

Komo

I produttori di macine





Fa' che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo.

Ippocrate di Cos (460 - 377 a.C. circa), medico greco, "padre della scienza medica"

BUON APPETITO!



Qualità migliore ed ecosostenibile;

gusto incomparabile; abbinamenti personali e creativi; benefici per la salute - tutto questo grazie a un'alimentazione bilanciata, sana e naturale.

Ma per questo dovete letteralmente metterci mano: fare da Voi, sperimentare il nuovo con entusiasmo. E cucinare e panificare torneranno a essere cultura e a restituire valore al diritto di mangiare sano.

Preparare il cibo con cura, assaporarlo e, come in un rituale, rallentare. Imparare ad apprezzare nuovamente l'abbondanza e la varietà dei cibi non adulterati. Ridare spazio alla collaborazione e alla condivisione.

Gioire della fragranza del buon pane appena sfornato, "di Vostra produzione": esattamente come lo volete Voi, in ogni momento.

Semplice.

Genuino.

Fatto in casa.

Macinando la farina da Voi, non solo risparmiate, ma potete anche essere certi che è fresca e che contiene tutte le sostanze importanti per l'organismo, senza contare che i chicchi interi del grano possono essere conservati praticamente senza limiti di tempo, com'era già noto agli antichi Egizi. La macina (a regolazione continua di finezza), sarà dunque il Vostro partner di fiducia che renderà maggiormente disponibili le sostanze nutritive racchiuse nel grano. Rispetto alle farine industriali, raffinate, setacciate più volte, la farina macinata di fresco contiene l'intero chicco del cereale, compresa la preziosa crusca. Lo si sente già dal profumo durante la macinazione: completamente diverso, dato che gli oli essenziali e gli aromi si sprigionano in tutta la loro freschezza.

La farina appena macinata ha un gusto davvero migliore, essendo ricca non solo di micro- e macronutrienti, ma anche di aromi, i quali, come avviene per il caffè macinato di fresco, purtroppo vanno persi con la conservazione.

Tutto parla da sé...

Con i nostri macinacereali potete macinare finissimamente tutti i tipi di granaglie, legumi, spezie, piccoli semi non oleosi e persino il caffè. Le fibre alimentari, i macro- e micronutrienti come magnesio, ferro, vitamine del gruppo B o le preziosissime proteine del chicco intero rimarranno inalterati.

Tutto quello di cui avete bisogno nella più alta biodisponibilità: cereali integrali da un buon terreno, dalla natura "per la Vostra natura". Sentirete la differenza e non vorrete più altro.

Sappiamo di cosa stiamo parlando.

Viviamo questo sogno da 30 anni e, nella realizzazione delle nostre macine KoMo, abbiamo sempre messo tutta la nostra passione e il nostro know-how. Perciò ne siamo certi: sono le migliori. Non per niente offriamo **12 anni di garanzia.**



È in base al motto **“Evitare il superfluo e fare del proprio meglio per ciò che è essenziale”** e utilizzando legni delle nostre zone che costruiamo le nostre macchine.

Diamo la massima importanza all’orientamento ecologico del nostro stabilimento di produzione e dei nostri fornitori e, con i nostri partner, costruiamo rapporti di lunga durata. Solo così possiamo garantire alti standard qualitativi.

Assicuriamo la qualità anche grazie a test eseguiti individualmente e a collaudi finali. E non ci stanchiamo mai di sviluppare i nostri prodotti.

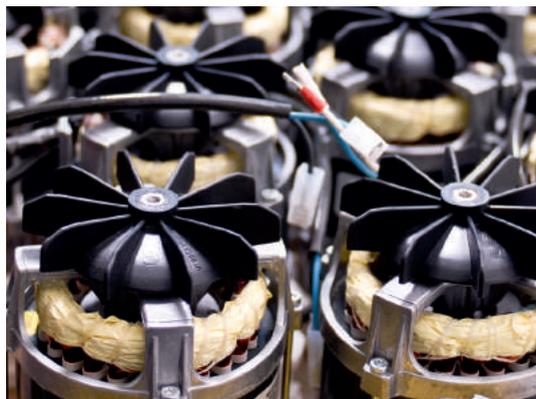
Le nostre macchine sono

- facili da usare,
- pratiche da pulire,
- sufficientemente piccole per cucine mini,
- sufficientemente grandi per famiglie e cuochi professionisti,
- davvero poco rumorose,
- dotate di tecnologia di molitura non aggressiva,
- tuttavia efficiente,
- regolabili in modo facile e preciso,
- ecosostenibili in tutta la loro catena di produzione.



Il **meccanismo di macinazione KoMo** è il cuore di ciascuna delle nostre macine. È brevettato, dato che non consiste soltanto di motore e di mole, ma è molto di più.

Il grande vantaggio: quando l'apparecchio è impostato su "macinatura fine" ("fein"), una sospensione elastica tra le due mole impedisce il forte rumore di affilatura delle stesse al termine del processo di macinazione. In questo modo proteggiamo le mole e il Vostro udito. Materiali indistruttibili sapientemente abbinati e una concezione innovativa del meccanismo di macinazione garantiscono l'interazione senza attrito tra le forze. La sospensione appositamente ideata per i nostri motori industriali permette un'apprezzabile silenziosità di funzionamento.



