

Komo

MOLINOS. FLAKER. MEZCLADOR.



tradicional

sólido

sostenible





“QUE TU MEDICINA SEA TU ALIMENTO Y EL ALIMENTO TU MEDICINA.”

Hipocrates de Cos (460 a. C.)
Médico griego, «fundador de la medicina»

¡DISFRUTA DE TI MISMO!

Disfruta de los alimentos como la naturaleza lo ha planeado.

Creemos que una dieta equilibrada, sana y rica implica emplear alimentos nutritivos de alta calidad, con gran sabor y combinarlos conscientemente.

La preparación es la clave. Experimentando con nuevos ingredientes y métodos; cocinando y horneando con pasión; todo ello añade aún más sabor.

Te animamos a utilizar nuestros molinos como un medio de disfrutar y sumergirte a la época de los antiguos rituales de preparación de los alimentos. Aprecia la abundancia y diversidad que nos brinda la comida saludable; comparte comidas y explora la experiencia con tus seres queridos.

Después de todo, no hay nada como el aroma del pan casero hecho en “tu propia panadería”.

Komo
MOLINOS. FLAKER.

*Hazlo fresco,
sé komo!*

¿Por qué moler tu propia harina? Sí, te ahorra dinero. Pero además nada se puede comparar con la harina recién molida -¡es aromática y repleta de nutrientes saludables! Además, el grano entero se almacena bien, algo que los antiguos egipcios ya conocían y hacían. Ellos utilizaban los molinos como un medio eficiente y rápido de acceder a los valores nutricionales de los cereales. ¿Sabías que a diferencia de las harinas producidas industrialmente, que se refinan o tamizan varias veces, la harina recién molida contiene todo el grano, incluida la valiosa cáscara?



Además, la harina recién molida tiene un aroma único, debido a los aceites esenciales y aromas que se forman de forma natural durante la molienda. Estos aceites agregan otra dimensión al sabor, de la misma forma que el café recién molido tiene un sabor y aroma más profundo que el instantáneo.

Los alimentos naturales hablan por sí mismos ...

Con nuestros molinos, puedes moler finamente todo tipo de cereales, legumbres y especias, así como semillas pequeñas no oleaginosas e incluso granos de café. Los nutrientes y fibras de los cereales enteros, como magnesio, hierro, vitaminas B y las proteínas vegetales permanecen. ¿Por qué no dar a tu cuerpo lo que anhela? - Alimento que esté lo más cerca posible de su estado natural. ¡Una vez que pruebes la diferencia, no hay vuelta atrás!

Sabemos de lo que estamos hablando.

Hemos estado diseñando y fabricando molinos durante más de 30 años. Nuestra pasión y saber hacer impulsa el desarrollo de nuestros molinos y hay una cosa de la que estamos seguros: nuestros molinos cumplen. Estamos convencidos de la calidad de nuestros molinos, y es por eso que cada uno de ellos tiene **12 años de garantía.**



Cuando se trata de diseñar las cubiertas de nuestros molinos, seguimos el lema: **Evita todo lo que es superfluo. "Diseño simple, acorde a las necesidades del producto".** En la medida de lo posible, usamos recursos locales disponibles para nosotros en la producción de nuestros molinos.

Damos gran importancia a la orientación ecológica de nuestras instalaciones de producción y proveedores. Hemos estado trabajando junto con nuestros socios durante muchos años. Ésta es la única forma en que podemos garantizar nuestros altos estándares de calidad.

Nuestros dispositivos se fabrican con mucho amor, de acuerdo con los altos requisitos de todos los centros de pruebas. Además, aseguramos la calidad a través de pruebas personales y controles finales, y por supuesto estamos en constante desarrollo de nuestros productos.

En resumen, podemos decir que nuestra gama de molinos:

- Son fáciles de operar
- Son fáciles de limpiar
- Son compactos para cocinas pequeñas, pero también son lo suficientemente grandes para familias y profesionales
- Son silenciosos
- Utilizan una técnica de molienda suave pero eficiente
- Ofrecen técnicas de molienda exactas y fácilmente ajustables
- Se desarrollan de forma sostenible en cada etapa de la cadena de producción



Nuestro molino es mucho más que piedras y un motor. Es innovador y sofisticado.

Nuestra gran ventaja: Una suspensión patentada entre las piedras de moler evita que hagan ruidos de molienda tan pronto como finaliza el proceso. De esta forma protegemos las piedras y tus nervios. El material indestructible, cuidadosamente coordinado entre sí y un innovador concepto de molienda aseguran la suave interacción de fuerzas. La suspensión especialmente desarrollada para nuestros motores industriales asegura un funcionamiento suave.



No existen piezas de desgaste en nuestros motores industriales. Por eso no necesitan mantenimiento y son respetuosos con el medio ambiente. Muelen, muelen y muelen con calma durante décadas. La alta calidad de nuestros motores industriales también está confirmada por un sello de TÜV SÜD en Munich.



Todos los molinos KoMo están equipados con una piedra de moler **especial hecha de cerámica de corindón**. Esta mezcla única se realizó en 1985 junto con un experto. La piedra de moler permite una técnica eficaz pero suave para una molienda rica en vitaminas. Las piedras de cerámica de corindón requieren poca energía, son permanentemente ásperas y no es necesario volver a afilarlas. Trituran gruesos extremadamente finos, son indestructibles y resistentes.



La capacidad de **seleccionar la textura de harina** precisa que se desea es otra característica de nuestros molinos. Simplemente gira la tolva a lo largo de la escala para ajustar la textura de la harina.

Las carcasas de nuestros molinos están fabricadas con madera de alta calidad y son tratadas con una capa de aceite vegetal. Pueden tratarse con papel de lija fino y con una aplicación de aceite, para que incluso después de años de uso, luzcan como nuevas.



