

# Informations des moulins hawos

Moulin à grains hawos  
**10**  
**ANS**  
de garantie



**hawos.**

# Éditorial



*Chères lectrices,  
chers lecteurs !*

Depuis des millénaires, les céréales et leurs produits font partie des aliments de base des humains. Avec du sarrasin, de l'épeautre, de l'orge, de l'avoine, du millet, du maïs, du riz, du seigle et du blé, on a pu créer des repas simples et imaginatifs qui nous réjouissent encore de nos jours.

Dans la graine de céréale, nous trouvons presque toutes les substances nutritives et de croissance dont le corps a besoin. Elles sont riches en vitamines, en minéraux, en protéines, en acides gras non saturés et en substances de lest.

La farine de blé couramment vendue est conçue pour être conservée – aux dépens des parties vitales de la graine. Elle ne contient qu'un extrait sans goût et sans odeur de la graine, appelé le corps de farine.

La farine complète contient toutes les parties de la graine. Mais après la mouture, les vitamines et les précieuses substances vitales et aromatiques s'évaporent rapidement. Une pomme râpée ou une salade effeuillée ne sont plus consommables au bout de quelques jours. Certaines choses n'ont que le goût du frais et perdent leur valeur après stockage.

Notre proposition : Emportez chez vous toutes les graines et moulez-les vous-même ! Ainsi, vous pouvez moudre la farine selon vos besoins et l'utiliser immédiatement. De préférence avec les moulins hawos éprouvés.

Vous comprendrez ce que nous voulons dire lorsque vous aurez senti l'odeur de la farine fraîchement moulue et lorsque vous goûterez la pleine saveur de vos créations culinaires.

*R. Pigge*

Votre Ralf Pigge,

le constructeur de moulins de Bad Homburg depuis 1977



hawos easy

hawos Oktagon 1

**hawos.**

# Moulins – qu'est-ce qui est important ?

Moudre est avantageux dans de nombreux cas – vous le constaterez en peu de temps.

- Petits pains, pain
- Gâteaux
- Muesli frais
- Sauces
- Crêpes
- Rôtis
- Soupes aux graines
- Bouillies pour les petits et les « grands » enfants

**hawos.**

## Notions essentielles sur les moulins à grains

Vous souhaitez passer à la nourriture saine ? Vous avez reconnu que la fraîcheur garantie est une nécessité absolue ? Alors la farine moulue par ses propres soins est le premier pas essentiel à faire. Avec votre moulin hawos, vous pouvez moudre facilement vos graines à la maison et les traiter directement.

### Celui qui a le choix, choisit le moulin qui lui convient !

hawos vous propose le moulin adapté à votre utilisation. Le moulin que vous achèterez dépend des quantités à traiter et de votre point de vue fondamental :

Nos moulins manuels Rotare fonctionnent sans électricité et sans bruit. Les moulins électriques sont plus confortables. Ils existent en différentes versions, différentes tailles, formes et couleurs. Les tableaux en dernières pages vous informent sur les différences et facilitent votre choix.

Notre standard technique est sans compromis. Nous faisons fabriquer exclusivement en Allemagne et en Autriche et, pour une utilisation non commerciale nous accordons une garantie de 10 ans sur nos moulins à céréales ménagers.

### Nous attachons une importance particulière :

- à une longue durée d'utilisation
- à un design intemporel
- à des matériaux éprouvés et robustes
- à des matériaux provenant de l'agriculture durable
- à une technique de moteur éprouvée
- à un faible niveau sonore sans négliger la puissance
- à une technique simple
- à une manipulation, un nettoyage et un entretien ne nécessitant que peu d'opérations



hawos Mühle 1

# Vue de l'extérieur vers l'intérieur

## Des matériaux de grande qualité pour le plaisir et pour une longue durée de vie

Pour tous les produits hawos, la durabilité a la plus haute priorité, peu importe que vous choisissiez un moulin en bois – bois massif ou multiplex – ou une variante bigarrée en plastique de grande qualité.

Lors de l'exploitation et de l'usinage du bois, nous attachons une grande importance à l'esthétisme et à l'écologie. Notre bois – bouleau et hêtre – est usiné en Autriche dans un atelier protégé de personnes handicapées. Il provient en grande partie de forêts certifiées PEFC et des régions proches qui sont exploitées selon des règles durables et naturelles.



