

Młyny firmy hawos – kompendium wiedzy



hawos.

Wstęp



Szanowni Państwo

Zboże i jego przetwory już od tysiącleci stanowią dla człowieka jedną z podstaw żywienia. Z pszenicy, orkisz, jęczmienia, owsa, prosa, kukurydzy, ryżu, żyta i pszenicy, powstawały genialnie proste i po dziś dzień czarujące nasze podniebienia potrawy.

Ziarno zboża zawiera prawie wszystkie składniki pokarmowe i balastowe, które potrzebuje ludzki organizm. Jest bogate w witaminy, minerały, białko, tłuszcze nienasycone i błonnik.

Powszechnie dostępna w handlu biała mąka jest wprawdzie trwała w przechowywaniu, ale pozbawiona żywotnych składników ziarna zbożowego. Zawiera ona jedynie pozbawiony smaku i zapachu wyciąg z ziarna, tak zwane bielmo.

Mąka pełnoziarnista zawiera wprawdzie wszystkie elementy ziarna zbożowego, jednak po procesie mielenia witaminy, aromaty oraz bogate witalne składniki szybko się ulatniają. Starte jabłko albo pokawałkowana sałata po kilku dniach nie nadaje się już do spożycia. Niektóre rzeczy smakują po prostu tylko świeże, a składowane przez dłuższy czas tracą swoją wartość.

Z powyższym wiąże się nasza propozycja: zabierzcie Państwo do swoich domów całe ziarna i mielcie z nich własną mąkę! Możecie Państwo w każdej chwili zmielić i przetworzyć tyle świeżej mąki ile potrzebujecie. Najlepiej w sprawdzonym przez wiele lat młynie firmy HAWOS.

Najpóźniej kiedy poczujecie zapach świeżo zmielonej mąki i posmakujecie pełni mocy ziarna w przygotowywanych z niej potrawach zrozumiecie co mamy na myśli.

Ralf Pigge,

Producent młynów z Bad Homburga od 1977r



hawos Oktini

hawos.

Młyny – w czym rzecz?

hawos Easy



Mielenie opłaca się – stwierdzenie to w krótkim czasie przygotowując.

- bułki, chleb
- ciasta
- pełnoziarniste musli
- sosy
- naleśniki
- placki i kluski
- kleiki i zupki ze śruty zbożowej - dla małych i „dużych“ dzieci

hawos.



Podstawowe wiadomości o młynach

Jesteście Państwo zainteresowani przejściem na pełnowartościowe odżywianie się? Rozpoznałiście gwarantowaną świeżość jako absolutną konieczność? W takim razie mielenie własnego ziarna jest pierwszym i podstawowym krokiem, który powinniście uczynić. Z młynem zbożowym firmy HAWOS macie Państwo możliwość wygodnego mielenia zboża i przetwarzania go we własnej kuchni.

Kto ma możliwość wyboru, wybiera odpowiedni dla siebie młyn!

HAWOS zaproponuje młyn odpowiadający Państwa potrzebom. Decyzja o wyborze odpowiedniego młyna, zależy od zapotrzebowania Państwa kuchni oraz zasadniczego nastawienia:

Nasz młyn ręczny ROTARE pracuje niezależnie od dostępu do energii elektrycznej. Młyny elektryczne są natomiast wygodniejsze. Są dostępne w rozmaitych wykonaniach, rozmiarach, kształtach i kolorach. Tabele z ostatnich stron informują Państwa o różnicach i ułatwiają wybór.

Nasz standard techniczny jest bezkompromisowy. Produkujemy tylko w Niemczech i Austrii. Przy nieprzemysłowym zastosowaniu obejmujemy nasze domowe młyny zbożowe 10-letnią gwarancją.

Kładziemy szczególny nacisk na:

- długi czas użytkowania
- ponadczasowy design
- sprawdzone, i trwałe tworzywa
- Materiały z odnawialnych zasobów
- sprawdzoną technikę napędu (silnik)
- cichą pracę o dużej mocy
- prostą konstrukcję
- łatwą obsługę, czyszczenie i serwis

hawos Mühle 1



Od zewnątrz do wnętrza

Cenne, żywotne tworzywa, miłe dla zmysłów

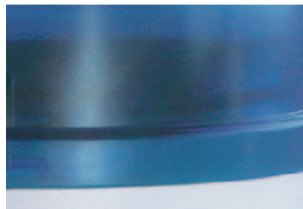
Trwałość to najwyższy priorytet dla wszystkich produktów firmy HAWOS. Obojętne, czy wybieriecie jeden z drewnianych młynów – z drewna litego lub sklejk – lub kolorowy młyn z wysokiej jakości tworzywa sztucznego.

