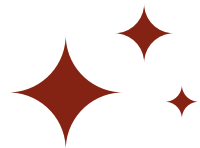




ALMA
PRO

Innover pour créer de la valeur
localement et durablement.



CATALOGUE MOULINS À FARINE



FABRICATION
FRANÇAISE

CHOISIR VOTRE MOULIN

Un moulin pour chaque contexte d'utilisation.



MOULIN TRADITIONNEL

P4

POUR LES PASSIONNÉS DU BOIS

100 % BOIS ET PIERRE, ILS SONT LES DIGNES HÉRITIERS DES MOULINS D'ANTAN



MOULIN MILTI

P7

POUR LES MOUTURES FERMÈRES

LOW-TECH, SIMPLE ET ÉCONOMIQUE, IL EST DESTINÉ AUX CIRCUITS COURTS



MOULIN AMPLYO

P10

SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE

TOUT INOX POUR TRANSFORMER CÉRÉALES, LÉGUMINEUSES ET CO-PRODUITS GRAS



MOULIN MÉLIA

P13

POUR LES BOULANGERIES

ESTHÉTIQUE, SILENCIABLE, SANS POUSSIÈRE, IL S'INTÈGRE TRÈS BIEN EN MAGASIN



MICRO-MEUNERIE PRO100

P16

DE 400 À 1 500 KG DE FARINE PAR MEULE ET PAR JOUR

UN OUTIL PRÉCIS ET ROBUSTE POUR UN DÉROULÉ OPTIMAL DU GRAIN

Guide comparatif :
Comment choisir
son moulin à farine ?



comparatif.alma-pro.com

LA MEULE DE PIERRE

La pierre est employée depuis plus de 8 000 ans pour transformer le grain en farine, elle est à **la base** de notre alimentation.

Aujourd'hui, la meule de pierre s'intègre parfaitement à notre époque :

- Elle **crée de la valeur** au sein d'entreprises familiales ou artisanales
- En multipliant les petits ateliers de mouture, elle **diversifie le goût**
- Comme pour le vin, chaque **terroir**, chaque variété peut s'exprimer
- **Polyvalente**, elle moult un grand panel de graines et matières

UNE MOUTURE DOUCE

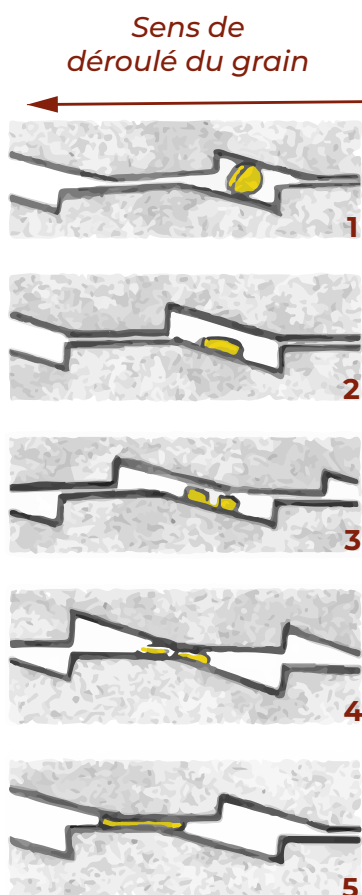
Nos meules en pierre **naturelle** granit permet un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du grain sont **bénéfiques** pour notre **santé**.

