

Scoprite il segreto delle farine ZENTROFAN ...

... il tipico sapore pieno delle farine integrali ZENTROFAN, prodotto con i mulini per farine integrali ZENTROFAN da cereali bio-germinati. E la tecnica di macinazione ZENTROFAN, che è responsabile del particolare grado di finezza e della miglior cottura delle farine integrali ZENTROFAN.

**Per pasta integrale leggera e fine
pane integrale e squisiti prodotti da forno
integrali, sani e deliziosi ...**



Qui potete trovare i mulini per farine integrali ZENTROFAN. In diverse realizzazioni – create apposta per la vostra attività. Saremo lieti di venire al trovarvi e informarvi in loco. Chiamateci.

© www.kontur-communication.de / Stand 06-2012

ZENTROFAN

Mulini per la produzione di
farine integrali



Una speciale tecnica di macinazione per farine integrali



- Farine integrali al 100%
- per tutti i tipi di cereali
- Potere di macinazione 24 ore su 24/360 giorni all'anno
- Temperatura controllata
- Procedura di maturazione delle farine

L'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN del Ing. Wilhelm Schulte

ZENTROFAN

Mulini per la produzione di
farine integrali



CE
certificato

**Bayerischer
Staatspreis**



53. Internationale
Handwerksmesse
München 2006

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

Tutti i giorni dalle ore 9.00 alle 17.00
o previo accordo per
telefono +49(0)7551 970243
fax +49(0)7551 949307
e-mail info@zentrofan-muehle.de

Per ulteriori informazioni sui mulini
per farine integrali ZENTROFAN e sulle farine
integrali ZENTROFAN consultate il sito
www.zentrofan-muehle.de

www.zentrofan-muehle.de

Per persone di sani principi!

Uno speciale mulino per cereali. Da oltre 50 anni produce pasta integrale fine e leggera, pane integrale es squisiti prodotti da forno integrali:

L'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN. Creati come un mulino classico modulare dall'Ing. Wilhelm Schulte, gli originalimulini per farine integrali ZENTROFAN vengono oggi prodotti e venduti franco fabbrica a Überlingen sul lago di Costanza da R. J. Braunwarth.

L'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN grazie alla sua speciale tecnica di macinazione mantiene intatte tutte le preziose proprietà nutritive e le vitamine incluso il germe di grano e assicura una naturale conservazione delle farine.

Il mulini per farine integrali ZENTROFAN dispongono di un motore ad alte prestazioni, di un potente dosatore controllato elettronicamente e di un ottimo sistema di macinazione. Possono essere macinati tutti i tipi di cereali non contenenti oli e grassi.

Dati tecnici dell'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN nella dotazione standard

Alimentazione	380 Volt
Potenza del motore	1,5 KW
Contenuto della tramoggia ca.	5,0 kg
Accumulatore	25,0 kg
Macinazione/ora ca.	10-20 kg

Il mulino per farine integrali ZENTROFAN deve essere posizionato in un luogo asciutto, in uno spazio di 80 cm di lunghezza, 50 cm di profondità e 240 cm di altezza.



Un classico.

Eccezionalmente durevole non solo grazie alla sua tecnologia e ai materiali di cui è composto, ma anche perché segue la moda e le tendenze. La costruzione robusta e semplice dell'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN lo rende particolarmente durevole e adatto ad una delicata lavorazione dei cereali. L'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN funziona in modo diverso dai mulini convenzionali:



La particolarità della tecnica di macinazione-ZENTROFAN: I chicchi vengono macinati grazie ad un flusso d'aria costante che circola **sulla pietra naturale, in lava basaltica, in posizione ferma.**



Il risultato: La farina integrale ZENTROFAN. Una farina chiara e leggera contenente tutte le vitamine, gli enzimi e le fibre.

Apparecchi per ampliare l'originale mulino per farine integrali ZENTROFAN

- **Dosatore elettronico.** Controlla il dosaggio regolare dei cereali da macinare. Un anello regolabile permette anche la macinazione dell'amaranto e del miglio selvatico marrone.
Dimensioni L 1250cm / T 80 cm / H 240-260 cm
Motore/Elettronica.. 380 V, 1,5 KW,
Controllo termico Interruttore di protezione del motore, Sistema di controllo elettronico
- **Esecuzione** stazionaria, mobile
- **Materiale** Acciaio inossidabile
- **Dosaggio unità** DN 385 mm, h 380 mm
- **Contenitore cereali...** 25 kg / 75 kg Rilevamento cereali da macinare
Esecuzione stazionaria, mobile
Materiale Acciaio inossidabile con maniglia di trasporto
- **Carrello** L 86cm / B 46cm / H 265 cm, 4 ruote girevoli,
Dispositivo di sospensione Sospensione filtro telescopica
Materiale..... Acciaio inossidabile

Ogni mulina per farine integrali ZENTROFAN – composto da pietra macinante in lava basaltica (non rotante), alloggiamento, motore elettrico, tramoggia per cereali, bocchettone di scarico, contenitore per farina e sacchetto della polvere – è un prodotto di qualità made in Germany. Il mulino è fabbricato pronto per la macinazione – in modo robusto e funzionale – a bassa rumorosità, esigua produzione di polvere, non necessita di manutenzione, facile da utilizzare e non si intasa.

