

hawos - Informações sobre moinhos



hawos.

Editorial



*Prezada leitora,
prezado leitor!*

Há milênios que os cereais e seus produtos fazem parte da alimentação básica da humanidade. Com trigo mourisco, espelta, cevada, aveia, milho painço, milho, arroz, centeio e trigo foram criadas iguarias simplesmente maravilhosas e fantásticas, que nos encantam até hoje.

Em grãos de cereais se encontram quase todas as substâncias nutrientes e fortificantes que o corpo precisa. Eles são ricos em vitaminas, minerais, proteínas, ácidos gordos não-saturados e fibras alimentares.

Farinha branca de tipo comercial é feita para durar por muito tempo – o que compromete as substâncias vitais do grão de cereal. O consumidor obter apenas um extrato sem gosto e sem cheiro do grão, o assim chamado corpo da farinha.

A farinha integral ainda contem todas as partes do grão completo, mas após o processo de moagem, as vitaminas e as valiosas substâncias vitais e aromáticas são rapidamente volatilizadas. Dentro de pouco tempo, uma maçã ralada ou uma salada cortada não podem mais ser consumidas. Algumas coisas só têm gosto quando estão frescas e perdem o seu valor durante o armazenamento.

Nossa proposta: Leve simplesmente os grãos completos para casa e os moa pessoalmente! A farinha pode ser moída fresca, sempre que desejar, e sem qualquer atraso de tempo. De preferência com um dos comprovados moinhos da hawos.

O mais tardar, quando sentir o aroma da farinha que acabou de ser moída e quando saborear a completa força do grão nas suas criações culinárias, saberá o que queremos dizer.

R. Pigge

Seu Ralf Pigge,

o construtor de moinhos de Bad Homburg, desde 1977



hawos.

Moinhos – o que é o mais importante neles?

Para muitas coisas vale a pena moer – isto perceberá dentro de pouco tempo.

- Pãezinhos, pães
- Bolos
- Muesli com grão fresco
- Molhos
- Panquecas
- Bolinhos fritos
- Sopas com grãotriturado
- Mingaus de cereais para crianças pequenas e «crianças grandes»

hawos.

Informações básicas a respeito de moinhos de cereais

Deseja mudar para alimentação integral? Você reconheceu que alimentos frescos são imperativos? Então até farinha moída fresca é um primeiro passo importante, que deveria dar. Com o seu moinho de cereais hawos poderá moer os seus grãos, confortavelmente em casa, e aproveitá-los diretamente em seguida.

Quem tem a escolha, escolhe o moinho apropriado!

A hawos oferece o moinho apropriado para as suas necessidades. A decisão pelo moinho certo, depende da quantidade a ser processada e do seu gosto:

O nosso Rotare manual trabalha silencioso e independente da corrente elétrica. Mais confortáveis são os nossos moinhos elétricos que existem em diversos modelos, tamanhos, formas e cores. As tabelas que se encontram nas últimas páginas informam a respeito das diferenças e facilitam a sua escolha.

O nosso padrão técnico é sem compromissos. Nós produzimos exclusivamente na Alemanha e na Áustria e oferecemos, para uma aplicação não-comercial, uma garantia de 10 anos para os nossos moinhos de cereais domésticos.

Damos especial valor a:

- longa duração de utilização
- design que sai de moda
- materiais comprovados e robustos
- materiais de cultivo contínuo
- comprovada técnica de motores
- silêncio – apesar de forte desempenho
- técnica simples e compreensível
- poucos e simples manejos para o comando, limpeza e manutenção

hawos Mühle 1



Olhando de fora para dentro

Materiais valiosos para os sentidos e para uma longa vida útil

Uma longa vida útil tem a maior prioridade em todos os produtos hawos, tanto para moinhos de madeira – de madeira maciça ou de multiplex – ou como para o modelo colorido de plástico de alta qualidade.

No cultivo e no processamento da madeira damos muita importância aos pontos de vista éticos e ecológicos. A nossa madeira é processada em uma oficina de deficientes na Áustria. Ela é, na maior parte, proveniente de florestas com certificação PEFC das proximidades, que é utilizada de forma ecológica, conforme as regras.



