

DIE ZENTROFAN-MÜHLE

Was ist so besonders an der Zentrofan-Mühle?

➔ Erhalt aller Nährstoffe: das Getreide wird nicht zerrieben und gequetscht, sondern durch einen ständig zirkulierenden Luftstrom am stehenden Naturmahlstein aus Basalt-Lava abgeschliffen.

➔ Vitaminschonende Verarbeitung: Durch den zirkulierenden Luftstrom wird das Mahlgut bereits während des Mahlvorgangs ständig gekühlt und die Vitamine gehen nicht durch Reibungshitze verloren.

➔ Natürliche Konservierung: Während des Mahlvorgangs wird dem Mahlgut seine natürliche Feuchtigkeit entzogen und das Mehl ist lange haltbar.

➔ Feinstes Vollkornmehl: Das Vollkornmehl aus der Zentrofan-Mühle ist in seiner Feinheit unübertroffen. Es ist zur Herstellung aller Art von Back- und Teigwaren wie Kuchen, Nudeln, Gebäck, Pizza, Brot und vielem mehr geeignet.

➔ Auch in der Natur erweist sich die spiralförmige Bewegungskraft als Reinigungs- und Veredelungsprinzip. Vergl. Funktionsweise.

Funktionsweise

➔ Das Korn wird über den Trichter in den Mittelpunkt der Zentrofan-Mühle geleitet.

➔ Hier nimmt ein Luftstrom das Korn auf und bläst es an den Innenrand des stehenden Naturmahlsteins aus Basalt-Lava.

➔ Durch Schleifen am Naturmahlstein löst sich das Korn in feinste Mehlteilchen auf.

➔ Der ständig spiralförmig kreisende Luftstrom nimmt den feinen Mehlstaub auf und transportiert diesen zum Mehlauswurf.

➔ Im Auffangbehälter trennt sich das Luft-Mehlgemisch. Die Luft entweicht aus dem Filter und das Mehl sackt in den Auffangbehälter ab.

➔ Das restliche Korn wird weiterhin am Mahlstein entlang geschliffen, bis sich auch dieser Rest in feinste Mehlteilchen aufgelöst hat und vom Luftstrom erfasst wird.

➔ Geeignet für alle nicht ölhaltigen Körner wie z.B. Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Hirse, Buchweizen, etc.

➔ Durch diese besondere Mahltechnik können Sie hochwertiges Vollkornmehl herstellen. Zur Weiterverarbeitung zu Back- und Teigwaren oder auch Feingebäck.

BITTE WENDEN →