

## 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 CO<sub>2</sub>
  - cellule de surgélation rapide à chariots, raccordée sur la centrale au CO<sub>2</sub>
  - 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