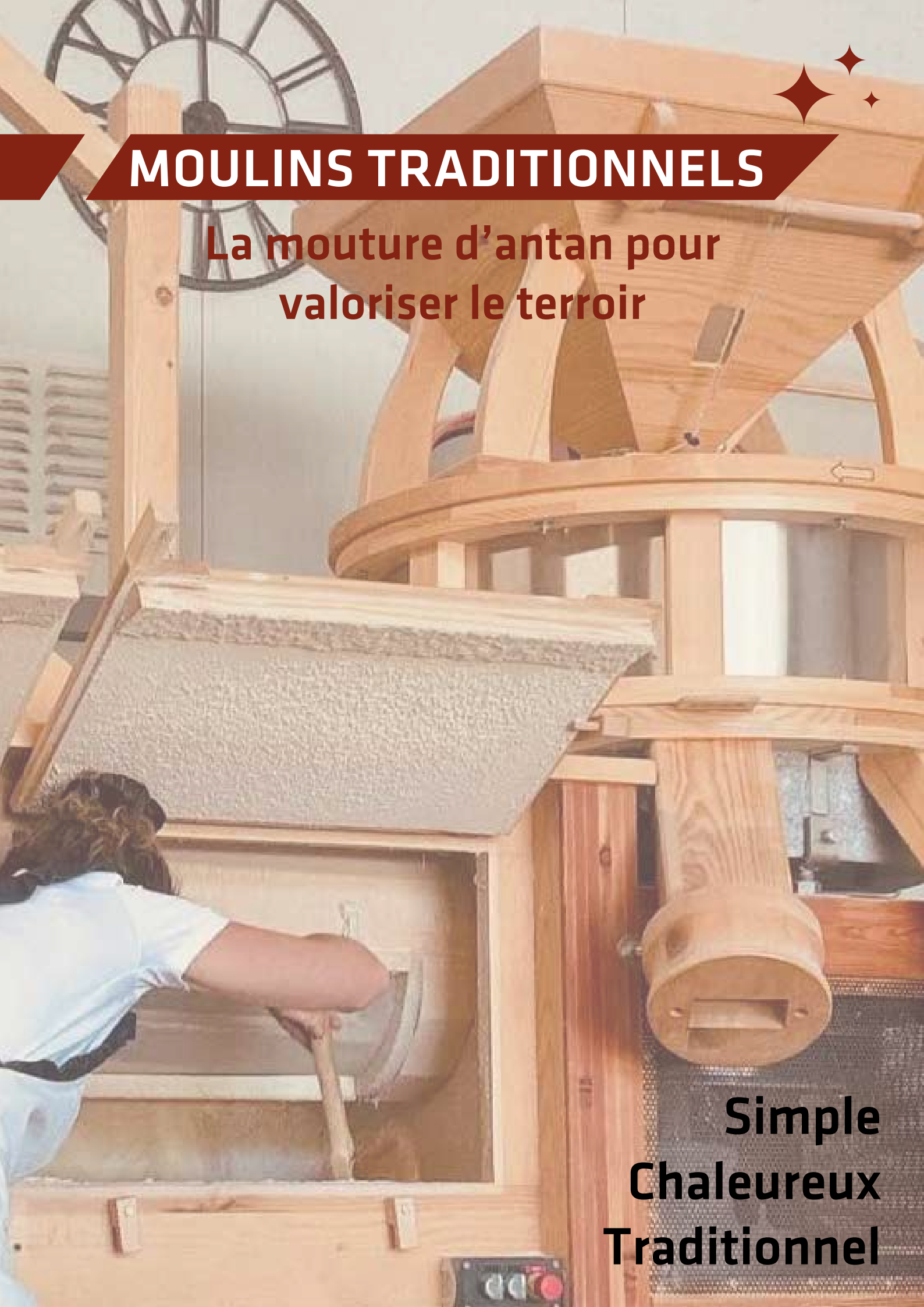
NOTRE MÉTIER

C'est avec **passion** du métier que nos travaux en Recherche & Développement nous ont permis de réinterpréter les technologies du passé dans ce contexte actuel.

Ainsi, nous avons exploré et analysé plusieurs méthodes historiques de fabrication des meules et de conduite de moulins. Chacune a été validée à travers d'analyses des farines en laboratoire et en panification grâce à nos ambassadeurs et partenaires techniques.

Pour nos meules, nous avons choisi la méthode de rhabillage « Paradis » employée par les **meilleurs** fabricants de meules du 19e siècle en France.





MOULINS TRADITIONNELS

La mouture d'antan pour
valoriser le terroir

Simple
Chaleureux
Traditionnel

MOULINS TRADITIONNELS

Ce sont nos moulins historiques, ils reprennent tous les éléments des moulins d'antan. Conçus par des passionnés, pour les passionnés des moutures à l'ancienne.

