

# MAHLANLAGEN FÜR **ZUCKER, SÜSSUNGSMITTEL UND SÜSSWAREN**



v.l.n.r. Zucker, Krokant, Bonbonmasse, Dattelsüße

Zucker aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr wird in unzähligen Lebensmitteln verarbeitet. Als kalorienarme Alternative finden Süßungsmittel wie Süßstoffe und Zuckeralkohole Einsatz.

Für die Anwendung der Rohstoffe in Zuckerwaren, Backwaren, Fruchtzubereitungen und weitere müssen diese jeweils spezifische Eigenschaften wie z.B. eine geeignete Partikelgröße erfüllen.

Mit JEHMLICH Zerkleinerungstechnik lassen sich Zucker, Süßungsmittel sowie daraus bestehende Süßwaren schonend auf die gewünschte Zielgröße für Ihren industriellen Bedarf herstellen.

## PRAXISBEISPIELE

Abgestimmt auf den Anwendungsfall erzielen JEHMLICH Mahlanlagen unterschiedliche Feinheiten und Durchsätze. Verschaffen Sie sich einen Überblick über mögliche Anwendungs- und Leistungsdaten bei der Vermahlung von Zucker und alternativen Süßungsmitteln.

Anwendung	Aufgabegut d90 [mm]	Endfeinheit d90 [µm]	Kapazität [kg/h]
Allulose	150	1.400	1.000
Dattelsüße	40	230	900
Isomalt	2	400	1.400
Laktose	10	200	2.100
Maltodextrin	0,4	40	700
Mannitol	100	320	1.400
Rohrzucker	1	15-100	5.000
Sorbitol	2	220	1.800
Tagatose	0,8	30	600
Zucker, braun	1	15-100	5.000
Zucker, weiß	0,9	15-100	5.000

Neben der Vermahlung der Rohstoffe bietet sich unsere Technik auch bei der Herstellung von Süßwaren oder zur Aufbereitung von Rework an.

Anwendung	Aufgabegut d90 [mm]	Endfeinheit d90 [µm]	Kapazität [kg/h]
Bonbons - Rework	20	1.700	2.000
Bonbongrundmasse	200	1.800	1.000
Kakao-Zucker-Mischung	0,8	15	600
Karamell	300	6.000	1.000
Karamellbonbons - Rework	20	550	1.500
Krokant	300	4.000	450
Protein-Zucker-Mischung	150	30	700

## SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNGEN – INDIVIDUELL AUSGELEGT

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 voll integrierte Komplettsysteme erhalten, die Ihre Produkte zuverlässig und nach den aktuellen Hygiene-, Ergonomie- und Sicherheitsstandards verarbeiten.

Sprechen Sie uns zu Ihrer spezifischen Aufgabestellung an. Unsere Anlagen legen wir auf Basis langjähriger Produkterfahrungen und mit bestätigenden Versuchen in unserem modernen Anwendungstechnikum aus.

Mahlversuche  
& Analyse

Projektplanung  
& Engineering

Fertigung  
& Installation

Schulung  
& Inbetriebnahme

Wartung  
& Service

Stand: Januar 2023