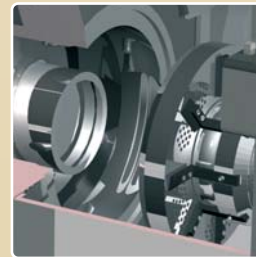
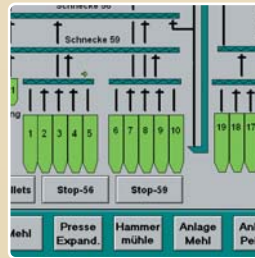
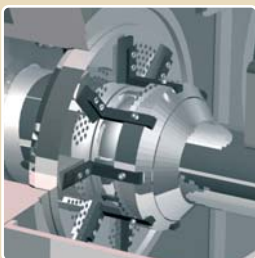
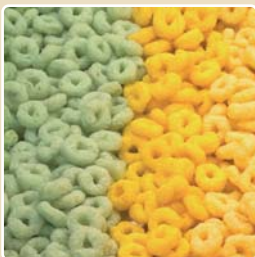


# Maschinen und Anlagen für die Lebensmittelindustrie



# SCHULE Verfahrenstechnik für die Lebensmittelverarbeitung



## Getreide

- Maschinen und Anlagen zur Herstellung von
  - Haferflocken
  - Gersteflocken
  - Gerstegrauben
  - Buchweizengrütze
  - Weißreis/Braunreis
  - Frühstückscerealien
  - Couscous



## Hülsenfrüchte

- Maschinen und Anlagen zur Herstellung von
  - Gesplitteten/geschälten Erbsen
  - Gesplitteten/geschälten Linsen
  - Klassifizierten/polierten Bohnen
  - Geschälten Kichererbsen
  - Geschälten Fababohnen



## Tee

- Maschinen zur Herstellung von
  - Teemischungen
  - Aromatisierten Tees
  - Pellets und Granulat aus Teestaub



## Reinigung

Reinigen von Paddy, Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Gewürzen.



## Proteinverschiebung

- Maschinen und Anlagen zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten und Getreide zur Herstellung von
  - Proteinkonzentrat
  - Stärkekonzentrat
 für die Nahrungsmittelindustrie/ Futtermittelindustrie



## Bioethanol

- Maschinen und Anlagen zur Herstellung von
  - Geschältem Getreide vor dem Feuchteprozess



## Sortierung

Sortieren von Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Gewürzen.



## Dämpfung

Dämpfen zur Hygienisierung, Stabilisierung und Stärkeaufschluss. Abbau von Hemmstoffen in Getreide und Gewürzen.



## Trocknung

Trocknen von Getreide, Hülsenfrüchten und Flocken.



## Schälung

Schälen von Getreide, Hülsenfrüchten, Ölsaaten und Gewürzen.



## Flockierung

Flockieren zur Herstellung von Speise-, Instant- und Schmelzflocken.



## Hygienisierung

Kurzzeitbehandlung zur Hygienisierung und Abbau von Hemmstoffen in Ölsaaten und Leguminosen.



### Gewürze



Maschinen zur Herstellung von

- Geschältem Pfeffer
- Geschältem Koriander



### Ölsaaten



Maschinen zur Herstellung von

- Geschälten Sonnenblumenkernen für die menschliche Ernährung und die Ölindustrie
- Geschälte Rapssaaten für die Ölindustrie
- Geschälten Sojabohnen



### Hydrothermische Verfahren



Maschinen und Anlagen zur Herstellung von

- Bulgur, Buchweizen
- Gewürzen (Keimreduzierung)
- Schnellkochbohnen
- Parboiled Reis
- Schnellkochreis
- Frühstückscerealien
- Snacks, Extrudaten
- Modifizierter Stärke



### Schnelllösliche Nahrungsmittel



- Nahrungsmittel
- Nahrungsergänzungsprodukte
- Schnelllösliche Flocken
- Fertigsuppen



### Kaffeebearbeitung und Röstung



Maschinen und Anlagen zur Bearbeitung

- Von Rohkaffee
- Herstellen von Röstkaffee
- Herstellen von Mahlkaffee



### Stabilisierung

Stabilisierung von geschälten und geschliffenen Produkten.



### Grobzerkleinerung/Grützung

Zerkleinerung, Grützung von Buchweizen und Graupen; Flockierung von Hafer.



### Pelletieren

Formgebung, zylindrische Endprodukte. Erhöhung des Schüttgewichts und Transportvolumeneinsparung.



### Sprayen/Coaten

Je nach Produktanforderung können Flüssigkeiten im Massenstrom aufgesprüht- oder unter Vakuum in das Produkt eingebracht werden.



### Feinvermahlung

Feinvermahlung von Leguminosen, Herstellung von Protein und Stärkekonzentrat durch Verschiebung.



### Extrudieren

Produktion von Frühstückscerealien und Snacks aus Getreideprodukten.

# Vom Rohprodukt zum Endprodukt mit Maschinen und Anlagen der KAHL-Gruppe



## Verfahrenstechnik

- Reinigen
- Sortieren
- Schälen
- Dämpfen
- Flockieren
- Trocknen
- Hygienisieren
- Stabilisieren
- Deaktivieren/Inhibieren
- Grobzerkleinern/Grützen
- Feinvermahlen
- Pelletieren
- Extrudieren
- Expandieren
- Sprayen
- Rösten



## Rohprodukte

- Anis
- Black eye beans
- Bruch
- Buchweizen
- Cargo
- Coriander
- Dinkel
- Dinkel Spelzen
- Erbsen
- Fenchel
- Geparboilter Cargo
- Gerste geschält
- Hanfsamen
- Hibiskusblüten
- Hirse
- Haselnuss
- Johannesbrot
- Linsen
- Mung Bohnen
- Quinoa
- Paddy
- Pfeffer schwarz
- Pferdebohnen
- Polierter Reis
- Rapssamen
- Reishülsen
- Roggen
- Schleifmehl
- Schnelkochreis
- Sesam
- Soja
- Sonnenblumenkerne
- Weissreis
- Weizen
- Weizenkleie



## Zwischen- /Endprodukte

- Bulgur fein
- Bulgur grob
- Cerealien
- CMC
- Cornflakes
- Eipulverpellets
- Erbsenmehl (Protein verschoben)
- Erbsenmehl (Stärke verschoben)
- Fegekaffee
- Kaffeeextraktionsschrot
- Kaffeekirschen
- Kaffee-Kirsche-Schoten
- Kamille + Zusätze
- Karottengranulat
- Knäckebrot
- Krokant/Schokolade
- Mais
- Maisfeinschrot
- Maisgrieß
- Maiskleie
- Maiskolben
- Muschelfleisch-extrakt
- Oliven/Citrus-pülpe
- Parboiled Reis
- Snackfood II
- Snackmischung
- Sorghum/Hirse
- Tee div. Sorten
- Tomatenpulver
- Vitaminmischung
- Waffelplatten
- Weißreis II
- Weizen
- Weizengluten
- Weizenkleie
- Weizen + Mais
- Weizen + Mais + Gerste
- Weizenmehl + Zusätze



**AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG**  
**F. H. SCHULE Mühlenbau GmbH**  
**NEUHAUS NEOTEC**  
**Maschinen- u. Anlagenbau GmbH**

Dieselstrasse 5-9  
 D-21465 Reinbek / Hamburg  
 Telefon: (040) 727 71 - 0  
 Fax: (040) 727 71 - 100  
 info@amandus-kahl-group.de

[www.akahl.de](http://www.akahl.de)