

MOULINS ALMA PRO

Spécialiste en matériel pour Artisans des filières courtes



TRANSFORMATION DU GRAIN

- Moulin et Tamiseuse Intégrée pages 2 à 5
- Moulin et Tamiseuse Séparée pages 6 à 9
- Moulin sur châssis acier et Tamiseur Vibrant..... pages 10 à 13
- Exemple de farine obtenue pages 15 à 16
- Les meules pages 17 à 19
- Broyeur alimentaire..... pages 20 à 22
- Floconneuses pages 24 à 26
- Moulins à Malt pour brasserie et micro-brasserie pages 28 à 30
- Atelier démonstration, essais et échantillonnage..... page 31
- Mise en servicepage 32
- Service étude, développement et conseil..... page 33
- Présentation de l'entreprise page 34

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

MOULIN A CEREALES MEULES DE PIERRE GRANIT



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

MOULIN ET TAMISEUSE INTEGREE

FONCTION

Production de farine et semoule

APPLICATION

Tous types de céréales

AVANTAGE

Parfaite maîtrise de la mouture grâce
aux meules de pierre en Granit





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

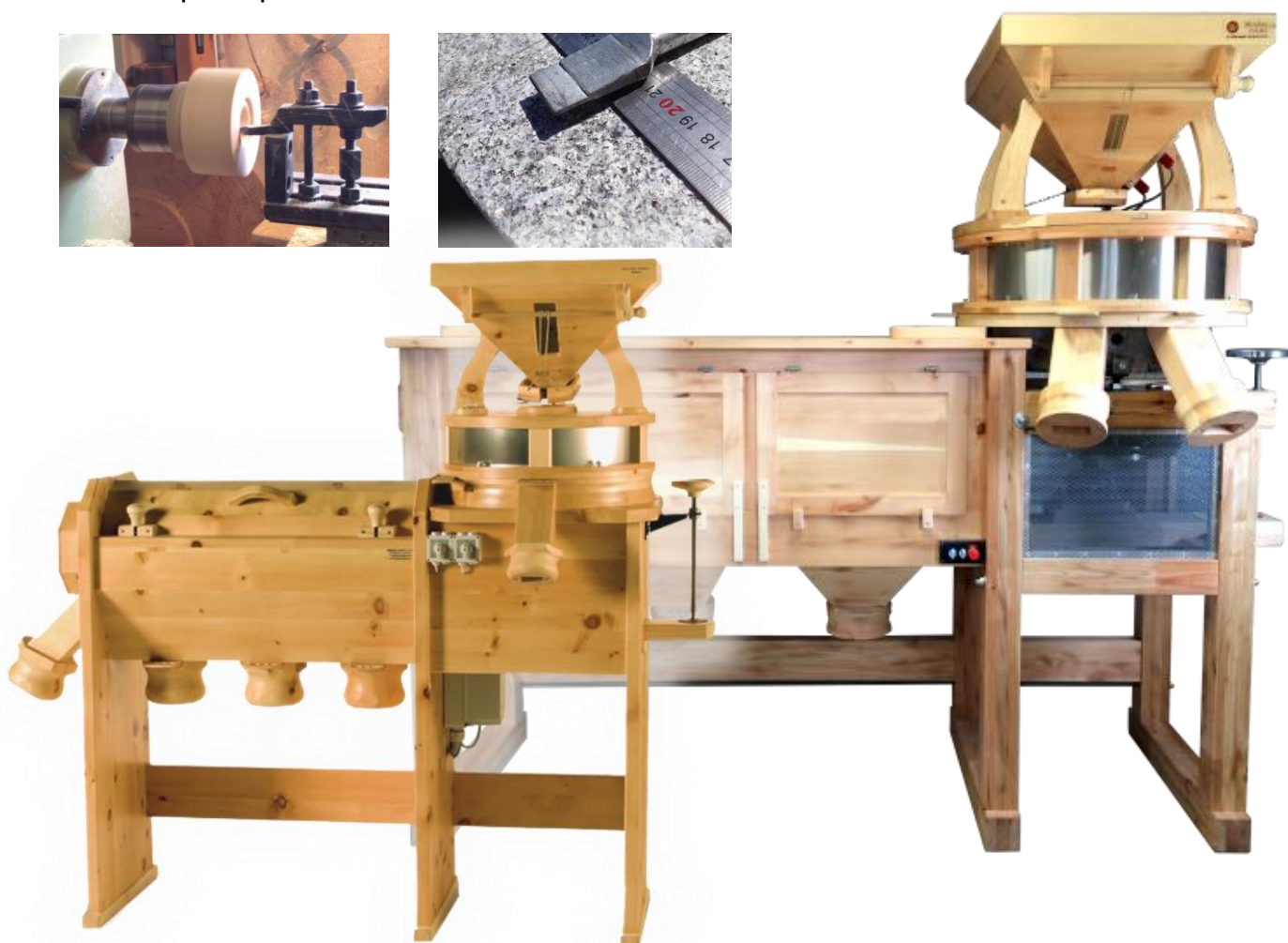


info@moulins-alma.pro

TYPE	Débit* (Kg blé/Heure)	MEULES	CAPACITE TREMIE	DIMENSIONS (mm)	POIDS	MOTEURS
MTI 30	Jusqu'à 12kg/h	Ø300 mm	10	L=1400 l=800 H=1450	100 kg	220/380V - 0,75 + 0,37kW
MTI 40	Jusqu'à 20kg/h	Ø400 mm	15	L=1950 l=900 H=1650	140 kg	380V - 0,75 + 0,37kW
MTI 50	Jusqu'à 30kg/h	Ø500 mm	30	L=2150 l=1200 H=1750	320 kg	380V - 3 + 0,75kW
MTI 70	Jusqu'à 50kg/h	Ø700 mm	60	L=3050 l=1500 H=2450	900 kg	380V - 7,5 + 0,75kW

* Rendement indicatif constaté chez nos clients - Production à froid (-31°C) de farine T80
Taux d'extraction jusqu'à 82% selon la nature du grain et choix des tamis.
Voir fiches des exemples d'extraction sur ce même catalogue.

Nous sommes fiers de nos Moulins, la qualité des farines obtenues en est témoin. En termes de durabilité et de résultat obtenu, l'alliance du bois et de la pierre a fait ses preuves depuis très longtemps dans le domaine de la meunerie. C'est pourquoi nous affectionnons ces matériaux.





