

HAUSSLER

# Utilisez le pouvoir du grain.

Elle contient des nutriments importants, des vitamines, des minéraux et des protéines de haute qualité qui manquent souvent dans la farine industrielle. En outre, il y a les fibres végétales importantes, qui sont précieuses pour la digestion. De plus, le pain à la farine fraîchement moulue a un goût délicieux. Des raisons suffisantes pour moudre votre farine fraîche !

Votre distributeur:

# Stroomop

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

stroomop.be | www.backdorf.de

HAUSSLER  



**MOULINS DE BROYAGE**  
Du grain à la farine

Les broyeurs sont fabriqués à la main à partir de pin de haute qualité. Ce bois rare, que l'on trouve à l'orée de la forêt alpine, est réputé pour stopper les fléaux des repas grâce à sa résine parfumée spéciale. Le bois s'assombrit avec le temps et montre sa vraie beauté. Les boîtiers sont en outre traités avec un vernis protecteur à l'eau à l'extérieur.



## Il y en a pour tous les goûts



**Rosi**

- › Broie jusqu'à 6 kg de farine par heure
- › Contenu de 1 kg de grain
- › Boîtier en bois de pin répulsif aux acariens Meule de 9 cm



**Tina**

- › Broie jusqu'à 6 kg de farine par heure
- › Contenu de 600 gr
- › Boîtier en bois d'aulne fini à l'huile de lin
- › Meule de 9 cm
- › Petit moulin de grande puissance



**Paula**

- › Faire la combinaison: des flocons et moudre le grain
- › Broie jusqu'à 6 kg de farine par heure
- › Donne jusqu'à 4 kg de paillettes par heure
- › Boîtier en bois de pin répulsif aux acariens
- › L'unité de flocons peut être nettoyée au lave-vaisselle

## Intéressant à savoir:

- › Moulin en céramique et pierre de corindon de haute qualité
- › Effet auto-affûtant grâce à la pierre dure
- › Le degré de broyage est réglable (broyage grossier ou fin)
- › Broie toutes les céréales
- › Moteur industriel puissant pour des performances élevées et une longue durée de vie
- › Les vitamines sont conservées par broyage sur pierre

