

MOULINS ALMA PRO

Spécialiste en matériel pour Artisans des filières courtes



PREPARATION DU GRAIN

- Décortiqueuse Universelle pages 2 à 5
- Station de décortilage d'épeautre pages 6 à 8
- Petite station de décortilage pages 9 à 10
- Brosse à grain page 11 à 14
- Table de tri pages 15 à 17
- Trieur rotatif pages 18 à 20
- Atelier démonstration, essais et échantillonnage..... page 21
- Mise en servicepage 22
- Service étude, développement et conseil..... page 23
- Présentation de l'entreprise page 24

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, Pasteurisateurs, Machines à œufs...	Ensacheuses, Couseuses, Soudeuses...
				



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

DECORTIQUEUSE UNIVERSELLE



FONCTION

Décorticage et nettoyage

APPLICATION

Epeautre, engrain, avoine, millet,
sarrasin, tournesol, chanvre...

AVANTAGE

Polyvalente, intégrable...





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

APPLICATION

Les décortiqueuses universelles US conviennent de manière optimale pour le décortilage de céréales à glume fermée comme **l'épeautre, l'engrain, l'avoine, le millet, le sarrasin, les graines de tournesol, les gaines de chanvre...**

Les décortiqueuses universelles US sont des modules intégrables dans une chaîne de décortilage.

Le principe de fonctionnement de notre décortiqueuse universelle permet d'obtenir une faible teneur en débris en sortie en respectant le bon état de la graine en sortie de machine.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	RENDEMENT (Kg/Heure)	% DE GRAIN NON- DECORTIQUE	DIMENSIONS (mm)	POIDS	VOLTAGE PUISSANCE
US1500	Jusqu'à 600 selon variétés	selon variétés	L=1000 / l=820 / H=1750	170 kg	380V 2.2 kW 220V sur demande
Spécification soufflerie	Volume d'air minimum = 1 500 M3 / h Pression d'air minimum = 2 000 Pa				

