# Molino Trita Piante

**Codice**: E0585

**€ 2.690,00** ~~€ 2.719,38~~ - 1%

Scopri la potenza della macinazione con un alleato per tritare piante e fiori con precisione

Molino Trita Piante

Il viaggio attraverso la storia e l'evoluzione del molino in Italia è un racconto affascinante di tradizione, innovazione e passione.  Dalle radici alle foglie, dai semi alla frutta secca, ogni componente viene selezionato con cura per offrire aromi unici per alimenti che narrano storie di tradizioni rinnovate. In questo contesto, anche i preparati per infusi e tisane trovano nuova vita, grazie all'utilizzo di fiori, piccoli rami e trita piante, dimostrando come il settore molitorio italiano sia oggi più che mai un simbolo di eccellenza, capace di unire il rispetto per il passato con l'impegno verso un futuro più sostenibile.

Esplora la nostra gamma di molini per tritare piante, perfetti per macinare erbe, radici e piante secche per la preparazione di tisane, aromi e materie prime per estrazioni. Con i nostri molini di alta qualità, potrai ottenere una macinatura uniforme e fine, preservando al meglio le proprietà e gli aromi delle piante. Scegli tra una varietà di modelli e caratteristiche per soddisfare le tue esigenze di produzione di erbe aromatiche e tisane. Rendi il processo di preparazione delle tue bevande e degli estratti più efficiente e conveniente con i nostri affidabili molini per piante.

Daisuke E-commerce by www.planetaitalia.com

**Blisshub**
Indirizzo 38065 Mori (TN)
+39 340 6455060
Url: https://www.blisshub.it/molino-trita-piante

Come funziona il Molino Tritapiante?

Il molino trita piante è un dispositivo progettato per ridurre in particelle di diversa granulometria vari tipi di piante, erbe e radici per scopi culinari, medicamentosi o cosmetici. Il suo funzionamento si basa su un processo di frantumazione e macinazione che trasforma i materiali solidi in particelle più piccole.

Questi molini sono dotati di lame o frese all'interno di una camera di macinazione, che ruotano ad alta velocità per sminuzzare e triturare le piante introdotte. A seconda del modello e delle specifiche del mulino, le lame possono essere fisse o mobili, e la velocità di rotazione può essere regolabile per adattarsi alle diverse esigenze di macinatura.

Il materiale da triturare viene introdotto nella camera di macinazione attraverso un imbuto o un'altra apertura dedicata. Una volta all'interno, le lame o le frese frantumano il materiale contro una superficie dura, come una parete o un'altra lama, riducendolo in polvere o trucioli più piccoli.

Durante il processo di macinatura, è importante controllare la consistenza del materiale ottenuto regolando la velocità delle lame o la durata del processo. Questo garantisce che il risultato finale sia uniforme e adatto all'uso previsto, che sia per la preparazione di tisane, l'estrazione di oli essenziali o la produzione di cosmetici.

Una volta completata la macinatura, il materiale trattato può essere raccolto e utilizzato secondo le esigenze dell'utente. È importante pulire regolarmente il mulino dopo l'uso per rimuovere eventuali residui e garantire un funzionamento ottimale nel tempo.

Daisuke E-commerce by www.pianetaitalia.com

Dall'antico molino ai prodotti biologici: un viaggio tra qualità e innovazione

Il viaggio dal cuore della tradizione millenaria dei mulini italiani verso l'avanguardia dei prodotti biologici è un percorso affascinante, ricco di qualità e innovazione. Oggi, più che mai, i molini si sono trasformati, abbracciando le nuove tecnologie e i principi della sostenibilità ambientale senza però dimenticare le radici profonde che li legano alla terra e alla natura. Le antiche macine che una volta trituravano fiori, radici, frutta secca, foglie, semi e piccoli rami per dar vita a aromi naturali per alimenti, ora operano con la stessa dedizione per offrire preparati biologici per infusi e tisane, mantenendo intatto il legame con la biodiversità del territorio. La sfida che i molini moderni hanno raccolto è quella di rinnovare le ricette tradizionali con un impegno costante verso una produzione sostenibile, garantendo prodotti di altissima qualità che rispettano la salute del pianeta e delle persone. Questo viaggio tra qualità e innovazione rappresenta non solo una promessa per il futuro dell'industria alimentare ma anche un omaggio alla sua storia millenaria, dimostrando come si possa essere custodi delle tradizioni pur essendo pionieri del cambiamento.

Le ricette tradizionali rinnovate: l'impegno per una produzione sostenibile

In un'epoca in cui la sostenibilità è diventata non solo un obiettivo ma una necessità, il settore molitorio italiano si distingue per il suo impegno verso pratiche produttive rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Questo impegno si riflette profondamente nella rinnovazione delle ricette tradizionali, che ora incorporano ingredienti provenienti da agricoltura biologica e processi di lavorazione che riducono al minimo l'impatto ambientale. Il molino moderno non si limita più alla semplice macinazione di grani, ma esplora l'utilizzo di fiori, radici, frutta secca, foglie e semi per creare aromi per alimenti

unici, oltre a preparati per infusi e tisane che riscoprono e valorizzano antiche tradizioni. Questa evoluzione rappresenta un ponte tra passato e futuro, dove il rispetto per le radici culturali si fonde con l'innovazione sostenibile, offrendo ai consumatori prodotti salubri senza rinunciare al gusto e alla qualità che hanno da sempre caratterizzato le delizie culinarie italiane. In questo contesto, il molino si conferma come custode della tradizione ma anche come pioniere di un futuro in cui cibo buono significa anche cibo giusto e responsabile.

SPECIFICHE TECNICHE

Dimensioni

840 x 740 x 1090h

Alimentazione

220V 50Hz

Consumo

1,1 Kw

Daisuke E-commerce by www.pianetaitalia.com

**Blisshub**
Indirizzo 38065 Mori (TN)
+39 340 6455060
Url: https://www.blisshub.it/molino-trita-piante

Optional compresi

? Setacci
fori da 1,5 - 3 - 5 - 8 - 12 mm

? Sacchi

5 pezzi

? Pestello di carico

Prodotti che si possono lavorare

Aromi: timo, salvia, origano, maggiorana, rosmarino, salvia.
Frutta secca: mele, pesche, limoni, arance, pere, noci, nocciole, mandorle.
Taglio tisana: camomilla, melissa, menta, alloro, liquirizia.

Daisuke E-commerce by www.pianetaitalia.com