Belleza atemporal y robustez: la cubierta de los molinos Komo

Cubierta resistente, núcleo resistente. Prestamos la misma atención al exterior de nuestros molinos que al interior. La estabilidad y la durabilidad son importantes tanto para nuestra tecnología de molienda como para la carcasa. Usamos madera local de alta calidad, el hogar perfecto para nuestros molinos.

Nuestras carcasas artesanales y bien diseñadas son duraderas y bellas. Todas las cubiertas son pretratadas con aceite vegetal orgánico. Recomendamos a nuestros clientes realizar este tratamiento de mantenimiento.



FÁCILES DE USAR...

Creemos que los molinos deben ofrecer todas las opciones de molienda posibles: de grueso a muy fino y cualquier punto intermedio. Los molinos deben permitir revisarlos por dentro para verificar las piedras. Y lo más importante, los molinos deben funcionar de la forma más sencilla posible.

Con los molinos KoMo, puedes girar la tolva a lo largo de su escala para seleccionar el grado de molienda que desees, desde muy grueso a muy fino. Si observas que las piedras comienzan a desgastarse, esto puede suceder después de muchos años de uso, simplemente gira la tolva un poco más en la dirección "Fine" (Fino).



Nuestros molinos se abren fácilmente sin herramientas: simplemente girando la tolva aproximadamente dos vueltas en la dirección "Coarse" (Grueso) se accede al interior del molino.

Para asegurar una alta calidad en todos nuestros productos, fabricamos todos nuestros molinos exclusivamente en Austria, donde son ensamblados a mano y probados antes de ser enviados (las pruebas de molienda sin gluten se realizan si se solicita).

Vivir según estos estándares es la base de nuestras actividades diarias en KoMo. La calidad es fundamental para la filosofía de nuestra empresa y nuestros molinos están contruidos con una pasión que combina la ingeniería con la naturaleza. Esperamos que cada molino transmita una parte de nuestra filosofía a tu cocina y que tu molino KoMo te ofrezca una nueva forma de disfrutar de los alimentos y de una buena salud.

Todo lo que nos queda por decir:

¡DISFRUTA DE TU ALIMENTO!

Marcel y Peter Koidl



Marcel Koidl

Peter Koidl

RESUMEN DE ALIMENTOS

Con estos **seis símbolos** puedes identificar rápidamente que alimentos pueden procesarse con cada molino:



CEREALES BLANDOS

Trigo, espelta, centeno, kamut, einkorn, cebada, espelta verde, ...



CEREALES DUROS

Maíz, arroz, mijo, quinoa, amaranto, trigo sarraceno, semillas de rosa mosqueta,



SEMILLAS OLEAGINOSAS

Avena, semillas de amapola, semillas de lino, semillas de chía, semillas de sésamo, ...



ESPECIAS

Pimienta, chiles, semillas de mostaza, semillas de alcaravea, hinojo,



LEGUMBRES

Garbanzos, frijoles, guisantes, lentejas, soja, altramuces, ...



GRANOS DE CAFÉ

Todas las variedades de café tostado

Básicamente, puedes usar los molinos para moler cualquier alimento, siempre que no sea aceitoso, graso o esté húmedo.



¿QUÉ MOLINO?

¿Qué quieres procesar? Con la ayuda de esta tabla, puede averiguar rápidamente qué dispositivo procesa qué triturado. Si su molienda no aparece aquí, contáctenos directamente o visite nuestro canal de YouTube (komobio). Estamos ampliando constantemente esta lista. Puede encontrar nuestros datos de contacto en la última página.

	CEREALES BLANDOS	CEREALES DUROS	SEMILLAS OLEAGINOSAS	ESPECIAS	LEGUMBRES	GRANOS DE CAFÉ
FIDIBUS 21	✓	X	X	✓	X	X
MAGIC	✓	X	X	✓	X	X
KOMOMIO	✓	✓	X	✓	✓	✓
FIDIBUS CLASSIC	✓	✓	X	✓	✓	✓
FIDIBUS MEDIUM	✓	✓	X	✓	✓	✓
PK 1	✓	✓	X	✓	✓	✓
FIDIBUS XL	✓	✓	X	✓	✓	✓
FIDIBUS XL PLUS	✓	✓	X	✓	✓	✓
JUMBO	✓	✓	X	✓	✓	✓
FIDIFLOC 21	✓	X	SÓLO MOLINO DE COPOS	✓	X	X
FIDIFLOC MEDIUM	✓	✓	SÓLO MOLINO DE COPOS	✓	✓	✓
DUETT 100	✓	✓	SÓLO MOLINO DE COPOS	✓	✓	✓
DUETT 200	✓	✓	SÓLO MOLINO DE COPOS	✓	✓	✓
FLOCINO	✓	X	✓	✓	X	X
FLICFLOC	✓	X	✓	✓	X	X
FLOCMAN	✓	X	✓	✓	X	X
MOLINO MANUAL	✓	✓	X	✓	✓	X

MOLINOS DE COPOS

FLOCINO

El molino FLOCINO tiene el mismo diseño revolucionario y la misma técnica que FLICFLOC, pero con un espacio entre rodillos ajustable, que permite regular con precisión el grosor de los copos. La sólida base de madera de haya se puede fijar de forma segura a la mesa o encimera con sus abrazaderas. Su tolva tiene capacidad para más de 250 g de avena. Gracias a su ingenioso sistema de rodillos, FLOCINO sólo necesita un radio de 17 cm para girar la manivela. Una gran adquisición para tu cocina y para toda tu familia.