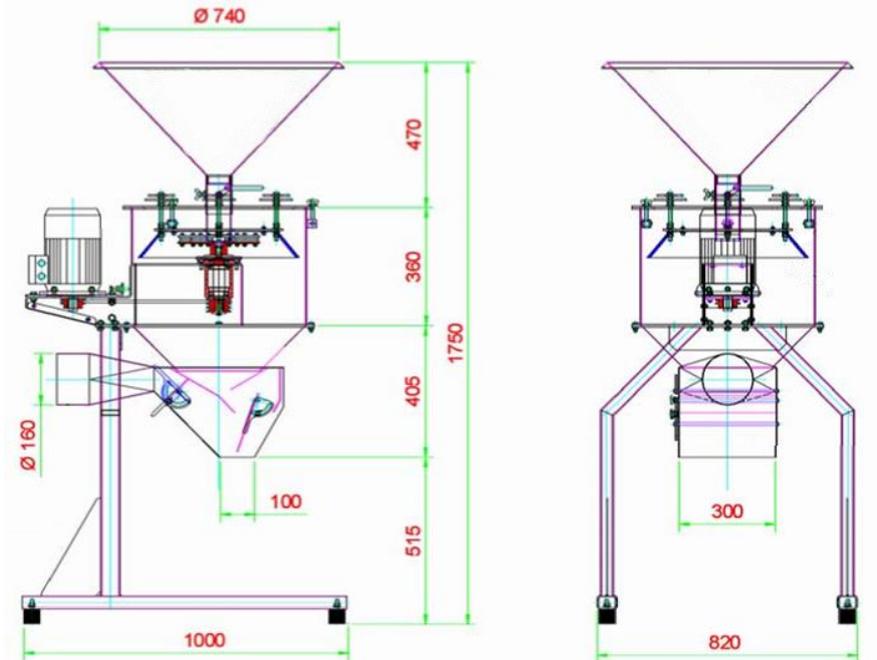


Moulins
ALMA.PRO

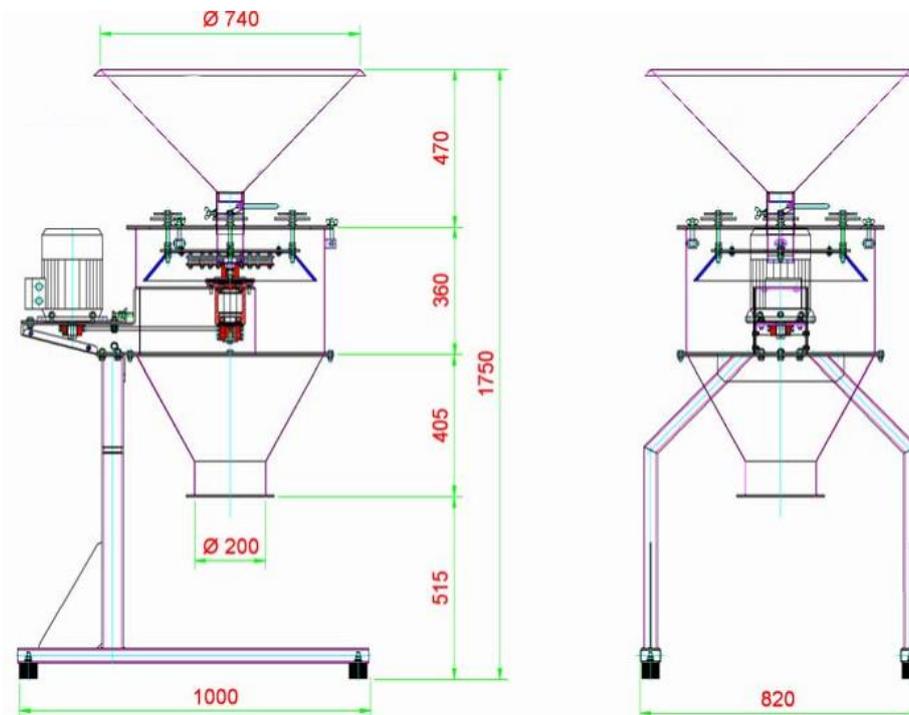
Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



US1500 avec option « Absorbeur » (boitard)



US1500 sans option « Absorbeur » (boitard)



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



La graine est projetée contre le revêtement d'impact, la percussion brise la coque. L'amande et la coque sont ensuite séparées.



L'option Absorbeur officie comme une boîte à cascade avec un raccordement prévu pour le système d'aspiration



Vanne de dosage qui permet de régler précisément le débit entrant dans la décortiqueuse.



Élément de commande intuitif et simple
Le potentiomètre rotatif permet un réglage précis de la force de projection du grain.



Le réglage du variateur permet un entraînement jusqu'à 3.600Tr/min.



La hauteur du revêtement d'impact peut être modifiée à l'aide de trois roues de réglage



L'absorbeur se raccorde sur un système d'aspiration des déchets.



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

DECORTIQUEUSES D-250 ET A-250

FONCTION

Décortilage, nettoyage, triage

APPLICATION

**Epeautre, Engrain, Amidonnier
Riz, Orge, Millet, Lentilles...**

AVANTAGE

**Solution complète de décortilage
Economique**





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

APPLICATION

La station de décortilage D-250 est une solution complète, compacte et économique pour l'épeautre, l'amidonner, l'engrain, l'orge, le riz, le millet, les lentilles...

La station A-250 sera plus performante pour le riz, l'orge et l'engrain grâce à sa paire de rouleaux de pré-décortilage en entrée produit.

La machine procède par cycles simultanés :

- 1) Rouleaux de pré-décortilage (uniquement A250)
- 1) Décortilage du produit brut par appui de tampons sur un rouleaux
- 2) Aspiration de l'écorce et des particules légères
- 3) Séparation du non décortiqués sur crible vibrant avec balles de dégomme

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	RENDEMENTS	DIMENSIONS ET POIDS	PUISSANCE MOTEURS
D250	Jusqu'à 150kg/h	L=900mm - l=1500mm H=1500mm - 150kg	400V 50Hz 3kW
A250	Jusqu'à 150kg/h	L=900mm - l=1500mm H=1800mm - 170kg	400V 50Hz 3kW



Facilement interchangeables, plusieurs tailles de grilles sont disponibles



Réglage aisé des tampons contre le rouleau de décortilage



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

STATION DE DECORTICAGE DVC2



FONCTION

Décortilage, nettoyage, triage

APPLICATION

Epeautre, Engrain et Amidonnier

AVANTAGE

Solution complète de décortilage



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

APPLICATION

La station de décortiquage d'épeautre et de finition DVC 2 est une solution complète, compacte et performante pour l'épeautre, l'amidonnié et l'engrain.

