

MOLINO A MACINE IN PIETRA SERIE ARTIGIANALE



Stone Grinding Mill



400Kg

Produzione
Production



Struttura forte
e duratura
Strong and durable
structure



Pietra resistente con un
diametro di 1000 mm
Strong stones having
a 1000 mm
diameter



La Tecnologia Partisani da oltre 70 anni è al servizio dell'innovazione e della ricerca. Partisani è il leader dei produttori di molini a pietra per garantire ai molini e pastifici un prodotto di altissima qualità e completezza organolettica.

MOLINO A MACINE IN PIETRA


Stone Grinding Mill




Il Molino a macine in pietra EPO-M serie artigianale ha una capacità produttiva che varia dai 150 ai 400 kg/h, il che la rende una macchina molto versatile e adatta ad una vasta gamma di clientela, dall'azienda agricola produttrice di cereali che intende chiudere la filiera, al grande Molino che vuole inserire tra i suoi prodotti anche la farina integrale macinata a pietra.

Stone Grinding Mill mod. EPO-M artisan series, has a production that goes from 150 to 400 kg/h; this feature make it an extremely versatile machine suitable for a wide range of customers, from the farm that produces cereals and intends to start its own food supply chain, to the big Mill that wants to increase their products selection by adding whole-meal stone grounded flour.



 Da millenni l'uomo utilizza le macine in pietra per la macinazione dei cereali. Con il trascorrere degli anni sono state introdotte nuove tecnologie per perfezionare le strutture dei Molini allo scopo di aumentare la loro efficienza, la qualità del macinato, la facilità e la economicità della manutenzione, ma la macina è rimasta sempre la stessa. La moderna scienza dell'alimentazione scopre, oggi, l'alto valore delle farine integrali prodotte con i molini a macine in pietra, infatti esse conservano tutte le vitamine ed i sali, così come sono presenti nel corpo della granella. I nostri Molini sono utilizzati in agricoltura, nell'industria molitoria nei panifici e nelle aree rurali da mugnai principalmente per la produzione di farina integrale. Questi molini sono costruiti unicamente per la macinazione di prodotti secchi, non oleosi. Le macine in pietra sono dure e resistenti all'usura, non hanno bisogno di rabbigliatura e soprattutto producono farine soffici e leggere, non soggette a super-riscaldamento.

 *Since the ancient times, men utilize stones to grind cereals. In the course of the years new technology has improved the Mill's frames in order to increase their efficiency and the grounded product quality looking for simple and cheap maintenance, but the grinding stone has remained the same. Today modern nourishment science has rediscovered the high value of Wholemeal Flours produced with Stone Grinding Mills, in fact they preserve all the vitamins and salts, so as they are inside the grain. Rural millers, bakeries, milling industries and agriculture utilize our Stone Mills, especially for Wholemeal Flour products. These Mills can only grind dry products and not oily ones. Stones are hard, wear and tear proof and produce soft, light not overheated flours.*

PRODOTTI MACINABILI

CEREALI: Frumento, Orzo, Miglio, Riso, Avena, Mais, Farro, Kamut, Grano Saraceno, etc.

LEGUMINOSE: Fave, Lenticchie, Ceci, etc.

SPEZIE: Pepe, Paprica, Caffè, Sale, Peperoncino, etc.

RANGE OF GRINDING PRODUCTS:

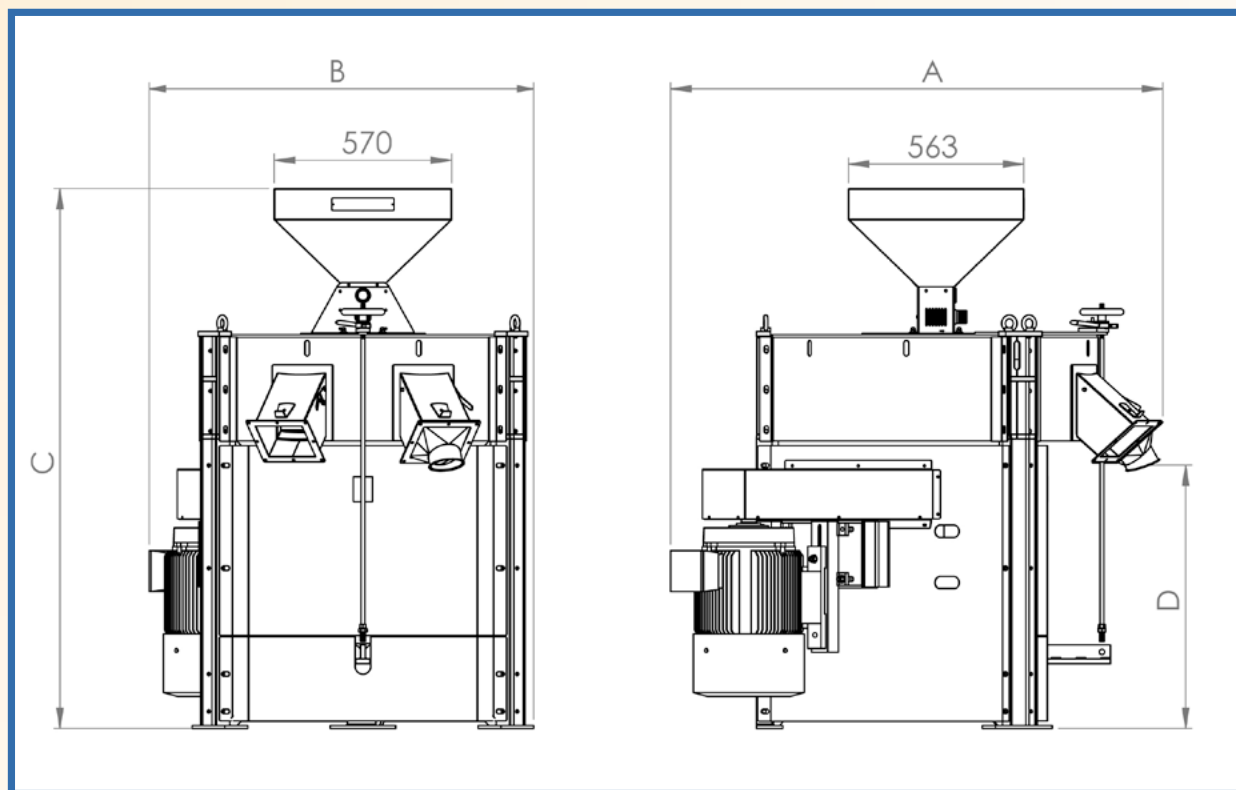
CEREALS: Wheat, Corn, Barley, Millet, Rice, Kamut, Spelt, Buckwheat, etc.

