

H'AUSSLER

Gebruik de kracht van de graankorrel.

Het bevat belangrijke voedingsstoffen, vitaminen, mineralen en hoogwaardige eiwitten die in industriële bloem vaak ontbreken. Daarnaast zijn er de belangrijke plantaardige vezels, die waardevol zijn voor de spijsvertering. Bovendien smaakt brood met vers gemalen bloem hemels goed. Redenen genoeg om uw bloem vers te malen!

Uw verdeler:

Stroomop

Kattestraat 81, B-8520 Kuurne
+32 (0)56 72 36 30 | eva@stroomop.be

stroomop.be | www.backdorf.de

H'AUSSLER  

september 2019

H'AUSSLER



MAALMOLENS

Van graankorrel tot bloem

De maalmolens zijn met de hand gemaakt uit kwalitatief dennenhout. Deze zeldzame houtsoort, die voorkomt op de bosrand van de Alpen, zou meelplagen tegenhouden door zijn speciale, geurige hars. Het hout wordt met de tijd donkerder en toont dan zijn ware schoonheid. De behuizingen zijn extra behandeld met een beschermende watervernis aan de buitenkant.



Belangrijk om te weten:

- > Hoogwaardige steenmolen van keramiek en korund steen
- > Zelfslijpende werking door harde steen
- > Maalgraad is instelbaar (grof of fijngemalen)
- > Maalt alle graansoorten
- > Krachtige industriële motor garandeert hoge prestaties en lange levensduur
- > Vitaminen blijven behouden door het malen op steen

Voor ieder wat wils



Rosi

- > Maalt tot 6 kg meel per uur
- > Inhoud van 1 kg graan
- > Dennenhouten behuizing werkt mijtafstotend
- > 9 cm slijpsteen



Tina

- > Maalt tot 6 kg meel per uur
- > Inhoud van 600 gr
- > Elzenhouten behuizing afgewerkt met lijnolie
- > 9 cm slijpsteen
- > Kleine molen met hoog vermogen



Paula

- > Combo vlokken maken en graan malen
- > Maalt tot 6 kg meel per uur
- > Maakt tot 4 kg vlokken per uur
- > Dennenhouten behuizing werkt mijtafstotend
- > Vlokkeneenheid kan worden gereinigd in vaatwasser