Przy pozyskiwaniu oraz obróbce drewna kładziemy szczególny nacisk na etyczne i ekologiczne aspekty. Nasze drewno – brzoza, buk – jest przetwarzane w warsztacie dla niepełnosprawnych w Austrii. W zdecydowanej większości pochodzi z certyfikowanych przez PEFC lasów, które są eksploatowane zgodnie z zasadami ochrony przyrody i odnawialnych zasobów.



Stosując technikę komputerową przy docinaniu drewna i sklejk dla naszych młynów, osiągamy dużą dokładność i pasowność. Młyny ze sklejki przekonują nadzwyczajną stabilnością kształtu. Oba rodzaje młynów zarówno ze sklejki jak i litego drewna są miłe dla zmysłów, dzięki widocznie naturalnej i żywej strukturze drewna.

Wiele młynów firmy HAWOS jest produkowanych w prostej i efektywnej, modułowej technologii.



Chwytny i odporny na pęknięcia makrolon, jest idealnym materiałem dla naszych młynów z tworzywa sztucznego.



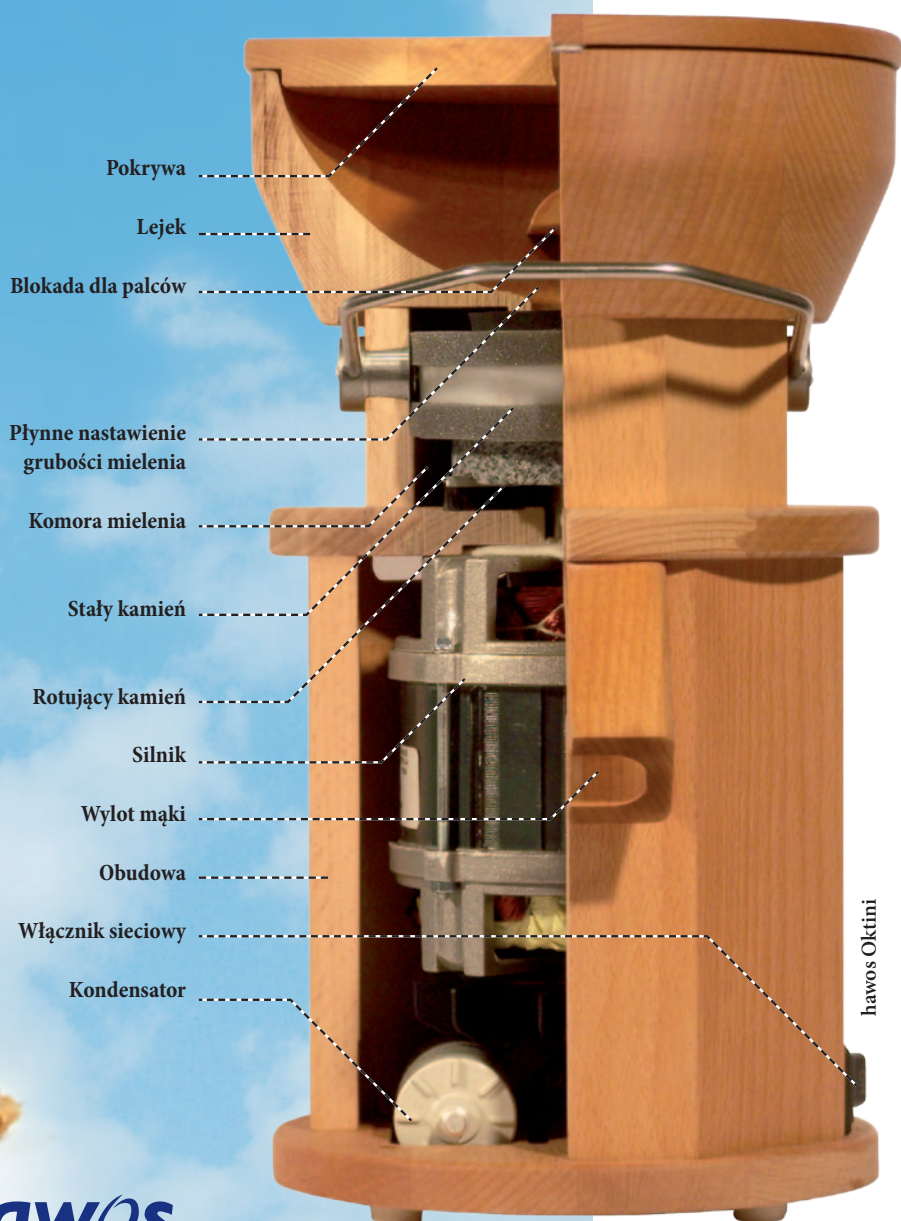
Powierzchnia litego drewna bukowego jest oliwiona, przez co otrzymuje, przyjemną, naturalną powierzchnię.



