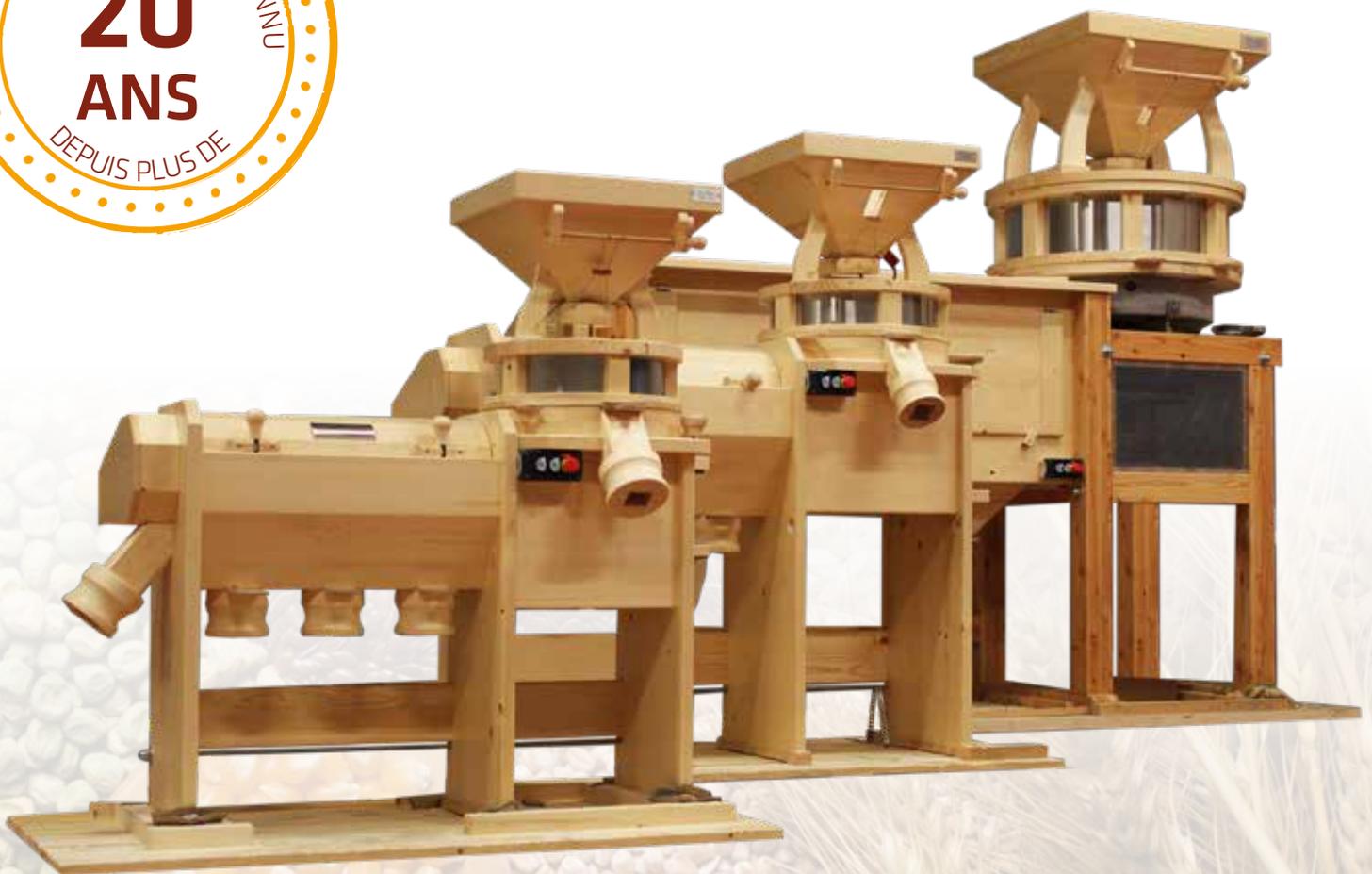


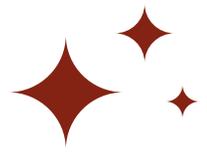


ALMA
PRO

**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 repose sur une approche **empirique et intuitive**, faisant appel aux sens de l'ouïe, du toucher et de la vue.

De manière simple, 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.