La machine procède par trois cycles simultanés :

- 1) Décortiquage du produit brut
- 2) Aspiration de l'écorce et des particules légères
- 3) Séparation des grains décortiqués et non décortiqués avec réinjection du produit non-décortiqué dans le système de décortiquage

Le décortiquage est un procédé doux et éprouvé utilisant le principe de frottement, la bonne germinabilité du produit décortiqué en atteste. La soufflerie revêtue d'une protection anti-usure et modulable transporte l'écorce et les particules fines à travers la conduite d'aspiration (accessoires) jusqu'à une distance de 20 m. Les grains décortiqués ou non sont séparés dans le crible vibrant intégré : ainsi, 100% du grain décortiqué sort de la machine

Les moteurs entraînant l'unité de décortiquage, l'alimentation et le crible vibrant sont pilotés par un convertisseur de fréquences et sont variables en continu. Le système électrique de la machine comporte une commande autorégulée asservie à la charge permettant un réglage de fonctionnement automatique pour le grand épeautre. Un fonctionnement par réglage manuel est également possible.

Les dispositifs de sécurité et systèmes de contrôle tels que le kit magnétique intégré à l'alimentation en matière première et la commande asservie à la charge garantissent un fonctionnement sûr et optimal de la machine.

La station de décortiquage intégrée DVC 2 est entièrement câblée et dotée d'une fiche mâle Hypra 32A 5 broches pour être immédiatement mise en marche après le positionnement et le raccordement à la conduite d'extraction.





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

RENDEMENTS PAR VARIETES	DIMENSIONS ET POIDS		PUISSANCE MOTEURS 380V – 50Hz	
Petit épeautre (<i>engrain</i>) = jusqu'à 700kg/h	L=1800mm l=1600mm H=2050mm	650kg	Décortiqueuse : 11kW	Vis : 0.55kW
Grand épeautre = jusqu'à 1100Kg/h			Crible vibrant : 1.10kW	Aspiration : 0.75kW



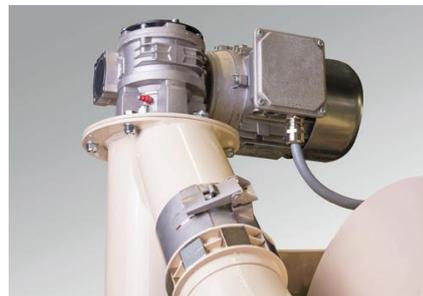
Facilement interchangeables, plusieurs tailles de grilles de décortiquage sont disponibles



1 entrée en station pour 2 produits en sortie : grain décortiqué / déchets



Un tableau de commande compact permet de contrôler et de régler de façon indépendante tous les éléments de la station de décortiquage.



Cette machine est construite avec des éléments et matériaux de qualité



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :

04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

BROSSE A GRAIN BG600

FONCTION

Brossage et Polissage

APPLICATION

Tous types de grains

AVANTAGE

**Hygiène du grain, élimination
des poussières, spores, etc...
avant mouture et semis**





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

APPLICATION

Les grains sont naturellement enveloppés de poussières et parfois de spores.

Notre Brosse à Grain est l'outil idéal pour réduire de plus de 90 % les taux de poussières, de spores et de champignons sans influencer la capacité de germination des graines.

Les particules de poussière et de cosse sont refoulées par un ventilateur et collectées dans un sac à poussière.

Les avantages d'une Brosse à Grain :

- Permet une grande hygiène dans le cadre de la production de farine
- Permet une hygiène accrue du grain avant semis

L'Union Européenne a fixé, par réglementation, des limites maximales à ne pas dépasser sur céréales récoltées à destination de l'alimentation humaine ainsi que sur les produits de transformation. Début 2013, une recommandation pour les toxines T2 et HT-2 est entrée en application.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	RENDEMENT (Kg/Heure)	DIMENSIONS (mm)	POIDS	VOLTAGE PUISSANCE
BG600	200-600	L=1200 / l=500 / H=1240	120 kg	380V (3Ph+ N+T) 3kW brosse + 1.5kW aspiration



