

I piccoli mulini da casa, sono macchinari casalinghi che permettono di raffinare i propri cereali migliori.

Funzionano come gli antichi mulini a pietra e sono facili da usare. Da una parte si immettono i chicchi di cereale e dall'altra dopo pochi istanti, esce la quantità di farina utile alle necessità del momento, con la garanzia della massima genuinità. Potrete produrre direttamente a casa vostra ottime farine biologiche ricche di tutte le sostanze vitali racchiuse nei chicchi del cereale.



La macinatura con **macine di pietra**, sbuccia il chicco delicatamente garantendo così 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.

**Il piccolo mulino da casa
Mod. LISI 260**

è stato premiato alla "Prima mostra mercato dei Cereali Antichi" tenutasi a Borgo Mulino lentino di Nibbiano (PC) - 2015, quale **miglior prodotto nel settore artigianale atto alla macinazione domestica di cereali**



C.S. SERVIZI

di Cristiani Mauro & Schiavi Giorgio s.n.c.

Mauro – cel. 329 8068969
Alessandro – cel. 349 5924938

E-mail: info@ilmulinoincasa.it

**La cultura italiana
del sapore
parte dai cereali
e in particolare dalle
farine prodotte
con mulini a pietra**



**IL MULINO
IN CASA**

*Per farine di qualità superiore
biologiche e di sicura tracciabilità*



Mod. LISI 260

Giri macchina: 93/minuto

Motore: 220 V – KW 0,750

Produzione oraria:
grano tenero da 8 a 12 Kg/h

Ingombro: 34 x 60 x 60 (h)

Colori personalizzabili:
(vernici ad acqua)



ELETTRODOMESTICO IDONEO ALLA MACINAZIONE DI

CEREALI

- Grano tenero e duro
- Mais
- Farro
- Riso
- Orzo
- Segale

LEGUMI

- Fagiolini
- Piselli
- Ceci
- Lenticchie

L'INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE

Mulini a pietra per la molitura di cereali e granaglie varie

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,
dà modo di praticare
un consumo responsabile
e meno dispendioso.

Il **mulino domestico** si ispira ai mulini a pietra, funzionanti ad acqua presenti nel nostro paese in qualsiasi luogo, dalla pianura fino alla montagna. Questi 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.

Per chi 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 accoppiato 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 dimensioni: 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 ripercuotersi sulla qualità della farina danneggiandone le proprietà nutritive.