Młyny ze sklejki zachowują również otwartą strukturę powierzchni.



BUDOWA MŁYNKA



hawos.

Silnik - mocne serce!



hawos.

Wysoka jakość z długą gwarancją

Od młyna zbożowego oczekujecie z pewnością drobnej mąki w wystarczających ilościach bez przeciążenia silnika. Szczególnie mocne, trwałe silniki przemysłowe pracujące w młynach firmy HAWOS są tego gwarantem. Jakość silników obejmujemy 10-cio letnią gwarancją.

Cicha praca dzięki opatentowanemu elastycznemu łożyskowaniu.

Zaprojektowaliśmy konstrukcję w której silnik i mechanizm mielący nie są bezpośrednio połączone z obudową młyna. Elastyczne łożyskowanie znajduje zastosowanie w wielu modelach firmy HAWOS i skutecznie wygłusza odgłos mielenia.

Mały ale hoho!

Nawet najmniejszy z naszych silników daje dużo mocy. W naszych młynach montujemy stabilne silniki o minimalnej mocy 360 Watt. W tabeli na ostatnich stronach istnieje możliwość porównania modeli młynów tej kategorii.

Wielcy w natarciu!

Duże młyny firmy HAWOS mielą silnikami przemysłowymi o mocy 600 Watt i są przydatne dla dużych rodzin, i małej gastronomii oraz na kursach gotowania. Pegasus jako największy młyn firmy HAWOS posiada jeszcze większą wydajność i znajduje idealne zastosowanie w sklepach ze zdrową żywnością, dużych kuchniach, i małych piekarniach itp.

Reagujemy szybko

Jakość w szczególności prezentują wysokiej klasy wyłączniki stosowane w młynach firmy HAWOS. Funkcja włączania i wyłączania pełni zadanie elektrycznego bezpiecznika, który w razie blokady mechanizmu mielącego wyłącza już po upływie 20 sekund. Chroni tym samym silnik przed przeciążeniem.



Sprawdzona jakość z wysokiej półki,

podstawą znakomitych wyników naszych młynów.

Mechanizmy mielące różnią się znacząco. Młyny ze stalowym mechanizmem mielącym rozdrabniają metodą tnąco-rozcierającą, osiągają one tylko w przybliżeniu dokładność mielenia mechanizmów kamiennych.

Kamienny mechanizm mielący rozciera ziarna łagodnie od zewnątrz do wewnątrz. W młynach firmy HAWOS znajdują zastosowanie wyjątkowo twarde żarna wykonane z tłoczonej i wypalanej mieszanki ceramiczno-korundowej. Są odporne na ciała obce i dają bardzo równomierny i optymalny efekt mielenia.





hawos Oktagon 1

Testowanie jakości młynów!

Nasza kontrola jakości sprawdza każdy młyn pod kątem, optycznym, akustycznym i technicznym.

Do końcowej kontroli należy ponadto ustawienie mechanizmu mielącego. Mielona jest przy tym pszenica, na życzenie klienta – np. przy uczuleniu na gluten – kukurydza. Kiedy przy najdrobniejszym ustawieniu młyna przez specjalne sito o wielkości oczek 0,315 mm przelatuje aż 90% mąki, uznajemy ustawienia jako optymalne - dopiero wtedy jesteśmy dopiero zadowoleni.

