



**76<sup>ème</sup> JTIC**  
**3 - 4 NOVEMBRE 2026**  
**COUVENT DES JACOBINS**  
**RENNES**

# OMAS

**ET SI VOUS RÉINVENTIEZ VOTRE FAÇON DE MOUDRE ?**

**omas**  
REINVENTING THE MILL.

## **DRY SCRUBBING TECHNOLOGY: plus pur, plus efficace, plus performant :**

Imaginez un blé débarrassé de sa couche imperméable de cellulose dès le départ.

Avec DST, l'absorption de l'eau est plus rapide, le conditionnement est optimisé et la matière première atteint un niveau de pureté inédit.

**Résultat ?** Une réduction de 4 % de la teneur en cendres, un rendement en farine maximisé dès les premiers passages de mouture et des farines complètes plus saines.

## **FLEXY MILL : l'intelligence de la mouture au service de votre farine**

Pourquoi s'adapter au blé quand il peut s'adapter à vous ?

FLEXY MILL ajuste en temps réel la vitesse des cylindres selon la dureté du blé.

En modulant la coupe et le cisaillement, il redéfinit la structure des molécules d'amidon pour une mouture ultra-précise.

Objectif : une qualité de farine sur-mesure, parfaitement alignée avec les exigences du marché.

Avec FLEXY MILL, chaque recette de mouture devient un levier de compétitivité.

## **WHAT IF YOU COULD REINVENT MILLING?**

### **DRY SCRUBBING TECHNOLOGY: cleaner, faster, smarter :**

*What if you could unlock the purest wheat from the very first step? DST removes the waterproof cellulose layer, accelerating water absorption and optimizing conditioning for next-level raw material purity.*


***The impact?** A 4% drop in ash content, higher flour yields right from the break passages, and healthier wholemeal flours*


### **FLEXY MILL: smart milling for next-gen flour :**


*Why adjust to wheat when it can adjust to you? FLEXY MILL dynamically adapts roller speed to wheat hardness.*


*By fine-tuning the cutting-shearing action, it reshapes starch molecules for unparalleled milling precision.*

Endgame : *custom-tailored flour quality that meets the ever-evolving market demands. With FLEXY MILL, every milling recipe becomes a competitive advantage.*

 Via Fornace Seconda Strada N.1  
35010 San Giorgio Delle Pertiche

 +39 049 933 0297

 [info@omasindustries.com](mailto:info@omasindustries.com)

 [www.omasindustries.com](http://www.omasindustries.com)

 **Luigi NALON**  
PDG / CEO

**Sergio DIPASQUALE**  
Technologue en chef  
Milling technologist

**Pietro BARBALARGA**  
Directeur commercial  
Sales director



ITALIE / ITALY

