



BROCHURE "L'AMBASSADEUR"



SOMMAIRE



- 01 Pourquoi un moulin Astreïa dans votre boutique ?
- 02 Spécifications techniques
- 04 La tamiseuse Astreïa
- 06 Les configurations possibles avec le moulin Ambassadeur
- 07 Schémas techniques moulin Ambassadeur et tamiseuse
- 10 Rentabilité de l'Ambassadeur Astreïa
- 11 La mouture Astreïa
- 13 Pourquoi choisir Astreïa ?

VOUS ÊTES BOULANGER ? ARTISAN BOULANGER ?

POURQUOI UN MOULIN ASTREÏA DANS
VOTRE BOUTIQUE ?

L'esthétisme allié à l'innovation Astreïa !

Le Moulin Astreïa constitue un véritable facteur de différenciation en créant de l'animation sur le lieu de vente et du partage auprès des clients.

Véritable outil de communication, son design et son architecture, tout en transparence, permettent de voir le fonctionnement et la transformation du grain en farine.



NORMES

- Respect des **normes alimentaires** (contact de la farine avec PETG et inox 304L)
- Respect des **normes d'hygiène**
- Respect des **normes de sécurité en boutique**
- Respect du **procédé d'André et Pierre Astrié**

SPÉCIFICITÉS DU MOULIN

- Ce moulin a été conçu sans bluterie pour réaliser une farine intégrale
- Il permet à vos clients de voir le blé stocké dans la **trémie transparente**, les meules tourner et la farine remplir le sac en devanture
- Débit de **18 kg/h de farine intégrale** (entre 12 et 15kg/h de farine de blé bise avec tamiseuse)
- **Réglage manuel** du débit de l'alimentation de la trémie et de l'écartement entre les meules
- Éléments bois en frêne massif protégés avec huile de protection écologique 0% COV
- **Volume sonore confortable**, aux alentours de 75dB (A)
- Vitesse de rotation des meules de 225tr/min
- Permet de moudre **tous types de graines** suffisamment sèches (entre 12 et 14% de taux d'humidité) : blé tendre, blé dur, sarrasin, épeautre, petit épeautre, seigle, maïs, pois chiche, riz, châtaignes...

CONCEPTION & PROVENANCE MATERIAUX

- Meules en **granit du Sidobre**, 50cm de diamètre
- Châssis **mécano-soudé**
- **Fabrication dans notre atelier** dans l'Ain
- **Garantie 1 an** pièces et main d'œuvre



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES



TRÉMIE DE STOCKAGE DU GRAIN

- Trémie transparente – 140L soit 100kg de blé
- Remplissage manuel par le haut
- Arrêt automatique du moulin si trémie vide
- Vidange facilitée avec tuyau Ø60 fourni
- Trémie démontable facilement à 2 personnes une fois vidée de ses grains
- Trappe guillotine pour bloquer ou non la descente du grain

ARCHURE

- Meules en rotation protégées
- Réglage de l'écart entre les meules par un volant de manœuvre très précis
- Archure sécurisée avec virole transparente
- Système de ventilation forcée sous archure (ventilateur axial 12V DC) pour écarter tout problème de condensation (uniquement dans la version sans tamiseuse)
- Bec inox amovible pour faciliter le démontage de l'archure et le nettoyage des meules
- Permet le raccordement de la tamiseuse

STOCKAGE FARINE EN SORTIE

- Support sac en bois massif adapté aux sacs de 25kg type "kraft gueule ouverte"
- Sangle avec attache rapide pour rendre le sac étanche à la poussière
- Manche à air de décompression pour évacuer l'air humide
- Arrêts automatiques lorsque le sac à farine est plein (capteur capacitif)

