



# cultura **Molinera**

Edición en memoria de  
Don Hugo Sierra

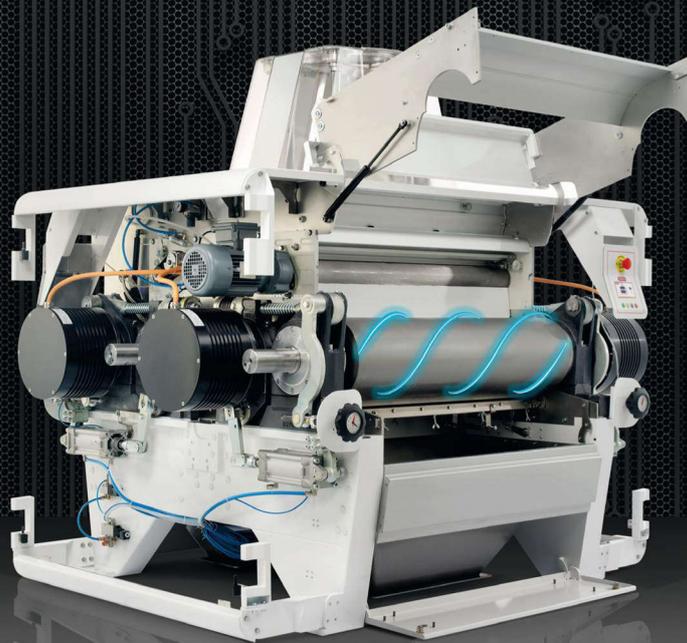
1932-2018



EDICION N° 2 // MARZO-ABRIL 2018

# THE POWER SAVER

**Leonardo:** el banco de Omas que está revolucionando el concepto de molienda



## Better Living

Omas, gracias a las **tecnologías revolucionarias de los procesos de molienda**, permite un **ahorro energético** del molino hasta el 70%. Productos de alta calidad y con la vista al futuro garantizan una **alimentación mejor para una vida más sana**.

PERFORMANCE EVOLUTION  
IN THE ART OF MILLING

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



MILLING REVOLUTION

Omas  
RESEARCH & DEVELOPMENT  
MADE IN ITALY



# Prólogo

Victoriosos, lanzamos nuestra segunda edición, agradecidos a nuestros patrocinadores y lectores, fue de gran satisfacción para el equipo de Cultura Molinera recibir sus felicitaciones y las noticias de que la revista se compartía entre ustedes como un producto de gran interés. Como fue de público conocimiento en el rubro molinero de Sudamerica, sufrimos la pérdida del querido Maestro de muchos de ustedes, don Hugo Sierra. En esta edición lo homenajearemos con ayuda su primogénito Hugo Sierra (H), al cual le estamos sumamente agradecidos por su gran colaboración en un momento donde las palabras sobran, su gesto fue muy valioso. Acompañamos desde nuestro humilde trabajo a la familia Sierra y a sus alumnos de la Molinería que les toca la tarea de seguir sin poder consultarle a su maestro sus nuevos desafíos. También, agradecidos a todos esos seres, que colaboran con sus grandes gestos para fomar el contenido de esta revista, les deseamos Buena Vida

"Un maestro trabaja para la eternidad: jamás sabrá hasta donde llegara su influencia"

H. Adams.

Esperamos sea de su agrado esta segunda edición.

Cultura Molinera la revista del Molinero



# Foreword

Victorious, we launched our second edition, grateful to our sponsors and readers, it was a great satisfaction for the Molinera Culture team to receive their congratulations and the news that the magazine was shared among you as a product of great interest. As was publicly known in the milling industry of South America, we suffer the loss of the beloved Master of many of you, Mr. Hugo Sierra. In this edition we will honor him with his first-born son Hugo Sierra (H), to whom we are extremely grateful for his great collaboration in a moment where the words are superfluous, his gesture was very valuable. We accompany from our humble work to the Sierra family and their students of the Molineria who have the task of continuing without being able to consult their teacher about their new challenges. Also, grateful to all those beings, who collaborate with their great gestures to create the content of this magazine, we wish them Good Life "A teacher works for eternity: he will never know where his influence will reach"

H. Adams.

We hope you like this second edition

Molinera Culture Magazine

# ÍNDICE

Prólogo

Mujeres de Molienda

Homenaje a Don Hugo Sierra

Artículo FAVA

Jornadas Italiana sobre la Revolucion Molinera

Programa de las Jornadas

Leonardo El Ahorrador (esp/ing)

Herencia (esp/ing)

Artículo Mulmix

## STAFF

Dirección General : Lucinda Castro Jofre

Contaduria: Aldana Belluzzi

Asistente General: Agustín Badan

Diseño Editorial: Soledad Puebla

Traducciones: Brenda Cedero

Diseñador web. : Juan José Barrionuevo // [www.juanjo.com.ar](http://www.juanjo.com.ar)



# MUJERES DE MOLIENDA

**Mi nombre es MARIA ROSA ADRIEL , nací en Pehuajó Pcia de Bs. As, cuando terminé el secundario me fui a estudiar Ingeniera Agrónoma a Azul , Pcia de Bs As , en donde obtuve el título de grado en la Facultad de Agronomía .**

## Como se conforma su familia?

Estoy casada con Juan Jose Barrionuevo hace 23 años, tenemos tres hijos: Juan Ignacio (23), Maria del Pilar (19), y Gonzalo (14). Juan Ignacio esta finalizando sus estudios de Contador, Maria del Pilar está estudiando arquitectura y Gonzalo esta en segundo año del colegio secundario. Actualmente estamos residiendo en Bombal Pcia de Santa Fe en donde me desempeño en la empresa Molino Maro SRL .

## Por que se considera una mujer de Molienda ?

Me considero una mujer de Molienda porque desde mis inicios hace más de 18 años que estoy trabajando en el ámbito de la molinería. Profesión muy linda y con muchos matices para aprender y evolucionar constantemente, la industria molinera ha avanzado tecnológicamente en todas sus áreas es por esto que debemos también quienes nos dedicamos a empresas manufactureras estar a la altura de las circunstancias, evolucionando en cuanto a tecnologías blandas y duras , formando equipos de trabajos eficientes , siendo muy competitivos. También la materia prima (trigo), año a año , trae sus vaivenes en cuanto a la calidad panadera , ya sea por la genética , las mezclas que llegan a los molinos sin segregación, el ambiente que fluctúa constantemente (sequías , excesos hídricos ), etc, hace que quienes nos dedicamos a producción-calidad debemos estar siempre alertos a cambios para mantener la calidad de nuestros productos.