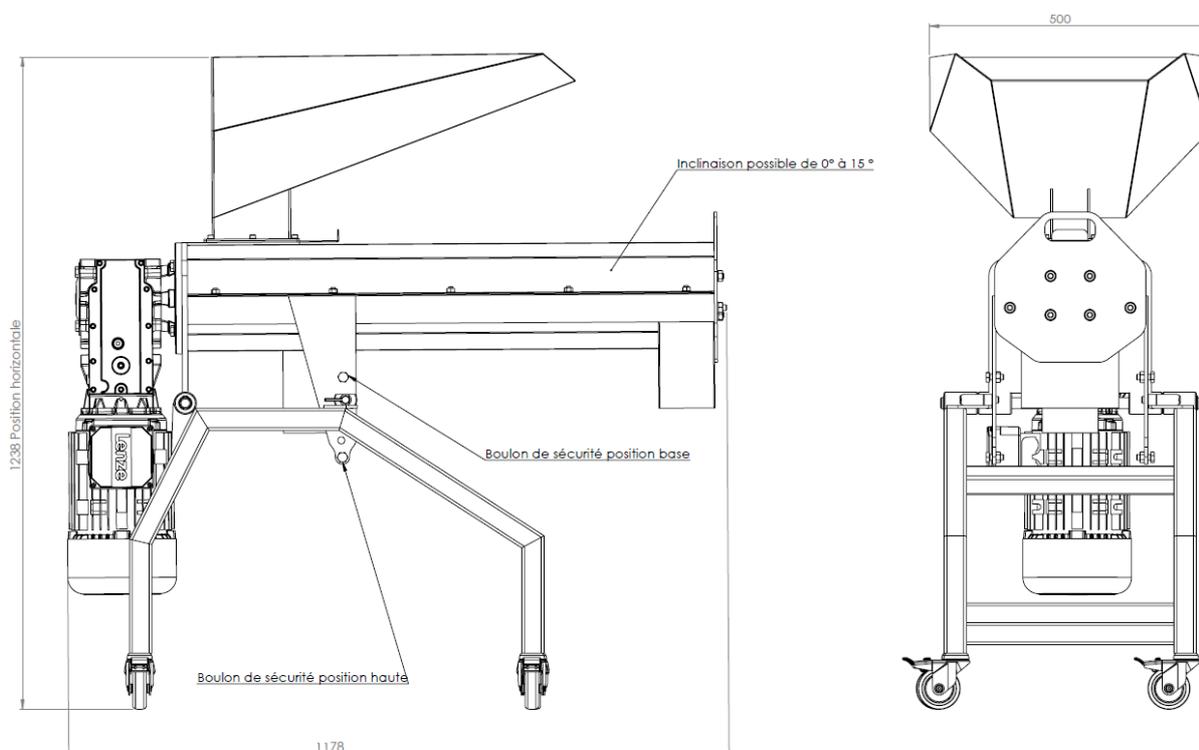
Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

- La machine toute entière est fabriquée en acier à haute résistance (V2A).
- L'ensemble du magasin intérieur peut être nettoyé facilement en retirant le cône de décharge permettant ainsi un niveau d'hygiène élevé.
- Capacité de l'entonnoir de décharge : environ 30 Kg.
- Vanne doseuse.
- Moteur à engrenages puissant avec commutateur de protection.
- La vitesse de nettoyage de la machine peut être adaptée en changeant l'angle de fonctionnement (de -5° à $+15^\circ$).
- Châssis monté sur roulettes.



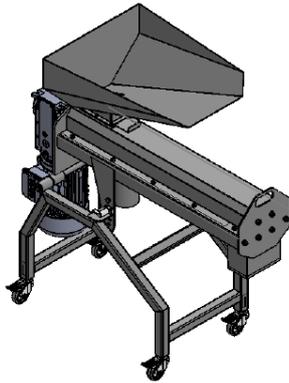


Moulins
ALMA.PRO

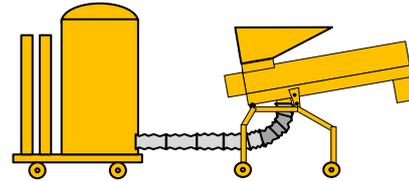
Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



Fabrication tout inox



La poussière broyée du grain est aspirée de manière hygiénique dans un sac en plastique via une installation d'aspiration compacte avec filtre à air.