Grâce à une découpe pilotée par ordinateur des pièces en bois de nos moulins en bois massif et multiplex, nous atteignons une exactitude de très haut niveau. Les moulins multiplex sont appréciés pour leur exceptionnelle stabilité de forme. Pour les deux variantes, nous utilisons des surfaces en bois naturels et de caractère vivant, un véritable plaisir pour l'œil.

De nombreux moulins sont fabriqués de manière modulaire, ils sont aussi efficaces que simples.



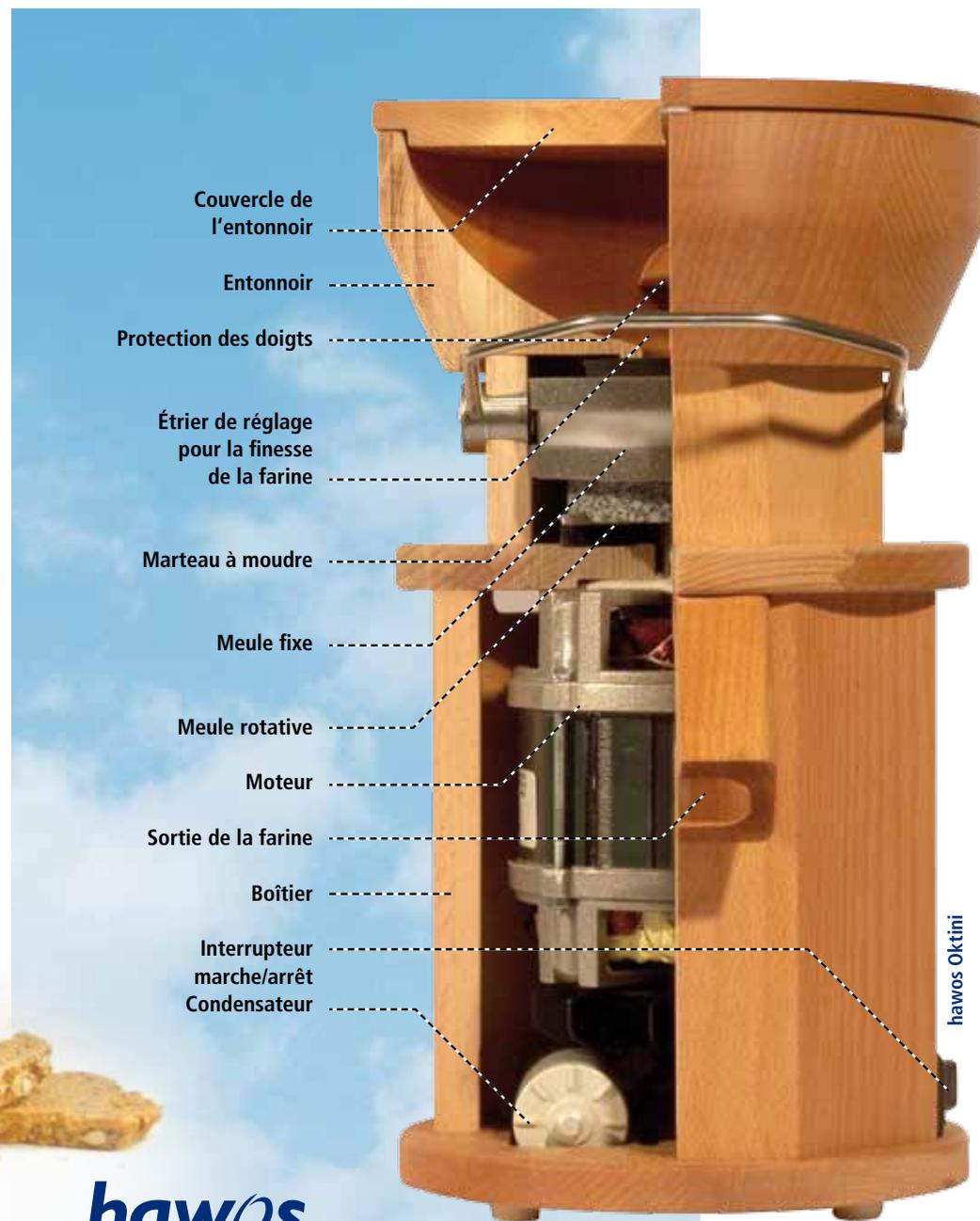
Le Makrolon(R) antidérapant et incassable offre des propriétés idéales pour nos moulins à boîtier en plastique.



