ALMA PRO

Innover pour créer de la valeur localement et durablement.

CATALOGUE

MACHINES ET SECHOIRS À PÂTES

NOTRE HISTOIRE

Créée en 2003 par Marie et Roger Garcia, Alma Pro est une *entreprise familiale* spécialisée dans la *conception* et la *fabrication française* de moulins à farine à meules de pierre et de solutions d'ensachage.

Alma Pro s'engage à *« Innover pour créer de la valeur localement et durablement »*. Nous incarnons le travail collectif et le respect de notre territoire, en restant fidèles à nos valeurs fondatrices :
Confiance, Transparence, Authenticié, Écoute et Bienveillance.

Nous avons a coeur d'accompagner chaque artisan du goût dans la production de farine sur meules de pierre et également de valoriser son travail en production de pâtes.

Cela a commencé par les premiers ateliers français de pâtes à la ferme, puis les restaurants et les ateliers agroalimentaires. Ayant à coeur d'être plus que des fournisseurs de matériel, nous vous conseillons sur les farines et semoules à utiliser, les recettes, et le mode de séchage des pâtes.

Forts de notre expérience dans le domaine meunier et pastier, nous assurons une formation avant achat ainsi qu'un accompagnement métier et un suivi technique du matériel.

Pâtes au blé tendre, au blé dur, recettes sans gluten, avec ou sans œufs, aromatisées ou nature, c'est à chaque fois un réel plaisir que de créer et de vous accompagner.

SOMMAIRE

Restauration et petits ateliers

PETITES PRESSES À PÂTES 4
MACHINE À RAVIOLIS 7

Atelier de production

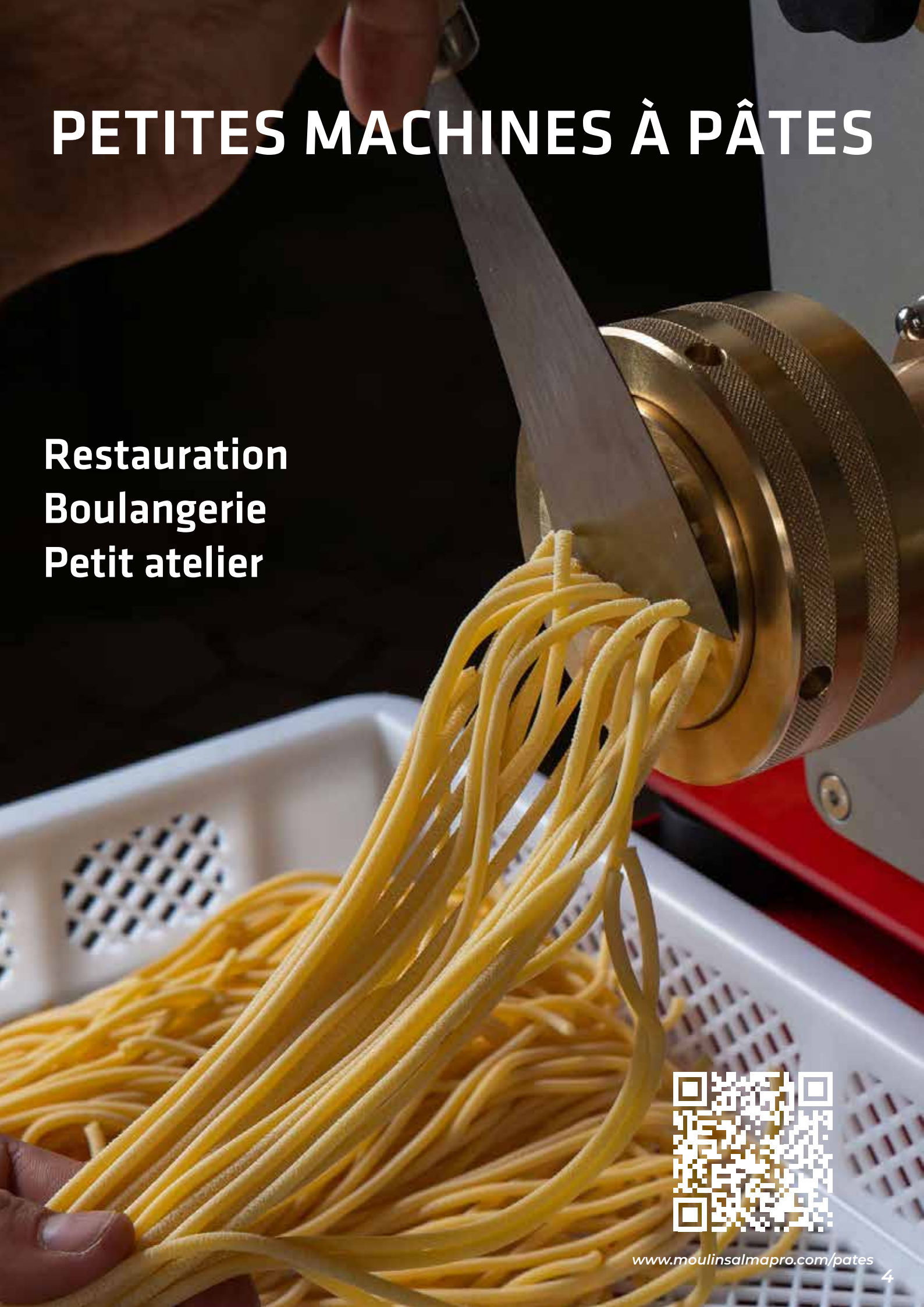
PRESSES À PÂTES 8
MATRICES À PÂTES 11
SÉCHOIRS EN ARMOIRE 12
SÉCHOIRS À CHARIOT 15
PRÉ-SÉCHOIR 18