PARA HOGARES DE 1 - 5 PERSONAS

FLAKER DE MANO

FLICFLOC

Con carcasa de madera contrachapada de haya, FLICFLOC se puede asegurar a la mesa o superficie de trabajo con su abrazadera. Todo lo que necesitas hacer es llenar la tolva con avena y comenzar a girar la manivela para obtener copos de forma rápida. Lo mejor de todo, girar la manivela es tan fácil que lo puede hacer hasta un niño, sin mencionar que además es una forma excelente de involucrar a los niños en hábitos alimenticios saludables. FLICFLOC es una opción práctica y compacta - con una altura de 18,5 cm no ocupará mucho espacio en tu armario o en tu encimera. Se incluye el recipiente de vidrio.



PARA HOGARES DE 1 - 5 PERSONAS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Capacidad de aplastamiento para avena fina (g/min)	Capacidad de la tolva (g)	Rodillos y ejes	Rango de sujeción / Abrazadera (cm)		Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	GCarcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FLOCINO	130	200	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	min. 1,5	max. 5,7	1,7	6,7	16,2	9,3	12,3	Cárcasa y tolva de plástico apto para alimentos	Molino, 2 abrazaderas de tornillo, tapa de la tolva	3 años
	FLICFLOC	130	100	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	min. 1,5	max. 5,7	1,7	8,8	18,8	12,1	12,2	Contrachapado de haya	Molino, 1 abrazadera de tornillo, recipiente de vidrio	3 años

MOLINO MANUAL CON MOTOR EXTERNO SEPARADO

MOLINO MANUAL

Nuestro robusto molino manual proporciona la satisfacción visual de observar como el grano se transforma en fina harina, gracias a su cámara de molienda transparente. Equipado con piedras de cerámica de corindón, el molino manual ofrece múltiples posibilidades de producción de distintos tipos de harinas. Su manivela extra grande y sus piedras con forma especial le proporcionan un arranque suave. Fabricado de hermosa y sólida madera de arce y acero inoxidable, el molino manual puede ser fijado a la encimera con las dos abrazaderas proporcionadas, haciéndolo muy estable.

MOTOR ELECTRICO

Hemos desarrollado un silencioso motor eléctrico que se puede utilizar con el molino manual - ¡para cualquier eventualidad!



PARA HOGARES DE 1 - 2 PERSONAS

FLAKER ELÉCTRICO DE COPOS 140 W

FLOCMAN

Hacer copos nunca ha sido tan fácil. Nuestro popular molino eléctrico de copos FLOCMAN, produce 90 g de copos de grano por minuto. Adecuado para todo tipo de cereales blandos, FLOCMAN también puede triturar semillas oleaginosas y especias. La unidad de aplastamiento está alojada en madera maciza de haya. La limpieza del molino es fácil y no se requieren herramientas adicionales. El molino FLOCMAN viene con un cuenco de cerámica hecho a mano, bellamente diseñado, como se muestra en la imagen.



PARA HOGARES DE 1 - 5 PERSONAS

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de aplastamiento para avena fina (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (molino) / con avena (molino de copos) (g)	Ø las piedras (cm)	Rodillos y ejes	Rango de sujeción / Abrazadera (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	MOLINO MANUAL		50		600	8		min. 1,7 max. 5,7		2,5	10,3	21,5	14,0	15,5	Madera de arce/acero inoxidable	Molino con tapa y recipiente para la harina	3 años
	MOTOR ELECTRICO	140	50						62	4,5		23,0	13,9	23,0	Arce lacado/acero inoxidable	Motor	3 años
	FLOCMAN	140		90	600		Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel		40	6,2	10,5	31,0	14,0	28,0	Madera de haya/acero inoxidable	Molino con tapa y recipiente de porcelana	3 años

Hazlo fresco, sé como!

MOLINOS DE CEREALES 250 W

FIDIBUS 21

Aunque tiene solo 324 mm de altura, este pequeño molino funciona tan bien como los modelos más grandes. Dentro de la hermosa cubierta de madera de haya del FIDIBUS 21, se encuentra un sólido motor de 250 vatios motor y unas piedras de cerámica de corindón auto-afilantes, capaces de moler 100 g de harina fina por minuto. Ya sea trigo, centeno, espelta o cebada, la tolva tiene una capacidad de 850 g de grano, suficiente para elaborar más de 1 kg de pan de harina integral. El grosor de la molienda se puede ajustar simplemente girando la tolva para alinearla con la escala gráfica de la parte frontal del molino. El acceso a la cámara de molienda es rápido y fácil, sin necesidad de utilizar herramientas y la limpieza es mínima.



PARA HOGARES DE 1 - 2 PERSONAS

MOLINOS DE CEREALES 250 W

MAGIC

MAGIC está equipado con un motor de potencia industrial y piedras de cerámica de corindón montadas con precisión - el mismo mecanismo de molienda que el FIDIBUS 21 - y está alojado en madera natural y acero inoxidable. MAGIC muele trigo blando y duro, lentejas, muchas legumbres secas y especias secas no oleaginosas. Con MAGIC puedes escoger el grosor de la molienda, desde harina fina hasta harina gruesa: la textura de la molienda se puede ajustar simplemente girando la tolva. Ideal para aquellos que prefieren la estética en acero.



PARA HOGARES DE 1 - 2 PERSONAS



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (g)	∅ las piedras (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FIDIBUS 21	250	100	850	7,5	70	6,2	11,6	32,4	15,3	21,3	Madera contrachapada de haya / haya maciza / tolva de haya maciza	Molino con tapa	12 años
	MAGIC	250	100	850	7,5	70	6,6	13,8	25,0	16,3	20,3	Haya maciza / acero inoxidable	Molino con tapa	12 años

MOLINOS DE CEREALES 360 W

FIDIBUS CLASSIC

El molino FIDIBUS CLASSIC es nuestro molino más popular y lo es por varias razones. Su revolucionaria cámara de molido, compuesta de piedras de cerámica de corindón auto-afilantes y su potente motor de 360 W, están alojados en una bonita carcasa de madera de haya. Muele 100 g por minuto de fina harina sin esfuerzo y con un mínimo ruido. Un simple giro de la tolva regula el grosor de molido de grueso para panes a fino para repostería. Es el molino de cereales ideal para uso familiar - ¡deja que el FIDIBUS CLASSIC ocupe un lugar de honor en tu cocina!



