



Vorsichter - Mehlsichter



Sechskant-Vorsichter

Zur Mehlherstellung gehört neben der Zerkleinerung des Mahlgutes, dass dann „Schrot“ genannt wird auch das heraussieben oder wie die Müller sagen „sichten“ des Mehls. Dazu dient in Erkerode der Sechskantsichter. Er besteht aus einer sechskantigen Siebtrommel, die leicht schräg geneigt ist. Dadurch wird das Mahlprodukt erst hochgenommen und fällt dann am Sieb entlang nach unten. Das feine Mehl fällt durch das Sieb auf dem Boden des Sichters. Dort verläuft eine Förderschnecke, die gleichzeitig das Mehl mischt und zum Absackstutzen des Mehls befördert.

Der größeren Anteile bleiben in der Siebtrommel und fallen am Ende heraus. Sie werden auf dem Absackboden mit einer Förderschnecke in einen Zwischenbehälter gefördert. Ist der Durchgang (die „Passage“) fertig, werden die Mahlsteine enger gestellt und die Zermahlung und Sichtung wiederholt sich (bis zu 8 mal). Nach dem letzten Durchgang kann der grobe Anteil zum Absacken der Kleie umgeleitet werden.

Das erste Mehl ist ganz weiß und fein (unsere Type 405), das letzte ausgesiebte Mehl nennt man Nachmehl und enthält viele stark zerkleinerte Kleieteile, ist also sehr mineralstoffhaltig. Dies ist dann ein Futtermehl.

Zentrifugalsichter(jetzt nicht mehr vorhanden)

Auf dem Dachboden befanden sich früher zwei Sichter. Ein Zentrifugalsichter und darüber der Sechskantsichter. Die Siebe sind auswechselbar. Größere Siebe sind zum Beispiel zum Absieben des Grießes geeignet.

Das Sichten im Zentrifugalsichter beruht dabei auf Fliehkraft. Eine runde Siebtrommel dreht sich mit 30-40 Umdrehungen pro Minute. Das Mahlgut wird mittels Schlägerwerk, das sich mit 200-300 Umdrehungen pro Minute dreht, an die Siebtrommel geschleudert. Die Siebe können je nach Produkt ausgewechselt werden. Endprodukte: Mehl und Kleie, in besonderen Fällen und nach einer gründlichen Nachbehandlung auch Grieß für Speisezwecke.