Po udanym przejściu testów kontroli jakości, młyn może zwać się „Młynem zbożowym firmy HAWOS“.

hawos Novum

lubią go kuchnie nowoczesne

Niebieski, czerwony, pomarańczowy? Sami decydujecie Państwo o kolorze młyna Novum. W każdym przypadku otrzymujecie nowoczesny młyn, którego krzepka, wydajna technika, opakowana jest chwytliwym, odpornym na uderzenia tworzywem.

Łatwa w pielęgnacji powierzchnia ukrywa mocny silnik przemysłowy i elastycznie ułożony precyzyjny mechanizm mielący (100 mm fi) z ekstremalnie twardego tworzywa korundowego.

Na wgląd do wnętrza pozwala transparentna pokrywa. Możecie Państwo sprawdzać ilość zboża w młynku bez jej otwierania. Miskę na mąkę dostarczamy w komplecie w kolorze pokrywy.

Z każdej perspektywy: hawos „Novum“ jest niezawodnym towarzyszem w Państwa kuchni.



hawos Novum



hawos.

hawos Easy



hawos Easy

TESTMAGAZIN • URTEIL	
Hawos easy	85,3 %
GUT	Heft 03/2010
8 Körnmühlen im Test*	

hawos Easy – w nazwie tkwi treść

Niespełna 15x15 cm powierzchni potrzebuje nasz „MAŁY” o wielkiej mocy. Jedną ręką wystarczy aby bez problemu kontrolować obsługę młyna. Włączanie i płynne regulowanie grubości mielenia – począwszy od drobnutkięj mąki skończywszy na grubej śrucie.

360 wat przenosi na mechanizm mielący z ekstremalnie twardej ceramiki-korundowej, mocny przemysłowy silnik. To więcej niż potrzeba – nawet przy mieleniu spożywczej kukurydzy.

Prostolinijna i miła dla oka obudowa jest precyzyjnie wykonana z masywnej sklejki bukowej. Dla młyna „easy” oznacza to: długowieczność we wspianale utrwalonej formie, przy zachowaniu wszelkich estetycznych korzyściach wpływających z transparentnej, naturalnie naoliwionej drewnianej powierzchni.

Tak pięknie można opakować wspianą technikę!

hawos BILLY, QUEEN i MUHLE

Klasyczne piękno dla przyjaciół prostoty i rzeczowości!

Młyny zbożowe „Billy“, „Queen“ i „Mühle“ są wprawdzie wykonane z różnych materiałów, prezentują się jednak w podobnej formie.

Młyn hawos „Mühle“ wykonany jest z litego drewna bukowego, pokost lniany chroni powierzchnię i efektownie eksponuje żywą strukturę litego drewna.

Sklejka znajduje zastosowanie w obudowach modeli „Billy“ i „Queen“. Specjalny sposób klejenia poszczególnych warstw obudowy zapewnia jej wyjątkową stabilność. Optycznie sklejka „multitplex“ prezentuje awangardową prostotę – brzoza w modelu „Billy“, buk w modelu „Queen“.

„Billy“, „Queen“ i „Muhle“ dostępne są w skompaktowanej wersji z silnikiem 360-wat, oraz w większej, wysokowydajnej wersji z silnikiem 600 wat.



hawos Billy 100



hawos.



hawos Queen 1



hawos Mühle 1



hawos Oktagon

Kreacja młyna z harmonijną grą krawędzi i zaokrągleń

Z wszystkich perspektyw młyn „Oktagon” prezentuje się nowocześnie. Gra światłocienia ze wszech stron ożywia mieniącą się strukturę bukowego drewna, raz jaśniejając, raz zamszowo. Kombinacja ostrych i łagodnych kształtów poszczególnych elementów tworzy zajmującą a zarazem harmonijną całość.

Piękno nie dominuje tutaj nad wydajnością: niezależnie, czy skompaktowany młyn Oktagon 1, czy duży Oktagon 2, oba są przy mocnym silniku i cichej pracy, wyjątkowo łatwe i komfortowe w obsłudze.



hawos Oktagon



hawos Oktini

hawos.