Implantation de l'atelier pâtes

FORMATION 19
EXEMPLES D'IMPLANTATION 20

PETITES MACHINES À PÂTES

Restauration
Boulangerie
Petit atelier



www.moulinsalmapro.com/pates

PETITES MACHINES À PÂTES

Ces presses à pâtes sont conçues pour être utilisées ponctuellement sur quelques cuves, elles donnent liberté de création et d'indépendance aux restaurateurs, boulangers et artisans férus du « fait maison ».

Simple d'utilisation et de nettoyage, le pressage des pâtes est qualitatif et varié avec plus de 600 formes de pâtes disponibles.

Modèle PM50
version Rouge

Modèle PM80
version Standard

Option Inox ou coloris personalisé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & OPTIONS

	PM35	PM50	INVER7	PM80
Débit machine maximum*	9 kg/h	12 kg/h	14 kg/h	18 kg/h
Contenance de la cuve en farine/semoule	3 kg	5 kg	5 kg	5kg
Conseillé pour (Nombre de couverts)	35	50	60	80
Séchoir conseillé	-	-	EC8	EC8 / EC12
Couteau coupe pâtes	✓	✓	✓	✓
Table support sur roues avec pré-ventilation	Option	Option	Option	✓
Système de refroidissement du tube d'extrusion	-	-	-	-
Matrices incluses	4 standars incluses : Conchiglie, Fettuccine 7mm, Rigatoni 7.5 mm et Fusilli			
Matrices optionnelles	Consultez le catalogue			
Accessoires pour entretien et préparation des pâtes	✓	✓	✓	✓
Matrice avec enrouleur de feuille de lasagne pour machine à raviolis BE90	Option	Option	Option	Option
Dimensions (mm)	L=400 P=600 H=550	L=420 P=680 H=550	L=510 P=740 H=620	L=500 P=700 H=1270
Poids	60 kg	70 kg	88 kg	130 kg
Puissance électrique	230V 0.55 kW	230 - 400V 1.1 kW	230 - 400V 1.1 kW	230 - 400V 1.1 kW

* Les débits sont exprimés en kg de produit frais; ils peuvent varier selon l'humidité de la pâte, la propriété des farines/semoules et la forme de la matrice utilisée (nous consulter pour plus d'informations et étude de cas)

MACHINE À RAVIOLIS

Idéale pour les restaurateurs, traiteurs et ateliers de production désireux de produire des pâtes farcies originales « faites maison ». Alimentée par votre farce et 2 rouleaux de lasagnes préparés sur votre presse à pâtes et les accessoires AV90 «matrice et enrouleur».