Com o corte computadorizado das peças de madeira, alcançamos em nossos moinhos de madeira maciça e de multiplex uma altíssima precisão. Os moinhos de multiplex convencem devido a sua extrema rigidez. Em ambos os modelos, as superfícies de madeira, naturais e vivas são uma festa para os sentidos.

Muitos moinhos hawos são produzidos de forma modular, tão eficiente como simples.



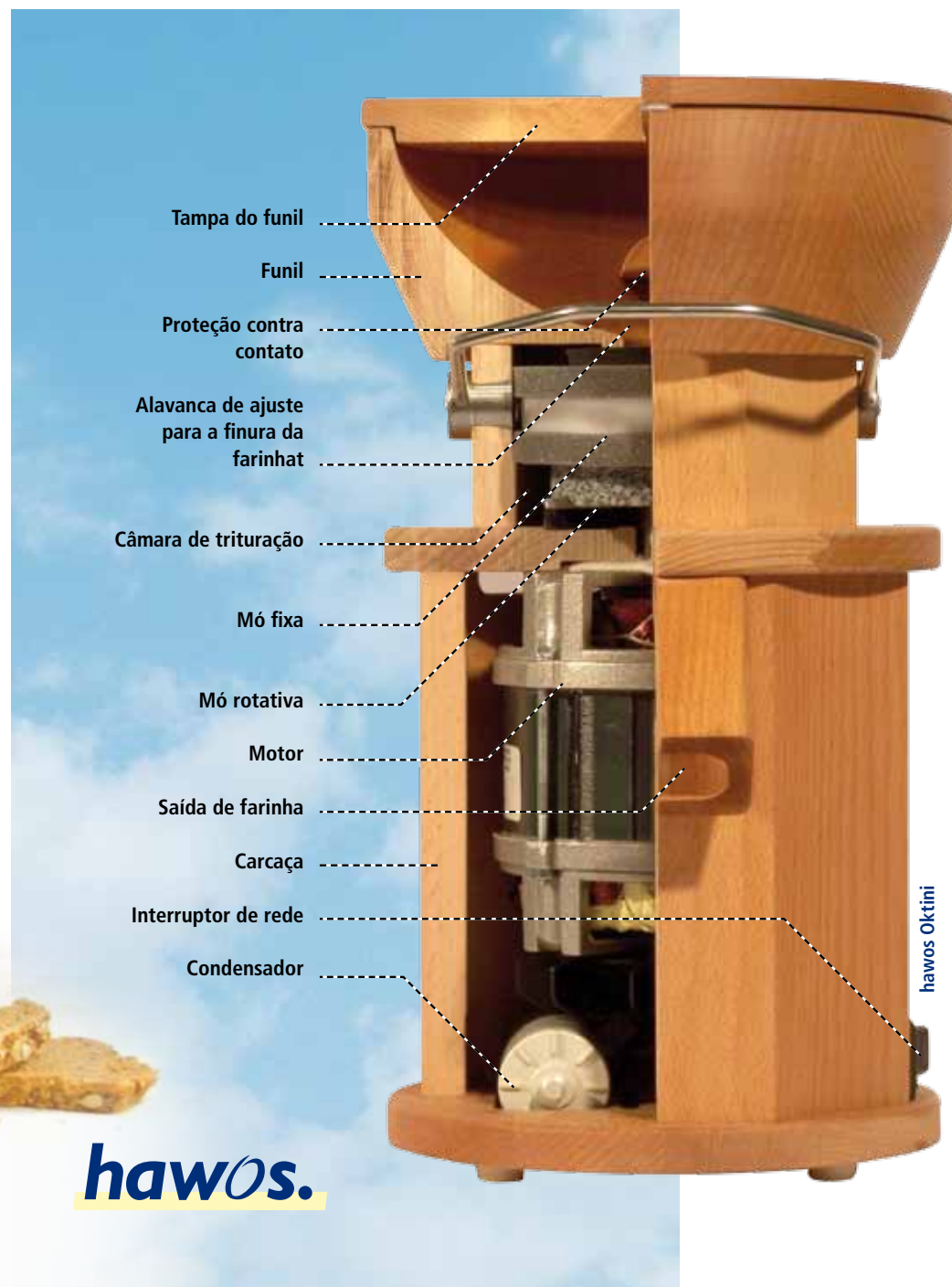
Makrolon, de bom manuseio e resistente a rupturas, oferece as características ideais para os nossos moinhos com carcaça de plástico.



