



ALMA PRO

Presses à pâtes

Pour une production de
pâtes en continu





Conçu pour les ateliers de production « en continu ».
Simple et pratique, les utilisateurs ont la possibilité de créer des plusieurs types de pâtes selon la demande.

POLYVALENCE

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

PERFORMANCE

- Double cuve pour un cycle en continu sans pause
- Des débits* variant jusqu'à 50 kg/h

* 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.

MAÎTRISE DE LA PRODUCTION

- Variateur de la vitesse de la vis sans fin
- Timer du couteau de coupe rotatif
- Système de refroidissement à eau dans le tuyau d'extrusion pour maintenir une température constante et améliorer la qualité du produit

CONFORT

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





PM30



PM50



The logo for ALMA PRO SERVICES. It features a circular icon with a sun and stars above the text 'ALMA PRO' in a large, bold, sans-serif font. To the right, the word 'SERVICES' is written in a smaller, bold, sans-serif font inside a dark red rectangular box.

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

Location
à partir de
**240^{€HT} /
mois**
pack services
inclus



<https://shop.moulinsalmapro.com/>



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

 +33 371 400 000

 info@moulins-alma.pro

 www.moulinsalmapro.com