

Faribon

600

Macina cereali elettrico professionale e domestico
Profesionálny a domáci elektrický mlynček na obilniny
Moulin à céréales électrique professionnelle et domestique



Farine più buone macinate direttamente nella tua cucina!

Tie najlepšie múky zomleté priamo vo vašej kuchyni!

Des farines meilleures, moulues directement dans votre cuisine!

FARIBON 600 è un mulino professionale avente le stesse caratteristiche di un elettrodomestico, estremamente semplice e funzionale, che **consente la macinazione di cereali secchi.**

FARIBON 600 è in grado di separare con un solo passaggio, gran parte della crusca dalla farina, ottenendo così un prodotto pronto all'uso, che conserva integralmente tutti i principi nutritivi.

FARIBON 600 je profesionálny mlyn na mletie suchých obilnín, ktorý má charakteristiky ako jednoduchý a funkčný domáci spotrebič.

FARIBON 600 má schopnosť oddeliť v jednom kroku veľkú časť otrúb od múky, čím sa získa produkt pripravený priamo na použitie, so zachovaním všetkých živín.

FARIBON 600 est un moulin professionnel présentant les mêmes caractéristiques qu'un appareil électroménager, extrêmement simple et fonctionnel, **pour la mouture de céréales sèches.**

FARIBON 600 élimine en une seule étape une grande partie du son de la farine, en donnant ainsi un produit prêt à l'usage, qui conserve tous ses principes nutritifs.

Grano - Múka - Blé

Mais - Kukurica - Mais

Orzo - Jačmeň - Orge

Riso - Ryža - Reis

Caffè - Káva - Café

E' ideale per ottenere farine per:
pasta I dolci I pane I polenta
e molti altri ancora.

Ideálny na mletie múky pre:
cestoviny I pečivo I chlieb I polenta
a mnoho ďalších pokrmov.

Il est idéal pour l'obtention de farines pour:
pâtes I gâteaux I pain I polenta
et bien d'autres encore.



Un mulino per tutti i settori

Mlyn pre všetky odvetvia

Un moulin pour tous les secteurs

Gli agriturismi non potranno più farne a meno

Faribon vi permette di macinare cereali e caffè direttamente nella vostra azienda agricola. Vi dà la possibilità di trasformare qualsiasi tipologia di cereale non oleoso in farina di ottima qualità con principi nutritivi unici e genuini.

Un valore aggiunto per i ristoranti

Già in uso tra molti chef stellati, Faribon permette di macinare i cereali direttamente nel vostro ristorante o laboratorio realizzando ricette personalizzate ed originali che renderanno i vostri piatti ancora più autentici.

Pasticcerie: prelibatezze dal sapore autentico e genuino

Farina integrale, mais, kamut, segale, farro, orzo, riso... tutte farine che con Faribon potrete ottenere direttamente nel vostro laboratorio, a Km zero. Faribon 600 Professional è adatto anche ai pasticceri più esigenti che hanno la necessità di mantenerlo in funzione anche per molte ore consecutive.

Pasta a fresca shop: 100% a Km zero

La pasta fresca ha decisamente un altro sapore se impastata con farine realizzate direttamente nel vostro Shop. Con il mulino Faribon potrete finalmente dire che la pasta sarà realizzata al 100% nel vostro negozio, dalla macinazione della materia prima alla realizzazione del prodotto finito!

Domestico: pasta, pizza e biscotti con farine homemade

Da oggi potrete realizzare pizza, pane e biscotti con farine macinate direttamente a casa vostra grazie a Faribon 600, il macinatore che Omas produce anche in versione domestica per permettervi di realizzare prodotti da forno sani e genuini, senza perdere il gusto della tradizione.

Agroturistické farmy sa už bez neho nezaobídu

Faribon vám umožňuje mletie obilnín a kávy priamo na vašej farme. Umožňuje premenu akéhokoľvek typu nemastného zrna na vysoko kvalitnú múku s jedinečnými a pravými živinami.

Pridaná hodnota pre reštaurácie

Faribon, ktorý už používa veľa hviezdnych kuchárov, umožňuje mletie obilnín priamo vo vašej reštaurácii alebo výrobní, čím vytvára osobitú a originálnu receptúru, vďaka ktorým bude vaše jedlo ešte autentickéjšie.

