

Compendio mulini hawos



hawos.

Editoriale



*Cari lettori,
care lettrici!*

Da millenni ormai i cereali e i prodotti derivati fanno parte degli alimenti fondamentali nella nutrizione umana. Partendo dal grano saraceno, dalla spelta, orzo, avena, miglio, granturco, segale e grano sono nati piatti grandiosi ma facili da preparare, ancor oggi d'irresistibile appetibilità. I chicchi dei cereali racchiudono quasi tutte le sostanze nutritive e costituenti indispensabili per il corpo umano. Hanno un alto tenore di vitamine, sali minerali, proteine, acidi grassi insaturi e fibre.

La farina bianca normalmente reperibile nei negozi è realizzata per la conservabilità, a scapito delle sostanze vitali del chicco. Contiene infatti soltanto un estratto insapore ed inodore del chicco, il cosiddetto corpo farinoso (endosperma).

A sua volta la farina integrale contiene sì tutte le parti del chicco, ma le vitamine e le preziose sostanze vitali ed aromatiche, una volta macinate, si volatilizzano ben presto, come d'altronde anche una mela grattugiata o un'insalata tagliuzzata diventano immangiabili nel giro di qualche giorno. Alcuni alimenti sono buoni appunto solo se freschi, mentre perdono gusto e proprietà se vengono stoccati.

La nostra proposta: acquistate chicchi interi e macinateli voi stessi a casa! Potete poi lavorare immediatamente la farina da voi prodotta all'istante. Meglio se con uno degli affermati mulini hawos.

Al più tardi sentendo la fragranza della farina appena macinata e gustando la piena energia del chicco nelle vostre creazioni culinari, scoprirete cosa intendiamo.

R. Pigge

Ralf Pigge,
mugnaio di Bad Homburg dal 1977



hawos.

Mulini – cos'è bene sapere?

Per tanti piatti val la pena di macinare – ve ne accorgete in breve tempo.

- pane e panini
- torte al forno
- muesli di cereali freschi
- salse
- crêpes
- hamburghini di cereali
- zuppe di farricello
- pappe ai cereali per bambini piccoli e «grandi»

hawos.



Nozioni base sui macinacereali

Volete adottare un'alimentazione integrale? Vi siete convinti che la freschezza garantita è un 'must' assoluto? Allora la farina fatta in casa è il primo passo essenziale da compiere. Con un mulino hawos potete macinare comodamente i chicchi a casa, e lavorare subito la farina prodotta.

Il tipo adatto – una scelta senza imbarazzo!

Per ogni impiego previsto hawos propone il mulino più indicato. La scelta dipende dalle quantità da macinare e dalle proprie esigenze:

senza corrente, bensì a mano, funziona il nostro silenzioso macinino Rotare. Più agevoli però i mulini elettrici, disponibili in numerosi modelli, grandezze, forme e colori. Le tabelle alle ultime pagine riportano le caratteristiche principali, facilitandovi la scelta grazie al confronto diretto.

Il nostro standard tecnico non conosce compromessi. La produzione avviene esclusivamente in Germania ed Austria, e per l'uso non professionale concediamo una garanzia di 10 anni sui nostri mulini macinacereali domestici.

Rivolgiamo particolare attenzione a:

- utilizzo di lunga durata
- design intramontabile
- materiali robusti e provati
- materiali da coltivazione sostenibile
- affermata tecnologia dei motori
- silenziosità, nonostante la forte potenza
- tecnologia facile e intuitiva
- poche e semplici manualità nell'uso, pulizia e manutenzione



hawos Mühle 1

Uno sguardo da fuori a dentro

Pregiati materiali per un gradevole aspetto e una lunga vita

La longevità ha la massima priorità in tutti i prodotti hawos, a prescindere che scegliate uno dei mulini di legno – massiccio o multiplex – oppure una delle varianti colorate in materiale plastico d'alta qualità.

Nella produzione e del pari anche nella lavorazione del legno poniamo particolare attenzione agli aspetti etici ed ecologici. Le nostre essenze betulla e faggio sono lavorate in un laboratorio per disabili in Austria.