Osiem ładnych krawędzi – osiem korzyści

Kto poszukuje ujmującej formy w połączeniu z możliwością jednorękiej obsługi, spotkał w młynie hawos Oktini odpowiedni model. Kabłąk regulujący pozwala na zmianę grubości mielenia, począwszy od najdrobniejszego do najgrubszego ustawienia, tylko przy pomocy jednego ruchu ręki. Tak mielenie staje się dziecinnie proste.

W masywnej obudowie z drewna bukowego tkwi mocny i wydajny silnik, napędzający ceramiczno-korundowy mechanizm mieleni o średnicy 70 mm.

Efekt: mimo skomplikowanej konstrukcji, wysoka wydajność mielenia przy dziecinnie prostej obsłudze

hawos Oktini



*Wyniki testu: 1 x bardzo dobry, 6 x dobry, 1 x zadowalający

hawos Pegasus

Kiedy potrzeba dużo więcej

Idealny młyn dla sklepów ze zdrową żywnością, małych piekarni, kuchni hotelowych, i stołówek generujących duże zapotrzebowanie na świeżą mąkę, to hawos Pegasus.

Wysoka prędkość mielenia, cicha praca, duży lejek na zboże, oraz prosta obsługa, predestynują go do zastosowania w sklepach samoobsługowych.

Stabilna obudowa ze sklejki brzozonej, silnik przemysłowy o mocy (do wyboru) 1100 lub 750 wat, oraz praktyczne akcesoria, pozwalają na zaspokojenie wszechstronnych wymagań.



hawos.

hawos Rotare



Mocny ręczny młyn – dla kreatywnych techników

Niezależny od dostępu do elektryczności i tym samym działający w dowolnym miejscu na świecie, to młyn ręczny hawos Rotare. Napęd łańcuchowy z potrójną przekładnią w połączeniu z żarnami o średnicy 125 mm pozwalają bez większego wysiłku na uzyskanie puszystej i drobnej mąki.

Obudowa młynu „Rotare“ wykonana jest z grubej odpornej na zużycie sklejkowej buki. Prostota obsługi i solidne oprzyrządowanie czynią z niego prawdziwą gwiazdę dla tych którzy cenią sobie niezależność. Młyn „Rotare“ daje możliwość przyłączenia różnych źródeł napędu co może zwiększyć jego wydajność wielokrotnie.

Dla tych, którzy mają większe potrzeby nie chcą liczyć tylko na siłę mięśni, proponujemy możliwość dobrojenia młyna. Zamiast korby dajemy możliwość podłączenia silnika o mocy zaledwie 45 Watt zasilanego napięciem 230V.

Istnieje możliwość podłączenia akumulatora 12V, np. w kombinacji z komórkami słonecznymi.



hawos Rotare
z napędem
elektrycznym.



NASZE SKOMPAKTOWANE MODELE

Sporo mocy w małej przestrzeni

Jest pytanie, który z młynów jest dla Państwa odpowiedni? Po pierwsze, to Państwa indywidualny gust decyduje o tym, który materiał i który model się spodoba, ponieważ wszystkie młyny mielą z taką samą mocą. Jakość i struktura surowca ma również oczywisty wpływ na wydajność mielenia, jednak rzeczywista wydajność samego młyna uzależniona jest od dwóch czynników: Moc silnika i wielkość żaren.

Tak więc generalnie polecamy młyny opisane na kolejnych dwóch stronach dla małych i średnich gospodarstw domowych.

hawos.



Typ	Novum
Obudowa	Tworzywo (Makrolon) w 3 kolorach
Wydajność mielenia (pszenica) drobno grubo	ok. 125 g ok. 250 – 300 g
Pojemność zasobnika (pszenica)	ok. 600 g
Żarna Ø	100 mm
Waga	7,1 kg
Moc silnika Opcje zasilania	360 W 230 V
Wysokość wylotu mąki	16 cm
Powierzchnia szer. x głęb. wysokość (mm)	200 x 200 mm 380 mm
Struktura powierzchni	Chwytliwe tworzywo sztuczne
Znak bezpieczeństwa	
Okres gwarancji	10 lat
Cechy szczególne	W komplecie miska na mąkę