## Que rol desempeña hoy en día en la molinería ?

Como dije anteriormente estoy especializada en calidad, lo cual me llevo a lo largo de los años a tener conocimientos de todas las áreas dentro de un molino. Calidad es una palabra que integra todas las etapas dentro de un molino, siendo el trigo nuestra principal materia prima, debemos seguir su trazabilidad para controlar toda la cadena productiva, para satisfacer los requerimientos de nuestros clientes.

## Cual es su primer recuerdo en el molino ?

Mi primer recuerdo dentro de un molino, fue por el año 1998 cuando un molino harinero en Azul , buscaba Jefe de Laboratorio de control de calidad , ahí fue cuando me postulé e ingresé en ese puesto . Fui de apoco conociendo el rubro , ya que yo venía de trabajar dentro de la facultad durante 3 años en las cátedras de Cereales y Genética en trigo pan y lectura alélica en calidad , en las principales proteínas gliadinas y gluteninas. Al pasar a una empresa privada fue todo muy distinto, en cuanto al ritmo , pero de apoco fui adquiriendo experiencia en todos los rubros dentro del molino , con mucho trabajo diario , esfuerzo propio y capacitación constante me llevaron a crecer . Fue mi capacidad de búsqueda constante y aprendizaje en donde llegué a Gerente de Planta, siempre con personal a cargo y formando equipos de trabajo.

## Cuál sería su sugerencia a una mujer que recién se inicia en cualquier área de la Molienda

Mi sugerencia, ya sea en este caso a una mujer o cualquier persona que ingresa o recién se inicia en molinería, siempre es bueno tratar de capacitarse constantemente, esto con el tiempo adquirimos confianza y nos ayuda a tomar decisiones acertadas , armar equipos de trabajo eficientes , esto significa que deben tener objetivos claros , hacia donde vamos , para poder en caso de ser líder de equipo transmitir ideas claras y precisas .



**Maria Rosa Adriel- Molino Maro SRL**

Según el puesto que ocupemos dentro de la empresa importante la planificación de las tareas, esto generalmente en pymes pequeñas y/o medianas , es difícil de concretar, en definitiva usando una metáfora cuanto mejor el capitán se implante arriba del barco, éste navegará sin problemas en altamar, aún con fuertes tormentas.

## Para usted la molinería esta preparada para incluir mas mujeres en distintas áreas

Creo que la inclusión nuestra dentro de la molinería ha avanzado muchísimo, también en puestos altos Directivos , gerentes , etc., falta por supuesto seguir avanzando y aumentar cargos más jerárquicos , pero de apoco nos van dando lugares ocupados solamente por hombres. También este aumento va de la mano con el aumento de mujeres profesionales que han relegado su función netamente de familia para convertirse primero en profesional y luego en mamá. A su vez la mujer es muy perceptiva, muy dedicada a su trabajo y tiene mucha capacidad de intuición, capacidad de diálogo, son cualidades que en puestos jerárquicos son muy importantes. En cuanto a mi experiencia personal, siempre fue excelente , nunca tuve inconvenientes en este aspecto.

## Tiene Idolos? Agradecimientos.

Siempre he tratado de captar y rodearme de personas muy capaces que me han enseñado muchísimo, a lo largo de todos éstos años, nombrar a alguien en particular sería injusta. No tengo un ídolo concreto sino que siempre agradezco a todas las personas que me forjaron desde mi inicio. Además el aprendizaje es infinito, y día a día sigo aprendiendo, y volcando mis conocimientos a ésta hermosa profesión. Agradezco por supuesto a toda mi familia que me banca día a día.





Equipo Semiautomático de Carga de Bolsas a Camión ST

Brindamos un servicio integral y adaptado a cada cliente



- diseño, desarrollo y **#fabricación**
- instalación y puesta en marcha de nuestros equipos **#Montaje**.
- mantenimiento **#Servicio** <Post Venta>
- venta de **#repuestos**



Embolsadora de harina de 25 y 50 Kg



Cargador de Big Bags de una boca



Colocador automático de bolsas vacías

[www.mrgsrl.com.ar](http://www.mrgsrl.com.ar)

Tel/Fax: (0341) 4940838 / 4947060

[ventas@mrgsrl.com.ar](mailto:ventas@mrgsrl.com.ar) - [depventas@mrgsrl.com.ar](mailto:depventas@mrgsrl.com.ar)

Trabajamos para las industrias molineras, de alimentos balanceados, arroceras, lácteas, alimenticias, aceiteras, azucarera, agrícolas, yeseras, cementeras etc.

# DON HUGO SIERRA

1932-2018

*Cuando Lucinda me convocó para bosquejar unas palabras de homenaje a mi padre, Don Hugo Sierra, lo primero que se vino a mi mente fue un recuerdo de la infancia mientras vivíamos en Olavarría. Es que en esos años en los que no existía el teléfono móvil, corrían los años 60, frecuentemente mi madre me enviaba con algún mensaje para mi padre, quien era jefe de producción y habitualmente se encontraba en algún lugar del molino. Ahí iba yo moviéndome por pisos y escaleras de pinotea, preguntando hasta ubicarlo en alguno de los pisos entre los bancos de cilindros, plansifters y sasores, y encontrarlo siempre al pie del cañón resolviendo problemas.*

*Seguramente muchos de los que lo conocieron coincidirán en los rasgos y cualidades que tenía mi padre, quien fundamentalmente se destacaba por ser una persona íntegra y honesta hasta la médula, de trato siempre cordial y respetuoso, y también por su particular sentido común para interpretar y simplificar las cosas.*

