

FICHE TECHNIQUE

Client final : LECLERC

Lieu : Limoges

Enjeu du projet :

- Production entièrement interne
- Rationalisation du laboratoire suivant le principe de « marche en avant »

Equipements Boulangerie:

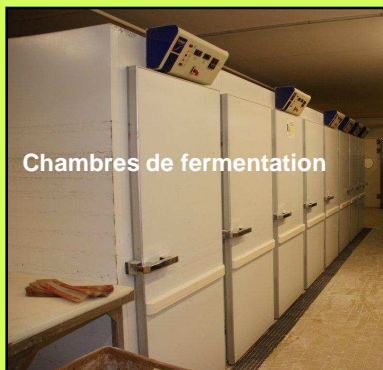
- Silos, trémies de pesage, refroidisseur d'eau, pétrins, groupe automatique, façonneuses, repose pâtons, chambres de fermentation, 4 fours rotatifs, 2 fours à sole

Réalisation de l'affaire : Froid Maison

Livraison : 2007

CHIFFRES CLÉS :

- 180 baguettes / Cuisson de 25 mn en four rotatif
- Groupe automatique : 1 pâton / sec
- Chambres fermentation : blocage pâte de 12h à 72 h



Chambres de fermentation



Parmi l'équipe Froid Maison:

(de gauche à droite)

Philippe Maison (Dir.), Patrice Coggin (interlocuteur Leclerc pour le Froid), Techniciens : Laurent Ruiz, Benoit Fournier, Pascal Delpy, Erik Binard, Jean-François Garnier, Olivier Chabernaud, Yves Boutinaud, Jean-Marie Denoueix (abs photo)



AVANTAGES DE L'OFFRE

- Optimisation de l'aménagement de l'espace et de la productivité
- Optimisation énergétique du secteur Boulangerie/ Pâtisserie, fort consommateur en chaud et en froid
- Contrat maintenance
- Fidélisation du client depuis 1981



Cuisson :
Fours à sole



Fours rotatifs



Pétrissage



Groupe automatique :
mécanisation des pâtes



Linéaire de vente pâtisserie et boulangerie