

Mehl-Containersystem

*Von der Mühle in die Teigschüssel –
einfach, sauber und rezeptgetreu*



Das Mehl-Containersystem Gusto Flex. Komfortables und sauberes Mehlhandling.



Die Meyerhans Mühlen AG bieten ihren Kunden ein neues, innovatives Containersystem für ein effizientes, sauberes und rezeptgetreues Bereitstellen von Basismehlen und individuellen Mehlmischungen.

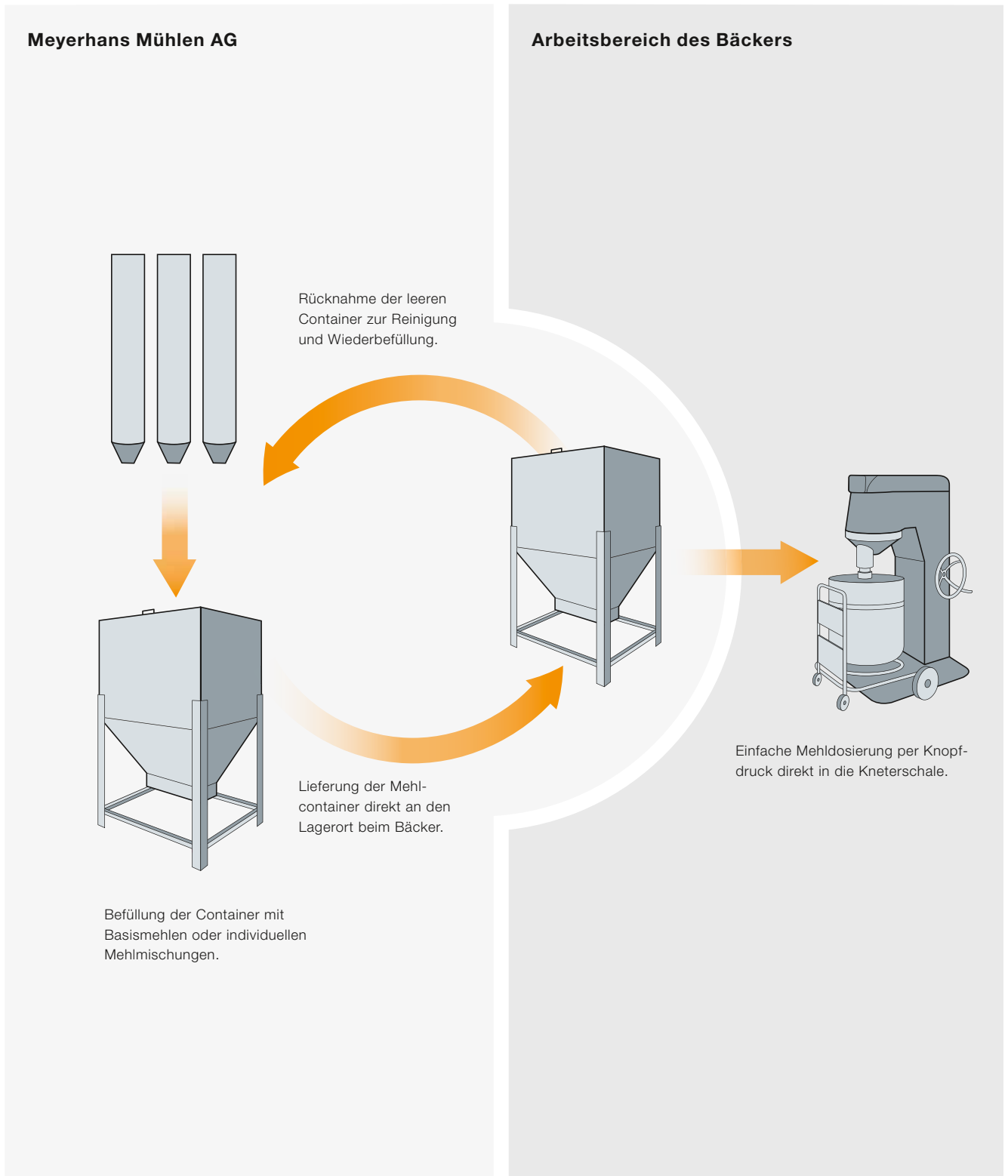
Die Mehle werden in hygienischen 1800-Liter-Containern aus Edelstahl beim Bäcker angeliefert. Das automatisierte Dosier- und Rezeptsystem sorgt für eine exakte, rezeptgetreue und staubarme Dosierung – bereit für die Verarbeitung in der Kneterschale.

Das neue Containersystem verbessert den Arbeitskomfort des Bäckers, erhöht die Produktivität und hilft massgeblich, den Arbeitsbereich sauber zu halten.

Die Vorteile

- einfaches Handling
- hohe Rezepttreue
- hoher Bedien- und Arbeitskomfort
- sauber und staubarm

Vom Müller zum Bäcker. Präzise und individuelle Bereitstellung.



Die Vorteile.

Einfach, sicher und effizient.



