



HOYER
Brauereitechnik
Lilienthalstraße 44
D - 15831 Mahlow
Deutschland
Tel.: +49-(0)3379-20 48 54
Fax: +49-(0)3379-20 48 56
Mobil: +49-(0)171-737 39 41
E-Mail: info@mikrobrau.de
<http://www.mikrobrau.de>

Schrotmühlen Katalog 2008:

Für Mikrobrauereien




SO EINFACH KÖNNEN SIE ANFRAGEN / BESTELLEN:

 **+49(0)3379-20 48 54**


Finden Sie den Artikel in der Preisliste unten und vermerken Sie in der Tabelle die gewünschte Stückzahl. Drucken Sie die entsprechende Seite mit Ihren vermerkten Artikeln aus und rufen Sie uns bitte an: Ihre telefonischen Bestellungen nehmen wir montags bis donnerstags von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 13 Uhr bis 18 Uhr, sowie freitags bis 16:30 Uhr gerne entgegen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen außerdem bei Fragen zu unseren Produkten und Diensten zur Verfügung. Halten Sie bitte gegebenenfalls Ihre Kundennummer und die Artikelnummern bereit.

 | **<http://www.mikrobrau-berlin.de/shop> 2008**

Suche, Auswahl und Bestellung waren noch nie so einfach! Mit dem elektronischen Einkaufskorb genügt ein Mausklick um Ihre Bestellung aufzugeben.

 **+49(0)3379-20 48 56**

Füllen Sie das Bestellformular aus und faxen Sie es uns. Bitte vergessen Sie dabei nicht, Ihre vollständige Adresse anzugeben!

 Natürlich können Sie uns Ihre Bestellung auch stets per Post zusenden.

Post-Adresse:

HOYER Brauereitechnik
Lilienthalstr. 44
15831 Mahlow
Deutschland

 | **[mailto: info@mikrobrau.de](mailto:info@mikrobrau.de)**

Sie können Ihre Bestellung auch per E-Mail schicken. Bitte vergessen Sie dabei nicht, Ihre vollständige Adresse anzugeben!



HOYER
 Brauereitechnik
 Lilienthalstraße 44
 D - 15831 Mahlow
 Deutschland
 Tel.: +49-(0)3379-20 48 54
 Fax: +49-(0)3379-20 48 56
 Mobil: +49-(0)171-737 39 41
 E-Mail: info@mikrobrau.de

HOYER Brauereitechnik | Lilienthalstr. 44 | D- 15831 Mahlow | Deutschland

Your customer no.:

Date:


Your order no.:

Your VAT.-no.:

ANFRAGEBOGEN / BESTELLSCHEIN:

Kundendaten:

Firma:	
Name, Vorname:	
PLZ, Ort:	
Land:	
Telefon, Fax-Nr.:	
E-Mail-Adresse:	

Articlename: Artikelbezeichnung:	Preis p. Stck. EURO € net	Anzahl Stck.	EURO € Inkl. 19% VAT/MwSt.
Maltmill Piccolo 11	380 V 1,1 kW		
Maltmill Piccolo 11	220 V 1,1 kW	Ask for current price by fax or e-mail: Type the desired machine here: 	
Maltmill Piccolo 11 S	380 V 1,1 kW		
Maltmill Piccolo 11 S	220 V 1,1 kW		
Maltmill Piccolo 15	380 V 1,5 kW		
Maltmill Piccolo 15	220 V 1,5 kW		
Maltmill Piccolo 15 S	380 V 1,5 kW		
Maltmill Piccolo 15 S	220 V 1,5 kW		
Maltmill Minor	380 V 2,2 kW		
Maltmill Minor S	380 V 2,2 kW		
Maltmill Norma S	380 V 4,0 kW		
Maltmill Plus	380 V 5,5 kW		
Portal Stands:			
Portal Stand Piccolo 11, 15			
Portal Stand Minor			
Portal Stand Norma, Universal			

Es gelten unsere AGB. Mit Zahlungseingang akzeptieren Sie unsere AGB.

Vorabüberweisung:

Netto mit gültiger Ust.-Id-Nr.