Per i nostri motori industriali non utilizziamo componenti soggetti a usura, pertanto non hanno bisogno di manutenzione e sono ecologici. Girano, girano, girano - senza problemi e per decenni.

Tutte le macine KoMo sono provviste di una mola speciale in ceramica-corindone, un materiale composito realizzato nel 1985 in collaborazione con un produttore di laterizi. Le mole in ceramica-corindone consentono una macinazione al contempo efficace e delicata per i prodotti ricchi di vitamine. Richiedono un limitato impiego di energia, mantengono a lungo la loro ruvidità e non necessitano di ulteriore affilatura. Riducono i chicchi grossi in farina superfine, sono indistruttibili e in grado di sostenere il carico.



La possibilità di **regolare la finezza con la massima precisione** per ogni ingrediente da macinare è un'ulteriore caratteristica di qualità di tutte le macine KoMo. Basta ruotare la tramoggia lungo la scala graduata, niente di più facile. La robusta struttura esterna viene realizzata artigianalmente con legni pregiati e la superficie viene trattata con oli, in modo da poter essere pulita senza sforzo con carta vetrata a grana fine e oliata di nuovo, anche dopo anni. Risulterà sempre come nuova.



Bella, solida, senza tempo: la struttura esterna KoMo

Robusta fuori, robusta dentro.

Per noi conta anche la qualità di ciò che è all'esterno, perché rispecchia la qualità di ciò che sta all'interno. Stabilità e resistenza nel tempo caratterizzano non solo la tecnologia più moderna all'interno della macina, ma anche la sua struttura protettiva, realizzata in pregiato legno locale. Il migliore in assoluto.

Il legno lavorato da sapienti artigiani resiste a tutto ed è bello da vedere. Noi lo pretrattiamo con oli vegetali biologici e ne consigliamo ulteriori e regolari trattamenti.



Facile da usare

Una macina deve essenzialmente poter fare tutto: produrre farine grossolane e anche finissime. E, se qualche volta scricchiola, deve essere possibile dare un'occhiata all'interno. Nel modo più semplice possibile.

Nelle nostre macine, ruotando la tramoggia lungo una scala graduata, è possibile impostare il grado di finezza desiderato: da "macinatura grossolana" ("grob") a "finissima" ("fein"). Se le mole, dopo molti anni, risultano leggermente usurate, basta ruotare la tramoggia un po' oltre la direzione



"fein". In questo modo, non saranno necessari né pezzi di ricambio né ulteriori e noiose messe a punto.

L'apparecchio si apre agevolmente anche senza utensili: è sufficiente dare circa due giri di tramoggia in direzione "macinatura grossolana" ("grob") per accedere al meccanismo di macinazione.

Al fine di garantire l'alta qualità delle nostre macine anche in futuro, le fabbrichiamo esclusivamente in Austria. Le assembliamo manualmente ed eseguiamo test di macinazione prima della consegna. Su richiesta, eseguiamo test anche con prodotti senza glutine.

Il rispetto di questi elevati standard qualitativi costituisce la base della nostra attività quotidiana e, da anni, uno dei principi fondamentali della nostra filosofia aziendale.

Siamo sicuri che percepirete, anche nelle Vostre cucine, sia la nostra qualità, basata sul grande rispetto nei confronti della natura e dell'essere umano, sia la nostra riconoscenza e la nostra passione per il cibo sano e naturale. Avere un macinacereali personale è fondamentale per il proprio benessere!

E adesso non ci resta che augurarVi

BUON APPETITO!

Marcel e Peter Koidl



PANORAMICA DELLE MATERIE PRIME

Grazie a questi **6 simboli** individuerete immediatamente quali prodotti si possono lavorare e con quali apparecchi. Accanto a ciascun gruppo di prodotti da macinare, trovate la lista delle materie prime corrispondenti.



GRANI TENERI

Frumento, farro, segale, ...



GRANI DURI

Mais, riso, miglio, ...



SEMI OLEOSI

Avena, semi di papavero, semi di lino, ...



SPEZIE

Pepe, peperoncino, semi di senape, ...



LEGUMI

Ceci, fagioli, piselli, ...



CAFFÈ

Tutti i tipi di chicchi tostati.

Fondamentale: Si può macinare tutto ciò che non è oleoso, grasso o umido.



QUALE APPARECCHIO È IL PIÙ INDICATO?

Cosa desiderate lavorare?

Con l'aiuto di questa tabella potete scoprire velocemente qual è l'apparecchio più indicato per trasformare i vari prodotti.