Easy	Billy 100	Queen 1	Mühle 1	Oktagon 1	Oktini
Sklejka bukowa	Sklejka brzozowa	Sklejka bukowa	Buk masywny	Buk masywny	Buk masywny
ok. 100 g ok. 250 g	ok. 125 g ok. 250 – 300 g	ok. 125 g ok. 250 – 300 g	ok. 125 g ok. 250 – 300 g	ok. 125 g ok. 250 – 300 g	ok. 100 g ok. 250 g
ok. 560 g	ok. 1.300 g	ok. 1.300 g	ok. 1.300 g	ok. 1.100 g	ok. 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
Pokost Iniany	Pokost Iniany	Pokost Iniany	Pokost Iniany	Pokost Iniany	Pokost Iniany
					
10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat
Jednoręka obsługa					Jednoręka obsługa

hawas Novum



Zastrzegamy sobie pomyłki. Wszystkie podane wartości są orientacyjne.
Zastrzegamy sobie zmiany techniczne służące rozwojowi technicznemu.

NASZE DUŻE MŁYNY



hawos Rotare



Typ	Billy 200	Queen 2	Mühle 2	Oktagon 2
Obudowa	Sklejka brzozowa	Sklejka bukowa	Buk masywny	Buk masywny
Wydajność mielenia (pszenica) drobno grubo	ok. 220 g ok. 400 – 500 g	ok. 220 g ok. 400 – 500 g	ok. 220 g ok. 400 – 500 g	ok. 220 g ok. 400 – 500 g
Pojemność zasobnika (pszenica)	ok. 1.500 g	ok. 1.500 g	ok. 1.500 g	ok. 1.100 g
Żarna Ø	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Waga	10,6 kg	11,5 kg	11,6 kg	10,3 kg
Moc silnika Opcje zasilania	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V
Wysokość wylotu mąki	17 cm	17 cm	17 cm	20 cm
Powierzchnia szer. x głęb. wysokość (mm)	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	200 x 200 mm 450 mm
Struktura powierzchni	Pokost lniany	Pokost lniany	Pokost lniany	Pokost lniany
Znak bezpieczeństwa				
Okres gwarancji	10 lat	10 lat	10 lat	10 lat
Cechy szczególne				

Zastrzegamy sobie pomyłki. Wszystkie podane wartości są orientacyjne.
Zastrzegamy sobie zmiany techniczne służące rozwojowi technicznemu.



Młyn przemysłowy Pegasus		Młyn ręczny Rotare	napęd silnikowy młyna Rotare
Sklejka brzoźowa		Sklejka bukowa	Sklejka bukowa
ok. 350 g ok. 700 g		Przy 100 obr. na minutę ok. 75 g ok. 250 g	ok. 50 g ok. 150 g
ok. 2.500 g		ok. 1.850 g	-
125 mm		125 mm	-
35 kg		14 kg	6,5 kg
1.100 W przy 400 V	750 W przy 230 V	- -	45 W 230 V
-		11 cm	-
270 x 660 mm 650 mm		440 x 270 mm 410 mm	250 x 400 mm 450 mm
Lakier		Pokost lniany	natłuszczone olejem roślinnym
10 lat*		10 lat	10 lat
Jednoręka obsługa		Żarna z młyna przemysłowego Pegasus	

*Okres gwarancji dla zastosowania profesjonalnego 2 lata

Wystarczająco mocy do zaspokojenia wszelkich potrzeb

Młyny znajdujące się na tej stronie pokonują również większe wyzwania. Bez problemu pokrywają potrzeby większych gospodarstw domowych, nadają się idealnie np. dla szkół gastronomicznych oraz przedszkoli.

Młyn „Pegasus“ jest naszym najmocniejszym urządzeniem, idealny dla ciągłej profesjonalnej pracy (duże kuchnie, małe piekarnie, sklepy ze zdrową żywnością). Do wyboru dwie opcje źródła zasilania.

Wydajność młyna ręcznego „Rotare“ leży całkowicie w Państwa rękach i inwencji! Wyjątkowo krzepki, wyposażony w napęd łańcuchowy z kilkakrotnym przełożeniem i mechanizmem mielącym profesjonalnego młyna „Pegasus“, przemienia niezależnie od dostępu do energii elektrycznej ziarno w mąkę lub śrutę. Tylko przy użyciu siły Państwa mięśni. Wykorzystując inwencję i trochę techniki można młyn „Rotare“ podłączyć do różnych źródeł napędu.

hawos.

