

MOULINS ALMA PRO

Spécialiste en matériel pour Artisans des filières courtes



ENSACHAGE

- Choisir une ensacheuse page 2
- Ensacheuse temporisée VIBRA-2 pages 3 à 4
- Ensacheuse pondérale VIBRA-12 pages 5 à 6
- Ensacheuse volumétrique QUICKFILL pages 7 à 8
- Vis (rampe) d'ensachage pour sacs de farine page 9
- Trémie de stockage, mélange et ensachage de farine ..pages 10 à 11
- Soudeuses et Couseuses pages 12 à 13
- Atelier démonstration, essais et échantillonnage..... page 14
- Mise en servicepage 15
- Service étude, développement et conseil..... page 16
- Présentation de l'entreprise page 17

CONSULTEZ NOS AUTRES BROCHURES

Préparation du grain	Stockage distribution	Transformation du grain	Production pâtes	Ensachage
Tricurs, Décortiqueuses, Brosses à grain...	Support bigbag, Silos, Trémies, Vis... pour farine et grain	Moulins, Tamiseuses, Floconneuses, Broyeurs...	Presses à pâtes, Séchoir, Pasteurisateurs, Machines à œufs...	Ensacheuses, Couseuses, Soudeuses...
				



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

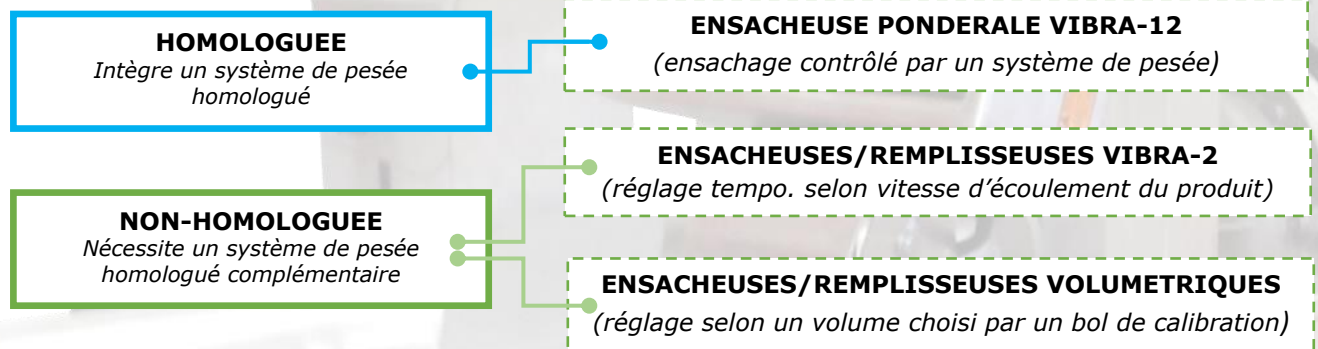


info@moulins-alma.pro

Choisir une ensacheuse

Lorsque l'on recherche une ensacheuse, on peut découvrir qu'il existe « pléthores » de systèmes d'ensachage différents utilisant des techniques différentes.

En réalité il existe 2 types d'ensacheuses; les homologuées et les non-homologuées.



toutes les ensacheuses pondérales proposées sur le marché ne sont pas homologuées

Modèle ensacheuse	VIBRA-12 <i>Pondérale homologuée</i>	VIBRA-2 <i>Temporisée</i>	QUICKFILL <i>Volumétrique</i>
Pesée Homologuée	OUI Plage légale à définir selon vos besoins	NON	NON
Liste des produits ensachables	<u>Produits homogènes et non-homogènes</u> : Farine, poudre, semoule, grains, granulés Pâtes, bonbons, biscuits, herbes moulues...	<u>Produits homogènes</u> : Farine, poudre, semoule, grains, granulés Pâtes, bonbons, biscuits, herbes moulues...	Farine, poudre, semoule, grains, granulés Pâtes, bonbons, biscuits, herbes moulues...
Vitesse d'ensachage (en secondes)	Farine 1kg : 12sec Grain riz 1kg : 7sec Macaronis 500gr : 10sec	Farine 1kg : 12sec Grain café 1kg : 7sec Coquillettes 500gr : 10sec	-----
Plage d'ensachage	De 0 à 6 kg selon choix du système intégré	Plage d'ensachage selon la balance employée	De 0 à 2 kg
Finition des sacs	Aucun appoint à faire. Le cycle se termine automatiquement.	Appoint aisé grâce à la fonction « pulse »	Appoint manuel par l'opérateur



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

ENSACHEUSE VIBRA-2

FONCTION

Conditionnement, ensachage

APPLICATION

Poudre, farine, graines, bonbons...