Il legno proviene sostanzialmente da foreste certificate PEFC dei dintorni, che adempiono i criteri della gestione sostenibile. Controllato dal computer il taglio dei nostri pezzi di legno per i mulini massicci o multiplex raggiunge un'elevata accuratezza. I mulini multiplex convincono grazie alla loro straordinaria stabilità dimensionale. Tutte le varianti allettano occhio e tatto grazie alla gradevole naturalità e viva caratteristica delle superfici di legno.

Tanti mulini hawos sono costruiti a struttura modulare, semplice quanto efficiente.



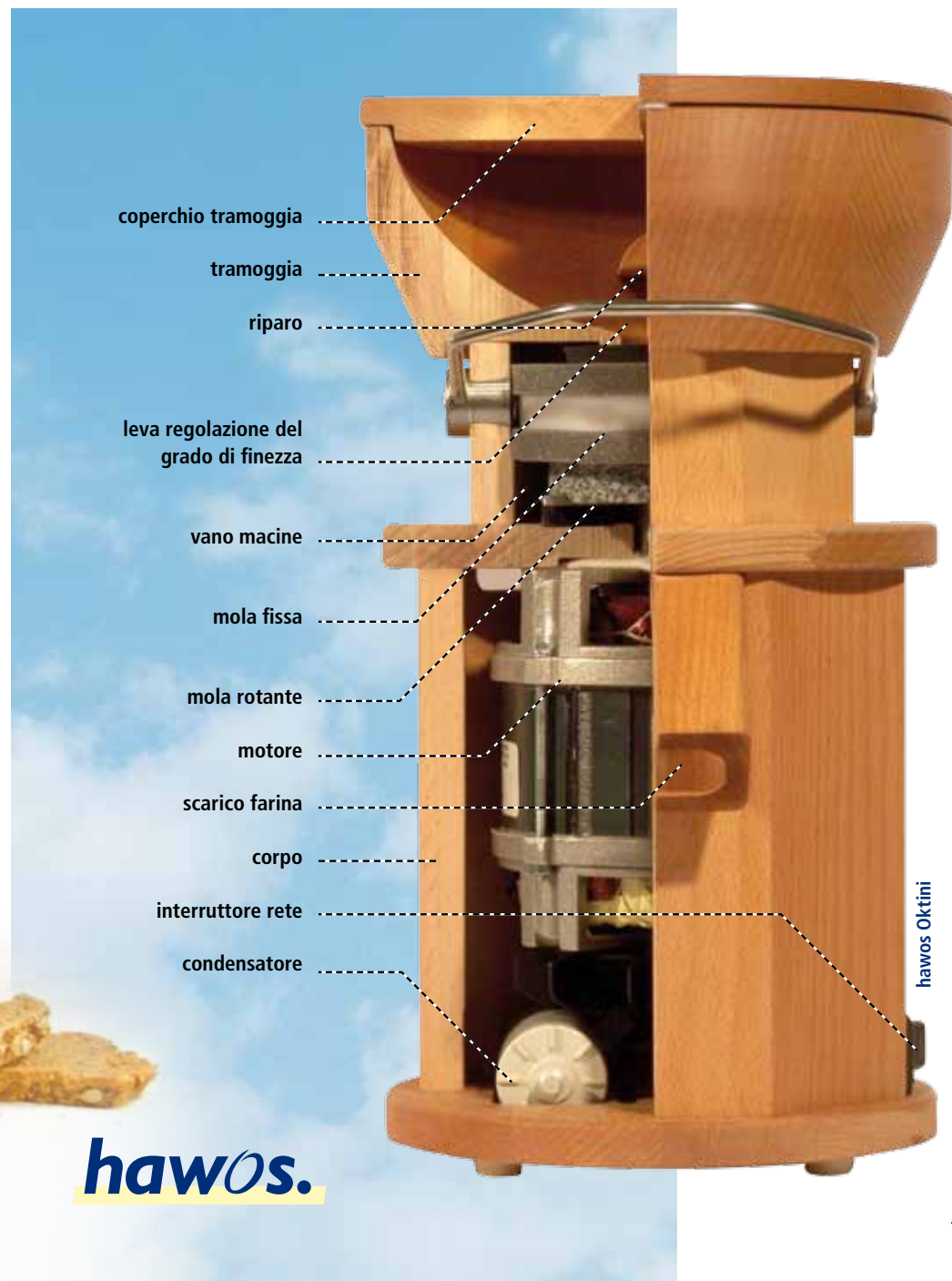
Antisdrucciolo ed antiurto, il makrolon offre le proprietà ideali per i nostri mulini con corpo in materiale plastico.