Cukráreň: autentické a pravé pochúťky

Celozrnná pšenica, kukurica, kamut, raž, špalda, jačmeň, ryža ... s Faribonom môžete získať všetky tieto múky vo svojom vlastnom laboratóriu, s nulovými nákladmi na prepravu. Faribon 600 Professional je vhodný aj pre tých najnáročnejších kuchárov/cukrárov, ktorí ho potrebujú udržiavať v chode aj niekoľko hodín po sebe.

Obchod s čerstvými cestovinami: 100% z farmy na stôl

Čerstvé cestoviny jednoznačne chutia lepšie, ak sú vymiesené z múky namletej priamo vo vašom obchode. S mlynom Faribon môžete konečne povedať, že cestoviny sú na 100% vyrobené vo vašom obchode - od mletia suroviny po hotový výrobok!

Domáce použitie: cestoviny, pizza a sušienky s domácou múkou

Teraz si môžete pripravovať svoju vlastnú pizzu, chlieb a sušienky pomocou múky mletej priamo doma vďaka mlynčeku Faribon 600, ktorý Omas vyrába aj v domácej verzii, aby vám umožnil vyrábať zdravé a originálne pekárske výrobky bez straty tradičnej chuti..

Les structures d'agrotourisme ne pourront plus s'en passer

Faribon permet de moudre des céréales et du café directement dans l'exploitation agricole. Il permet de transformer tout type de céréale non oléagineux en farine d'excellente qualité avec des principes nutritifs uniques et naturel

Une valeur ajoutée pour les restaurants

Déjà utilisé par de nombreux chefs étoilés, Faribon permet de moudre les céréales directement dans votre restaurant ou laboratoire, en réalisant des recettes personnalisées et originales qui apporteront de l'authenticité à vos plats.

Pâtisserie: des délices à la saveur authentique et naturelle

Farine complète, maïs, kamut, seigle, épeautre, orge, riz... toutes les farines que vous pourrez obtenir avec Faribon, directement dans votre laboratoire, sur place. Faribon 600 Professional convient aussi aux pâtisseries les plus exigeantes qui doivent le faire fonctionner pendant de nombreuses heures consécutives.

Boutiques de pâtes fraîches: kilomètre à faire

Les pâtes fraîches ont vraiment un autre goût lorsqu'elles sont réalisées avec des farines moulues directement dans votre boutique. Avec le moulin Faribon, vous pourrez enfin dire que les pâtes sont entièrement réalisées dans votre laboratoire, de la mouture de la matière première à la préparation du produit fini !

Domestique: pâtes, pizza et biscuits avec des farines maison

Désormais, réalisez vos pizzas, pain et biscuits avec des farines moulues directement à domicile grâce à Faribon 600, le moulin fabriqué par Omas aussi en version domestique pour vous permettre de réaliser des produits à cuire au four, sains et naturels, sans perdre le goût de la tradition.