						
	GRANI TENERI	GRANI DURI	SEMI OLEOSI	SPEZIE	LEGUMI	CAFFÈ
FIDIBUS 21	◇	-	-	◇	-	-
MAGIC	◇	-	-	◇	-	-
FIDIBUS CLASSIC	◇	◇	-	◇	◇	◇
FIDIBUS MEDIUM	◇	◇	-	◇	◇	◇
PK 1	◇	◇	-	◇	◇	◇
FIDIBUS XL	◇	◇	-	◇	◇	◇
FIDIBUS XL PLUS	◇	◇	-	◇	◇	◇
JUMBO	◇	◇	-	◇	◇	◇
FIDIFLOC 21	◇	-	solo fioccatrici	◇	-	-
FIDIFLOC MEDIUM	◇	◇	solo fioccatrici	◇	◇	◇
DUETT 100	◇	◇	solo fioccatrici	◇	◇	◇
DUETT 200	◇	◇	solo fioccatrici	◇	◇	◇
FLOCINO	◇	-	◇	◇	-	-
FLICFLOC	◇	-	◇	◇	-	-
FLOCMAN	◇	-	◇	◇	-	-
MACINIO MANUALE	◇	◇	-	◇	◇	-

FIOCCATRICI MANUALI

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 5 PERSONE

FLOCINO



Fiocchi freschi macinati a mano.



Per cucinare, preparare pane, dolci e muesli e per qualsiasi pietanza che richiede una decorazione. Grazie ai suoi cilindri smussati, FLOCINO - come anche FLICFLOC - schiaccia con gran facilità i cereali per il fabbisogno quotidiano, ed è per questo che è molto apprezzato nelle cucine delle scuole materne. È possibile impostare la grandezza dei fiocchi e la tramoggia in plastica bianca è dotata di coperchio in faggio massiccio. Grazie al raffinato meccanismo a cilindri, è sufficiente una manovella a raggio corto: appena 17 cm. Perciò, per FLOCINO, c'è posto anche nelle cucine più piccole. In dotazione gli appositi morsetti per il fissaggio al piano di lavoro.



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Ø Mole (ceramica-corindone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	FLOCINO	-	-	80 - 130 g/min	200 g	-	Cilindri e assi in acciaio inox	min. 15	max. 57
	FLICFLOC	-	-	80 - 130 g/min	100 g	-	Cilindri e assi in acciaio inox	min. 15	max. 57

FIOCCATRICI MANUALI

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 5 PERSONE

FLICFLOC

Un apparecchio davvero maneggevole che rende la produzione casalinga di fiocchi freschi un vero gioco da ragazzi. Risparmierete le Vostre energie grazie a un congegno caratterizzato da rulli in acciaio inox di forma conica, anziché cilindrica, che ruotano in speciali cuscinetti a sfere. Quasi da soli. O azionati dalla mano di un bambino. Basta semplicemente fissare FLICFLOC al tavolo con un morsetto e cominciare. Inclusi nella consegna morsetto e bicchiere ad hoc.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/ bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
-	1,7 kg	67 mm	162	93	123	Struttura e tramoggia in plastica per alimenti	-	Fioccatrice, 2 morsetti, coperchio per tramoggia	3 anni
-	1,7 kg	88 mm	188	121	122	Struttura in multistrato indeformabile di faggio	-	Fioccatrice, 1 morsetto 1 bicchiere	3 anni

MACININO MANUALE E MOTORE

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 2 PERSONE

MACININO MANUALE



Con questo macinacereali manuale, solido ed elegante, potete osservare come i Vostri bei chicchi si trasformano in farina fine. Naturalmente grazie allo sperimentato meccanismo di macinazione in ceramica corindone, capace di macinare in continuo tutti i cereali, compreso il mais, e persino i ceci. Potete ottenere sia farine grossolane sia farine fini. La manovella più grande e una speciale progettazione delle mole consentono un uso agevole dell'apparecchio. I due morsetti per il fissaggio al piano di lavoro rendono il macinino ultrastabile.

MOTORE ELETTRICO

Abbiamo sviluppato un piccolo motore elettrico, con il quale, se desiderate, potete potenziare il macinino manuale - non si sa mai!



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Ø Mole (ceramicacorindone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	MACININO MANUALE	–	50 g/min	–	600 g	80 mm	–	min. 17	max. 57
	MOTORE ELETTRICO	140 WATT	50 g/min	–	–	–	–	–	–
	FLOCMAN	140 WATT	–	90 g/min	600 g	–	Cilindri e assi in acciaio inox	–	–

FIOCCATRICE ELETTRICA 140 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 5 PERSONE

FLOCMAN

Per una collaborazione destinata a durare nel tempo. Silenziosa, pratica da pulire e sempre efficiente, questa schiacciatrice elettrica dal rumore sommerso produce al minuto 90 g di profumatissimi fiocchi di cereali. È adatta a tutti i tipi di granaglie (tranne il mais), semi oleosi e spezie. Preparare i fiocchi sarà davvero un'attività piacevole! Il meccanismo di schiacciatura con cilindri smussati in acciaio inox è collocato in una struttura di faggio massiccio, si estrae senza bisogno di arnesi e si pulisce al volo. FLOCMAN Vi arriverà con una pratica ciotola.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
60 db	2,5 kg	103 mm	215	140	155	Acero massiccio/Acciaio inox	–	Macina con coperchio, ciotola	3 anni
62 db	4,5 kg	–	230	139	230	Acero massiccio verniciato/Acciaio inox		Motore	3 anni
40 db	6,2 kg	105 mm	310	140	280	Faggio massiccio/Acciaio inox		Macina con coperchio, ciotola di porcellana	3 anni