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ***Raviolatrice manuelle ou électrique***
- ***Débit machine :*** 40 à 120 raviolis par minutes
- ***Dimensions (mm) :*** L=400 P=260 H=660
- ***Poids :*** 34 kg (manuelle) / 44 kg (électrique)
- ***Puissance électrique :*** 230 - 380V - 0.18 kW
- ***Dosage de la farce réglable***

Ø 35 mm

35 x 35 mm

70 x 60 mm
50 x 40 mm

140 x 70 mm
70 x 70 mm

70 x 50mm

PRESSES À PÂTES

Atelier de production
Collectivité
Pâtes sèches

www.moulinsalmapro.com/pates

PRESSES À PÂTES

Dédiées à la production de pâtes sèches ou fraîches, ces presses à pâtes sont conçues pour être utilisées en continu grâce à leur tube d'extrusion refroidissable avec un module à température régulée qui rend une bonne régularité de pressage.

Robustes, simples et efficaces, elles sont choisies par les ateliers agroalimentaires, collectivités, et ateliers de pâtes fermières.

PM96
version inox

PM120
double cuve

Système
de froidissement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & OPTIONS

	PM96	PM120
Débit machine maximal* temps de mélange inclus	30 k/hg	50 kg/h
Contenance de la cuve en farine/semoule	8 kg	Double cuve 10 + 5 kg
Conseillé pour	Séchoirs EC24 / EC26 ou 96 couverts	Séchoirs EC25 / EC50 ou 120 couverts
Couteau coupe pâtes	✓	✓
Table support sur roues avec pré-ventilation	✓	✓
Tubes d'extrusion pour circulation de refroidissement	✓	✓
Système de refroidissement	Option	Option
Matrices incluses	4 standars incluses : Conchiglie, Fettuccine 7mm, Rigatoni 7.5 mm et Fusilli	1 matrice standard au choix
Matrices optionnelles	Consultez le catalogue	
Accessoires pour entretien et préparation	✓	✓
Enrouleur pour feuille de lasagne AV90	Option	-
Cadre 100 % inox	Option	✓
Coloris personnalisé	Option	-
Dimensions (mm)	L=500 P=720 H=1350	L=660 P=830 H=1450
Poids	145 kg	245 kg
Puissance électrique	400V 1.5 kW	400V 0.75+1.9 kW

* Les débits sont exprimés en kg de produit frais; ils peuvent varier selon l'humidité de la pâte, la propriété des farines/semoules et la forme de la matrice utilisée (nous consulter pour plus d'informations et étude de cas)

MATRICES À PÂTES

Découvrez plus de 600 formes

shop.moulinsalmapro.com

PETITS SÉCHOIRS À PÂTES EN ARMOIRE

Pâtes à la ferme
Ateliers de production

www.moulinsalmapro.com/pates

PETITS SÉCHOIRS EN ARMOIRE

Ces séchoirs à pâtes sont des séchoirs dits “en armoire”; leurs claies en PVC alimentaire peuvent contenir jusqu’à 3kg de pâtes chacune. Les séchoirs à pâtes EC8 EC12 et EC24 sont souvent utilisés pour assécher les pâtes fraîches et aussi dans les ateliers de production de pâtes sèches . Le séchoir EC26 permet une plus haute montée en température car il peut sécher en circuit fermé grâce son programmateur DRYER20, identique aux grands séchoirs.

Conçus avec des matériaux de haute qualité, leurs parois isolantes avec revêtement en acier verni en font des séchoirs silencieux et économiques.

EC8
Option mobile

EC12

EC24

PETITS SÉCHOIRS EN ARMOIRE

Modèle	*EC8*	*EC12*	*EC24*	*EC26*
Quantités maximum pâtes avant séchage	24 kg	36 kg	72 kg	78 kg
Nombre de claies incluses	8	12	24	26
Dimensions des claies	600 x 400 x 50 mm			
Matériaux des claies	PVC alimentaire			
Option matériaux claies	Claies bois + fond en toile nylon 800 µm			
Programmateur	Simplifié			DRYER20
Température	✓	✓	✓	✓
Durée totale	✓	✓	✓	✓
Durée chaud + ventilation	✓	✓	✓	✓
Durée pause avant reprise ventilation + chaud	✓	✓	✓	✓
Inversion du sens de ventilation	-	-	✓	✓
Réglage de consigne hygrométrie séchoir	-	-	-	✓
Type de recyclage air humide	Permanent / Renouvellement naturel			
Enregistrement programme avec enchainement de cylces	-	-	-	✓

Programmation analogique EC8 / EC12 / EC24

Programmateur DRYER20 EC26 / EC25 / EC50 / EC100

SÉCHOIRS À CHARIOTS DE CLAIES

Ateliers de production

Pâtes fermières

www.moulinsalmapro.com/pates

SÉCHOIRS À CHARIOTS DE CLAIES

Ces séchoirs à pâtes sont des séchoirs dits “statiques” que l’on charge avec des chariots de 25 claies empliées qui peuvent contenir jusqu’à 100kg de pâtes chacun.