A superfície da faia é oleada e com isto obtêm uma superfície agradável e natural.



Nos moinhos de multiplex (aqui faia) a superfície de madeira também permanece aberta.



hawos.

O motor – o coração forte



Muita garantia e muita qualidade

Do seu moinho de cereal espera farinha fina em quantidade suficiente, sem sobrecarga do motor. Os motores industriais extremamente fortes e robustos dos moinhos de cereais da hawos asseguram isto. Nós documentamos a qualidade dos motores com 10 anos de garantia.

Trituração silenciosa devido a um alojamento flexível patenteado

Nós desenvolvemos uma estrutura na qual o motor e o mecanismo de trituração não é aparafusado diretamente na carcaça dos moinhos de cereais. Este alojamento flexível é aplicado em vários modelos hawos e amortece perceptivelmente os ruídos de trituração.

Pequeno, mas potente!

Mesmo o menor moinho da hawos oferece um grande desempenho. Nós construímos motores fortes com a potência de no mínimo 360 W. Na tabela, na última página, poderá comparar os tipos de moinhos desta classe de potência.

Os grandes levam a vantagem!

Os grandes modelos da hawos trituram com motores industriais de 600 Watt e são portanto especialmente apropriados para grandes famílias e cursos de cozinha. O Pegasus, o maior moinho de cereais da hawos oferece ainda mais potência (2 tipos de motores) encontra a sua aplicação ideal em lojas de produtos naturais, grandes cozinhas, pequenas padarias etc.

Nós agimos rapidamente

Os interruptores para proteção de aparelhos de alta qualidade dos moinhos de cereais hawos representam qualidade em detalhe. Com a função de ligar e desligar, eles oferecem um fusível elétrico que no caso de um bloqueio do mecanismo de trituração, já desliga após aprox. 20 segundos, protegendo o moinho.



hawos.

Máxima qualidade comprovada

Para um resultado fino com moinhos de cereais da hawos

Mecanismos de trituração fazem a fina diferença. Moinhos com mecanismo de trituração de aço, trabalham cortando e friccionando quase alcançando a finura de mecanismos de trituração de pedra.

Em mecanismos de trituração de pedra, os grãos de cereais são descascados de fora para dentro e moídos cuidadosamente. Nos moinhos de cereais da hawos se encontram mós extremamente duras, de uma mistura comprimida e cozida de corindo e cerâmica. Elas são resistentes contra corpos estranhos e proporcionam um resultado de trituração ideal e uniforme.



hawos Oktagon 1

Nenhum sai desta sala sem teste!

No nosso controle de qualidade, cada um dos moinhos da hawos é controlado quanto às características óticas, acústicas e técnicas.

O controle final também inclui o ajuste do mecanismo de trituração. Durante este controle é moído trigo, e se o cliente desejar – p.ex. se houver intolerância ao glúten – também milho.

Se no mínimo 90 % da substância moída, com o ajuste mais fino possível, passar pelo filtro do laboratório, com uma malha de 0,315 mm, o mecanismo de trituração e o ajuste estão em ordem – só então estamos satisfeitos.

Após passar pelo teste de qualidade, o moinho pode se chamar «moinho de grãos hawos».

hawos.

hawos Novum

Cozinhas modernas gostam de Novum

Azul, vermelho, amarelo? Você decide pessoalmente a cor do seu hawos Novum. Em todo caso receberá um moinho moderno, com uma técnica potente e robusta embalada em um plástico maneável e resistente a impactos.

A superfície fácil de limpar envolve o forte motor industrial e um mecanismo de trituração preciso com alojamento flexível (100 mm Ø) de corindo-cerâmica extremamente duro.

A tampa transparente do funil contribui para uma vista geral. A quantidade de cereal pode ser controlada com a tampa fechada. Junto com o aparelho é fornecida uma tigela de plástico para farinha, da cor do funil.

De todos os pontos de vista: O hawos Novum é um parceiro confiável na sua cozinha.



hawos Novum



hawos.

hawos easy

hawos easy – o nome é programa

Este pequeno, com uma grande potência, só ocupa uma área de 15 x 15 cm. Tudo sob controle com uma mão só: Ligar e ajustar a finura da farinha – sem escalonamento, da farinha mais fina até o grão triturado grosso.

O motor potente, motor industrial, transmite 360 W para o mecanismo de trituração, feito de corindo-cerâmica extremamente robusto. Mais do que suficiente – mesmo para moer milho.

A bonita e elegante carcaça foi cuidadosamente produzida com multiplex maciço. Para o seu hawos easy isto significa: longa durabilidade e excelente estabilidade de forma, com todas as vantagens de uma superfície de madeira oleada natural e aberta.

Técnica excelente pode ser embalada de forma tão linda!



hawos easy



hawos Mühle, Queen e Billy

A beleza clássica para amigos do funcionalismo claro

Os moinhos de cereais Billy, Queen e Moinho se apresentam com a mesma forma, em diferentes materiais.

O hawos moinho é produzido de madeira de faia maciça e um verniz de linho protege a superfície e realça de forma ideal o desenho vivo da madeira.

Multiplex é utilizado nas carcaças dos modelos Billy e Queen. A junção especial das camadas individuais da carcaça assegura uma estabilidade especialmente alta. Multiplex se apresenta de forma vanguarda e elegante – em bétula no Billy, em faia no Queen.

Billy, Queen e Moinho existem em forma compacta com um motor de 360 W ou em forma mais potente e maior com 600 W.



hawos Oktagon

Moinho de design com cantos e arredondamentos

Oktagon se apresenta de forma nova a partir de cada ângulo de visão, pois luz e sombra animam os desenhos das superfícies da carcaça de faia maciça. Um lado pode estar irradantemente iluminado, ou outro pode estar na sombra suave. Os cantos e os elementos arredondados tornam o design interessante e ao mesmo tempo harmonioso.

Mas apesar de toda a beleza, a potência é o ponto decisivo: Tanto o Oktagon 1 compacto como o Oktagon 2 grande, com motor forte, há reduzido desenvolvimento de ruídos e o comando é versátil de confortável.



hawos Oktagon



hawos Oktini

hawos.

Oito cantos bonitos – oito bons motivos

Quem está à procura de um design emocionante junto com um fácil comando com uma só mão, encontrará o que procura em hawos Oktini. A mudança de farinha moída fina para farinha grossa (ou vice-versa) é realizada com o arco de ajuste, movimentando uma só mão. Assim é uma brincadeira moer.

Na carcaça maciça de faia, um potente e robusto motor industrial de cerâmica de corindo aciona o mecanismo de trituração com um diâmetro de 70 mm.

O resultado: uma alta potência de trituração e um fácil comando apesar da forma compacta.



hawos Oktini



hawos Pegasus

Se tiver que ser um pouco mais

O moinho ideal para lojas de produtos naturais, lojas de alimentação dietética, pequenas padarias, cozinhas de hotel e cantinas com grande necessidade de farinha fresca é o Pegasus da hawos.

Alta velocidade de processamento, pouco ruído, o funil de enchimento especialmente grande, assim como o simples comando fazem com que também seja predestinado para o self-service na loja.

Com a sua robusta carcaça de multiplex em bétula, o motor industrial com uma potência (opcional) de 1.100 W ou de 750 W, assim como os sensatos acessórios, o Pegasus está equipado para satisfazer todas as exigências.



hawos.

hawos Rotare

O forte moinho manual para uma trituração suave

O seu moinho manual Rotare da hawos é independente da corrente elétrica e portanto utilizável em qualquer lugar deste mundo. O acionamento por correia com transmissão tripla, junto com as mós grandes de 125 mm, sem grande necessidade de força, para uma farinha soltinha e fina.

A carcaça do Rotare é produzida de multiplex robusto em faia, o simples comando e os sólidos elementos de comando fazem com que seja a estrela para todos os que querem permanecer independentes.



Os nossos modelos de moinhos compactos

Muita potência em pouco espaço.

Qual é o moinho ideal?