AVANTAGE

Propre, silencieuse, rapide et précise



*VIBRA-2 présentée avec option
table-support sur roues.*



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :

04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

La **VIBRA-2** est la petite sœur de l'ensacheuse pondérale VIBRA-12.

Economique, elle permet d'ensacher tous les produits homogènes :
farines, petites pâtes, poudres, graines, granulés, bonbons, herbes moulues ...

Utilisez votre propre balance pour un gain de précision.

Son panneau de contrôle en façade permet d'accéder à ses 4 réglages :

- Vitesse de remplissage
- Temporisation de fonctionnement
- Fonction « Pulse » pour l'ajustage manuel
- Fonctions anti-voute



Trémie avec système anti-voûte pour un écoulement régulier du produit dans le couloir vibrant.

Le couloir vibrant est un système rapide et précis qui permet d'ensacher beaucoup de produits différents.



Un dispositif anti-poussière permet d'aspirer les poussières volantes pour maintenir un poste d'ensachage propre

DESCRIPTIF TECHNIQUE	
Cadence horaire	Farine 1kg : 12 secondes / Grain riz 1kg : 7 secondes Pâtes coquillettes 500gr : 10 secondes
Capacité trémie	45 litres ou 90 litres avec option réhausse
Matériaux	Inox 304L
Dimensions (mm)	L=590 H=600 P=620mm - 42kg
Puissance électrique	230V 0.5kW 50Hz
Options recommandées	Réhausse 50 litres Table-Support sur roues avec hauteur de plateau de balance réglable

MOULINS ALMA.PRO - ZA REVOLS - 2 RUE DU VERCORS - 26540 MOURS SAINT EUSEBE - FRANCE

Capital Social : 11.500€ - SIREN 448 612 994 - APE 4669B - NAFA 2370ZZ

Tél : 0033 (0)4 28 42 01 02 - Mail info@moulins-alma.pro

WWW.MOULINS-ALMA.PRO



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

ENSACHEUSE VIBRA-12

FONCTION

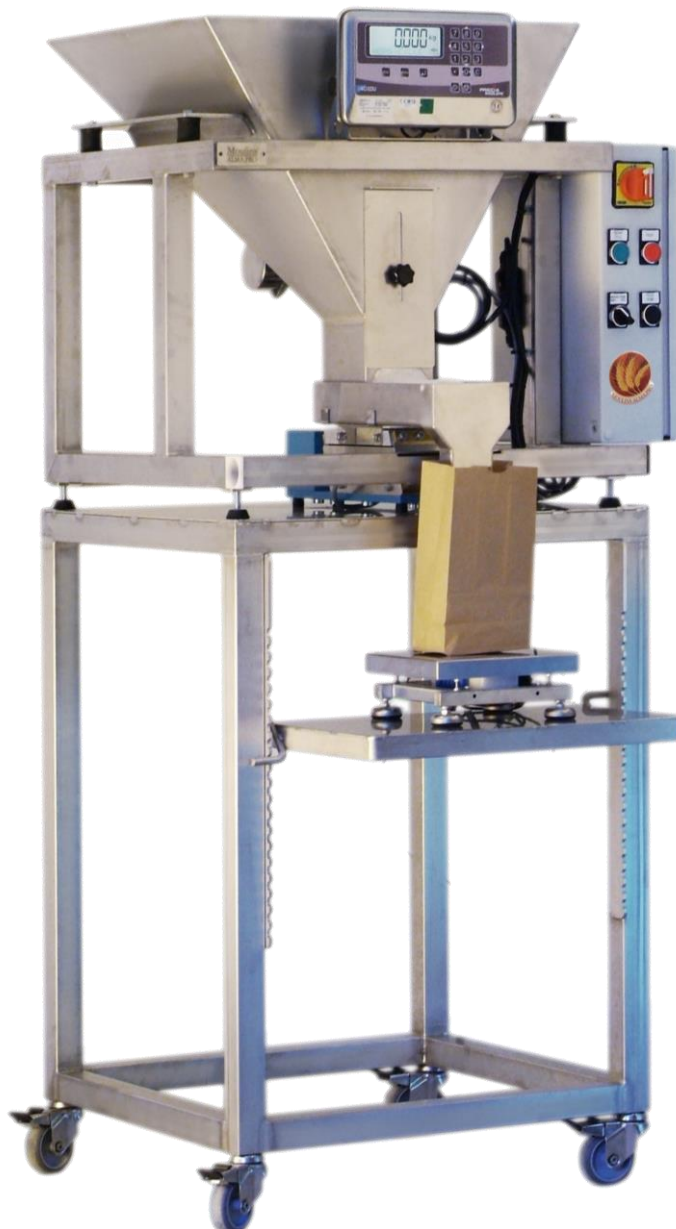
Conditionnement, ensachage

APPLICATION

Pâtes, poudre, farine, graines, bonbons...