MACINACEREALI 250 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 2 PERSONE

FIDIBUS 21



Piccolo, ma efficiente. FIDIBUS 21 misura appena 32 cm in altezza, ma in fatto di efficienza regge bene il confronto con i macinacereali più grandi. All'interno di un'elegante struttura in multistrato di faggio, si nasconde un potente motore industriale da 250 watt, in grado di macinare 100 g di farina fine al minuto. Che sia farro, farro verde essiccato oppure orzo, la tramoggia in legno massiccio può contenere 850 g di grani teneri. Abbastanza per preparare 1 kg di pane integrale. Perciò, FIDIBUS 21 è particolarmente indicato per cucine piccole, famiglie non numerose e per tutti coloro che si affacciano per la prima volta all'appetitoso mondo della cucina integrale.



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Ø Mole (ceramica-corindone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	FIDIBUS 21	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	–
	MAGIC	250 WATT	100 g/min	–	850 g	75 mm	–	–	–

MACINACEREALI 250 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 2 PERSONE

MAGIC

Struttura esterna in acciaio inox: ultramoderna, bella, lucente. Sembra una magia: legno naturale, tecnica e precisione uniti in una perfetta armonia di forme. L'acciaio inox conferisce alla struttura classica in faggio massiccio un'eleganza contemporanea. Come tutti i macinacereali KoMo, anche questa piccola meraviglia è dotata di un potente motore industriale e di mole installate con la massima accuratezza. Sposa il suo prezioso look al solido meccanismo del FIDIBUS 21. Praticissima in cucina e ideale per tutti coloro che apprezzano il luminoso stile metallico.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/ bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
70 db	6,2 kg	116 mm	324	153	213	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio	 	Macina con coperchio	12 anni
70 db	6,6 kg	138 mm	250	163	203	Faggio massiccio/ Acciaio inox spazzolato	 	Macina con coperchio	12 anni

MACINACEREALI 360 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 3 - 5 PERSONE

FIDIBUS CLASSIC



A tutta forza! Il nostro classico, ma con una concezione rivoluzionaria del meccanismo di macinazione, il quale rende possibile un'interazione tra le forze priva di attrito e, pertanto, un'apprezzabile silenziosità di funzionamento. Fuori: legno massiccio di faggio delle nostre zone, con tipico incastro a tenone e mortasa. Dentro: mole autoaffilanti in ceramica-corindone e un potente motore industriale da 360 watt che imprime tutta la forza necessaria per macinare grano duro, legumi e chicchi di caffè. La tramoggia può contenere un intero chilo di prodotto da macinare, che verrà trasformato senza fatica in 100 g di farina fine al minuto. Qualità ed efficienza senza compromessi.



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Mole (ceramica-corindone) ø	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	FIDIBUS CLASSIC	360 WATT	100 g/min	-	1000 g	85 mm	-	-	-
	FIDIBUS MEDIUM	360 WATT	100 g/min	-	850 g	85 mm	-	-	-
	PK 1	360 WATT	100 g/min	-	1000 g	85 mm	-	-	-

MACINACEREALI 360 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 3 - 5 PERSONE

FIDIBUS MEDIUM

Due in uno: questa macina è la fusione perfetta tra il nostro modello di successo FIDIBUS 21 e il solidissimo FIDIBUS CLASSIC. All'interno della piccola struttura del FIDIBUS 21, un potente motore da 360 watt e mole più grandi - indistruttibili! - come nel FIDIBUS CLASSIC. Per Voi e il Vostro portafogli, solo il meglio: alte prestazioni in formato ridotto per un vantaggio senza confronti.

PK 1

Ecco il nostro raffinato modello con angoli e spigoli. Dal 1992, intramontabile. Il PK 1 macina meravigliosamente bene, così come si presenta. Con il potente motore industriale da 360 watt e le resistenti mole in ceramica-corindone, anche il PK 1 è in grado di lavorare con facilità grani duri, legumi e chicchi di caffè. Un giro di tramoggia è sufficiente per impostare la finezza desiderata e al meccanismo di macinazione si accede in un attimo, senza arnesi. Come in tutte le macine KoMo.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
70 db	8,0 kg	123 mm	330	160	213	Faggio massiccio, unione a tenone e mortasa		Macina con coperchio	12 anni
70 db	7,0 kg	116 mm	324	153	213	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni
70 db	8,0 kg	103 mm	375	210	232	Faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni

APPARECCHI COMBINATI 250/360 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 1 – 5 PERSONE



FIDIFLOC 21 und FIDIFLOC MEDIUM

Tutto in uno.



Il design snello di questa intelligente combinazione tra macinacereali e fioccatrice manuale garantisce più spazio a disposizione sulla superficie di lavoro. Questo comodo apparecchio combinato include la fioccatrice FLICFLOC senza necessità di fissaggio al bordo del tavolo. Potete portarla con Voi anche in viaggio, dato che è possibile separarla dal resto in un'unica semplice mossa.*. Di grande praticità anche il cassetto per cereali, sul quale potete sistemare l'apparecchio. FIDIFLOC è disponibile con motore industriale da 250 watt oppure da 360 watt. Come da promessa: tutto è compatto, flessibile e tuttavia conveniente!



