

## 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.konkur-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**



58. 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](http://www.zentrofan-muehle.de)

[www.zentrofan-muehle.de](http://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 mulino 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.