PERFORMANCE

- Jusqu'à 50 kg/h de débit en fonction du modèle, de la dureté du grain et de la finesse
- Un taux d'extraction jusqu'à 84 % de farine selon conduite du moulin

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Réglages simples : débit du grain et espacement des meules
- Tamisage souple intégré : il est possible de tamiser en plusieurs fractions
- Farines, semoules, sons : un large choix de tamis disponibles

POLYVALENCE

- Convient à tous types de céréales et de légumineuses sèches (<14.5 % d'humidité) : blé tendre, blé dur, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentilles, pois, etc.

SÉCURITÉ

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt du moulin à l'ouverture du tamiseur

MATÉRIAUX

- Design traditionnel en Pin Cembro
- Meules de pierre en granit naturel

« Je transforme une partie de nos céréales en farine, cela donne du sens au métier de paysan. »

- Francis Brault



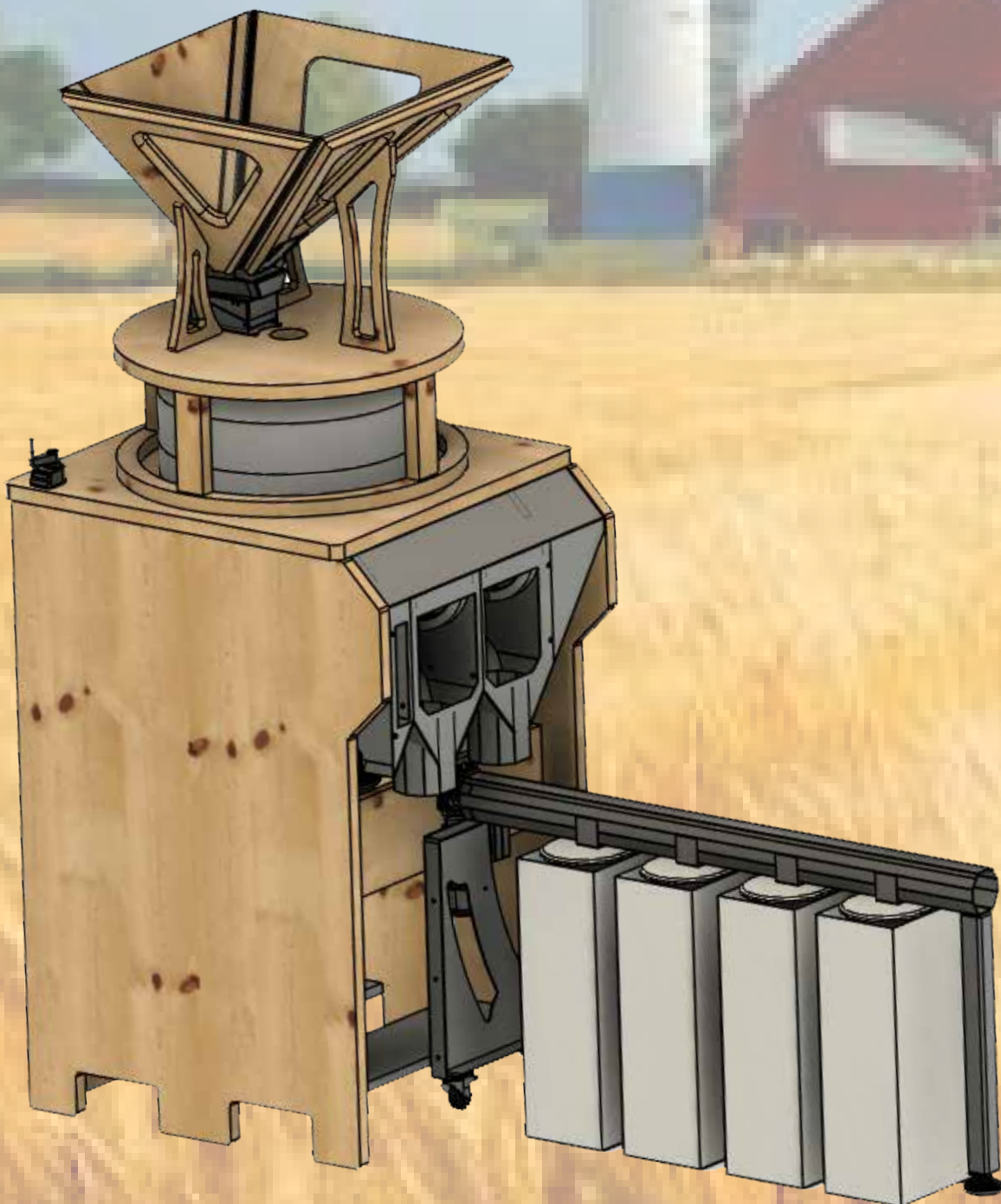


Modèle	30	50	70
Débit*	jusqu'à 12 kg/h	jusqu'à 30 kg/h	jusqu'à 50 kg/h
Diamètre meules (mm)	300	500	700
Capacité trémie	15 kg	35 kg	60 kg
Dimensions (mm)	L=1400 P=880 H=1450	L=2150 P=1200 H=1750	L=3050 P=1500 H=2450
Énergie	230 V 1.15 kW	400 V 3.37 kW	400 V 6.25 kW
Poids	100 kg	320 kg	900 kg
Tamiseuse			
Jeu de 3 tamis 1x 224µ + 1x 350µ + 1x 750µ			
Rampe d'ensachage	Option	Option	Option
Transparence du carter	Option	Option	Option

* Selon environnement, dureté du grain et finesse de la farine souhaitée

MOULINS MILTI

Le moulin agricole pour
la diversification en circuits courts



Simple
Low-tech
Polyvalent

FABRIQUÉ EN FRANCE

MOULINS MILTI

La gamme MILTI est destinée aux structures agricoles cherchant une solution de transformation accessible, simple et low-tech avec une faible consommation énergétique.

UNE MOUTURE DOUCE

Nos meules en pierre **naturelle** granit permet un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéïque. Ces parties du grain sont **bénéfiques** pour notre **santé**.

PERFORMANCE

- Jusqu'à 30 kg/h de débit en fonction du modèle, de la dureté du grain et de la finesse
