

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**



Il prodotto conforme:

- alle disposizioni della Direttiva Macchine 206/42/CE;
- alla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE;
- alla Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE.

Sono state inoltre applicate le seguenti norme armonizzate:

- EN 12100, EN 60335-1



IL MULINO IN CASA

di Marco Bongiorno

Marco – cel. 328 8595215
Alessandro – cel. 349 5924938

E-mail: info@ilmulinoincasa.it

www.ilmulinoincasa.it

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



Non disperdere nell'ambiente

**IL MULINO
IN CASA**

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



Macina LISI 260



Motore:
220 V K W 0,750
380 V K W 0,750

Macine:
granito (pietra naturale)

Giri macina:
93 al minuto

Dimensioni:
34 x 50 h 60 cm

Produzione:
10/12 Kg ora

Setaccio o Vaglio



Motore:
220 V K W 0.12/18
380 V K W 0.12/18

Dimensioni:
32 x 80 h 50

Fornito di due reti per
una farina di tipo 1 e
tipo 2 optional reti
a richiesta

Macina LISI 360



Motore:
220 V K W 2,25
380 V K W 2,25

Macine:
granito (pietra naturale)

Giri macina:
93 al minuto

Dimensioni:
44 x 62 h 70 cm

Produzione:
28/ 30 Kg ora

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 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.

ELETTRODOMESTICO IDONEO ALLA MACINAZIONE DI

CEREALI

- Grano tenero e duro
- Grano saraceno
- Quinoa
- Teef
- Mais
- Farro
- Riso
- Orzo
- Segale

LEGUMI

- Fagiolini
- Piselli
- Ceci
- Lenticchie