

**FARIBON 600**  
omas



**FARIBON 600**

Made in ITALY



**omas**

The Italian excellence

MADE IN ITALY

## FARIBON 600

Omas presenta la sua ultima novità in fatto di tecnologia alimentare, votata al mangiare genuino, naturale e "fatto in casa". Faribon 600, è a tutti gli effetti un piccolo elettrodomestico, compatto, funzionale, dalle notevoli prestazioni, che consente la macinazione di cereali e prodotti secchi non oleosi, quali grano duro, grano tenero, mais, orzo, riso, caffè, separando con un solo passaggio la farina dalla crusca.

Faribon 600, è di facile utilizzo. Grazie alla coppia di macine in acciaio, regolabili nella loro distanza ed agli stacci intercambiabili di cui è dotato, è possibile ottenere qualsiasi tipo di granulometria.

La sua struttura interamente in acciaio inox 304 e le 2 macine temperate e rettifiche richiedono minima manutenzione, garantendo funzionalità ed elevate performance nel tempo.

Omas presents its exclusive novelty in field of food technology, devoted to eat genuine, natural and "homemade". Faribon 600, is for all purposes a small, compact, functional and high performances appliance; it allows the milling of cereals and dry not-oily products, as durum wheat, soft wheat, maize, barley, rice, coffee, by separating the flour from the bran in only one passage.

The mill Faribon 600 is extremely simple and easy to use. Thanks to the couple of steel grinders adjustable in their distance and to the interchangeable sieves, it is possible to obtain any type of granulometry.

Its structure entirely in stainless steel 304 and its 2 tempered and grinded grinders require a least maintenance, by guaranteeing functionality and high performances for a long time.

Omas présente sa dernière nouveauté en fait de technologie alimentaire, vouer au manger naturel et "produit à la maison". Faribon 600 est un appareil électroménager petit, compact, fonctionnel et aux considérables performances. Il permet le broyage de n'importe quel céréale et produit sec pas huileux, comme blé dur, blé tendre, mais, orge, riz, café, en séparant la farine du son en un seul passage.

Le broyeur Faribon 600 est très facile à utiliser. Grâce à une couple des meules en acier, réglables en distance et aux tamis interchangeable, c'est possible obtenir n'importe quelle sorte de granulométrie.

Sa structure entièrement en acier inoxydable 304 et les deux meules trempées et rectifiées, exigent peu d'entretien, en garantissant fonctionnalité et des considérables performances pour longtemps.

Omas vorstellt seine Neueste in der Lebensmitteltechnik, dass gesund ernähren widmet sich, natürlich und "hausgemacht". Faribon 600 ist für alle Absichten und Zwecke ein kleines Gerät, kompakt, funktional, mit bemerkenswerten Leistungen, die das Fräsen von Getreide und getrocknete Produkte wie hart Weizen, weich Weizen, Mais, Gerste, Reis, Kaffee. Mit einem einzigen Schritt kann man das Mehl von der Kleie getrennt.

Faribon 600 ist einfach zu bedienen. Dank der zwei Edelmühlmühlen, einstellbar in ihrem Abstand und die austauschbaren Sieben zur Verfügung, können Sie jede Art von Größe der Getreide erhalten.

Seine Struktur ist ganz aus Edelstahl 304 und die gehärtete berichtigte Mühlen benötigen minimale Wartung. Also garantieren wir eine hohe Leistung und Funktionalität über die Zeit.

Omas presenta su última novedad en el campo de la tecnología alimenticia, para comer genuino, natural y "hecho en casa." Faribon 600, puede ser considerado un pequeño electrodoméstico, compacto, funcional, de notables prestaciones, que permite la molienda de cereales y productos secos no oleaginosos, como trigo duro, trigo blando, maíz, cebada, arroz, café, separando con un solo paso la harina del salvado.

Faribon 600, es de fácil empleo. Gracias a la pareja de muelas en acero, ajustables en sus distancia y a los tamizos intercambiables de que es dotado, es posible obtener cualquier tipo de granulometría.

Su estructura completamente en acero inoxidable 304 y las 2 muelas templadas y rectificadas, exigen mínima mantención y aseguran eficiencia y notables prestaciones en el tiempo.