PARA HOGARES DE 3 - 5 PERSONAS

MOLINOS DE CEREALES 360 W

FIDIBUS MEDIUM

El molino FIDIBUS MEDIUM combina el estilo de nuestro querido FIDIBUS 21 con la potencia de nuestro modelo insignia, el FIDIBUS CLASSIC. Para el FIDIBUS MEDIUM, alargamos un poco la cubierta del FIDIBUS 21 para acomodar un motor más potente de 360 W y unas piedras más grandes. ¿El resultado? Un molino potente con un diseño compacto y a un precio económico ideal para familias: FIDIBUS MEDIUM es ideal para familias de 3 a 5 miembros.

PK 1

Aunque técnicamente es idéntico al FIDIBUS CLASSIC con su gran piedra de cerámica de corindón auto-afilante de 8,50 cm de diámetro y su eficiente motor de 360 vatios, el PK 1 está alojado en una hermosa carcasa de madera maciza de haya. Es fácil de utilizar: el grosor de la harina puede ajustarse simplemente girando la tolva. Como en todos los molinos KoMo acceder a la cámara de molienda es rápido y fácil -sin necesidad de herramientas- y la limpieza es mínima.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (g)	Ø las piedras (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FIDIBUS CLASSIC	360	100	1000	8,5	70	8,0	12,3	33,0	16,0	21,3	Haya maciza	Molino con tapa	12 años
	FIDIBUS MEDIUM	360	100	850	8,5	70	7,0	11,6	32,4	15,3	21,3	Madera contrachapada de haya / haya maciza / tolva de haya maciza	Molino con tapa	12 años
	PK 1	360	100	1000	8,5	70	8,0	10,3	37,5	21,0	23,2	Haya maciza	Molino con tapa	12 años

MOLINOS DE CEREALES 400 WATT

¡AHORA NUESTRO MOLINO SE VISTE DE COLORES!

KOMOMIO



¡El KoMoMio hace que los molinos de harina sean realmente coloridos! En 6 colores, nuestro nuevo molino de grano de alto rendimiento no sólo aporta color a tu cocina, sino sobre todo harina recién molida todos los días. Y eso significa: más nutrientes y un mejor sabor! Con sus potentes 400 vatios, el KoMoMio es el compañero perfecto para principiantes y profesionales de la repostería. No sólo los colores de moda son novedosos sino también la combinación de madera y Arboblend®, un innovador material de reciclaje. Así que nuestro nuevo KoMoMio es una combinación genial de lo ya probado y de una gran innovación. ¡Y la relación precio-rendimiento es realmente inmejorable!

PARA HOGARES DE 3 - 5 PERSONAS



DISPONIBLE EN 6 COLORES

Características:

- Muele 100 g de harina fina por minuto, con harina más gruesa incluso más
- Puede moler todo tipo de granos como arroz, mijo, maíz también legumbres, especias y café
- Piedras de Corindón
- 12 años de garantía
- Peso 7 kg

Los aspectos interesantes:

- Potencia del motor: 400 vatios
- Menos mantenimiento y extremadamente potente Motor industrial
- Capacidad de la tolva: 1200 g (trigo)
- En 6 colores de moda: **NEGRO • AZUL • NATURALEZA • VERDE • ROJO • AMARILLO**
- Carcasa innovadora de Arboblend® y madera



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (g)	∅ las piedras (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Material de la carcasa	Incluye	Garantía
	KoMoMio	400	100	1200	8,5	70	7	13	37,5	16,5	16	Carcasa de madera y arboblend, embudo de madera de haya	Molino con tapa	12 años

Hazlo fresco, sé como!

DISPOSITIVOS COMBINADOS 250/360 W

FIDIFLOC 21 und FIDIFLOC MEDIUM



Estos ingeniosos dispositivos combinados disponen de un molino eléctrico de cereales y un molino de copos manual.



Ocupan poco espacio en tu encimera gracias a sus pequeñas dimensiones. El molino de copos integrado –nuestro querido



FIDIFLOC puede sacarse fácilmente y usarlo por separado. FIDIFLOC está disponible con motor industrial de 250 W o de



360 W. Compacto, flexible y asequible: ¡el FIDIFLOC lo tiene todo!



¡el FIDIFLOC lo tiene todo!



PARA HOGARES DE 1 - 5 PERSONAS

DISPOSITIVOS COMBINADOS 360 W

DUETT 100

El molino DUETT 100 proporciona harina recién molida y copos, gracias a sus dos motores, el robusto molino de cereales FIDIBUS CLASSIC y los eficientes rodillos del molino FLOCMAN. Su hermosa cubierta de madera de haya, alberga los motores por separado, permitiendo moler y hacer copos a la vez. ¡Eso significa que puedes empezar el día con deliciosos copos frescos de avena, moler harina fina a mediodía para disfrutar de una tarta a media tarde y triturar semillas de amapola como topping para ambas recetas! Incluye un cuenco de cerámica hecho a mano para el molino de copos.



PARA HOGARES DE 3 - 5 PERSONAS



* Tenga en cuenta que el dispositivo para usar la máquina de escamas manual está en el borde de una mesa o debe colocarse en el cajón de grano (ver accesorios en la página 35).