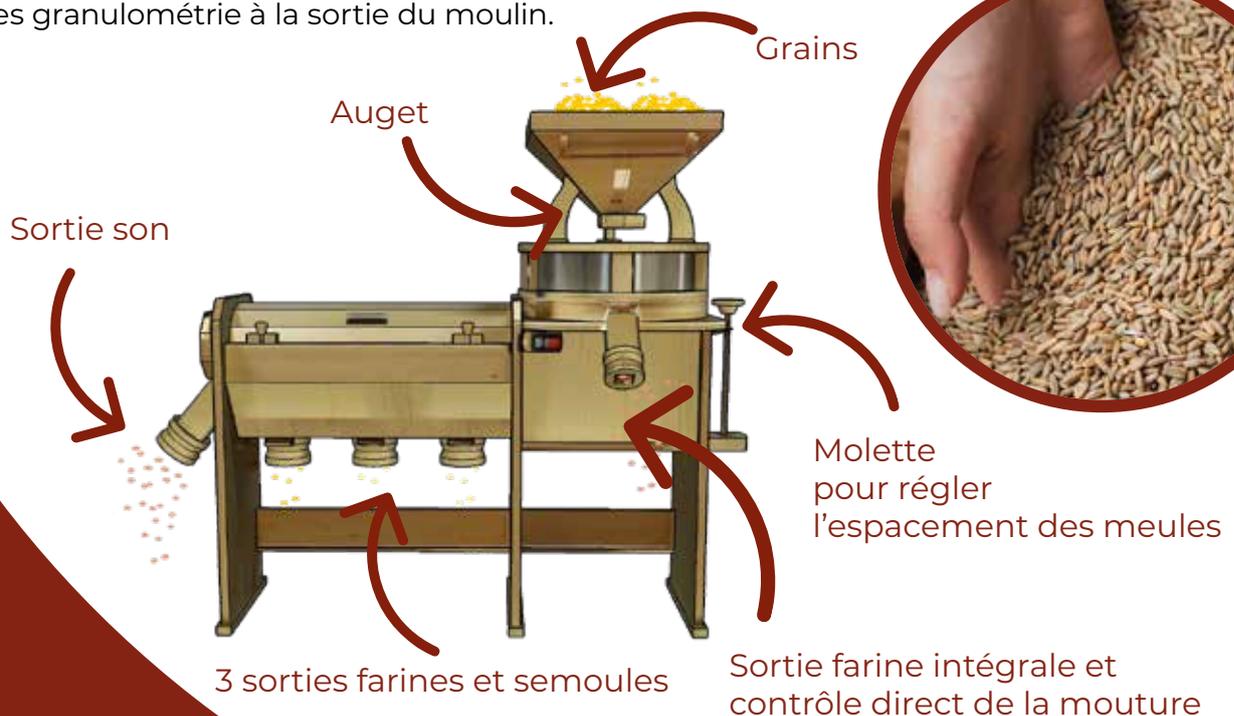


LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

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

Le grain est introduit entre les meules par un système d'auget, moulu entre les deux meules de pierre 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.



LES PLUS DU MOULIN

- **Polyvalence** : Moudre tous types de céréales et légumineuses - voir liste non exhaustive des matières à moudre.
- **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.



Consulter la liste

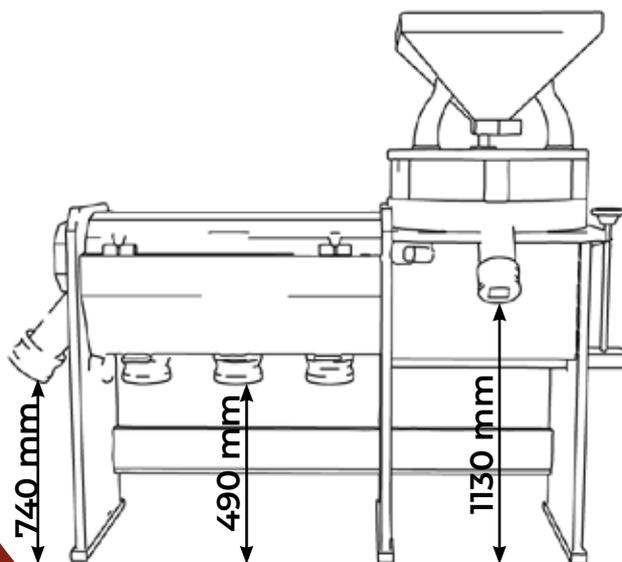
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	MTI 70	MTI50	MTI 30
Débit horaire moyen farine 224 microns* Extraction 84% en un seul passage	Jusqu'à 40 kg/h	Jusqu'à 20 kg/h	Jusqu'à 10 kg/h
Diamètres des meules	700 mm	500 mm	300 mm
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