Con l'oliatura il faggio massiccio acquista un aspetto gradevole e naturale.



Anche nei mulini in multiplex (qui betulla) resta conservata la superficie aperta del legno.



hawos.

Il motore – un cuore potente



Tanta garanzia per tanta quantità

Dal vostro mulino macinacereali vi attendete senz'altro che renda la quantità richiesta di farina senza sovraccaricare il motore. I motori industriali, potenti e robusti, dei mulini hawos ve lo garantiscono pienamente. Vi documentiamo la qualità dei motori con 10 anni di garanzia.

Macinatura silenziosa grazie alla sospensione elastica brevettata

Abbiamo sviluppato una struttura nella quale il motore e il meccanismo di macinatura non siano avvitati direttamente al corpo del mulino. Questo supporto elastico è impiegato in diversi modelli hawos, ed ammortizzata sensibilmente i rumori di macinazione.

Piccolo ma in gamba!

Persino il più piccolo dei macinacereali hawos offre una grande prestazione. Li dotiamo infatti di motori vigorosi che erogano almeno 360 Watt. Sulle tabelle alle ultime pagine potrete confrontare i tipi di mulini in questa categoria di potenza.

I grandi primeggiano!

I modelli hawos di maggior dimensione macinano con motori industriali di 600 Watt e sono quindi perfettamente indicati per famiglie numerose e corsi di cucina. Il più grande tra questi, Pegasus, è dotato di ancor più potenza (2 motorizzazioni) e si presta idealmente all'uso in negozi di alimenti naturali, grandi cucine, piccoli panifici ecc.

Interveniamo subito

Il puntino sulla „i” della qualità è posto dai pregiati salvamotori dei macinacereali hawos. Con la funzione On/Off offrono anche una sicurezza elettrica che interviene in caso d'inceppamenti, disinserendo il meccanismo di macinatura già dopo ca. 20 secondi, proteggendo quindi l'apparecchio.



hawos.

Eccellente qualità controllata

Per un fine risultato con i mulini hawos

La differenza decisiva risiede nel meccanismo di macinatura. I mulini con macine in sfere d'acciaio operano tagliando-strofinando, ma realizzano soltanto approssimativamente la finezza delle mole di pietra.

Quest'ultime spellano i chicchi da dentro a fuori e li macinano delicatamente. Nei mulini macinacereali hawos sono impiegate soltanto mole estremamente dure, in lega di corindone e ceramica pressata e cotta. Sono resistenti contro corpi estranei e assicurano una macinatura uniforme ed ottimale.



hawos Oktagon 1

Senza prova non si esce di casa!

Nel nostro piano di controllo qualità ogni singolo mulino hawos è sottoposto a test formali, tecnici ed acustici.

Il controllo finale prevede inoltre la registrazione del meccanismo di macinatura. Si esegue macinando del grano, o su richiesta del cliente, ad es. in caso di celiachia, anche granturco.

Se almeno il 90 % del prodotto macinato a registrazione finissima passa attraverso un setaccio da laboratorio con maglia 0,315 mm, significa che le macine e la registrazione sono a puntino – solo allora saremo soddisfatti.

Soltanto dopo aver superato le prove di qualità, i prodotti possono chiamarsi «mulini macinacereali hawos».

hawos.

hawos Novum

Alle cucine moderne piace Novum

Blu, rosso, giallo? Scegliete voi il colore del vostro hawos Novum. In ogni caso acquisterete un mulino moderno, con una forte e potente tecnologia racchiusa in materiale plastico antiurto e antisdrucchiolo.

Il corpo, facile da pulire, cela all'occhio un forte motore industriale ed un meccanismo di macinatura a sospensione elastica (100 mm Ø) in durissima lega di corindone e ceramica.

