

Connaissez-vous le secret de la farine ZENTROFAN ...

... le goût corsé typique de la farine complète ZENTROFAN, préparée avec le moulin à farine complète ZENTROFAN à partir de céréales (bio) à germer. Ou celui de la technologie de broyage ZENTROFAN, responsable du degré de finesse particulier et de l'effet bénéfique de la farine complète ZENTROFAN.

Pour des pâtes complètes légères et fines, des pains et des pâtisseries sains et délicieux à base de farine complète ...



Vous pouvez obtenir ici la farine complète ZENTROFAN. Dans ses différentes variantes – exactement celles dont vous avez besoin pour votre activité. Nous serions ravis de vous rendre visite afin de vous fournir toutes les informations nécessaires. Il vous suffit d'appeler.

© www.konitur-communication.de / Stand 11 | 2012

ZENTROFAN

Mulini per la produzione di farine integrali



CE
Certifié

Bayerischer Staatspreis



53. Internationale Handwerksmesse München 2006

ZENTROFAN Mühlenbau
R. J. Braunwarth
Hohle Straße 5
D-88662 Überlingen

tours les jours de 9 h à 17 h
ou sur rendez-vous par
tél +49(0)7551 970243
fax +49(0)7551 949307
e-mail info@zentrofan-muehle.de

Vous trouverez également d'autres informations sur les moulins à farine complète ZENTROFAN et la farine complète ZENTROFAN sur www.zentrofan-muehle.de

ZENTROFAN

Moulin à céréales pour une farine complète particulière



Une technologie de broyage particulière pour une farine complète particulière



- 100% farine complète
- pour tous les types de grains
- capacité de broyage 24 heures / 360 jours
- contrôle de température
- processus de broyage éprouvé

Le moulin à farine complète original ZENTROFAN par l'ingénieur Wilhelm Schulte

www.zentrofan-muehle.de

Pour les personnes ayant des principes sains

Un moulin à grain très particulier. Apprécié depuis plus de 50 ans pour des pâtes complètes légères et fines, des pains et des pâtisseries fines à base de farine complète: le moulin à farine complète original ZENTROFAN. Développés en tant que moulins à grain modulaires classiques par l'ingénieur Wilhelm Schulte, les moulins à farine complète originaux ZENTROFAN sont fabriqués actuellement à Überlingen sur le lac de Constance par R. J. Braunwarth et vendus départ usine.

Le moulin à farine complète original ZENTROFAN préserve en raison de sa technologie de broyage spéciale tous les nutriments et les précieuses vitamines, germe compris, et permet en outre une conservation tout à fait naturelle de la farine.

Les moulins à farine complète ZENTROFAN se caractérisent par une puissance moteur élevée, par un dispositif de dosage performant contrôlé électroniquement et une remarquable capacité de broyage. Ils permettent de broyer tous les types de grains ne contenant pas d'huile ou de graisse.

Caractéristiques techniques du moulin à farine complète original ZENTROFAN en version standard

Consommation électrique	380 Volt
Puissance moteur	1,5 KW
Contenance trémie env.	5,0 kg
Récipient de réception	25,0 kg
Capacité de broyage / h environ	10 à 20 kg

Le moulin à farine complète ZENTROFAN doit être installé dans un endroit sec présentant au minimum 80 cm de longueur, 50 cm de profondeur et 240 cm de hauteur.



Un classique.

Durable non seulement en raison de la technologie et des matériaux employés, mais aussi parce qu'il traverse toutes les modes et tendances. La conception simple et robuste du moulin à farine complète ZENTROFAN vise une durée de vie prolongée et un traitement soigné du grain. Le moulin à farine complète original ZENTROFAN fonctionne différemment des moulins classiques:



Ce qui fait la particularité de la technologie de broyage ZENTROFAN: le grain complet est meulé au moyen d'un courant d'air qui circule **sur la meule naturelle verticale en lave basaltique.**



Le résultat: la farine complète ZENTROFAN. Une farine claire et légère contenant toutes les vitamines, les enzymes et les fibres.

Unités d'extension pour le moulin à farine complète original ZENTROFAN

- **Dispositif de dosage électronique.** Il permet une distribution uniforme des grains à moudre. Une bague de serrage réglable permet également de moudre l'amarante et le millet sauvage brun.
 - Dimension L 1250cm / C 80 cm / H 240-260 cm
 - Moteur/Electronique 380 V, 1,5 KW,
 - Contrôle de la chaleur disjoncteur-protecteur, l'électronique de commande
 - Exécution stationnaires, mobiles
 - Matériau Acier inoxydable
- **Essai de dosage** DN 385 mm, h 380 mm
- **Contenant des céréales** 25 kg / 75 kg broyants d'enregistrement
 - Version stationnaires, mobiles
 - Matériau En acier inoxydable avec poignée de transport
- **Chariot** L 86cm / l 46cm / H 265 cm, 4 roues pivotantes
- Suspension Filtre la suspension télescopique
- Matériau..... Acier inoxydable

Chaque moulin à farine complète ZENTROFAN – composé d'une meule en lave basaltique (non rotative), d'un corps, d'un moteur électrique, d'une trémie à grains, de tuyaux d'échappement, d'un récipient à farine et d'un sac à poussière – est un produit de qualité fabriqué en Allemagne. Il est réalisé avec soin – par conséquent solide et fonctionnel – il est peu bruyant, émet peu de poussière, ne nécessite pas de maintenance, est facile à utiliser et dispose d'un blocage de sécurité.