Faribon 600P Professional

Caratteristiche tecniche - Technické vlastnosti - Caractéristiques techniques

- Produzione oraria: 25-50 kg/h;
 - Coppia di macine coniche in acciaio temperato e rettificato, regolabili nella loro distanza, che consentono una minima manutenzione ed una massima funzionalità temporale;
 - Struttura realizzata in acciaio verniciato a polveri epossidiche adatte per contatto con alimenti;
 - Motore servoventilato: il sistema di ventilazione assistita grazie alla ventola supplementare, consente lunghi tempi di funzionamento senza interruzioni;
 - Amperometro: necessario per monitorare il carico della macchina, tenendo sotto controllo l'intensità di macinazione, per garantire la ripetibilità delle impostazioni e del prodotto ottenuto;
 - Elevata robustezza ed affidabilità della struttura.
 - Disponibile in due versioni:
 - monofase HP 3 kW 2,2
 - trifase HP 4 kW 3
- Hodinová produkcia: 25-50 kg/h;
 - Dvojica kuželových brúsnych kameňov z kalenej a brúsenej ocele, s nastaviteľnou vzdialenosťou, ktoré vyžadujú minimálnu údržbu pri maximálnej vyťažnosti;
 - Celá konštrukcia je vyrobená z ocele potiahnutej epoxidovým práškom, ktorá je vhodná na kontakt s potravinami;
 - Vetraný servo motor: asistovaný ventilačný systém vďaka prídavnému ventilátoru umožňuje dlhé prevádzkové doby bez prerušenia;
 - Ampérmeter: monitoruje zaťaženie stroja a udržuje intenzitu mletia pod kontrolou, aby sa zabezpečila opakovateľnosť nastavení a získaného produktu;
 - Vysoká robustnosť a spoľahlivosť konštrukcie.
 - Dostupný v dvoch verziách:
 - jednofázový HP 3 kW 2,2
 - trojfázový HP 4 kW 3
- Production horaire : 25-50 kg/h ;
 - Deux meules coniques en acier trempé et rectifié, réglables en distance, exigeant un minime entretien pour un fonctionnement le plus durable qui soit ;
 - Structure en acier revêtu de peintures époxy à usage alimentaire ;
 - Moteur servo-ventilé : le système de ventilation assistée, grâce au ventilateur supplémentaire, permet des fonctionnements prolongés sans interruptions ;
 - Ampèremètre : nécessaire pour surveiller la charge de la machine, en gardant sous contrôle l'intensité de mouture, pour garantir la répétabilité des réglages et du produit obtenu ;
 - Haute robustesse et fiabilité de la structure.
 - Disponible en deux versions:
 - monphasées HP 3 kW 2,2
 - triphasée HP 4 kW 3

Ampio set di stacci per produrre farine con **diverse granulometrie e consistenze**

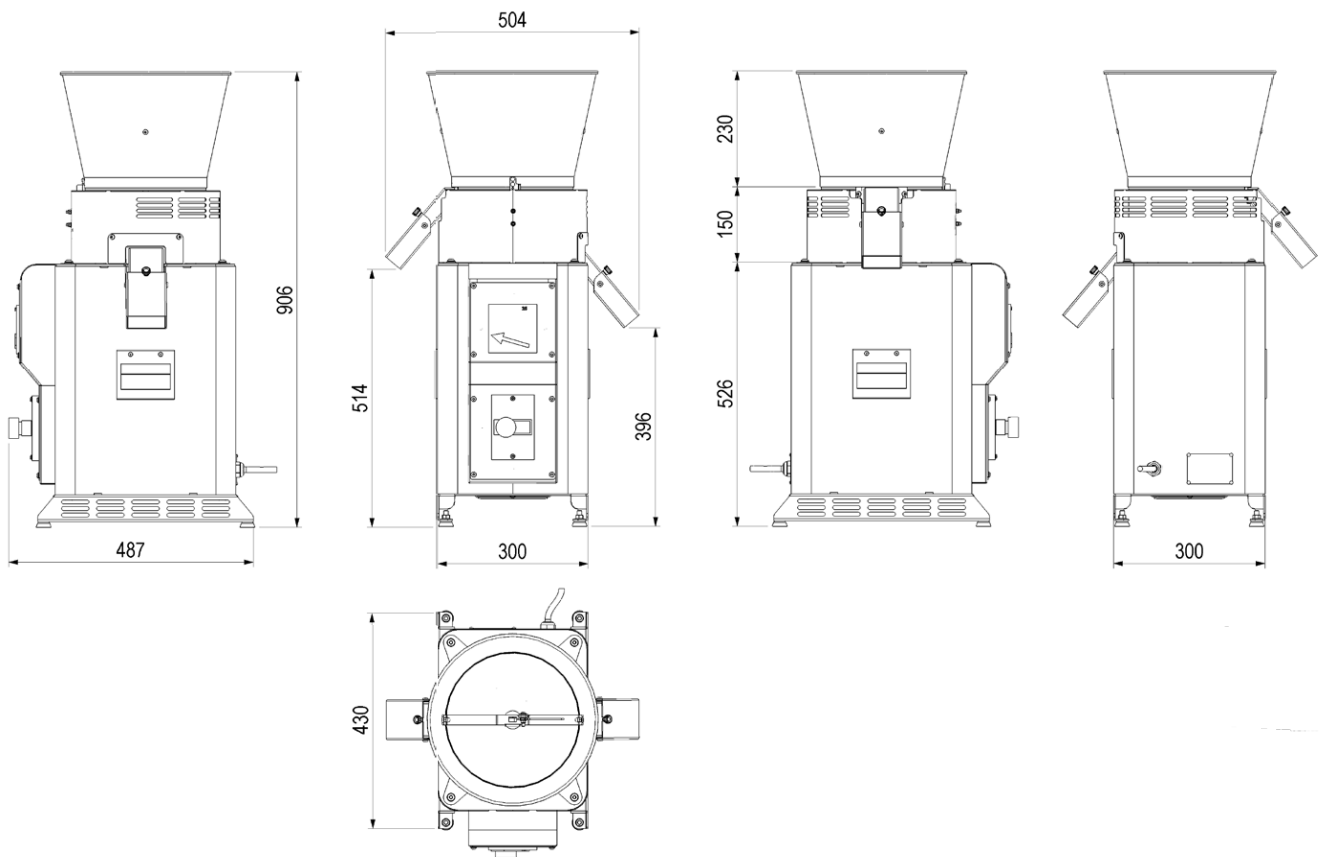
Rozsiahly sortimentsit na výrobu múky s **rôznymi veľkosťami zŕn a konzistenciou**

