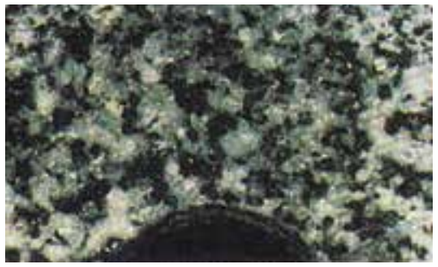
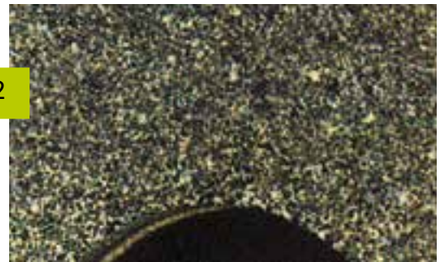
HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Kraftvoll & leistungsstark

GETREIDEMÜHLEN





Getreide-mühlen von HÄUSSLER

Vom Korn zum Mehl

Getreide und Getreideprodukte sind die wichtigste Nahrungsgrundlage der Menschen. Doch nicht nur die komplexen Kohlenhydrate und das pflanzliche Eiweiß machen Getreide so wertvoll. Zahlreiche Vitamine, Mineralstoffe, Pflanzenstoffe und besonders die Faserstoffe fördern die Gesundheit und beugen den modernen Zivilisationskrankheiten vor.
Gerade in Zeiten, in denen unser Essen von Fast-Food und Industrienahrung geprägt ist, besinnen sich viele wieder auf eine vollwertige, ausgewogene Ernährung. Frisches Vollkornmehl, schonend und wollig-weich ausgemahlen, ist die Grundlage für lockeres Brot und Gebäck.

Voraussetzung für hochwertiges Vollkornmehl ist der Einsatz einer guten Getreidemühle mit einem Steinmahlwerk. Durch das Zusammenspiel der horizontalen Mahlsteine werden die Körner bei niedriger Drehzahl nährstoffschonend geschält und sehr fein gemahlen. Alle HÄUSSLER-Mühlen arbeiten nach diesem Prinzip und garantieren Ihnen eine optimale Mehlqualität.

Steinkunde

In allen HÄUSSLER-Mühlen bis zu einer Steingröße von 50 cm wird ein porzellangebundener Korundstein verwendet. Korund (der härteste Stein nach dem Diamant) wird mit Keramik vermischt, gepresst und bei hohen Temperaturen gebrannt. Er besteht somit aus reinen mineralischen Bestandteilen, ohne jegliche synthetische Zusätze. Die Steine sind ausgesprochen hart, langlebig und unempfindlich.

Ab der Mühlengröße HM 70 N werden bei HÄUSSLER Naxossteine eingebaut. Diese bestehen aus Korund, Schmirgel und Magnesit. Durch die scharfe Mahlfläche haben die Steine eine hohe Mahlleistung und vermahlen die Körner zu körnig-feinem Vollkornmehl. Der Stein ist unempfindlich, langlebig und selbstschärfend, ein Nachschlagen der Steine ist nicht erforderlich.

Gewerbeserie HM

HÄUSSLER-Gewerbemühlen der HM-Serie werden in einer Kombination aus Edelstahl und Holz gefertigt. Neben dem ansprechenden Design hat diese Bauart wesentliche Vorteile:
Durch die selbsttragende Rohrrahmenkonstruktion und das geringe Gewicht ist das Tragegestell extrem stabil und verwindungsfrei.
Das Mühlengehäuse sowie die Siebmaschine sind aus Zirbelkieferholz gefertigt. Dies hat den Vorteil, daß sich kein Schwitzwasser bildet und eine Schimmelbildung weitgehendst vermieden wird. Zudem wirkt das aromatisch nach Harz duftende Zirbelkieferholz nachweislich Schädlingsabweisend. Es ist außen mit einem Naturlack versehen und leicht zu pflegen.

Die Mahlsteine sind gut sichtbar hinter Glas. So wird die Mühle auch im Kundenbereich zu einem echten Blickpunkt.

Mit der patentierten, elektrischen Dosiereinrichtung lässt sich die Zulaufmenge der Körner optimal regulieren. Der vorgeschaltete Naturmagnet sondert eventuelle Eisenteile ab.