AVANTAGE

Propre, silencieuse, rapide et précise



*VIBRA-12 présentée avec option
table-support sur roues.*

MOULINS ALMA.PRO - ZA REVOLS - 2 RUE DU VERCORS - 26540 MOURS SAINT EUSEBE - FRANCE

Capital Social : 11.500€ - SIREN 448 612 994 - APE 4669B - NAFA 2370ZZ

Tél : 0033 (0)4 28 42 01 02 - Mail info@moulins-alma.pro

WWW.MOULINS-ALMA.PRO



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

La **VIBRA-12** est une solution **HOMOLOGUEE** précise, rapide et simple d'utilisation pour l'ensachage de produits homogènes et non-homogènes. farines, pâtes, poudres, graines, granulés, bonbons, herbes moulues, biscuits ...



Trémie avec système anti-voûte pour un écoulement régulier du produit dans le couloir vibrant.

Le couloir vibrant est un système rapide et précis qui permet d'ensacher beaucoup de produits différents.



Un dispositif anti-poussière permet d'aspirer les poussières volantes pour maintenir un poste d'ensachage propre et de maintenir le sachet en place par dépression lors de l'ensachage.

CHOISISSEZ LE SYSTEME D'ENSACHAGE LEGAL ADAPTE A VOS BESOINS	
1gr à 1kg	Plage légale de 1gr à 1kg
50gr à 3kg	Plage légale de 50gr à 3kg
200gr à 3kg	Plage légale de 200gr à 3kg
200gr à 6kg	Plage légale de 200gr à 6kg
DESCRIPTIF TECHNIQUE	
Cadence horaire	Farine 1kg : 12 secondes / Grain riz 1kg : 7 secondes Pâtes coquillettes 500gr : 10 secondes
Capacité trémie	45 litres ou 90 litres avec option réhausse
Matériaux	Inox 304L
Dimensions (mm)	L=590 H=600 P=620mm - 42kg
Puissance électrique	230V 0.5kW 50Hz
Options recommandées	Réhausse 50 litres Table-Support sur roues avec hauteur de plateau de balance réglable



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

ENSACHEUSE VOLUMETRIQUE QUICKFILL

FONCTION

Ensachage

APPLICATION

Farine, poudre, graines, bonbons...

AVANTAGE

Rapidité et facilité d'utilisation





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

La QUICKFILL (modèle de base) fonctionne à déclenchement manuel et sert à l'ensachage de granulés, graines, bonbons, etc...

Un bol de calibration volumétrique interchangeable permet d'ensacher vos produits de façon volumétrique.



Un système anti-voute optionnel rendra cette ensacheuse compatible à l'ensachage de poudres, farines. Herbes moulues, etc...

Un déclencheur pneumatique à pédale facilitera le déclenchement de l'ensachage.



D'autres options peuvent vous être proposées :
table, option inox pour sel, adaptation des bols de calibration selon densité du produit à ensacher....

DESCRIPTIF TECHNIQUE	
Cadence horaire	Farine 1kg : 110 Grain café 1kg : 120
Capacité trémie	30 litres
Matériau	Bois contreplaqué
Dimension maximale des sachets	450mm hauteur
Dimensions (mm)	L=460 P=540 H=1150 - 58kg (sans table sans vibreurs) L=700 P=540 H=1150 - 66kg (sans table avec vibreurs) L=700 P=540 H=1800 - 98kg (avec table et vibreurs)
Puissance électrique	230V 0.5kW 50Hz



