



ALMA
PRO

Moulin AMPLYO



Comme son nom l'indique, le moulin AMPLYO permet de moudre une vaste polyvalence de matières différentes : graines, légumineuses, co-produits, manioc, igname, banane, fruits à féculents, fruits à pain, drêches, tourteaux, etc.



Spécialement conçu pour les ateliers agro-alimentaires. Il se distingue par sa conception tout inox, garantissant une hygiène optimale.

LA CONDUITE DU MOULIN

La conduite du moulin sur meule de pierre AMPLYO est simple et précise, chaque paramètre de mouture est contrôlable donc répétable.

Le moulin permet une grande amplitude de vitesses de rotation, allant d'ultra-basse à rapide, pour s'adapter à divers besoins. Elle garantit une extraction à froid grâce à une consigne précise de température des farines.

Son système breveté d'élévation de la meule, réglé avec une précision de 0,00 mm, et son contrôle précis du débit de grain assurent une performance optimale. De plus, un tableau de commande ergonomique et intuitif simplifie la conduite du moulin.

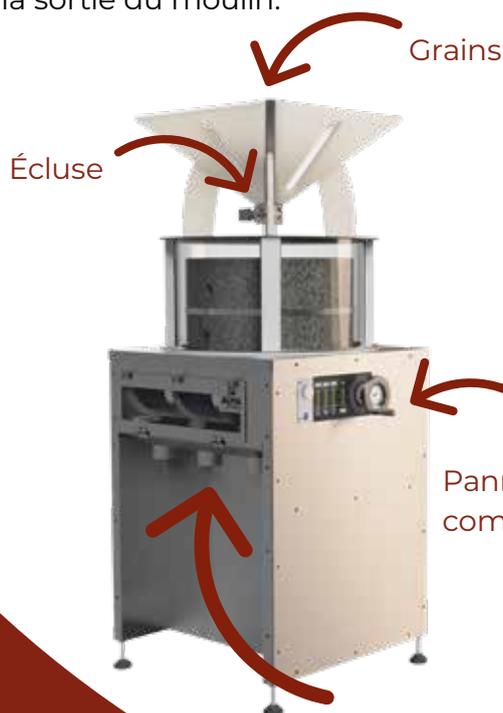


LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin AMPLYO utilise des meules de pierre sur-épaissies pour un déroulé optimal.

Le grain est introduit par un système de vis doseuse ou de micro-écluse (option), déroulé, puis évacué sous forme de farine dans la tamiseuse intégrée.

La tamiseuse sépare la farine, la semoule et le son selon les principes granulométrie à la sortie du moulin.



Précision & Contrôle

3 sorties : farines, semoules et son

LES PLUS DU MOULIN

- **Polyvalence** : Moudre tous types de graines, légumiseuses, tubercules et co-produits - [voir liste non exhaustive des matières à moudre](#)
- **Durabilité** : Durée de vie assurée avec un entretien adéquat
- **Sécurité** : Arrêt du moulin sur trémie vide et ouverture tamiseur
- **100 % contact alimentaire** : En inox, PEHD et meules de pierre en granit naturel
- **Tamisage** : Tamiseuse intégrée
- **Compact** : Moins d'1m² d'emprise au sol pour faciliter l'intégration dans les ateliers
- **Hygiène** : Nettoyage complet simplifié



Consulter la liste

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	AMPLYO
Débit horaire moyen farine 224 microns* Extraction 84% en un seul passage	Jusqu'à 25 kg/h
Diamètres des meules	550 mm
Capacité trémie	35 kg
Vitesse meules	de 50 à 160 tr/min
Hauteur sorties tamiseur	700 mm
Dimensions (mm)	L=750+120 P= 750 H= 1870
Énergie	230V - 50hz - 2.2 kW Puissance utile 1.5 kW
Poids	360 kg



ACCESSOIRES INCLUS & OPTIONS

- Distribution par vis doseuse (inclus)
- Transparence du carter pour observer la mouture (inclus)
- Consigne de température des farines (inclus)
- Un jeu de 2 tamis : 1x350 μ + 1x750 μ (inclus)
- Aspiration des poussières (inclus)
- Distribution par micro-écluse (option)
- Rampe d'ensachage 6 sacs (option)
- Alimentation automatique en grain (option)

* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif, ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.

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 aide à **diversifier le goût**.
- Comme pour le vin, chaque **terroir**, chaque variété peut s'exprimer.
- **Polyvalente**, elle moud un grande diversité de graines et matières.

UNE MOUTURE DOUCE

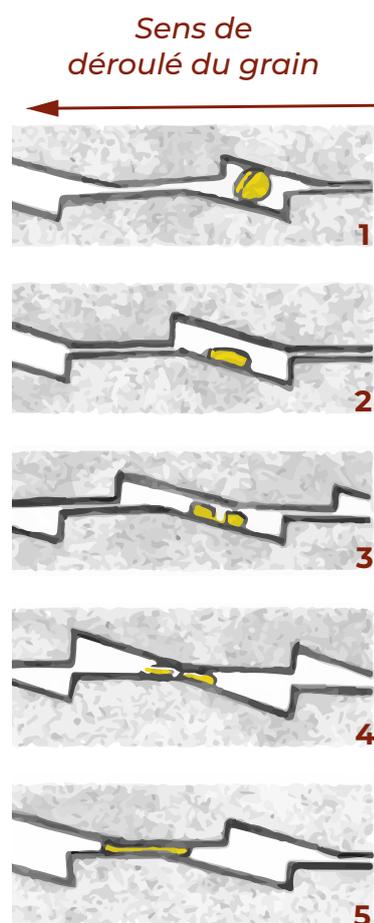
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du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





SERVICES

- > Installation dans vos locaux
- > Accompagnement et formation à la conduite
- > Assistance à l'exploitation pour l'optimisation
- > Garantie 12 mois
- > Extension de garantie jusqu'à 36 mois
- > Contrat et tournées de maintenance pour l'entretien de vos équipements

Location
à partir de
640^{€HT}/
mois*

*Les prix sont susceptibles de changer, consultez-nous pour obtenir les tarifs à jour.



1 rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE

+33 371 400 000

info@alma-pro.com

www.moulinalmapro.com

**Guide comparatif :
Comment choisir
son moulin à farine ?**



comparatif.alma-pro.com

**PIÈCES
DÉTACHÉES
EN LIGNE**



shop.moulinalmapro.com