La surface du hêtre massif est huilée et donne ainsi une surface agréable et naturelle.



Même sur les moulins multiplex (ici en bouleau), la surface du bois est conservée.



- Couvercle de l'entonnoir
- Entonnoir
- Protection des doigts
- Étrier de réglage pour la finesse de la farine
- Marteau à moudre
- Meule fixe
- Meule rotative
- Moteur
- Sortie de la farine
- Boîtier
- Interrupteur marche/arrêt
- Condensateur

hawos Oktini

**hawos.**

# Le moteur – le cœur puissant



## Beaucoup de garantie pour beaucoup de qualité

Vous attendez que votre moulin à céréales vous donne de la farine fine en quantité suffisante et sans surcharge du moteur. Les moteurs industriels particulièrement puissants et robustes des moulins à céréales hawos en sont la garantie. Nous prouvons la qualité des moteurs par une garantie de 10 ans.

## Mouture silencieuse grâce à des paliers élastiques brevetés

Nous avons développé une structure dans laquelle le moteur et les rouages du moulin ne sont pas directement vissés sur le boîtier des moulins. Cette disposition élastique des paliers est utilisée dans plusieurs modèles hawos et amortit nettement les bruits de mouture.

## Petit, mais exceptionnel !

Même le plus petit moulin hawos offre une grande puissance. Nous installons des moteurs performants d'une puissance d'au moins 360 Watt. Dans le tableau des dernières pages, vous pouvez comparer les types de moulins de cette catégorie de puissance.

## Les grands sont l'atout majeur !

Les plus grands modèles hawos fonctionnent avec des moteurs industriels de 600 Watt et conviennent parfaitement aux grandes familles et aux écoles de cuisine. Le Pegasus – le plus grand moulin hawos – a encore plus de puissance (2 motorisations) et trouve sa place idéale dans les magasins de produits naturels, les grandes cuisines, les petites boulangeries etc.

## Nous commutons rapidement

Les disjoncteurs de protection d'appareil de grande qualité des moulins à céréales hawos sont le détail de qualité par excellence. Avec la fonction marche/arrêt, il offre une protection électrique qui coupe au bout d'environ 20 secondes dès que les rouages sont bloqués, protégeant ainsi votre moulin.



hawos Pegasus

**hawos.**

# Qualité contrôlée de très haut niveau

## Pour un résultat fin avec les moulins à céréales hawos

Les rouages du moulin font toute la différence. Les moulins à rouages coniques en acier coupent et frottent, mais ils n'atteignent pas la finesse des rouages à meules.

Avec les rouages à meules, les grains de céréales sont épluchés de l'extérieur vers l'intérieur et moulus avec délicatesse. Dans les moulins à céréales hawos, nous utilisons des meules extrêmement dures réalisées à partir d'un mélange compressé et cuit de corindon et de céramique. Elles résistent aux corps étrangers et offrent un résultat de mouture optimal et régulier.



hawos Oktagon 1

## Sans avoir passé un test aucun moulin ne quitte l'usine !

Dans notre contrôle de qualité, chaque moulin hawos subit un contrôle optique, acoustique et technique.

De plus, le contrôle final comprend le réglage du rouage. Pour ce faire, on broie du blé ou, sur demande du client – p. ex. pour la compatibilité au gluten – du maïs. Si au moins 90 % du grain à moudre avec le réglage le plus fin tombent dans un tamis de laboratoire avec une maille de 0,315 mm, alors le rouage et le réglage sont corrects – à ce moment, nous sommes satisfaits.

Après avoir passé sans problème les contrôles de qualité, le moulin peut s'appeler « moulin à grains hawos ».

**hawos.**

# hawos Novum

## Les cuisines modernes aiment Novum

Bleu, rouge, jaune ? Vous déterminez vous-même la couleur de votre hawos Novum. Dans tous les cas, vous recevez un moulin moderne dont la technique robuste et puissante est emballée dans un boîtier en plastique antidérapant et résistant aux chocs.

La surface facile à entretenir cache un puissant moteur industriel et des rouages de précision sur paliers élastiques (100 mm Ø) en céramique-corindon extrêmement dure.