Leur programmateur DRYER20 peut contenir jusqu’à 20 programmes composés de plusieurs cycles personnalisables .

Conçus avec des matériaux de haute qualité, leurs parois isolantes avec revêtement en acier verni en font des séchoirs silencieux et économiques.

Claies de séchage
fond en toile Nylon
cadre bois ou PE

Programmateur DRYER20 :
EC26 EC25 EC50 et EC100

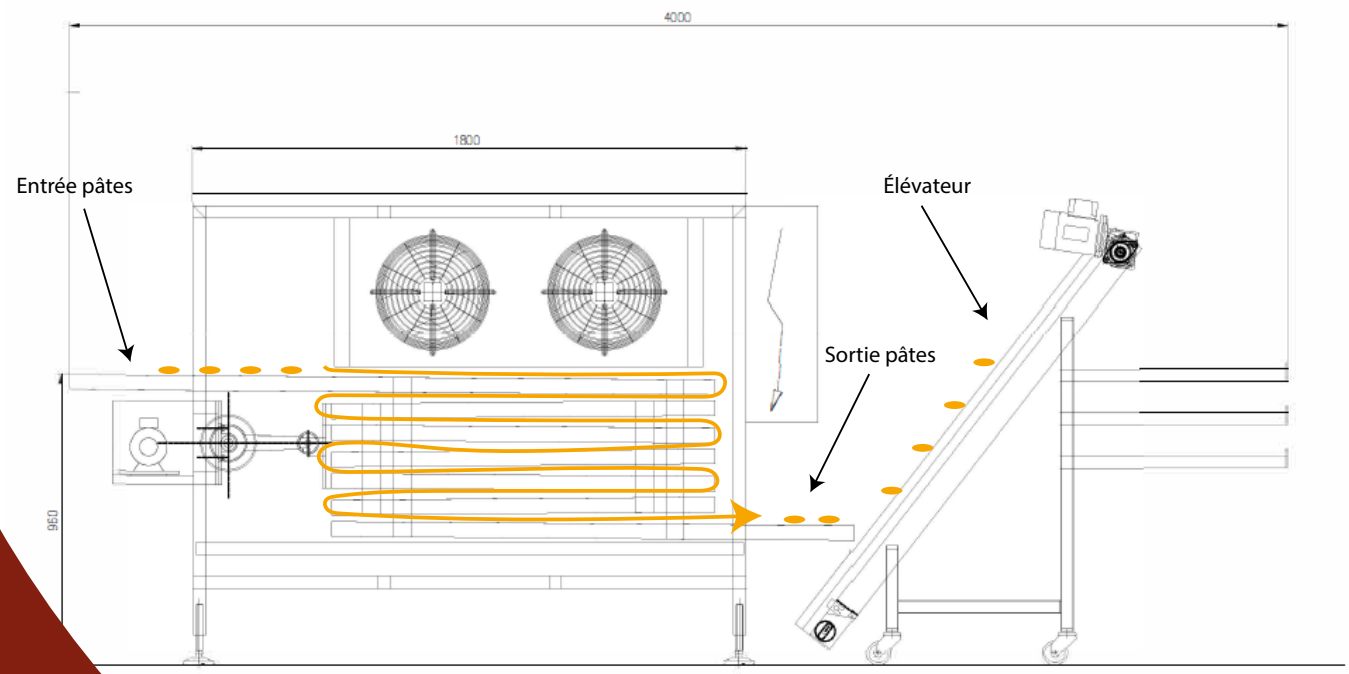
Modèle	*EC25*	*EC50*	*EC100*
Quantités maximum pâtes avant séchage	100 kg	200 kg	400 kg
Nombre de claies incluses	1 chariot de 25 claies	2 chariots de 25 claies	4 chariots de 25 claies
Dimensions des claies	1200 x 600 x 50 mm		
Matériaux des claies	Claies bois + fond en toile nylon 800 µm		
Option matériaux claies	Claies polyréthane + fond en toile nylon 1100 µm		
Programmateur	DRYER20		
Température	✓	✓	✓
Durée totale	✓	✓	✓
Durée chaud + ventilation	✓	✓	✓
Durée pause avant reprise ventilation + chaud	✓	✓	✓
Inversion du sens de ventilation	✓	✓	✓
Réglage de consigne hygrométrie séchoir	✓	✓	✓
Type de recyclage air humide	Ouverture de 2 électrovannes + 2 extracteurs d'air		
Enregistrement programme avec enchainement de cycles	✓	✓	✓