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



Chaque moulin est équipé d'un arrêt automatique sur trémie vide, le moulin et la tamiseuse s'arrêtent lorsque le moulin n'a plus de grain.

Rapidement interchangeables, les tamis permettent de trier la farine selon le type souhaité. Chaque tamiseuse est livrée avec un jeu de 3 tamis.



A la demande :



Moulin avec automate intégré :

Régulateur de débit grain selon température des farines, vitesse de rotation de la pierre, levée de la meule, sonde d'arrêt sur sacs pleins, etc.....

Indicateurs : Ampèremètre moteur moulin et Thermomètre de température des farines.

La rampe d'ensachage fabriquée sur-mesure permet d'ensacher autant de **sacs de 25kg** de farine que voulu.

Avec ou sans sonde d'arrêt sur sacs pleins.



INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

Notre matériel est simple d'utilisation, et afin que nos clients soient parfaitement autonomes, nous proposons :

- * Instruction à la conduite des équipements.
- * Assistance aux premières productions.
- * Formation à la maintenance du matériel (entretien des meules, mécanique...).



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

MOULIN ET TAMISEUSE SEPARÉE

FONCTION

Production de farine et semoule

APPLICATION

Tous types de céréales

AVANTAGE

Parfaite maîtrise de la mouture grâce
aux meules de pierre naturelle en Granit



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

MOULIN	RENDEMENT* (Kg blé/Heure)	MEULES (mm)	CAPACITE TREMIE	DIMENSIONS (mm)	POIDS	MOTEURS
M30	Jusqu'à 12kg/h	Ø300	10	L=750 l=550 H=820	50 kg	220/380V- 0,75kW
M40	Jusqu'à 20kg/h	Ø400	15	L=950 l=800 H=1100	120 kg	380V - 1,5kW
M50	Jusqu'à 30kg/h	Ø500	30	L=1150 l=950 H=1500	320 kg	380V - 4kW
M70	Jusqu'à 50kg/h	Ø700	60	L=1500 l=1150 H=1800	700 kg	380V - 7,5kW
M100	Jusqu'à 80kg/h	Ø1000	100	L=1750 l=1400 H=1950	1000 kg	380V - 8.5kW
M120	Jusqu'à 100kg/h	Ø1200	130	L=2000 l=1700 H=2150	2000 kg	380V - 11kW
M150	Jusqu'à 150kg/h	Ø1500	180	L=2500 l=2100 H=2300	2500 kg	380V - 15kW

* Rendement indicatif constaté chez nos clients - Production à froid (-31°C) de farine T80
Taux d'extraction jusqu'à 82% selon la nature du grain et choix des tamis.
Voir fiches des exemples d'extraction sur ce même catalogue.

TAMISEUSE	CORRESPONDANCE AVEC MOULIN	DIMENSIONS (mm)	POIDS	MOTEURS
T70	M70	L=840 l=1850 H=1380	100 kg	380V - 0,75kW
T100	M100	L=840 l=1520 H=1580	120 kg	380V - 1.5kW
T150	M120-M150	L=840 l=1620 H=1620	160 kg	380V - 1.5kW





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



Cette installation a été entièrement réalisée par nos soins.
Elle permet de travailler de manière autonome avec arrêt automatique.

Cet exemple d'installation est composé de 5 éléments :

- L'alimentation du moulin en grain = par big-bag
- Moulin à meules de pierre
- **Transport des farines** vers le planschister par **système pneumatique**
- **Planchister** sur 6 niveaux
- Réception des farines tamisées : en big-bag



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

Cette installation permet de travailler de manière autonome et de s'arrêter automatiquement, elle est composée de 5 éléments :

- L'alimentation du moulin en grain : par big-bag
- Moulin à meules de pierre
- **Transport des farines** vers la tamiseuse **par godet**
- **Tamiseuse** : rehaussée au-dessus de la trémie de réception
- Réception des farines tamisées : en trémie inox





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

MOULINS GAMME PRO

MACHINES EN ESSAIS DANS NOS LOCAUX

100% fabrication Drômoise

Jusqu'à 100kg/h et 82% d'extraction de farine





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vitesse de rotation	<ul style="list-style-type: none"> • 100 tr/minutes (ou variable sur option)
Réglage micrométrique	<ul style="list-style-type: none"> • Précision de réglage : 1 tour de volant = 0.2mm (2/10^{ème})
Meule tournante sur rotule	<ul style="list-style-type: none"> • Auto-alignement des meules
Meules striées Granit naturel	<ul style="list-style-type: none"> • Précision du travail sur le grain, conservation accrue de la nature des amidons et assises protéïques. • Une méthode traditionnelle effectuée avec soin pour un rendu de qualité
Distribution du grain stable	<ul style="list-style-type: none"> • Une micro-écluse avec variateur de débit distribue le grain dans le moulin. • 3 chambres d'écluse interchangeable pour couvrir 3 plages de débit et/ou taille de graines
Arrêt automatique du moulin	<ul style="list-style-type: none"> • Le moulin s'arrête lorsqu'il n'est plus alimenté en grain
Châssis en acier	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilité accrue lors de la production face aux variations hygrométriques et de température du local de production.
0% contact bois	<ul style="list-style-type: none"> • Intérieur Trémie en matériaux alimentaire. • Tamis vibrant et système d'élévation des farines : nous consulter
Entretien et manutention aisé	<ul style="list-style-type: none"> • Entraînement direct : pas de courroies • Meules interchangeables en moins de 30 minutes • Moulin déplaçable au transpalette • Moulin monté sur patins anti-vibratiles

OPTIONS

Variateur de rotation	<ul style="list-style-type: none"> • Rotation de la meule tournante variable de 50 à 100 tours minutes
Paire de meules supplémentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Facilite la planification des opérations de maintenance et d'entretien des meules • Interchangeabilité des meules en 30 minutes
Automatisation : moulin autonome	<ul style="list-style-type: none"> • Automatisation intégrale de tous les éléments mécaniques du moulin • Programmation manuelle via écran tactile avec surveillance et contrôle des températures • Rappel et enregistrement des programmes • Paramètres programmes : T° farines, débit grain, écartement et vitesse de rotation meules • Au démarrage du cycle : débit grain, écartement et vitesse de rotation meules progressif jusqu'aux consignes programmée. • Régulation du débit entrant et de la vitesse de rotation selon température de consigne. • A la fin du cycle : débit grain, écartement et vitesse de rotation meules dégressif jusqu'à l'arrêt

MOULIN	RENDEMENT* (Kg blé/Heure)	MEULES (mm)	DIMENSIONS (mm)	POIDS	MOTEURS
PRO100	Jusqu'à 100kg/h	Ø1000	L=1200 l=1200 H=2000	2000 kg	380V – 7kW
PRO70	Jusqu'à 50kg/h	Ø700	... à venir.		
PRO50	Jusqu'à 30kg/h	Ø500			

**Rendement indicatif sur du blé tendre en production à froid de farine T80
Taux d'extraction jusqu'à 82% selon la nature du grain et choix des tamis.
Voir fiches des exemples d'extraction sur ce même catalogue.**



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

TAMISEURS VIBRANTS

FONCTION

Tamisage / Calibration / Tri

APPLICATION

Farine / Semoule / Granulés
Graines / Grain décortiqué

AVANTAGE

Précis / Régulier / Modulable
Contact alimentaire Inox 304L
Résistance accrue à l'abrasion





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

Modèle	Débit (ex. farine 310µ 13%/h)	Motorisation
Ø500mm	jusqu'à 70kg/h	1450 rpm, 400V, 50Hz, IP65
Ø800mm	jusqu'à 150kg/h	1450 rpm, 400V, 50Hz, IP65
Ø1200mm	jusqu'à 300kg/h	1450 rpm, 400V, 50Hz, IP65
Inclus dans le tamiseur de base		
<ul style="list-style-type: none"> Tamis en toile inox au choix : 110µ, 180µ, 224µ, 310µ, 350µ, 410µ, 510µ, 750µ..... 1900µ <ul style="list-style-type: none"> 3 entrées pour produit et/ou aspiration et/ou décompression Séparation produit en 2 fractions (+ sur option) Boîtier de commande et protection électrique 		
Options		
<ul style="list-style-type: none"> Cadre de tamisage supplémentaire au choix : 110µ, 180µ, 224µ, 310µ, 350µ, 410µ, 510µ, 750µ..... 1900µ <ul style="list-style-type: none"> Cadre de tamisage avec système autonettoyant par balles de dégommage <ul style="list-style-type: none"> Montage de la machine sur cadre avec roues Étage de tamisage supplémentaire Variateur de fréquence de vibration (utilisation spécifique) 		

Le tamiseur est construit en INOX AISI 304L : châssis, cadre, tamis et toile à tamis.

Un moteur à balourd fera vibrer l'ensemble du cadre monté sur ressorts sur son embase.

Le produit entrant est déversé au centre du plateau pour être entraîné en spirale vers une virole réglable placée en sortie produit de chaque plateaux étanches par joints alimentaires garantis.

Le produit fin tombant sur le plateau inférieur est remmené au centre pour effectuer ensuite le même mouvement.

Selon le produit à tamiser, des plateaux auto-nettoyants à balles de dégommage peuvent vous être proposer.

Ce principe de tamisage est proche de celui employé sur les planchisters, c'est un moyen efficace, compact et modulable :

- Orientation libre de toutes les sorties produit par étage.
- Fraction de 2 à 8 étages.
- Nettoyage aisé
- Entretien minimal

Les toiles des tamis sont tissées en acier inox AISI 304L, ce qui les rend précis et durables



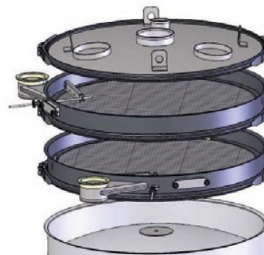
Un plateau à balle de dégommage améliorer le débit, fluidifie le tamisage et nettoie en permanence



Des étages supplémentaires pour une fraction du produit multiple



Chaque Tamiseur est modulable à souhait avec orientation pour chaque sortie de produit





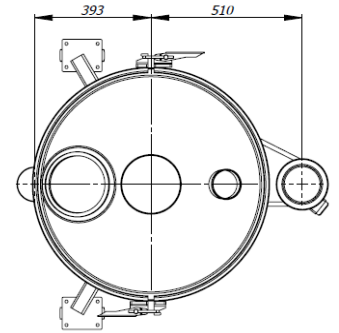
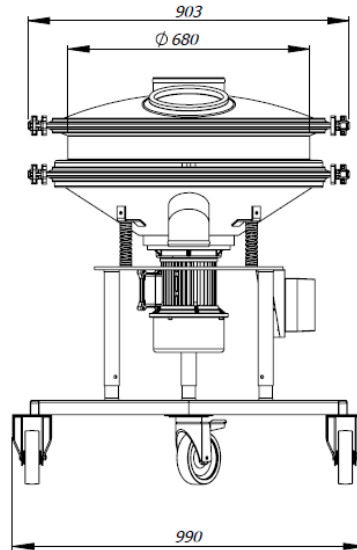
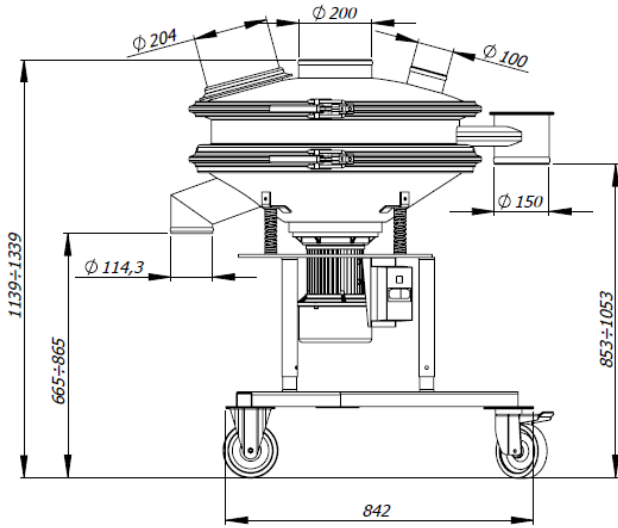
Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

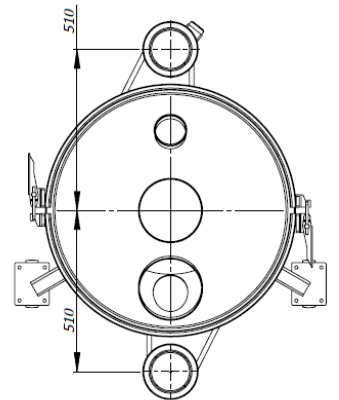
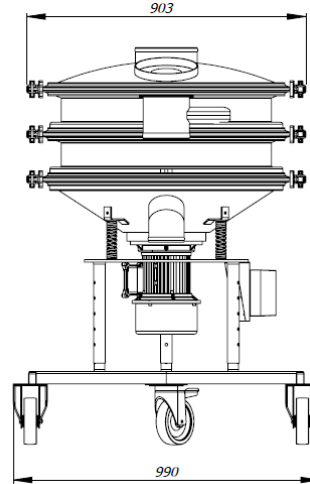
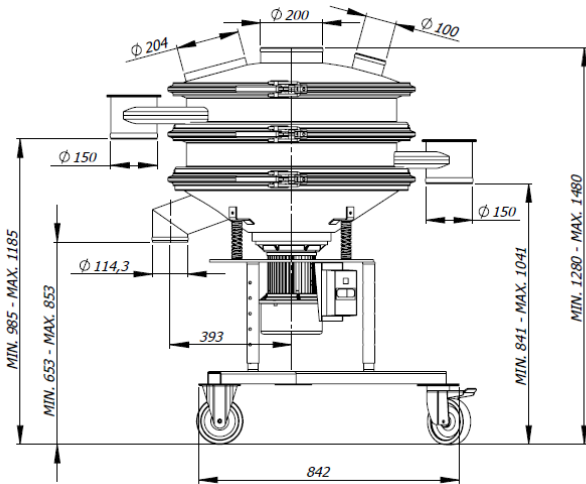


info@moulins-alma.pro

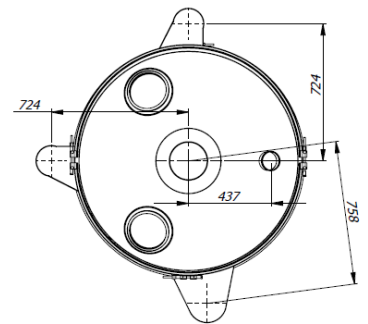
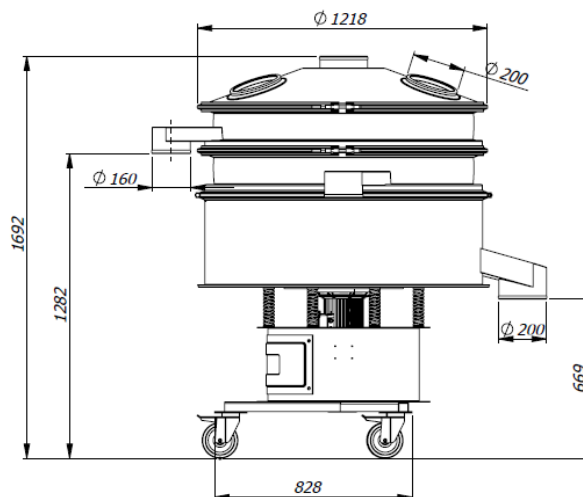
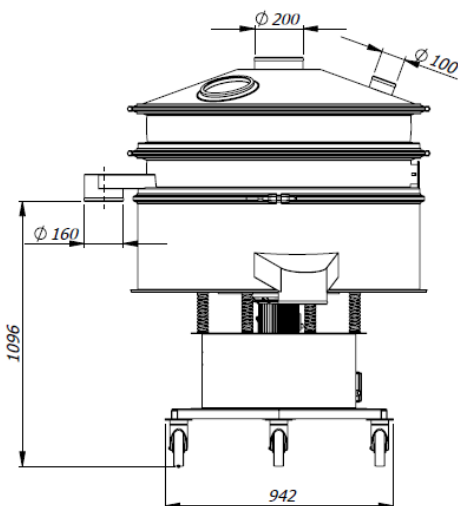
TAMISEUR VIBRANT Ø500mm



TAMISEUR VIBRANT Ø800mm



TAMISEUR VIBRANT Ø1200mm





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

EXEMPLE DE MOUTURE OBTENUE CHEZ UN CLIENT

Modèle de moulin employé	Moulin avec meules en granit Ø70cm et Tamiseuse Intégrée (photo n°1)
Débit Moulin (grain entrant)	48Kg/h – Blé tendre
Rendement	80% de farine T80
Température des farines en sortie	32°C
Tamissage	224µ (microns)

Le blé travaillé sur cet exemple est de bonne qualité (photo n°2).
Il a été trié, brossé et non réhydraté avant sa mouture.

Les farines obtenues à froid (Photo n°3 et fond) sont d'une qualité surprenante,
notre client sait satisfaire sa clientèle professionnelle et particuliers

En sortie de moulin, le son (photo n°4) est très spongieux.
Il est le témoin d'une mouture réussie



1



2



3



4



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

...D'AUTRES EXEMPLES DE MOUTURE OBTENUES :

Car tous les grains, terres et saisons ne se ressemblent pas,
les taux d'extraction et la nature des farines obtenues varient avec,
ce qui fait la richesse de nos terroirs !

Secteur Géographique	Modèle de moulin employé	Débit Moulin (grain entrant)	Rendement farine sur tamis fin
Centre-est	MTI30	10Kg/h épeautre	80% (T80)
Sud	MTI40	15kg/h blé tendre	62% (T65)
Nord-est	MTI50	26kg/h blé tendre	72% (T65)
Centre	M70 + T70	55Kg/h blé tendre	76% (T80)
Nord-est	M120 + T120	110Kg/h sarrasin	85%
Sud-Est	M150 + Planchister	350Kg/h engrain	82% (T110)

C'est en moulant que l'on devient meunier !

La conduite d'un moulin nécessite une période d'apprentissage, vous apprendrez ses réactions et observerez les effets de ses réglages sur les résultats obtenus.
Le métier de meunier s'acquiert au fil du temps de l'outil et du grain.

Plusieurs paramètres influent sur le rendement d'un moulin :

- Nature du grain
- Taux d'humidité du grain
- Débit entrant dans le moulin
- Réglage de l'écartement des meules
 - Choix des tamis

Lors de la mise en service de votre moulin,
nous abordons ensemble tous les points nécessaires à une bonne conduite de celui-ci.



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

POURQUOI CHOISIR LE GRANIT ?

La technique de mouture à partir de meules en granit permet de préserver l'assise protéique des farines la nature des amidons et tout ce que contient le grain grâce à une qualité d'extraction sans échauffement.

La farine de meules en pierre naturelle va conserver les arômes du grain grâce à ce procédé de broyage de qualité incomparable.





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

MEULES

ENTRETIEN ET REMPLACEMENT

ENTRETIEN DES MEULES

Nous assurons l'entretien des meules «technique dit de rhabillage » et formons nos clients au repiquage de leurs meules.



(Ci-dessus, un rhabillage de meules anciennes en 2010 au Québec)



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

EXEMPLE DE REMPLACEMENT DE MEULES RECONSTITUEES PAR DES MEULES EN GRANIT



(Ci-dessus, un exemple de remplacement meules reconstituées Ø 40 cm par nos meules granit)

Lorsque des meules reconstituées sont usées, le taux d'extraction en kilo de farine produite par kilo de blé absorbé par le moulin chute rapidement.

Contrairement au Granit, les meules reconstituées sont difficilement « rhabillables » compte-tenu de leur structure, leur remplacement devient donc inévitable.



Ci-contre, un exemple d'un moulin équipé de meules reconstituées.

Ces meules de structure « agglomérée » ne permettent en aucun cas de pouvoir être rhabillées.

Lorsque le liant composite (plus tendre que les cailloux) s'use, les cailloux qui composent les meules deviennent apparents. Par frottement et n'étant plus retenus, ceux-ci se détachent.

Le rendement en kg de farine produite par kg de blé tombe très rapidement produisant de la farine grossière...

Leur remplacement devient donc inévitable.



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

BROYEUR INOX

FONCTION

Broyage et concassage

APPLICATION

Graines, granulés...

AVANTAGE

Simple d'entretien, robuste





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

Broyeur Inox

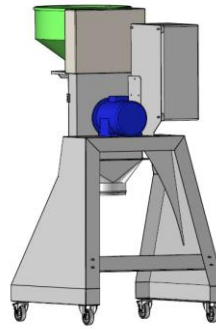
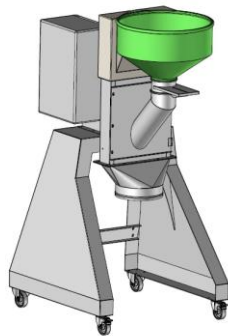
Broyeur 100% inox 304L monté sur roues.

Equipé d'un coffret de démarrage étoile/triangle, il permet un démarrage progressif de son moteur puissant de 5.5kW.

Son rotor à 16 marteaux permet de broyer et/ou concasser des graines, châtaignes, herbes...

3 grilles interchangeable assureront un choix de broyage fin, moyen et grossier.

2 Manches à air de décompression assurent une production sans émanation de poussières dans l'atelier de production.



Exemple sur piment d'Espelette

Produit brut	Rendu grille n°1 Fin	Rendu grille n°2 Moyen	Rendu grille n°3 Grossier



Moulins
ALMA.PRO

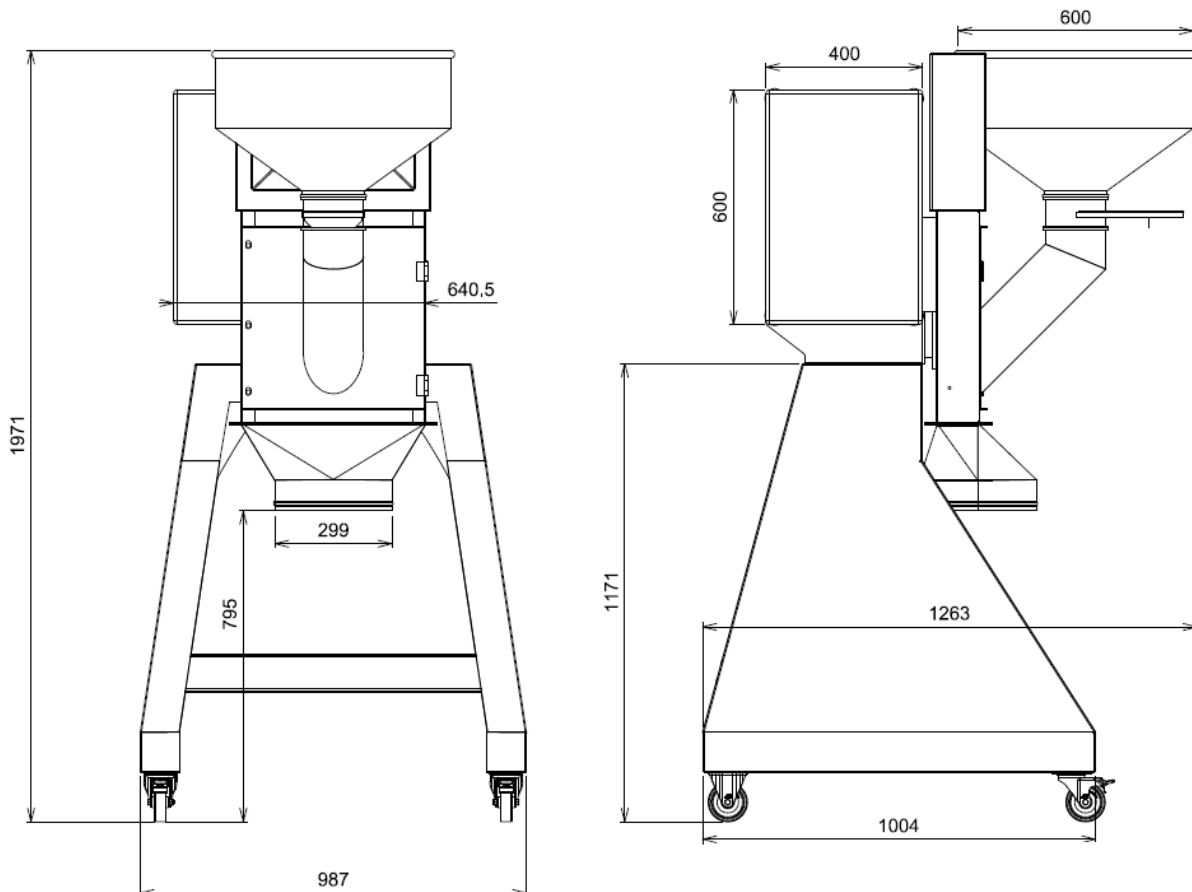
Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

Caractéristiques techniques

DEBIT	RACCORDEMENT	MATERIAUX	POIDS	DIMENSIONS (mm)
150 à 600kg/h selon produit et granulométrie	5.5kW 400V 50hz	inox 304L	155 kg	L=1004 / l=9870 / H=1970





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

FLOCONNEUSE



FONCTION

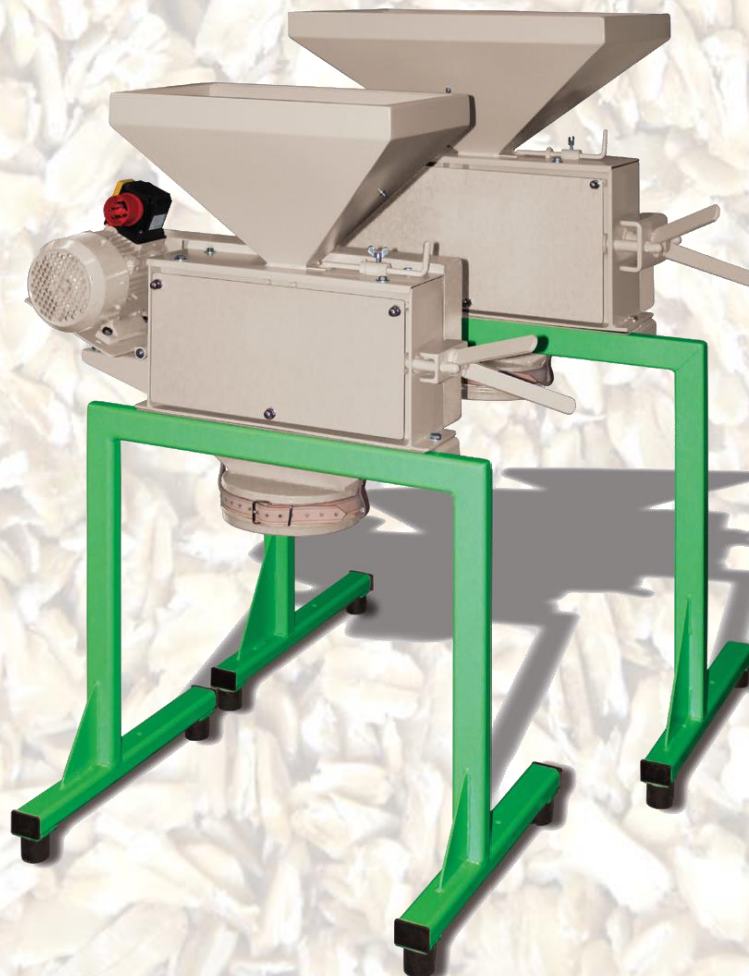
Floconneuse

APPLICATION

Pour avoine, seigle, épeautre...

AVANTAGE

Robuste et Simple d'utilisation





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

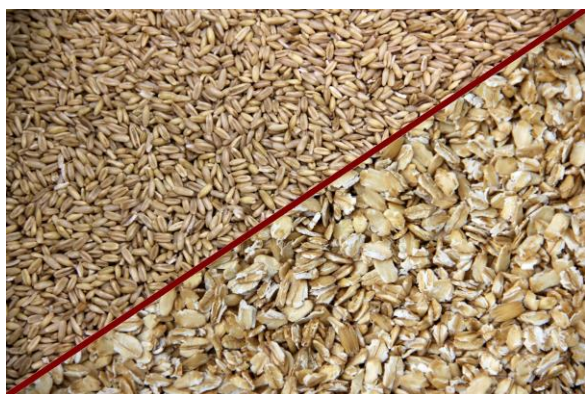
APPLICATION

Ces machines de construction robuste et compacte sont indispensables pour la mise en œuvre de flocons (avoine, seigle, épeautre...) à partir de grains secs ou humides.

L'écartement des rouleaux permet d'obtenir des flocons avec une épaisseur définie.

Caractéristiques techniques

- Longue durée de vie grâce à un puissant moteur industriel
- Fonctionnement sûr et efficient grâce à des rouleaux en fonte spéciale extrêmement résistante à l'usure avec rainures d'entrée fraisées
- Fonctionnement silencieux grâce à un socle avec tampon en caoutchouc amortissant les vibrations
- Résultat optimal grâce à un réglage en continu de l'interstice de broyage (0,1 – 3,0 mm)
- Sortie du produit facilité par la tubulure d'ensachage \varnothing 250 mm et une boucle de serrage pour sac
- Rentabilité élevée grâce aux faibles coûts d'exploitation et de maintenance
- Mise en service très simple – livrée prêt à fonctionner
- Répond aux Normes CE





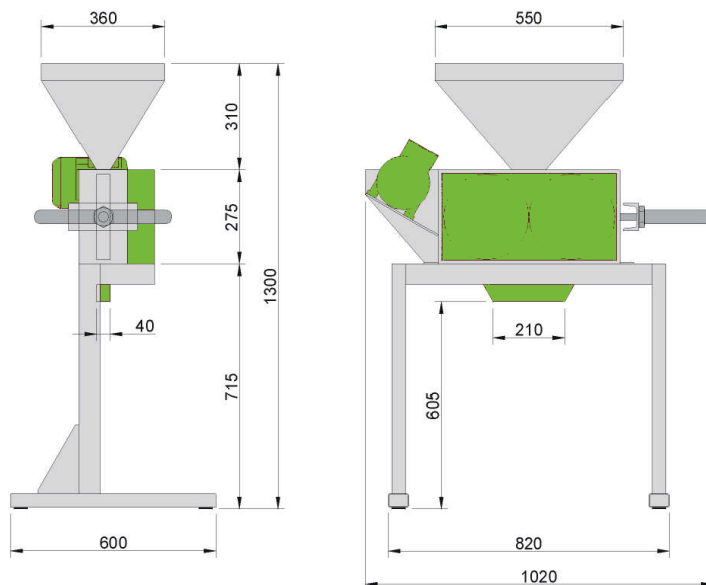
Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

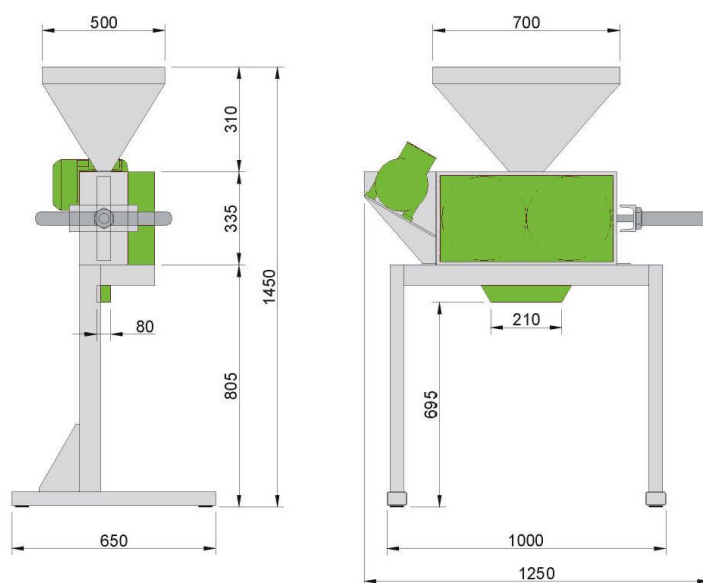


info@moulins-alma.pro

HQ I S



HQ II S



	HQ I S	HQ II S
Capacité	200 à 500 kg/h	600 à 1200 kg/h
Nombre de fractions du grain	De 1 à 5	
Dimensions des rouleaux	Ø250 X 40mm	Ø300 X 80mm
Ecartement des rouleaux	De 0.1 à 3 mm	
Capacité de la trémie	20 litres	23 litres
Poids	115kg	170kg
Caractéristiques Moteur	1,5 kW - 220/380V - 50Hz	3 kW - 380V - 50Hz



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
03 71 40 00 00



info@moulins-alma.pro



2 modèles de floconneuses série HQI
avec rendement allant de 200-1200 kg/h.



Synchronisation des roues dentées
pour un écrasement optimal



Aimant de protection (intérieur trémie)
contre particules métalliques



Busching de Sécurité
En cas de passage cailloux



Vanne de dosage facile à manipuler avec
dispositif de verrouillage fermeture



Manette de réglage d'écrasement des grains



Bouche d'ensachage avec sangle en cuir pour un
maintien étanche des sacs.



Moteur industriel puissant
pour une production en continu.



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

MOULIN A MALT

POUR BRASSERIE



FONCTION

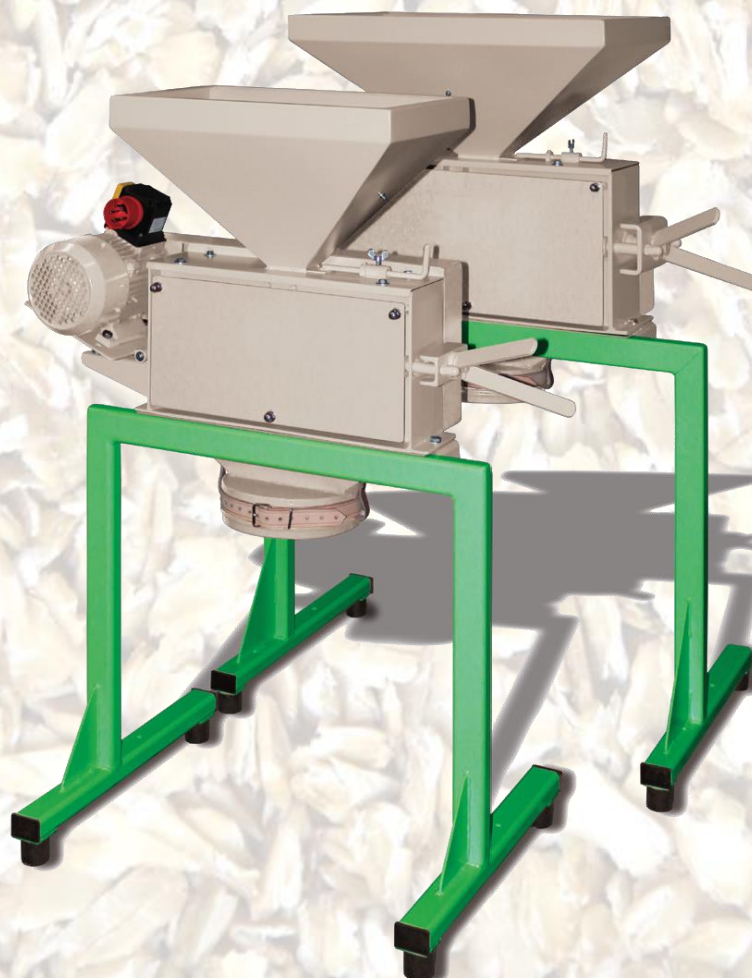
Moulin à Malt

APPLICATION

Pour Brasserie

AVANTAGE

Robuste et Simple d'utilisation





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

APPLICATION

Avec un débit allant jusqu'à 800 Kg/H, nos moulins à malt sont des outils indispensables destinés aux brasseries domestiques et aux brasseries de petite à moyenne taille. Les machines de construction robuste et compacte conviennent parfaitement pour la mise en œuvre d'orge ou d'épeautre malté.

Caractéristiques techniques

- Longue durée de vie grâce à un puissant moteur industriel
- Fonctionnement sûr et efficient grâce à des rouleaux en fonte spéciale extrêmement résistante à l'usure avec rainures d'entrée fraisées
- Fonctionnement silencieux grâce à un socle avec tampons en caoutchouc amortissant les vibrations
- Résultat optimal grâce à un réglage en continu de l'interstice de broyage (0,1 – 3,0 mm)
- Sortie du produit facilité par la tubulure d'ensachage \varnothing 250 mm et une boucle de serrage pour sac
- Rentabilité élevée grâce aux faibles coûts d'exploitation et de maintenance
- Mise en service très simple – livrée prêt à fonctionner
- Répond aux Normes CE





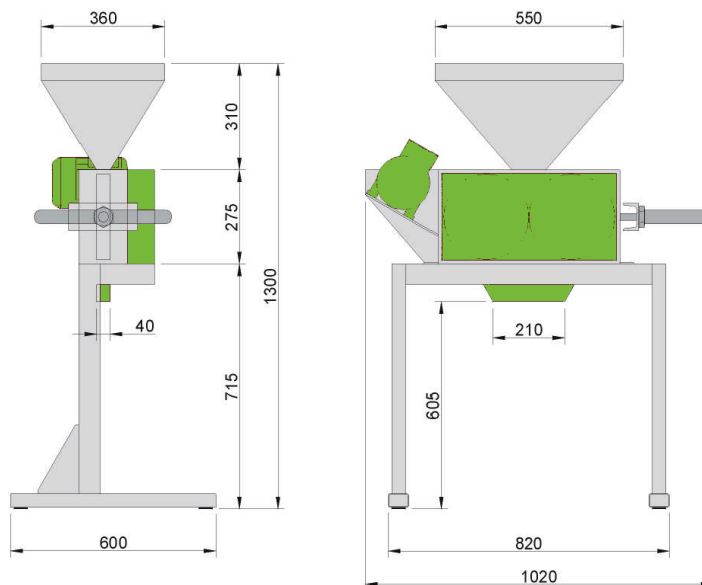
Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

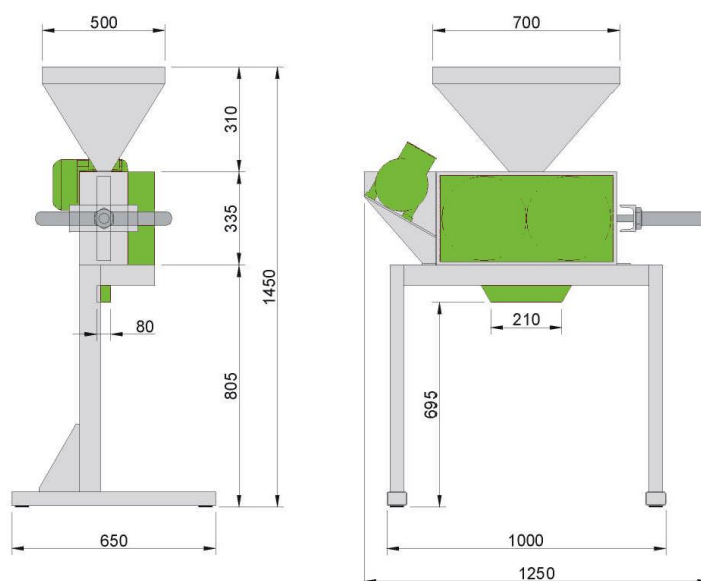


info@moulins-alma.pro

MM40



MM80



	MM40	MM80
Capacité (fin)	60 à 120 kg/h	200 à 400 kg/h
Capacité (grosier)	120 à 200 kg/h	400 à 800 kg/h
Dimensions des rouleaux	Ø250 X 40mm	Ø300 X 80mm
Ecartement des rouleaux	De 0.1 à 3 mm	
Capacité de la trémie	20 litres	23 litres
Poids	115kg	170kg
Caractéristiques Moteur	1,5kW - 220/380V - 50Hz	3 kW - 380V - 50Hz



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



2 modèles de Moulins à Malt série MM
Avec rendement allant de 60-800 kg/h.



Synchronisation des roues dentées
pour un écrasement optimal



Aimant de protection (intérieur trémie)
contre les particules métalliques



Busching de Sécurité
En cas de passage cailloux



Vanne de dosage facile à manipuler avec
dispositif de verrouillage fermeture.



Manette de réglage d'écrasement des grains



Bouche d'ensachage avec sangle en cuir pour un
maintien étanche du sac.



Moteur industriel puissant
pour une production continue.



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

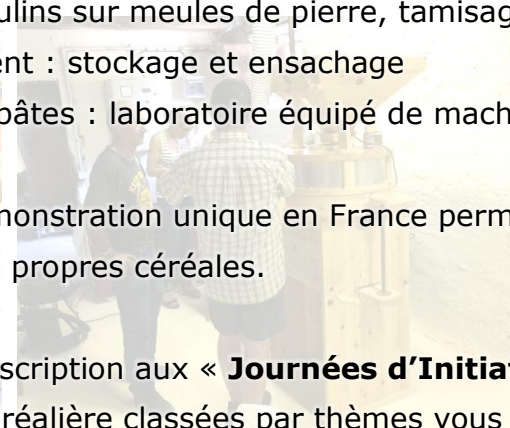
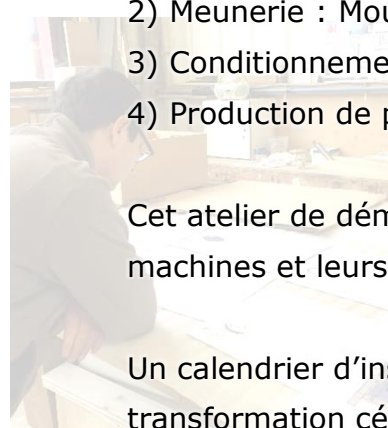
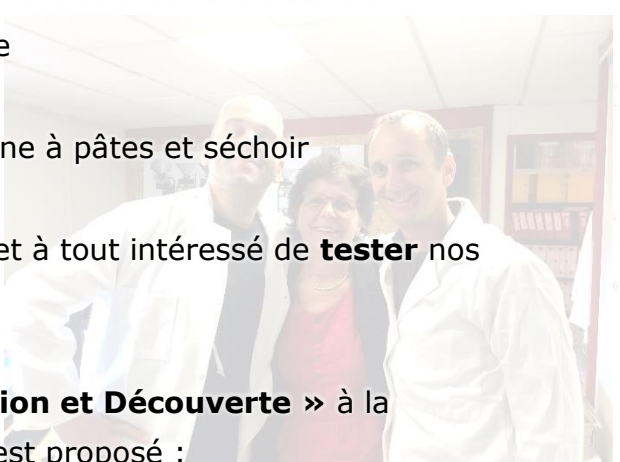
LA DEPECHE 6 Renseignements et commandes :

Auzeville-Tolosane. Secours de Meunier au lycée agricole 04 28 42 01 02

Auzeville-Tolosane (31) info@moulins-alma.pro



Les participants et organisateurs du Printemps de l'autisme. Les moulins d'Alma à droite (Photo DOM-C P...)
...autisme, comme un moulin à farine traditionnelle à l'usage de...
...des personnes atteintes de troubles du spectre autistique (TSA) dans le...
...un atelier de transformation avec une meule de pierre - voir page 31





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

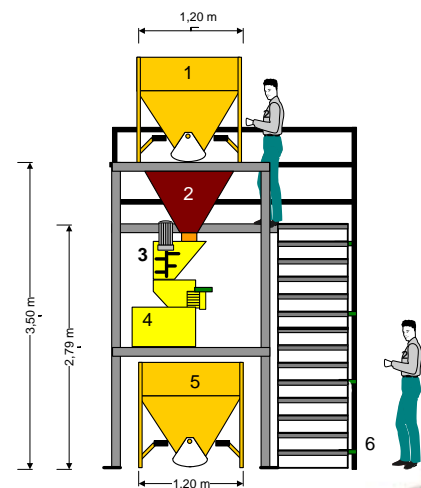
ETUDE ET CONSEIL

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.PRO³⁴

