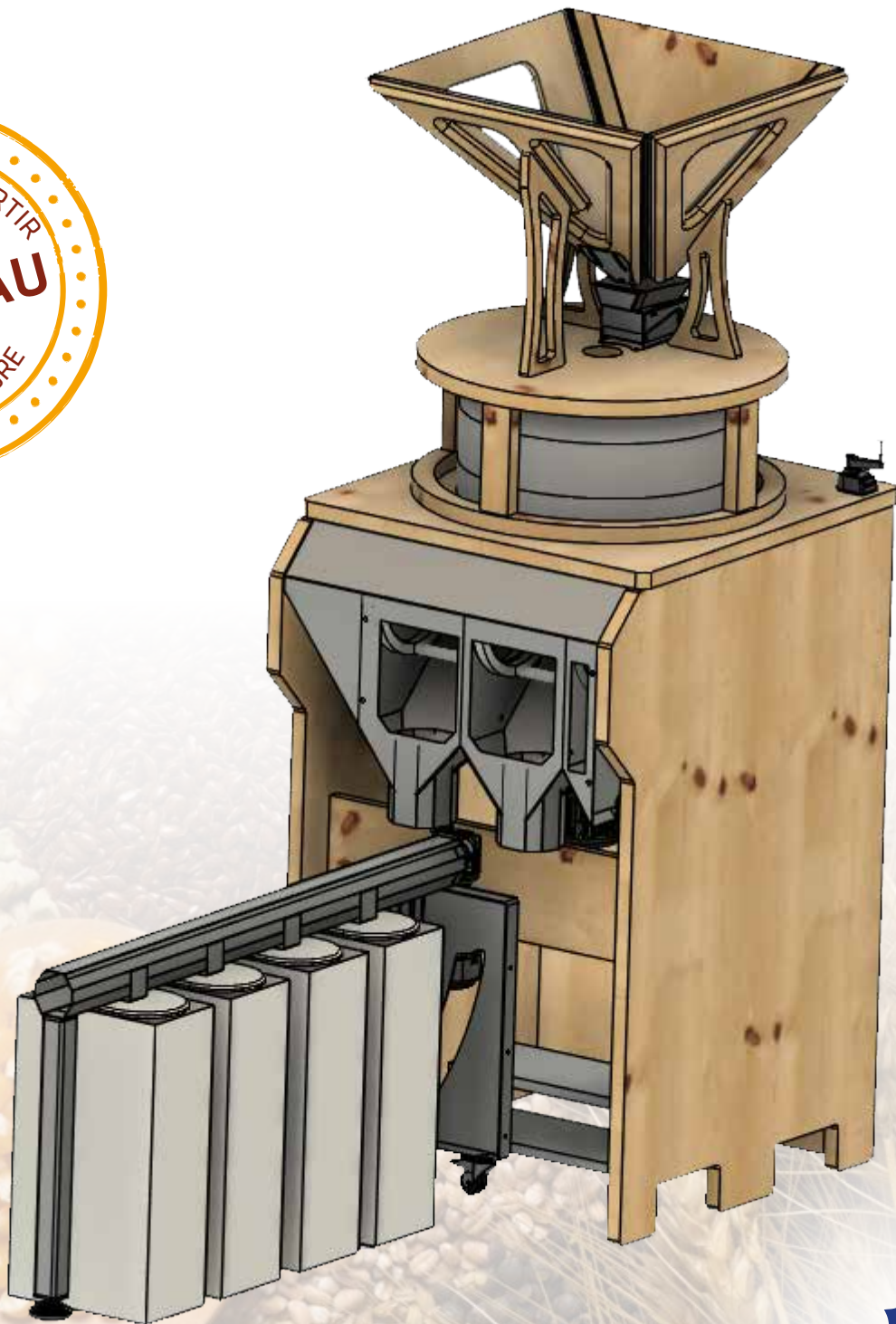


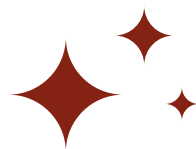


ALMA
PRO

Moulin MILTI



La gamme MILTI est destinée aux structures agricoles cherchant une solution de transformation accessible, simple et low-tech avec une faible consommation énergétique.