PRÉ-SÉCHOIR

Le pré-séchoir permet de conserver les couleurs des pâtes, de gagner en temps de séchage sans que les pâtes ne se collent entre elles.
- PS 100 : débit jusqu'à 120 kg
- PS 300 : débit jusqu'à 300 kg

Pré-séchoir - PS100

Élévateur - CB120



- Le pré-séchoir PS100 / PS300 est à placer entre la presse et le séchoir.
- Les pâtes sont vibrées et asséchées sur 5 ou 7 niveaux.
- L'élévateur CB120 rempli les claies à disposer ensuite sur le chariot.

FORMEZ-VOUS, VISITEZ, ESSAYEZ...

Le meilleur des conseils que nous pouvons vous apporter est de vous former avant la création de votre atelier de production de pâtes. Nous vous invitons à venir nous rencontrer avec votre blé, vos farines et vos semoules, et tout autres ingrédients que vous projetez d'utiliser dans notre atelier de production des pâtes situé à 45 min au sud de Lyon, dans la Drôme.

Aussi, l'école de meunerie de Surgères a créé une formation HACCP de 4 jours spécialement pour tous les petits transformateurs, c'est une chance à ne pas manquer, vous y apprendrez toutes les règles d'hygiène de base du métier de Pasterie. Ils ont également une formation Pâtes alimentaires de 2 jours pour créer vos pâtes artisanales.

Formations

AMÉNAGEMENT D'UN LOCAL DÉDIÉ À LA PRODUCTION DE PÂTES

1) La séparation des flux

La farine est stockée et/ou produite dans un autre local, pareil pour les œufs, tous les ingrédients doivent être stockés proprement en respectant leur bonne conservation.

2) Il doit être isolé thermiquement

Une humidité et une température stable permettra une qualité de production tout aussi stable.
Un local à 18°C et 58 % d'humidité permet de travailler dans les meilleures conditions.
Une petite station météo sera d'une grande utilité *(disponible sur notre webshop ici)*

3) Il doit être facilement nettoyable

Lorsque les locaux anciens sont charmants les locaux en panneaux sandwich sont facilement nettoyables et répondent aux exigences des normes actuelles. Il est conseillé que le sol soit carrelé, peint ou résiné avec une pente d'écoulement vers le siphon de sol. Il est ainsi aisé de balayer les farines sèches et de nettoyer le local à l'eau.