*Grano* Wheat, Blé, Weizen, Trigo



*Orzo* Barley, Orge, Gerste, Cebada



*Mais* Maize, Mais, Mais, Maíz



*Riso* Rice, Riz, Reis, Arroz



*Caffè* Coffee, Café, Kaffee, Café

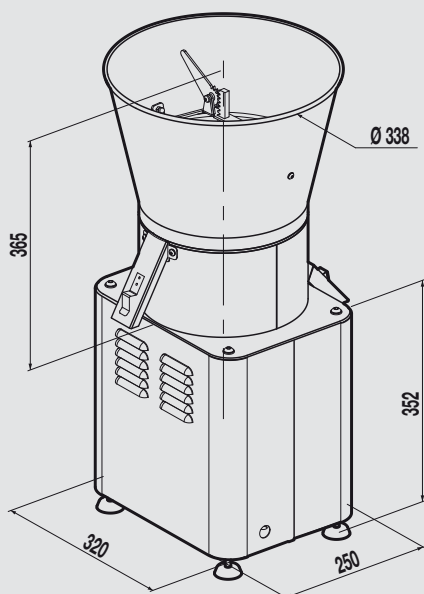


FARIBON 600

Made in ITALY



## FARIBON 600



### Dati tecnici - Technical specifications Donnees techniques - Technische Daten Datos técnicos

Motore elettrico	HP3/KW 2,2 monofase HP3/ KW 2,2 trifase HP4/KW 3 trifase
Electric motor	HP3/KW2,2 single-phase HP3/KW2,2 three-phase HP4/KW3 three-phase
Moteur électrique	HP3/KW2,2 uniphasé HP3/KW2,2 triphasé HP4/KW3 triphasé
Elektromotor	HP3/KW2,2 einphasig HP3/KW2,2 dreiphasig HP4/KW3 dreiphasig
Motor eléctrico	HP3/KW2,2 monofásico HP3/KW2,2 trifásico HP4/KW3 trifásico
Velature in dotazione Kit of sieves Tamis en dotation Siebe zur Verfügung gestellt Tamizos en dotación	5
Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité de la trémie Kapazität des Trichters Capacidad de tolva	5 Kg
Peso totale Weight Poids total Gesamtgewicht Peso total	35 Kg
Dimensioni di ingombro Overall dimensions Dimensions d'encombement Abmessungen Tamaño	250x320x717 mm

### PRODUZIONE ORARIA 25-50 kg/h

- Farine di grano duro e grano tenero con separazione parziale della crusca
- Farine di mais con separazione parziale della crusca
- Farine di orzo con separazione parziale della crusca
- Farine di qualsiasi altro cereale "secco" con separazione parziale della crusca

NB: Le produzioni sono sensibili a variazioni in base al tipo di prodotto, all'umidità e al grado di finezza che si vuole ottenere.

### HOURLY PRODUCTION 25-50 kg/h

- Durum wheat and soft wheat meals with partial separation of bran
- Maize meals with partial separation of bran
- Barley meals with partial separation of bran
- Meals of every different dry cereal with partial separation of bran

N.B. These outputs are subject to variations according to the type of product, the humidity and the fineness degree you require.

### DEBIT HORAIRE 25-50 kg/h

- Farines de blé dur et blé tendre avec séparation partielle du son
- Farines de maïs avec séparation partielle du son
- Farines de orge avec séparation partielle du son
- Farines de n'importe quel type des céréales secs avec séparation partielle du son

P.S. Ces débits sont sensibles, à des variations selon le type de produit, l'humidité et le degré de finesse qu'on veut obtenir.

### LEISTUNG PRO STUNDE 25-50 kg/h

- Weichweizenmehl und Weizenmehl mit teilweiser Trennung von der Kleie
- Maismehl mit teilweisen Trennung von der Kleie
- Gerstemeschl mit teilweisen Trennung von der Kleie
- Mehl von anderen trockenen Getreide

N.B. Bitte beachten Sie, dass Die Produktionen sind empfindlich gegenüber Variationen je nach Produktart, Feuchtigkeit und Feinheitsgrad erreicht werden.

### CAPACIDAD HORARIA 25-50 Kg/h

- Harinas de trigo duro y trigo blando con separación parcial del salvado
- Harinas de maíz con separación parcial del salvado
- Harinas de cebada con separación parcial del salvado
- Harinas de cualquier otro cereal seco con separación parcial del salvado

N.B. Las producciones son sensibles a variaciones en base al tipo de producto, a la humedad y al grado de granulometría que se quiere obtener.



### Omas srl

Via Lago di Caldonazzo, 4 - 35010 Arsego (Padova) Italy  
Tel.: ++39 049 9330297 Fax: ++39 049 9330366  
omas@omas-srl.com

www.omas-srl.com