



ALMA
PRO

**VALORISEZ
VOS RÉCOLTES !**



SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	p3
Décortiquer vos céréales	p4
Trier, Nettoyer vos grains	p5
Produire vos farines	p6
Produire des pâtes	p12
Ensacher vos produits	p14

QUI SOMMES-NOUS ?

ALMA PRO est une entreprise familiale, depuis 2 générations, spécialisée dans la fabrication de matériel de meunerie artisanale sur meules de pierre.

Concepteurs de solutions à impact positif, de produits écoresponsables, nous plaçons l'Humain au cœur de chaque projet.

Nous avons à cœur de tisser du lien entre **tradition** et **modernité**.

Nous souhaitons rendre accessible au plus grand nombre le fruit du travail local en préservant le caractère primaire et diversifié du goût.

Notre entreprise se veut être le reflet d'un travail collectif en respectant son territoire.

Depuis son origine, ALMA PRO **inscrit ses racines** en respectant les valeurs qui lui sont chères tels que la Confiance, la Transparence, l'Authenticité, l'Écoute et la Bienveillance.



DÉCORTIQUER VOS CÉRÉALES

Nous proposons une gamme de matériel pour la **préparation du grain** avant la transformation de celui-ci.



DÉCORTIQUEUSES D250 ET A250



Fonctions

Décortilage - Émondage
Épointage - Perlage



Applications

Épeautre - Engrain - Amidonnier - Orge
Riz - Millet - Lentilles corail



Avantages

Solutions de décortilage compactes
et économiques

DÉCORTIQUEUSE DVC 2



Fonctions

Décortilage



Applications

Épeautre - Engrain
Amidonnier



Avantages

Compacte - Complète
Performante - Automatisée



TRIER, NETTOYER VOS GRAINS

BROSSE À GRAIN BG600



Fonctions

Brossage - Lustrage

Applications



Meunerie - Huilerie

Préparation de semence

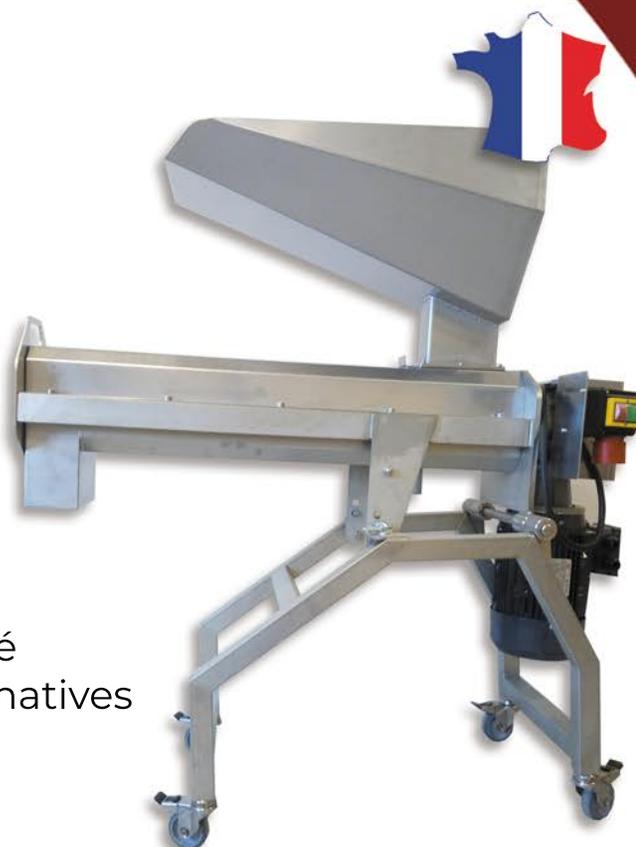
Finition du grain

Avantages



Efficace - Matériaux de qualité

Conserve les capacités germinatives
du grain



TRIEUR SÉPARATEUR À GRAIN M/10



Fonctions

Trieur par calibration à plans



Applications

Pré nettoyage - Séparation

Calibration



Avantages

Solution de séparation des grains
compacte, efficace, polyvalente,
fiable et économique

PRODUIRE VOS FARINES

Nous proposons une gamme de moulins pour la **transformation des céréales**.