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Quetschleistung bei Hafer fein (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (molino) / con avena (molino de copos) (g)	Ø las piedras (cm)	Rodillos y ejes	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FIDIFLOC 21	250	100	130	850 190	7,5	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	70	8,7	13,0	33,7	27,9	21,5	Haya maciza / Madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, molino de copos, 1 abrazadera y recipiente de vidrio	12 años/3 años (molino de copos)
	FIDIFLOC MEDIUM	360	100	130	850 190	8,5	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	70	9,7	13,0	33,7	27,9	21,5	Haya maciza / Madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, molino de copos, 1 abrazadera y recipiente de vidrio	12 años/3 años (molino de copos)
	DUETT 100	360	100	90	1200 200	8,5	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	70	15,5	16,8	39,5	33,5	23,2	Haya maciza / Madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, recipiente de cerámica	12 años

DISPOSITIVOS COMBINADOS 600 W

DUETT 200

El molino Duett 200 te ofrece una gran variedad de prestaciones, puedes preparar copos frescos para elaborar muesli, harina fina para una sabrosa hogaza de pan o café molido. Esto es posible gracias a que cuenta con las tecnologías de los molinos FLOCMAN y FIDIBUS XL. El molino DUETT 200 incluye un cuenco de cerámica hecho a mano, especialmente diseñado para el molino de copos. Si necesitas un molino con amplias prestaciones y potente, el DUETT 200 ofrece un ahorro significativo en comparación con la compra por separado de un molino de cereales y un molino de copos.



PARA HOGARES DE 5 O MÁS PERSONAS

MOLINOS DE CEREALES 600 W

FIDIBUS XL

Con su potente motor de 600 vatios y una tolva y una tolva con capacidad de más de 1200 g de grano, el molino FIDIBUS XL elabora fina harina al doble de velocidad que los modelos Fidibus más pequeños. ¡Tan solo 7 minutos de molienda producen suficiente harina fina para elaborar dos hogazas grandes de pan! Si está buscando un molino que pueda moler todo tipo de cereales, blandos y duros, especias, café y legumbres, además de ofrecer un rendimiento duradero y un uso intensivo prolongado, el FIDIBUS XL es tu molino. Es la opción clara para cocinas industriales y entusiastas de los cereales integrales.



PARA HOGARES DE 5 O MÁS PERSONAS



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Quetschleistung bei Hafer fein (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (molino) / con avena (molino de copos) (g)	Ø las piedras (cm)	Rodillos y ejes	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	DUETT 200	600	200	90	1200 200	8,5	Rodillos y ejes de acero inoxidable sin níquel	72	17,5	16,8	39,5	33,5	23,2	Haya maciza / Madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, recipiente de cerámica	12 años
	FIDIBUS XL	600	200		1200	8,5		72	9,0	14,2	36,7	17,3	23,2	Haya maciza	Molino con tapa	12 años

Hazlo fresco, sé como!

MOLINOS PARA USO PROFESIONAL

FIDIBUS XL Plus



Las potentes piedras y el motor de alta potencia de 600 W del molino FIDIBUS XL Plus hacen que este molino pueda producir 200 g de harina por minuto en el ajuste fino. Esto permite que FIDIBUS XL Plus pueda utilizarse durante periodos largos de tiempo, incluso horas, sin interrupción. Y gracias a que FIDIBUS XL Plus puede funcionar de forma continuada, puedes ir rellenando su tolva y continuar moliendo la cantidad de harina que necesites. Todo ello hace de FIDIBUS XL PLUS el molino ideal para cocinas profesionales, familias, centros comunitarios, guarderías, etc.... ¡un socio de confianza para la vida diaria!



MOLINOS PARA USO PROFESIONAL

JUMBO

JUMBO procesa todo tipo de granos, incluso maíz, en harina fina. Equipado con piedras extra grandes de cerámica de corindón, el molino JUMBO está diseñado para uso comercial en panaderías y tiendas de alimentos naturales. El cuerpo es robusto y dispone de una palanca grande para ajustar el grado de molienda sin saltos. En el ajuste más fino, Jumbo puede producir 350 g de harina por minuto. Un dispositivo fijador asegura que la harina caiga directamente en una, evitando desperdicios. La tolva es accesible desde la puerta con bisagras de la parte superior.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de la tolva / con trigo (g)	Ø las piedras (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FIDIBUS XL PLUS	600	200	1200	8,5	72	11,0	16,8	39,7	17,9	23,0	Haya maciza	Molino con tapa	2 años
	JUMBO	750	350	3000	13,0	72	32,0	13,8	56,1	29,1	51,1	Contrachapado de haya	Molino con dispositivo fijador de bolsas	2 años

MEZCLADOR 1400 W

KOMOMIX+



Nuestro nuevo KoMoMix+, al igual que el resto de nuestros productos, ha sido desarrollado íntegramente por nosotros. No sólo impresiona por su aspecto, sino sobre todo por sus valores internos. La carcasa es de madera maciza de haya austriaca. Esto hace que la batidora no sólo sea más sostenible, sino también más silenciosa. Gracias a su accionamiento, diseñado sin concesiones para la calidad, con 1.400 vatios de potencia y más de 30.000 revoluciones por minuto, garantiza una larga vida útil y mucho placer de uso. Con sus 8 cuchillas, pica casi todo y extrae los ingredientes importantes para la digestión.

