



74^{ème} JTIC

6 - 7 NOVEMBRE 2024

ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



Ömas

REINVENTING THE MILL.

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

+39 049 933 0297

info@omasindustries.com

www.omasindustries.com

ITALIE / ITALY

Luigi NALON
PDG / CEO

Sergio DIPASQUALE
Chef meunier
Milling technologist

Pietro BARBALARGA
Directeur commercial
Commercial director

OMAS

DST ET FLEXY MILL : LES DERNIÈRES TECHNOLOGIES OMAS POUR RÉINVENTER LE MOULIN.

DST : Dry Scrubbing Technology consiste à enlever la couche imperméable de cellulose du blé pour améliorer son conditionnement et réduire le temps d'absorption d'eau, afin d'atteindre un degré unique de purification de la matière première.

DST permet de réduire le teneur en cendres de 4% avec une conséquente augmentation de l'extraction de la farine à partir des passages de mouture, tout en produisant une farine complète plus saine.

FLEXY MILL : il implique d'adapter la vitesse de chaque rouleau à la dureté du blé. Changer l'action de cutting-sharing des rouleaux pour augmenter ou réduire la taille de la molécule d'amidon, se traduit par le développement d'un réglage de mouture unique et optimal afin d'atteindre la qualité de la farine de votre client.

Il est possible de configurer n'importe quelle recette de mouture en fonction de la qualité du blé et les spécifications de la farine pour répondre au marché flexible.

DST AND FLEXY MILL : THE LATEST OMAS TECHNOLOGIES TO REINVENT THE MILL.

DST : the Dry Scrubbing Technology consists in removing the waterproof cellulose layer from the wheat fruit to improve the wheat conditioning and reduce the water absorption time, to reach an unique degree of purification of the raw material.

DST enables to drop the ash content by 4% with consequent increase of flour extraction from breaks passages, while producing healthier brown and wholemeal flour.

FLEXY MILL : it involves adapting the speed of each roll to the hardness of the wheat. Changing the cutting-sharing action of the rolls to increase or decrease the size of the starch molecule, results in the development of an unique and optimal milling setting to match your customer's flour quality.

It is possible to set up any milling recipe according to wheat quality and flour specification, in order to match the flexible market.

