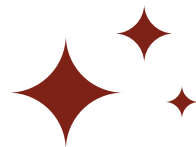




MILL-STATION

MEUNERIE AMÉNAGÉE CLÉ EN MAIN





MILL-STATION® est un véritable atelier de meunerie, prêt à être installé sur votre exploitation ou votre site de production.

POUR CRÉER DES FARINES QUI VOUS RESSEMBLENT

Boulangers, cuisiniers, biscuitiers et artisans peuvent produire leurs propres farines spéciales, travailler différentes céréales, légumineuses ou matières premières et développer des recettes originales au plus près de leurs besoins.

POUR VALORISER SES CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES A LA FERME

MILL-STATION® permet de créer une micro-meunerie clé en main sans avoir à consacrer un bâtiment existant à la transformation. L'atelier est conçu, équipé et préparé par ALMA PRO avant son installation sur site.

Version container maritime 20 pied



Version box bungalow + bardage bois



LES AVANTAGES DU MILL-STATION®

- **Simple** : Meunerie livrée clé d'un seul bloc en main avec formation
- **Polyvalence** : Moudre tous types de céréales, légumineuses et tubercules - [voir liste non exhaustive des matières à moudre.](#)
- **Autonome** : +ou- 150kg d'autonomie en production sans intervention avec arrêt du moulin sur trémie vide et sacs pleins
- **Modularité** : un large choix de

