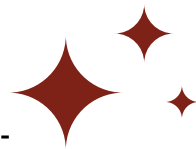




ALMA
PRO

Moulin MILTI





Le moulin MILTI est destinée aux structures agricoles cherchant une solution de transformation accessible, simple et robuste avec une faible consommation énergétique. Le moulin est autonome, laissez le produire !

LA CONDUITE DU MOULIN

La conduite de nos moulins sur MILTI repose sur une approche **accessible et intuitive**, les réglages sont simples : débit du grain et espacement des meules.

LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les meules en pierre granit naturel sont striées avec soin.
La mouture est douce donnent un excellent déroulé du grain en un seul passage.

La meule tournante est entraînée lentement à 120tr/min via son axe par un astucieux et robuste entraînement.
La meule montée sur son axe-rotule est libre d'alignement ; elle est aussi équipée d'un ressort amortisseur qui la protège de potentiels corps étranger dans le grain.

Les graines ou les morceaux de tubercules sont introduits entre les meules par une vis doseuse : millet, mil, blé, sarrasin, pois, pois-chiche, lentilles, drèches, niébé, manioc, patate douce, et bien plus encore

Moulu entre les deux meules de pierre, la farine «intégrale» est envoyée dans le tamiseur intégré qui sépare en 3 parties : la farine fine, la semoule et le son simultanément.

Choisissez vos finesses :

110µm, 180µm, 224µm, 350µm, 510µm, 750µm, 1100µm etc...

Une rampe (ou vis) d'ensachage optionnelle pour ensacher volumétriquement jusqu'à 6 x sacs de ~25kg les un après les autres.

Le moulin s'arrête seul lorsqu'il n'a plus de grain ou que les sacs de farine sont pleins.

Laissez travailler le moulin pour vous, il est autonome !



LES PLUS DU MOULIN

- **Polyvalence** : Moudre tous types de céréales, légumineuses et tubercules - [voir liste non exhaustive des matières à moudre.](#)
- **Low-tech** : Nécessite peu d'outil pour l'entretien du moulin
- **Sécurité** : Arrêt du moulin sur trémie vide et ouverture tamiseur
- **Design** : En bois de hêtre et meules de pierre en granit naturel.
- **Tamissage** : Tamiseuse intégrée.



Consulter la liste

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	MILTI 50
Débit horaire moyen farine 224 microns* Extraction 84% en un seul passage	Jusqu'à 20 kg/h
Diamètres des meules (mm)	500
Capacité trémie	15 kg
Dimensions (mm)	L=800 P=900 H=1500
Énergie	230 V 1.5 kW
Tamiseuse intégrée	3 fractions : farine, semoule et son
Jeu de tamis inclus	1 tamis de 350µ en 1ere position (farine) 1 tamis de 750µ en 2nd position (semoule)
Poids	120 kg

ACCESSOIRES INCLUS & OPTIONS

- Distribution par vis doseuse (inclus)
- Un jeu de tamis (inclus)
- Transparence du carter pour observer la mouture (inclus)
- Rampe d'ensachage (option)
- Alimentation automatique du moulin 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 une grande diversité de graines et matières.

UNE MOUTURE DOUCE

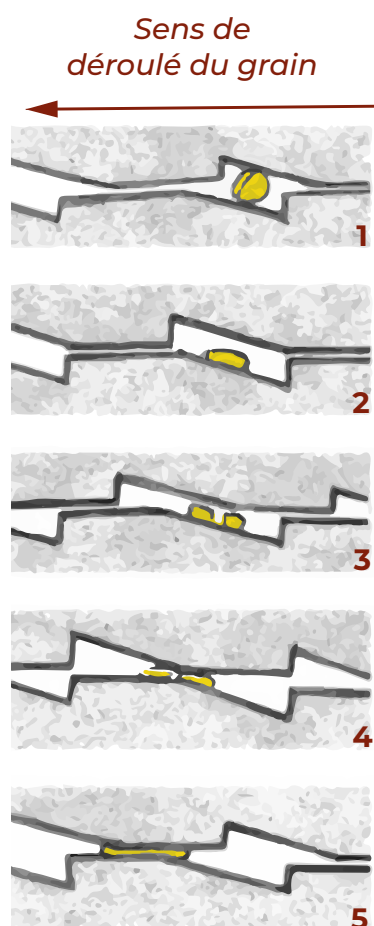
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue à **froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du 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 19^e 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
**338 €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

MOBILE-ALT +33 371 400 000

info@alma-pro.com
www.moulinsalmapro.com

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



comparatif.alma-pro.com

**PIÈCES
DÉTACHÉES
EN LIGNE**



shop.moulinsalmapro.com