*Pese a no haber tenido la oportunidad de cursar estudios superiores, cosa que nunca lo desanimó para encarar nuevos desafíos, siempre se preocupó por profundizar y actualizar sus conocimientos técnicos. Fue un autodidacta en muchos aspectos, capacitándose por iniciativa propia a través de la lectura de libros técnicos, completándolo con la asistencia a numerosos cursos y viajes de formación. Pero si hay una cualidad que se destaca significativamente en su perfil, fue su generosidad para compartir sus conocimientos tecnológicos y experiencias profesionales. Lo cual disfrutaba profundamente y lo llevó a protagonizar un sinfín de actividades como capacitador en molinería.*

*No puedo dejar de recordar innumerables charlas compartidas con mi padre donde se notaba claramente que amaba la molinería y era su pasión cotidiana. Vaya todo mi afecto y respeto por una persona ejemplar en numerosos sentidos, quien seguramente ha dejado un recuerdo imborrable en familiares, amigos, colegas, y colaboradores con quienes tuvo contacto a lo largo de su vida. Hasta siempre Maestro, hasta siempre Papá.*

Marzo de 2018



# DON HUGO SIERRA

1932-2018

*Gran maestro, me gustaría estar cerca de ti con estas palabras más, pero es una pura ilusión ... Son palabras que vienen de mi corazón.*

*En más de una ocasión tuve el honor de tenerte cerca y apreciar tus grandes cualidades y humildad. Antes de ser un gran profesional, has sido un hombre reservado, honesto y simple, de grandes cualidades que hoy ya no hacen noticias. Nos dejaste en silencio, nunca negabas ayuda a los que preguntaban, siempre con una sonrisa en los labios, espejo de tu bondad profunda. Nos enseñaste a vivir en tu ejemplo y esta es la imagen que queremos recordar.*

**Orazio Gobbo - Jefe de Proyectos - OMAS SRL**

*En los años 80, mis inicios en la molinería conocí a una persona Noble en todo sentido en Dique tres, en ese entonces como aprendiz en molinería en Molino Campodonico, mi gran escuela en calidad.*

*Fueron pasando los años y con el señor Hugo Sierra entablamos una gran amistad y compañerismo Molinero, consultándonos mutuamente cuando surgían cuestiones difíciles de resolver. Compartiendo seminarios, cursos, Manuales de Molinería, etc etc etc. Encontrándonos en el exterior varias veces casualmente o tal vez no, el destino siempre nos unía. Creo que palabras sobran, se nos fue un Icono a Nivel Nacional e Internacional, muy difícil de ser remplazado, imposible diría. Es una persona Única e irrepetible y brindo mi mayor respeto a su familia, que con orgullo lo llevarán presente en el día a día. Sin más de mi parte, solo darle las gracias por haberme permitido en la vida, haber conocido a este León, que varios deberíamos imitar. El cielo algún día nos unirá de nuevo para seguir esas charlas interminables de esta Pasión y no una profesión que es la Molinería. Hasta Siempre Hugo, un fuerte abrazo de tu Alumno de Vida.*

**Néstor Carabas - Molino Cañuelas**

*"Aquellos que nos han dejado no están ausentes sino invisibles. Tienen sus ojos llenos de gloria, fijos en los nuestros, llenos de lágrimas"-San Agustín*

*Que el Señor les de paz en este momento, mi más sentido pésame a la familia.*

**German Chiappo - Molinero**

*Gran persona, excelente profesional y muy buen colega. Lo hemos conocido con mi padre. Amable y cortés, siempre dispuesto, se va a extrañar. Qepd.*

**Profesor Pablo Medina**

*Querido Maestro, Ud. nos enseñó entre otras tantas cosas, a no guardar "secretos" y ese efecto multiplicador generó una revolución molinera. Ese fue su mejor legado. Gracias por tanto.*

**Roberto Bernardi- Asesor Molinero**

*He compartido muchísimos momentos inolvidables junto al Gran Maestro, serán pocas las líneas para reflejar lo que Hugo nos ha dejado en el mundo de la molinería, perdurará por siempre entre nosotros, que en Paz descanses Hugo.*

**Ing Maria Rosa Adriel**

*Conoci a Hugo Sierra hace muchos años, en un viaje a la Argentina. Me fue presentado por Antonio Girelli, de quien era gran amigo. Llegamos a conversar sobre algunos proyectos. Su formación era muy completa y era enriquecedor discutir con él. El año pasado uno de nuestros profesionales Senior, Marcos Brito mantuvo varios contactos por un proyecto que desarrollamos.*

*Nuestro sincero homenaje a toda su familia y amigos.*

**Ricardo Pereira- Presidente de Sangati Berga S.A**





# Bestmillers

Transporte Neumático para  
productos a Granel.

Calculos y diseños en general.

Proyectos y montajes

Componentes y repuestos  
para la Molienda

[Ventas@bestmillers.com](mailto:Ventas@bestmillers.com)

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

## La evolución del secado de la pasta industrial.

*La verdadera historia de la alta temperatura*



Muchas veces he tenido la ocasión de hablar de este asunto con mis clientes de Latino América. Hay una gran confusión y sobre todo hay muchas personas que sin saber la verdadera historia o bien olvidándose, se proponen como los inventores o mejor dicho como los primeros utilizadores de la alta temperatura.

Quiero aprovechar esta oportunidad para contar, con fechas y hechos, cual ha sido el desarrollo de esta tecnología.

### AÑOS '60

Al final de los **años '60 Fava/Braibanti** en colaboración con **Barilla** realizó una línea de producción pastas largas que utilizaba temperaturas de 65° - 75° - 85°, con el fin de obtener una mejora del producto tanto del punto de vista del color como de la resistencia a la sobre-cocción. Los resultados, obtenidos utilizando las tres diferentes temperaturas, fueron, sin duda una guía sobre la tecnología que se tenía que seguir.

Por supuesto a 75° y con un tiempo de secado de 10-12 horas se lograba la producción de una pasta con buen color y con una resistencia a la sobre-cocción buena.

A 85° el color era más oscuro pero mejoraba la resistencia a la sobre-cocción.

Con una temperatura de 65° seguramente se notaban grandes mejoras en relación a la tecnología utilizada hasta aquel momento: 55/56° con tiempos de secado de 16-20 horas.