- Un taux d'extraction jusqu'à 84 % de farine de blé tendre selon conduite du moulin

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Simple d'utilisation
- Élévation de la meule précise à 0,00 mm
- Système d'alimentation par couloir vibrant (précis et polyvalent)
- Réglages simples : débit du grain et espacement des meules
- Montage de la meule sur ressort compensateur
- Tamisage compact intégré

POLYVALENCE

- Graines et légumineuses : blés, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentilles, fonio, mill, niébé, pois, etc.
- Autres : manioc, igname, banane, fruits à féculents, fruits à pain, patate douce, etc

SÉCURITÉ & ENTRETIEN

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Nécessite peu d'outil pour l'entretien du moulin
- Arrêt du moulin sur ouverture tamiseur
- Répond aux normes CE actuellement en vigueur

DESIGN

- Design traditionnel en bois : hêtre
- Conception low-tech et robuste
- Meules de pierre en granit naturel
- Compact : moins d'1m² d'emprise au sol pour la mouture et le tamisage

ENTRETIEN

- Nettoyage complet facilement : élévation des meules de 10 cm
- Démontage rapide du carter des meules et du tamiseur



Modèle	<i>MILTI 30</i>	<i>MILTI 50</i>
Débit*	jusqu'à 10 kg	jusqu'à 30 kg/h
Diamètre meules (mm)	300	500
Capacité trémie	15 kg	15 kg
Dimensions (mm)	L= 600 P= 800 H= 1500	L= 800 P=900 H=1500
Énergie Sobriété énergétique	230 V - 1 kW	230 V - 1.5 kW
Poids	80 kg	120 kg
Tamiseuse	2 fractions : farine et son	3 fractions : farine, semoule et son
Jeu de tamis	1x 350μ	2 tamis de 350μ 1 tamis de 750μ
Rampe d'ensachage	Option	Option
Transparence du carter		

* Selon environnement, réglages du moulin, et matière à moudre



MOULIN AMPLYO

Polyvalence en Agro-alimentaire



Drêches
Céréales
Tourteaux
Co-produits
Légumineuses

Inox
Précis
Compact

FABRIQUÉ EN FRANCE

MOULIN AMPLYO

Comme son nom l'indique, le moulin AMPLYO permet de moudre une vaste panoplie de matières différentes. Spécialement conçu pour les ateliers agro-alimentaires. Il se distingue par sa conception tout inox, garantissant une hygiène optimale.

PERFORMANCE

- Un débit jusqu'à 30 kg/h selon la matière à moudre
- Meules de pierre sur-épaissies pour un déroulé optimal
- Tamiseur intégré pour séparer jusqu'à 3 fractions (par exemple : farines, semoules, son)

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Contrôle précis du débit du grain
- Tableau de commande ergonomique et simple pour contrôler la production

POLYVALENCE

- Graines et légumineuses : blé, seigle, épeautre, sarrasin, engrain, millet, maïs, sorgho, lentille, fonio, mill, niébé, pois, etc.
- Autres : manioc, igname, banane, fruits à féculents, fruits à pain, patate douce, feuilles de thé...
- Co-produits : drêches de bière, marc de pomme, tourteaux...

DESIGN

- Contact 100 % inox, pierre, PEHD
- Meules de pierre en granit naturel
- Intégration facilitée pour les ateliers agro-alimentaire, cuisines centrales ou laboratoires
- Compact : moins d'1m² d'emprise au sol pour la mouture et le tamisage

SÉCURITÉ & ENTRETIEN

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt du moulin sur ouverture tamiseur
- Répond aux normes CE actuellement en vigueur
- Pas de courroie, distribution directe de l'entraînement

HYGIÈNE / NETTOYAGE

- Nettoyage complet simplifié : élévation des meules de 10 cm
- Démontage rapide du carter des meules et du tamiseur



Modèle	AMPLYO
Débit*	jusqu'à 30 kg/h
Diamètre meules (mm)	550
Vitesse meules	de 60 à 150 tr/min
Capacité trémie	35 kg
Dimensions (mm)	L=1400 P=850 H=1700
Énergie Sobriété énergétique	230V - 50hz - 2 kW
Poids	300 kg
Consigne de température des farines	✓
Aspiration poussières	✓
Tamiseuse	✓
Jeu de 3 tamis 2x 350µ + 1x 750µ	✓
Transparence du carter	✓
Rampe d'ensachage	Option

Précision de contrôle



* Selon environnement, réglages du moulin, et matière à moudre



MOULINS MÉLIA

Le moulin des boulangers
qui créent et façonnent le pain autrement



**Précis
Silencieux
Esthétique**

FABRIQUÉ EN FRANCE



Jean-Pierre OLIVERO

*« Ce moulin en boutique
a révolutionné mon métier.
Mon pain et la perception
de mes clients ont changé.
C'est une réelle bouffée d'air
pour mon entreprise. »*

Franck DEBIEU

*« L'avantage de travailler
avec des farines fraîches
est de retrouver
des valeurs organoleptiques,
des vitamines
et une belle fermentation
des levains. »*



MOULINS MÉLIA

*Le moulin des boulangers
qui créent et façonnent
le pain autrement !*



PERFORMANCE

- Des débits variant jusqu'à 50 kg/h selon le moulin et son emplacement d'utilisation

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Contrôle précis du débit du grain
- Tableau de commande ergonomique et simple pour contrôler sa production

POLYVALENCE

- Convient à tous types de céréales et de légumineuses

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

Grâce à sa transmission directe et brevetée, la gamme Mélià a été conçue dans un esprit de sobriété énergétique dont une faible consommation électrique.

CONFORT D'INTÉGRATION

- Possibilité de travailler sous le seuil des 60 dB
- Exposition aux poussières de farines réduite
- Alimentation électrique en monophasé 230 V

SÉCURITÉ

- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Arrêt automatique du moulin sur consigne de température maximale des farines
- Pas de courroie, distribution directe de l'entraînement

DESIGN

- Moulin alliant tradition et modernité
- Carter transparent pour observer la mouture



* Selon environnement, réglages du moulin, et matière à moudre

Modèle	MÉLIA 30	MÉLIA 50	MÉLIA 70
Débit*	jusqu'à 10 kg/h	jusqu'à 30 kg/h	jusqu'à 50 kg/h
Diamètre meules (mm)	300	500	700
Vitesse meules	de 100 à 300 tr/min	de 60 à 170 tr/min	de 50 à 160 tr/min
Capacité trémie	25 kg	25 kg	25 kg
Dimensions (mm)	L=820 P=800 H=1025	L=820 P=840 H=1785	L=970 P=1020 H=1820
Énergie Sobriété énergétique	230V - 700 W	230V - 1200 W	230V - 1500 W
Poids	120 kg	350 kg	780 kg
Consignes de température des farines			
Table sur roues	Option	-	-
Caisson d'ensachage pour farine intégrale	Option	Option	Option
Tamiseuse	Option	Option	Option
Personnalisation du moulin	Option	Option	Option

Précision de contrôle



MICRO MEUNERIE PRO 100

DE 400 À 1 500 KG DE FARINE PAR MEULE ET PAR JOUR



«Le moulin nous a permis d'expérimenter
des variétés et d'aller plus loin dans mon projet. »

Flavien Carcaud

**Précis
Robuste
Qualité**

FABRIQUÉ EN FRANCE

MICRO-MEUNERIE PRO 100

Une ligne de micro-meunerie peut intégrer une seule ou deux meules PRO100 dans le même tamiseur pour un débit horaire de 80 kg de farine par heure et par meule.

PERFORMANCE

- Jusqu'à 84 % d'extraction farine 300 µ en un seul passage
- Débit horaire de 80 kg de farine par heure et par meule

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

- Motoréducteur haute performance : seulement 4 kW nécessaire
- 26 % d'économie d'énergie, 37Wh par kilos de grain moulu
- Possibilité d'alimentation électrique en monophasé 230 V

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Chaque paramètre de mouture est précis, contrôlable donc répétable
- Forte amplitude de la vitesse de rotation : ultra-basse à vitesse rapide
- Consigne de température des farines pour une extraction à froid garantie
- Élévation de la meule brevetée précise à 0,00 mm
- Sans pression ajoutée : la meule tournante est en portée libre sur l'axe de rotation
- Contrôle précis du débit du grain par micro-écluse
- Tableau de commande ergonomique pour un contrôle parfait de la production

Précision de contrôle



MATÉRIAUX

- Moulin alliant bois, pierre et acier sourcés en France
- Bluterie à double berceaux 100 % Inox et Nylon
- Mécanique robuste et durable : la distribution du moulin est surdimensionnée
- Pas de courroies, distribution directe des entraînements
- Carter transparent pour observer la mouture
- Distribution de grain performante brevetée

POLYVALENCE

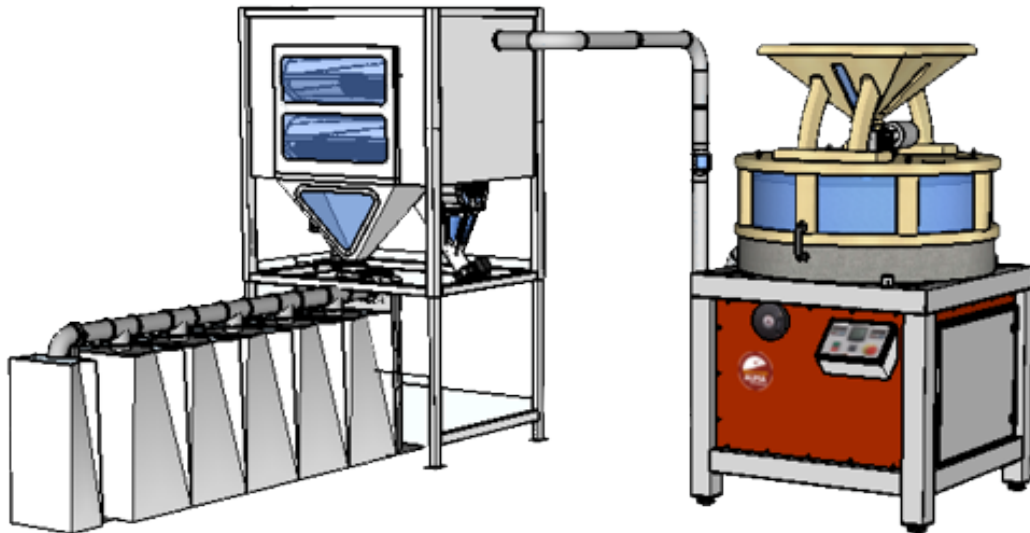
- Convient à tous types de céréales et de légumineuses

SÉCURITÉ

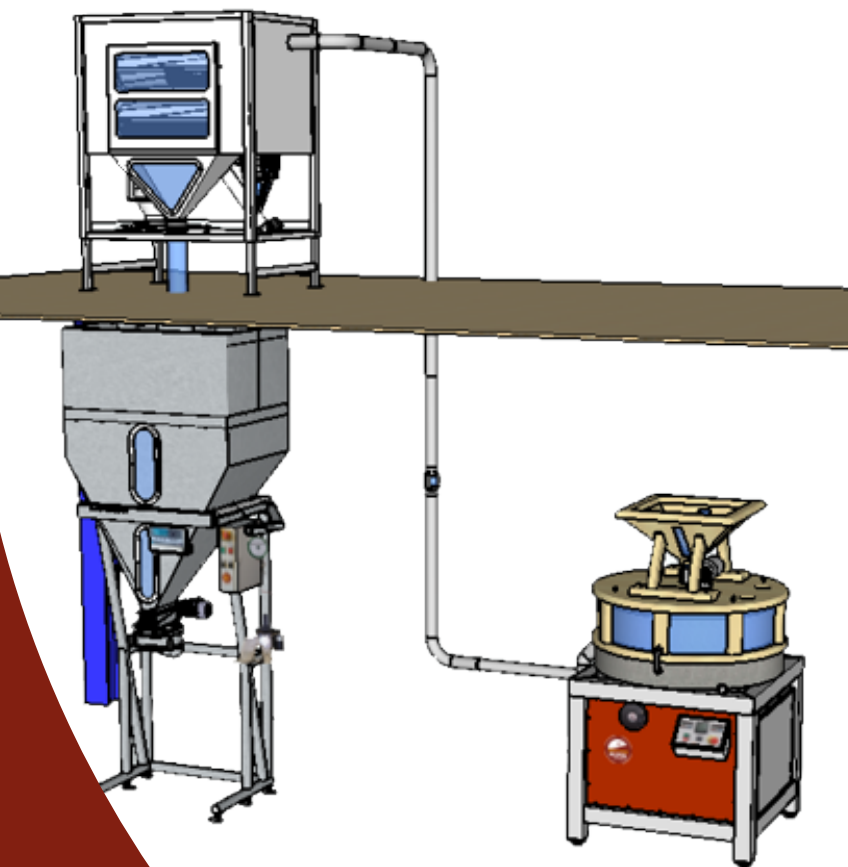
- Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide
- Repère ampèremétrique pour éviter la surchauffe
- Garantie alimentaire avec vernis FDA sur bois



INSTALLATION DE PLAIN-PIED = SIMPLICITÉ



INSTALLATION EN ÉTAGE = AUTONOMIE & ERGONOMIE



**POSSIBILITÉ D'INTÉGRER
UNE 2ÈME MEULE PRO100
SANS MODIFICATION DE
L'INSTALLATION**

Modèle	PRO 100
Débit*	jusqu'à 100 kg/h
Vitesse meules	50 à 120 tr/min
Diamètre meules (mm)	1000
Capacité trémie	40 kg
Dimensions (m)	L= 1,30 P= 1,30 H= 2,00
Énergie	400V - 4 kW
Poids	1500 kg
Consigne de température des farines	
Tamiseuse	Option
Transfert pneumatique	Option
Distribution par couloir vibrant	Option
Carter en PEHD	Option
Trémie ensacheuse 600 L	Option

* Selon environnement, réglages du moulin, et matière à moudre

NOS CATALOGUES MACHINES

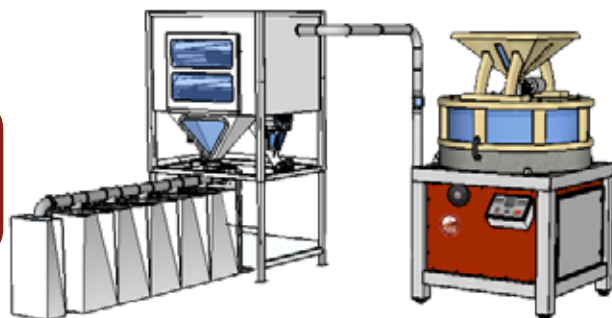


Découvrez nos autres catalogues

TRIEURS, BROSSES,
DÉCOTIQUEUSES



MOULINS À FARINE



MACHINES & SÉCHOIRS
À PÂTES



ENSACHEUSES



NOS SERVICES



DÉMONSTRATIONS & ESSAIS DU MATÉRIEL

- Essai de nos équipements en conditions réelles
- Évaluation de la qualité de mouture avant investissement



ÉTUDE D'IMPLANTATION : ÉTUDE 3D

- Réalisation du projet clé en main
- Analyse des besoins spécifiques
- Proposition de solutions sur mesure



LIVRAISON

- Emballage et transport sécurisé des équipements



INSTALLATION

- Mise en service de vos machines
- Garantie d'une installation rapide et conforme



FORMATION À LA CONDUITE

- Formation et accompagnement pour maîtriser vos équipements.
- Assurance d'une utilisation sécurisée et optimale



ASSISTANCE À L'EXPLOITATION

- Accompagnement technique personnalisé
- Optimisation de votre production
- Évolution de votre gamme de produits
- Formation de vos collaborateurs à l'utilisation de votre matériel



SERVICE APRÈS VENTE

- Garantie un suivi : tournées et packs de maintenance
- Boutique en ligne pour commander pièces détachées et accessoires
- Support réactif et prise en charge rapide

NOTRE HISTOIRE



Créée en 2003 par Marie et Roger Garcia, Alma Pro est une **entreprise familiale** spécialisée dans la **conception** et la **fabrication** de moulins à farine à meules de pierre et de solutions d'ensachage.

Depuis 2017, Manuel et Sébastien Garcia continuent l'aventure familiale.

Les moulins à meules de pierre sont **fabriqués en France** dans nos ateliers en étroite collaboration avec nos **partenaires locaux**.

Nous nous engageons à créer des **solutions écoresponsables et innovantes** qui ont un impact positif sur les entreprises, l'environnement et le goût.

Cet engagement s'intègre dans notre mission :
« Innover pour créer de la valeur localement et durablement ».

Alma Pro incarne le travail collectif et le respect de notre territoire, en restant fidèles à nos valeurs fondatrices : **Confiance, Transparence, Authenticité, Écoute et Bienveillance**.

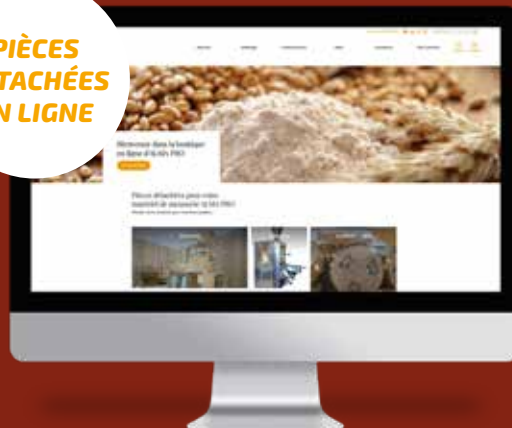




INCLUS

- > Accompagnement à l'utilisation
- > Garantie 12 mois

**PIÈCES
DÉTACHÉES
EN LIGNE**



Pour vos accessoires et consommables

shop.moulinsalmapro.com



SERVICES

- > Location avec Option d'Achat
- > Extension de garantie jusqu'à 36 mois
- > Pack maintenance



1 Rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE
☎ +33 371 400 000
✉ info@alma-pro.com
🌐 www.moulinsalmapro.com