Durch die niedrige Drehzahl der Mahlsteine wird das Getreide nährstoffschonend zu einem wollig-weichen Vollkornmehl gemahlen und eine Erwärmung des Mahlgutes wird minimiert. Der Feinheitsgrad des Mehles kann mittels eines Handrads stufenlos eingestellt werden. Eine nachträgliche Aufrüstung der Mühlen mit einer Mehlsiebmaschine ist jederzeit möglich.

Die Bedienung und die Wartung der HÄUSSLER-Mühlen sind einfach und ohne großen Zeitaufwand. Die Mühlen der HM-Serie sind für den Dauereinsatz konzipiert und durch den hohen Qualitätsstandard ein langlebiges Investitionsgut.

Schonendes Mahlprinzip der Wassermühlen

HÄUSSLER-Getreidemühlen arbeiten mit einem hochwertigen Steinmahlwerk aus Keramik und Korund. Der Stein ist sehr hart und dadurch nahezu verschleißfrei und selbstschärfend.
Die Besonderheit des Steinmahlwerkes liegt darin, daß das Korn nicht geschnitten oder gehackt wird, sondern langsam und schonend bei niedriger Drehzahl zerrieben wird. Als Ergebnis erhalten Sie ein feines Vollkornmehl mit allen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffen, die im Getreide enthalten sind. Bestens geeignet zum Backen luftig-lockerer Backwaren.
Es können alle Getreidearten gemahlen werden: Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen (auch in Schale) und bedingt auch ölhaltige Saaten.

Einstellung Feinheitsgrad

Bestimmen Sie den Feinheitsgrad, von feinem Mehl bis zu grobem Schrot.

Auslauf-Regelung per Handschieber

Jede Mühle hat mehrere Auslaufstutzen, die einfach über Handschieber bedient werden können.

Elektrische Dosiereinrichtung

Mit der patentierten, elektrischen Dosiereinrichtung läßt sich die Körnerzufuhr stufenlos regulieren.

Optional mit Siebmaschine

Siebeinrichtung mit drei verschiedenen Sieben, die das Trennen von Mehl, Grieß und Kleie ermöglichen.

Optional mit Untergestell

Das optional erhältliche Untergestell erhöht Ihre Mühle um 50 cm.

HM-Serie

Die Mühlen der HM-Serie gibt es mit einem Steindurchmesser von 30 bis 70 cm.
Egal, ob Sie Ihr Getreide selber weiterverarbeiten wollen oder ob Sie Ihren Kunden frisches Vollkornmehl anbieten möchten, die HM-Serie bietet die passende Mühle für jeden Bedarf.

Die Mühlen können jederzeit mit einer Mehlsiebmaschine kombiniert werden. Alle dafür notwendigen Anschlüsse sind vorbereitet.

Vorteile der HM-Serie:

- Porzellangebundenes Steinmahlwerk HM 30 P, HM 40 P und HM 50 P
- Patentierte, elektrische Dosiereinrichtung
- Stufenlose Einstellung des Feinheitsgrades
- Auslaufregelung per Handschieber
- Optional mit Untergestell
- Elektrischer Anschluss für Mehlsiebmaschine, daher jederzeit nachträglich erweiterbar

Die Mühlen der HM-Serie im Überblick

	HM 30 P	HM 40 P	HM 50 P
Steindurchmesser	30 cm	40 cm	50 cm
Leistung Feinschrot ca.	20 kg/h	30 kg/h	70 kg/h
Maße B x T x H	70 x 80 x 98 cm	80 x 88 x 115 cm	89 x 100 x 129 cm
Gewicht	74 kg	118 kg	184 kg
Trichterinhalt	15 kg	38 kg	64 kg
Motor	1,1 kW / 400 V	2,2 kW / 400 V	3,6 kW / 400 V
Steinumdrehungen/min.	380	350	300

In unterschiedlichen Größen erhältlich:

HM 30 P

HM 40 P

HM 50 P

HM-Kombi Getreidemühle mit Mehlsiebmaschine

Die Mehlsiebmaschine trennt frischgemahlenes Vollkornmehl in 3 Sektionen je nach Siebauswahl in verschiedene Feinmehle, Grieß und Kleie.
Die Mehlsiebmaschine kann jederzeit zu- oder abgeschaltet werden.

