

# Mockmill



JOIN THE  
FOOD  
REVOLUTION

Steinmühle  
für Getreide,  
Hülsenfrüchte  
und Gewürze

## TASTE - FEEL - EXPLORE

Machen Sie das Beste aus Getreide

[mockmill.com](http://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 100
- + Spannung: 230 V
- + Leistung: 360 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. 100 g/Min.
- + Gehäuse: Arboblend® hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen
- + Trichter-Füllmenge bei Weizen: 1.100 g
- + Gewicht: 6,6 kg
- + Kabellänge: ca. 150 cm

**WOLFGANG MOCK GMBH**

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

[mockmill.com](http://mockmill.com)