Le couvercle transparent de l'entonnoir permet de voir l'intérieur. Vous pouvez contrôler à tout moment la qualité de céréale, même lorsque le couvercle est fermé. Un récipient à farine en plastique de la couleur de l'entonnoir est compris dans la livraison.

Vu de partout : hawos Novum est un compagnon fiable dans votre cuisine.



hawos Novum



**hawos.**

# hawos easy

## hawos easy – le nom est tout un programme

Avec tout juste 15 x 15 cm de surface d'encombrement, le petit est très puissant. Avec une seule main, vous maîtrisez tout sans fatigue : La mise en route et le réglage de la finesse de la farine – en continu, de la farine la plus fine au gruau grossier.

360 Watt sont transmis par le puissant moteur industriel sur les rouages extrêmement robustes en céramique-corindon. Plus que suffisant – même pour moudre du maïs alimentaire.

Le boîtier droit et esthétique est fabriqué avec précision en multiplex massif. Pour votre hawos easy ceci signifie : longue durée de vie et excellente stabilité de forme avec tous les avantages d'une surface en bois naturelle et huilée.

Une technique excellente peut aussi être aussi bien emballée !



hawos easy



# hawos Mühle, Queen et Billy

## La beauté classique d'une sobriété plaisante

Les moulins à céréales Billy, Queen et Moulin ont la même forme mais sont en matériaux différents.

Le hawos moulin est fabriqué en hêtre massif, un vernis en huile de lin protège la surface et met parfaitement en relief la marbrure vivante du bois massif.

Pour les boîtiers des modèles Billy et Queen, on utilise du multiplex. Le collage de chaque couche du boîtier permet d'obtenir une grande stabilité. L'aspect du multiplex est d'une retenue avant-gardiste – en bouleau pour Billy, en hêtre pour Queen.

Billy, Queen et Moulin existent en construction compacte avec moteur de 360 Watt ou, comme variante plus puissante et plus grande, avec 600 Watt.



hawos Billy 100



**hawos.**



hawos Queen 1



hawos Mühle 1



# hawos Oktagon

## Moulin design avec arêtes et arrondis

De chaque point de vue, l'Oktagon est nouveau. La lumière et les ombres vivent les marbrures de la surface en hêtre massif sur chaque côté du boîtier. Parfois clair, parfois lumineux, à côté, une ombre satinée. Le jeu des éléments anguleux et ronds crée un design intéressant et harmonieux.

Et avec toute cette beauté, la puissance n'est pas négligée : Qu'il s'agisse de l'Oktagon 1 ou de l'Oktagon 2 plus grand, avec leur puissant moteur, leur niveau sonore les rend confortables et leur utilisation est diverse.



