

EL MOLINO EN LA PANADERÍA UN CONCEPTO VIBRANTE



 **Talmélia**
by Alma Pro

 **BONGARD**
IBERIA

« Innovar para crear valor a nivel local y sostenible. »»

Talmélia es una marca de Alma Pro, una casa familiar francesa desde 2003.

Desde el diseño hasta la fabricación e instalación de equipos para molinos artesanales con piedras de molienda en producción Made-in-France, Alma Pro acompaña y provee a todos los actores de la cadena de trigo a pan.

Desde su creación, la empresa arraiga sus raíces respetando valores que son importantes, como la Confianza, el Espíritu de Equipo, la Benevolencia, la Autenticidad, la Transparencia y la Escucha.

Como empresa con una misión, nuestra razón de ser es «**Innovar para crear valor a nivel local y sostenible**», colocando a la persona en el centro de cada proyecto.

En una perspectiva de eco-diseño, privilegiamos materiales locales y colaboramos con socios que comparten nuestros valores para diseñar equipos que reflejen la innovación, autenticidad y sostenibilidad, al igual que los productos de nuestros clientes.



Premio a la innovación en el Salón Internacional **SIRHA EUROPAÏN 2022** en París.



Premio al patrimonio y la innovación otorgado por el **JANUS DE L'INDUSTRIE 2022**.



Premio RSE de la Gobernanza de **DynamicR 2023** otorgado por la CCI, la CPME y la Red Emprender Drôme Ardèche.



Preseleccionado para el concurso de innovación artesanal **ARTINOV 2024**.



Seleccionado para la **Gran Exposición del Fabriqué en Francia 2024** en el Palacio del Elíseo.

El índice

El concepto	4
El molino MÉLIA	6
Las opciones MÉLIA	9
La muela de piedra	10
Formación	12
Elegir tu grano	13
Nuestros servicios	14



EL CONCEPTO

« El Molino en la panadería »»



¡Transforma tu panadería en un lugar de autenticidad y excelencia!

Con el molino de harina Mélia, crea una experiencia gustativa única para tus clientes, al mismo tiempo que valorizas tu trabajo artesanal.



Autenticidad y Transparencia

Presenta una cadena completa, desde el grano hasta el pan.

Crea un fuerte vínculo de confianza con tu clientela. Comunica con orgullo sobre tu trabajo.



Harina local, un terruño propio

Al obtener el trigo de tu elección, moldeas un pan distintivamente ligado a su terruño.

Cada bocado cuenta la historia de los campos, del sol y de la pasión que inviertes en tu oficio.



Ofrece a tus clientes una experiencia auténtica y memorable en cada ocasión.

Panes únicos con sabores distintivos

Destaca tu creatividad y habilidades resaltadas por los sabores de cereales recién molidos frente a tus clientes.

Un concepto rentable

Ejemplo con un MÉLIA 70 en ALD a 36 meses:

- Triturar 50 kg de grano al día ya rentabiliza el molino.
- Vender 20 kg de harina molida al día, una segunda rentabilidad.
- Dar valor al pan aumenta la cesta de compra.
- Despertar la curiosidad y las papilas gustativas, multiplica las visitas.
- Un aumento significativo en los resultados.

Nuestros testimonios de clientes:



rentabilite.talmelia.com

Poder Aromático

Al igual que el café y las especias, los cereales recién molidos reaccionan de manera espectacular.

Sus aromas son más intensos, ofrecen a tus panes una riqueza olfativa incomparable.

Fermentación más activa

Un muy buen desarrollo durante la cocción para obtener una miga aireada.

Aprovecha la actividad enzimática única de las harinas frescas.

Trabaja con harinas frescas de manera individual o en combinación, utilizando métodos de panificación simplificados, para obtener un resultado auténtico.



**Haz pan que cuente una historia.
Elige un Molino Mélia.**

El molino MÉLIA



JANUS 2022

Precision y Esteticismo



FABRICADO EN FRANCIA

Versatilidad

Adecuado para todo tipo de cereales y legumbres (trigo, lentejas, espelta, cebada, centeno, etc.)