Kunde:

Ort, Datum Unterschrift: _____

Ideal für Mikrobrauereien: Schrotmühlen - Qualität „Made in Germany“.

Leistungsgerecht: Wirtschaftlich für Mikrobrauereien.

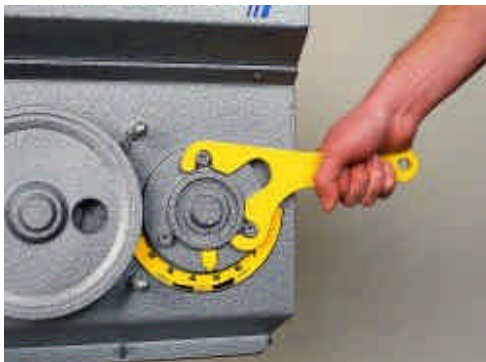
In unserem Programm finden Sie Maschinen verschiedener Leistung. Jeweils auf bestimmte Anforderungen der Malzschrotung zugeschnitten. Getreidequetschen "Haferboy" und Getreidequetschen "Universal". Bei Ihrer Wahl orientieren Sie sich an Ihrem Getreide-Bedarf pro Tag und den jeweiligen Getreideanteilen beim Quetschen. Nehmen Sie auf keinen Fall eine zu klein ausgelegte Schrotmühle oder Getreidequetsche. Es wäre nur die vermeintlich wirtschaftlichere Lösung. Planen Sie lieber mehr als zu wenig Leistung ein. Denken Sie auch an zusätzliche Ausstattungsdetails, an vorhandenes und zukünftiges Zubehör. So finden Sie garantiert Ihre ideale Getreidequetsche.

Überragende Spitzentechnik: Mehr Komfort und Sicherheit.

Solide und ausgereifte Konstruktionen, verschleißfeste Materialien, hervorragende Walzen- und Antriebstechnik, ausgezeichnete Verarbeitung: Mit unseren Maschinen quetschen Sie Malz, Gerste, Weizen (sowie auch Mais, Dinkel, Erbsen und Bohnen für andere Zwecke). Der sichere, komfortable Betrieb und die einfache Bedienung überzeugen. Vom ansprechenden Design über die kompakte, platzsparende Bauweise bis hin zur vorbildlichen Wartungsfreundlichkeit lassen die Maschinen keinen Wunsch offen.



Funktionsmodell



Standardverstellung
für Piccolo 11/15 sowie Minor



- Hochverschleißfeste, profilgeschliffene Walzen
- Beide Walzen gegeneinander über Zahnräder angetrieben - dadurch schlupffreier Lauf
- Leerlaufsicher, kein Berühren der Walzen untereinander
- Verstellbarer Quetschspalt durch patentierte Schnellverstellung (Ausnahme Piccolo und Minor)
- Durch fest eingestellten Quetschspalt auch bei max. Getreidedurchsatz kein Ausweichen der Quetschwalzen - gleichmäßiges Quetschergebnis
- Robuste, auf die Maschinendurchsatzleistung abgestimmte Motoren und Antrieb
- Verstopfungssichere Zulaufregulierung mit serienmäßigen Magnetabscheidern
- Fremdkörperauswerfer bis Maschinentyp Norma S/Universal 40
- Einfache Zugänglichkeit der Walzen durch Herausnahme des Walzenabdeckbleches
- Amperemeter zur optimalen Einstellung der Zulaufregulierung - Motorschutzschalter mit Gerätestecker
- Wartungsfreie, überdimensionierte Wälzlager, geräuscharmer Betrieb
- Verwindungssteife Stahlkonstruktion in verzinkter bzw. korrosionsgeschützter Ausführung
- Serienmäßige Lieferung mit Wandkonsole bei Maschinen bis 5,5 kW, angeschraubte Ständerbeine ab 7,5 kW
- Auf Wunsch Leerlaufabschaltung
- Auf Wunsch Stillstandsüberwachung
- Auf Wunsch Anbau von Abstreifern bei allen Universal-Typen für das Quetschen von Getreide mit mehr als 20% Feuchtigkeit



*Handrad-Schnellverstellung
für Minor S, Norma S, Plus
und alle Universalmaschinen ab 2,2 kW*

*Hebel-Schnellverstellung
für Piccolo 11/15 S
sowie Universal 11/15*



Amperemeter



Steinauswerfer

Spitzenqualität zum vernünftigen Preis - mit unseren Getreidequetschen "Haferboy" meistern Sie alle Anforderungen in der Mikrobrauerei. Hochwertiges Walzenmaterial sichert Ihnen hervorragende Verschleißfestigkeit..