hawos Oktagon



# hawos Oktini

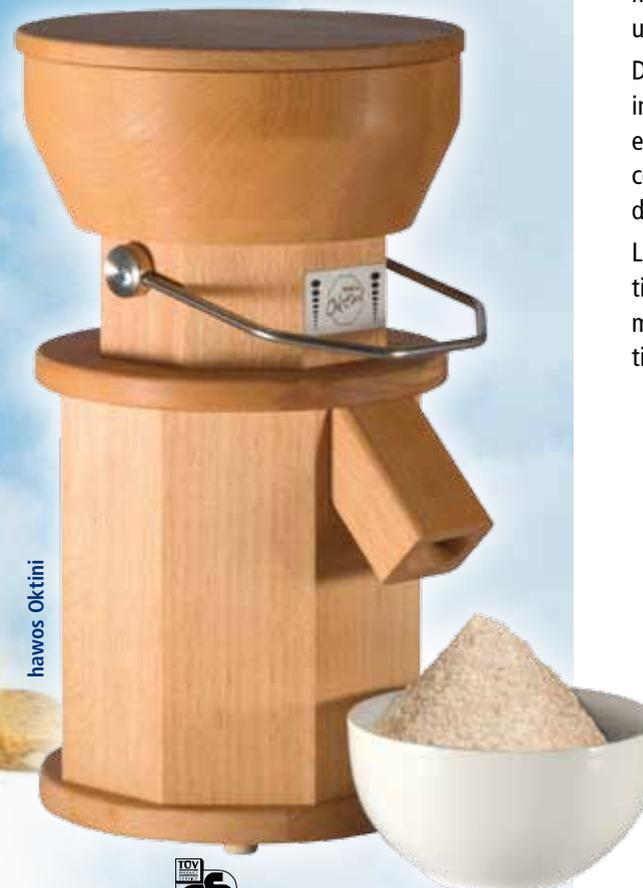
**hawos.**

## Huit jolis côtés – huit bonnes raisons

Celui qui recherche un design intéressant en liaison avec une manipulation simple trouve son compte avec hawos Oktini. Grâce à l'étrier de réglage, le passage de la farine fine au gruau grossier (ou inversement) se fait en un seul mouvement. Ainsi, moulin devient un jeu d'enfant.

Dans le boîtier massif, un moteur industriel robuste et puissant entraîne les rouages en céramique-corindon de 70 mm de diamètre.

Le résultat : Malgré une construction compacte, sa puissance de mouture est élevée et sa manipulation très facile.



hawos Oktini



# hawos Pegasus

## S'il faut que ce soit un peu plus

hawos Pegasus convient parfaitement comme moulin pour les magasins de produits naturels, les magasins diététiques, les petites boulangeries, les cuisines d'hôtels et les cantines avec de grands besoins en produits fraîchement moulus.

La grande vitesse de traitement, le faible niveau sonore, l'entonnoir de remplissage particulièrement grand ainsi que la facilité de manipulation le prédestinent à un usage en self-service dans les magasins.

Grâce à son boîtier robuste en multiplex de bouleau, à son moteur industriel avec (au choix) une puissance de 1.100 ou 750 Watt et à ses accessoires intelligents, le Pegasus est équipé pour toutes les exigences.



hawos Pegasus

**hawos.**

# hawos Rotare

## Le puissant moulin manuel pour une mouture en douceur

Le moulin manuel hawos Rotare s'utilise sans électricité et partout dans le monde entier. L'entraînement à chaîne à triple démultiplication en liaison avec les meules de 125 mm permet de moudre de la farine détachée et fine sans grands efforts.

Le boîtier de Rotare est en multiplex de hêtre résistant à l'usure. La simplicité de manipulation et les solides éléments de commande font de lui la star pour tous ceux qui souhaitent rester indépendants.



hawos Rotare

# Nos modèles de moulins compacts

## Suffisamment de puissance sur une surface peu encombrante

Quel est le bon moulin pour vous ? Ce qui compte en premier, c'est votre goût, quel matériel et quel modèle vous plaisent. Car, ce sont tous des moulins puissants. Naturellement, la qualité et les propriétés du produit à moudre ont une influence sur la puissance de mouture, cependant les performances des moulins sont déterminées par deux facteurs importants : La puissance du moteur et la taille des meules.

Ainsi, pour les ménages petits à moyens, nous recommandons les moulins de cette double page.

**hawos.**



Désignation de type	Novum
Boîtier	Plastique (Makrolon) en 3 variantes de couleurs
Puissance de mouture pour le blé fin grossier	env. 125 g env. 250 – 300 g
Quant. de remplissage de l'entonnoir (blé)	env. 600 g
Ø des meules	100 mm
Poids	7,1 kg
Puissance du moteur Tension du secteur disponible	360 W 230 V
Hauteur de passage pour les récipients	16 cm
Surface d'encombrement L x P Hauteur	200 x 200 mm 380 mm
Traitement de la surface	Plastique antidérapant
Sigles de sécurité	
Garantie	10 ans
Particularités	Récipient compris dans la livraison



easy	Billy 100	Queen 1	Mühle 1	Oktagon 1	Oktini
Hêtre multiplex	Bouleau multiplex	Hêtre multiplex	Hêtre massif	Hêtre massif	Hêtre massif
env. 100 g env. 250 g	env. 125 g env. 250 – 300 g	env. 100 g env. 250 g			
env. 560 g	env. 1.300 g	env. 1.300 g	env. 1.300 g	env. 1.100 g	env. 650 g
70 mm	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm	70 mm
7,9 kg	8,8 kg	9,8 kg	9,9 kg	8,8 kg	6,6 kg
360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V	360 W 230 V / 110 V
14 cm	12 cm	12 cm	12 cm	16 cm	11,5 cm
150 x 150 mm 330 mm	210 x 210 mm 385 mm	210 x 210 mm 385 mm	210 x 210 mm 385 mm	200 x 200 mm 410 mm	190 x 190 mm 335 mm
Vernis à l'huile de lin	Vernis à l'huile de lin	Vernis à l'huile de lin	Vernis à l'huile de lin	Vernis à l'huile de lin	Vernis à l'huile de lin
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
Manipulation à une main					Manipulation à une main

Sous réserve d'erreurs. Toutes indications sont approximatives.

Nous nous réservons le droit de faire des modifications techniques nécessaires au progrès.

# Nos grands moulins



hawos Rotare



Désignation de type	Billy 200	Queen 2	Mühle 2	Oktagon 2
Boîtier	Bouleau multiplex	Hêtre multiplex	Hêtre massif	Hêtre massif
Puissance de mouture pour le blé fin grossier	env. 220 g env. 400 – 500 g			
Quantité de remplissage de l'entonnoir (blé)	env. 1.500 g	env. 1.500 g	env. 1.500 g	env. 1.100 g
Ø des meules	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	10,6 kg	11,5 kg	11,6 kg	10,3 kg
Puissance du moteur Tension du secteur	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V
Hauteur de passage pour les récipients	17 cm	17 cm	17 cm	20 cm
Surface d'encombrement L x P Hauteur	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	200 x 200 mm 450 mm
Traitement de la surface	Vernis à l'huile de lin			
Sigles de sécurité				
Garantie	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
Particularités				

Sous réserve d'erreurs. Toutes indications sont approximatives.

Nous nous réservons le droit de faire des modifications techniques nécessaires au progrès.

\* Durée de garantie pour une utilisation commerciale : 2 ans



Pegasus moulin commercial		Rotare moulin manuel
Bouleau multiplex		Hêtre multiplex
env. 350 g env. 700 g		Pour env. 100 rotations env. 75 g env. 250 g
env. 2.500 g		env. 1.850 g
125 mm		125 mm
35 kg		14 kg
1.100 W à 400 V	750 W à 230 V	- -
-		11 cm
270 x 660 mm 650 mm		440 x 270 mm 410 mm
Vernis transparent		Vernis à l'huile de lin
10 ans*		10 ans
Manipulation à une main		Système de mouture provenant du moulin commercial Pegasus

## Pleine puissance pour chaque utilisation

Les moulins sur la page de gauche relèvent les plus grands défis : Ils couvrent facilement les besoins de grandes familles et conviennent parfaitement aux écoles de cuisine et aux jardins d'enfants.

Le moulin **Pegasus** est le plus puissant de notre gamme et, par conséquent, il est idéal pour une utilisation durable dans le commerce (magasins diététiques, grandes cuisines, petits commerces). Vous avez le choix entre deux puissances de moteur.

C'est vous qui avez en main la puissance de mouture de **Rotare** ! Extrêmement robuste, équipé d'un entraînement à chaîne simple à plusieurs démultiplications et de meules du Pegasus, il n'est pas dépendant de l'électricité et transforme tous les grains en farine ou gruau. Uniquement avec la force musculaire.

**hawos.**



# Création de provision – simple à faire

## Le bon stockage des céréales chez vous

Nous savons parfaitement comment stocker les céréales à la maison. Ce qui est important, c'est un stockage à sec. Ceci se fait grâce la circulation de l'oxygène, car les grains doivent pouvoir respirer.

Ceci fonctionne parfaitement avec les silos à grains hawos. Nous vous proposons une large gamme de produits esthétiques et pratiques.

Qu'il s'agisse d'un récipient esthétique en verre, d'un silo en bois, pratique et d'usage divers ou d'un sac traditionnel en coton – nous vous proposons la solution de stockage optimal de vos céréales en fonction de vos besoins. Avec une utilisation au-dessus du moulin, les graines peuvent tomber directement dans le moulin pour moudre de la farine fraîche.