HM-Kombi Getreidemühle mit Mehlsiebmaschine

	HM 30 P-Kombi	HM 40 P-Kombi	HM 50 P-Kombi
Maße Mehlsiebmaschine B x T x H	158 x 59 x 80 cm	174 x 69 x 86 cm	200 x 74 x 87 cm
Gewicht Mehlsiebmaschine	85 kg	114 kg	130 kg
Motor Mehlsiebmaschine	0,37 kW / 400 V	0,37 kW / 400 V	0,37 kW / 400 V
Inhalt je Mehlbox	13 kg	18 kg	27 kg
Maße über alles B x T x H	165 x 80 x 142 cm	189 x 88 x 161 cm	213 x 100 x 169 cm
Gesamtgewicht Siebmühle	159 kg	232 kg	314 kg

HM 70 N

Ab der HM 70 N ist ein Naxosstein eingebaut. Dieser garantiert auch bei hoher Stundenleistung ein schonendes Mahlen des Getreides.

Technische Daten HM 70 N

	HM 70 N
Steindurchmesser	70 cm
Leistung Feinschrot ca.	100 kg/h
Maße B x T x H	122 x 135 x 185 cm
Gewicht	528 kg
Trichterinhalt	150 kg
Motor	5,5 kW/ 400 V
Steinumdrehungen/min.	250

Größere Mühlen

Weiter führen wir im Angebot:

	WM 1000 Kombi	WM 1200 Kombi	WM 1500 Kombi
Steindurchmesser	100 cm	120 cm	150 cm
Leistung Feinschrot ca.	140 kg/h	180 kg/h	320 kg/h

Podest & Leiter hinten oder seitlich anbaubar

Die Siebmaschine trennt Mehl, Grieß und Kleie

Höhen-verstellbare Auflage für Mehltüten

Serienmäßig stehen 6 Siebe mit unterschiedlicher Maschenweite zur Verfügung

Arbeitsgerechte Bedienung

HM 70 N-Kombi

	HM 70 N-Kombi
Maße Mehlsiebmaschine B x T x H	275 x 85 x 128 cm
Gewicht Mehlsiebmaschine	129 kg
Motor Mehlsiebmaschine	0,75 kW / 400 V
Inhalt Mehlbox	85 kg
Maße über alles B x T x H	325 x 135 x 268 cm
Gesamtgewicht Siebmühle	786 kg

Ideal für Kleingewerbe, Gastronomie und Haushalt

Außer für den Haushalt finden unsere Mühlen Anwendung:

- In Hotelküchen
- Auf Frühstückbuffets
- In Bioläden
- In Reformhäusern

Getreidemühle TINA

Aus geschliffenem, geöltem Erleholz in schlichtem, zeitlosen Design.
Leistung ca. 6 kg Feinmehl in der Stunde, bei gröberer Einstellung die mehrfache Menge.

Getreidemühle TINA	
Steindurchmesser	90 mm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20 x 22 x 30 cm
Gewicht	6,3 kg
Trichterinhalt	600 g
Industriemotor	230 V / 0,36 kW
Steinumdrehungen/min.	1300

Getreidemühle ROSI

Aus hochwertigem Zirbelkieferholz gefertigt, welches außen mit Naturlack behandelt ist. Stundenleistung von ca. 6 kg feinem Mehl, der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt.

Getreidemühle ROSI	
Steindurchmesser	90 mm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	20,5 x 25,5 x 32 cm
Gewicht	6,7 kg
Trichterinhalt	1000 g
Industriemotor	230 V / 0,36 kW
Steinumdrehungen/min.	1300

Getreidemühle ERICA

Eine im typischen Mühlenstil gebaute klassische Getreidemühle. Leistung bis zu 10 kg feinstes Mehl in der Stunde. An gröberem Schrot schafft sie die mehrfache Menge. Ihr Gehäuse in Zirbenholz duftet herrlich nach Kiefer und hat milbenabweisende Eigenschaften. Öffnen lässt sie sich durch einfaches Abdrehen des Trichters, an dem auch der Feinheitsgrad eingestellt wird. Eine integrierte Kindersicherung verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer.

Die im Trichter befindliche Zirbelholzschüssel ist im Lieferumfang enthalten.