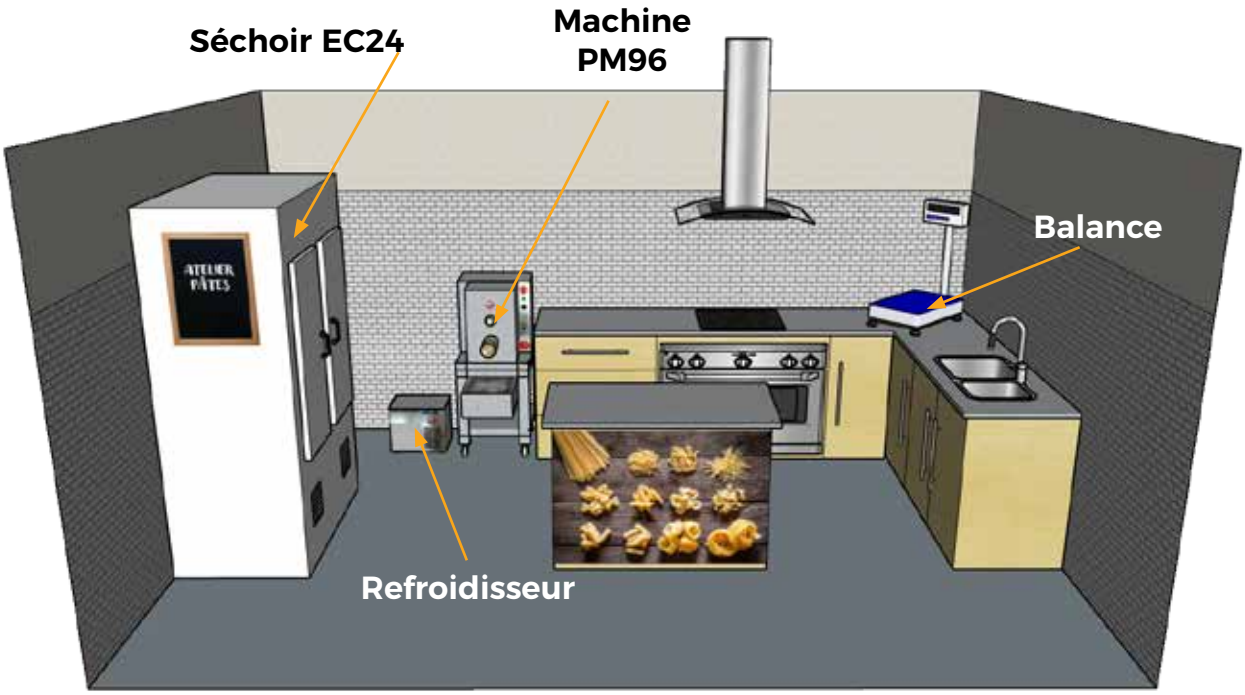
4) Il doit être ventilé

Une grille d'entrée d'air positionné en partie basse d'une porte avec un simple filtre permettra de faire barrière aux insectes et d'emmener l'air neuf dans le local. Un extracteur mécanique d'air type VMC est à positionner en partie haute au dessus des évier, séchoirs à pâtes et chaque élément qui génèrent de l'humidité.

ASTUCE

Chaque kg de pâtes fraiches dégage 250gr d'eau lors du séchage... il faut donc une bonne VMC lorsque l'on utilise un petit séchoir type EC8 EC12 EC24 et EC26
Les plus gros séchoirs type EC25, EC50, EC100 possède chacun 2 turbines d'extraction d'air que l'on guidera vers l'extérieur en respectant la pente et le sens d'écoulement des condensats (2° de pente suffit).

EXEMPLES D'IMPLANTATION
ATELIER PÂTES SÈCHES 54 KG JOUR



Cet atelier pâtes PM30 est agencé dans un espace fermé de : *5m x 3m50 x 2m50.*
Ce local doit être ventilé avec une VMC placée au plus près du séchoir et du point d'eau.
Il est préconisé d'avoir un carrelage mural jusqu'à une hauteur de 1m80 ainsi qu'une évacuation d'eau centralisée.
Pour une question d'hygiène, il est préférable d'avoir des plans de travail en inox.
Si besoin de formation à la production de pâtes et HACCP, rendez-vous en page 19.