Norma S

Schrotmühlen und Getreidequetschen:

	Micro	Piccolo 11 (S)	Piccolo 15 (S)
Getreidedurchsatz in kg/h (je nach Feuchte und Quetschgrad)	40-60	100-150	150-200
Motorleistung in kW (PS) Drehstrom-Motor 380 V Wechselstrom-Motor 220 V	0,55 (0,75) 0,75 (1,00)	1,1 (1,5) 1,1 (1,5)	1,5 (2) 1,5 (2)
Gewicht in kg	41	62	69
Maße in cm (BxHxT)	40x30x62	58x40x33	58x40x33

Lieferumfang: Serienmäßig mit Wandkonsole - Ständer als Zubehör.

	Minor (S)	Norma S	Plus
Getreidedurchsatz in kg/h (je nach Feuchte und Quetschgrad)	300-400	600-800	900-1100
Motorleistung in kW (PS) Drehstrom-Motor 380 V	2,2 (3)	4 (5,5)	5,5 (7,5)
Gewicht in kg	112	156	182
Maße in cm (BxHxT)	60x58,5x41	65x58,5x53	70x58,5x56

Lieferumfang: Serienmäßig mit Wandkonsole - Ständer als Zubehör.

Schrotmühlen und Getreidequetschen "Universal".

Schrotmühlen und Getreidequetsche "Universal" 11 - 55

	Universal 11	Universal 15	Universal 22	Universal 40	Universal 55
Getreidedurchsatz in kg/h (je nach Feuchte und Quetschgrad)	100-150	150-200	300-400	600-800	900-1100
Motorleistung in kW (PS) Drehstrom-Motor 380 V Wechselstrom-Motor 220 V	1,1 (1,5) 1,1 (1,5)	1,5 (2) 1,5 (2)	2,2 (3) -	4 (5,5) -	5,5 (7,5) -
Gewicht in kg	62	69	112	156	182
Maße in cm (B x H x T)	58 x 40 x 33	58 x 40 x 33	60 x 58,5 x 41	65 x 58,5 x 53	70 x 58,5 x 56

Lieferumfang: Serienmäßig mit Wandkonsole - Ständer als Zubehör.

Schrotmühlen und Getreidequetsche "Universal" 75 - 300

	Universal 75	Universal 110	Universal 150	Universal 220	Universal 300
Getreidedurchsatz in kg/h (je nach Feuchte und Quetschgrad)	1250-1500	1650-2000	2500-3000	3750-4500	5000-6000
Motorleistung in kW (PS) (Drehstrom-Motor 380 V)	7,5 (10)	11 (15)	15 (20)	22 (30)	30 (40)
Gewicht in kg	330	410	520	690	1100
Maße in cm (B x H x T)	90 x 68 x 65	90 x 68 x 73	100 x 80 x 75	120 x 80 x 90	140 x 80 x 115
Höhe mit Ständer in cm	163	163	175	175	175
Auslaufhöhe mit Ständer in cm	95	95	95	95	95

Lieferumfang: Serienmäßig mit Ständerbeinen

Bei überwiegendem Einsatz von dunklem Malz oder Hartgetreide empfehlen wir Ihnen wegen der noch größeren Verschleißfestigkeit unsere Getreidequetschen "Universal" mit **Hartstoffwalzen**. Diese Quetschwalzen stellen wir aus einer speziellen Hartstofflegierung her - sie werden deshalb mit dem **stark schleißenden Hartgetreide** spielend fertig. Außerdem können sie, im Gegensatz zu früher verwendeten, hartstoffbeschichteten Walzen, mehrfach nachgeschliffen werden.



Universal 55



Foto oben: Einsicht in eine Maschine



Universal 110V:
ab Universal 75 serienmäßig mit
Ständerbeinen