

LE PREMIER FOURNIL DE BOULANGERIE- PÂTISSERIE TOUT CO₂

UN FLUIDE PROPRE POUR LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL D'UN FOURNIL DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Auchan de Gap (05) - Hypermarché.

PROJET

Remplacement d'un ensemble d'équipements de fabrication, stockage et cuisson de fournil de boulangerie-pâtisserie dans un hypermarché.

CHALLENGE

Répondre aux exigences énergétiques avec du matériel fonctionnant au CO₂ pour le froid négatif (surgélation et stockage) et pour le froid positif (chambre de fermentation et meuble de préparation/stockage).

Faire adopter aux boulangers un nouveau mode de repos des pâtons qui bouleverse leurs habitudes de travail.



BÉNÉFICES

PAS D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
grâce à des équipements de stockage, de surgélation et de fermentation fonctionnant au CO₂ système transcritique pour l'alimentation en froid positif et négatif

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE
grâce à l'utilisation d'un fluide vert

ÉCONOMIES FINANCIÈRES
coût d'entretien d'une installation au CO₂ réduit par rapport aux fluides classiques

AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ
avec une chambre de détente nécessitant un temps de repos très court des pâtons

OPTIMISATION DE L'ESPACE PRODUCTIF
chambre de détente ergonomique, compacte et d'un excellent rapport qualité/prix

SOLUTIONS TECHNIQUES

Mise en place d'équipements raccordés sur la centrale frigorifique fonctionnant au CO₂

- un surgélateur à -35 °C et conservateur à -20 °C
- une chambre de fermentation
- un tour pâtisserie

Mise en place d'un groupe automatique avec un temps de repos très court des pâtons

CHIFFRES CLÉS

- 2 fours rotatifs gaz : **144 baguettes** (70 kW x 2)
- 1 four à soles électrique : **13,5 m² de surface de cuisson** (58,5 kW)
- 1 four ventilé électrique : **10 niveaux en 400 x 600 mm** (13 kW)
- 2 refroidisseurs d'eau (**400 litres + 130 litres**)
- 1 pétrin spiral auto-basculant : **60 litres de coulage - pétrissage maximum de 160 kg de pâte**
- 1 pétrin spiral : **30 litres de coulage - pétrissage maximum de 60 kg de pâte**
- 1 batteur **60 litres**
- 1 diviseuse volumétrique trémie fermée pour **pâtons de 250 g à 1 000 g**
- 1 diviseuse formeuse : **20 divisions / 5 à 160 pâtons**
- 1 chambre de détente automatique (repos de 2 à 5 minutes des pâtons) : jusqu'à **1 800 pièces/heure**
- 1 chambre de fermentation **4 x 4 chariots en 600 x 800 mm** fonctionnant au CO₂ positif
- 1 surgélateur conservateur pour plaques 400 x 600 mm fonctionnant au CO₂ négatif : **15 plaques à -35 °C et stockage 44 plaques à -20 °C**
- 1 tour pâtisserie 3 portes pour **plaques 400 x 600 mm** fonctionnant au CO₂ positif