* Attenzione: per utilizzare da sola la fioccatrice manuale, fissatela al bordo di un tavolo o sul cassetto per cereali (ved. accessori a pag. 33).

	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	ø Mole (ceramica-corindone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
								-	-
	FIDIFLOC 21	250 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	75 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	FIDIFLOC MEDIUM	360 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	DUETT 100	360 WATT	100 g/min	90 g/min	1200 g 200 g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-

APPARECCHI COMBINATI 360 WATT

NUCLEO DOMESTICO DI 3 – 5 PERSONE

DUETT 100

Macina e produce fiocchi - anche contemporaneamente. Un capolavoro di progettazione e un vero tuttofare: merito della perfetta messa a punto di due motori in grado di girare indipendentemente l'uno dall'altro, anche simultaneamente. Potrete preparare fiocchi freschi per la colazione. E, al contempo, macinare farina fine per pane, pasta, pizza, focacce. Nonché schiacciare semi di papavero per il dolce della merenda. Nel DUETT 100, il robusto FIDIBUS CLASSIC e la silenziosa FLOCMAN hanno stretto un legame destinato a durare nel tempo. Inclusa nella consegna una graziosa ciotola.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/ bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certification	Fornitura	Garanzia
70 db	8,7 kg	130 mm	337	279	215	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio	 	Macina con coperchio, fioccatrice, 1 morsetto, bicchiere	12 anni/ 3 anni (fioccatrice)
70 db	9,7 kg	130 mm	337	279	215	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio	 	Macina con coperchio, fioccatrice, 1 morsetto, bicchiere	12 anni/ 3 anni (fioccatrice)
70 db	15,5 kg	168 mm	395	335	232	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio	 	Macina con coperchio, ciotola di porcellana	12 anni

APPARECCHI COMBINATI 600 WATT

NUCLEO DOMESTICO A PARTIRE DA 5 PERSONE

DUETT 200



Macinare e produrre fiocchi con un unico ed eccezionale apparecchio.



Un tuttotfare dotato di due motori indipendenti, impeccabilmente



messi a punto, che girano anche in contemporanea. All'interno di DUETT



200 lavorano il resistente meccanismo di FIDIBUS XL e la silenziosa FLOCMAN.



Inclusa nella consegna una graziosa ciotola. Il tutto a un prezzo minore



della somma delle singole parti: imbattibile.



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Ø Mole (ceramicacoringone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	DUETT 200	600 WATT	200 g/min	90 g/min	1200 g 200g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	FIDIBUS XL	600 WATT	200 g/min	-	1200 g	85 mm	-	-	-

MACINACEREALI 600 WATT

NUCLEO DOMESTICO A PARTIRE DA 5 PERSONE

FIDIBUS XL

Quando si tratta di avere di più. Con un motore industriale da 600 watt e una tramoggia capace di contenere 1,2 kg di cereali, questo apparecchio straordinario porta a termine il suo compito a una velocità due volte maggiore rispetto a quella dei suoi fratelli più piccoli. In appena 7 minuti di macinazione, avrete sul Vostro tavolo farina sufficiente per due pagnotte. Questo macinacereali è un partner affidabile, sia per quanto riguarda la gamma completa di prodotti da macinare sia per l'elevata resistenza al pieno e prolungato utilizzo.



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/ bicchiere	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
72 db	17,5 kg	168 mm	395	335	232	Faggio massiccio multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio, ciotola di porcellana	12 anni
72 db	9,0 kg	142 mm	367	173	232	Faggio massiccio/unione a tenone e mortasa, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni

MACINACEREALI PROFESSIONALI

NONSTOP



FIDIBUS XL Plus



Con il suo motore industriale da 600 watt eccezionalmente potente e la sua struttura decisamente longilinea, questa macina lavora quasi tutto ciò che riceve nella tramoggia e non conosce sosta. È in grado di sostenere carichi per lungo tempo e di macinare ininterrottamente per ore. Ciò la rende ideale per tutte le panetterie, le grandi cucine, le famiglie numerose, ma anche per le cucine di scuole materne, comunità e circoli. Partner affidabile nella vita di tutti i giorni. Tra gli accessori, anche il pratico supporto per sacchetti (pag. 33).



	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice)	Ø Mole (ceramicacoringone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	FIDIBUS XL PLUS	600 WATT	200 g/min	–	1200 g	85 mm	–	–	–
	JUMBO	750 WATT	350 g/min	–	3000 g	130 mm	–	–	–

MACINACEREALI PROFESSIONALI

JUMBO

L'instancabile tra le macine che riduce in farina fine qualsiasi specie di cereali, persino il mais. Mole extra grandi di ceramica-corindone e un efficiente motore industriale conferiscono a JUMBO tutta la potenza necessaria per l'impiego in panifici, ristoranti e grandi cucine. La struttura esterna è solida, oltre a essere provvista di una leva per la regolazione continua del grado di macinazione. Basta uno sguardo alle istruzioni grafiche poste sul davanti per capire quanto l'uso di questo apparecchio sia facile e geniale. Potete raccogliere la farina anche all'interno di un sacchetto fissandolo all'apparecchio con un apposito attacco. Non da ultimo, la tramoggia è pratica e capiente. Macinare diventa una soddisfazione!



Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/bicchieri	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
72 db	11,0 kg	168 mm	397	179	230	Faggio massiccio, unione tenone e mortasa		Macina con coperchio	2 anni
72 db	32,0 kg	138 mm	561	291	511	Multistrato di faggio	--	Macina con supporto per sacchetti	2 anni

FRULLATORE 1400 WATT

NUCLEO DOMESTICO A PARTIRE DA 1 PERSONA

KOMOMIX+



Il nostro nuovo KoMoMix+, come ciascuno dei nostri prodotti, è stato sviluppato in tutti i suoi dettagli. Conquista non solo per il suo design e i suoi colori, ma anche e soprattutto per le sue qualità intrinseche.



La struttura esterna viene fabbricata con legno massiccio di faggio austriaco e ciò rende il frullatore non solo più resistente, ma anche più silenzioso. Il suo motore è stato progettato sulla base di una qualità senza compromessi: grazie a una potenza di 1.400 watt e oltre 30.000 giri al minuto, sono garantiti una lunga durata e un uso pratico e divertente. Provvisto di ben 8 lame, questo apparecchio sminuzza quasi tutto e, dagli ingredienti, tira fuori gli elementi importanti per il nostro organismo, rendendoli così più assimilabili.



	DATI TECNICI*	Potenza motore	Numero di giri	Capienza recipiente	Peso	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna	Recipiente	Fornitura	Garanzia
	KOMOMIX+	1400 WATT	30.000 giri al min.	1,7 Liter	4,5 kg	465	225	230	Legno massiccio di faggio	Tritan, BPA-frei	Frullatore, pestello	2 anni

DISPONIBILE IN 6 COLORI

KoMoMix è disponibile in 6 colori di tendenza. Troverete sicuramente quello che più si confà sia al Vostro gusto personale sia alla Vostra cucina. Potrete scegliere fra: nero, ciano, guscio d'uovo, menta, rosso e giallo.

Dati principali:

- 30.000 giri/minuto
- 1.400 watt
- recipiente in Tritan, BPA-free, capacità: 1,7 l
- 8 lame estraibili, pratiche da pulire + pestello incluso
- Struttura esterna in faggio massiccio
- comoda manopola One-Touch con funzione Pulse integrata
- per preparare in modo facile e veloce smoothies, gelati, pâté, purea di noci, condimenti e molto altro ancora
- per tritare chicchi di caffè, noci e cereali
- ecologico, fair, fabbricato in Austria



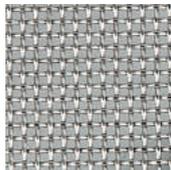
ACCESSORI

SET DA SETACCIATURA

Non per forza bisogna mangiare integrale tutti i giorni. Una farina fresca finemente setacciata e privata della crusca, ad esempio, è naturalmente più viscosa e si addatta meglio ad alcuni tipi di pasticceria. Il setaccio per cereali appena macinati può essere montato, su tutte le macine KoMo, in poche semplici mosse. Il prodotto versato nella tramoggia di plexiglas passa attraverso le maglie e fuoriesce come farina finemente setacciata. Sono inclusi 3 inserti per setaccio distinti in base alla larghezza delle maglie. Si possono setacciare farine di qualsiasi tipo di cereale: dal farro, al riso, fino al mais.



Inserto per setaccio
1 maglia stretta 0,63
mm



Inserto per setaccio
2 maglia media 0,80
mm



Inserto per setaccio
3 maglia larga 1,25
mm



	DATI TECNICI	Capienza	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Peso	Materiale	Fornitura	Garanzia
	SET DA SETACCIATURA	400 g	260	136	136	0,7 kg	Multistrato di faggio, plexiglas	1 tramoggia per setaccio, coperchio, 3 setacci	3 anni

ACCESSORI

MACINATOIO INTERSCAMBIABILE

Con il macinatoio intercambiabile KoMo, si possono lavorare caffè, spezie oppure cereali - con e senza glutine - nello stesso apparecchio. Ogni volta che si rende necessario macinare un prodotto diverso, è possibile sostituire facilmente il macinatoio, in modo da poter continuare il lavoro senza residui di glutine o aromi. Il macinatoio è costituito da una camera di macinatura in silicone, inclusiva di una seconda coppia di mole. Si inserisce - in tutte le macine KoMo consegnate a partire dall'estate 2011 - in poche mosse e si pulisce facilmente dopo l'uso. Ciascuno dei modelli KoMo possiede un apposito macinatoio intercambiabile. Richiedetelo!



