

Mockmill



JOIN THE
FOOD
REVOLUTION

Steinmühle
für Getreide,
Hülsenfrüchte
und Gewürze

TASTE - FEEL - EXPLORE

Machen Sie das Beste aus Getreide

mockmill.com

Hergestellt in Deutschland



Mockmill



Steinmühle für Getreide, Hülsenfrüchte und Gewürze

Kochen und Backen mit frischen und regionalen Zutaten ist die reinste Freude.

Zu diesen gehört auch frisch gemahlenes Getreide. Es enthält alle wertvollen Bestandteile des Kornes. Mahlen Sie Ihr Korn selbst. Entdecken Sie die Vielfalt, die Energie und den Geschmack von frisch gemahlenem Getreide.



TECHNISCHE DATEN

- + Bezeichnung: Mockmill 200
- + Spannung: 230 V
- + Leistung: 600 W
- + Umdrehung bei 50 Hz: ca. 1.100 U/Min.
- + Schutzklasse: 1
- + Abmessungen: 380 x 220 x 190 mm
- + Mahlwerk: Mahlsteine aus Korund-Keramik
- + Mahlgrad: stufenlos verstellbar von sehr fein bis grob
- + Mahlleistung bei Weizen: ca. 200 g/Min.
- + Gehäuse: Arboblend® hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen
- + Trichter-Füllmenge bei Weizen: 1.100 g
- + Gewicht: 8 kg
- + Kabellänge: ca. 150 cm

WOLFGANG MOCK GMBH

Habitzheimer Straße 14, DE-64853 Otzberg · Tel. +49 6162-9 62 75 47

mockmill.com

