

MULLY


MULINO A MACINE

STONE MELANGER


MOLINO

MÉLANGEUR


ÖLMÜHLE

 **MULLY** è la linea di mulini a macine ideati per la lavorazione della granella sia di frutta secca che di fave di cacao. Grazie alla lenta macinazione permette di ottenere un prodotto finale con caratteristiche ottimali. Durante la lavorazione delle fave di cacao è possibile aggiungere zucchero, burro di cacao e quanto necessario per ottenere il prodotto desiderato. Mully può inoltre essere utilizzato per ottenere paste di frutta secca (mandorle, pistacchio, nocciole, etc) da utilizzare in pasticceria e in gelateria e per la realizzazione di creme spalmabili.


- Due modelli disponibili: da 7 kg e da 25 kg di prodotto finito realizzabile.
- Struttura in acciaio inox, macine e fondo in pietra.
- Regolatore di velocità.
- Sistema di ribaltamento per Mully 25.

 **MULLY** is a line of stone mills designed to process grains, both dried fruit and cocoa beans. It offers excellent final products thanks to a slow grinding process. While cocoa beans are ground, sugar, cocoa butter and any other element you wish can be added in order to obtain the product desired. Mully can also be used to obtain dried fruit pastes (almonds, pistachio nuts, hazelnuts, and many more) to be used in confectionery and ice-cream making as well as to make spreadable creams.


- Two models available: 7 kg and 25 kg of capacity.
- Stainless steel structure, stone base and millstones.
- Speed regulator.
- Tilting system for Mully 25.

 **MULLY** es la línea de molinos trituradores creados para procesar granos tanto de frutos secos como de cacao. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee. También se puede utilizar Mully para obtener pastas trituradas de frutos secos (almendras, pistachos, avellanas, etc.) para utilizar en repostería y heladería, y para realizar cremas untables.

- Dos modelos disponibles: 7 kg y 25 kg de capacidad.
- Estructura hecha de acero, discos trituradores y base de piedra.
- Regulador de velocidad.
- Sistema de volcado para Mully 25.

 **MULLY** est une gamme de moulins à meules conçus pour le traitement de graines tant de fruits secs que de fèves de cacao. Grâce au broyage lent, il permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales. Au cours de la transformation des fèves de cacao, il est possible d'ajouter du sucre, du beurre de cacao et tout ce qui est nécessaire pour obtenir le produit désiré. Mully peut en outre être utilisé pour obtenir des pâtisseries de fruit sec (amandes, pistache, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie et en glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

- Deux modèles disponibles : capacité de 7 kg et 25 kg..
- Structure en acier, meules et fond en pierre.
- Régleur de vitesses.
- Système de basculement pour Mully 25.

 **MULLY** ist eine Reihe von Ölmühen für die Verarbeitung von Nuss- und Kakaobohnen konzipiert wurde. Dank einer langsamen und schonenden Vermahlung ermöglicht es, ein Endprodukt mit optimalen Eigenschaften zu erhalten. Während der Verarbeitung der Kakaobohnen können Zucker, Kakaobutter und andere Zutaten hinzugefügt werden, um ein optimales Endprodukt zu erhalten. Mully kann auch zur Herstellung von Nusspasten (Mandeln, Haselnüssen, Pistazien usw.) verwendet werden, die zu Gebäck, Eiscreme und anderen Produkten weiterverarbeitet werden können.

- Zwei Modelle verfügbar: 7 kg und 25 kg Kapazität..
- Struktur aus Edelstahl, Steinsockel und Mühlsteine.
- Geschwindigkeitsregler.
- Kippsystem für Mully 25.



MADE
IN
ITALY



Mully Top

06.MLT



220 V



0.55 kW



57 kg



42x53x65h cm



7 kg



Mully 25

06.ML25



220 V



2.0 kW



170 kg



86x78x118h cm



25 kg