Il coperchio trasparente della tramoggia consente invece di tener sott'occhio il contenuto. È dunque possibile controllare in qualsiasi momento la quantità da macinare, anche se il coperchio è chiuso. La dotazione prevede anche una scodella raccogli farina di plastica in colore abbinato.

Sotto ogni punto di vista: hawos Novum è un affidabile utensile nella vostra cucina.



hawos Novum



hawos.

hawos easy

hawos easy – lo dice già il nome

Si accontenta di un'area pari a 15 x 15 cm, il nostro potente piccolino. Potete sbrigare tutto con una sola mano: accendere e regolare la finezza della farina – senza soluzione di continuità, da finissima a grossolana.

Il vigoroso motore industriale trasmette una potenza di 360 Watt alle macine in lega corindone e ceramica estremamente robusta. Più che sufficiente persino per macinare il mais commestibile.

Il corpo squadrato ed esteticamente perfetto è realizzato con cura in multiplex massiccio. Per il vostro hawos easy ciò significa: longevità ed eccellente stabilità dimensionale con tutti i vantaggi di una struttura di legno aperta, naturale ed oliata.

La bella inscatolatura per una tecnologia straordinaria!



hawos easy



hawos Mühle, Queen e Billy

Bellezza classica per chi ama le forme essenziali

I mulini macinacereali Billy, Queen e Mulino presentano una stessa forma ma in materiali diversi.

hawos Mulino è realizzata in legno di faggio massiccio, la finitura in olio di lino protegge la superficie ed esalta la vivace venatura dell'essenza.

Per i corpi dei modelli Billy e Queen è invece utilizzato il pannello multiplex. La speciale incollatura dei singoli strati conferisce una stabilità particolarmente elevata. Nel suo aspetto esteriore il multiplex si distingue per la semplicità avanguardista – Billy in betulla, Queen in faggio.

Billy, Queen e Mulino sono disponibili nella variante compatta con motore di 360 Watt, o anche nella versione maggiorata a 600 Watt.



hawos Billy 100



hawos.



hawos Queen 1



hawos Mühle 1



hawos Oktagon

Mulino design con curve e spigoli

A seconda dell'angolatura Oktagon ti appare sempre diverso, luci ed ombre vivacizzano sempre a nuovo la venatura sui lati del corpo in faggio massiccio. Qua e là luminoso o anche morbidamente ombreggiato. L'alternarsi di elementi angolati e tondi crea un design interessante e al contempo armonioso.

E tanta bellezza non manca di efficienza: sia nella versione compatta Oktagon 1 sia nel grande Oktagon 2 con potente motore, la rumorosità è bassa e l'uso è maneggevole e versatile.



hawos Oktini

hawos.

Otto buoni motivi – uno per ciascun lato

Chi cerca un design allettante coniugato alla facilità d'uso ad una sola mano, sceglierà senz'altro hawos Oktini. Con la staffa di regolazione basta un solo movimento della mano a convertire il grado di finezza della farina da fine a grossolana (o viceversa). Macinare diventa dunque un gioco da bambini.

Nel massiccio corpo in legno di faggio, il forte e robusto motore industriale aziona il meccanismo di macinatura in lega di corindone e ceramica con 70 mm di diametro.

Il risultato: resa elevata nonostante le dimensioni ridotte, e facile utilizzo.



hawos Pegasus

Se serve di più

La proposta ideale per i negozi di alimenti naturali e dietetici, erboristerie, piccoli panifici, cucine alberghiere e mense con grande richiesta di cereali macinati all'istante si chiama hawos Pegasus.

L'elevata velocità di processo, la silenziosità, la generosa capacità della tramoggia nonché il facile impiego lo rendono inoltre idoneo al libero servizio nei locali di vendita.

Con il suo robusto corpo di betulla, con il motore industriale che eroga, a scelta, da 1.100 Watt a 750 Watt nonché gli utili accessori, Pegasus è capace di soddisfare ogni esigenza.



hawos.

hawos Rotare

Il forte macinino a mano per una delicata macinatura

La versione di macinacereali a mano, hawos Rotare, non richiede corrente ed è quindi utilizzabile sempre e dovunque. La trasmissione a catena a triplo rapporto assicura, in collegamento con le mole da 125 mm, una farina fine e soffice senza troppi sforzi.