MOULIN PRO100



Fonctions

Moulin à farine sur meule de pierre naturelle en granit



Applications

Meunerie - Petite meunerie



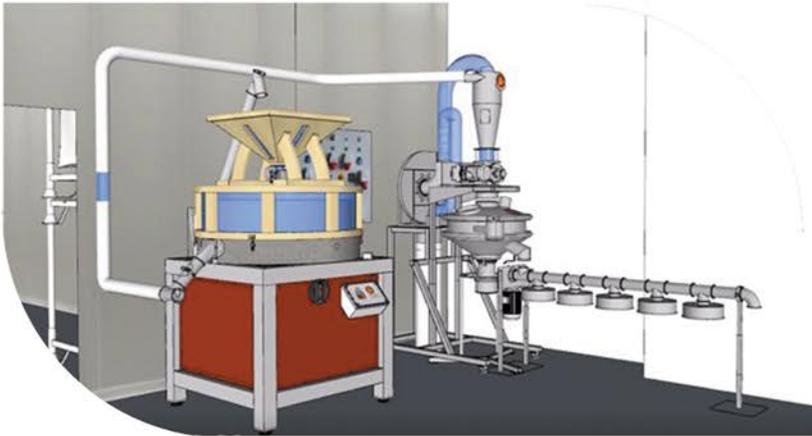
Avantages

Stable - Robuste - Répétabilité
Mouture douce à froid

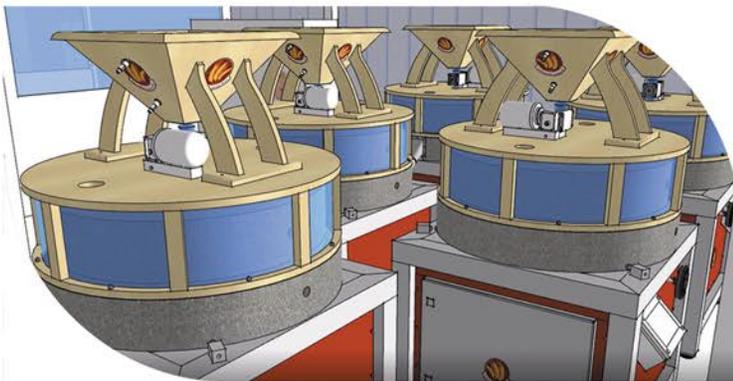


Votre projet clé en main !

Notre équipe vous **accompagne** dans votre projet en dessinant votre installation.



Dessin d'une installation
et sa réalisation



MOULINS MÉLIA

Prix de l'innovation au SIRH/+ EUROPAIN 2022, cette nouvelle génération de moulins est destinée aux artisans du goût désireux de produire des **farines de meules de qualité en toute maîtrise**.

Une révolution et une innovation «Made in France» écoconçue avec **4 brevets déposés** : Fonctionnalité, Esthétisme, Simplicité et Sobriété énergétique.



MÉLIA 70



MÉLIA 50



MÉLIA 30



MOULINS MÉLIA



Fonctions

Moulins à farine sur meules de pierre naturelle en granit



Applications

Petite meunerie - Atelier de transformation



Avantages

Précis - Robuste - Garantie des farines à froid



De gauche à droite : Mélià 30, Mélià 50, Mélià 70, Pro100

MOULINS TRADITIONNELS

Nous proposons des **moulins traditionnels en bois** avec tamiseuse intégrée (MTI).



Fonctions

Mouture et tamisage



Applications

Petite meunerie et artisans du goût



Avantages

Compact - Conduite manuelle



NOS SERVICES

Fabricant de matériel de meunerie, nous vous proposons un **accompagnement** selon vos besoins.

Essais & Echantillonnage

Qualification de projet

Études d'implantation 3D

Installation & Maintenance

Formation à l'utilisation

**Accompagnement
à l'exploitation**

PRODUIRE DES PÂTES

Produire des **pâtes à la ferme** est une réelle valeur ajoutée aux artisans des **filières courtes**.

MACHINES À PÂTES



Fonctions
Production de pâtes



Applications
Ferme - Filières courtes
Restauration
Atelier de production



Avantages
Compacte - Robuste



RAVIOLATRICE



Fonctions
Production de raviolis



Application
Ferme - Restauration
Traiteur - Bar à pâtes
Atelier de pâtes fraîches



Avantages
Simple d'utilisation



ENSACHER VOS PRODUITS

VIBRA 12



Fonctions



Ensacheuse pondérale
Métrologie Légale

Applications



Farines - Graines - Poudres
Pâtes - Biscuits - Noisettes...

Avantages



Solution homologuée - Précise
Silencieuse - Propre - Rapide



ENSACHEUSE 25 KG



Fonctions

Pesage - Ensachage - Stockage



Applications

Farines - Poudres - Graines...



Avantages

Rapide et pratique : 2 en 1
Ergonomique - Économique

SOLUTIONS POUR FERMER LES SACS

COUSEUSE MONOFIL



Fonctions
Fermeture des sacs en papier



Applications
Fermeture des sacs de 1 à 50 Kg



Avantages
Durable - Robuste - Réglage stable
Simple d'utilisation



SOUDEUSES



Fonctions
Soudeuses manuelles
Soudeuses Semi-automatiques



Applications
Fermeture des sacs et sachets



Avantages
Rapide et facile d'utilisation





ALMA — PRO



1 Rue de la Cave
26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse
info@moulins-alma.pro
+33 371 400 000

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
et sur notre site internet.



www.moulinsalmapro.com