LEGUMINOSEA: Fava-beans, Peas, Chickpeas, Lentils, etc.

SPICES: Pepper, Paprika, Salt, Chilli pepper, etc.



COSTRUZIONE - CONSTRUCTION



I nostri molini a macine in pietra orizzontali comprendono molini con macine del diametro di mm. 600 - 1000. Le macine sono costruite con materiali esclusivamente naturali come smeriglio e selce e l'agglomerante è una qualità di magnesite, sono solide ed hanno una ottima resistenza all'usura, il che significa una lunga durata. I nostri molini sono costruiti su telaio in lamiera di acciaio trafelato a "C" interamente saldato, ciò comporta una elevata robustezza. La tramoggia di carico ha una capacità di circa 50 Kg e l'alimentazione della granella avviene tramite un piatto vibrante ed una valvola regolabile. Il grado di finezza della farina in uscita è regolabile mediante un volantino con leva per sgancio rapido che avvicina ed allontana le macine una dall'altra. La macina superiore è fissa, invece quella inferiore ruota grazie alla trasmissione di un robusto albero, adeguatamente calettato, che è montato su due robusti cuscinetti ben protetti dalla polvere entro particolari supporti. L'albero a sua volta è equipaggiato anche, nella parte inferiore, di una molla che permette l'allontanamento delle macine qualora entri un corpo estraneo molto duro, che potrebbe danneggiare seriamente le macine. Un'aletta per la ventilazione è montata sulla macina in rotazione e produce una corrente d'aria, dall'ingresso all'uscita, che convoglia la farina verso gli scarichi e nello stesso tempo la raffredda.



Our horizontal stone grinding mills production includes mills with stones of 600 and 1000 mm of diameter. The stones are made only of natural materials such as emery and flint and magnesite is used as binding; they are solid and have an excellent resistance which means a long duration. Our mills are built on a steel frame drawn "C" shaped, entirely welded, lending an elevated robustness. The hopper has a load capacity of 50 kg and granules fall inside through a vibration plate and a regulation valve. The fineness degree of the flour can be regulated using a hand-wheel that makes the stones closer or more separate. The upper stone is fixed, while the lower stone rotates by means of a transmission shaft, suitably fit together and mounted on two strong dust-proof ball bearings. The shaft is also equipped, in the lower side, with a spring allowing the separation of the stones the one from the other preventing any damages caused by hard particles. On the rotating stone a fin has been mounted, producing an air current which crosses directly the flour to the outlets and cooling it at the same time.

MOLINO A MACINE IN PIETRA

Stone Grinding Mill

Modello Model	Potenza motore Power (KW)	Tensione Voltage (V)	Frequenza Frequency (Hz)	Assorbimento Absorption (A)	Portata Flow (Kg/h)	Rumorosità Noisiness (dBA)	Peso Weight (Kg)
EPO-M600	5,5	400/690	50 ÷ 60	10,5	150	79	358
EPO-M600	7,5	400/690	50 ÷ 60	15	200	79	358
EPO-M1000	15	400/690	50 ÷ 60	28	300	80	905
EPO-M1000	18,5	400/690	50 ÷ 60	35	400	80	905

Modello Model	Lunghezza Length (mm) (A)	Larghezza Width (mm) (B)	Altezza Height (mm) (C)	Altezza Scarico Outlet height (mm) (D)
EPO-M600	1100	1250	1440	650
EPO-M1000	1580	1550	1750	850

Dati tecnici non vincolanti - ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento
Technical data are not binding—we reserve the right to make modifications anytime



FORLI' - Via Ugo Buli, 2 - 47122 Italy - Tel. +39.0543. 796165
www.partisani.com - info@partisani.com