Le silo à grains et le châssis pour triple silo à grains avec Oktagon

**hawos.**

					
Produit	Récipient en verre	Sacs à céréales en coton	Double support mural	Silo à grains	Châssis pour triple silo à grains
Utilisation	Stockage de céréales	Stockage de céréales	Support pour sacs à céréales	Stockage de céréales	Réceptacle pour moulin à céréales
Capacité	Simple pour 1 fois 2,2 kg Double pour 2 fois 2,2 kg Triple pour 3 fois 2,2 kg	4 tailles différentes : pour 3 kg, 5 kg, 10 kg et 25 kg	Pour 2 sacs de céréales	Double pour 2 fois 5 kg Triple pour 3 fois 5 kg	Pour triple silo à grains et moulin à céréales
Dimensions L x P x H (mm)	155 x 165 x 330 310 x 165 x 330 465 x 165 x 330	140 x 140 x 500 140 x 140 x 680 160 x 160 x 880	300 x 75 x 165 (Profondeur y compris tiges)	297 x 175 x 457 435 x 197 x 457	435 x 237 x 670

Sous réserve d'erreurs. Toutes indications sont approximatives.

Nous nous réservons le droit de faire des modifications techniques nécessaires au progrès.

# Diversité des grains – écraser et germer

## Comment transformer facilement du blé en flocons

Une écraseuse de flocons de hawos est idéale pour la fabrication de flocons de céréales. Les flocons proposés dans le commerce doivent pouvoir se conserver. Pour ce faire, ils sont chauffés et perdent ainsi des enzymes, des vitamines, des substances minérales et du goût.

Les nombreuses substances et arômes contenus dans les grains fraîchement écrasés, mélangés avec des fruits frais et du yaourt, transforment votre petit déjeuner en un plaisir des sens. - Essayez une fois les flocons de céréales frais pour une bouillie ou pour faire du pain.

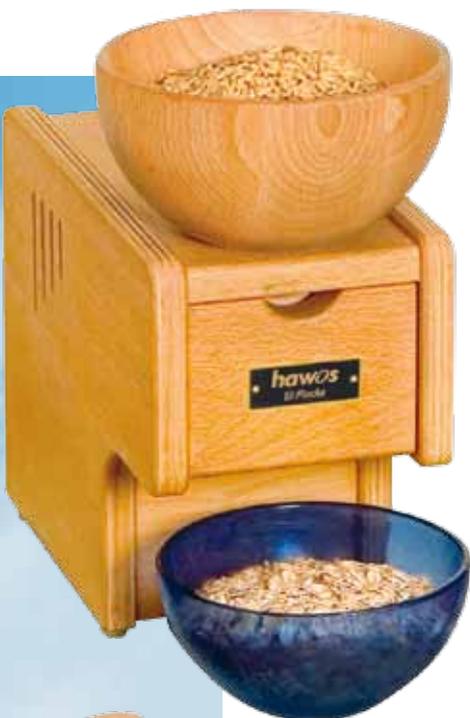
## Germes – tous les jours frais et croquants

Avec les appareils à germer hawos, votre élevage de germes vous permettra d'avoir une belle récolte en quelques jours. Avec les ingrédients croustillants pleins de substances vitales, vous enrichissez vos repas. Dans les salades, les assiettes de crudités, avec les fruits et les légumes, mais aussi dans des plats au riz et aux pommes de terre ou encore pour cuire au four – les germes sont les éléments précieux d'une nourriture de qualité.





hawos El Flocko







Produit	Phönix	El Flocko/ El Flocko Grande	Toni	Germoir en argile
Utilisation	Écraseuse manuelle à flocons	Écraseuse électrique à flocons	Germoir	Germoir
Capacité	Environ 50 g de flocons/min	El Flocko: env. 50 g de flocons/min El Flocko Grande: env. 80 g de flocons/min	3 bols de germes, , 1 dessous 1 couvercle	3 bols de germes, 1 dessous 1 couvercle
Garantie	2 ans	10 ans	–	–
Dimensions L x P x H	205 x 150 x 290 mm	130 x 270 x 300 mm	140 x 140 x 150 mm	180 x 180 x 240 mm

Sous réserve d'erreurs. Toutes indications sont approximatives.  
Nous nous réservons le droit de faire des modifications techniques nécessaires au progrès.



**hawos.**

Votre revendeur spécialisé :

**Moulins puissants – farine fine**

hawos Kornmühlen GmbH  
Massenheimer Weg 25  
D-61352 Bad Homburg v.d.H.  
Germany

Tel.: +49 (0) 6172 40120-0

Fax: +49 (0) 6172 40120-19

info@hawos.de · www.hawos.de