

**CONCEPTION COMPLÈTE  
D'UNE BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE ARTISANALE**

**LA SYNERGIE DE SAVOIR-FAIRE  
COMPLÉMENTAIRES INTÉGRANT  
LE CONSEIL, LA CONCEPTION,  
L'INSTALLATION  
ET LA MAINTENANCE**



**ENTREPRISE & ACTIVITÉ**

Boulangerie Hangard à Gruchet-le-Valasse (76)  
Boulangerie-pâtisserie artisanale.

**PROJET**

Dans le cadre d'une création de boulangerie-pâtisserie, nous avons pris en charge la conception du laboratoire, l'aménagement et le chauffage réversible du magasin ainsi que la maintenance globale.

**CHALLENGE**

Assurer la conception complète du projet de création de la boulangerie-pâtisserie afin de fournir au client un outil de travail adapté et optimisé.





## BÉNÉFICES

### OPTIMISATION BUDGÉTAIRE

boulangerie clé en main pour un investissement optimisé

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

avec du matériel haute qualité, économe en énergie, notamment grâce au four à soles à résistances céramiques (échange thermique 7 fois supérieur à des résistances classiques)

### SÉRÉNITÉ

grâce à la maintenance globale 24 h/24, 7 jours/7

### PÉRENNITÉ DES ÉQUIPEMENTS

amélioration de la durée de vie des groupes frigorifiques par leur positionnement à distance

## SOLUTIONS TECHNIQUES

- Fabrication : refroidisseur, pétrin à fourche, pétrin à spirale, diviseuse, repose pâton, façonneuse, laminoir, 2 batteurs
- Froid : 3 armoires négatives, chambre froide positive, chambre de fermentation, 4 tours réfrigérés, 2 armoires positives, surgélateur conservateur, vitrines réfrigérées et 6 groupes frigorifiques à distance
- Cuisson : four à soles et four ventilé
- Chauffage réversible : groupe extérieur et cassette intérieure
- Autres matériels : balances, trancheuse...

## CHIFFRES CLÉS

- Puissance du four à soles **33 kW**
- Refroidisseur d'eau **135 litres**