

Cesbron

CRÉATION D'UNE UNITÉ
DE FABRICATION POUR
UNE BISCUITERIE



**DES ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS
AUX BESOINS DE POLYVALENCE
DE CUISSON**



ENTREPRISE & ACTIVITÉ
Biscuiterie en Bretagne

PROJET
Création d'une unité de fabrication de biscuits

CHALLENGE
Choisir des fours fiables et robustes offrant une grande souplesse d'utilisation et de programmation de cuisson pour répondre à la diversité des produits fabriqués.



BÉNÉFICES

QUALITÉ DE CUISSON

régularité avec des brûleurs au gaz, et bonne capacité thermique permettant la saisie du produit à l'enfournement

FLEXIBILITÉ DES CUISSONS

la platine 200 programmes permet de gérer la température et la vitesse de ventilation lors de la cuisson

SÉCURITÉ DES OPÉRATEURS

four avec soulèvement automatique du chariot pour la prise en charge des risques de troubles musculo-squelettiques

SÉRÉNITÉ ET PÉRENNITÉ DES ÉQUIPEMENTS

contrat d'entretien, maintenance et assistance

SOLUTIONS TECHNIQUES

- 3 fours rotatifs Polin 6080 SC Avant avec platine 200 programmes
- 1 four ventilé Wind 10 niveaux 600x400
- 1 batteur King 60 avec variateur de vitesse
- 1 armoire de conservation négative
- 1 chambre froide matière première de 70 m³ équipée de rayonnages

CHIFFRES CLÉS

- Puissance calorifique totale : **210 kW**
- Température chambre froide matière première : **+2 °C/+4 °C**

Cesbron

Siège Social : Rue Fabien Cesbron - CS 10017
49484 Saint-Sylvain d'Anjou CEDEX
T 02 41 96 62 00 - F 02 41 43 49 79 - infos@cesbron.com
www.cesbron.com