



PROFESSIONAL 120

Invented, developed and  
manufactured in Germany



www.pro.MattMill.de

**MattMill PROFESSIONAL 120**  
für (Craft-) Brauereien mit Sudgrößen von 1-10hl.

**Vollkommene Neuentwicklung: zeitgemäß und abseits aller Kompromisse.**  
Innovativ und effizient. Bedienerfreundlich und zuverlässig.

**Aufbau:** Klares, modernes Design, staubfreies Gehäuse, aus 100% hygienischem Edelstahl (außer E-Komponenten), werkzeuglos zu öffnen, leicht zu reinigen, sicher, sauber und lebensmittelecht.

**Serienausstattung:** großer, stabiler Zufuhrtrichter serienmäßig 55L aus Edelstahl mit Eingriffsschutz und Magnetabscheider, leicht abnehmbar, elektrisch gesichert, Absperrschieber.

**Hygienisch gekapselter Direktantrieb:** durchzugsstark, verschleißfrei, wartungsfrei.

Anlauf aus allen Start- und Betriebsbedingungen, auch mit problematischen Schrotgütern und feinsten Einstellungen. Sehr leiser Betrieb und seidenweicher Lauf.

**Massive Walzen:** aus INOX-Messerstahl: hoch verschleißfest, robust, vollsynchronisiert, **neuartig kannelierte** Walzenoberfläche: sauber, keinerlei Scherkräfte, kein Zerreiben, kein Zerhacken, sensationell gut erhaltene Spelzen auch bei minimalen Walzenspalten! Hervorragend gut ausgewogene, wiederholbare, zertifizierte Schrotqualität für leichtes Läutern ohne Spelzenbittere!

**Schnellverstellung:** Der Walzenspalt kann in 19 exakten Stufen von 0,15mm bis 1,5mm eingestellt und fixiert werden. Werkzeugfrei mit zwei Fingern innerhalb einer Sekunde, auch im befüllten Zustand oder während des Betriebs: Immer wieder reproduzierbar ohne Experimente, ohne ungewollte Verstellung.

**Auslassstutzen:** mit Tri-Clampanschluss. Eingriffssicher, staubfrei, praktisch und hygienisch.

**Stabile Wandkonsolen:** für leichte Montage und ergonomischen Aufbau.



Serienausstattung

### Perfekt für kleine Brauereien, die nach Effizienz und Qualität suchen.

Unsere Malzmühle vereint das Beste aus Innovation und Handwerkskunst. **Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl.** Sie ist ein robustes, langlebiges und nachhaltiges Gerät, das auch die anspruchsvollsten Anforderungen erfüllt und sich auch designmäßig in modernen Kleinbrauereien harmonisch einfügt.

Leistungsdaten: 0,75kW 3~Wechselstrom 400V, Energieeffizienzklasse 3, S1

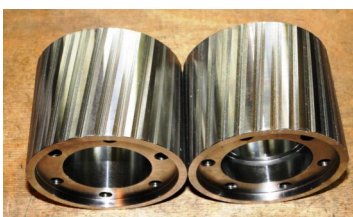
Sicherheitsfeatures: Motorstarter, Eingriffsschutz, Motorschutz, Unterspannungsschutz, elektrische Absicherung (kein Anlaufen bei demontierten Komponenten), CEE

**Schrotleistung** z.B. Pilsener Malz: von ca. 80kg/h bei feinsten Einstellung bis ca. 160kg/h bei grober Einstellung. Weizenmalz bis >200kg/h.

Gesamtgewicht in Serienausstattung ca. 60kg

Optionale Zusatzausstattung auf Anfrage:

- Ständerwerk: aus Edelstahl, solide und stabil, auf Wunsch auch fahrbar.
- Sackspannvorrichtung: innovative Einhandbedienung, staubarm und praktisch.
- Spezialtrichter: mit noch größerem Volumen, z.B. 110L
- Tischkonsole nach Wunsch



<https://pro.mattmill.de/>

Hersteller und Kontakt: MattMill Maschinenbau Fa.Matthias Hoßfeld, Eibenweg 4, 66459 Kirkel E-Mail: matt@mattmill.de