgrößen 2-20mm
- Spezielle Größen auf Anfrage

Anwendungsgebiete:

Geeignet zur Vermahlung von z.B.

- Frischbrot
- Brötchen
- Paniermehl
- Korn
- Kuchen
- Nüssen



Von vorne nach hinten: Junior 4, Junior 5, VHS

Unsere Hammermühlen im Detail:

JUNIOR 4

Motor:
400 V, 4 kW,
2.800 Upm, 16 A Absicherung

Elektrischer Anschluss:
CEE-Stecker 16 A

Breite/Tiefe/Höhe:
705/790/1450 mm

Gewicht:
ca. 100 kg

Leistung:
260 - 600 kg/h

JUNIOR 5

Motor:
400 V, 5,5 kW,
2.800 Upm, 25 A Absicherung

Elektrischer Anschluss:
CEE-Stecker 32 A

Breite/Tiefe/Höhe:
705/630/1450 mm

Gewicht:
ca. 110 kg

Leistung:
350 - 800 kg/h

VHS

Motor:
400 V, 11 kW,
2.800 Upm, 32 A Absicherung

Elektrischer Anschluss:
CEE-Stecker 32 A

Breite/Tiefe/Höhe:
885/745/1725 mm

Gewicht:
ca. 200 kg

Leistung:
600 - 1500 kg/h



W&K-Automation GmbH

Wir sind einer der weltweit führenden Anbieter für Vorteig- und Restbrotsysteme. Darüber hinaus bieten wir unseren Kunden Lösungen in den Bereichen der Automatisierungstechnik an. Mit unseren Systemen können wir alle relevanten Schritte der Teigproduktion abdecken: Angefangen bei der Silotechnik, über die Vorteigproduktion und der Rezeptursteuerung bis hin zur Knettechnik.

Unsere Leistungen umfassen:



Vorteige / Sauerteige



Restbrotverarbeitung



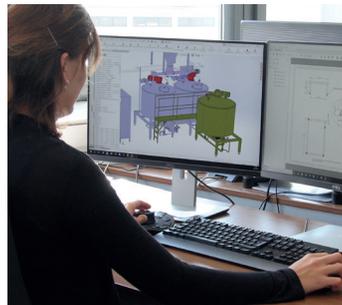
Hammermühlen



Wassersysteme



Steuerungstechnik



Verfahrens- & Prozesstechnik



Hefeanlagen



Kundenspezifische Planung und Entwicklung

Unsere Kunden

Unsere Kunden sind überwiegend Mittelstands- und Großbäckereien. Durch unsere Kompetenzen in den Bereichen der Flüssigkeiten und der Automatisierungstechnik übernehmen wir aber auch Projekte in anderen Lebensmittelbereichen, wie z.B. in Schokoladenwerken oder Brauereien.

Uns zeichnet aus, dass wir mit unseren Kunden in der Regel langjährige Partnerschaften eingehen und sie bei der Konzeption und Realisation von neuen Projekten wieder mit W&K-Lösungen unterstützen dürfen.

Unser Netzwerk - Ihr Vorteil

Wir kooperieren mit festen spezialisierten Partnern aus dem Behälter- und Anlagenbau. Hierdurch ist eine hohe Qualität in der Planung und Ausführung gewährleistet. Durch diese Ressourcen sind große Projekte im In- und Ausland für uns durchführbar. Unsere Kunden kennen diese Struktur und schätzen die Vorteile.