CHÂSSIS RENFORCÉ

- 4 roulettes pivotantes à blocage total (adaptées aux normes agro-alimentaires)
- Tiroir de rangement coulissant 55L
- Encombrement réduit 840x1270mm (avec support de sac). Hauteur 2110mm avec couvercle de la trémie ouvert
- Poids du moulin (à vide sans grain) = 300kg
- Carénage intégral en plexi :
 - Faces indépendantes les unes des autres et démontables facilement par prise en main des poignées d'évidement
 - Portillon intégré pour l'accès aux commandes de réglage

ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

- Alimentation électrique triphasée – 380V
- Puissance nominale de 0,8kW en version simple, farine intégrale et 1,2kW en version couplée avec la tamiseuse
- Prise mâle CEE 5 broches (3P+N+T) 16A avec 5m de câble
- Coffret électrique intégré sous le moulin, permettant son fonctionnement en version simple ou avec la tamiseuse Astreïa
- Commandes électriques du moulin accessibles depuis un pupitre encastré et discrètement intégrées à l'habillage bois du moulin (sauf bouton arrêt urgence)

UNE TAMISEUSE ASTREÏA POUR VOTRE BOUTIQUE

FONCTIONNEMENT ET SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

- La tamiseuse fonctionne uniquement avec le moulin l'Ambassadeur Astreïa
- Elle s'accouple physiquement et sans outils au moulin
- Sur le panneau de commande du moulin, possibilité à l'aide d'un sélecteur, de faire tourner le moulin avec la tamiseuse ou de faire tourner uniquement la tamiseuse
- La tamiseuse version 4 sacs peut fonctionner en totale autonomie pour une trémie complète de blé (100kg), soit l'ensachage de 4 sacs de 20kg (farine T80)
- Temps de mouture d'environ 5,5 heures pour une trémie complète
- Nombreux éléments techniques développés afin de limiter l'émission de poussières de farine tout en évitant les problèmes de condensation
- Fonction permettant de séparer le petit son du gros son intégrée par défaut à la machine



FARINES

- Tamis en 300µ (équivalent T80) fourni avec la tamiseuse
- Tamis en 700µ pour trier le petit son du gros son fourni (autres mailles possibles sur demande)
- Vous pouvez réaliser vos farines équivalentes à une T110 (500µ) – T150 (800µ) en interchangeant votre tamis (en options)

STOCKAGE FARINE EN SORTIE

- Arrêts automatiques lorsque les sacs à farine sont pleins
- Supports adaptés aux sacs de 25kg & sangle avec attache rapide pour rendre le sac étanche à la poussière
- Sac gros son et sac petit son (sacs en toile coton de 70L, fournis)
- Ventilateur 12V associé à un tiroir de filtration des poussières dans le caisson de tamisage
- Tiroir de filtration avec système de décolmatage intégré démontable sans outils
- Ventilateur 12V en bout de l'auge d'ensachage

ENTRETIEN & NETTOYAGE TAMISEUSE

- L'ensemble des éléments se trouvant dans le flux des matières (farine et son) est nettoyable facilement
- Tout est accessible et se démonte sans outils
- Le nettoyage complet avec un aspirateur est donc très aisé

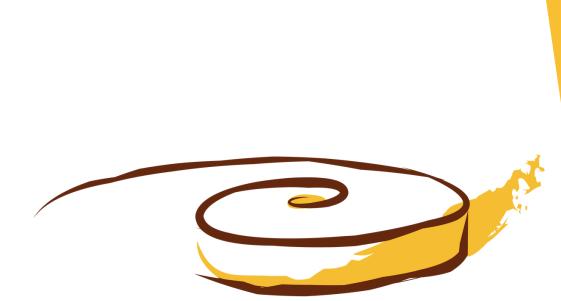
CHÂSSIS RENFORCÉ

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à l'arrière à blocage total (adaptées aux normes agro-alimentaires)
- Dimensions (l x p x h) / Poids (à vide)
 - Version 1 sac : 1220 x 875 x 1195 mm / 87kg
 - Version 4 sacs : 2180 x 875 x 1195 mm / 100kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Triphasé – 380V couplé obligatoirement avec le moulin l'Ambassadeur Astreïa
- Faible consommation électrique : 1,2kW pour l'ensemble moulin + tamiseuse
- Raccordement au moulin par une unique prise





