

## LE PREMIER FOURNIL DE BOULANGERIE- PÂTISSERIE TOUT CO<sub>2</sub>

### UN FLUIDE PROPRE POUR LIMITER L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL D'UN FOURNIL DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



#### ENTREPRISE & ACTIVITÉ

Auchan de Gap (05) - Hypermarché.

#### PROJET

Remplacement d'un ensemble d'équipements de fabrication, stockage et cuisson de fournil de boulangerie-pâtisserie dans un hypermarché.

#### CHALLENGE

Répondre aux exigences énergétiques avec du matériel fonctionnant au CO<sub>2</sub> pour le froid négatif (surgélation et stockage) et pour le froid positif (chambre de fermentation et meuble de préparation/stockage).

Faire adopter aux boulangers un nouveau mode de repos des pâtons qui bouleverse leurs habitudes de travail.



## BÉNÉFICES

**PAS D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL**  
grâce à des équipements de stockage, de surgélation et de fermentation fonctionnant au CO<sub>2</sub> système transcritique pour l'alimentation en froid positif et négatif

**ÉCONOMIES D'ÉNERGIE**  
grâce à l'utilisation d'un fluide vert

**ÉCONOMIES FINANCIÈRES**  
coût d'entretien d'une installation au CO<sub>2</sub> réduit par rapport aux fluides classiques

**AMÉLIORATION DE LA PRODUCTIVITÉ**  
avec une chambre de détente nécessitant un temps de repos très court des pâtons

**OPTIMISATION DE L'ESPACE PRODUCTIF**  
chambre de détente ergonomique, compacte et d'un excellent rapport qualité/prix

## SOLUTIONS TECHNIQUES

Mise en place d'équipements raccordés sur la centrale frigorifique fonctionnant au CO<sub>2</sub>

- un surgélateur à -35 °C et conservateur à -20 °C
- une chambre de fermentation
- un tour pâtisserie

Mise en place d'un groupe automatique avec un temps de repos très court des pâtons

## CHIFFRES CLÉS

- 2 fours rotatifs gaz : **144 baguettes** (70 kW x 2)
- 1 four à soles électrique : **13,5 m<sup>2</sup> de surface de cuisson** (58,5 kW)
- 1 four ventilé électrique : **10 niveaux en 400 x 600 mm** (13 kW)
- 2 refroidisseurs d'eau (**400 litres + 130 litres**)
- 1 pétrin spiral auto-basculant : **60 litres de coulage - pétrissage maximum de 160 kg de pâte**
- 1 pétrin spiral : **30 litres de coulage - pétrissage maximum de 60 kg de pâte**
- 1 batteur **60 litres**
- 1 diviseuse volumétrique trémie fermée pour **pâtons de 250 g à 1 000 g**
- 1 diviseuse formeuse : **20 divisions / 5 à 160 pâtons**
- 1 chambre de détente automatique (repos de 2 à 5 minutes des pâtons) : jusqu'à **1 800 pièces/heure**
- 1 chambre de fermentation **4 x 4 chariots en 600 x 800 mm** fonctionnant au CO<sub>2</sub> positif
- 1 surgélateur conservateur pour plaques 400 x 600 mm fonctionnant au CO<sub>2</sub> négatif : **15 plaques à -35 °C et stockage 44 plaques à -20 °C**
- 1 tour pâtisserie 3 portes pour **plaques 400 x 600 mm** fonctionnant au CO<sub>2</sub> positif