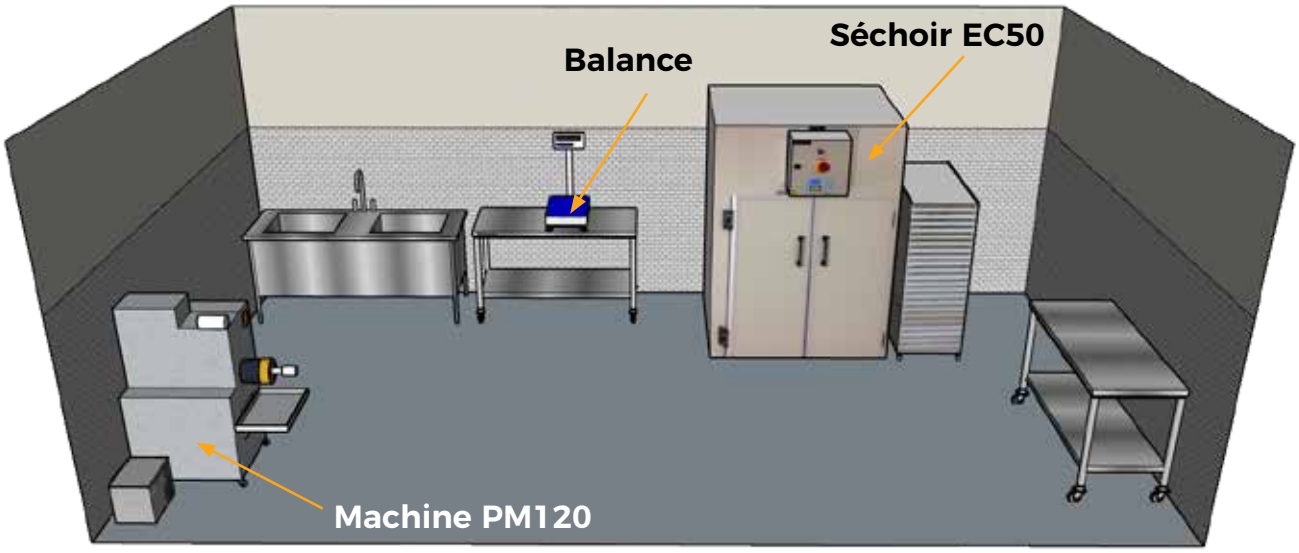
CAPACITÉ DE PRODUCTION DE CET ATELIER :

- 72 kg de pâtes fraîches environ avant séchage
- Durée d'extrusion des pâtes fraîches : environ 2h30 selon préparation et forme des pâtes
- Durée de séchage : entre 10 et 16 heures selon température
- Rendu pâtes sèches : environ 54 kg

Implantation 3D personnalisée

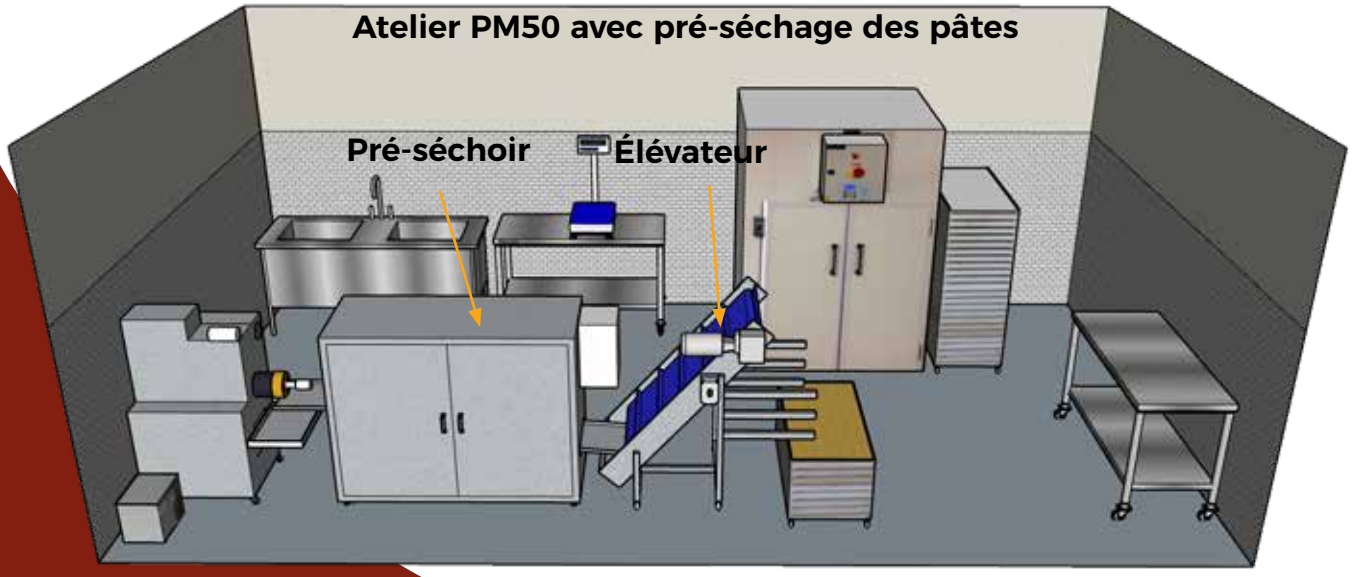
Préparez au mieux votre projet avec ce service remboursable à la commande du matériel ALMA PRO.

