



ALMA PRO

Le moulin PR0100

Le moulin avec des meules
de pierre de 100cm



Transformateurs, gagnez en autonomie, débit et qualité !

Le moulin PRO100 est un moulin éco conçu, fabriqué en France avec des matériaux recyclables.

Totalement autonome, il produira 80 à 120 kg de farine diverses par heure.

Le moulin PRO100 s'intègre **seul** en **unité de meunerie** ou peut être **mutualisé** pour des débits de très haute performance.

LA CONDUITE DU MOULIN

La conduite du moulin PRO100 est simple, tous les paramètres de mouture sont contrôlables :

- Gestion de la vitesse de rotation (de 50 à 120 tr/min)
- Optimisation de l'échauffement et du taux d'extraction
- Écartement millimétré des meules (1 tour de volant = 0,2mm)
- Aucune pression supplémentaire sur le déroulé du grain
- Contrôle de la température réglable

Une visibilité de la consommation ampérage moteur pour maîtriser vos coûts de production.

Précision de contrôle



LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le moulin PRO100 utilise des meules de pierre pour un déroulé optimal.

Le grain est introduit par un système d'écluse ou de vis doseuse (option), déroulé, puis évacué sous forme de farine vers la tamiseuse.

La tamiseuse sépare la farine, la semoule et le son selon les principes granulométrie.

PERFORMANCE

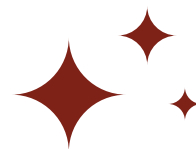
- Jusqu'à 84 % d'extraction farine 300 µ en un seul passage
- Débit horaire de 80 kg de farine par heure et par meule

POLYVALENCE

Convient à tous les types de céréales et légumineuses -
[voir liste non exhaustive des matières à moudre.](#)



[Consulter la liste](#)



DESIGN

- Un moulin alliant le bois, la pierre et l'acier sourcés en France
- Un carter transparent pour observer la mouture
- Une distribution de grain performante et brevetée
- Un tableau de commande ergonomique, simple pour contrôler sa production

SÉCURITÉ & SIMPLICITÉ

- Un repère ampèremétrique pour éviter la surchauffe
- Arrêt automatique du moulin avec capteur trémie
- La garantie alimentaire avec vernis FDA sur bois
- Sa robustesse avec son châssis en acier


MAINTENANCE

- Pas de courroie, distribution directe de l'entraînement
- Châssis acier
- Pas de pièces d'usure

SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE

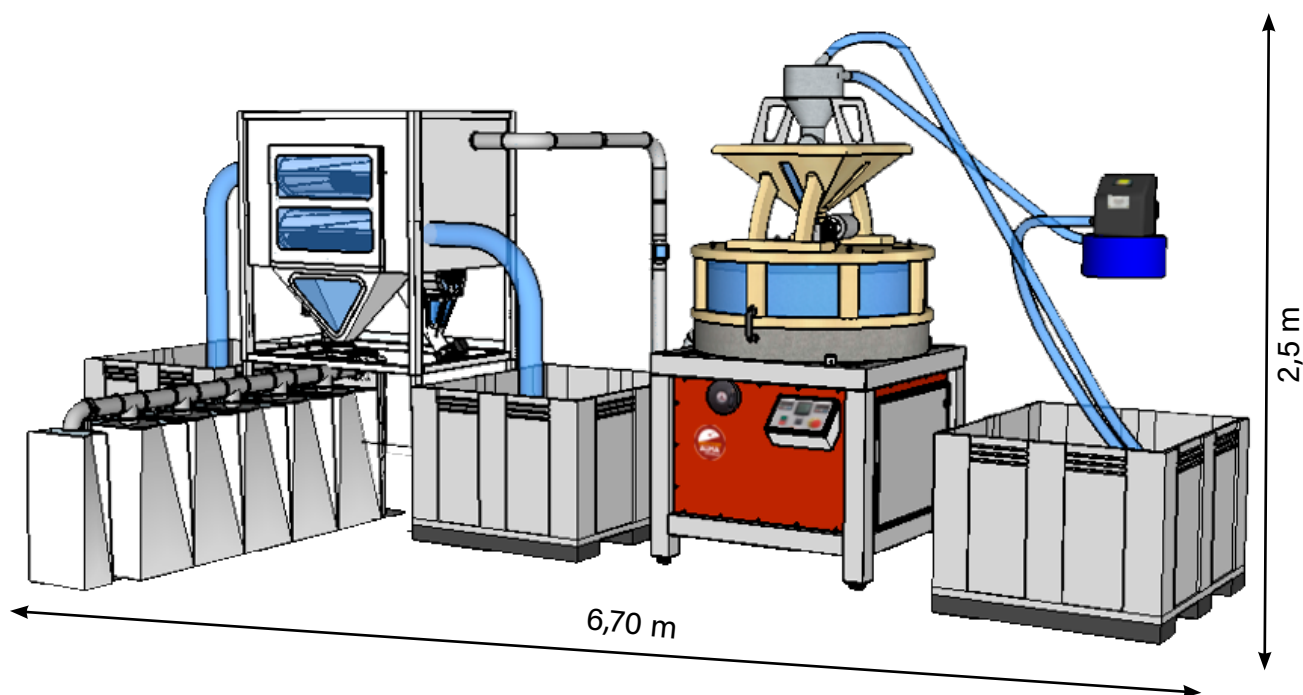
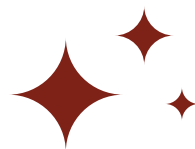
- Motoréducteur haute performance : seulement 4 kW nécessaire
- 26 % d'économie d'énergie, 37Wh par kilos de grain moulu
- Possibilité d'alimentation électrique en monophasé 230 V

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	PRO 100
Débit horaire moyen farine 224 microns* Extraction 84% en un seul passage	jusqu'à 85 kg/h
Vitesse meules	50 à 120 tr/min
Diamètre meules (mm)	1000
Capacité trémie	40 kg
Dimensions (m)	L= 1,30 P= 1,30 H= 2,00
Énergie	400V - 4 kW
Poids	1 500 kg
Consigne de température des farines	
Distribution par vis doseuse	Option
Carter en PEHD	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.

IMPLANTATION PLAIN-PIED



LES PLUS DE L'IMPLANTATION PLAIN-PIED

- Automatisé : ensemble « Plug&Play »
- Tamisage 3 fractions : farine, semoule et son
- Rampe d'ensachage 6 sacs
- Transfert pneumatique du moulin jusqu'au tamiseur

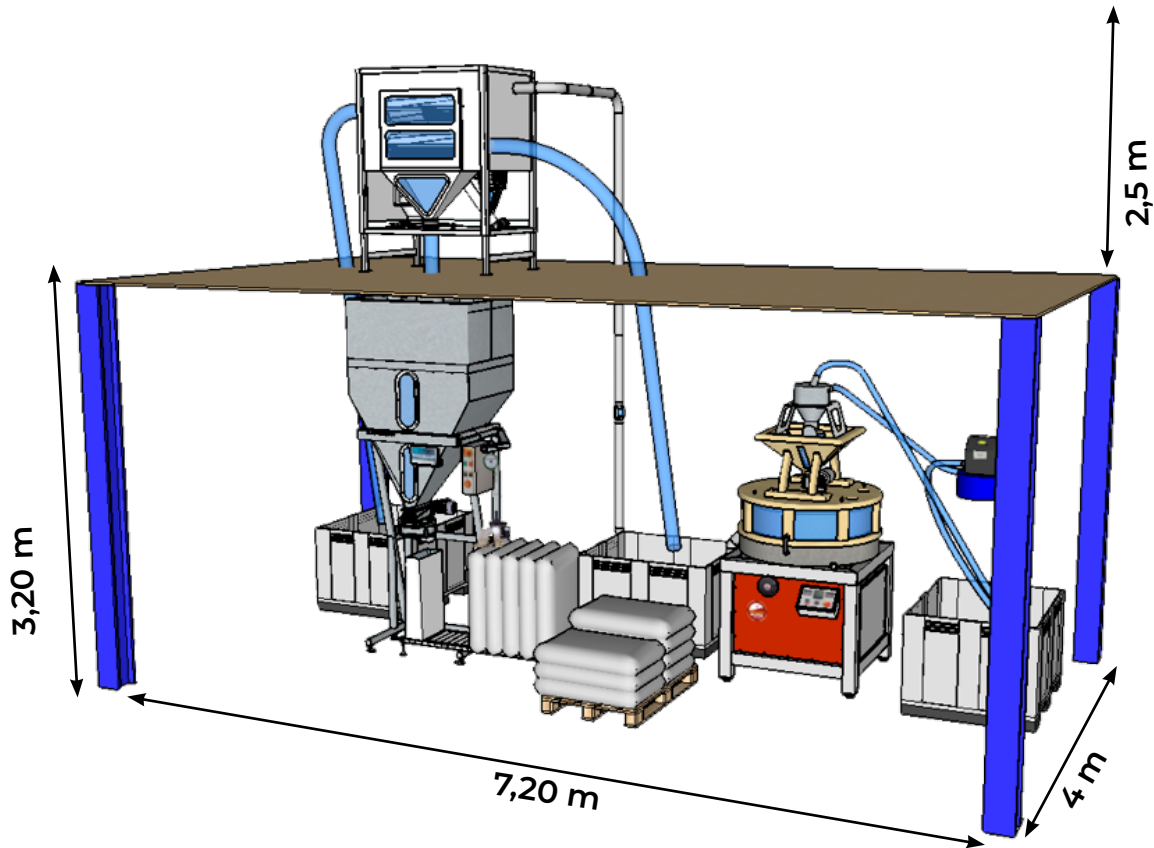
Données techniques :

- Encombrement 26m² : L = 6,70m x P = 4m x H = 2,50m
- 2 lignes 16A 400V

Performances moyennes :

- 75 kg heure de farine 300µm
- 82 % d'extraction farine 300µm
- 37 wh consommé par kilo de grain moulu

IMPLANTATION AVEC ÉTAGE



LES PLUS DE L'IMPLANTATION AVEC ÉTAGE

- Automatisé : ensemble « Plug&Play »
- Tamisage 3 fractions : farine, semoule et son
- Autonomie : 1 000 L de réserve inox pour farine
- Transfert pneumatique du moulin jusqu'au tamiseur
- Ergonomie : ensacheuse pondéral sacs de 25 kg intégré