Il corpo di Rotare è realizzato in resistente multiplex di faggio, il facile impiego e i solidi elementi di comando ne fanno un prodotto di pregio per tutti coloro che desiderano servirsene quando e dove più lo voglia.



I nostri modelli compatti

Alta capacità in dimensioni contenute

Quale macinacereali fa al caso vostro? Anzitutto conta il gusto personale, quale materiale e quale modello vi piaccia. Perché, in quanto a potenza, sono tutti capaci. Naturalmente anche la qualità e proprietà del cereale influisce sulla resa, ma l'efficienza del mulino stesso è determinata da due principali fattori: potenza del motore e grandezza delle mole.

I modelli su questa doppia pagina sono pertanto consigliati per i ménage da piccoli a medi.

hawos.



Nome modello	Novum
Corpo	mat. plastico (makrolon) in 3 colori diversi
Resa di macinatura grano fine grossolana	ca. 125 g ca. 250 – 300 g
Capacità tramoggia (grano)	ca. 600 g
Mola Ø	100 mm
Peso	7,1 kg
Potenza motore Tensione di rete fornibile	360 W 230 V
Altezza libera per la ciotola	16 cm
Area appoggio W x D Altezza	200 x 200 mm 380 mm
Finitura	plastica antisdrucchiolo
Marchio di sicurezza	
garanzia	10 anni
Particolarità	ciotola compresa nella dotazione



easy	Billy 100	Queen 1	Mühle 1	Oktagon 1	Oktini
faggio multiplex	betulla multiplex	faggio multiplex	faggio massiccio	faggio massiccio	faggio massiccio
ca. 100 g ca. 250 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 125 g ca. 250 – 300 g	ca. 100 g ca. 250 g
ca. 560 g	ca. 1.300 g	ca. 1.300 g	ca. 1.300 g	ca. 1.100 g	ca. 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
olio di lino	olio di lino	olio di lino	olio di lino	olio di lino	olio di lino
					
10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni
comando ad una mano					comando ad una mano

Salvo errori. Tutti i valori sono approssimativi.

Con riserva di modifiche tecniche per l'evoluzione dei prodotti.

I nostri grandi mulini



hawos Rotare



Nome modello	Billy 200	Queen 2	Mühle 2	Oktagon 2
corpo	betulla multiplex	faggio multiplex	faggio massiccio	faggio massiccio
Resa di macinatura grano fine grossolana	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g	ca. 220 g ca. 400 – 500 g
Capacità tramoggia (grano)	ca. 1.500 g	ca. 1.500 g	ca. 1.500 g	ca. 1.100 g
Mola Ø	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Peso	10,6 kg	11,5 kg	11,6 kg	10,3 kg
Potenza motore Tensione di rete	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V
Altezza libera per la ciotola	17 cm	17 cm	17 cm	20 cm
Area appoggio W x D Altezza	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	200 x 200 mm 450 mm
Finitura	olio di lino	olio di lino	olio di lino	olio di lino
Marchio di sicurezza				
Garanzia	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni
Particolarità				

Salvo errori. Tutti i valori sono approssimativi.

Con riserva di modifiche tecniche per l'evoluzione dei prodotti.

* Validità garanzia in caso d'uso professionale: due anni.



Mulino professionale Pegasus		Mulino a mano Rotare
betulla multiplex		faggio multiplex
ca. 350 g ca. 700 g		ca. 100 rotazion ca. 75 g ca. 250 g
ca. 2.500 g		ca. 1.850 g
125 mm		125 mm
35 kg		14 kg
1.100 W a 400 V	750 W a 230 V	- -
		11 cm
270 x 660 mm 650 mm		440 x 270 mm 410 mm
vernici trasparenti		olio di lino
10 anni*		10 anni
comando ad una mano		adotta il sistema di macinatura del mulino professionale Pegasus

La piena efficienza in ogni impiego

I macinacereali alla pagina sinistra superano anche compiti gravosi: coprono con facilità anche il fabbisogno di ménage più numerosi e si prestano idealmente per corsi di cucina e scuole materne.

Pegasus è il nostro mulino più forte e quindi ideale per lo stabile utilizzo in ambito professionale (negozi di alimenti naturali, mense, piccole aziende). Potete scegliere tra due potenze.

