

**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**