LES CONFIGURATIONS POSSIBLES AVEC LE MOULIN AMBASSADEUR

FARINE INTÉGRALE

SORTIE DIRECTE



FARINE TAMISÉE

2 VERSIONS : 1 OU 4 SACS



Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

Carénage intégral en plexi

- faces indépendantes les unes des autres et démontables facilement par prise en main des poignées d'évidement
- avec portillon intégré pour l'accès aux commandes de réglage

Trémie d'approvisionnement

- capacité de 100kg de blé
- remplissage manuel par le haut
- vidange rapide possible (tuyau Ø60 fourni)
- trappe guillotine en bas pour bloquer ou non la descente du grain
- trémie démontable facilement à 2 personnes une fois vidée de ses grains

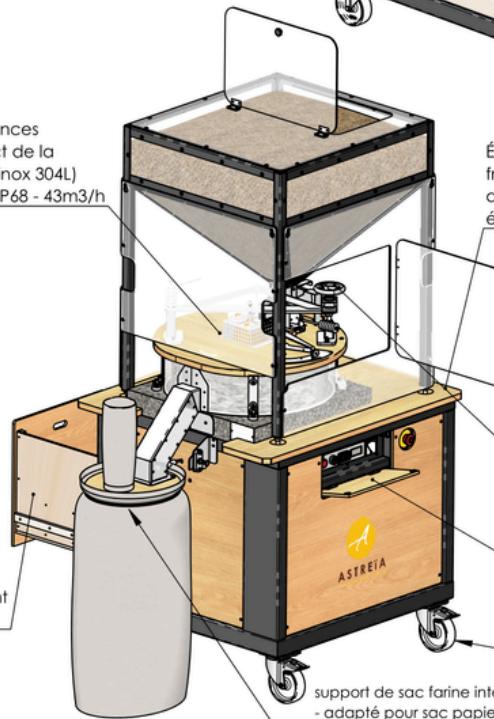
Coffret électrique et motorisation

- totalemennt invisibles
- (accessibles en démontant le panneau bois)

archure + bec sortie

- adaptée aux exigences alimentaires (contact de la farine avec PETG et inox 304L)
- ventilateur intégré IP68 - 43m3/h

grand tiroir de rangement coulissant



Éléments bois en frêne massif protégés avec huile de protection écologique 0% COV (fit for food)

réglage précis de l'écart entre les meules à l'aide d'un volant de manœuvre gradué

pupitre de commande invisible (sauf bouton arrêt urgence)

4 roues pivotantes avec blocage frein (position à respecter en fonctionnement)