	DATI TECNICI	Peso	Materiale camera di macinatura	Materiale mole	Fornitura	Garanzia
	MACINATOIO INTERSCAMBIABILE	750-820 g	Silicone, lavabile in lavastoviglie	Ceramica-corindone	1 camera di macinatura, 1 coppia di mole, 1 spazzola, 1 brugola	3 anni

ACCESSORI

MINI-GRANAIO SINGOLO

I cereali stipati sono una leccornia per i parassiti. Ma quando prelevate del prodotto da questo piccolo silo, automaticamente i cereali si smuovono sempre un po' e ciò previene l'annidamento di insetti nocivi. Il contenitore graduato in cui cadono i cereali è comodamente estraibile con una sola mano. Per riempire il mini-granaio in modo facile e veloce, è possibile rimuovere il cilindro. Potete appendere più mini-granai uno accanto all'altro e ampliarli a piacere le Vostre provviste di cereali.



Rimozione del cilindro da riempire



Passaggio dei cereali all'interno del contenitore graduato



Prelevamento dei cereali nel contenitore graduato



ACCESSORI

MINI-GRANAIO A TRE SCOMPARTI

Da avere assolutamente. I nostri mini-granai costituiscono un complemento prezioso per la Vostra cucina integrale, sana e naturale. Richiedono poca manutenzione, sono pratici da pulire e, allo stesso tempo, sono una gioia per gli occhi. Grazie alla linguetta scorrevole in acciaio inox, è possibile dosare con precisione e prelevare comodamente i cereali, nonché areare l'interno del mini-granaio in maniera ottimale. In più, i vetri bombati trasparenti consentono di avere le scorte di cereali sempre in bella vista. I nostri mini-granai vengono costruiti in robusto multistrato di faggio e sono corredati di supporto a muro.



	DATI TECNICI	Capienza	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Peso	Materiale	Garanzia
	MINI-GRANAIO SINGOLO	2,5 kg	642	137	142	1,9 kg	Multistrato di faggio, plexiglas, linguetta scorrevole in acciaio inox	3 anni
	MINI-GRANAIO A TRE SCOMPARTI	13,5 kg	522	404	142	5,6 kg	Multistrato di faggio, plexiglas, linguetta scorrevole in acciaio inox	3 anni

ACCESSORI

SETACCIO PER FARINA

La farina integrale ben setacciata e privata della crusca è naturalmente più viscosa. Ciò significa che tiene meglio e, di conseguenza, è particolarmente indicata per la preparazione di pasticceria finissima. I nostri setacci servono proprio a questo: separare la crusca dalla farina. Oltretutto, la crusca da sola è un sano ingrediente da aggiungere al muesli. Misure disponibili: ø 18 cm (a maglie larghe e strette) e ø 20 cm (solo a maglie strette).



CIOTOLE IN LEGNO DI CEMBRO

Queste ciotole portano in sé il profumo del cembro e si distinguono proprio per l'elevato contenuto di olio naturale. Hanno linee morbide e superficie perfettamente liscia. Sono versatili e disponibili in quattro misure: ø 16 cm, ø 20 cm, ø 25 cm und ø 30 cm.



CESTINI IN CANNA D'INDIA

Ben modellato e sapientemente scanalato: questo l'aspetto del pane acquistato dal fornaio, ma anche quello del buon pane fatto in casa. Lasciatelo lievitare in un cestino di canna d'India! Infarinare il cestino, posatevi l'impasto e copritelo con un panno pulito. I nostri cestini in canna d'India, di forma oblunga o rotonda, sono sempre sufficientemente grandi per 1 kg d'impasto per il pane.



ACCESSORI

CIOTOLA DI PORCELLANA

Sobria, raffinata, lavorata a mano. Nessuna ciotola è uguale alle altre. Ciascuna è un pezzo unico. Per presentare con stile fiocchi e cereali macinati di fresco. Complemento ideale per tutti i nostri macinacereali.



SUPPORTO PER SACCHETTI

Praticissimo supporto per sacchetti pensato per le macine FIDIBUS XL. Per far scorrere il prodotto macinato direttamente all'interno del sacchetto senza fare polvere, potete fissarlo all'uscita della farina con l'apposito fermaglio di legno a forma di ferro di cavallo.



CASSETTO

Questo bel cassetto in multistrato di faggio rende il Vostro FIDIFLOC perfetto anche per la conservazione dei cereali. Posizionate l'apparecchio sul cassetto, incastrando i tasselli per renderlo stabile. In questo modo potete conservare la razione settimanale del Vostro cereale preferito e tenere tutto nello stesso posto. Un ulteriore vantaggio: non dovrete più assicurare FIDIFLOC al bordo del tavolo per ruotare la manovella.