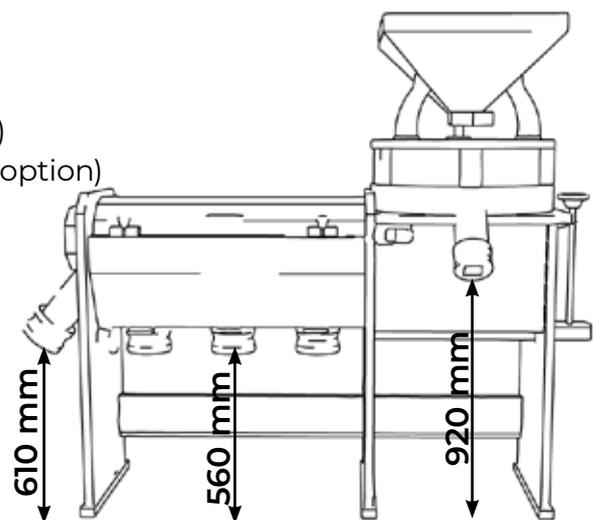
* Les débits et taux d'extraction présentés ici sont donnés à titre indicatif, ils dépendent du grain, de ses caractéristiques, de sa condition et du contexte d'emploi du moulin.

ACCESSOIRES INCLUS & OPTIONS

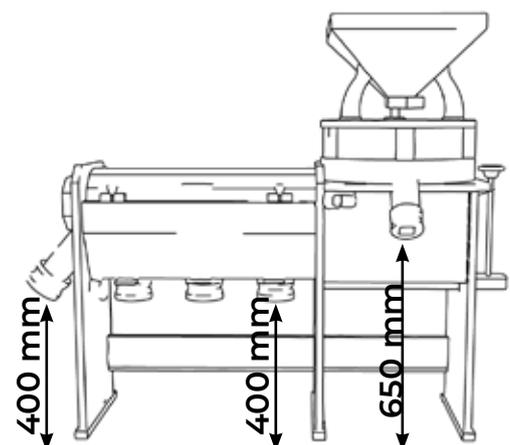
- Un jeu de 3 tamis (inclus)
- Rampe d'ensachage (option)
- Coffrage inox de l'intérieur de la tamiseuse (option)
- Transparence du carter pour observer la mouture (option)



MTI 70



MTI 50



MTI 30

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

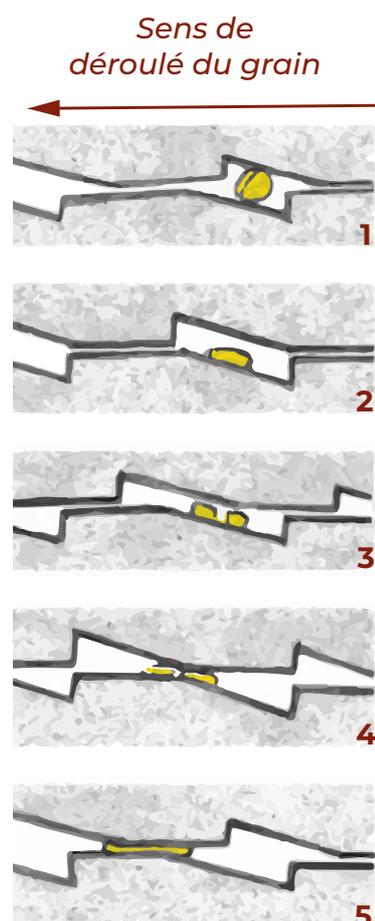
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du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

*Les prix sont susceptibles de changer, consultez-nous pour obtenir les tarifs à jour.



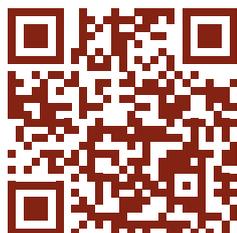
1 rue de la Cave
26260 SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE
FRANCE

+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