

# Technique de mouture TREFFLER

## LA QUALITÉ COMMENCE AVEC LE BROYAGE !

**Mulhomat**  
SERIES



✓ Un rendement en farine à 100 %

✓ Sans résidus

✓ Un broyage ménageant

✓ Absolument sans poussière

✓ Brefs temps de préparation

✓ Utilisation universelle



TREFFLER Mulhomat. Entièrement automatique. hautement efficace. Capacité de broyage pleine par heure.

# STRUCTURE DU MULHOMAT

## Qu'est-ce qui distingue le Mulhomat ?



### 1 Le mécanisme de broyage

Le mécanisme de broyage breveté, composé du plateau d'impact et des disques de broyage, est la pièce maîtresse du Mulhomat.

### 2 L'alimentation

Les céréales sont alimentées via le dosage du volume et le coussin de farine nécessaire est créé dans le moulin pour un broyage ménageant.

### 3 Transport pneumatique

Sous l'effet d'une dépression, la farine est délicatement extraite directement de la chambre de broyage et continue d'être acheminée plus loin.

### 4 Technique de filtrage

Le filtre à jet permet d'exploiter le Mulhomat 24 heures / jour. La recirculation de la poussière de farine filtrée vous permet d'atteindre un rendement en farine de 100 %.

### 5 Commande

Des écrans intuitifs font de l'opération du Mulhomat un jeu d'enfants.

### 6 La station de décharge

La dépression dans le Mulhomat est maintenu jusqu'à la station de décharge. Ainsi, l'environnement reste absolument exempt de poussière de farine.

## LES VARIANTES DU MULHOMAT

### Détails techniques

Puissance  
Poids  
Quantité

### 80

#### MULHOMAT

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

### 100

#### MULHOMAT

10,8 kW  
env. 800 kg  
env. 100 kg/h, en option  
jusqu'à 150 kg/h

### 300

#### MULHOMAT

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

### 500

#### MULHOMAT

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

### Options supplémentaires

Témoin lumineux LED  
Maintenance à distance  
Séparateur post-magnétique  
Purification d'air pour le sas  
Écran tactile couleur avec saisie de recette

### Options de montage

Multicutter  
Multicrusher  
Station de décharge BIG-BAG avec banc à sacs

# AVEC TREFFLER, VOUS MAÎTRISEZ LA FARINE

Planifiez et organisez le suivi de votre farine en Big-Bags, caisses, sacs et bien plus encore.



## MATÉRIAUX À BROYER

Outre les sortes de céréales courantes, des pseudo-céréales, des légumineuses et même des herbes peuvent être traitées.



Épeautre



Pois chiches



Origan



Seigle



Sarrasin



Curcuma

## ANALYSE GRANULOMÉTRIQUE

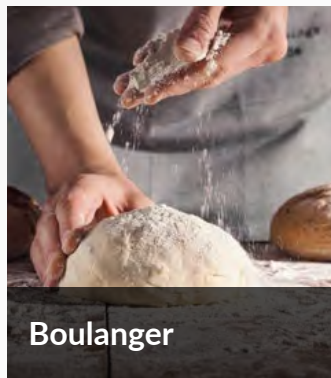
Mouture de grains d'épeautre avec le Mulhomat



Tailles de trémies	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 $\mu$	-	-	-	-	-

# POUR VOUS EN TANT QU'UTILISATEUR

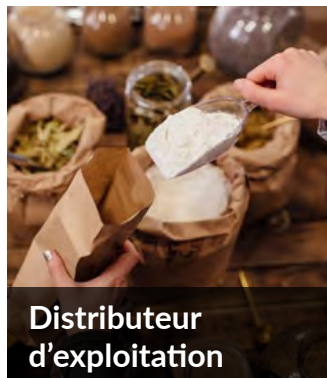
Une solution taillée sur mesure, précise pour chaque étape de la chaîne de valorisation



**Directement les meilleures farines :**  
Grâce à l'effet de l'oxygène de l'air aspiré, la farine assure le plus haut rendement volumétrique des pâtisseries.



**Le complément parfait :**  
La construction modulaire offre de nombreuses possibilités pour une intégration complète dans des installations existantes



**Qu'il s'agisse de 5 ou de 500 kg :**  
Le Mulhomat mout également des petites quantités sans perte, avec un rendement en farine de 100 %.



Avec le Multicutter ou le Multicrusher de Treffler, des **produits formant des ponts**, tels que des herbes & épices, sont prédécoupés et ensuite moulus.

## Nos clients satisfaits



**cibaria**  
BioVollkornBäckerei



## Testé par des professionnels

Parmi plusieurs prestataires, le centre de recherches fédéral pour l'alimentation et les denrées alimentaires, l'institut MRI Max Rubner et l'institut de traitement de céréales IGV se sont dévidés en faveur du Mulhomat. Une manipulation des plus aisées, les meilleurs résultats de mouture et un travail propre et hygiénique ont convaincu les responsables de l'institut d'acquiescer le Mulhomat. Il ne peut pas y avoir de distinction plus prestigieuse pour le Mulhomat. Les boulangers qui moulent avec le Mulhomat savent pourquoi leurs pâtisseries sont si délicieuses - car la qualité commence avec le broyage !



**STECOMAT SARL**

Importateur depuis 2003

ZAC de la Roubiague 47390 Layrac

Tél : 0553 980 110 - [www.facebook.com/stecomat](http://www.facebook.com/stecomat)

[ejansingh@stecomat.com](mailto:ejansingh@stecomat.com) - [www.stecomat.com](http://www.stecomat.com)

Vers la vidéo  
du produit !