### AÑOS '70

En el **año 1972 Fava** presenta la línea para la producción pasta larga **"GPL/ATR"** que por la primera vez en la historia de la pasta pone a disposición de todos los clientes la tecnología de la alta temperatura.

En el **año 1978** se instaló en Lustucru (Grenoble-Francia) la primera línea de pasta corta de altísima temperatura **sobre los 95°** y con un tiempo de secado bajo de las 4 horas, con grande satisfacción de Fava y sobre todo del cliente.

### AÑOS '80

En el **año 1981** se realiza para Barilla una línea pasta larga de 3.000 kg/h que resume todos los estudios sobre la alta temperatura desarrollados hasta ese momento.

La galería de 5 pisos estaba equipada con una sección, entre el primer y el segundo piso (**apéndice**) donde la temperatura llegaba a los **85°-88°** con un tiempo de permeancia de 45' – 50 '. El tiempo de secado total era de 9 – 10 horas y la temperatura afuera de la apéndice quedaba sin embargo sobre los 75°. La calidad de la pasta reasumía todas las buenas características susodichas.

## La Competencia

Es muy importante subrayar que hasta este momento ninguno de nuestros competidores había todavía desarrollado la tecnología de Alta Temperatura (ATR).

No tenemos que olvidarnos que nuestros competidores, hasta los años '80, no solamente no habían desarrollado líneas de alta temperatura si no eran extremadamente contrarios al utilizo de esta nueva tecnología, solamente en el año 1982 los suizos construirán la primera línea de alta temperatura. Nuestra competencia italiana empieza en estos años el utilizo de la alta temperatura; pero solamente en una zona limitada del pre-secado (roto-termo) donde obviamente se obtiene una más rápida evaporación del agua con todo lo que esto comporta para las características organolépticas de la pasta.

En el **1982/83 Bassanò** presentó su primera línea de pasta corta de altísima temperatura con un tiempo de secado de 2 horas y constituida por dos rotantes.

La línea utilizaba una temperatura de 125° pero con un delta de 40-45° ósea recalentando más el ambiente que el "corazón" de la pasta.

El resultado fue la posibilidad de secar solamente algunos formatos con una grande inestabilidad de los diagramas de secado, una grande dificultad en la conducción de la línea y sobre todo con un consumo de energía y una potencia térmica instalada que era 3 veces lo de una línea FAVA.

Además el aspecto y el sabor de la pasta no se podían considerar satisfactorios.

Después de la construcción de 3 prototipos la producción de estas líneas terminó.

## AÑOS '90

En el año **1989** el **Ing. Enrico FAVA** estandariza todas las ideas y los desarrollos de los últimos 20 años y nace la línea **ITRG** para la producción de pasta larga que con temperaturas sobre **los 98° - 100°** y tiempos de secado de 6 horas ha contribuido al éxito y al desarrollo de muchos productores de pasta tanto italianos que internacionales.

Podemos considerar que en los años 90 las tecnologías de secado FAVA con las **líneas ITRG de pasta larga** y con la evolución del TCM Eco-system de pasta corta se han absolutamente colocado como los líderes del mercado.

## Las Últimas etapas de este camino.

En el **2007 – 2010**: Arranca la investigación sobre la nueva tecnología **GPL 180** y **TCM 100**, se deposita una patente sobre la tecnología de secado.

En el **2010 se realiza la** instalación y puesta en marcha de la primera línea de pasta larga **GPL 180** – de 3000 kg/h en Italia, el ciclo de secado es de 3h (180 minutos)

En el mismo año se instala y se pone en marcha una línea de pasta corta **TCM 100** de 3000 kg/h que seca la pasta en 100 minutos.

**2010-2012**: pruebas y desarrollos continuos sobre las nuevas líneas dan óptimos resultados en relación a la flexibilidad y a la variedad en el utilizo de diferentes materias primas y con diferentes formatos de pastas.

**2010-2015**: la confiabilidad de la mecánica después de 7 años ha llegado a los máximos niveles, consolidando una de las primeras intenciones de este nuevo proyecto.

**2018**: más de 8 líneas con la nueva tecnología han sido vendidas en América Latina, y seguimos investigando para la mejor satisfacción de nuestros clientes.

Fabio Turrisi

Director Comercial

Fava Latino América SaS

Organiza



MILLING REVOLUTION



Invita

## JORNADAS ITALIANAS DE LA REVOLUCION MOLINERA Y DE LOS PROCESOS DEL TRIGO

En Hotel Pinares Panorama - Carlos Paz, Córdoba, Argentina.

**12-13-14-15 Abril 2018**

Conferencia organizada por Omas en colaboración con  
Revista Cultura Molinera.

El evento más importante para el mercado sudamericano dedicado a la molienda de granos, pasta y otros derivados tendrá lugar por primera vez en Argentina, con el objetivo de promover e informar a los clientes sobre las ventajas de la tecnología Omas y los servicios ofrecido por esta empresa.

### PARTICIPACIÓN BÁSICA

**80 USD** por persona  
(la tarifa incluye solamente la  
participación a la conferencia,  
almuerzo y break)

### PARTICIPACIÓN PREMIUM

**280 USD** por persona  
(la tarifa incluye alojamiento  
+ desayuno + almuerzo +  
break + conferencia por  
3 días + acceso a SPA y piscina)

PARTICIPARAN LOS PARTNER OMAS:



## CONSULTAS E INSCRIPCIONES

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

[www.culturamolineracom](http://www.culturamolineracom)

Organiza



MILLING REVOLUTION



## PROGRAMA

### 12 DE ABRIL:

15.30: Apertura de acreditaciones  
19.30: Coctail de bienvenida

### 13 DE ABRIL:

8.30: Apertura con presentación de las empresas patrocinadoras  
9.00: Presentación del banco de molinero Leonardo y case history  
10.30: Pausa café con buffet dulce/salado  
11.00: Contacto libre con las empresas a los stands  
12.30: Almuerzo con buffet  
14.30: Presentación y charla de la empresa Cultura Molinera  
15.30: Presentación de la empresa patrocinadora ASB Software Solutions  
16.30: Pausa café con buffet dulce/salado  
17.00: Contacto libre con las empresas a los stands  
18.00: Charla técnica sobre trigo y proceso - Hugo Lupi  
19.00: Cierre del salón  
21.00: Cena servida a la mesa