support de sac farine intégrale facilement démontable

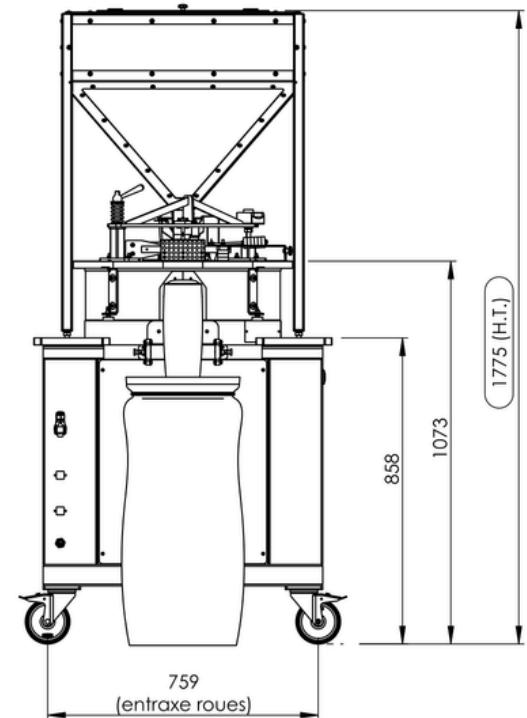
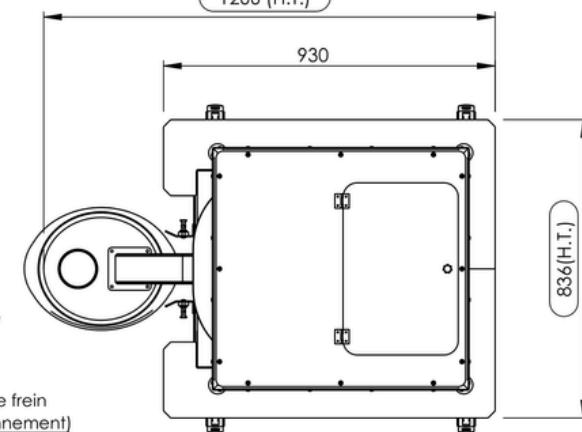
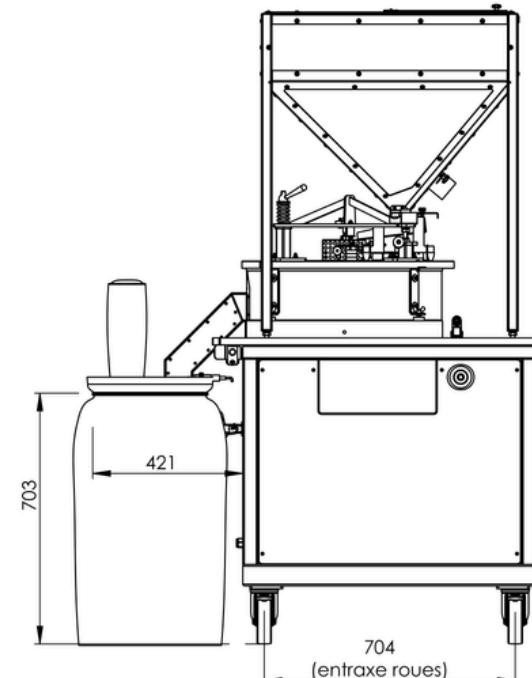
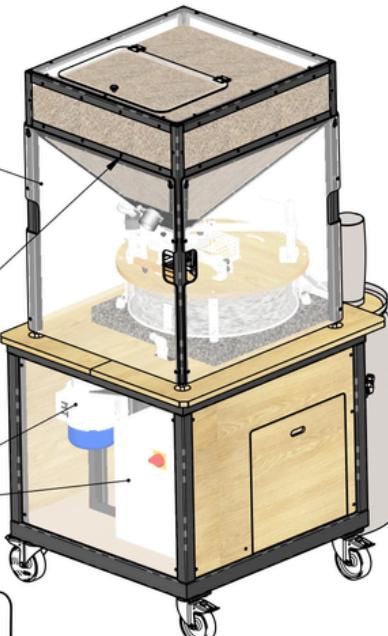
- adapté pour sac papier 25kg gueule ouverte
- sangle à boucle rapide fournie pour accrocher le sac
- avec manche à air de décompression en toile (+ ventilation électrique 12V sous l'archure)
- capteur capacitif intégré qui stoppe la moulin une fois le sac plein

Remarque importante de sécurité:

Ne pas déplacer le moulin avec la trémie pleine de blé

--> vidanger la trémie de blé avant cette opération et décrocher le sac de farine

--> pour la bonne stabilité du moulin en fonctionnement l'utilisateur doit s'assurer que les 4 roues reposent au sol et sont bloquées



Poids du moulin à vide sans blé : 300kg

B	26/08/24	Maj technique 2024
A	09/03/23	Création
Rev.	date	modifications
No. PLAN : ML50BT-301c		