TUTTI GLI APPARECCHI A COLPO D'OCCHIO

	DATI TECNICI*	Potenza motore industriale o a corrente continua	Resa di macinazione farina fine di frumento	Resa di schiacciatura fiocchi d'avena piccoli	Capienza tramoggia con frumento (macina) con avena (fioccatrice) Recipiente (frullatore)	Ø Mole (ceramicorindone)	Meccanismo di schiacciatura	Bloccaggio: apertura del morsetto in mm	
	FLOCINO	-	-	80 – 130 g/min	200 g	-	Cilindri e assi in acciaio inox	min. 15	max. 57
	FLICFLOC	-	-	80 – 130 g/min	100 g	-	Cilindri e assi in acciaio inox	min. 15	max. 57
	MACININO MANUALE	-	50 g/min	-	600 g	80 mm	-	min. 17	max. 57
	MOTORE ELETTRICO	140 WATT	50 g/min	-	-	-	-	-	-
	FLOCMAN	140 WATT	-	90 g/min	600 g	-	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	FIDIBUS 21	250 WATT	100 g/min	-	850 g	75 mm	-	-	-
	MAGIC	250 WATT	100 g/min	-	850 g	75 mm	-	-	-
	FIDIFLOC 21	250 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	75 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	FIDIBUS CLASSIC	360 WATT	100 g/min	-	1000 g	85 mm	-	-	-
	FIDIBUS MEDIUM	360 WATT	100 g/min	-	850 g	85 mm	-	-	-
	PK 1	360 WATT	100 g/min	-	1000 g	85 mm	-	-	-
	FIDIFLOC MEDIUM	360 WATT	100 g/min	80 – 130 g/min	850 g 190 g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	DUETT 100	360 WATT	100 g/min	90 g/min	1200 g 200 g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	DUETT 200	600 WATT	200 g/min	90 g/min	1200 g 200g	85 mm	Cilindri e assi in acciaio inox	-	-
	FIDIBUS XL	600 WATT	200 g/min	-	1200 g	85 mm	-	-	-
	FIDIBUS XL PLUS	600 WATT	200 g/min	-	1200 g	85 mm	-	-	-
	JUMBO	750 WATT	350 g/min	-	3000 g	130 mm	-	-	-
	KOMOMIX+	1400 WATT	-	-	1,7 Liter	-	-	-	-

Livello di rumore macinazione fine farro	Peso	Altezza libera per ciotola/bicchieri	Altezza in mm	Larghezza in mm	Profondità in mm	Struttura esterna (tutte le superfici in legno di faggio sono trattate con oli essenziali bio)	Certificazioni	Fornitura	Garanzia
-	1,7 kg	67 mm	162	93	123	Struttura e tramoggia in plastica per alimenti	-	Fioccatrice, 2 morsetti, coperchio per tramoggia	3 anni
-	1,7 kg	88 mm	188	121	122	Struttura in multistrato indeformabile di faggio	-	Fioccatrice, 1 morsetto, 1 bicchiere	3 anni
60 db	2,5 kg	103 mm	215	140	155	Acero massiccio/Acciaio inox	-	Macinino manuale con coperchio, ciotola	3 anni
62 db	4,5 kg	-	230	139	230	Acero massiccio verniciato /Acciaio inox		Motore	3 anni
40 db	6,2 kg	105 mm	310	140	280	Faggio massiccio/Acciaio inox		Fioccatrice con coperchio, ciotola di porcellana	3 anni
70 db	6,2 kg	116 mm	324	153	213	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni
70 db	6,6 kg	138 mm	250	163	203	Faggio massiccio/ Acciaio inox spazzolato		Macina con coperchio	12 anni
70 db	8,7 kg	130 mm	337	279	215	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio, fioccatrice, 1 morsetto, bicchiere	12 anni/ 3 anni (fioccatrice)
70 db	8,0 kg	123 mm	330	160	213	Faggio massiccio, unione a tenone e mortasa		Macina con coperchio	12 anni
70 db	7,0 kg	116 mm	324	153	213	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni
70 db	8,0 kg	103 mm	375	210	232	Faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni
70 db	9,7 kg	130 mm	337	279	215	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio, fioccatrice, 1 morsetto, bicchiere	12 anni/ 3 anni (fioccatrice)
70 db	15,5 kg	168 mm	395	335	232	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio, ciotola di porcellana	12 anni
72 db	17,5 kg	168 mm	395	335	232	Faggio massiccio/multistrato, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio, ciotola di porcellana	12 anni
72 db	9,0 kg	142 mm	367	173	232	Faggio massiccio, unione a tenone e mortasa, tramoggia in faggio massiccio		Macina con coperchio	12 anni
72 db	11,0 kg	168 mm	397	179	230	Faggio massiccio, unione a tenone e mortasa		Macina con coperchio	2 anni
72 db	32,0 kg	138 mm	561	291	511	Multistrato di faggio	-	Macina con supporto per sacchetti	2 anni
-	4,5 kg	-	465	225	230	Legno massiccio di faggio, Recipiente: Tritan, BPAfrei	-	Frullatore, pestello	2 anni

SIAMO A VOSTRA DISPOSIZIONE

IL NOSTRO SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI VI RISPONDE AL NUMERO DI TELEFONO: +49 (0)89 2030 4613 4

KoMo AUSTRIA

KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6, 6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 20160, F: +43 (0)5335 20164
komo@komo.bio

KoMo GERMANIA

KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44, 81379 München
T: +49 (0)89 2030 4613 4, F: +49 (0)89 2030 4613 5
komo@komo.gmbh

www.komo.bio

© KoMo GmbH & Co. KG, Settembre 2017

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti, fornitori e ricette di cucina integrale, visitate **www.komo.bio**

Tutti i nostri video, ad es. istruzioni relative a macchine e fioccatrici, sono disponibili su: **You Tube** komogmbh

Ci trovate anche su Instagram  e Facebook  sotto **komo.bio**


I produttori di macchine



Timbro del negoziante
