

## CRÉATION D'UNE UNITÉ DE FABRICATION POUR UNE BISCUITERIE



### DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AUX BESOINS DE POLYVALENCE DE CUISSON



**ENTREPRISE & ACTIVITÉ**  
Biscuiterie en Bretagne

**PROJET**  
Création d'une unité de fabrication de biscuits

**CHALLENGE**  
Choisir des fours fiables et robustes offrant une grande souplesse d'utilisation et de programmation de cuisson pour répondre à la diversité des produits fabriqués.



## BÉNÉFICES

### QUALITÉ DE CUISSON

régularité avec des brûleurs au gaz, et bonne capacité thermique permettant la saisie du produit à l'enfournement

### FLEXIBILITÉ DES CUISSONS

la platine 200 programmes permet de gérer la température et la vitesse de ventilation lors de la cuisson

### SÉCURITÉ DES OPÉRATEURS

four avec soulèvement automatique du chariot pour la prise en charge des risques de troubles musculo-squelettiques

### SÉRÉNITÉ ET PÉRENNITÉ DES ÉQUIPEMENTS

contrat d'entretien, maintenance et assistance

## SOLUTIONS TECHNIQUES

- 3 fours rotatifs Polin 6080 SC Avant avec platine 200 programmes
- 1 four ventilé Wind 10 niveaux 600x400
- 1 batteur King 60 avec variateur de vitesse
- 1 armoire de conservation négative
- 1 chambre froide matière première de 70 m<sup>3</sup> équipée de rayonnages

## CHIFFRES CLÉS

- Puissance calorifique totale : **210 kW**
- Température chambre froide matière première : **+2 °C/+4 °C**