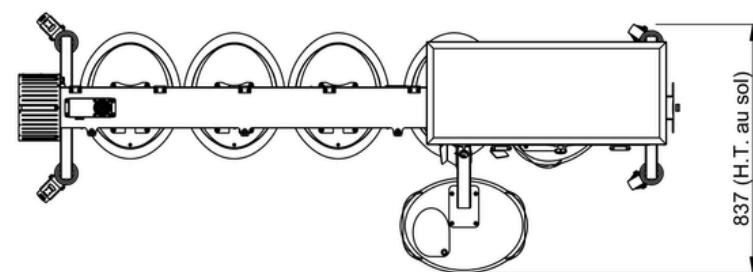
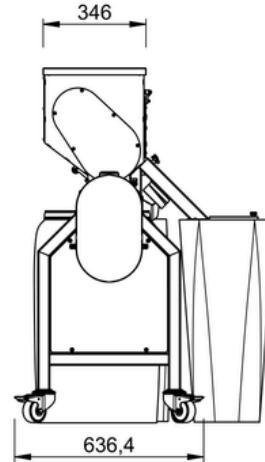
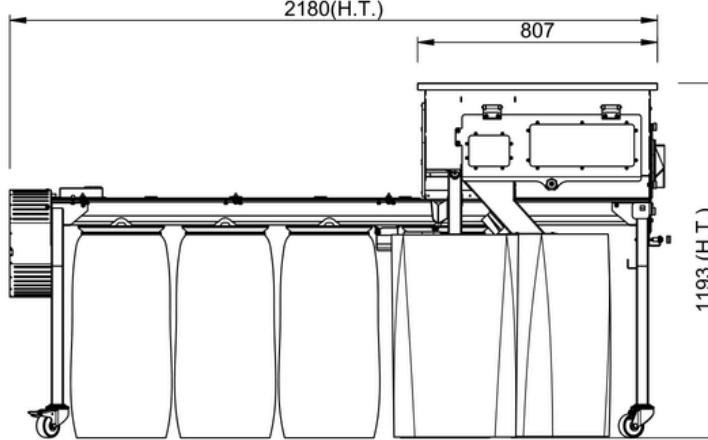
MOULIN TYPE BOULANGERIE - V4 - version 2024

Nom dessinateur	Format : A3	Echelle: 1:15	FEUILLE :
AUTEUR	YRB		
VERIF.			1/1

SAUF INDICATION CONTRAIRE LES COTES SONT EN MILLIMÈTRES

Ce document est la propriété de la société Astréia et ne peut être reproduit ou communiqué sans son autorisation.

édité le 26/08/2024 par Utilisateur



Ventilateur 12V
dans le caisson de tamisage
avec tiroir de ventilation démontable

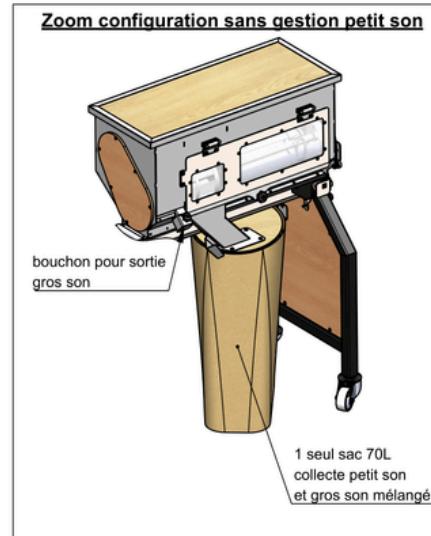
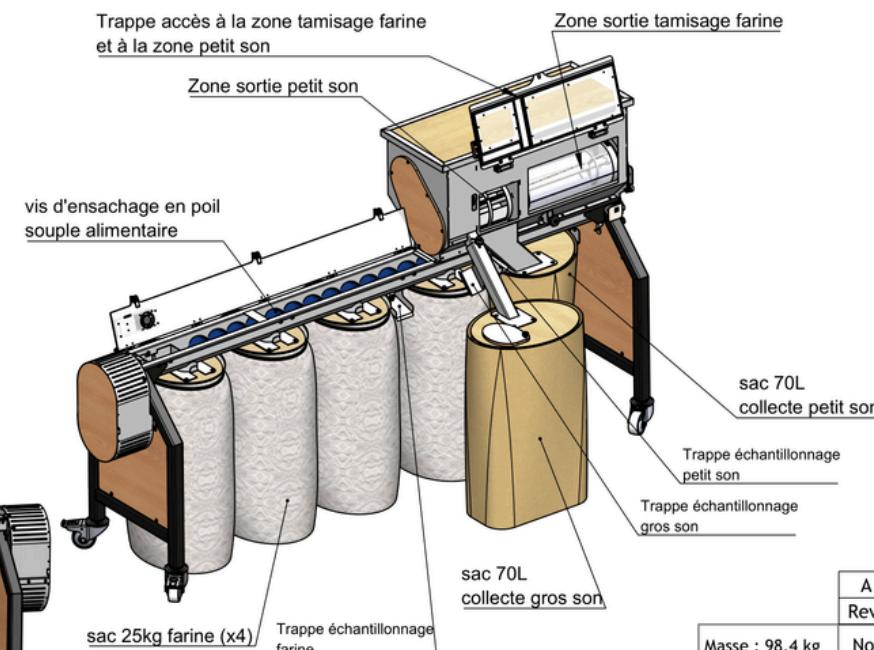
Zone entrée farine
liaison avec moulin ML50BT



Pièce liaison moulin
se montant sur le moulin
à la place du bec version
farine intégrale



Poids total Tamiseuse version 4 sacs:
100kg



A	15/06/24	Création
Rev.	date	modifications

Masse : 98.4 kg No. PLAN : TAM50-Tamiseuse4S-MEP

TAMISEUSE VERSION 4 SACS

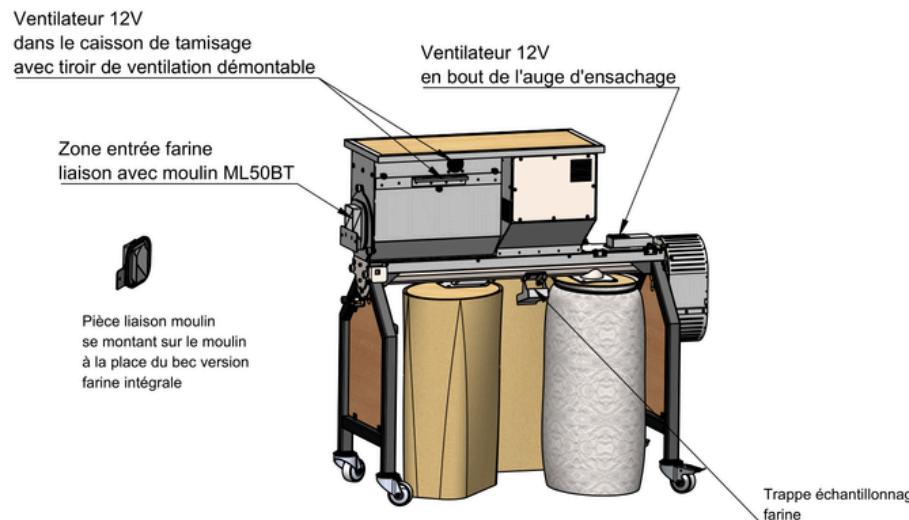
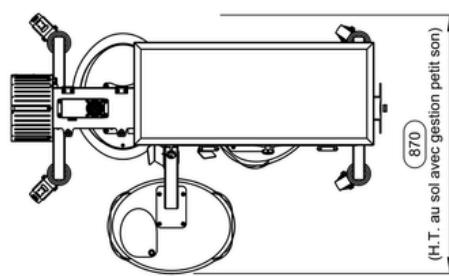
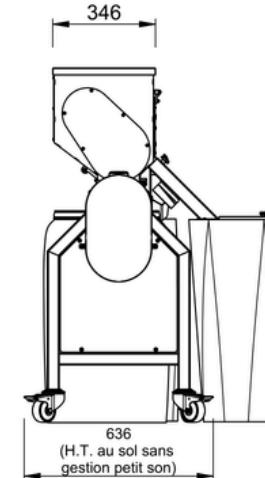
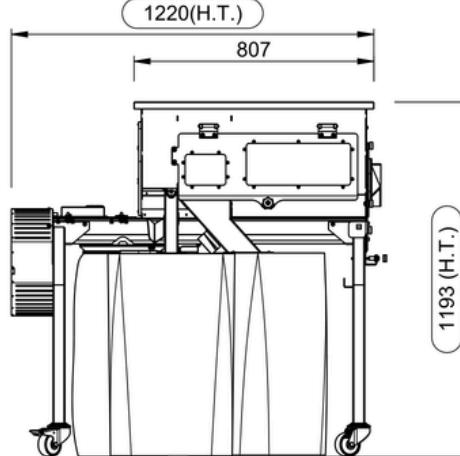
Sous-ensemble: TAMISEUSE

Nom dessinateur	Format : A3	Echelle: 1:18	Commande:	FEUILLE :
AUTEUR	YRB			
VERIF.				

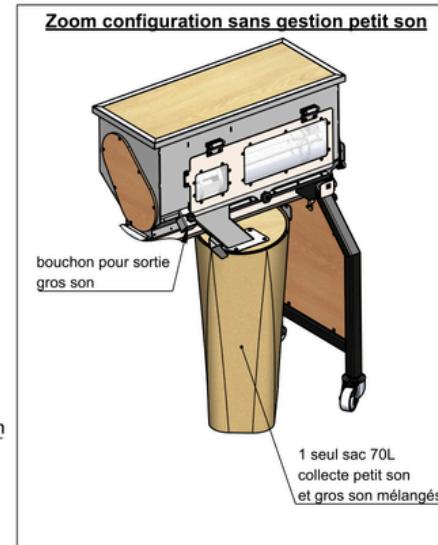
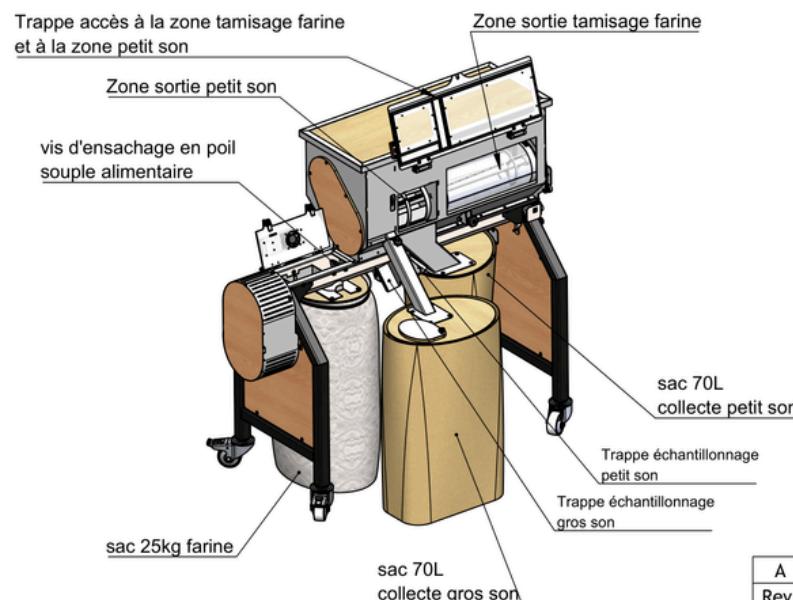
SAUF INDICATION CONTRAIRE LES COTES SONT EN MILLIMETRES

Ce document est la propriété de la société Astréïa et ne peut être reproduit ou communiqué sans son autorisation.