Gamme étendue de tamis pour produire des farines de **différentes granulométries et consistances**

Faribon 600P



Dimensioni - Rozmery - Dimensions



Setaccio
Sito
Tamis



Amperometro
Ampèrmetér
Ampèremètre



Motore servoventilato
Vetrný Servo motor
Moteur servo-ventilé



Faribon 600 Domáca edícia

Caratteristiche tecniche - Technické vlastnosti - Caractéristiques techniques

- Produzione oraria: 25-40 kg/h;
 - Coppia di macine coniche in acciaio temperato e rettificato, regolabili nella loro distanza, che consentono una minima manutenzione ed una massima funzionalità temporale;
 - Struttura realizzata in acciaio verniciato a polveri epossidiche adatte per contatto con alimenti;
 - Elevata robustezza ed affidabilità della struttura.
 - **Versione disponibile:**
 - **monofase HP3 Kw2,2.**
- Hodinová produkcia: 25-40 kg/h;
 - Dvojica kužeľových brúsnych kameňov z kalenej a brúsenej ocele, s nastaviteľnou vzdialenosťou, ktoré vyžadujú minimálnu údržbu pri maximálnej vyťaženi;
 - Celá konštrukcia je vyrobená z ocele potiahnutej epoxidovým práškom, ktorá je vhodná na kontakt s potravinami;
 - Vysoká robustnosť a spoľahlivosť konštrukcie.
 - **Dostupná verzie:**
 - **single-phase HP 3 kW2,2**
- Production horaire: 25-40 kg/h;
 - Deux meules coniques en acier trempé et rectifié, réglables en distance, exigeant un minime entretien pour un fonctionnement le plus durable qui soit;
 - Structure en acier revêtu de peintures époxy à usage alimentaire;
 - Haute robustesse et fiabilité de la structure
 - **Version disponible:**
 - **monophasées HP 3 kW 2,2**

Ampio set di stacci per produrre farine con **diverse granulometrie e consistenze**