La brosse de fabrication spéciale permet un polissage et un brossage optimal sans abîmer les grains.



La vanne de dosage en sortie de la trémie est facile à manipuler.



Puissant moteur industriel avec commande et protection thermique



Le brossage du grain permet une hygiène de production en meunerie – et pour les semences avant semis.

INSTALLATION

Facile à monter - Notice de montage fournie



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

TABLE DE TRI PAR OSCILLATION



FONCTION

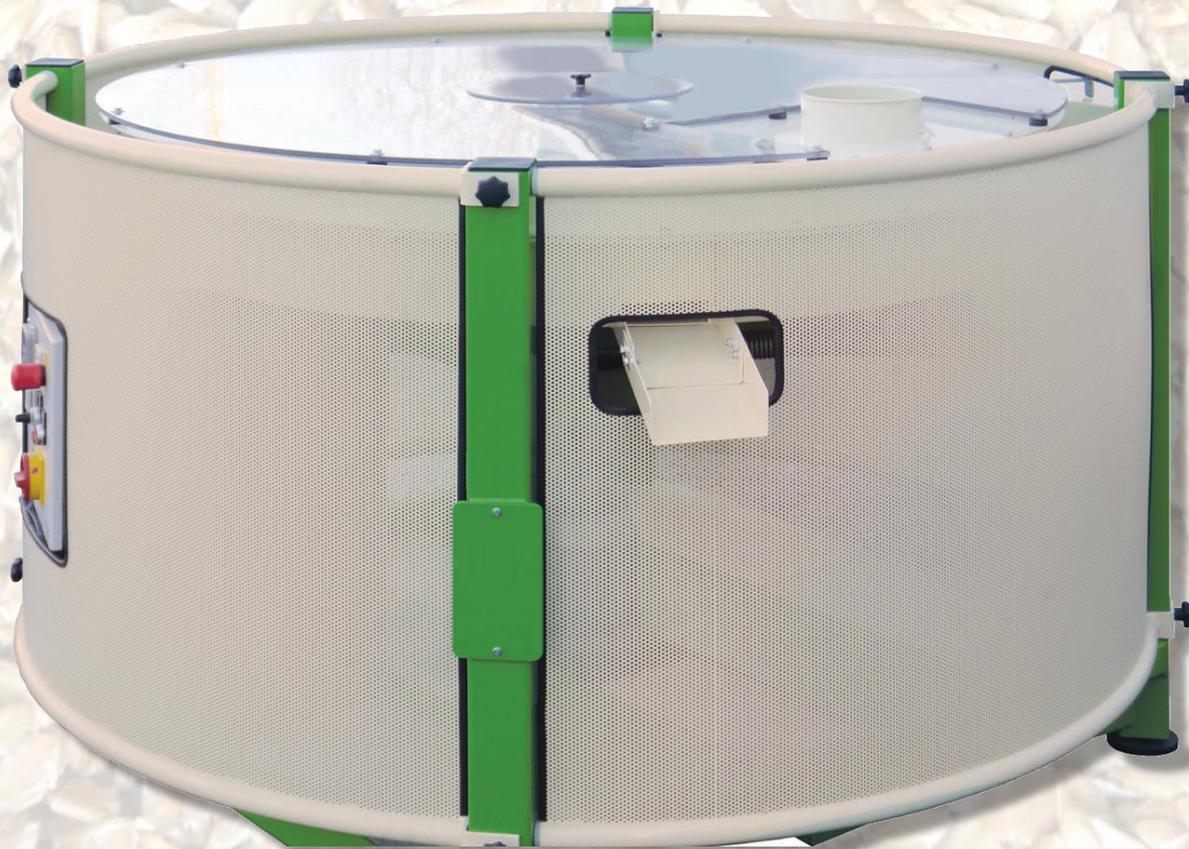
Tri par densité par
mouvement oscillatoire

APPLICATION

Séparation de grain décortiqué et
non-décortiqué

AVANTAGE

Polyvalente, intégrable,
Bonne stabilité en fonctionnement





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

APPLICATION

La table densimétrique **TM2** est utilisée là où les possibilités de séparation selon les caractéristiques géométriques (granulométrie) sont insuffisantes.

