

IMPLANTATION D'UN FOURNIL DE BOULANGERIE DANS UN HYPERMARCHÉ



DES ÉQUIPEMENTS SUR-MESURE POUR UN FOURNIL DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Leclerc de Luçon (85) - Hypermarché

PROJET

Conception et installation d'un fournil de boulangerie dans un hypermarché.

CHALLENGE

Fabrication d'équipements et de process sur-mesure pour répondre aux besoins spécifiques du client et optimiser son espace de production de BVP.



BÉNÉFICES

AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ

grâce à la bonne ergonomie de l'espace de travail des boulangers pâtisseries

PROPOSITION D'UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

aux clients du magasin grâce à la souplesse de cuisson : traditionnelle (fours à soles) ou semi-industrielle (fours rotatifs)

UNE RÉALISATION SUR-MESURE

avec nos partenaires fournisseurs de matériels adaptés aux spécificités des besoins du magasin

OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE

avec les fours à soles équipés d'économiseur d'énergie et la programmation de fours en démarrage automatique évitant des temps de chauffe inutiles

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Pour répondre aux besoins spécifiques de ce client, nous avons fait fabriquer des chambres de pousse sur-mesure.
- Nous avons conçu l'implantation des matériels et réalisé les plans en DAO
- Une solution qui permet à ce fournil de produire des brioches vendéennes d'un mètre de diamètre : une spécialité régionale très appréciée

CHIFFRES CLÉS

- Puissance électrique du fournil : plus de **350 kW**
- **4 fours rotatifs** dont 2 avec variateur de vitesse sur le recyclage d'air (pour la cuisson des produits sensibles)
- 1 four à soles de 3 étages : **15 m²** de surface de cuisson
- 1 four à soles de 4 étages : **20 m²** de surface de cuisson
- 1 chambre de pousse de **8 chariots**
- 1 chambre de pousse de **12 chariots**
- 3 tunnels de pousse de **5 chariots**
- 1 cellule de refroidissement rapide de **2 chariots**
- **2 pétrins** à axe oblique