Em primeira linha conta o seu gosto e o material e o modelo que favoreça. Pois todos trituram com alta potência. É claro que a qualidade e as características do material influenciam a potência de trituração, mas o desempenho do moinho é determinado por dois fatores importantes: Potência do motor e tamanho da mó.

Por isto é que recomendamos os moinhos que se encontram nesta página dupla para o uso em pequenos e médios domicílios.

hawos.



Designação do tipo	Novum
Carcça	Plástico (Makrolon) em três cores
Potência de trituração fino grosso	aprox. 125 g aprox. 250 – 300 g
Quantidade de enchimento do funil (trigo)	aprox. 600 g
Mó Ø	100 mm
Peso	7,1 kg
Potência do motor Tensão de rede fornecível	360 W 230 V
Altura disponível para a tigela	16 cm
Base L x P Altura	200 x 200 mm 380 mm
Tratamento da superfície	Plástico antiderrapante
Símbolo de segurança	
Garantia	10 anos
Particularidades	Tigela contida no volume de fornecimento



easy	Billy 100	Queen 1	Mühle 1	Oktagon 1	Oktini
Faia multiplex	Bétula multiplex	Faia multiplex	Faia massiça	Faia massiça	Faia massiça
aprox. 100 g aprox. 250 g	aprox. 125 g aprox. 250 – 300 g	aprox. 125 g aprox. 250 – 300 g	aprox. 125 g aprox. 250 – 300 g	aprox. 125 g aprox. 250 – 300 g	aprox. 100 g aprox. 250 g
aprox. 560 g	aprox. 1.300 g	aprox. 1.300 g	aprox. 1.300 g	aprox. 1.100 g	aprox. 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
Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho
					
10 anos	10 anos	10 anos	10 anos	10 anos	10 anos
Comando com uma só mão					Comando com uma só mão

Sob reserva de erros. Todas as indicações são valores aproximados.

Sob reserva de alterações técnicas que servem ao desenvolvimento.

Nossos grandes moinhos



hawos Rotare



Designação do tipo	Billy 200	Queen 2	Mühle 2	Oktagon 2
Carcaça	Bétula multiplex	Faia multiplex	Faia massiça	Faia massiça
Potência de trituração fino grosso	aprox. 220 g aprox. 400 – 500 g	aprox. 220 g aprox. 400 – 500 g	aprox. 220 g aprox. 400 – 500 g	aprox. 220 g aprox. 400 – 500 g
Quantidade de enchimento do funil (trigo)	aprox 1.500 g	aprox 1.500 g	aprox 1.500 g	aprox 1.100 g
Mó Ø	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Peso	10,6 kg	11,5 kg	11,6 kg	10,3 kg
Potência do motor Tensão de rede	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V	600 W 230 V
Altura disponível para a tigela	17 cm	17 cm	17 cm	20 cm
Base L x P Altura	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	210 x 210 mm 450 mm	200 x 200 mm 450 mm
Tratamento da superfície	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho	Revestimento de óleo de linho
Símbolo de segurança				
Garantia	10 anos	10 anos	10 anos	10 anos
Particularidades				

Sob reserva de erros. Todas as indicações são valores aproximados.

Sob reserva de alterações técnicas que servem ao desenvolvimento.

* O período de garantia para uso comercial é de dois anos.



Moinho de tipo comercial Pegasus	Moinho manual Rotare
Bétula multiplex	Faia multiplex
aprox. 350 g aprox. 700 g	A aprox. 100 rotações aprox. 75 g aprox. 250 g
aprox 2.500 g	aprox. 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
Verniz	Revestimento de óleo de linho
10 anos*	10 anos
Comando com uma só mão	Sistema de trituração do moinho de tipo comercial Pegasus

Bastante potência para todas as aplicações

Os moinhos do lado esquerdo também superam os maiores desafios: Eles satisfazem com facilidade as necessidades de maiores lares e são apropriados de forma ideal para escolas de cozinha e para jardins de infância.

O Pegasus é o nosso moinho mais potente e portanto ideal para a contínua aplicação comercial (lojas de produtos naturais, cozinhas grandes, pequenos comércios). Escolher entre duas potências de motores.

