

# MAHLANLAGEN FÜR GEWÜRZE UND KRÄUTER

Maßgeschneiderte Anlagenlösungen zur schonenden Vermahlung  
verschiedener Gewürze, Kräuter und Aromastoffe.



# GEWÜRZ- UND KRÄUTERMAHLANLAGEN

Für JEHMLICH Gewürzmahlanlagen werden REKORD-Weitkammermühlen und REKORD-Feinprallmühlen in 4 Baugrößen sowie JEHMLICH Schneidmühlen und Hammermühlen eingesetzt.

Die Weitkammermühlen sind als Stiftmühlen besonders geeignet zur Vermahlung wärmeempfindlicher Gewürze mit hohen Ölgehalten. Schneidmühlen erlauben die definierte Zerkleinerung insbesondere faseriger Gewürze wie bspw. von Ingwer und Vanilleschoten. Hammermühlen eignen sich besonders zum Aufschluss sehr harter Aromaträger wie bspw. Kolanuss und Pomeranz.

Ein Dauerbetrieb über längere Zeiträume ist mit diesen Mühlen auch bei mahltechnisch eher schwierigen Gewürzsorten realisierbar. Die Rotor-Drehzahlen können so gewählt werden, dass trotz hoher Mahlfeinheit eine produkt schonende Mahlung mit optimalem Erhalt der ätherischen Öle erfolgt. Für die individuelle Auslegung der Gewürzmahlanlage sind die spezifischen Eigenschaften des Produktes ausschlaggebend. In den REKORD-Feinprallmühlen können flexibel je nach Anforderung Turborotoren, Riffelscheibenrotoren, Schlagstiftrotoren und Schlagnasenrotoren eingesetzt werden. Die optimalen Prozessparameter werden im JEHMLICH-Zerkleinerungstechnikum definiert.

Die Mahlanlagen werden schlüsselfertig mit den Modulen Mahlgutzuführung, Dosierung und Verriegelung, Vermahlung, Entstaubung, Filtertechnik, Produktübergabe an bestehende Systeme bzw. Absackung und Verriegelung, Steuerung und optional Mahlluftkühlung erstellt.

Typ	Feinprall- und Weitkammermühle REKORD	Schneidmühle CM 342	Hammermühle HM 142/342/672
Antriebsleistung	5 - 110 kW	5 - 37 kW	7,5 - 45 kW
Mahlelement	Rotorwahl je nach Anforderung; Wirkdurchmesser zwischen 224 - 630 mm	Je drei Schneidmesser an Rotor und Stator	zwischen 12 - 48 Hämmern; Ausführung schmal oder breit



Feinprallmühle REKORD mit Turborotor



## PRAXISBEISPIELE

Abgestimmt auf den Anwendungsfall erzielen JEHMLICH Gewürzmahllanlagen unterschiedliche Feinheiten und Durchsätze. Verschaffen Sie sich einen Überblick über mögliche Anwendungs- und Leistungsdaten bei Vermahlung ausgewählter Gewürze und Aromen.

### Vermahlung mit JEHMLICH REKORD-Mühlen

Gewürz/Aroma	Aufgabegut d90 [mm]	Endfeinheit d90 [ $\mu\text{m}$ ]	Kapazität REKORD 630 [kg/h]
Basilikum	60	100	700
Beifuß	40	200	300
Bockshornklee	4	600	2.200
Dill	30	100	900
Enzianwurzel	8	200	300
Hagebutte	5	190	500
Ingwer	10	300	300
Johanniskraut	2	400	900
Kardamom	20	350	500
Knoblauch	20	90	200
Kolanuss	15	280	700
Kümmel	5	350	700
Meerrettich	30	120	1.300
Muskatblüte	15	1.000	300
Muskatnuss	25	340	1.000
Nelke	15	800	400
Passionsblume	3	300	400
Pestwurz	10	500	500
Petersilie	45	100	500
Pfeffer, schwarz	4	350	400
Piment	7	450	1.000
Rosmarin	18	100	300
Senf, braun	2	900	1.900
Senf, gelb	2	175	700
Vanille	20	750	600
Zimt	5	200	400
Zitrusfaser	1	110	600
Zwiebel	25	295	700



## Vermahlung mit JEHMLICH Hammer- oder Schneidmühle

Gewürz/Aroma	Aufgabegut d90 [mm]	Endfeinheit d90 [mm]	Kapazität [kg/h] Hammermühle	Kapazität [kg/h] Schneidmühle
Kolanuss	40	3,5	3.000	-
Pomeranze	20	6	3.000	-
Vanille	200	4	-	300



v.l.n.r. Beifuß, Kardamom, Senf, Nelke

## OPTIONEN

Sprechen Sie uns zu Ihrer spezifischen Aufgabenstellung in der Gewürzvermahlung an. Für Ihre Produktionsziele erstellen wir maßgeschneiderte, energieeffiziente Anlagenlösungen mit hoher Verfügbarkeit und Flexibilität auch für zukünftige Markterfordernisse. Von uns können Sie Mühlen als Einzelkomponenten zur Integration in Ihre bestehende Technik und schlüsselfertige Komplettsysteme erhalten, die Ihre Produkte zuverlässig und nach den aktuellen Hygiene-, Ergonomie- und Sicherheitsstandards verarbeiten.

## KOMPLETTSERVICE

Optimieren Sie den Einsatz und die Wirtschaftlichkeit Ihrer Anlage mit unserem Service- und Wartungspaket. Wir gewährleisten die kurzfristige Verfügbarkeit von Original-Ersatzteilen für die Lebensdauer Ihrer Anlage.

Mahlversuche  
& Analyse

Projektplanung  
& Engineering

Fertigung  
& Installation

Schulung  
& Inbetriebnahme

Wartung  
& Service