Getreidemühle ERICA	
Steindurchmesser	100 mm
Leistung Feinschrot	6 - 10 kg/h
Maße B x T x H	24 x 28 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Trichterinhalt	1500 g
Industriemotor	230 V / 0,36 kW
Steinumdrehungen/min.	1300

HÄUSSLER-Getreidekunde

Weizen
Weizen ist weltweit das bedeutendste Getreide und wird fast ausschließlich als Brotgetreide angebaut. Er ist ein Alleskönner und eignet sich gut zur Herstellung aller Arten von Backwaren.

Dinkel
Dinkel gehört zur Familie der Süßgräser wie auch Weizen, Einkorn und Emmer. Er ist sehr kleberstark und hat hervorragende Backeigenschaften. Man sagt dem Dinkel nach, dass er den Stoffwechsel anregt, die natürlichen Abwehrkräfte stärkt und für eine Entgiftung des Körpers sorgt.

Roggen
Roggen ist ein ausgesprochenes Brotgetreide. Er wird bis zu 20 % den Mischbroten zugegeben, dadurch hält das Brot länger frisch.

Hafer
Hafer spielt beim Backen eine eher untergeordnete Rolle, da er wenig Kleberanteile aufweist. Hafer ist sehr gesund und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Bei der Brotherstellung kann bis zu 30 % Hafer der Mehlmenge beigemischt werden.

Kamut
Auch Kamut (übersetzt „Seele der Erde“) ist eine Urform des Weizens, jedoch besonders nährstoffreich. Er besitzt ähnliche Eigenschaften wie der Dinkel und kann anstelle von Weizen oder Dinkel verwendet werden.

Emmer
Emmer ist mit dem Hartweizen verwandt und ergibt kräftiges Mehl. Er eignet sich gut zur Herstellung von Nudeln und zur Beimischung zum Brotmehl.

Einkorn
Einkorn hat einen nußartigen Geschmack, ergibt ein feines gelbes Mehl und ist besonders für Feingebäck und wegen seiner heilsamen Eigenschaften auch für Schonkost zu empfehlen. Er verleiht dem Körper allgemein Schutz und Stärke. Zum Backen empfiehlt sich aufgrund des starken Klebergehaltes eine Beimischung von anderem Brotgetreide wie z.B. Dinkel, Kamut oder Emmer.

Kombimühle PAULA

Mahlen und Flocken in einem Gerät bei geringem Platzbedarf. Mit dem zusätzlichen Motor für das Quetschwerk kann – nacheinander oder gleichzeitig - in der Stunde bis zu 6 kg feinstes Mehl gemahlen und 4 kg Vollkornflocken gequetscht werden.

Das Flockwerk aus Edelstahl lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist aus Zirbelkieferholz, mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend.

Kombimühle PAULA	
Steindurchmesser	90 mm
Leistung Feinschrot	4 - 6 kg/h
Maße B x T x H	31 x 24,5 x 33,5 cm
Gewicht	10,2 kg
Trichterinhalt	1000 g
Industriemotor	230 V / 0,36 kW
Steinumdrehungen/min.	1300

Flockenquetsche	
Quetschleistung	80 g/min.
Trichterfüllmenge	120 g
Industriemotor	230 V / 0,24 kW

Flocker FELIX

Quetschleistung bis zu 80 g Getreide pro Minute – ideal auch für das Frühstücksbuffet in Hotel und Gastronomie. Das Flockwerk kann einfach herausgenommen und unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Flocker FELIX	
Maße B x T x H	15,5 x 24,5 x 26 cm
Gewicht	4,5 kg
Quetschleistung	80 g/min.
Trichterfüllmenge	250 g
Industriemotor	230 V, 0,24 kW

Getreidemühle MOLLY

Leistungsstarke Mühle mit einer Mahlleistung von bis zu 20 kg feinem Mehl in der Stunde. Dank des starken Industriemotors und der Verwendung von hochwertigem, schädlingsabweisendem Ziebelkieferholz ist diese Mühle ein absolut robustes Qualitätsgerät. Ideal für Mühlenläden, Reformhäuser, Bioläden...