EXEMPLES D'IMPLANTATION
ATELIER PÂTES SÈCHES 150 KG JOUR



Cet atelier pâtes PM50 est agencé dans un espace fermé de : *8m x 4m50 x 3m.*
Ce local doit être ventilé avec une VMC. Deux tuyaux d'extraction d'air humide Ø100 mm expulsent l'air humide du séchoir, prévoyez les réservations au plus près (2° pente tuyaux)
Il est préconisé d'avoir un carrelage mural jusqu'à une hauteur de 1m80 ainsi qu'une évacuation d'eau centralisée.
Pour une question d'hygiène, il est préférable d'avoir des plans de travail en inox.
Si besoin de formation à la production de pâtes et HACCP, rendez-vous en page 19.

Capacité de production de cet atelier :
- 200 kg de pâtes fraîches environ avant séchage
- Durée d'extrusion des pâtes fraîches : environ 4h30 selon préparation et forme des pâtes
- Durée de séchage : entre 12 et 20 heures selon température
- Rendu pâtes sèches : environ 150 kg

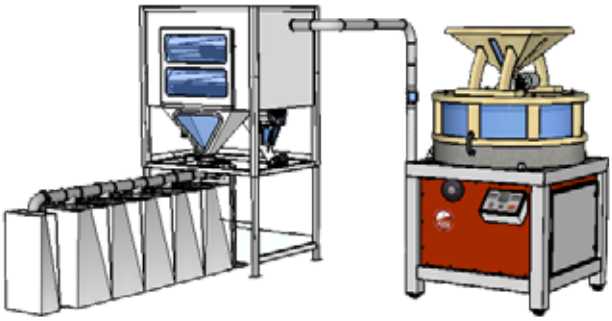


NOS CATALOGUES MACHINES

Découvrez nos autres catalogues

TRIEURS, BROSSES, DÉCOTIQUEUSES

MOULINS À FARINE



MACHINES & SÉCHOIRS À PÂTES

ENSACHEUSES

NOS SERVICES

DÉMONSTRATIONS & ESSAIS DU MATÉRIEL

- Essai de nos équipements en conditions réelles
- Évaluation de la qualité de mouture avant investissement

ÉTUDE D'IMPLANTATION : ÉTUDE 3D

- Réalisation du projet clé en main
- Analyse des besoins spécifiques
- Propositon de solutions sur mesure

LIVRAISON

- Emballage et transport sécurisé des équipements

INSTALLATION

- Mise en service de vos machines
- Garantie d'une installation rapide et conforme

FORMATION À LA CONDUITE

- Formation et accompagnement pour maîtriser vos équipements.
- Assurance d'une utilisation sécurisée et optimale

ASSISTANCE À L'EXPLOITATION

- Accompagnement technique personnalisé
- Optimisation de votre production
- Évolution de votre gamme de produits
- Formation de vos collaborateurs à l'utilisation de votre matériel

SERVICE APRÈS VENTE

- Garantie un suivi : tournées et packs de maintenance
- Boutique en ligne pour commander pièces détachées et accessoires
- Support réactif et prise en charge rapide

INCLUS

> Accompagnement à l'utilisation

> Garantie 12 mois

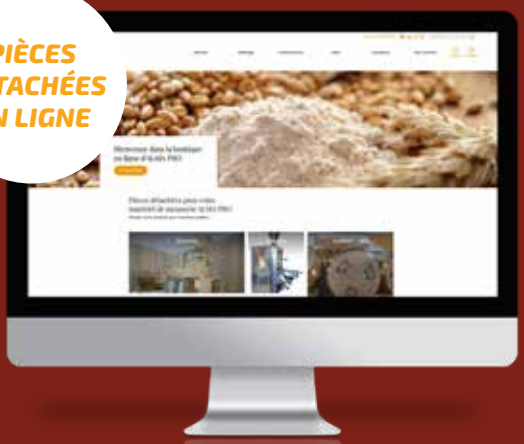
SERVICES

> Location avec Option d'Achat

> Extension de garantie jusqu'à 36 mois

> Pack maintenance

PIÈCES DÉTACHÉES EN LIGNE



Pour vos accessoires et consommables

shop.moulinsalmapro.com

1 Rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE
+33 371 400 000

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