PARA HOGARES A PARTIR DE 1 PERSONA



DISPONIBLE EN 6 COLORES

Eckdaten:

- 30.000 revoluciones/minuto
- 1.400 vatios
- Envase sin BPA fabricado en Tritan con 1,7 l de capacidad
- Cortador de 8 cuchillas extraíble para facilitar la limpieza, sin níquel fácil de limpiar, sin níquel
- Mango de corcho extraíble
- Incluye un mortero
- carcasa de madera de haya maciza
- fácil manejo mediante un mando giratorio de una sola pulsación con interruptor de impulsos integrado
- para preparar rápida y fácilmente batidos, helados, pastas para untar, aderezos, etc.
- para moler granos de café, frutos secos, etc.
- Respetuoso con el medio ambiente y producido de forma justa en Austria



El KoMoMix+ está disponible en 6 colores de moda. Seguro que encontrará el color adecuado para su gusto y para su cocina.

Los colores disponibles son:

NEGRO • **AZUL** • **CREME** • **VERDE** • **ROJO** • **AMARILLO**

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt/PS)	Drehzahl (U/min)	Cantidad de llenado (L)	Peso (Kg)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Vivienda	Contenedor	Entrega alcance	Garantía
	KoMoMix+	1400 / 1,9	30.000	1,7	4,5	46,5	22,5	23,0	Haya Madera maciza	Tritan, Sin BPA	Mezclador	3 años



PREGUNTAS COMUNES

¿CÓMO SE ESTABLECE EL PRECIO?

Nuestros dispositivos se fabrican exclusivamente en Austria y con gran atención al detalle. Eso significa salarios justos y trabajos sostenibles para nosotros. Apoyar a las personas con discapacidad es nuestra más profunda convicción y lo ha sido durante más de 30 años. Es por eso que nuestros dispositivos se producen en un taller protegido en Tirol. Esto permite a los empleados llevar una vida independiente e igualitaria en remuneración. Cada producto se somete a una prueba manual antes de la entrega y luego se documenta con precisión mediante la entrada electrónica del número de serie. Solo utilizamos materiales de alta calidad, duraderos y ecológicos. Para evitar rutas de transporte largas y perjudiciales para el medio ambiente, confiamos en proveedores regionales, incluso si son un poco más caros. Esto llega hasta los envases sostenibles hechos de cartón reciclado y sin plástico. Como este folleto impreso en papel certificado FSC. Además, todos nuestros motores industriales reciben un certificado de TÜV SÜD en Múnich y la madera de nuestros dispositivos tiene la certificación PEFC. Así es como garantizamos una producción regional sostenible.

¿QUÉ HACE QUE LAS PIEDRAS DE UN MOLINO DE KOMO SEAN TAN VALIOSAS?

La cerámica y el corindón son dos de las materias primas más duras del mundo y, por lo tanto, son prácticamente indestructibles. Nuestras piedras, fabricadas por expertos, también se autoafilan y, por lo tanto, casi no se desgastan.

¿QUÉ SUCEDE SI SE MUELEN INGREDIENTES INCORRECTOS, DEMASIADO HÚMEDOS O DEMASIADO ACEITOSOS?

Gracias a nuestra tecnología bien diseñada, en la mayoría de los casos nada se estropeará más allá de que tener que limpiar las piedras.

¿CÓMO PUEDO LIMPIAR LAS PIEDRAS DE MOLER?

- Gire el ajuste de finura girando la tolva a modo grueso
- Vacíe la tolva encendiéndola
- Vierta aproximadamente 2 puñados de arroz de grano largo y muele
- Repetir este tratamiento si está muy sucio.

▶ También puede encontrar un video correspondiente en nuestro canal de YouTube (komobio). Con un uso normal, no es necesario limpiar las piedras.

¿PUEDE SOBRECALENTARSE MI MOLINO?

Todos los dispositivos KoMo están equipados con protección contra sobrecalentamiento. Ésta no se activa cuando se utilizan cantidades domésticas normales pero en el caso de sobrecalentamiento el molino se parará automáticamente; apague el molino, desconéctelo de la red y déjelo enfriar el doble de tiempo que se utilizó.

¿MIS COPOS ENTRAN EN CONTACTO CON EL PLÁSTICO?

Nuestros molinos de copos y dispositivos combinados tienen rodillos de acero inoxidable sin níquel. Sus copos solo entran en contacto con plástico sin BPA apto para alimentos en el embudo con Flocino, por lo que no tiene por qué preocuparse.

¿HASTA CUANDO PODRÉ CONSEGUIR REPUESTOS?

No se preocupe, hemos existido durante más de 35 años y planeamos fabricar nuestro equipo durante al menos otros 35 años. Siempre tratamos de reparar nuestros dispositivos más antiguos para que no tengas que tirar tu joya y así no contaminar el medio ambiente.

¿CÓMO PUEDO SABER SI UN DETERMINADO TIPO DE ESPECIA U OTRA MOLIENDA SE PUEDE MOLER EN MI MOLINO?

Tenga en cuenta nuestra descripción general de la molienda en la página 11. También tenemos información importante sobre el tema "¿Qué puedo moler?" en nuestro sitio web.

¿CÓMO VEO QUE LAS MUELAS DEL MOLINO ESTÁN GASTADAS?

Tan pronto como la harina ya no esté lo suficientemente fina, esto es una señal de que las muelas están al final de su vida útil. Sin embargo, esto podría pasar después de más de 20 años, ya que nuestras piedras protegidas se auto-afilan en el propio proceso de molienda.

¿QUÉ PASA SI TENGO INTOLERANCIA AL GLUTEN? ¿PUEDO CONSEGUIR UN MOLINO APTO PARA MOLIDO SIN GLUTEN?

¡No hay problema! Si en el momento de realizar su pedido nos dice que le gustaría que el molino de harina de su elección esté asegurado sin gluten, por supuesto, estaremos encantados de hacerlo de forma gratuita. Usamos arroz para moler, de modo que el molino no entre en contacto con cereales que contienen gluten.