Getreidemühle MOLLY	
Steindurchmesser	150 mm
Leistung Feinschrot	15 - 20 kg/h
Maße B x T x H	31 x 37 x 55 cm
Gewicht	22,4 kg
Trichterinhalt	3000 g
Industriemotor	230 V / 0,9 kW
Steinumdrehungen/min.	890

Getreidemühle und Mehlsiebmaschine MOLLY-Kombi

Die Siebmühle Molly-Kombi ist die perfekte Kombination aus der Getreidemühle MOLLY und einer leistungsstarken Siebmaschine. So mahlt die Molly-Kombi bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde (auf Wunsch auch ohne auszusieben) und trennt das Gemahlene sofort in Mehl, Grieß und Kleie. Mit einem Handgriff erhalten Sie die getrennten, sortierten Mahlprodukte, ideal zur schnellen Weiterverarbeitung. Inklusive zweitem Satz Siebe.

Getreidemühle MOLLY-Kombi	
Steindurchmesser	150 mm
Leistung Feinschrot	15 - 20 kg/h
Maße B x T x H	104,5 x 40 x 89 cm
Gewicht	46 kg
Trichterinhalt	3000 g
Industriemotor	230 V / 0,9 kW
Steinumdrehungen/min.	890
Inhalt Mehl pro Mehlbox ca.	3 kg

Innenleben der Molly-Kombi

Dinkelschälmaschine

Unser Dinkelschäl- und Veredelungscenter arbeitet auf dem seit Jahren bewährten Reibe-Schäl-Prinzip. Eine Ausbeute von 90-95% und eine Keimfähigkeit zwischen 80% und 90% beweisen die schonende Arbeitsweise dieses Dinkelschälers.
Alle Motoren sind mit einem Frequenzumformer ausgestattet, um eine optimale Einstellung, je nach Beschaffenheit des Dinkels zu erreichen. Ein starker Magnet sondert alle Eisenteile ab.
Vom Aspirationsgebläse kann der Dinkelspelz bis 20 m transportiert werden. Die Luftmenge ist regulierbar. Das Taumelsieb ist mit einem Edelstahlnetz (V2A) bespannt. Die geschälte Reinware wird auf Grund ihres spezifischen Gewichtes an die Außenseite des Taumelsiebes geleitet, wo sie durch einen manuell verstellbaren Schieber abläuft.
Der staubdichte Schaltschrank entspricht den VDE-Richtlinien und ist im Dinkelschäler integriert. Der Dinkelschäler läuft nahezu wartungfrei mit Ausnahme der üblichen Reinigungsarbeiten.

Dinkelschälmaschine	
Leistung/Rohware	1300 - 1500 kg/h
Abmessungen L x B x H	180 x 160 x 205 cm
Gewicht	550 kg

Getreidequetsche Q150

Der Futterwert von Getreide übertrifft bei weitem seinen Marktwert. Sinkende Getreidepreise und die Möglichkeit, ständig individuelles Kraftfutter aus kontrollierbaren Komponenten herzustellen, sprechen für die Anschaffung einer eigenen Quetsche oder Mischanlage.

Die Getreidequetsche ist für sämtliche Getreidearten sowie für Erbsen, Bohnen und Raps geeignet.
Mit dieser robusten Quetsche kann die Flockendichte stufenlos durch Verschieben der beiden Stahlwalzen eingestellt werden.
Sie eignet sich besonders für Vermarkter, Müller, Pferdehalter etc.
Wahlweise mit Standfuß oder Flockenauffangbehälter aus Edelstahl.

Getreidequetsche	
Quetschleistung ca.	150 kg/h
Motor	230 V oder 400 V
Gewicht	40 kg

Unsere Qualität - Ihre Garantie!

HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Unser Service für Sie:

- Planung und persönliche Beratung durch unser Fachpersonal
- Unverbindliche Vorführung der Getreidemühlen in unserer Ausstellung
- Werksgarantie
- Werkseigener Kundendienst
- Zuverlässige Kundenbetreuung - auch nach dem Kauf
- Vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Deshalb ein Mühle von HÄUSSLER!

- Rund 30 Jahre Erfahrung im Mühlenbau
- Laufende Qualitätskontrollen
- Modernste, stromsparende Technik
- Verwendung hochwertigster Materialien
- Lange Lebensdauer durch robuste Bauweise

HÄUSSLER

SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGKNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0
Telefax 0 73 71/93 77-40

www.Backdorf.de
info@Backdorf.de

Und so finden Sie uns:

Ihr Navigationssystem findet uns unter
88499 Heiligkreuztal Zentrum

Alle in diesem Prospekt gemachten Angaben sind ca.-Werte. Technische Änderungen vorbehalten.

Me 01 10 / 1000