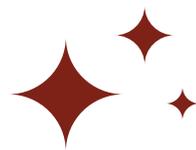




ALMA PRO

Machines à pâtes





Simple et pratique, les utilisateurs ont la possibilité de créer plusieurs types de pâtes selon la demande.

Les restaurateurs souhaitant servir des pâtes fraîches.

Les transformateurs réalisant une petite production de pâtes

POLYVALENCE

- Production de pâtes originales
- Personnalisation des assiettes avec des fillières originales ou classiques.
- Convient pour les semoules de blé dur, blé tendre farine intégrale
- Recette avec ou sans oeufs
- Pâtes courtes ou longues
- Pâtes colorées



PERFORMANCE

- Des débits* variant jusqu'à 18 kg/h

* Les débits sont exprimés en kg de produit frais, ils peuvent varier selon l'humidité de la pâtes, la propriété des farines/semoules et de la forme de la matrice utilisée.



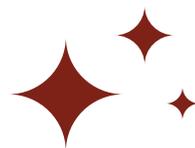
MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Variateur de la vitesse de la vis sans fin

CONFORT

- Conçu en inox inoxydable
- Démontable pour faciliter le nettoyage
- Possibilité de doser les ingrédients

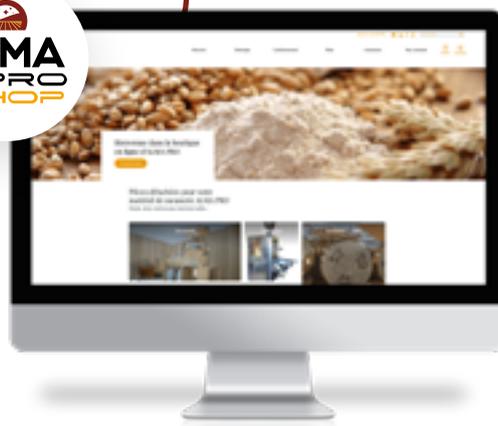


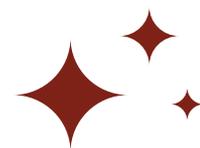


ALMA PRO SERVICES

- > Accompagnement et formation à la conduite
- > Assistance à l'exploitation pour l'optimisation
- > Garantie 12 mois

*Location
à partir de
150€ HT/mois
pack service
inclus*





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

 +33 371 400 000

 info@moulins-alma.pro

 www.moulinsalmapro.com