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

VIS/RAMPE D'ENSACHAGE

FONCTION

Conditionnement

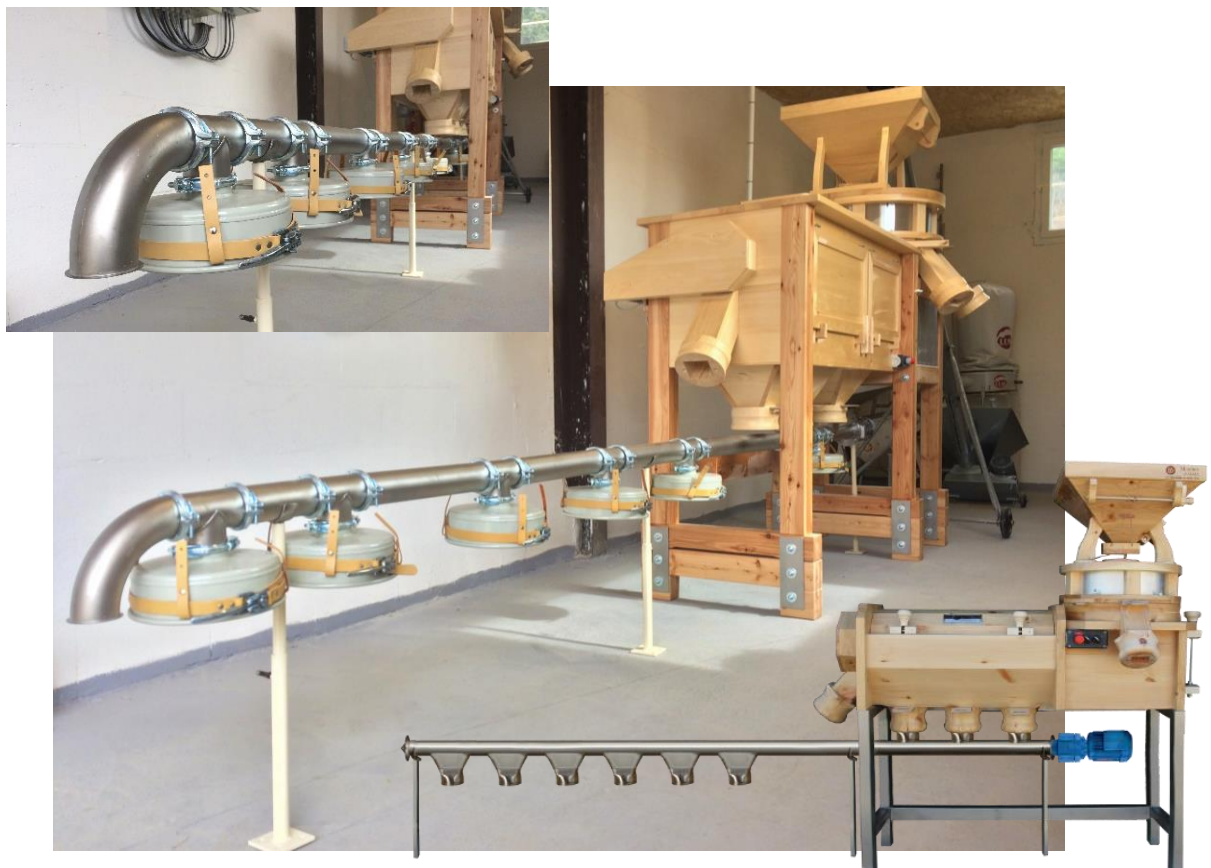
APPLICATION

Pour sacs de 25 kg Farine

AVANTAGE

Accroît l'autonomie de fonctionnement
du moulin – sur mesure

Nos vis de remplissage conçues **100% en matériaux alimentaire** permettent de remplir des sacs de farines afin d'accroître l'autonomie du moulin. Fabrication sur-mesure.





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

TREMIÉ MELANGEUSE ENSACHEUSE

FONCTION

Stockage, mélange et ensachage en 25kg

APPLICATION

Poudre, farine, graines...

AVANTAGE

3 en 1, programmable, automatisable...





Moulins
ALMA.PRO








Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

Une solution 3 en 1

- Stockage : capacité de 1000, 2000 et 3000 litres.
- Mélange : une double spire permet d'homogénéiser le produit.
- Ensachage : un ensachage précis en sacs de 10 à 25kg.

	 <p>Un automate programmable saura répondre à toutes les adaptations et intégrations de la machine dans divers environnement</p>	 <p>Des pesons précis pour un ensachage tout aussi précis.</p>	
 <p>Transmission par chaîne et pignons aciers</p>	 <p>Trappe de vidange</p>	 <p>Possibilité de réglage du jeu entre le fond de cuve et la spire</p>	 <p>Double spire contrariée</p>



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

FERMETURE DES SACS

FONCTION

Conditionnement

APPLICATION

Fermeture sacs et sachets

AVANTAGE

Rapidité et facilité d'utilisation

Par soudure ou par couture, le choix de l'outil de fermeture de vos sacs dépend de leur matière et de leur épaisseur.

