

Schrotmühle
Smartgrist.
LEFA

Innovations for a **better world.**

Die ideale Schrotmühle für kleine Brauereien. Einfache Integration in Ihre Anlage.

Die Vierwalzen-Schrotmühle Smartgrist LEFA von Bühler mahlt Malz und Gerste in zwei Passagen zu Spelzen, Schrot und Mehl. Die Erhaltung der Spelzen sowie die präzise Ausmahlung mit einer Vierwalzen-Schrotmühle führen gegenüber Zweiwalzen-Schrotmühlen zu verkürzten Läuterzeiten und höheren Sudhausausbeuten.

Die Bedienung der Smartgrist ist sehr einfach und intuitiv. Der Mahlpalt lässt sich individuell und rasch anpassen und wird klar angezeigt. Die optimale Produktspeisung wird durch die präzise Speisespalteinstellung geregelt.

Vielseitig im Einsatz.

Die Vierwalzen-Malzschrotmühle eignet sich für den Einbau in industriellen Anlagen, auch dank der Druckstoßfestigkeit bis 0.5 bar. Die Edelstahlkonstruktion ist die ideale Erweiterung für Ihr Sudhaus und die perfekte Mühle für indirektes Einmaischen. Dank der speziell gehärteten Titanwalzen vermahlt die Smartgrist sowohl Malz als auch Gerste.

Hohe Betriebssicherheit.

Die Malzschrotmühle Smartgrist LEFA ist mit einem optionalen Dauermagneten in der Speiseklappe ausgerüstet, der Metallteile zurückhält. Das Walzenpaket ist federbelastet, damit sich der Mahlpalt zum Beispiel beim Durchgang eines Steines öffnen kann. Außerdem ist die Maschine sehr wartungsarm.

Vorteile.

- Vielseitig im Einsatz
- Hohe Betriebssicherheit
- Geringer Platzbedarf
- Schonende Vermahlung von Malz und Gerste
- Sicheres, druckstoßfestes Design



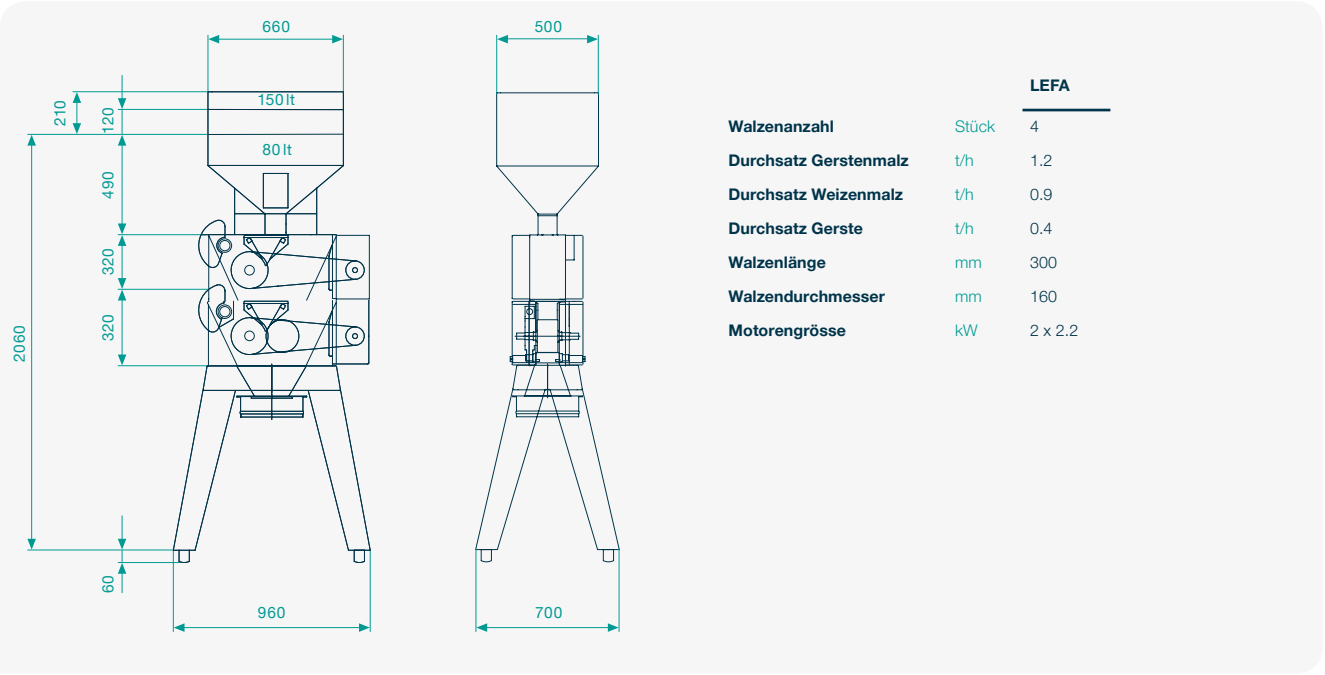
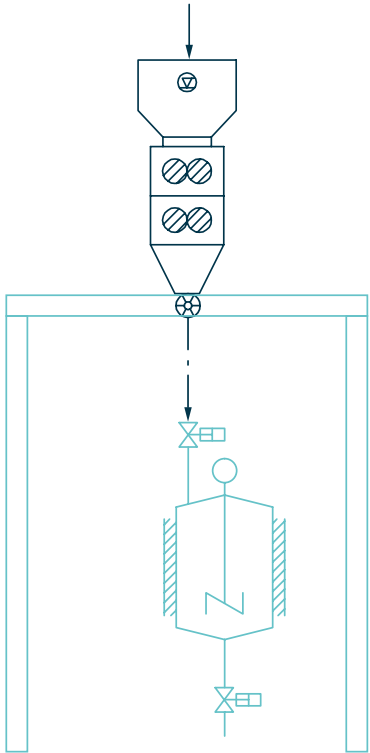
Günstiger Prozess mit geringem Platzbedarf. Die Mühle für direktes Einmaischen.

Geringer Platzbedarf.

Die Smartgrist LEFA eignet sich für direktes Einmaischen ohne Schrotbehälter für Sudgrößen bis zu 20 hl. Der Wegfall von Behälter und Transportelementen führt zu einem geringeren Platzbedarf und der Sauerstoffeintrag wird auf ein Minimum reduziert. Mit der Smartgrist ist auch indirektes Einmaischen für bis zu 40 hl je Sud möglich.

Optionen.

- Aufsatzbehälter für Erhöhung auf 80/150 Liter
- Maschinenrahmen mit Probenehmer für rasches Kontrollieren des Mahlprodukts



Bühler GmbH

92339 Beilngries
Deutschland

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

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

GQ_MF_LEFA_DE_14229_01