MAGAZYNOWANIE ZBOŻA

Prawidłowe przechowywanie zboża w domu.

Bardzo dobrze znamy się na prawidłowym przechowywaniu zboża. Najważniejsze jest suche otoczenie, które powstaje dzięki przepływowi tlenu. Ziarna muszą „oddychać”.

Z naszymi spichlerzami zbożowymi funkcjonuje to wyśmienicie. Proponujemy Państwu szeroki asortyment różnorodnych ładnych i praktycznych produktów.

Obojętnie, czy elegancki spichlerz ze szkła, czy praktyczny i wszechstronny silos drewniany albo tradycyjny worek z bawełny – proponujemy dla każdego potrzeb optymalną przestrzeń magazynową. Umieszczone nad młynem ziarno może swobodnie zsypywać się do młyna i tam zmieniać swoją postać w świeżą mąkę.



Silos zbożowy z podbudową na młyn Oktagon



hawos.



Produkt	Spichleż szklany	Ścienny wieszak „duo“	Magazyn zbożowy „duo“	Magazyn zbożowy „trio“	Podstawa na magazyn zbożowy „trio“
Zastosowanie	Magazynowanie zboża	Ścienny wieszak na worki zbożowe	Magazynowanie zboża	Magazynowanie zboża	Podajnik dla młyna zbożowego
Pojemność	4 rozmiary: na 3 kg, 5 kg, 10 kg i 25 kg	Na 2 worki zbożowe	2 na 2 x 5 kg	3 na 3 x 5 kg	na 3 silosy zbożowe i jeden młyn
Wymiary szer. x głęb. x wys. (mm)	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 (łącznie z kołkami)	297 x 175 x 457	435 x 197 x 457	435 x 237 x 670

Zastrzegamy sobie pomyłki. Wszystkie podane wartości są orientacyjne.
Zastrzegamy sobie zmiany techniczne służące rozwojowi technicznemu.

Różnorodność ziaren - płatkowanie i kiełkowanie

Jak łatwo zrobić płatki

Gniotownik firmy hawos jest idealny do wyrobu płatków zbożowych. Płatki dostępne w handlu podlegają procesowi utrwalania, w trakcie którego są podgrzewane, przez co tracą enzymy, witaminy, składniki mineralne i smak.

Wielość składników odżywczych i aromatów zawartych w musli ze świeżych płatków, połączonych ze świeżymi owocami i jogurtem uczynią z Państwa śniadania rozkoszną chwilę. Wypróbujcie Państwo świeże płatki jako składnik zup i kleików zbożowych oraz do wypieku chleba.

KIEŁKI – codziennie chrupkie i świeże

Własna uprawa kiełków oraz owocne zbiory w niespełna kilka dni, udają się doskonale z kiełkownicami firmy hawos. Chrupkim, świeżym, pełnym witalnych substancji dodatkiem ubogacie Państwo swoje menu. Kiełki są ważnym składnikiem pełnowartościowego żywienia – w sałatkach warzywnych i owocowych, jako dodatek do ryżu, ziemniaków oraz do pieczenia.



hawos.

hawos El Flocko



Produkt	Phönix	El Flocko/ El Flocko Grande	Toni	Kielkownica gliniana
Zastosowanie	Ręczny gniotownik	Elektryczny gniotownik	Kielkownica	Kielkownica
Wydajność	ok. 50 g płatków/min	El Flocko: ok. 50 g płatków/min El Flocko Grande: ok. 80 g płatków/min	3 naczynia kielkujące, 1 podstawka, 1 pokrywka	3 naczynia kielkujące, 1 podstawka, 1 pokrywka
Gwarancja	2 lat	10 lat		
Szer x głęb. x wys. (mm)	205 x 150 x 290 mm	130 x 270 x 300 mm	140 x 140 x 150 mm	180 x 180 x 240 mm

Zastrzegamy sobie pomyłki. Wszystkie podane wartości są orientacyjne.
Zastrzegamy sobie zmiany techniczne służące rozwojowi technicznemu



hawos.

Twój dealer:

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