Le principe de construction variable permet l'utilisation dans les différents domaines d'application :

- Séparation de grain décortiqué / non -décortiqué
- Séparation de grain parasité / bon grain
- Séparation métaux / plastique

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

RENDEMENT (Kg/Heure)	FRACTION	DIMENSIONS (mm)	POIDS	VOLTAGE PUISSANCE
1.500 kg/h selon application	2	L=1800 / l=1600 / H=1050	350 kg	380V (3Ph+N+T) 1.1 kW

- Longue durée de vie grâce à des éléments vibrants sans entretien
- Faibles coûts d'installation et d'exploitation grâce à un principe de construction innovant
- Stabilité de marche élevée grâce à un équilibrage des masses, ce qui permet l'exploitation dans des étages même sans fondation coûteuse
- Réglage simple
- Normes CE



Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



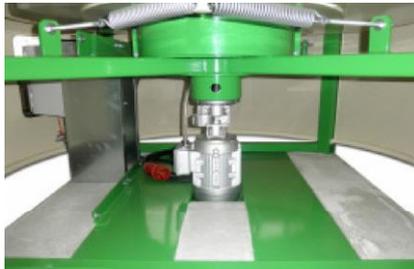
info@moulins-alma.pro



Avec la table densimétrique TM2, de faibles différences de poids suffisent pour la séparation de produits granuleux bien calibrés.



Le couvercle antistatique permet une utilisation propre de la machine tout en visualisant son travail.



Machine construite avec des matériaux de qualité. La TM2 est le résultat de l'expérience acquise par l'entreprise HORN



Elément de commande intuitif et simple. L'afficheur numérique permet de retenir précisément les réglages.





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro

TRIEUR ROTATIF

FONCTION

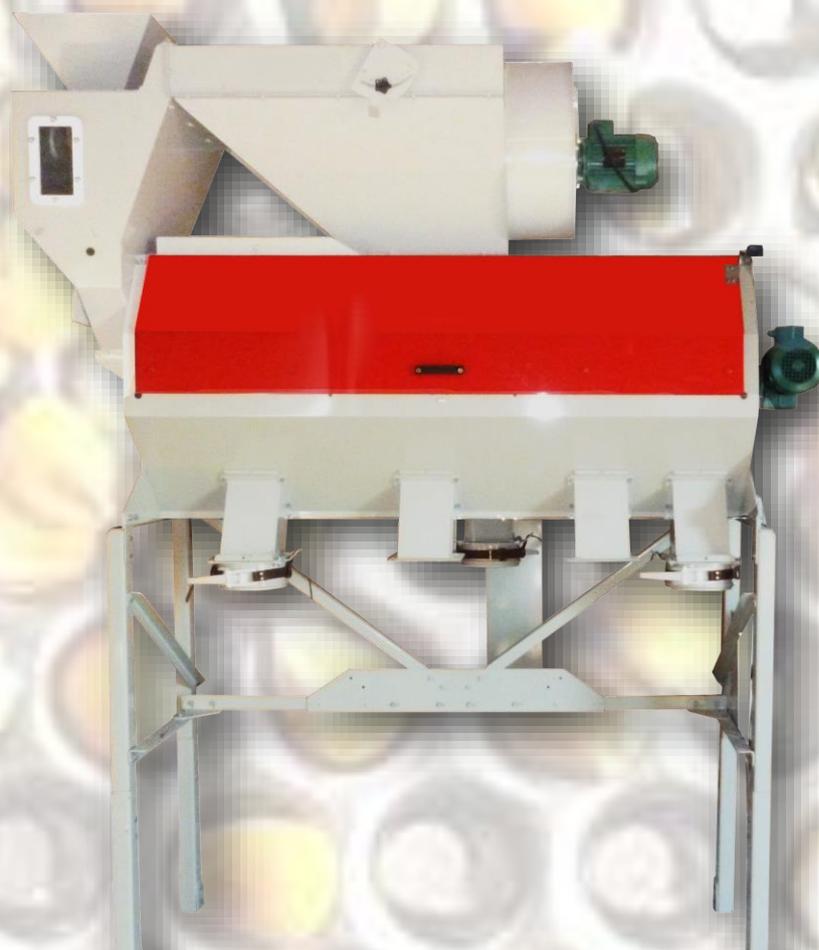
Pré-nettoyage, émottage,
épierrage, séparation, calibration...