SOUDEUSE A PEDALE

La soudeuse à pédale 450SA s'utilise en mode manuel ou cadencé.

Longueur des soudures : 450mm

Largeur des soudures : 2 à 5 mm

Réglage des temps de soudure et de fermeture et Verrouillage magnétique



Une gamme complète de soudeuses est proposée :

Soudeuses manuelles

Soudeuses sous vide

Operculeuses (barquettes)



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

SOUDEUSE SIMPLE

Nous pouvons vous proposer toute une gamme de soudeuses simples, robustes et évolutives.



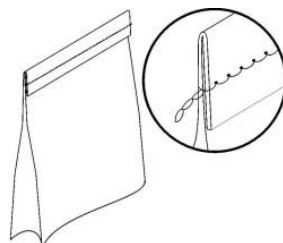
Soudeuse SM200 avec options tablette et dérouleur

COUSEUSE PORTATIVE



La couseuse portable Mono-fil 4000A est destinée à la **fermeture des sacs papier de 1 à 50kg**.

Simple d'utilisation, le seul réglage s'effectue sur la tension du fil.



L'équilibrer a pour fonction d'alléger considérablement le poids de la couseuse



Moulins
ALMA.PRO

ATELIER DE DEMONSTRATION

Cet atelier de démonstration mis en condition d'exploitation comprend :

- 1) Préparation du grain : décorticage, tri, brossage
- 2) Meunerie : Moulins sur meules de pierre, tamisage
- 3) Conditionnement : stockage et ensachage
- 4) Production de pâtes : laboratoire équipé de machine à pâtes et séchoir

Cet atelier de démonstration unique en France permet à tout intéressé de **tester** nos machines et leurs propres céréales.

Un calendrier d'inscription aux « **Journées d'Initiation et Découverte** » à la transformation céréalière classées par thèmes vous est proposé :

- Journées « Décorticage »
- Journées « Mouture de céréales sur meules de pierre »
- Journées « Production de pâtes à la ferme »

Lors de ces journées, nous abordons les sujets concernés concrètement en appui **avec notre matériel de démonstration**.

Selon le thème abordé, des intervenants/formateurs externes apporteront leurs conseils (*par ex : normes et réglementations dans les ateliers de transformation*).

ECHANTILLONNAGE

Ce service vous offre la possibilité de distribuer des échantillons de produit fini à vos futurs clients afin d'établir votre étude de marché.

Garantie d'un travail soigné avec un produit fini de qualité à l'image de votre future production.

MOULINS ALMA.PRO - ZA REVOLS - 2 RUE DU VERCORS - 26540 MOURS SAINT EUSEBE - FRANCE

Capital Social : 11.500€ - SIREN 448 612 994 - APE 4669B - NAFA 2370ZZ

Tél : 0033 (0)4 28 42 01 02 - Mail info@moulins-alma.pro

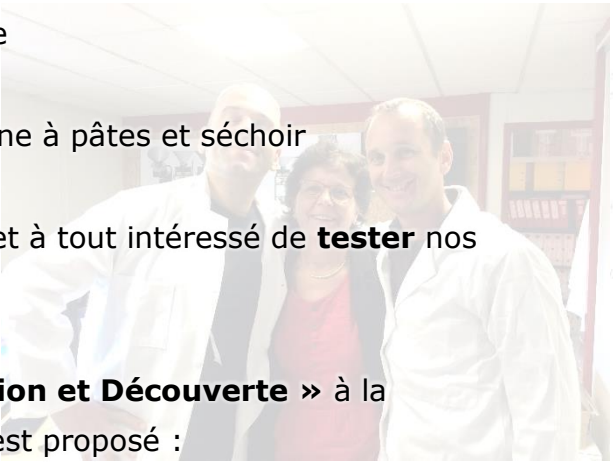
WWW.MOULINS-ALMA.PRO

LA DEPECHE
Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02
Auzeville-Tolosane. Secteur de l'agriculture
au lycée agricole
Auzeville-Tolosane (31)
info@moulins-alma.pro



Les participants et organisateurs du Printemps de l'autrement. Les moulins d'Alma à droite / Photo DOM-C P

Le Printemps de l'autrement, comme son nom l'indique, est une manifestation de l'agriculture traditionnelle et artisanale. Elle propose un atelier de démonstration de la mouture des céréales sur meules de pierre, un atelier de broyage des céréales à la machine, un atelier de tamisage des céréales, un atelier de conditionnement des céréales et un atelier de production de pâtes à la ferme.