### 14 DE ABRIL:

8.30: Presentación esterilizadora de trigo Giottoy New plansifter Galileo  
9.30: Presentación empresa patrocinadora Fava  
10.30: Pausa café con buffet dulce/salado  
11.00: Contacto libre con las empresas a los stands  
12.30: Almuerzo con buffet  
14.30: Presentación empresa patrocinadora Imeco  
15.30: Presentación empresa patrocinadora GPI  
16.30: Pausa café con buffet dulce/salado  
17.00: Contacto libre con las empresas a los stands  
18.00: Presentación empresa patrocinadora Mulmix  
19.00: Charla técnica sobre trigo y procesos y cierre - Roberto Bernardi  
21.00: Cena servida a la mesa

### 15 DE ABRIL:

8.30: Charla de Unión Industrial de Fideeros - Juan Manuel Airolde  
9.00: Charla técnica sobre Matprimasy sus efectos - Marco Antonio FAVA  
10.00: Charla técnica sobre los procesos de pastificación - Fabio Turrisi  
11.00: Charla sobre la situación molinera argentina - Diego Cifarelli  
12.00: Cierre y agradecimientos  
12.30: Almuerzo con buffet

## PARTICIPARAN LOS PARTNER OMAS:



## CONSULTAS E INSCRIPCIONES

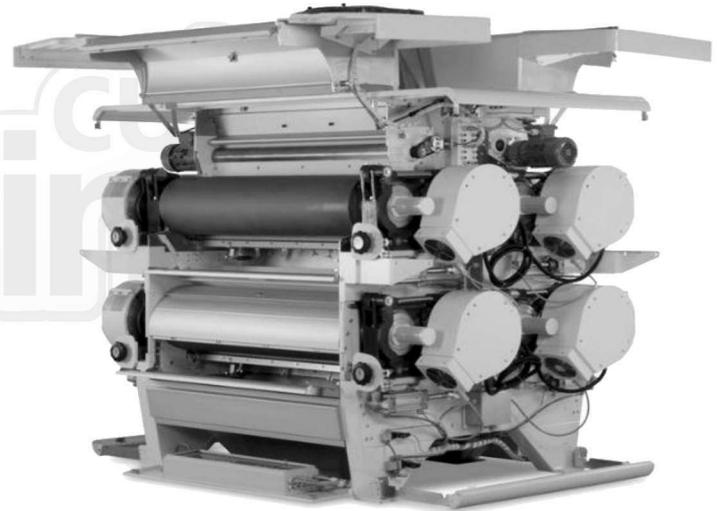
[www.omasindustries.com/es](http://www.omasindustries.com/es)

[www.culturamolineracom](http://www.culturamolineracom)



# LEONARDO EL AHORRADOR DE ENERGÍA

Reducir el consumo de energía del banco de molienda hasta en un 70% ahora es posible con el nuevo banco Leonardo Omas. Proporciona una solución ganadora: aumentar las ganancias de la compañía al reducir los costos de producción. Leonardo permitirá a los Clientes ahorrar de manera considerable en las facturas de energía eléctrica.



El pequeño tamaño, el bajo nivel de ruido y la drástica reducción en el consumo de energía con niveles de eficiencias muy alta y el sistema OMAS KERS (OKS), un sistema patentado que permite la recuperación del consumo energético del cilindro rápido a través del lento. La instalación simple y los costos ordinarios de mantenimiento se reducen al mínimo.

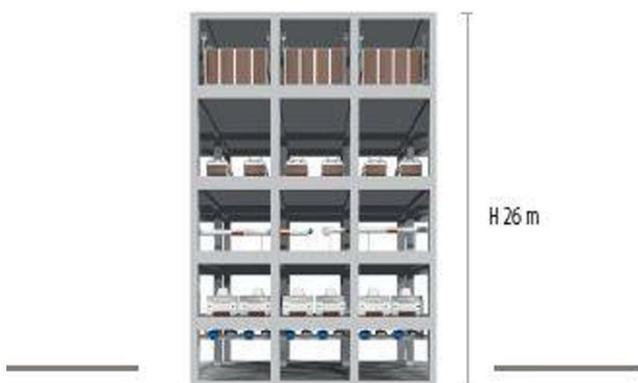
Omas describe esta tecnología como revolucionaria, gracias al sistema de cilindro con los motores de par de tracción directa, a través del cual cada cilindro se puede ajustar a la revolución deseada, manteniéndolo perfectamente controlado y optimizado. Esto permite a los operadores de mantener un funcionamiento basado precisamente en los requisitos de molienda.

## El sistema de control presión entre cilindros de Omas

Permite el control total de la velocidad periférica de los rodillos y el continuo ajuste de entre ellos graduando la potencia necesaria para los motores principales de la manera más eficiente en el proceso de molienda.

## La economía de Omas en el concepto de diseño de edificios

Las dimensiones de LEONARDO permiten un considerable ahorro en la extensión de la línea de molienda y la ausencia del piso dedicado a los motores permite un considerable ahorro en la construcción del edificio, debido a la eliminación del mismo (edificio más bajos)





# LEONARDO EL AHORRADOR DE ENERGÍA

El banco de molienda es una de las máquinas principales en cualquier instalación de molienda. Leonardo incorpora toda la experiencia y la evolución tecnológica del departamento de investigación y desarrollo de Omas, que mejora continuamente la tecnología de molienda. Protegidas por una patente internacional, las soluciones ofrecidas están revolucionando por completo el mercado de la industria de la molienda. Según Omas, esta aplicación tiene numerosas novedades y ventajas. En primer lugar, la posibilidad de controlar los parámetros y el número de revoluciones, lo que permite la implementación de los ajustes de la mejor manera posible. Se puede utilizar para gestionar el trabajo, diferenciándolo por tipo de grano, de cilindros, de capacidad, de humedad y de condiciones ambientales.

Los motores de par tienen un alto rendimiento energético y un mejor rendimiento en comparación con aquellos con motores asíncronos. Leonardo ofrece la posibilidad de administrar la energía consumida de cada cilindro de molienda. Esto contribuye a que esta aplicación sea única en todo el mundo. Otra ventaja de Leonardo es una considerable reducción del ruido.

