

**ENSEIGNES DE
BOULANGERIE
ET TERMINAUX
DE CUISSON**



**UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET
VOUS GARANTISSANT
SÉCURITÉ ET SÉRÉNITÉ
DANS TOUS VOS PROJETS**



Nous maîtrisons le processus complet, de la conception à la maintenance, en passant par le montage et la mise en service d'équipements de process BVP.

Nous vous garantissons une sécurité optimale par la qualité du matériel installé et la réactivité de nos agences ainsi qu'une sérénité technique, réglementaire et budgétaire grâce à notre expérience et nos offres de maintenance et de financement.



Installation de laboratoires complets



Réalisation de plans DAO



Vitrines en magasin



Fours ventilés et rotatifs



Refroidisseurs d'eau, pétrins et diviseuses



Fours à soles



Maintenance et dépannage d'équipements



Trémies de dosage et façonneuses



Chauffage et rafraîchissement en magasin

BÉNÉFICIEZ DE NOTRE EXPERTISE PROJET

Nous installons le matériel adapté mais nous pouvons également vous conseiller à chaque étape de votre projet et même réaliser les études et plans de vos laboratoires grâce à nos agences et notre centre support Boulangerie.

BOOSTEZ VOTRE PRODUCTIVITÉ

Une sélection de matériels BVP référencés pour leur qualité et leur performance énergétique grâce à nos nombreux partenariats fournisseurs.

FACILITEZ VOS INVESTISSEMENTS

Nous proposons à nos clients des solutions de financement en location financière. Vous avez la possibilité de réduire votre exposition fiscale, tout en préservant votre trésorerie.

RESPECTEZ LES LÉGISLATIONS ACTUELLES ET FUTURES

Les solutions que nous proposons (installation, maintenance, suivi énergétique...) sont le fruit de notre veille technologique et réglementaire (F-Gaz, fiscalité environnementale...).

GAGNEZ EN SÉRÉNITÉ

Pour les clients multi-sites, un interlocuteur unique pour la gestion de vos travaux et opérations de maintenance.

APPUYEZ-VOUS SUR NOTRE ORGANISATION DE PROXIMITÉ

Notre soixantaine d'agences assure un service de maintenance 24 h/24, 7 jours/7.



NOTRE EXPERTISE

- Définition des besoins pour chaque projet
- Optimisation des espaces et de l'implantation des équipements
- Choix des matériels les plus adaptés
- Optimisation de votre gestion de l'énergie
- Conception et aménagement d'espaces (réalisation de plans DAO)
- Installation de laboratoires complets
- Mise en place d'équipements de remplacement
- Maintenance et dépannage des équipements de boulangerie-pâtisserie
- Chauffage et rafraîchissement en magasin
- Aménagement en magasin (vitrines, panetières)