APPLICATION

Toutes céréales et graines

AVANTAGE

Polyvalent





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02

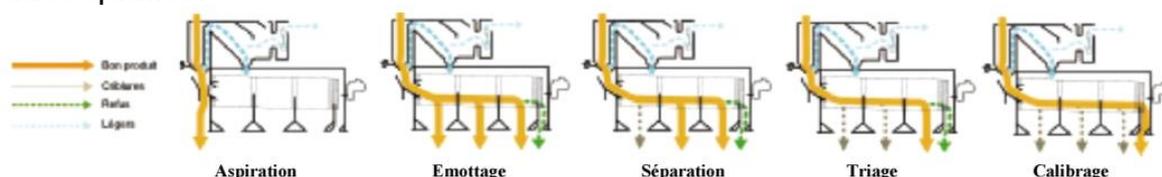


info@moulins-alma.pro

APPLICATION

Par leur principe même de tambours rotatifs offrant une importante surface de nettoyage et leur système d'aspiration très performant, les Nettoyeurs Rotatifs ont été élaborés pour permettre le pré-nettoyage, l'émottage, la séparation, le triage ou le calibrage de toutes céréales et graines.

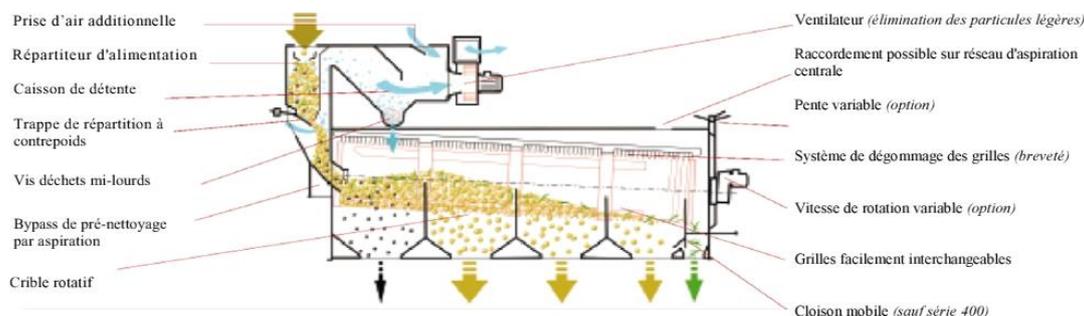
Par leur technicité largement éprouvée, ils accomplissent un travail de haute qualité.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	NOMBRE GRILLE	CYLINDRE (mm)	DIMENSIONS (mm)	VOLTAGE PUISSANCE	RENDEMENT (tonne/heure)
D103	3	Ø460	L=2750 l=1000 H=2700	380V 0.75 kW 0.37 kW trieur	émottage : 6 séparation : 5 calibrage : 1.5
D104	4	Ø460	----	380V 0.75 kW 0.37 kW trieur	émottage : 8 séparation : 7 calibrage : 3

* sur blé PS 0,75 – Humidité 16% - 2% maxi d'impuretés





Moulins
ALMA.PRO

Renseignements et commandes :
04 28 42 01 02



info@moulins-alma.pro



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
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

ATELIER DE DEMONSTRATION

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

- 1) Préparation du grain : décortilage, 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 « Décortilage »
- 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



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

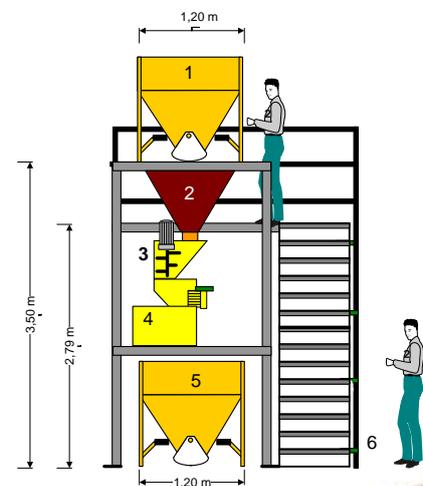
ETUDE ET CONSEIL

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.PRO²⁴