Das innovative Containersystem bedeutet für den Bäcker eine massive Verbesserung des Arbeitskomforts, der Hygiene und der Produktivität.

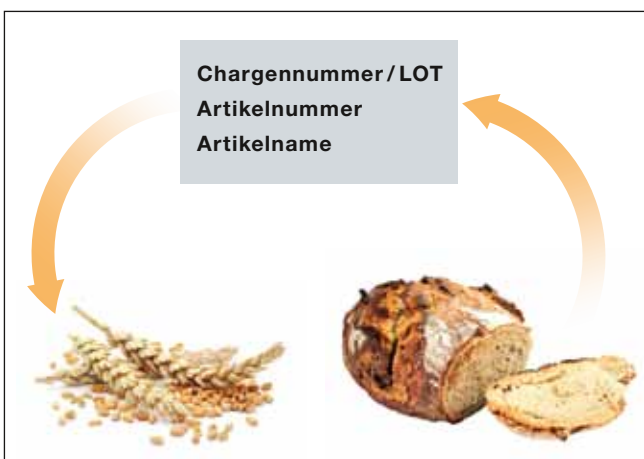
Hygienisch und effizient

- Edelstahl-Container für eine hygienische Lagerung des Mehls.
- Kein Entsorgen der leeren Mehlsäcke.
- Optimale Platzierung der Container für mehr Raum im Arbeitsbereich.
- Bereitstellen individueller Mehlmischungen für den Bäcker.
- Vereinfachte Logistik – durch Anlieferung und Rücknahme der Container im Austauschsystem.



Schonend und rezeptgetreu

- Das Heben und Tragen der schweren Mehlsäcke entfällt.
- Die Dosiersteuerung sorgt für rezeptgetreue und gleichbleibende Mehlmischungen.
- Die automatische Dosierung gibt dem Bäcker Zeit für andere Arbeiten.



Lückenlos rückverfolgbar

- Die klar gekennzeichneten Container und das Verwiegeprotokoll sind wichtige Grundvoraussetzungen für eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Die Systemkomponenten.

Hygienisch, raumsparend und erweiterbar.



Container

Die Container haben die Grundfläche einer Industriepalette und können mit einem Palettenrolli längs und quer transportiert werden. Sie fassen bis zu 1000 Kilogramm Mehl und sind mit Vibromotoren und Elektroschneckenförderern ausgestattet.



Anschluss

Die Container lassen sich über einen Schraubanschluss einfach und schnell an die Saugpneumatik anschliessen.



Saugpneumatik

Ein effizientes Gebläse befördert die Mehle mittels Saugpneumatik zur Entnahmestelle. So können auch grössere Distanzen zwischen Mehllager und Arbeitsbereich überbrückt werden.



Entnahmestelle

Die Mehle gelangen zur Entnahmestelle, welche mit integrierten Wägezellen, einem Filter und einer manuellen Entleerung ausgestattet ist. Die bei der Inbetriebnahme einstellbare Höhe ermöglicht eine einfache Anpassung an jede Kneterschale.

Die Steuerung.

Per Knopfdruck zur gewünschten Rezeptur.



Rezept wählen und Dosierung starten

- 1 Rezepttaste (F2)
- 2 Rezeptauswahl (Zahl 1–99 eingeben)
- 3 Eingabetaste (Enter)
- 4 Start der Dosierung (F5)

Mit der Bäckereisteuerung MEAG BAK ist die Wahl und die Programmierung der Rezeptur denkbar einfach.

Die Bedienung des Terminals ist intuitiv aufgebaut und für jedermann verständlich. In nur vier Schritten wird das Rezept ausgewählt und der Dosierprozess gestartet. Die Bedienanzeige ist leicht lesbar und zeigt alle wichtigen Informationen wie die Rezeptnummer und das Gewicht der Komponenten.

Die Spezifikationen.

Drei Komponenten für den Erfolg.

Das Containersystem besteht aus drei Hauptkomponenten:
Container, Entnahmestelle mit integriertem Filter, Steuerung

Gesamtsystem	
Erweiterbarkeit	bis 6 Mehlsorten pro Entnahmestelle
Eingangsspannung	380 V @ 50 Hz
Leistungsaufnahme (maximal)	9 kW
Container	
Material	Edelstahl
Volumen	bis 1000 kg Mehl pro Container
Leergewicht	ca. 230 kg
Beschriftung	Etikette auf Container
Transport	Palettrölli, längs und seitlich
Entnahmestelle:	
Dosiermenge pro Rezept (minimal-maximal)	2 – 80 kg
Dosiertoleranz	+/- 0.10 % (ab 10 kg)
Dosierleistung	bis 30 kg/min
Steuerung	
Programmierbare Rezepturen	bis zu 50
Abfrage Mehlbezugsmengen	pro Verwiegung und total



meyerhans  *mühlen*

Mehr als Mehl. Seit 1784.

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T 071 626 35 35

Mühlring 5
CH-6102 Malters
T 041 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T 056 618 68 00

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch