

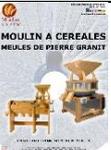
# MOULINS ALMA PRO

Spécialiste en matériel pour Artisans des filières courtes



## PRODUCTION DE PÂTES

- Machines à pâtes de 3 à 50kg/h ..... pages 2 à 5
- Machines à pâtes de 100 à 200kg/h ..... pages 6 à 9
- Lignes automatiques ..... page 10
- Matrices et filières ..... page 11 à 14
- Machines à raviolis ..... pages 15 à 16
- Séchoirs à pâtes ..... pages 17 à 19
- Atelier démonstration, essais et échantillonnage..... page 20
- Mise en service .....page 21
- Service étude, développement et conseil..... page 22
- Présentation de l'entreprise ..... page 23

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



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

# MACHINES A PÂTES DE 3 à 50KG/H

**FONCTION**

**Fabrication de pâtes artisanales**

**APPLICATION**

**Tous types de semoule et farine**

**AVANTAGE**

**Pratique, robuste et simple d'utilisation**





Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## MACHINES A PATES DE COMPTOIR

Les machines à pâtes de comptoir (PM3, PM9, PM14 et PM18) sont conçues pour un travail ponctuel, elles sauront parfaitement répondre aux besoins des restaurateurs, gites et aussi au producteur de pâtes sèches en petites quantités.



PM3



PM9



PM14



PM18

Nos machines sont construites avec des **matériaux de haute qualité** et sont équipées de **tous les dispositifs de sécurité exigés** par les normes en vigueur. Les pâtes peuvent être faites avec ou sans œuf, colorées et aromatisées aux légumes, champignons, épices...champignons, épices...



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## MACHINES A PATES DE PRODUCTION PROLONGEE

Les machines à pâtes de production prolongée (PM30, PM50, PM120 et PM200) sont conçues pour une production prolongée grâce à leur tube d'extrusion équipé d'un circuit de refroidissement.



PM30



PM50

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	RENDEMENT (Kg/Heure)*	CAPACITE (Kg pâte)	DIMENSIONS (mm)	POIDS	VOLTAGE PUISSANCE
PM3	Jusqu'à 3	1.4	L=250 / p=530 / H=250	23 kg	220V - 0,37kW
PM9	Jusqu'à 9	2	L=600 / p=400 / H=550	60 kg	220V - 0,55kW
PM14	Jusqu'à 14	5	L=740 / p=510 / H=620	88 kg	220/380V - 1,1kW
PM18	Jusqu'à 18	5	L=500 / p=700 / H=1270	130 kg	220/380V - 1,1kW
PM30	Jusqu'à 30	8	L=500 / p=720 / H=1350	145 kg	380V - 1,5kW
PM50	Jusqu'à 50	6+8	L=660 / p=830 / H=1450	245 kg	380V - 0,75 + 1,9kW

\*rendements indicatifs variables selon la matrice utilisée et la variété d'origine des semoules



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## ACCESSOIRES



**86 types de matrices** différentes sont disponibles.  
Matrices personnalisées à la demande.

Le **couteau électronique** permet la production de pâtes courtes de façon régulière. Il est possible de régler la longueur des pâtes.



Les **tables support avec ventilation** permettent de produire des pâtes en continu sur de longues durées en les refroidissant sur le panier de réception.

Un **système de refroidissement** optionnel peut vous être proposé pour les machines PM30 et PM50.



TYPE	PM3	PM9	PM14	PM18	PM30	PM50
<b>MATRICES STANDARD TEFLON</b> <i>(voir liste)</i>	O	O	O	O	O	O
<b>MATRICES STANDARD LAITON</b> <i>(voir liste)</i>	4 incluses	3 incluses	3 incluses	3 incluses	3 incluses	1 incluse
<b>MATRICE SPECIALE : PENNE</b>	X	X	X	X	O	O
<b>MATRICE SPECIALE : LASAGNE</b>	O	1 incluse	1 incluse	1 incluse	1 incluse	O
<b>COUTEAU ELECTRONIQUE</b>	O	inclus	inclus	inclus	inclus	inclus
<b>TABLE SUPPORT</b>	X	O	O	O	X	X
<b>TABLE SUPPORT AVEC VENTILATION</b>	X	X	O	O	inclus	inclus
<b>REFROIDISSEMENT A EAU</b>	X	X	X	X	O	O
<b>PANIER DE RECEPTION</b>	O	O	O	1 inclus	1 inclus	1 inclus

O = option disponible / X = option non disponible



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

# MACHINES A PÂTES DE 120 à 200kg/h

**FONCTION**

**Fabrication de pâtes artisanales**

**APPLICATION**

**Tous types de semoule et farine**

**AVANTAGE**

**Robuste, facilité de nettoyage,  
contrôle complet de la production**



PM120 = jusqu'à 120 kg/h



PM200 = jusqu'à 200 kg/h

Nos machines sont construites avec des **matériaux de haute qualité** et sont équipées de **tous les dispositifs de sécurité et d'hygiène exigés** par les normes en vigueur.

Ces machines sont conçues pour les moyennes productions demandant une production continue de qualité de pâtes sèches, surgelées, fraîches pasteurisées ou non.



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## PM120 : jusqu' à 120 Kg/h

Capacité de production jusqu'à 120kg/h selon le type de matière première et le format des pâtes.

Machine dotée d'une cuve, pour le pétrissage et l'extrusion des pâtes, d'une capacité de 65kg (semoule + liquide).

Machine semi-industrielle, pour l'extrusion des pâtes alimentaires de tous formats. Cette extrudeuse peut être positionnée en tête d'une ligne complète, pour la fabrication de :

- Pâtes fraîches, pasteurisées ou non, qui seront ensuite conditionnées sous atmosphère modifiée
- Pâtes surgelées
- Pâtes sèches.

Équipements complémentaires : pré-séchoir, séchoirs statiques, pasteurisateur, trabatto, conditionneuse sous atmosphère modifiée, pour les pâtes fraîches ou conditionneuse simple, pour pâtes sèches.

La presse PM120, entièrement construite en acier inox, est une machine d'une grande fiabilité et d'une facture irréprochable. Elle bénéficie de toutes les avancées technologiques, en particulier en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité. Toutes les pièces en contact avec la pâte, sont facilement démontables, pour un nettoyage complet et rapide.



PM120



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## PM200 : jusqu'à 200Kg/h

Machine équipée de 2 cuves : 1 cuve pour le pétrissage + 1 cuve pour l'extrusion des pâtes.

Capacité des cuves : Pétrissage 40kg / Extrusion des pâtes 65kg (semoule + liquide)

Machine semi-industrielle, pour l'extrusion des pâtes tous formats. Cette presse peut être positionnée en tête d'une ligne complète de pâtes fraîches (pasteurisées ou non) et conditionnées sous atmosphère modifiée, de pâtes surgelées ou de pâtes sèches, avec les équipements complémentaires, tels que: pré-séchoir, séchoirs statiques, pasteurisateur, trabatto, conditionneuse sous atmosphère modifiée, pour les pâtes fraîches ou conditionneuse simple, pour pâtes sèches.

La presse PM200, entièrement construite en acier inox, est une machine d'une grande fiabilité et d'une facture irréprochable. Elle bénéficie de toutes les avancées technologiques, en particulier en ce qui concerne l'hygiène et la sécurité. Toutes les pièces en contact avec la pâte, sont facilement démontables, pour un nettoyage complet et rapide.

La cuve supérieure de pétrissage, est basculée au moyen d'une vis sans fin actionnée par un moteur indépendant; la grille de protection est automatiquement déverrouillée lors de cette opération, de manière à ce que la pâte pétrie puisse être déversée dans la cuve d'extrusion.

La cuve inférieure, pour l'extrusion des pâtes, peut être équipée d'un dispositif de production sous-vide, pour assurer aux pâtes produites une qualité exceptionnelle, dès la sortie de la presse et après le process de séchage. La vis sans fin est réglable en vitesse, de façon à adapter la vitesse d'extrusion au type de pâtes produites ou aux différentes qualités de semoules ou farines.



PM200



PM200 avec plateforme



**Moulins**  
**ALMA.PRO**

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



**info@moulins-alma.pro**

## Equipement et options

EQUIPEMENT	PM120	PM200
<b>MATRICES STANDARD TEFLON OU LAITON</b> <i>(voir liste)</i>	O	O
<b>TUBE D'EXTRUSION REFROIDISSABLE</b>	inclus	inclus
<b>TOUR DE REFROIDISSEMENT POUR TUBE D'EXTRUSION</b>	O	O
<b>DISPOSITIF DE PRODUCTION SOUS-VIDE</b>	O	inclus
<b>POMPE SOUS-VIDE</b>	O	O
<b>COUTEAU-TIMER POUR PRODUCTION DE PÂTES LONGUES</b>	O	O
<b>COUTEAU POUR PRODUCTION DE PÂTES COURTES</b>	inclus	inclus
<b>VARIATEUR DE VITESSE DE LA VIS D'EXTRUSION</b>	O	inclus
<b>CONTRÔLE DE LA TEMPERATURE D'EXTRUSION</b>	inclus	inclus
<b>CONTRÔLE DE LA PRESSION D'EXTRUSION</b>	X	inclus
<b>PLATEFORME</b>	X	O

*O = option disponible / X = option non disponible*

## Caractéristiques techniques

TYPE	RENDEMENT (Kg/Heure)*	CAPACITE (Kg pâte)	DIMENSIONS (mm)	POIDS	VOLTAGE PUISSANCE
<b>PM120</b>	Jusqu'à 120	50	L=700 / p=1400 / H=1600	550 kg	400V - 7,5kW - 50hz
<b>PM200</b>	Jusqu'à 200	40+65 (2 cuves)	L=1300 / p=1730 / H=1850	600 kg	400V - 8,5kW - 50hz

\*rendements indicatifs variables selon la matrice utilisée et la variété d'origine des semoules

### **SERVICE Moulins Alma.pro**

La formation à la conduite des machines avec accompagnement  
aux premières productions de pâtes.



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02

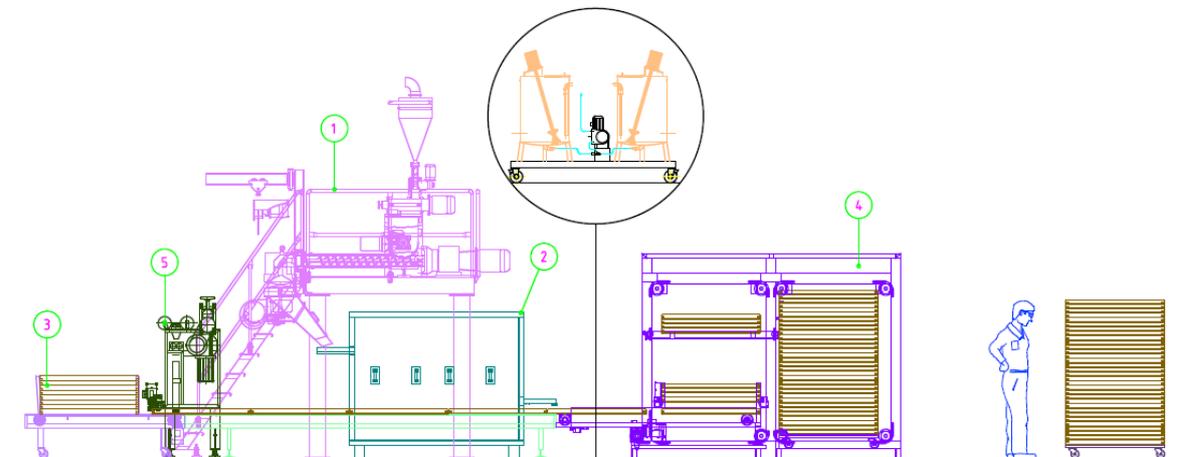


info@moulins-alma.pro

# LIGNES AUTOMATIQUES DE PRODUCTION DE PÂTES

Nous pouvons vous proposer des lignes automatique ou semi-automatique de production de pâtes :

- Pâtes courtes, longues, à nids, sèches, fraîches, surgelées...
- **Jusqu'à 2500kg/jour et +...**
- Installation complète « clefs en main » avec formation du personnel sur 3 jours.





Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## MATRICES A PÂTES

O = disponible / X = non-disponible / N° renseignés et barrés non disponible dans la série

N° MATRICE	NOM	PM3	PM9	PM14	PM18	PM30	PM50
1 à 10	SPAGHETTI	O	O	O	O	O	O
11 à 13	LINGUINE	O	O	O	O	O	O
14-15-28-29	BUCATINI	O	O	O	O	O	O
16	CHITARRE	O	O	O	O	O	O
17-18	TAGLIOLINI	O	O	O	O	O	O
19 à 21 ou tagliatelle	FETTUCCINE	O	O	O	O	O	O
22 à 24	PAPPARDELLE	O	O	O	O	O	O
25 à 27	REGINETTE	<del>26-27</del>	O	O	O	O	O
30 à 40	RIGATONI	<del>32-33-34</del> <del>38-39-40</del>	<del>33-39</del>	O	O	O	O
41	CONCHIGLIE	X	O	O	O	O	O
42-43	GNOCCETTI	X	O	O	O	O	O
44	ORECHIETTE	X	O	O	O	O	O
45-46	LUMACHE	X	O	O	O	O	O
47	RUOTTE	X	O	O	O	O	O
49	FUSILLI	O	O	O	O	O	O
50	CASARECCE	O	O	O	O	O	O
	GRATTATA	X	O	O	O	O	O
	RISO MEDIO	O	O	O	O	O	O
	TROTTOLE-CAMP	O	O	O	O	O	O
	FIGORE	X	X	X	X	O	O
	PENNE	X	X	X	X	O	O
	RADIATORI	X	O	O	O	O	O
	CONCHIGLIE AMERICANO	X	X	O	O	O	O
	LASAGNA - SFOGLIA	O	O	O	O	O	O
120 à 580	MATRICES HORS-STANDARD					O	O

**PM120 ET PM200 :**  
**NOUS CONSULTER – CHOIX ETENDU**

**DEMANDES SPECIFIQUES :**  
**MATRICES PERSONNALISEES REALISABLES SELON DESSIN**  
**FOURNI**

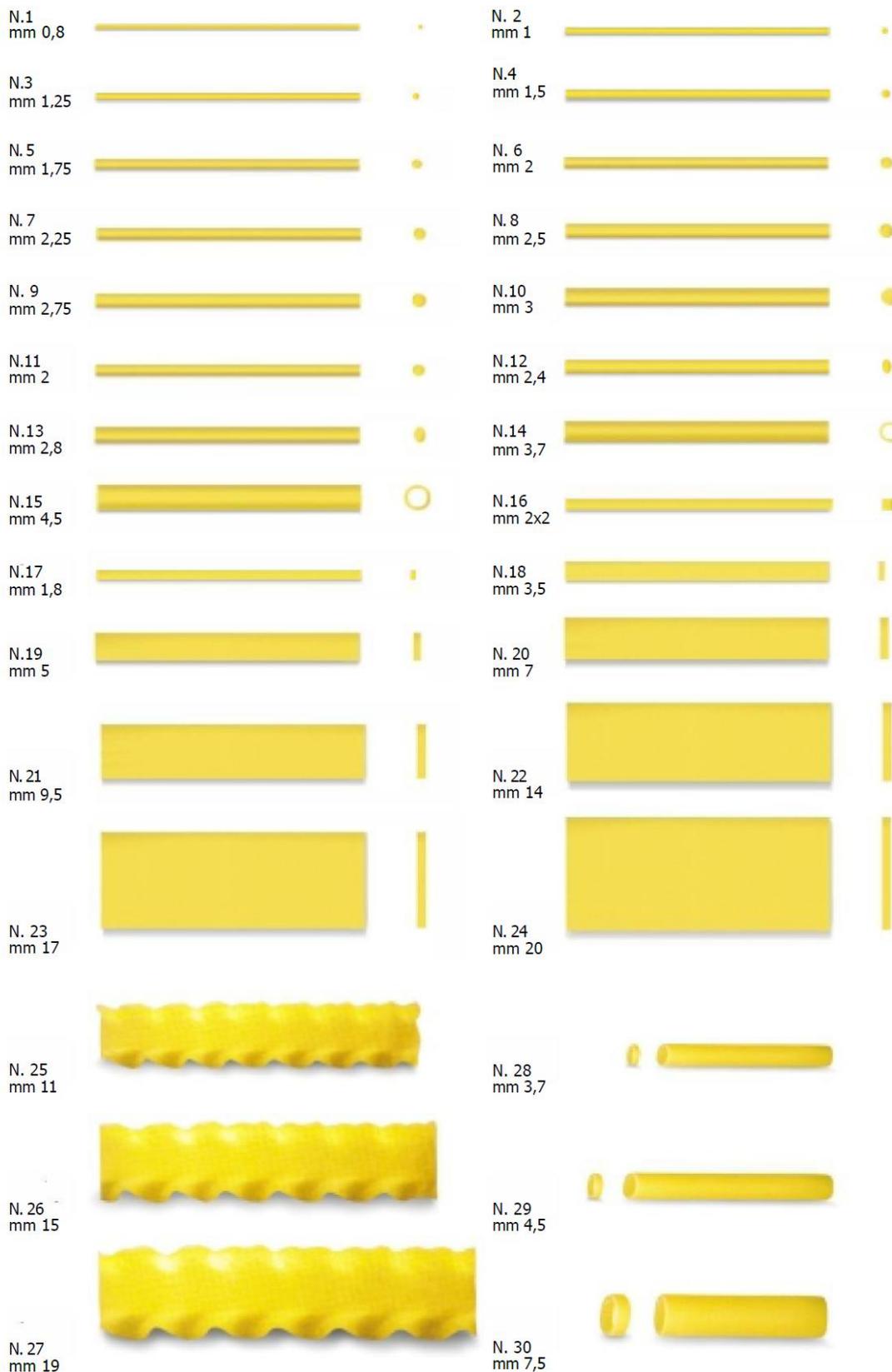


Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



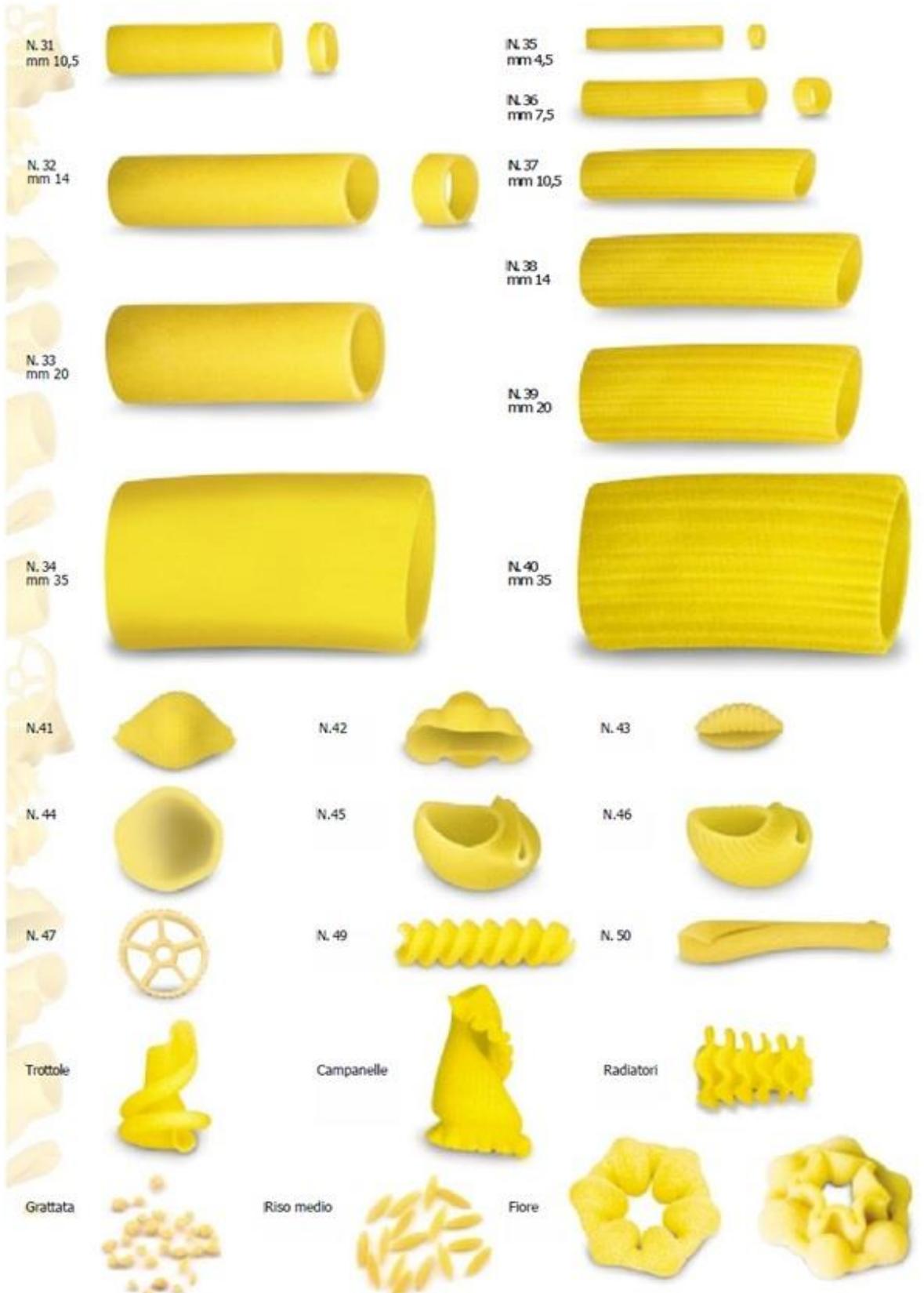


Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



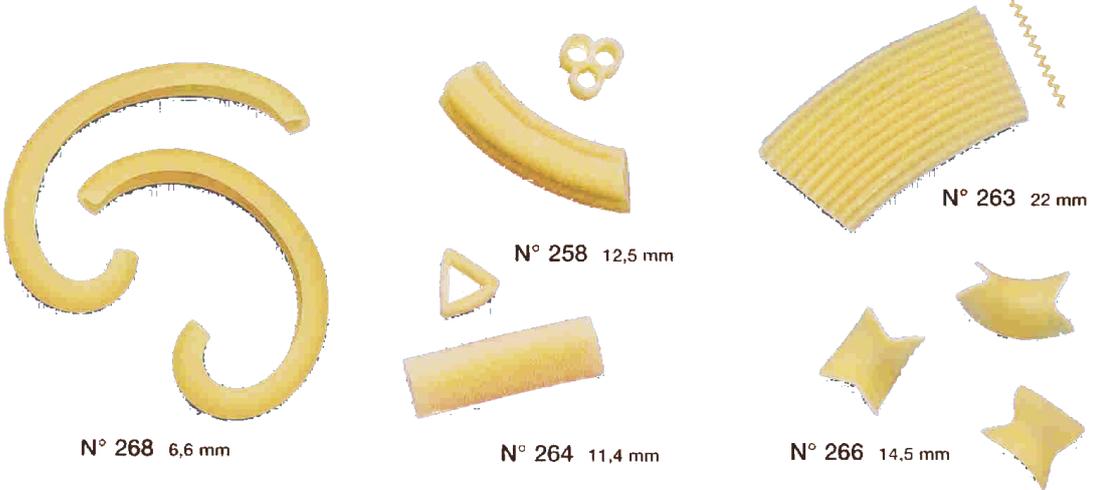
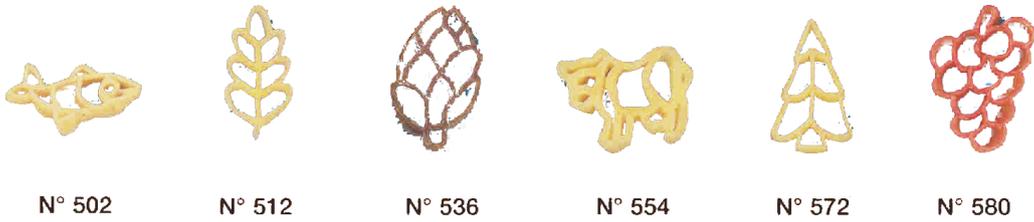


Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02

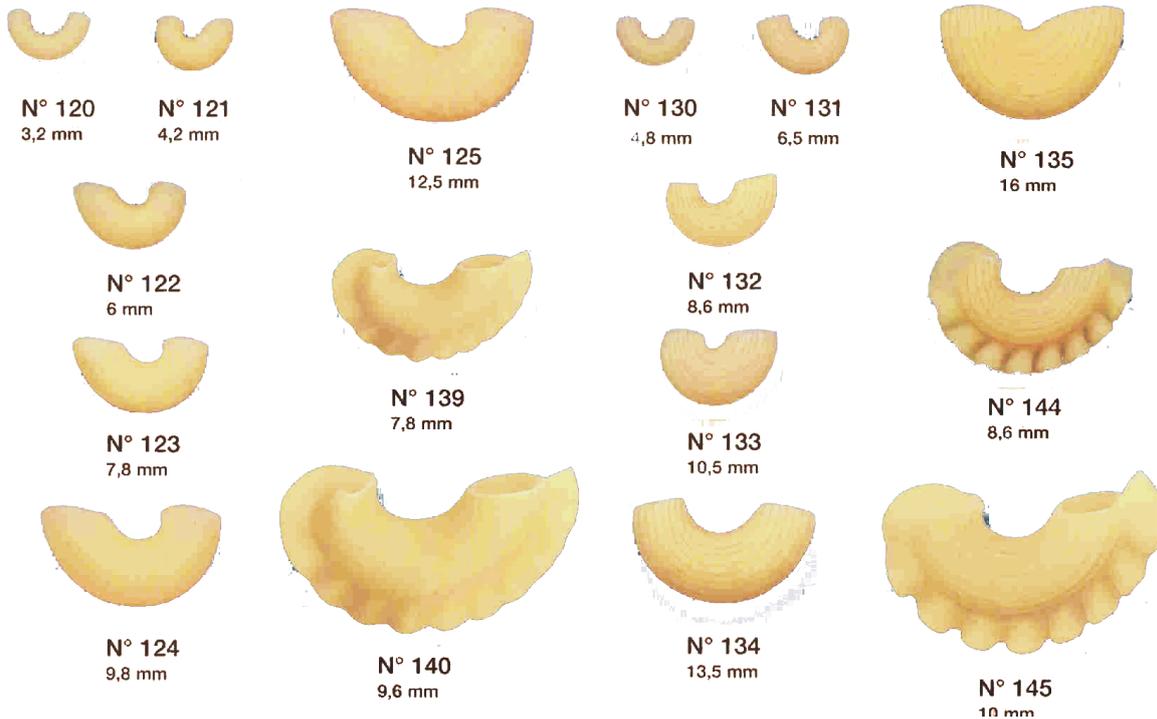


info@moulins-alma.pro



LISSES

RAYEES





Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

# RAVIOLATRICES

## FONCTION

**Production de raviolis**

## APPLICATION

**Bandes de pâtes et farce**

## AVANTAGES

**Pratique et solide**

**Simple d'utilisation**



Machine à ravioli de table avec bande de pâte double

Cette machine permet de produire différents formats de ravioli (*rectangulaires, ronds, demi-lunes, etc...*) et de doser la quantité de farce.

Réalisée avec des matériaux d'excellente qualité, entièrement finie en acier inox, robuste, simple d'utilisation et conforme aux normes de sécurité en vigueur.

Les bandes de pâte nécessaire à cette machine peuvent être réalisées avec tous nos modèles de machines à pâtes.

Deux versions sont disponibles: manuelle et électrique

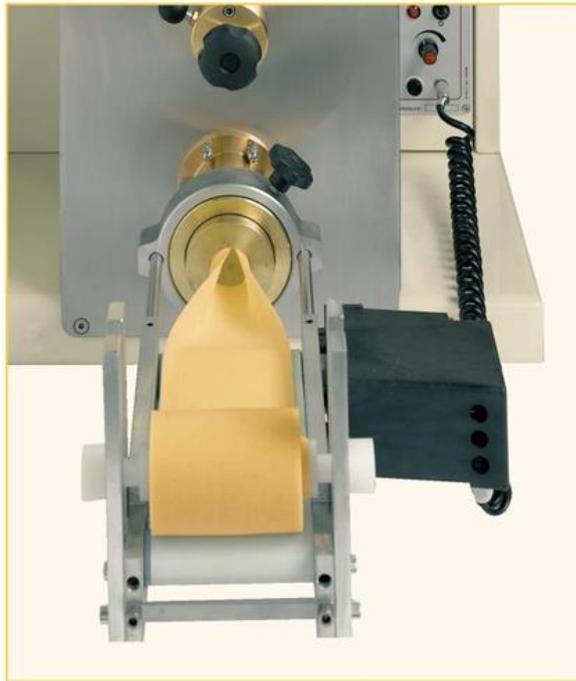


Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



Préparation des rouleaux sur extrudeuse

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	B 90	BE 90
DIMENSIONS	40 x 26 x 66h	44 x 45 x 66h
POIDS	34 kg	44 kg
FORME	<p>  = 70 x 50 mm   = 70 x 60 mm - 50 x 40 mm   = 35 x 35 mm /  = 35 mm   = 140 x 70 mm - 70 x 70 mm         </p>	
DEBIT	-----	50 à 150 raviolis/min
PUISSANCE VOLTAGE	Entrainement manuel	0,18 kW / 220-380V



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

## SECHOIRS A PÂTES

**FONCTION**

Séchoir à Pâtes

**APPLICATION**

Tous types de pâtes

**AVANTAGE**

Parfaite maîtrise du séchage



**EC8** = 24Kg/cycle



**EC12** = 36Kg/cycle



Moulins  
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



**EC24 = 72Kg/cycle**



*Claies de séchage  
garanties sans Bisphénol A*

**EC25 = 100Kg/cycle**



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



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Le séchage est une étape très importante dans la production des pâtes : leur tenue à la cuisson ainsi que leur fermeté en dépendent.

Les claies de séchage en armoire et sur chariot peuvent être en bois ou en PVC Alimentaire garanti sans Bisphénol A.

Leurs cloisons ont une isolation thermique et phonique renforcée.

### Modèles EC8, EC12 et EC24 :

\* Chargement des claies dans l'armoire de séchage

\* Programmation simplifiée (*température, temps de cycle, pause et total*)

### Modèles EC25, EC50, EC100 et EC200 :

\* Les claies sont empilées sur des chariots à roues pivotantes.

\* Programmation avancée :

Un automate programmable **DRYER20** intègre les séchoirs EC25, EC50, EC100 et EC200 permet une gestion contrôlée des températures et taux d'humidité pour un contrôle total des cycles pour chaque programme

\* Le réchauffement de l'air peut être effectué par des résistances électriques ou grâce à des batteries d'échange à eau chaude pour un raccordement sur un réseau de chauffage existant.

TYPE	CAPACITE ** (produit frais)	ACCESSOIRES FOURNIS	OPTIONS	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE
EC8	24 kg	8 claies*	-----	L=920 H=1310 P=550	220- 380V) 4.45 kW (3.6+0.85)
EC12	36 kg	12 claies*	-----	L=780 H=2060 P=780	380V (3Ph+ N+T) 4.45 kW (3.6+0.85)
EC24	72 kg	24 claies*	-----	L=1260 H=2060 P=800	380V (3Ph+ N+T) 4.45 kW (3.6+0.85)
EC25	100 kg	1 chariot 25 claies*	-----	L=1670 H=2260 P=735	380V (3Ph+ N+T) 4.45 kW (3.6+0.85)
EC50	200 kg	2 chariots 50 claies*	Système de chauffage batterie à eau chaude	L=1670 H=2260 P=1400	380V (3Ph+ N+T) 7.45 kW (6.6+0.85)
EC100	400 kg	4 chariots 100 claies*	Système de chauffage batterie à eau chaude	L=1670 H=2260 P=2700	380V (3Ph+ N+T) 16.4 kW (13.2+3.2)
EC200	800 kg	8 chariots 200 claies*	Système de chauffage batterie à eau chaude	L=1670 H=2260 P=5000	380V (3Ph+ N+T) 33.4 kW (26.4+7)

\* *Garanti sans Bisphénol A*

\*\* *Base pâtes coquillettes au blé dur Ø7mm*



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

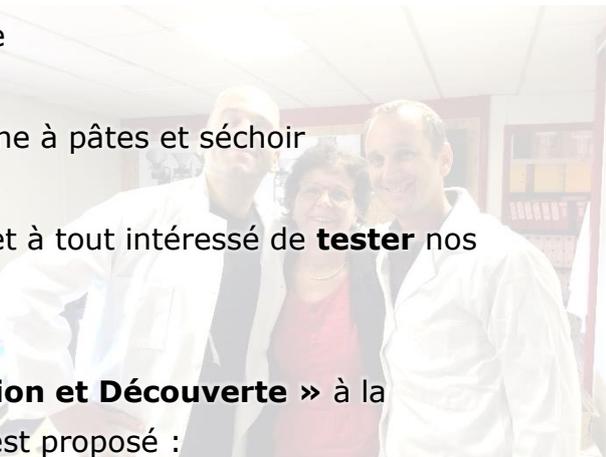
WWW.MOULINS-ALMA.PRO

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'agriculture. Les moulins d'Alma à droite / Photo DOM-C P

Le Printemps de l'agriculture, comme son nom l'indique, est une manifestation de l'agriculture et de la ruralité. Elle est organisée par le lycée agricole d'Auzeville-Tolosane et a pour objectif de faire découvrir aux jeunes agriculteurs les métiers de l'agriculture et de leur offrir un espace de rencontre avec une multitude de professionnels.





**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

Renseignements et commandes :  
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

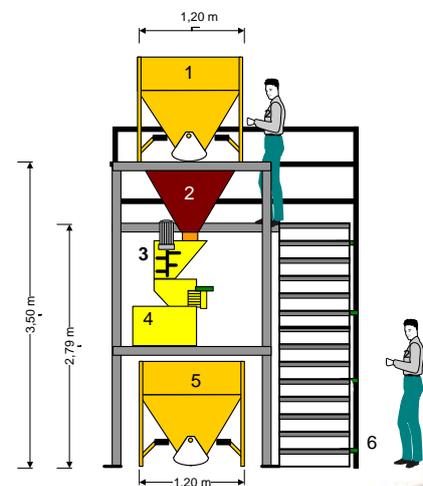
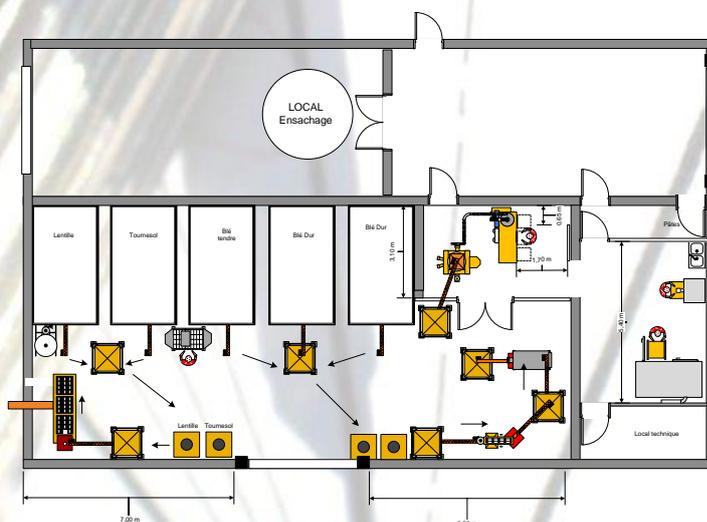
## ETUDE ET CONSEIL

### 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.PRO<sup>23</sup>