ACCESORIOS

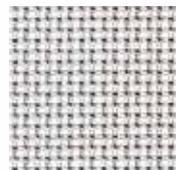
CEDAZO ELÉCTRICO

Nuestro cedazo eléctrico permite separar el salvado grueso de la harina integral, dejando una harina muy fina que es ideal para hacer pasteles, galletas y un salvado que se puede utilizar para panes, batidos, sopas y granola. Un contenedor de plexiglás protege el cedazo y la harina. Los tamices son intercambiables y están disponibles en tres tamaños de malla: mediana, fina y extrafina.



PROPINA!

Espolvorea el salvado tamizado sobre la masa antes de hornear y tendrás nuevamente el grano integral.



Tamiz 1
malla fina
ancho 0.63 mm
(24 mallas)



Tamiz 2
malla media
ancho 0.80 mm
(19 mallas)



Tamiz 3
malla gruesa
ancho 1.25 mm
(15 mallas)



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Capacidad (g)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Peso (Kg)	Material	Incluye	Garantía
	CEDAZO ELÉCTRICO	400	26,0	13,6	13,6	0,7	Contrachapado de haya y vidrio acrílico	Cedazo, tapa y tres tamices	3 años

ACCESORIOS

SISTEMA DE MOLIENDA INTERCAMBIABLE

¡Utiliza nuestro sistema de molienda intercambiable para moler cereales, especias, café y cereales sin gluten en un sólo molino, sin contaminación cruzada! Perfecto para personas con alergias o intolerancias alimentarias. El sistema consiste en una cámara de molido intercambiable de silicona, que incorpora un juego de piedras adicionales. Es adecuado para todos los molinos KoMo entregados después del verano de 2011. La cámara se puede insertar en el molino en solo unos pocos pasos y es fácil de limpiar después de su uso.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Peso (g)	Material de la cámara de molido intercambiable	Material de las piedras	Incluye	Garantía
	SISTEMA DE MOLIENDA INTERCAMBIABLE	750-820	Silicona apta para lavavajillas	Cerámica de corindón	1 cámara intercambiable de molido, juego de dos piedras, 1 cepillo y 1 llave allen	3 años

ACCESORIOS

GRANERO DE UNA CÁMARA

El grano asentado es desafortunadamente un atractivo para las plagas. Nuestros graneros mueven automáticamente el grano cada vez que lo dispensan, que evita que las plagas puedan alojarse en tus provisiones. Extrae sólo la cantidad de grano que necesitas a través del dispensador de acero inoxidable, la taza medidora integrada tiene capacidad de hasta 2 tazas de grano. La cámara transparente permite ver en todo momento cuanto grano hay disponible. Se pueden colgar varios graneros, uno al lado del otro, para almacenar tus provisiones de grano fácilmente.



Extraer el depósito cilíndrico



El grano cae en la taza medidora



Sacar el grano de la taza medidora



ACCESORIOS

GRANERO DE TRES CÁMARA

Nuestro granero de tres cámaras es fácil de usar y mantener, a la vez que está bellamente diseñado. Para usarlo, simplemente extrae la cantidad de grano que necesitas a través del dispensador integrado de acero inoxidable (la taza integrada mide hasta 2 tazas de grano). La cámara transparente muestra cuanto grano hay disponible. Los contenedores de almacenamiento están hechos de contrachapado de chapa e incluyen un fijador de pared.



	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Capacidad (Kg)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Peso (Kg)	Material	Garantía
	GRANERO DE UNA CÁMARA	2,5	64,2	13,7	14,2	1,9	Contrachapado de haya, vidrio acrílico y acero inoxidable	3 años
	GRANERO DE TRES CÁMARA	13,5	52,2	40,4	14,2	5,6	Contrachapado de haya, vidrio acrílico y acero inoxidable	3 años

ACCESORIOS

TAMICES DE HARINA

La harina que se ha tamizado bien permanece más fresca durante más tiempo. ¿Sabías que la harina integral sin el salvado, es más glutinosa y es muy útil en la preparación de repostería? Ahí es donde entran en juego nuestros tamices: usa la harina fina para hacer deliciosos pasteles y el salvado como un aditivo saludable para los cereales del desayuno o batidos. Nuestros tamices están disponibles en dos tamaños: 18 cm de diámetro (malla gruesa y fina) y 20 cm de diámetro (malla fina solamente).



CUENCOS DE PINO DE LOS ALPES

Estos hermosos cuencos de madera, hechos a mano en el Tirol austriaco, tienen un aroma natural y están disponibles en cuatro tamaños: 16, 20, 25 y 30 cm de diámetro. La madera de pino de los Alpes es conocida por su peso liviano, suavidad y alto contenido en aceites naturales. Altamente versátiles, nuestros tazones complementan la madera de haya de nuestros molinos y son ideales para guardar grano y harina. Los tazones están terminados con aceite mineral natural seguro para uso alimentario.

CUENCOS DE CERÁMICA

Nuestros cuencos de cerámica están hechos a mano ¡y cada pieza es única! Cada cuenco tiene su propio carácter y recogen la harina o los copos recién molidos de forma elegante. Son el complemento perfecto para nuestros molinos.

ACCESORIOS

CESTAS DE MIMBRE

¿Qué aspecto tienen los tradicionales panes de panadero? Bien formados y con surcos en la superficie. Para lograr este aspecto en casa, simplemente enharina la canasta y coloca la masa, cúbrelo con un paño limpio y deja que la masa se levante antes de hornear. ¡Así de fácil! Nuestras cestas de mimbre son largas y anchas, están hechas de mimbre sin tratar, y son lo suficientemente grandes como para 1 kg de masa de pan.



