



74<sup>ème</sup> JTIC

6 - 7 NOVEMBRE 2024

ESPACE ENCAN  
LA ROCHELLE



de l'ENSMIC

**vibronet**



Neumühle 1, 35633 Lahnau  
OT Dorlar, ALLEMAGNE /  
GERMANY



+49 (0)6441 62031



info@vibronet.com



www.vibronet.com



ALLEMAGNE / *GERMANY*



**Sylvia-Christine GRÄF**  
PDG / CEO

## VIBRONET-GRÄF GMBH & CO. KG CEREAL DAMPING SYSTEMS

**TEMPS DE REPOS MINIMAL- RENDEMENT EN FARINE SUPÉRIEUR  
- MEILLEURS FLOCONS - AVEC LE MOUILLEUR BREVETÉ  
VIBRONET ET SYSTÈMES DE CONTROLE DE PROCESSUS  
COORDONNÉS**

VIBRONET-GRÄF GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems, Allemagne, est depuis 1992 synonyme de produits innovants de haute qualité pour la transformation des céréales et des légumineuses dans l'alimentation humaine et animale.

Le mouilleur par vibration breveté est la seule machine au monde qui réduit radicalement le temps de repos des céréales et des légumineuses, la consommation d'énergie et le taux bactérien total au minimum.

Cette technologie naturelle et scientifiquement prouvée assure une augmentation du rendement total et du rendement en farines claires. Dans les processus d'alimentation animale, elle améliore la qualité des flocons et augmente la gélatinisation.

Dans la mouture du blé dur et du maïs, elle augmente la production de semoule. Pour compléter sa gamme de produits, vibronet propose une gamme coordonnée de systèmes permettant un contrôle complet des processus en ligne.

**MINIMAL TEMPER TIME - HIGHER FLOUR YIELD - SUPERIOR  
FLAKE QUALITY - WITH THE PATENTED VIBRONET DAMPENER  
AND COORDINATED PROCESS CONTROL SYSTEMS**

*VIBRONET-GRÄF GmbH & Co. KG Cereal Damping Systems, Germany, stands for innovative high quality products for cereal and pulse processing in food and feed since 1992.*

*The patented vibration dampener is the only machine worldwide to drastically reduce cereal and pulse temper time, energy consumption, as well as total bacteria count to a minimum. This scientifically proven natural technology ensures an increase in total yield and bright flours. In feed processes, it improves flake quality and increases gelatinization.*

*In corn- and durum wheat milling, it increases the semolina output. To supplement its range of products, vibronet offers a coordinate range of systems for complete online process control.*

