

# Brabender® Quadrumat® Junior

## Neue Walzenmühle für eine benutzerfreundliche Herstellung von Mehlproben



### Wofür wird die Mühle verwendet?

Die Brabender® **Quadrumat® Junior** ist eine universelle Labor-Walzenmühle mit integrierter Trennungs- und Aspirationsvorrichtung für Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste und Reis.

### Wie sieht das Ergebnis aus?

In einem Schritt werden in einem mehrstufigen Mahlvorgang Mehlproben hergestellt, die in puncto Aschegehalt, Ausbeute und Backfähigkeit industriell hergestelltem Mehl nahezu gleichkommen. Diese können für spätere Analysen zum Beispiel Standardtests mit Farinograph®, Extensograph®, Amylograph®, Alveograph® oder Fallzahl verwendet werden.

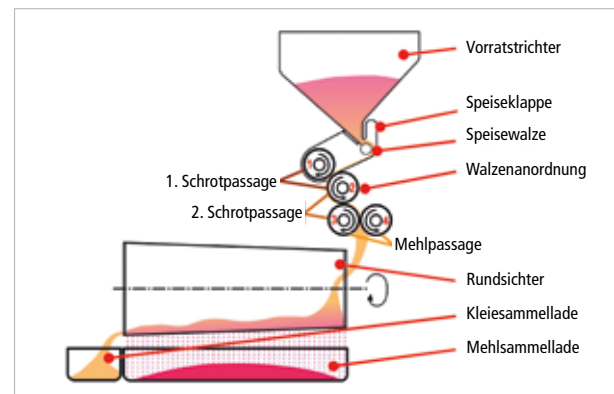
### Welches Zubehör ist verfügbar?

- Brabender® Kleieschleuder: Trennt behutsam anhaftende Mehlpartikel von der Kleie. Die mit der **Quadrumat® Junior** erzielte Mehlausbeute wird damit um ca. 10 % erhöht.
- Spezielles 150 µm Sieb zur Herstellung von Mehlen, die der Alveograph®-Standardmethode entsprechen.
- Spezielle Version zur Vermahlung von Durumweizen zu Grieß (Sichter, Walzen und Mahlpalt weichen von der Standardversion ab)



### Wie funktioniert es?

- Die Mühle wird mit Getreide beschickt
- Das Getreide fällt durch die verstellbare Dosieröffnung über der Zuführungswalze
- Das Getreide durchläuft insgesamt drei Mahlvorgänge, wobei der Mahlpalt jedes Mal verringert wird. Das zweite Walzenpaar des vorangehenden Durchlaufs ist immer das erste Walzenpaar im folgenden Durchlauf.
- Das fertige Produkt fällt in den Rundsichter
- Das gesiebte Mehl fällt in die Mehlschublade unter dem Rundsichter. Die Kleie sammelt sich in der Kleieschublade unter dem Sichterlass



### Welche Verbesserungen gibt es im Vergleich zum Vorgängermodell?

Die neue Version der Mühle bietet eine erleichterte Handhabung:

- Robustes Gehäuse
- Reinigungsfreundliches Design: Gehäuse kann geöffnet werden, was den Zugang zum Geräteinneren erleichtert, Rundsichter kann einfach entnommen werden
- Größere Schubladen für Mehl und Kleie
- Entspricht aktuellen Sicherheitsstandards (inkl. ATEX)
- Geringerer Lärmpegel

### Wo liegen die Vorteile?

- Realistische Simulation des Produktionsverfahrens
- Leichte Reproduzierbarkeit der Testergebnisse
- Quasi produktionsgleiche Ausbeute und Qualität von Mehl und Aschegehalt in einem einzigen Verfahren
- Maximale Trennung von Getreide und Kleie
- Keine Aufspaltung der Kleie
- Keine Nachregulierung erforderlich, wenn nachfolgend eine andere Art von Getreide oder einem Getreide mit anderem Feuchtigkeitsgrad verwendet wird.