SOPORTE PARA BOLSAS DE HARINA

Diseñado para el molino FIDIBUS XL, este soporte para bolsas es muy práctico. Gracias a la abrazadera de madera en forma de herradura, las bolsas se pueden sujetar a la salida, de modo que la harina caiga directamente en la bolsa, eliminando así el polvo.



CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Este hermoso cajón de madera contrachapada de haya permite añadir al molino FIDIFLOC un práctico espacio de almacenamiento. Simplemente acopla tu FIDIFLOC al cajón y asegúralo con los dos pasadores. ¡Guarda tus copos favoritos para el desayuno, muesli, etc.! Una ventaja adicional: gracias a que el cajón eleva la manivela del FIDIFLOC, ya no es necesario colocarlo en el borde de la mesa para girar la misma.



Estamos ampliando constantemente nuestros accesorios, por lo que es mejor revisarlos periódicamente. www.komo.bio terminado.

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*	Potencia del motor (Watt)	Capacidad de molienda para trigo fino (g/min)	Capacidad de aplastamiento para avena fina (g/min)	Capacidad de la tolva (g)	Ø las piedras (cm)	Nivel de ruido con espelta finamente molida (db)	Peso (Kg)	Espacio para recipiente (cm)	Altura (cm)	Ancho (cm)	Fondo (cm)	Carcasa (superficie de madera tratada con aceite vegetal orgánico)	Incluye	Garantía
	FLOCINO			130	200			1,7	6,7	16,2	9,3	12,3	Cárcasa y tolva de plástico apto para alimentos	Molino, 2 abrazaderas de tornillo, tapa de la tolva	3 años
	FLICFLOC			130	100			1,7	8,8	18,8	12,1	12,2	Contrachapado de haya	Molino, 1 abrazadera de tornillo, recipiente de vidrio	3 años
	MOLINO MANUAL		50		600	8,0		2,5	10,3	21,5	14,0	15,5	Madera de arce/acero inoxidable	Molino con tapa y recipiente para la harina	3 años
	MOTOR ELECTRICO	140	50				62	4,5		23,0	13,9	23,0	Arce lacado/acero inoxidable	Motor	3 años
	FLOCMAN	140		90	600		40	6,2	10,5	31,0	14,0	28,0	Madera de haya/acero inoxidable	Molino con tapa y recipiente de porcelana	3 años
	FIDIBUS 21	250	100		850	7,5	70	6,2	11,6	32,4	15,3	21,3	Madera contrachapada de haya / haya maciza / tolva de haya maciza	Molino con tapa	12 años
	MAGIC	250	100		850	7,5	70	6,6	13,8	25,0	16,3	20,3	Haya maciza / acero inoxidable	Molino con tapa	12 años
	FIDIFLOC 21	250	100	130	850 190	7,5	70	8,7	13,0	33,7	27,9	21,5	Madera contrachapada de haya / haya maciza / tolva de haya maciza	Mill with lid, flaker, 1 screw clamp, glass container	12 años / 3 años (molino de copos)
	FIDIBUS CLASSIC	360	100		1000	8,5	70	8,0	12,3	33,0	16,0	21,3	Haya maciza	Molino con tapa	12 años
	FIDIBUS MEDIUM	360	100		850	8,5	70	7,0	11,6	32,4	15,3	21,3	Haya maciza / madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa	12 años
	PK 1	360	100		1000	8,5	70	8,0	10,3	37,5	21,0	23,2	Haya maciza	Molino con tapa	12 años
	FIDIFLOC MEDIUM	360	100	130	850 190	8,5	70	9,7	13,0	33,7	27,9	21,5	Haya maciza / madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, molino de copos, 1 abrazadera y recipiente de vidrio	12 años / 3 años (molino de copos)
	DUETT 100	360	100	90	1200 200	8,5	70	15,5	16,8	39,5	33,5	23,2	Haya maciza / madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, recipiente de cerámica	12 años / 3 años (molino de copos)
	KoMoMio	400	100		1200	8,5	70	7	13,0	37,5	16,5	16,0	Carcasa de madera y arbolend, embudo de madera de haya	Molino con tapa	12 años
	DUETT 200	600	200	90	1200 200	8,5	72	17,5	16,8	39,5	33,5	23,2	Haya maciza / madera contrachapada de haya / tolva de haya maciza	Molino con tapa, recipiente de cerámica	12 años / 3 años (molino de copos)
	FIDIBUS XL	600	200		1200	8,5	72	9,0	14,2	36,7	17,3	23,2	Haya maciza	Molino con tapa	12 años
	FIDIBUS XL PLUS	600	200		1200	8,5	72	11,0	16,8	39,7	17,9	23,0	Haya maciza	Molino con tapa	2 años
	JUMBO	750	350		3000	13,0	72	32,0	13,8	56,1	29,1	51,1	Contrachapado de haya	Molino con dispositivo fijador de bolsas	2 años
	KoMoMix+	1400			1,7 Liter			4,5		46,5	22,5	23,0	Madera de haya maciza, Envase: Tritan, sin BPA	Mezclador	2 años

* Detalles técnicos sujetos a cambios

KoMo

¡ESTAMOS AQUÍ PARA TI!

KoMo AUSTRIA

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

KoMo GERMANY

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

Para mayor información sobre nuestros productos, direcciones de distribuidores y recetas visite: **www.komo.bio**

Todos nuestros vídeos, incluidas las instrucciones de como usar nuestros molinos de cereales y copos pueden encontrarse en  YouTube komogmbh.

Puedes también encontrarnos en  Instagram y  Facebook – busca por komo.bio

If this is not your language, please have a look at our homepage (www.komo.bio/downloads).



www.komo.bio

Sello de distribuidor

Hazlo fresco, sé como!



© KoMo GmbH & Co. KG, mes de Enero 2022