

INSTALLATION D'ESPACES BVP DANS UN HYPERMARCHÉ



DU MATÉRIEL SUR-MESURE POUR DES ESPACES DE PRODUCTION OPTIMISÉS



ENTREPRISE & ACTIVITÉ

E. Leclerc La Roche-sur-Yon, Les Oudairies (85)
Hypermarché

PROJET

Dans le cadre d'un agrandissement majeur, le magasin avait besoin d'équiper ses laboratoires, et son îlot BVP (boulangerie-viennoiserie-pâtisserie) en surface de vente.

CHALLENGE

Fournir du matériel BVP pour répondre aux besoins spécifiques du magasin et optimiser ses espaces de production.



BÉNÉFICES

OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE

Remplacement de fours à soles fonctionnant au gaz pour des versions électriques, équipées d'économiseurs d'énergie. Programmation des fours en démarrage automatique pour éviter des temps de chauffe inutiles.

FRAÎCHEUR DES PRODUITS

et augmentation de l'offre grâce à la mise en place d'équipements permettant de vendre des produits traiteurs faits maison.

PROPOSITION D'UNE LARGE GAMME DE PRODUITS

grâce aux matériels installés et à la souplesse de cuisson : traditionnelle (four à soles) ou semi-industrielle (four rotatif).

AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ

grâce à l'implantation du matériel et la bonne ergonomie de l'espace de travail.

SOLUTIONS TECHNIQUES

- Conception de l'espace de travail et implantation des équipements avec des plans en DAO
- Mise en place d'équipements pour les laboratoires boulangerie, pâtisserie et traiteur ainsi que pour l'îlot BVP dans le magasin
- Raccordement des chambres de pousse sur groupes indépendants
- Matériels installés :
 - refroidisseur d'eau
 - doseur/mitigeur d'eau automatique
 - pétrins à axe oblique et pétrin à spirale
 - groupe de pesage et de détente automatique (peseuse volumétrique, chambre de détente automatique, façonneuse horizontale)
 - repose pâtons et sa façonneuse verticale pour la fabrication des pains spéciaux
 - tunnels de fermentation 8x5 chariots, sur groupes froids indépendants
 - 2 fours à soles électriques avec élévateurs-enfourneurs intégrés
 - 4 fours rotatifs électriques avec variateurs de vitesse de ventilation
 - 1 four électrique ventilé avec variateur de vitesse de ventilation
 - surgélateur-conservateur à portes, raccordé sur la centrale au CO₂
 - cellule de surgélation rapide à chariots, raccordée sur la centrale au CO₂
 - pastocuseur, appareil multifonction
 - lave-batteries
 - dresseuse, laminoir, injecteuse, tour pâtissier, armoire réfrigérée spéciale chocolat

CHIFFRES CLÉS

- Puissance électrique installée pour la cuisson : 316 kW (laboratoire principal + îlot BVP en magasin)
- Consommation mensuelle : 160 quintaux de farine