



# ALMA PRO

## Moulins traditionnels

**20  
ANS**

**La mouture d'antan guidée  
par votre ressenti**



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 réinventer la boulangerie en produisant des farines fraîches.

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

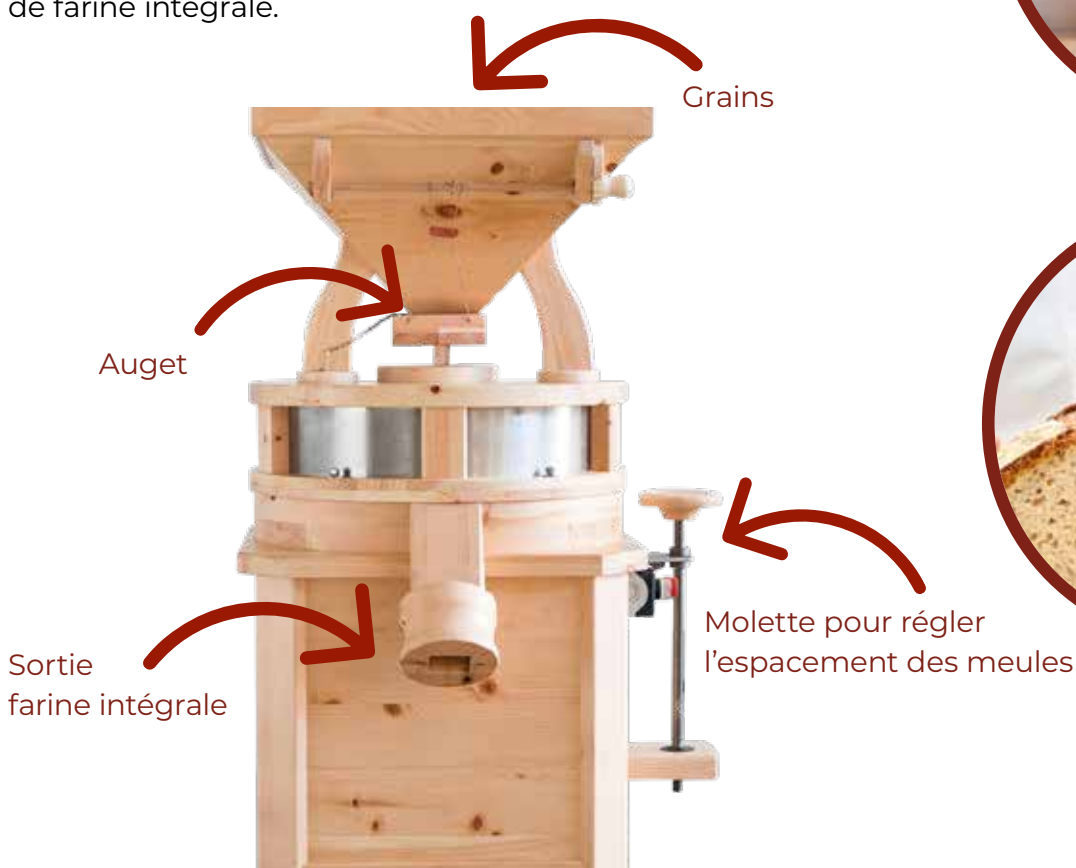
La conduite de nos moulins sur meule de pierre repose sur une approche **empirique et intuitive**, faisant appel aux sens de l'ouïe, du toucher et de la vue.

Les moulins à farine traditionnels sont simples d'utilisation avec seulement deux réglages : l'espacement des meules et le débit du grain.

### 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 intégrale.



## 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.
- **Design** : En bois pin cembro et meules de pierre en granit naturel.
- **Sécurité** : Arrêt du moulin lorsque la trémie est vide.



Consulter la liste

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Débit horaire moyen*	Capacité Trémie	Dimensions (en mm)	Consommation moyenne	Poids
<b>M30</b>	Jusqu'à 10 kg / h	10 Kg	L=750 p=550 H=820	750W	50 Kg
<b>M50</b>	Jusqu'à 20 kg / h	25 kg	L=1150 p=950 H=1500	3 000W	320 kg



## ACCESSOIRES INCLUS & OPTIONS

- Transparence du carter pour observer la mouture (option)
- Support pied en inox pour surélever le moulin (option)
- Couvercle trémie (option)



**M30**

**M50**



\* Les débits 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 moule une grande diversité de graines et matières.

## UNE MOUTURE DOUCE

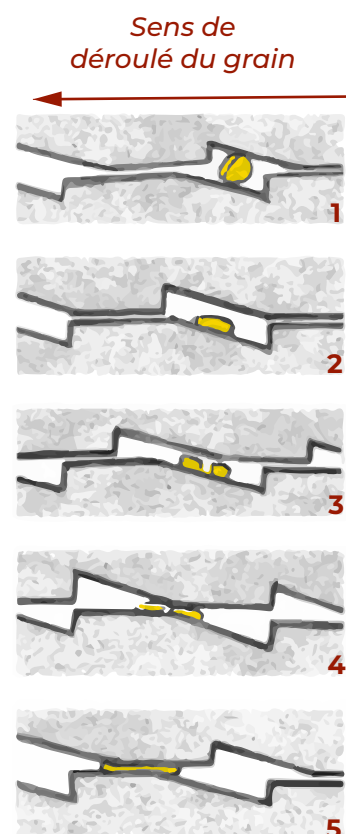
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du 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 19<sup>e</sup> 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  
**316 €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](http://comparatif.alma-pro.com)

**PIÈCES  
DÉTACHÉES  
EN LIGNE**



[shop.moulinsalmapro.com](http://shop.moulinsalmapro.com)