



**UN APPAREIL TOUT-EN-UN
POLYVALENT POUR DIVERSIFIER
LA GAMME DE PRODUITS
DU RAYON BVP**



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Super U, à Tonnay-Charente (17) - Supermarché

PROJET

Fabriquer une large gamme de pâtisserie artisanale et des glaces en été, en gardant la qualité du « fait maison »

CHALLENGE

Ce magasin souhaitait réaliser des pâtisseries de qualité ainsi que de nouveaux produits afin d'augmenter le chiffre d'affaires de son rayon pâtisserie, et fidéliser ses clients. Création de glaces artisanales en période estivale.



BÉNÉFICES

GAIN DE PLACE

appareil compact et polyvalent

GAIN DE TEMPS

facilité d'utilisation, aussi bien pour des opérations complexes demandant de la précision (tempérage des chocolats, turbinage des glaces) que pour des opérations plus classiques

HYGIÈNE

composants facilement accessibles et démontables, lavables en lave-batteries

MAÎTRISE DE LA CUISSON

le chauffage au glycol assure une cuisson douce et contrôlée

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

précision des goûts et constance de la qualité de fabrication

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Pastry Box 2

Véritable pâtissier mécanique aux savoir-faire polyvalents.

Elle permet de réaliser un large éventail de recettes :

glaces, sorbets, granités, crème pâtissière, crème au beurre, crème anglaise, glaçage au chocolat, garnissage de gâteaux, pâte à choux, bavaoises, confitures, fruits pochés, sirops de fruits, panna cota, crème Catalane, crème brûlée, flan...

CHIFFRES CLÉS

- Capacité de la cuve **18 litres**

- Température de fonctionnement de **-15 °C à 110 °C**

- **100 cycles** de production modifiables

- **14 programmes présélectionnés**

- **16 programmes libres** pour personnaliser vos recettes

- Temps de cuisson de **1 à 999 minutes**