## El sistema de accionamiento de Omas

Gracias a la adición de motores de dos pasos. La combinación de ODS en Leonardo S con rollos a velocidad variable permitirá a la planta producir una variedad ilimitada de harinas, lo que es un factor adicional que hace único nuestro banco de cilindros.

Otras características de Leonardo incluyen:

- Eliminación del movimiento cinemático que crea relaciones de accionamiento entre el motor y entre los cilindros delantero y trasero.
- La facilidad de aplicación del rotor que se instala directamente al extremo del cilindro; mientras que el estator se fija directamente a la brida de los rodamientos que soportan el cilindro.
- Disponibilidad de par nominal con un alto rango de revolución. El par también está disponible cuando se detiene el rotor.
- Diferentes potencias disponibles en un solo tamaño de motor.
- Se han eliminado las transmisiones y los retornos de la correa, haciendo que la máquina sea más eficiente, eliminando así los problemas de alineación entre la polea del motor y el cilindro.
- Unidad electrónica, significa que la rotación se puede gestionar con precisión, manteniendo el suministro de par constante directamente desde la pantalla táctil puesta en el banco.
- Diferenciar la velocidad entre los cilindros delantero y trasero según se desee sin necesidad de engranajes o correas.
- La temperatura del motor puede ser controlada.



Omas Srl

#### Headquarter

Via Fornace II strada n° 1, 35010 Arsego,  
S. Giorgio delle Pertiche, Padova - ITALY  
Tel. +39 049 9330 297  
Fax +39 049 9330 366  
amministrazione@pec.omasindustries.com  
info@omasindustries.com

#### Steel Division

Via Vicinale G. Momi, 2/A - 35010 Arsego,  
S. Giorgio delle Pertiche, Padova - ITALY  
Tel. +39 049 5742 422  
Fax +39 049 5742 610

C.F. P.IVA Reg. Imprese 00293630281  
R.E.A. PD n. 114363  
VAT NUMBER IT00293630281  
Cap. Sociale € 15.600 i.v.

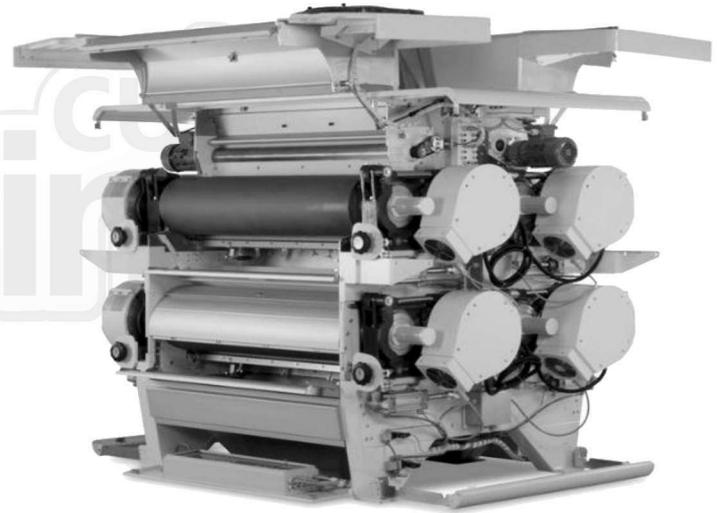


omasindustries.com



# LEONARDO, THE ENERGY SAVIOR

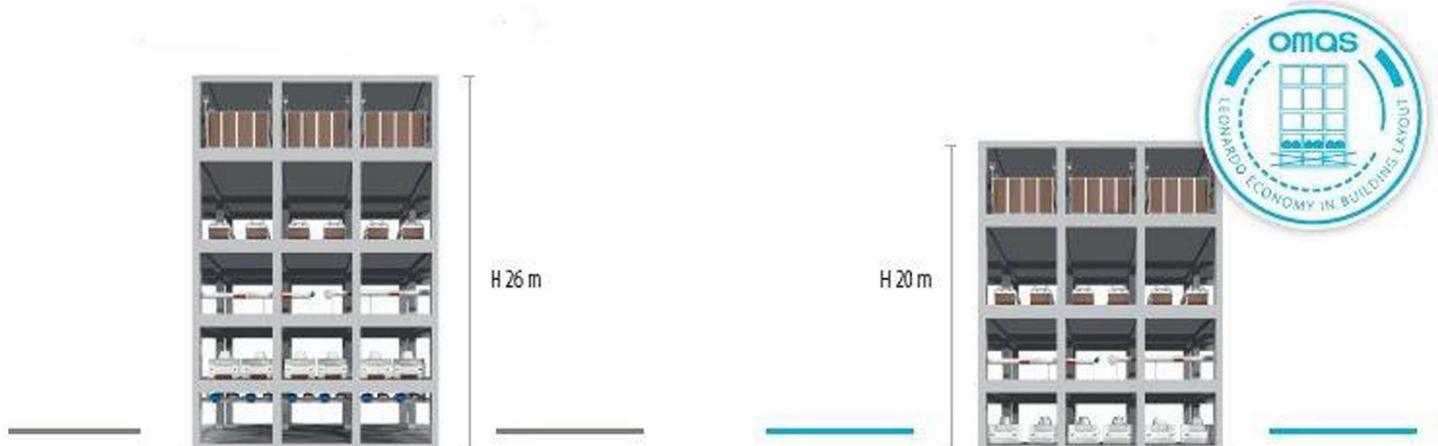
Reduce the power consumption of the grinding bench by up to 70% is now possible with the new bank Leonardo Omas. It provides a winning solution: increase company profits by reducing production costs. Also, Leonardo will allow Customers to save considerably on electricity bills.



Also, Leonardo will allow Customers to save considerably on electricity bills. The small size, the low level of noise and the drastic reduction in energy consumption with very high efficiency levels and the OMAS KERS system (OKS), a patented system that allows the recovery of the energetic consumption of the fast cylinder through the slow. The Simple installation and ordinary maintenance costs are minimized. Omas describes this technology as revolutionary, thanks to the cylinder system with direct drive torque motors, through which each cylinder can be adjusted to the desired revolution, keeping it perfectly controlled and optimized. This allows the operators to maintain a functioning based precisely on the milling requirements.

