

hawos Getreidemühle Oktini

Acht Ecken – acht gute Gründe!



hawos.

Acht wunderschöne Ecken...

Die Vorteile einer ausgewogenen und vollwertigen Ernährung kennen Sie? Über die geschmacklichen und gesundheitlichen Vorteile von frisch gemahlenem Getreide brauchen wir Ihnen nichts zu erzählen? Sehr gut! Dann lassen Sie uns einige Worte über die Merkmale einer guten Getreidemühle sprechen:

Zunächst wollen Sie eine Mühle kaufen, die ihr Geld wert ist. Eine Mühle, die Ihnen jahrzehntelang zuverlässig zur Seite steht. Eine Mühle, die zu Ihrem Lebensstil passt mit natürlicher Oberfläche, raffiniertem Design und souveräner Technik.

Dass eine Mühle stufenlos mahlen und schroten kann – davon gehen wir mal aus. Aber sie muss es auch gut und zuverlässig tun. Sie soll leicht zu bedienen sein, soll leise und kraftvoll arbeiten. Und wenn doch irgendwann einmal ein Ersatzteil gebraucht wird oder eine Reparatur ansteht, dann muss der Service perfekt sein.

Ich freue mich, wenn Sie uns und unserer hawos Oktini Ihr Vertrauen schenken.

Ihr Ralf Pigge,
der Mühlenbauer
seit 1977

1

Massives Gehäuse aus offenporig geölter massiver Buche

2

Aufregendes Design – ein Blickfang für Jahrzehnte

3

Kinderleichte Einhandbedienung

4

Robuster und leistungsstarker Industriemotor

5

Korund-Keramik-Mahlwerk mit 70 mm Durchmesser

6

Extrem solide Verarbeitung aller Teile

7

Fünf Jahre Garantie und exzellenter Service

8

... acht gute Gründe!



Der Motor – das starke Herz Ihrer Oktini

Ein starker Industriemotor sorgt dafür, dass Ihre Oktini auch bei starker Beanspruchung leise und kraftvoll arbeitet.

Steinmahlwerke für feines Mahlgut

Der klassische Mahlstein hat mit dem Steinmahlwerk Ihrer Oktini nicht viel gemeinsam. Wir verarbeiten Korund-Keramik-Mahlsteine, die nach dem Brennen mit Diamantwerkzeugen optimiert werden. Extrem hart, gleichmäßig strukturiert und von rauer Oberfläche – für ein feinstmögliches Mahlergebnis.


Benutzerfreundlichkeit

Für einige Speisen benötigen Sie ganz fein gemahlenes Mehl, andere Rezepte erfordern schrotgrobe Zutaten. Mit dem Einstellbügel wählen Sie mit einer Handbewegung Ihr passendes

Mahlgut mit Toleranzen von nur 5/100 mm! Und eine ins Mahlwerk integrierte Bürste fegt die Oktini beim Mahlvorgang gleich sauber.

Die hawos Oktini ist eine Getreidemühle, mit der Sie alle Getreidesorten in haushaltsüblichen Mengen vermahlen können (z. B. Reis, Amaranth, Emmer, Kammut, Weizen, Dinkel, Hirse, Mais, sogar Sojabohnen)

Technische Daten

Gehäuse	Massive Buche
Oberflächenbehandlung	Leinölfirnis
Trichterfüllmenge	650 g (Weizen)
Maße (mm)	Höhe 335 x Durchmesser 190
Unterstellhöhe für Mehlschüssel	115 mm
ca. Mahlleistung in g/min (fein) bei Weizen mit 13 % Feuchte	ca. 100 g/min (entspricht ca. 4 min Mahlzeit für einen Rührkuchen)
Mahlwerk	Korund-Keramik-Mahlstein, horizontal gelagert, Ø 70 mm
Gewicht	6,65 kg
Sicherheit	Temperatur-Management: thermischer Wicklungsschutz, Schutzschalter gegen überhöhte Stromaufnahme
Motorleistung	360 Watt/230 Volt, AL 50 Hz, anlaufsicher, auch bei gefülltem Trichter
Sicherheitszeichen	
Garantie	5 Jahre, bei gewerblicher Nutzung 2 Jahre



hawos.

Starke Mühlen – Feines Mehl

hawos Kornmühlen GmbH
 Ober-Eschbacher Straße 37
 D-61352 Bad Homburg v.d.H.
 Germany
 Tel.: +49 (0) 6172 40120-0
 Fax: +49 (0) 6172 40120-19
 info@hawos.de · www.hawos.de