

IMPLANTATION  
D'UNE BOULANGERIE  
CLÉ EN MAIN



**UN BUDGET OPTIMISÉ  
PAR LA MULTI-EXPERTISE  
DALKIA FROID SOLUTIONS**



**ENTREPRISE & ACTIVITÉ**

Moulin de Païou (13) - Boulangerie pâtisserie

**PROJET**

Installation complète d'une boulangerie depuis le refroidisseur d'eau jusqu'au tranchage, en passant par tout le processus de fabrication de pain, viennoiserie et pâtisserie (pétrin, chambre de pousse...), linéaire de vente, stockage froid (positif et négatif), système de fermentation contrôlée, et fours économes en énergie.

**CHALLENGE**

Un interlocuteur unique pour la mise en place de toute l'installation énergétique de la boulangerie : équipements de production, production de froid et traitement d'air.



## BÉNÉFICES

### BOULANGERIE CLÉ EN MAIN

### SUIVI PERSONNALISÉ ET ACCOMPAGNEMENT

dans tout le processus de création du projet

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

grâce aux résistances céramiques et à l'économiseur d'énergie (de l'ordre de 10 %)

### DIMINUTION DE LA PUISSANCE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

pour le four (résistances céramiques)

### FIABILITÉ ET PÉRENNITÉ

de l'installation grâce à un choix de matériel de haute qualité

## SOLUTIONS TECHNIQUES

- Installation d'un refroidisseur d'eau de 130 litres
- Pétrin haute qualité pour une aération optimisée de la pâte
- Fermentation contrôlée : maîtrise de l'hygrométrie par bac bouilleur et température de pousse paramétrable
- Cuisson sur un four à soles équipé de résistances céramiques : offre une meilleure masse thermique et nécessite moins de puissance électrique de raccordement
- Linéaire de vente sur-mesure
- Chambre froide positive et négative

## CHIFFRES CLÉS

- Refroidissement d'eau :  
**90 litres/h** d'eau à +1 °C  
ou **180 litres/h** à + 5 °C
- Four à soles : puissance de raccordement pour une surface de cuisson de 10 m<sup>2</sup> : **44 kW**
- **150 K€** pour tout le matériel pour une boulangerie