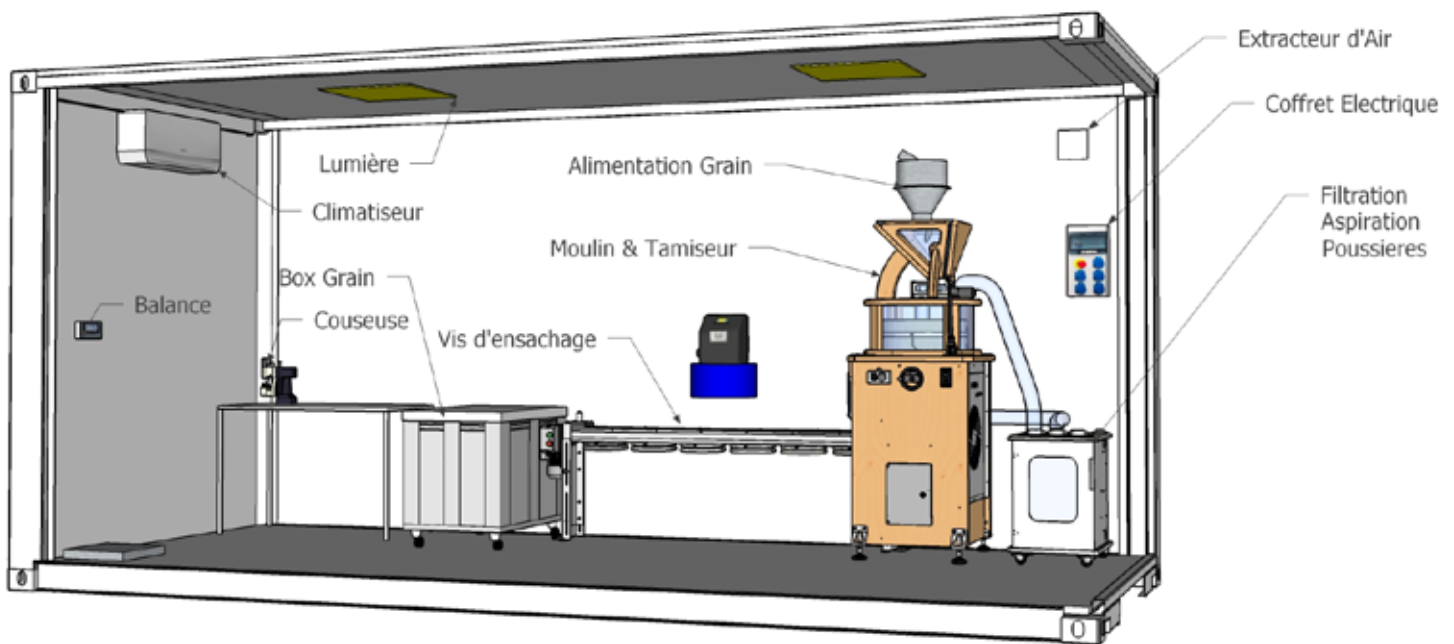


Consulter la liste

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Base du MILL-STATION®	BOX BUNGALOW	CONTAINER MARITIME 20
Entrées / sorties matières possibles	- sacs, palettes et bac mobile <83cm large - alimentation pneumatique via container annexe (option) - portes battantes à double vantail <230cm (version container) - alimentation gravitaire Ø120mm (version container)	
Production	+ou- 30 tonnes de farine en 10H x 200 jours de fonctionnement	
Inclus (specs. sur devis)	- Isolation + ventilation + climatisation reversible samsung 2600W - Bloc électrique 230V avec 2 luminaires + éclairage BAES - Moulin MiLTi® ou AMPLYO® avec bluterie intégrée + 4 tamis - Rampe d'ensachage 6 sacs = environ 150kg d'autonomie - Arrêt automatique sur sacs pleins et manque de grain - Système d'aspiration et filtration des poussières CAM3 - Poste d'ensachage avec balance, couseuse et accessoires PVC - Livraison, mise en service et formation (France)	
Options (specs. sur devis)	- Bardage bois claire voie 21/70 (box bungalow) - Création d'un sas sanitaire avec cloison et porte - Autres ouvertures : fenêtres, baies vitrées, porte sectionnelle... - Réserve Ø120mm pour alimentation gravitaire en grain - Alimentation automatique pneumatique du moulin en grain - Poste d'ensachage semi-auto pour sacs et sachets de 0 à 6kg - Autres lieux de livraison et formation	
Dimensions (mm)	Spécifications selon devis	
Besoin électrique	Fiche d'alimentation volante 230V 63A	

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR



EXISTE EN VERSION SOLAIRE



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 une grande diversité de graines et matières.

UNE MOUTURE DOUCE

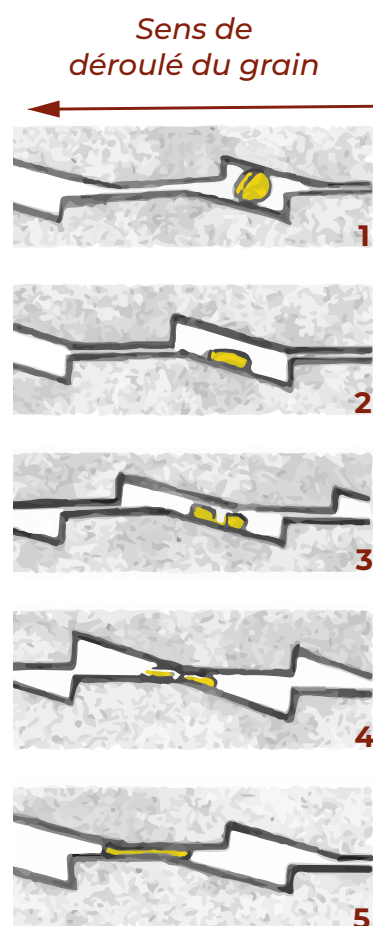
Nos meules en pierre **naturelle** granit permettent un excellent **déroulé du grain**. Ce principe de **mouture douce** permet de **préserver les qualités nutritionnelles et gustatives** du grain. La farine moulue à **froid en un seul passage** contient le germe et l'assise protéique. Ces parties du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

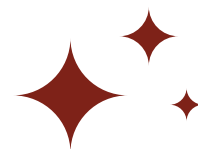
NOTRE MÉTIER

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.

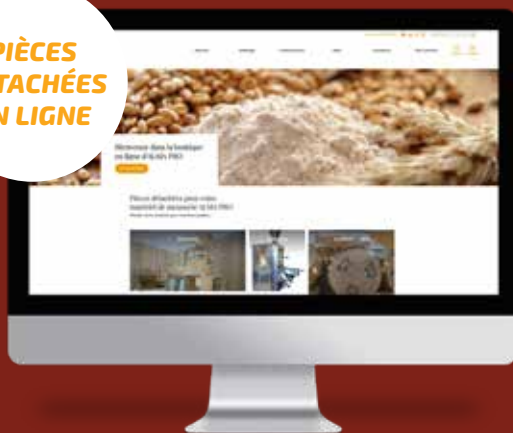
Ainsi, nous avons exploré et analysé plusieurs méthodes historiques de fabrication des meules et de conduite de moulins. Chacune a été validée à travers l'analyse des farines en laboratoire et en panification grâce à nos ambassadeurs et partenaires techniques.

Pour nos meules, nous avons choisi la méthode de rhabillage « Paradis » employée par les **meilleurs** fabricants de meules du 19^e siècle en France.





**PIÈCES
DÉTACHÉES
EN LIGNE**



Pour vos accessoires et consommables

shop.moulinsalmapro.com



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

**+33 371 400 000
info@alma-pro.com
www.moulinsalmapro.com**



Fiches Conseils