LA CONDUITE DU MOULIN

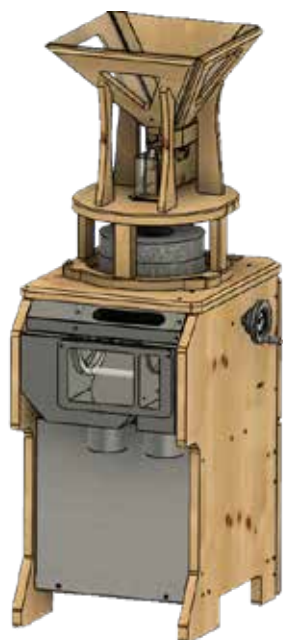
La conduite de nos moulins sur MILTI repose sur une approche **accessible et intuitive**, les réglages sont simples : débit du grain et espacement des meules.

LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

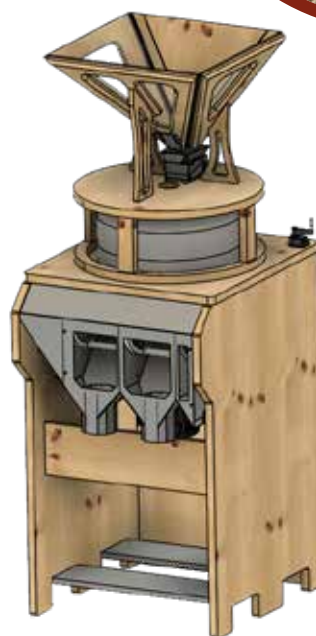
Le moulin MILTI utilise un ressort compensateur pour élever les meule en granit.

La matière est introduite entre les meules par une vis doseuse, moulu entre les deux meules de pierre puis, évacué sous forme de farine dans une tamiseuse intégrée.

La tamiseuse du MILTI 30 sépare la farine de la semoule. Celle du MILTI 50 sépare la farine, la semoule et le son selon les principes granulométrie à la sortie du moulin.



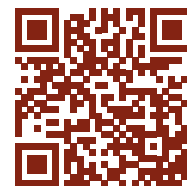
MILTI 30



MILTI 50

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.
- **Tamisage** : Tamiseuse intégrée.



Consulter la liste

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	MILTI 30	MILTI 50
Débit horaire moyen farine 224 microns* Extraction 84% en un seul passage	Jusqu'à 10 kg/h	Jusqu'à 20 kg/h
Diamètres des meules (mm)	300	500
Capacité trémie	15 kg	15 kg
Dimensions (mm)	L=600 P=800 H=1500	L=800 P=900 H=1500
Énergie	230 V 1 kW	230 V 1.5 kW
Tamiseuse intégrée	2 fractions : farine et son	3 fractions : farine, semoule et son
Jeu de tamis	1 x 350µ	2 tamis de 350µ 1 tamis de 750µ
Poids	80 kg	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 un grande diversité de graines et matières.

UNE MOUTURE DOUCE

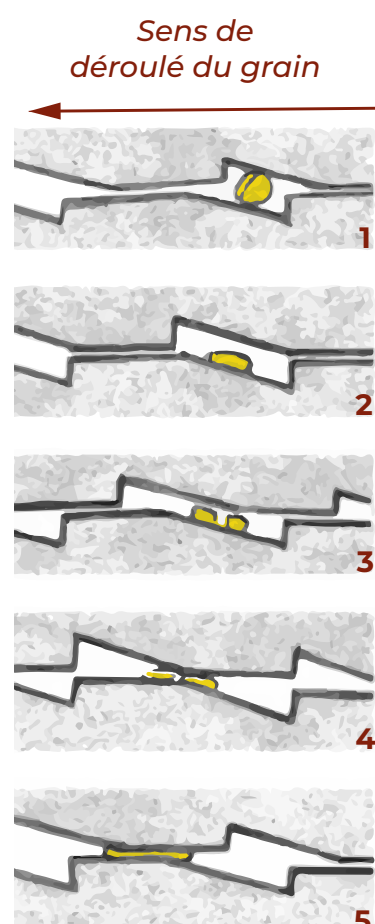
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du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

+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