A potência de trituração está em suas mãos! Extremamente robusto, equipado com um acionamento de corrente eficiente e com várias transmissões e com o mecanismo de trituração do moinho de tipo comercial Pegasus, ele transforma, completamente independente da rede de corrente elétrica, grãos em farinha ou em grão triturado. Apenas com a força dos seus músculos.

hawos.

Armazenamento – de forma simples

O armazenamento correto de cereais no seu lar

Nós temos a melhor experiência no armazenamento correto de cereais. Importante é especialmente um armazenamento seco. Ele é possível pela troca de oxigênio, pois os grãos devem respirar.

Isto é muito fácil com os recipientes de armazenamento da hawos para cereais. Nós oferecemos um amplo programa com diversos produtos de lindas formas e práticos.

Não importa se for um recipiente de vidro bonito, como prático recipiente de madeira ou saco tradicional de algodão – nós oferecemos o recipiente ideal para as suas necessidades e para os seus cereais. Aplicado sobre o moinho, poderá deixar os grãos escorregarem para dentro do moinho, para fazer farinha fresca.



Construção de apoio para o recipiente para o armazenamento de 3 cereais e recipiente para armazenamento de cereais com Oktagon

hawos.

					
Produto	Recipiente de vidro	Sacos de algodão para cereais	Suporte de parede duplo	Recipiente para armazenamento de cereais	Construção de apoio para o recipiente para o armazenamento de 3 cereais
Utilização	Armazenamento de cereais	Armazenamento de cereais	Suporte para os sacos de cereais	Armazenamento de cereais	Fixação do moinho de cereais
Capacidade	Simples para 1 x 2,2 kg Duplo para 2 x 2,2 kg Tripla para 3 x 2,2 kg	4 tamanhos diferentes: para 3 kg, 5 kg, 10 kg e 25 kg	Para 2 sacos de cereais	Duplo para 2 x 5 kg Tripla para 3 x 5 kg	Para recipiente para armazenamento de cereais tripla e para moinho de cereais
Dimensões L x P x A (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 (profundidade incl. cavilha)	297 x 175 x 457 435 x 197 x 457	435 x 237 x 670

Sob reserva de erros. Todas as indicações são valores aproximados.
Sob reserva de alterações técnicas que servem ao desenvolvimento.

Diversidade de grãos – esmagar e germinar

Como é simples fazer flocos a partir de grãos

Um esmagador de flocos da hawos é ideal para a produção de flocos de cereais. Os flocos oferecidos no comércio precisam ser conservados, para isto eles são aquecidos e perdem as enzimas, as vitaminas, os minerais e o gosto.

Os múltiplos ingredientes e aromas dos grãos frescos esmagados no Muesli, junto com frutas frescas e iogurte, farão do seu café da manhã uma experiência sensual. Experimente também os flocos de cereais frescos para mingaus de cereais ou para fazer pães.

Germes e brotos – diariamente frescos e crocantes

O próprio cultivo de brotos e de germes com uma colheita bem sucedida dentro de poucos dias, isto é possível com os aparelhos de germinação da hawos. Com os ingredientes frescos e crocantes, cheios de substâncias vitais, enriquecerá as suas refeições. Para saladas, pratos de comida não cozinhada, para frutas e legumes, mas também para pratos de arroz ou de batatas ou para assar – germes e brotos são componentes valiosos de uma alimentação integral.



hawos

hawos El Flocko

Produto	Phönix	El Flocko/ El Flocko Grande	Toni	Aparelho de germinação de barro
Utilização	Esmagador manual de flocos	Esmagador elétrico de flocos	Aparelho de germinação	Aparelho de germinação
Capacidade	aprox. 50 g de flocos/ min	El Flocko: aprox. 50 g de flocos/min El Flocko Grande: aprox. 80 g de flocos/min	3 cadinhos de germes, 1 cadinho de fundo, 1 tampa	3 cadinhos de germes, 1 cadinho de fundo, 1 tampa
Garantia	2 anos	10 anos	–	–
Dimensões L x P x A	205 x 150 x 290 mm	130 x 270 x 300 mm	140 x 140 x 150 mm	180 x 180 x 240 mm

Sob reserva de erros. Todas as indicações são valores aproximados.
Sob reserva de alterações técnicas que servem ao desenvolvimento.



hawos.

O seu comerciante especializado:

Moinhos fortes– farinha fina

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