**Moulins
ALMA.PRO**

**Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02**



info@moulins-alma.pro

MISE EN SERVICE

Pour ligne de décortiquage – Atelier Meunerie – Atelier Production Pâtes...

L'équipe Moulins Alma fournit les informations nécessaires à l'installation, à la mise en service, à l'utilisation, et à toutes les opérations de réglage et de maintenance. Ces instructions permettent de bien connaître l'équipement et ainsi aider les utilisateurs à mettre en œuvre des mesures adaptées, quelles que soient les opérations à effectuer.

FORMATION A LA CONDUITE DES EQUIPEMENTS

- Mise en service de la machine ou la ligne de production
- Conseils de réglage des machines
- Assistance aux premières productions
- Adaptation de la formation en fonction du besoin de production
- Information sur les vérifications d'usage nécessaires à chaque utilisation, après chaque démontage et remontage ou à chaque changement de fabrication et/ou production.

FORMATION A L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

- Information sur fréquence de nettoyage des machines
- Conseils de réglage des machines
- Consignes pour un maintien en état
- Conseils d'entretien général de la machine.

**A l'écoute de nos clients, nous personnalisons les réponses
pour chaque cas.**

MOULINS ALMA.PRO - ZA REVOLS - 2 RUE DU VERCORS - 26540 MOURS SAINT EUSEBE - FRANCE

Capital Social : 11.500€ - SIREN 448 612 994 - APE 4669B - NAFA 2370ZZ

Tél : 0033 (0)4 28 42 01 02 - Mail info@moulins-alma.pro

WWW.MOULINS-ALMA.PRO



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

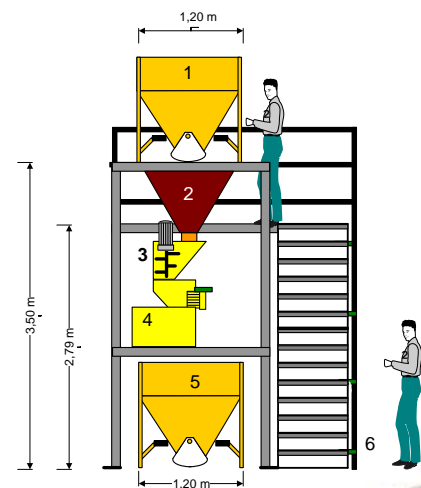
ETUDE ET CONSEIL

Services proposés Moulins Alma.pro

- Conseil
- Etude d'implantation - réalisation de plan
- Réalisation de schémas et diagrammes
- Visite in situ...
- Intervention sur site pour amélioration de production
- Formation du personnel à la production

Véritable accompagnement dans les projets

- Meunerie artisanale
- Atelier de Production de pâtes
- Atelier de transformation céréalière
- Station de triage, Station de décortiquage...



Moulins Alma.pro

Une équipe de spécialistes en Meunerie et transformation de céréales

MOULINS ALMA.PRO propose une gamme complète d'équipements pour nettoyer, transformer, ensacher, peser tous produits granulés ou pulvérulents en agro-alimentaire, minoterie, atelier de transformation à la ferme, brasserie.

MOULINS ALMA.PRO c'est un **concept rarissime en France** : l'équipe propose un service de choix grâce à un Atelier d'Essais. Transformer directement ses céréales en farine, réaliser ses pâtes avant toute décision d'achat ! Pour cela, Moulins Alma Pro met à disposition : une décortiqueuse, une brosse à grain, un trieur, un moulin équipé de meules granit, une machine à pâtes, un séchoir et une ensacheuse.

Moulins Alma Pro offre l'avantage d'être fournisseur

« unique » pour l'ensemble de tous les équipements de transformation (*moulin à céréales avec meules de pierre granit, décortiqueuse épeautre, brosse à grains, trieurs, pétrin, ligne de production de pâtes allant de 10 kg à 200 kg/H, séchoir, ensacheuse, peseuse, couseuse...*) ainsi que tous les équipements connexes nécessaires au bon fonctionnement d'une **ligne de production transformation à la ferme «clé en mains»**.

Un fournisseur = un seul interlocuteur !...c'est plus facile !

L'équipe MOULINS ALMA.PRO sera ravie de vous accueillir pour vous montrer son esprit de vérité sur son métier et sa passion.

Cliquez pour
nous retrouver



Moulins
ALMA.PRO¹⁷