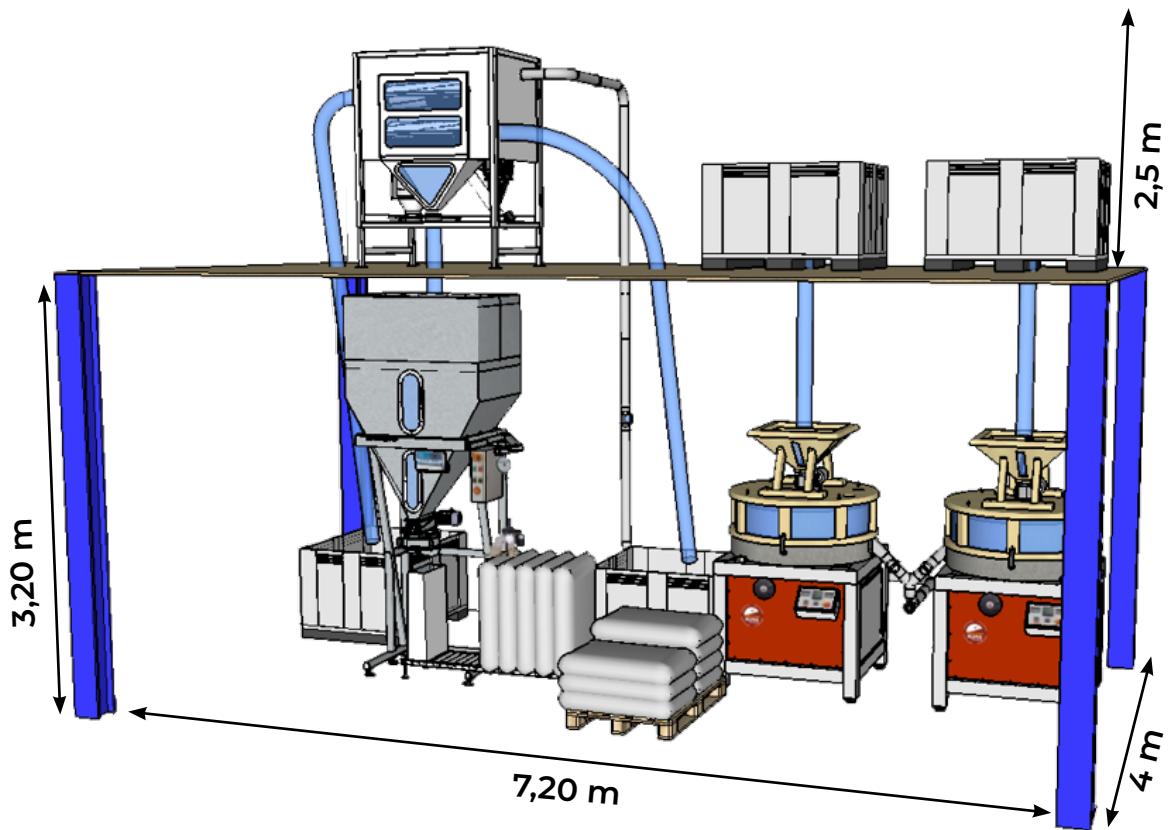
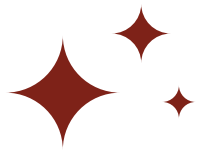
Données techniques :

- Encombrement 30m² + étage : L = 7,20 m x P = 4 m x H = 3,20 m + 2,5 m
- 3 lignes 16A 400V + 2 lignes mono 240V

Performances moyennes :

- 75 kg heure de farine 300µm
- 82 % d'extraction farine 300µm
- 37 wh consommé par kilo de grain moulu

IMPLANTATION AVEC ÉTAGE : 2 MEULES



LES PLUS DE L'IMPLANTATION AVEC ÉTAGE ET 2 MEULES

- Automatisé : ensemble « Plug&Play »
- Tamisage 3 fractions : farine, semoule et son
- Autonomie : 1 000 L de réserve inox pour farine
- Transfert pneumatique du moulin jusqu'au tamiseur
- Ergonomie : ensacheuse pondéral sacs de 25 kg intégré

Données techniques :

- Encombrement 30m² + étage : L = 6,70m x P = 4m x H = 2,50m
- 2 lignes 16A 400V + 2 lignes mono 240V

Performances moyennes :

- 150 kg heure de farine 300µm
- 82 % d'extraction farine 300µm
- 35 wh consommé par kilo de grain moulu

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

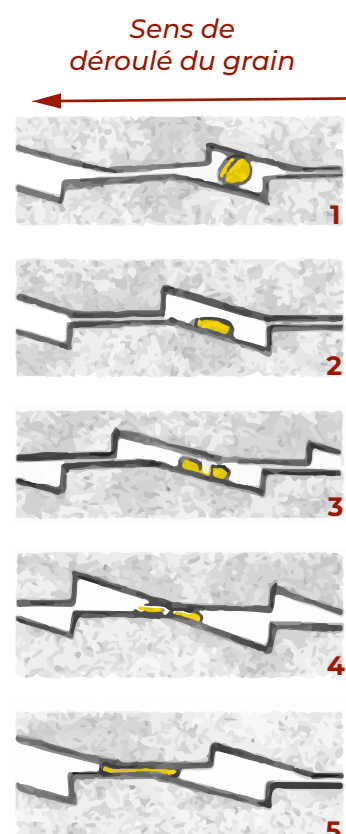
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue **à froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du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



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

Location
à partir de
**630^{€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