## The pressure control system between cylinders of Omas.

The dimensions of LEONARDO allow a considerable saving in the extension of the grinding line and the absence of the floor dedicated to the motors that allows a considerable saving in the construction of the building, due to the elimination of it (lower building)





# LEONARDO, THE ENERGY SAVIOR

## The pressure control system between cylinders of Omas.

It allows the total control of the peripheral speed of the rollers and the continuous adjustment of them, graduating the necessary power for the main motors in the most efficient way in the grinding process.

The grinding bench is one of the main machines in any milling facility. Leonardo incorporates all the experience and technological evolution of the research and development department of Omas, which continuously improves grinding technology. Protected by an international patent, the solutions offered are completely revolutionizing the market of the milling industry. According to Omas this application has many new features and advantages. In the first place, the possibility of controlling the parameters and the number of revolutions, which allows the implementation of the adjustments in the best possible way. It can be used to manage the work, differentiating it by type of grain, cylinders, capacity, humidity and environmental conditions. The torque motors have a high energy efficiency and better performance compared to those with asynchronous motors. Leonardo offers the possibility of managing the energy consumed by each grinding cylinder. This contributes to making this application unique in the whole world. Another advantage of Leonardo is a considerable reduction in noise.

## The Omas drive system.

Thanks to the addition of two-step motors. The combination of ODS in Leonardo S with rolls at variable speed will allow the plant to produce an unlimited variety of flours, which is an additional factor that makes our cylinder bank unique.

Other characteristics of Leonardo include:

- Elimination of kinematic movement that creates driving relationships between the engine and between the front and rear cylinders.
- The ease of application of the rotor that is installed directly to the end of the cylinder; while the stator is fixed directly to the flange of the bearings that support the cylinder.
- Availability of nominal torque with a high revolution range. The torque is also available when the rotor is stopped.
- Different powers available in a single motor size.
- Transmissions and belt returns have been eliminated, making the machine more efficient, thus eliminating alignment problems between the motor pulley and the cylinder.
- Electronic unit, means that the rotation can be managed with precision, maintaining the constant torque supply directly from the touch screen placed in the bank.
- Differentiate the speed between the front and rear cylinders as desired without the need for gears or belts.
- The temperature of the motor can be controlled.



Omas Srl

### Headquarter

Via Fornace II strada n° 1, 35010 Arsego,  
S. Giorgio delle Pertiche, Padova - ITALY  
Tel. +39 049 9330 297  
Fax +39 049 9330 366  
amministrazione@pec.omasindustries.com  
info@omasindustries.com

### Steel Division

Via Vicinale G. Momi, 2/A - 35010 Arsego,  
S. Giorgio delle Pertiche, Padova - ITALY  
Tel. +39 049 5742 422  
Fax +39 049 5742 610

C.F. P.IVA Reg. Imprese 00293630281  
R.E.A. PD n. 114363  
VAT NUMBER IT00293630281  
Cap. Sociale € 15.600 i.v.



omasindustries.com

# SOPLADORES TRILOBULARES TIPO ROOTS



# DOSIVAC

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

# HERENCIA

La historia de mi familia se remonta a 1920, mi abuelo empezó a trabajar en un molino harinero de Molinos Río de La Plata, pasando por diferentes sucursales, así es como en 1955 mi padre y mi tío empiezan a estudiar en la Escuela de Molinería de Molinos Río de La Plata. En el año 1983 empiezo a trabajar en un molino harinero en el laboratorio, en control de calidad. Así en 1985 ingreso en la escuela de molinería de Sasetru SA. Donde luego ingreso como Jefe de Investigación y Desarrollo, del molino que por ese entonces era de 1000 toneladas diarias.

En 1993 ingreso a Molino Morixe hnos hasta el año 2000.

Que me retiró habiendo sido jefe de planta de molino semolero y pan. Así ingreso en las asesorías ya habiendo pasado por varios molinos como Jefe molinero y Jefe de planta y me voy a trabajar a Brasil a Ijuí. Así comienza mi vida molinera por el mundo trabajando en Venezuela, Colombia, Uruguay y Chile entre otros países, montando molinos harineros, semoleros y maiceros.

Logrando asesorías técnicas de proceso y de toda índole molinera. Cabe destacar que realice muchos cursos, seminarios y talleres, en diferentes países.

En el 2003 escribo mi primer manual de molinería, y en el 2017 mi segundo manual de molinería con fotos y más técnico.

Llevo tres generaciones de molineros, en esta profesión que me ha dignificado, tanto en el respeto como en vida misma.

PABLO J MEDINA - TEC MOLINERO - ASESOR TECNICO



# HERITAGE

The history of my family goes back to 1920, my grandfather started working in a flour mill in Rio de La Plata, going through different branches, this is how in 1955 my father and my uncle started to study at the School of Milling Molinos Rio de La Plata. In 1983 I started working in a mill in the laboratory, in quality control. Thus, in 1985, he joined the milling school of Sasetru SA. Where later I enter as Head of Investigation and Development, of the mill that at that time was of 1000 tons daily.

In 1993, I joined Molino Morixe Hermanos until the year 2000, when I retired having been the head of a semolero and bread mill.

So I joined the counseling and having gone through several mills as Chief Miller and Head of plant and I'm going to work in Brazil to Ijuí. This is how my miller's life begins in the world working in Venezuela, Colombia, Uruguay and Chile, among other countries, setting flour mills, semoleros and maiceros. Achieving technical consulting process and all indole milling.

It is worth noting that I did many courses, seminars and workshops, in different countries. In 2003 I write my first manual of milling, and in 2017 my second manual of milling with photos and more technical. I have three generations of millers in this profession that has dignified me, both in respect and in life itself.

Pablo J. Medina - Tec miller - Technical advisor.