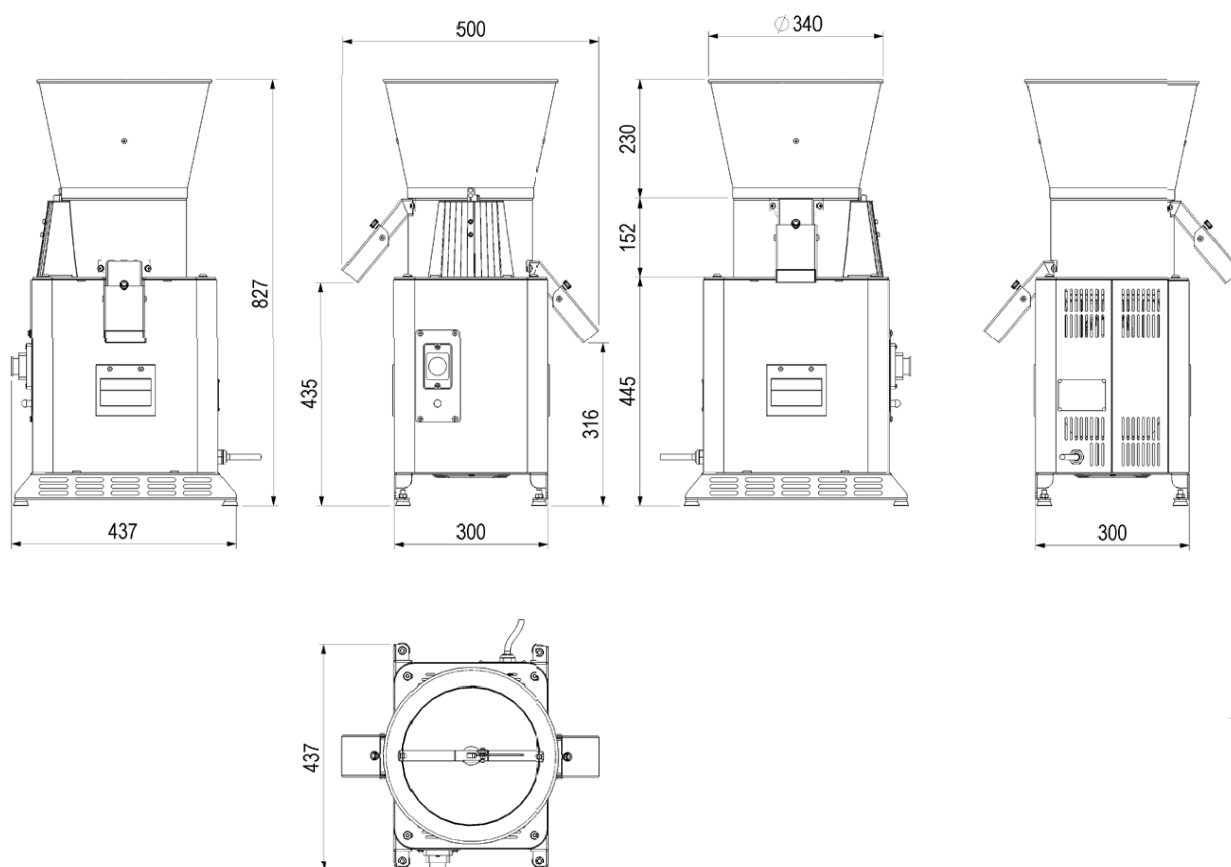
Rozsiahly sortimentsít na výrobu múky s **rôznymi veľkosťami zŕn a konzistenciou**

Gamme étendue de tamis pour produire des farines de **différentes granulométries et consistances**

Faribon 600



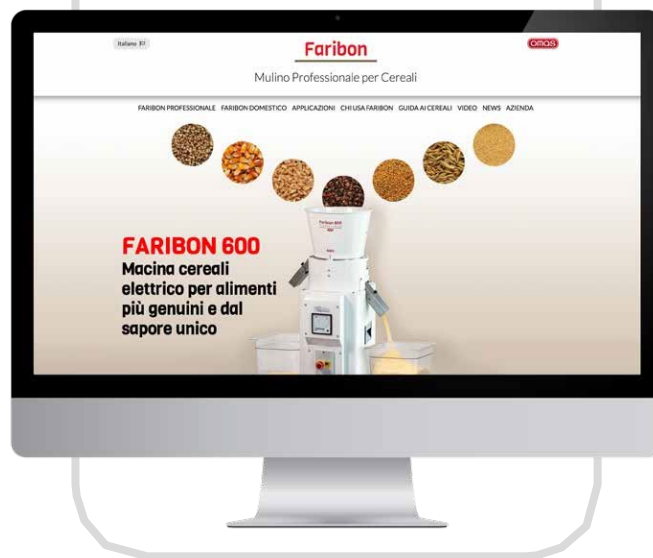
Dimensioni - Rozmery - Dimensions



Setaccio
Sito
Tamis

Per maggiori informazioni
Pre podrobnejšie informácie
Pour des informations détaillées

www.faribon.it



OMAS SRL
Via Fornace Il strada n° 1 - 35010 Arsego
S. Giorgio delle Pertiche, Padova - ITALY
Tel. +39 049 9330 297
info@omasindustries.com
www.omasindustries.com