édité le 26/08/2024 par Utilisateur



Poids total Tamiseuse version 1 sac:
87kg



A	15/06/24	Création
Rev.	date	modifications
Masse : 85.1 kg		No. PLAN : TAM50-Tamiseuse1S-MEP

TAMISEUSE VERSION 1 SAC		Sous-ensemble: TAMISEUSE			FEUILLE : 2/2
Nom dessinateur	Format : A3	Echelle: 1:18	Commande:		
AUTEUR: YRB VERIF:					
SAUF INDICATION CONTRAIRE LES COTES SONT EN MILLIMÈTRES					



RENTABILITÉ DE L'AMBASSADEUR ASTREÏA

BASE DE CALCUL : LA TONNE DE BLÉ TRIÉ / BROSSÉ

- Prix d'achat de la farine de blé bio à 1,20€/kg (1200€ la tonne)
- La tonne de blé trié/brossé est proposée à 600€
- Avec son rendement de 80%, le moulin l'Ambassadeur produira 800kg de farine pour 1t de blé. Le kilo de farine produite sera ainsi de 0.75€. Ainsi sur chaque tonne de farine vous économisez 450€

AUTRES SOURCES DE REVENUS

- Vente de farine de qualité sous différents conditionnements (1kg, 2kg...)
- Augmentation de la fréquentation clients due à l'animation créée par l'Ambassadeur dans le point de vente
- Augmentation du chiffre d'affaires (hausse du panier moyen des clients entrant dans la boulangerie, favorisant l'achat de pains spéciaux aux baguettes)

CETTE ÉTUDE NE TIENT PAS COMPTE DE

- Bénéfices en terme d'image (démarche éducative, de transparence et de promotion de l'agriculture locale)
- Fidélisation de la clientèle
- Participation au développement d'un modèle de boulangerie plus résilient, qui met l'accent sur le 'local' et la réappropriation des savoir-faire
- Proposition de nouveaux challenges à vos collaborateurs à travers l'utilisation de farines fraîchement moulues sur place



LA MOUTURE ASTREÏA



GERME 100% CONSERVÉ

La farine Astreïa est obtenue en un seul passage entre les meules. Elle est le reflet de l'intégralité du germe et de l'amande du grain de blé : gage d'une farine de qualité. Il en résulte une farine haut de gamme et nutritive.

PROCÉDÉ ASTRIÉ

Les meules des moulins Astreïa déroulent le grain finement. Ce procédé permet de préserver les liaisons gluten amidon pour la panification. Le procédé Astrié permet un taux d'extraction de 80% en un seul passage.

RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE

Les Moulins Astreïa sont simples d'utilisation et robustes avec peu d'électronique. On y trouve deux réglages : l'écart entre les 2 meules et le débit de grains.

QUALITÉ ET FINESSE

Vous utilisez une farine fine et de haute qualité boulangère, qui, à blé égal, vous permet de travailler des pâtes plus douces. La mouture Astreïa offre une meilleure levée, plus d'arômes et de développement au four.



Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN

POURQUOI CHOISIR ASTREÏA ?



- Le made in France
- La simplicité et la robustesse du moulin
- La farine haut de gamme
- Le SAV, l'accompagnement... Chaque moulin est réalisé par un artisan qui maîtrise l'ensemble du processus/procédé de fabrication afin d'assurer un SAV sans faille
- La formation sur l'utilisation du moulin
- Pour que la farine obtenue soit une farine de terroir, véritable reflet de la graine écrasée
- Pour son concept unique, outil de différenciation, d'éducation auprès du grand public



RESTONS
EN CONTACT !

ASTREÏA

ZAC les Bruyères 180 rue Lavoisier
01960 PERONNAS - FRANCE
+33 (0)6 30 92 60 07
olivia.voisin@moulin-astreia.com

www.moulin-astreia.com


Astreïa
L'AUTHENTIQUE MOULIN