I PICCOLI MULINI DA CASA, SONO I MACCHINARI CASALINGHI CHE PERMETTONO DI RAFFINARE IN PROPRIO I CEREALI MIGLIORI.
FUNZIONANO COME GLI ANTICHI MULINI A PIETRA E SONO FACILI DA USARE. DA UN PARTE SI IMMETTONO I CHICCHI DI CEREALE E DALL'ALTRA IN POCHI MINUTI ESCE LA QUANTITÁ DI FARINA UTILE ALLE NECESSITÁ DEL MOMENTO CON LA GARANZIA DELLA MASSIMA GENUINITÁ IN QUANTO, POTRETE PRODURRE DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA OTTIME FARINE BIOLOGICHE RICCHE DI TUTTE LE SOSTANZE VITALI RACCHIUSE NEI CHICCHI DEI CEREALI. LA MACINATURA CON MACINE DI PIETRA, SBUCCIA IL CHICCO DELICATAMENTE GARANTENDO COSÍ UNA FARINA RICCA DI SALI MINERALI, VITAMINE, ACIDI GRASSI INSATURI, PROTEINE E FIBRE QUINDI, DI TUTTE QUELLE SOSTANZE NUTRIENTI INDISPENSABILI NELLA NUTRIZIONE UMANA E ORMAI ASSENTI NELLE FARINE DI PRODUZIONE INDUSTRIALE.

L'ACQUISTO DI UN MULINO DA CASA A PIETRA É UN PICCOLO E OTTIMO INVESTIMENTO IN TERMINI DI COSTI A FAVORE DEI MOLTI BENEFICI IN SALUTE.

C.S. SERVIZI

di Cristiani Mauro e Schiavi Giorgio s.n.c.
Mauro - Tel. 329 8068969
Alessandro - Tel. 349 5924938
E-mail: info@ilmulinoincasa.it

www.ilmulinoincasa.it

Aiutaci a mantenere l'ambiente pulito: non gettare la carta a terra.

IL MULINO IN CASA

Mulini a pietra per la molitura di cereali e granaglie varie.

Elettrici e manuali
Produzione artigianale

L'attenzione alla qualità della vita e di conseguenza a quella dell'alimentazione, esige un'evoluzione del proprio stile di vita come della propria salute, del rispetto dell'ambiente naturale e del contesto storico e culturale in cui si vive.
Conoscere gli alimenti con cui ci nutriamo, come vengono prodotti e conoscere chi ce li fornisce, da modo di praticare un consumo responsabile e meno dispendioso inoltre, ci consente di ampliare le nostre conoscenze.

DEPL 21x29,7 esterno

Il mulino domestico si ispira ai mulini a pietra, funzionanti ad acqua presenti nel nostro paese in qualsiasi luogo, dalla pianura fino alla montagna. Qusti piccoli mulini che realizziamo in modo artigianale e che vi proponiamo, nascono dal desiderio di recuperare quei sapori legati alla nostra antica cultura allo scopo di consumare alimenti di provenienza sicura; disporre di un mulino domestico permette infatti di alimentarsi con sfarinati freschi non raffinati i quali conservano integra la fragranza dei sapori e soprattutto le sostanze nutritive contenute nel cereale.
Disponibile in due versioni, elettrica e manuale e può essere impiegato da famiglie singole, piccole comunità, ristoranti, artigiani panificatori, aziende agricole, agriturismi e/o comunque da chiunque desideri gestire la propria alimentazione in modo autonomo partendo dall'elemento base: il pane!

Il mulino domestico elettrico è sostanzialmente costituito da una struttura in legno completa di tramoggia e dosatore; ospita all'interno due mole in granito per la molitura. La mola inferiore è fissa mentre quella superiore viene azionata da un motore elettrico con potenza di 0,750 KW funzionante con corrente a 220 V ed accopiato ad un riduttore. Questo mulino dispone di regolazione manuale della distanza tra le mole; ciò consente di macinare cereali e granaglie differenti sia per durezza che per dimensione come ad esempio, mais, miglio, riso, frumento ecc. La macchina in oggetto è affidabile e non necessita di grandi lavori di manutenzione. Per un uso corretto, è comunque necessario ricordare che macinare per un tempo troppo prolungato, può provocare surriscaldamento alle parti meccaniche e di conseguenza ciò può riperquotersi sulla qualità della farina danneggiandone le proprietà nutritive.

Il mulino domestico manuale di nostra produzione e sostanzialmente realizzato come quello elettrico con dimensioni più ridotte ed ovviamente è funzionante manualmente comunque in grado di macinare granaglie e cereali come quello elettrico.

Mulino domestico elettrico

DIMENSIONI
Altezza cm 58
Larghezza cm 60
Profondità cm 38

ALIMENTAZIONE
Corrente elettrica 220 V/380V

RENDIMENTO
Da 10 a 25 kg di sfarinato (secondo la granaglia)

QUALITÁ
Farina integrale

Mulino domestico manuale

DIMENSIONI
Altezza cm 40
Larghezza cm 32
Profondità cm 32

QUALITÁ
Farina integrale

DEPL 21x29,7 interno