



**Konditionierte
Trockenschrotung.**
Ideale Malz Vorbereitung
für beste Spelzenbe-
schaffenheit.

Gleichmässige Wasserzugabe. Konstantes und hohes Spelzenvolumen.

Das präzise Konditioniersystem mit Trockenvermahlung liefert die Basis für höchste Ausbeuten und Läutergeschwindigkeiten. Die gleichmässige Zugabe von Wasser verbessert die Ausmahlung des Mehlkörpers und vergrössert das Spelzenvolumen. Der Condimat™ BBFB erlaubt, eingesetzt vor der konditionierten Trockenschrotung, hohe Läutergeschwindigkeiten.

Höheres Spelzenvolumen.

Der Flüssigkeitsmengenregler MOZG regelt die exakte Wassermenge für die Konditionierung. In Kombination mit einer Waage oder einem Flow-balancer kann die Wassermenge dynamisch dem Produktstrom gleichgeschaltet werden und passt sich Schwankungen an. Der Condimat sorgt für eine schnelle und homogene Wasseraufnahme sowie für eine perfekte Durchmischung von Wasser und Malz. In Kombination mit dem Maltomat III führt dies zu einem perfekten Schrotergebnis und einem höheren Spelzenvolumen. Dies führt zu einer schnelleren Läuterung und einer höheren Sudhausausbeute.

Schnelle und optimale Wasserverteilung.

Für die Durchmischung von Wasser und Malz mit dem Condimat können bis zu 6% Wasser dazugegeben werden. Durch seine Mischpaddel mit Selbstreinigungseffekt ist der Condimat äusserst anwenderfreundlich. Die exakte Einstellung der Wassermenge mit einem Durchflussmesser garantiert eine dem Produktstrom angepasste Wasserdosierung und eine optimale Feuchtigkeitsverteilung.



Vorteile.

Höheres Spelzenvolumen durch gleichmässige Wasseraufnahme und dreistufige Vermahlung.

Schnelle und **optimale Wasserverteilung.**

Exakte Wasserdosierung dynamisch angepasst an den aktuellen Produktfluss.

Flexibles System für **hohe Ausbeuten.**

Optimale Feuchtigkeitsverteilung. Für einen optimierten Schrotprozess.

Flexibles System für hohe Ausbeuten.

Mit der konditionierten Trockenschrotung verfügen Brauereien und Destillieren über ein bewährtes System, das flexibel in der Anwendung und den Ausgestaltungsmöglichkeiten ist. Die Anwendungen reichen von einfacher Konditionierung und Vermahlung bis hin zur Spelzentrennung mit Stärkerückgewinnung.

Die konditionierte Trockenschrotung ist sehr flexibel in den Anwendungen, um den individuellen Bedürfnissen in Brauereien und Destillieren gerecht zu werden.

Systemübersicht

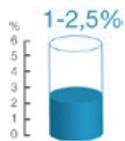
Mengenerfassung Waage / Flowbalancer

Wasserdosierung MOZG

Konditionierung Condimat™

Vermahlung Maltomat™ III

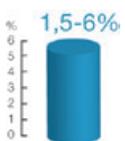
Konstante Wassermenge



mit Durchflussdetektion



Durchsatzgeregelte
Wassermenge



Bühler GmbH

DE-92339 Beilngries
Deutschland

T +49 8461 701 0
F +49 8461 701 133

buhlergroup.com/mb
grain-quality-supply@buhlergroup.com

Flyer Konditionierung de 01/18 ZACC