

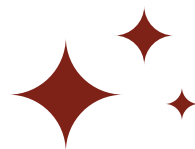


ALMA
PRO

**Moulins traditionnels
avec tamiseuse intégrée**



Un moulin à farine à meule de pierre est une machine traditionnelle de transformation des grains, comme le blé, le maïs, le sarrasin, et autres céréales ou légumineuses en farine.



Cet outil traditionnel est précieux pour produire des farines fraîches de hautes qualités nutritionnelles et gustatives. Il représente un lien avec les méthodes de mouture ancestrales tout en répondant aux exigences actuelles de qualité et de naturalité.



LA CONDUITE DU MOULIN

La conduite de nos moulins sur meule de pierre est simple et repose sur une approche **empirique et intuitive**, faisant appel aux sens de l'ouïe, du toucher et de la vue.

De manière naturelle, en écoutant les sons subtils des meules, en sentant la texture des grains et en observant attentivement la mouture, cette méthode permet un contrôle à chaque étape du processus.

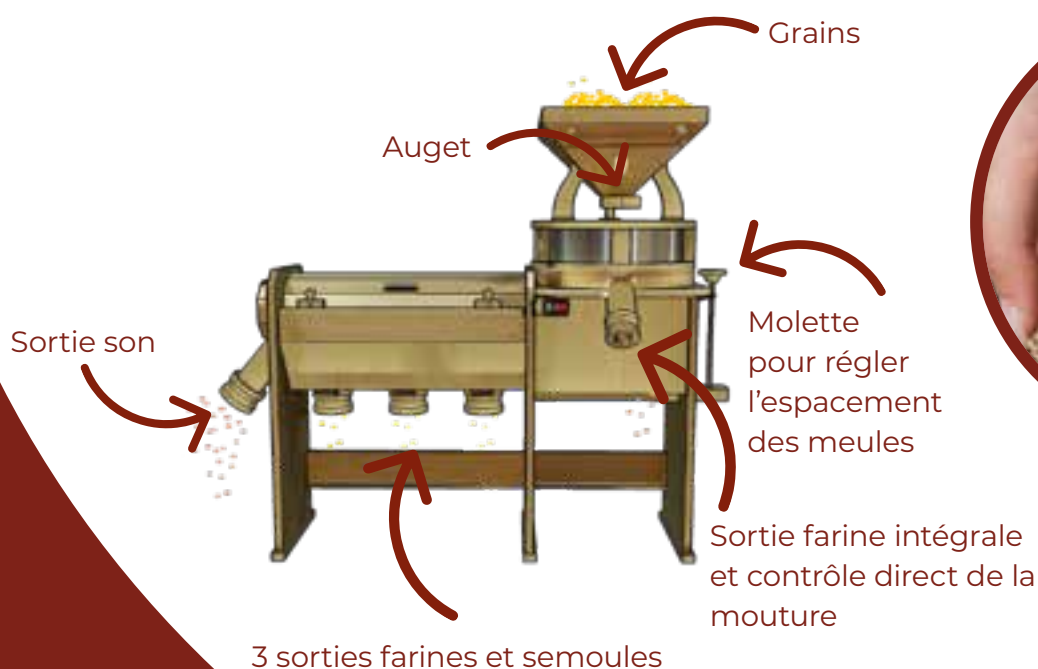


LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin traditionnel utilise la force motrice pour faire tourner une meule en granit contre une autre.

Le grain est introduit par un système d'auget, déroulé, puis évacué sous forme de farine dans une tamiseuse intégrée.

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



DES FARINES DE QUALITÉ INÉGALÉE

La mouture à froid obtenue en un seul passage conserve les nutriments essentiels des graines : vitamines, minéraux et fibres.

La meule de pierre naturelle en granit préserve les saveurs et les arômes naturels.

À chaque terroir, ses arômes !

La farine élaborée avec un moulin traditionnel a une texture plus naturelle et authentique.

LES PLUS DU MOULIN

- **Polyvalence** : Moudre tous types de céréales et légumineuses.
- **Durabilité** : Durée de vie assurée avec un entretien adéquat.
- **Sécurité** : Arrêt automatique du moulin lorsque la trémie est vide.
- **Design** : En bois pin cembro et meules de pierre en granit naturel.
- **Tamissage** : Tamiseuse intégrée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	MTI 70	MTI 50	MTI 30
Débit	Jusqu'à 50kg/h	Jusqu'à 30 kg/h	Jusqu'à 12 kg/h
Diamètres des meules (mm)	700	500	300
Capacité trémie	60 kg	35 kg	15 kg
Dimensions (mm)	L=3050 P=1500 H=2450	L=2150 P=1200 H=1750	L=1400 P=880 H=1450
Énergie	400V 5.5 + 0.75 kW	400V 3 + 0.37 kW	230-400V 0.75 + 0.37 kW
Poids	900 kg	320 kg	100 kg

ACCESSOIRES INCLUS & OPTIONS

- Un jeu de 3 tamis (inclus)
- Rampe d'ensachage (option)
- Transparence du carter pour observer la mouture (option)
- Coffrage inox de l'intérieur de la tamiseuse (option)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Découvrez les conditions générales de vente d'Alma Pro :





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
**260^{€HT} /
mois**
pack services
inclus



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

📞 +33 371 400 000

✉ info@moulins-alma.pro

🌐 www.moulinsalmapro.com



shop.moulinsalmapro.com