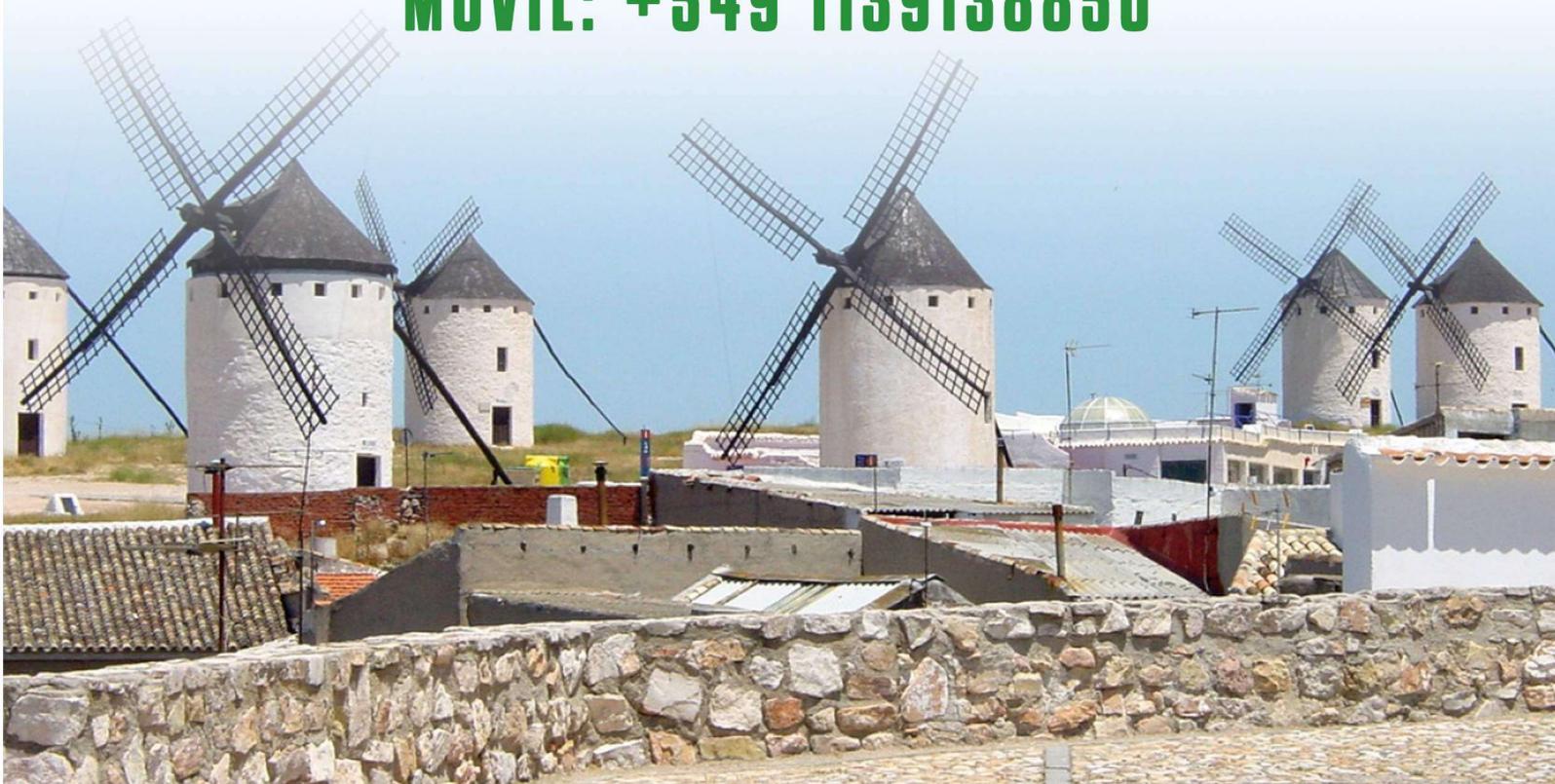


**ALBERTO F. VICENTE S.A.**

**COMPONENTES PARA MOLINOS HARINEROS  
NOS AVALAN 30 AÑOS EN EL MERCADO**

**[WWW.FILTROSMAXFIL.COM](http://WWW.FILTROSMAXFIL.COM)**

**ARIAS 4051 LANUS  
BS AS ARGENTINA  
TEL: +54 11 5089-90000  
MOVIL: +549 1139138850**





ARCHITECTURAL INDUSTRY

MULMIX S.p.A. Unipersonale  
STORAGE - FEED - SEEDS

Via Palladio, 7

35010 CAMPO SAN MARTINO (Pd)

T. +39 049 9638211

F. +39 049 9630511



## **Mulmix en cifras**

En casi 50 años de historia Mulmix ha trabajado en más de 70 Países en el mundo, satisfaciendo las solicitudes de 2.000 empresas que compraron plantas completas – desde el proyecto, hasta la producción, el montaje y el servicio post-venta – alcanzando una capacidad total de almacenamiento de más de 4.500.000 toneladas; ha producido más de 8.000 transportadores de cadena y más de 3.000 elevadores de cangilones con alcances que varían entre las 35 y las 1.000 toneladas por hora.

La empresa invirtió casi 6 millones de euros para comprar nuevas máquinas para la fabricación directamente de los coils de hierro, garantizando de esta forma la calidad de la materia prima y su trazabilidad en toda la cadena de producción.

El Departamento de Investigación y Desarrollo tiene gran consideración ya que se ocupa de encontrar soluciones técnicas a la vanguardia tanto en la búsqueda de nuevos materiales cada vez de más alta calidad como en el desarrollo de nuevos transportadores para cereales y oleaginosas cada vez más eficientes desde el punto de vista del alcance, del consumo, del desgaste, del mantenimiento y del ahorro energético.

Mulmix mira a su pasado con orgullo, pero se proyecta hacia el futuro para poderse proponer para proyectos más importantes e innovadores.



# RUN LONGER, RUN SAFER, RUN BALAGUER ROLLS.

Upgrade your roller mill by using  
Balaguer Rolls only.

Ask your roller mill supplier to provide  
Balaguer Rolls on your machines.

Follow us.

Facebook

Twitter

YouTube

LinkedIn



[www.balaguer-rolls.com](http://www.balaguer-rolls.com)



**BalaguerRolls**  
High Quality Centrifugally Cast Rolls



 cultura  
**Molinera**



+549 1139138850



Cultura Molinera



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



Revista Cultura Molinera



Cultura Molinera

BUENOS AIRES- ARGENTINA