La resa di macinatura di **Rotare** è letteralmente nelle vostre mani! Robustissimo, dotato di un'efficiente trasmissione a catena a rapporto multiplo e meccanismo di macinatura dei mulini professionali Pegasus, trasforma chicchi in farina o crusca in completa indipendenza dalla rete elettrica. Solo con il famoso olio di gomito.

hawos.

Scorte – facili da fare

Il corretto stoccaggio dei cereali a casa

Siamo espertissimi in materia di corretto stoccaggio dei cereali. L'importante anzitutto è che sia uno stoccaggio all'asciutto, reso possibile dalla circolazione d'ossigeno, perché è infatti necessario che i chicchi respirino.

Con i contenitori hawos funziona benissimo. Vi proponiamo un ampio assortimento con diversi prodotti belli e pratici.

Che si scelga uno stiloso contenitore di vetro, o un silo versatile e funzionale o il classico sacco di cotone: per ogni esigenza siamo in grado di fornire la soluzione ottimale. Se disponete le scorte sopra al mulino, potete travasare i chicchi direttamente nella tramoggia per macinarli all'istante.



Silo e mensola per il silo a 3 scomparti con Oktagon

hawos.

					
Prodotto	Contenitore di vetro	Sacchi di cotone	Appendisacco doppio da parete	Silo	Mensola per il silo a 3 scomparti
Utilizzo	stoccaggio cereali	stoccaggio cereali	per appendere i sacchi	stoccaggio cereali	per alloggiare il macinacereali
Capacità	singolo 1 x 2,2 kg doppio 2 x 2,2 kg triplo 3 x 2,2 kg	4 diverse misure: per 3 kg, 5 kg, 10 kg e 25 kg	per 2 sacchi	doppio 2 x 5 kg triplo 3 x 5 kg	per silo a 3 scomparti e macinacereal
Dimensioni W x D 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 880 250 x 250 x 1070	300 x 75 x 165 (prof. perni inclusi)	297 x 175 x 457 435 x 197 x 457	435 x 237 x 670

Salvo errori. Tutti i valori sono approssimativi.
Con riserva di modifiche tecniche per l'evoluzione dei prodotti.

La varietà di chicchi – schiacciare e germogliare

Dal chicco al fiocco con facilità

Una schiacciatrice hawos è la soluzione ideale per produrre i propri fiocchi di cereali. Quelli offerti in vendita sono resi conservabili attraverso processi termici, a scapito del contenuto di enzimi, vitamine, sali minerali e del sapore.

Le tante sostanze ed aromi dei chicchi schiacciati all’istante, mischiati a frutta fresca e yogurt, faranno della vostra colazione un’esperienza da gustare con tutti i sensi. Provate i fiocchi freschi anche per preparare le pappe di cereali o il pane fatto in caso.

Germi e germogli – croccanti e freschi di giorno

Coltivare germi e germogli con buona raccolta in soli pochi giorni, vi riuscirà senz’altro con le germogliatrici hawos. Potrete arricchire la vostra alimentazione con ingredienti freschi e croccanti ricchi di sostanze vitali. Per insalate, piatti di verdure crude, o aggiunti alla frutta e verdure, ma anche nei piatti di riso e patate o cibi al forno – germi e germogli sono un sostanzioso elemento della nutrizione integrale.



hawos.

hawos El Flocko

Prodotto	Phönix	El Flocko/ El Flocko Grande	Toni	Germogliatrice in argilla
Utilizzo	schiacciatrice a mano	schiacciatrice elettrica	germogliatrice	germogliatrice
Resa	ca. 50 g di fiocchi/min	El Flocko: ca. 50 g di fiocchi/min El Flocko Grande: ca. 80 g di fiocchi/min	3 ciotole per la coltura, 1 ciotola di fondo, 1 coperchio	3 ciotole per la coltura, 1 ciotola di fondo, 1 coperchio
Garanzia	2 anni	10 anni	–	–
Maße B x T 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

Salvo errori. Tutti i valori sono approssimativi.
Con riserva di modifiche tecniche per l'evoluzione dei prodotti.



hawos.

Rivenditore:

Mulini forti – Farina delicata

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