Sobriedad energética

Gracias a su transmisión directa patentada, la gama MÉLIA ha sido diseñada con un enfoque de sobriedad energética. Todos los modelos MÉLIA son de 230V con menos de 1500W de consumo.

Estética

- Materiales de madera, piedra y acero inoxidable obtenidos en Francia
- Transparencia del compartimento para observar la molienda

Comodidad de integración

- Posibilidad de trabajar por debajo del umbral de los 60 dB
- Exposición reducida a polvo de harina

Control de la producción

- Gestión de la velocidad de rotación
- Separación micrométrica de las muelas
- Sin presión adicional en el proceso
- Control de temperatura de la harina ajustable
- Gestión medida y patentada del flujo de grano
- Elevación precisa y patentada de la muela
- Panel de control que favorece la repetibilidad



La Gama MÉLIA

MÉLIA 30 Compacto y de Calidad

Colocado sobre una mesa o su mesa opcional, es el fiel compañero de las pequeñas producciones y de los fermentos.

- Flujo: Hasta 10 kg/h
- Velocidad de la muela: de 100 a 300 rpm
- Capacidad de la tolva: 25 kg de cereales
- Dimensiones (mm): L=820, P=800, H=1025
- Consumo promedio: 700 W - 23



MÉLIA 50 Calidad y Encanto

Situado en un local dedicado o en el obrador, se distingue por su estética.

- Flujo: Hasta 30 kg/h
- Velocidad de la muela: de 60 a 170 rpm
- Capacidad de la tolva: 25 kg de cereales
- Dimensiones (mm): L=820, P=840, H=1785
- Consumo promedio: 1200 W - 230 V
- Peso: 350 kg



MÉLIA 70 Robusto y Elegante

Situado en una zona de venta o en el obrador, hará que su entorno sea atractivo.

- Flujo: Hasta 50 kg/h
- Velocidad de la muela: de 50 a 160 rpm
- Capacidad de la tolva: 25 kg de cereales
- Dimensiones (mm): L=970, P=1020, H=1820
- Consumo promedio: 1500 W - 230 V
- Peso: 780 kg



Las opciones MÉLIA

Mesa con ruedas para MÉLIA 30

Un banco móvil dedicado al MÉLIA 30.

- Dimensiones (mm): L=890, P=780, H=785
- Peso sin MELIA30: 80 kg
- Peso con MELIA30: 200 kg

Caja para ensacar harina integral

Una exposición a las partículas de harina fuertemente reducida. El cajón de ensacado 'CAM' atrapa las partículas de harina en suspensión mientras llena sus contenedores de harina integral.

- Apto para todos los molinos de la gama
- Dimensiones (mm): L=480, P=510, H=1014
- Peso: 30 kg

Tamizadora

Un tamizado suave, compacto y eficaz para eliminar el salvado de las harinas. La finura y blancura de las harinas se ajustan mediante la elección de los tamices.

- Cepillo de tamizado Ø200 mm
- Apto para todos los molinos de la gama
- Incluye 3 tamices: 224 µm, 350 µm, 750 µm
- Dimensiones (mm): L=933, P=522, H=941
- Altura de salida de harina (mm): 586
- Altura de salida de salvado (mm): 513
- Consumo promedio: 24V
- Peso: 40 kg

Opción tamizadora: caja de aspiración y filtración

Una exposición a las partículas de harina fuertemente reducida. Este dispositivo atrapa las partículas de harina en suspensión durante el tamizado.

- Apto para todos los molinos de la gama
- Dimensiones (mm): L=260, P=280, H=624
- Peso: 12 kg

Personalización del molino

Personalice su molino con la imagen de su panadería con grabado láser.

Agregue su logotipo y convierta su molino en un elemento de comunicación.



La muela de piedra

El granito, esta piedra natural perfectamente estratificada por nosotros, permite una excelente molienda del grano.

Devolver la historia al presente

Nuestros esfuerzos en investigación y desarrollo nos han permitido reinterpretar las tecnologías del pasado en el contexto actual.

Así, hemos explorado y analizado varios métodos históricos de fabricación de las muelas y conducción de molinos, validando su eficacia a través de análisis de harinas en laboratorio. La calidad se manifiesta, se mide y se demuestra.

La harina se produce en frío

Hemos prestado especial atención para preservar las cualidades nutricionales y gustativas del grano. Gracias a nuestros trabajos en las muelas, el diseño de los molinos y la precisión de la conducción MÉLIA, garantizamos una molienda en frío con sistema de control de temperatura de las harinas.

Un solo paso

En un solo paso en las muelas, el perfecto desarrollo del grano preserva las cualidades nutritivas y gustativas de las harinas, ofreciendo una alimentación viva rica en sabores.





Probar el concepto Acompañamiento y Formación



Un servicio dedicado al éxito de su proyecto le ofrece la oportunidad de conocer a panaderos expertos en el arte de la panificación que utilizan harinas recién molidas en molinos de piedra.

Benefíciense de la transmisión de su experiencia a través del innovador concepto « **Molino en la panadería** ».



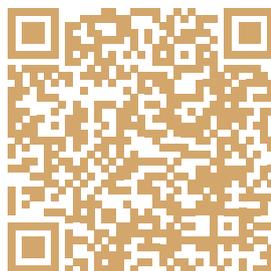
Familiarícese con el impacto positivo de las harinas frescas en el proceso de panificación, permitiendo optimizar el tiempo mientras se agrega valor al pan.

Nuestro acompañamiento personalizado incluye:

- La prueba del concepto antes de su lanzamiento.
- La formación de su personal en su obrador.
- La formación con nuestros panaderos asociados.



*¿Dónde encontrar
una formación?*



talmelia.com

Encontrar el grano para tu molino

Nuestro servicio **Grain-Connect** revoluciona la forma en que seleccionas tus granos como panadero equipado con molino.

Esta plataforma innovadora facilita y fortalece los vínculos entre panaderos y molineros, quienes son custodios de la calidad de los cereales.

El contacto directo entre usted y el molinero asegura una comprensión precisa de sus necesidades y un excelente servicio.

Con Grain-Connect, transformamos la colaboración entre panaderos y molineros, reafirmando así nuestro compromiso con la calidad, autenticidad y la experiencia única que brinda a sus clientes.

#NoGrainNoPain

¿Dónde encontrar grano?



grain-connect.com



Los servicios



Fabricantes franceses de equipos de molinería artesanal, garantizamos la seguridad y la durabilidad de su equipo.

Trabajamos en colaboración con un distribuidor para garantizar los servicios, el acompañamiento, la instalación y el mantenimiento de sus máquinas.



Fabricación francesa

Nuestras máquinas están diseñadas y ensambladas en nuestras instalaciones, ubicadas en la Drôme (26). Para nosotros, el valor de la artesanía francesa radica en la coherencia del Made-In-France.



Entrega e Instalación

Nuestro distribuidor se encarga de la instalación llave en mano de sus equipos.

Este servicio garantiza el buen funcionamiento de su equipo.

Será formado en el manejo y operación de su molino.



Sistema de Postventa

El mantenimiento de sus equipos es una prioridad!
Es esencial para el éxito de su proyecto.

Nuestro distribuidor atiende sus necesidades por teléfono, por correo electrónico y se desplaza a sus instalaciones.

Realizamos el revestimiento de las muelas de su molino, este servicio requiere equipos y conocimientos específicos.

Extensión de Garantía

Nuestros molinos tienen una garantía de 12 meses.
Esta garantía se puede extender a 36 meses mediante la extensión.

Pack de Servicio

Nuestro pack de servicio incluye:

- La entrega, la puesta en marcha y la formación en la operación de su molino, a cargo de nuestro distribuidor en España.
- La extensión de la garantía a 24 meses.
- La personalización de su molino.
- Un seguimiento anual de su molino.
- Las piezas de desgaste según su equipo.
- Asistencia telefónica.
- Un equipo de cortesía en caso de paro de su molino, confirmado por nuestro equipo en un plazo de 10 días*.

*según las condiciones generales de venta.





Contact

BONGARD IBERIA

T. +34 935 73 78 78

@. info@bongard.es

W. www.talmelia.com

Talmélia



¡Suscríbete!

Conózcenos



historia.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro