



## CAHIER ∫ SPÉCIAL FROID EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

# SHOW ET FROID !



C'est un rendez-vous que Honoré Le Mag vous donne régulièrement. L'occasion de retrouver dans ce Cahier Spécial Froid en Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie, les dernières innovations ou actualités produits disponibles sur le marché du froid, que ce soit au sein du Laboratoire ou pour le Point de vente. Suivez le guide !



FOSTER REFRIGERATOR

## LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES EVOLOGI



Foster Refrigerator présente ses modèles de cellules de refroidissement mixtes à grilles, qui se déclinent en 6 formats : 5, 6, 10, 12, 13 et 17 niveaux et 6 capacités de traitement allant de 15 à 90 kg par cycle. La simplicité d'utilisation de ces appareils les met même à la portée du personnel le moins qualifié. Une pression sur la touche de lancement suffit pour démarrer le cycle. Adaptables GN1/1 et 600x400, elles offrent une grande flexibilité pour une utilisation polyvalente dans les environnements les plus extrêmes. Il existe aussi une option rack spécial Génoise, qui permet de travailler des produits jusqu'à 95 mm de haut. Le pilotage autonome permet d'aller vite tout en respectant l'hygiène et la sécurité.

[www.fosterrefrigerator.co.uk](http://www.fosterrefrigerator.co.uk)



VAUCONSANT

## NOUVEAU FOOD LINE

Avec son design unique et ses larges possibilités de personnalisation, le Food Line de Vauconsant (Groupe Matfer Bourgeat) théâtralise la présentation de pâtisseries et chocolats comme aucun autre système. L'inox peint, le bois, le verre créent la surprise. Food Line s'intègre totalement dans le magasin et participe activement à la création d'un concept chic, élégant et contemporain. Son principe d'étagère neutre, réfrigérée ou chauffante présente les produits en hauteur. Vus de loin, ils exercent un nouveau pouvoir de séduction.



ENODIS



## COOL'STATION VITRÉE

Enodis présente la COOL'STATION VITRÉE, qui permet de travailler des préparations froides à température contrôlée devant le client, de la pâtisserie, assembler des sandwiches ou salades à la demande... La Cool'Station Vitrée respecte l'environnement et répond parfaitement aux exigences d'éco-conception. Par ailleurs, il offre une résistance thermique améliorée, grâce à l'isolation au HCFO supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec le R134a ou le R245a.

[www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)

HENGEL

## GAMME FROID COMPLÈTE

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie depuis plus de trente ans, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour blocage en masse (pousse lente), fermentation directe ou fermentation contrôlée (retour en froid). Le spécialiste propose notamment une nouvelle gamme d'armoires de conservation.

[www.hengel.com](http://www.hengel.com)





EPTA

## TECHNOLOGIE EPTA FOOD DEFENCE

Misa est la marque Epta spécialisée dans la production de chambres froides commerciales et industrielles pour le secteur de la RHD et de la vente au détail. Des systèmes aux performances inégalées en termes de conservation des aliments et de sécurité alimentaire, garanties par la technologie exclusive Epta Food Defence. Le traitement antibactérien aux ions d'argent répond au règlement européen relatif aux Matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (MCDA). Directement appliqué sur la tôle de la chambre froide, ce traitement assure la sécurité alimentaire des produits stockés, mais aussi une protection optimale de la chambre froide. Ainsi, l'Epta Food Defence est en mesure de prévenir, combattre et éliminer de nombreuses bactéries, y compris les plus dangereuses.



BONGARD

## NOUVELLE GAMME BOREAL

Bongard présente Boreal, sa toute nouvelle gamme de chambres de conservation positive et conservation négative spécialement conçues pour la conservation des matières premières. Elle se compose de 109 modèles, chacun disponible sur 3 hauteurs intérieures différentes (2 m, 2.25 m et 2.40 m). La gamme Boreal Paneotrad est, quant à elle, dédiée plus spécifiquement à la conservation des pâtes froides et se décline en 58 modèles pour chariot 400 x 600 et 87 modèles pour chariot 600 x 800. La gamme Boreal Paneotrad bénéficie d'une technologie double flux particulièrement adaptée pour une conservation optimale de la pâte froide.

[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

PANEM INTERNATIONAL



## NOUVEAU CATALOGUE DE LINÉAIRES MODULABLES

Panem International a présenté lors du dernier salon Européen, son nouveau catalogue de linéaires modulables et personnalisables. Le choix des décorations a été multiplié par 2 pour dépasser les 25 références. Nouveaux décors de meubles, nouvelles associations de couleurs et de matières sont proposés par le designer de l'équipe Panem au service de toutes les formes d'agencements.

De la conception à la fabrication, l'entreprise située en Deux-Sèvres intègre l'ensemble des étapes du process via son outil de menuiserie intégré. Ainsi, l'ensemble des gammes de linéaires Panem est labellisée "Origine France Garantie".

[www.mecatherm.fr](http://www.mecatherm.fr)





OCF

## LA VITRINE REVERSO ET LA VITRINE QUATRO



Comment servir des produits chauds, froids selon les moments de la journée en les présentant dans la même vitrine ? La vitrine REVERSO est la réponse idéale en snacking tout au long de la journée. L'odeur des viennoiseries chaudes réveillera les papilles des clients qui se laisseront tenter par le croissant du matin. Au moment du déjeuner Reverso s'adaptera à une température de 4°C pour présenter votre gamme de sandwich appétissante et/ou salade fraîche ou traiteur salé. Une fois la pause repas assurée, vous pourrez la régler à 40/45°C pour les adeptes du goûter qui apprécieront de savourer les parfums chocolatés des muffins et autres gourmandises. Par ailleurs, la vitrine QUATRO vous apporte la solution de « l'exposition modulable » en donnant la possibilité d'exposer en froid négatif 4 produits différents, les glaces bâtonnets, les glaces en bac, les entremets glacés ou pâtisseries surgelées.

[www.ocf.fr](http://www.ocf.fr)

ACFRI

## CELLULE CSP 6 DOUBLE-CAISSON

Fort d'un outil industriel de pointe et de nombreux dépôts de brevets, ACFRI apporte à l'artisanat comme aux ténors de la boulangerie industrielle, des solutions d'équipement justement dimensionnées, précisément adaptées à leurs besoins et qui garantissent la compétitivité et l'activité pérenne de leurs laboratoires et fournils. Portée par l'ensemble des équipes R&D, l'innovation constitue le fer de lance de la société, qui a présenté au salon Européen 2018, une nouvelle génération de cellules mixtes dont la CSP 6, pouvant fonctionner au CO<sub>2</sub>, un fluide vert qui réduit fortement les consommations énergétiques et l'empreinte carbone... Ces solutions alternatives à l'utilisation des fluides frigorigènes traditionnels, constituent pour ACFRI, des perspectives de croissance et des opportunités de prise de parts de marché. ACFRI a récemment équipé l'unité de production de Grain D'or Gel à Lomme (Nord), spécialiste de la boulangerie surgelée et de la pâte à pizza, de 2 tunnels CSP 10-P 1000, raccordés à une centrale CO<sub>2</sub> à circulation par pompe.

[www.acfri.com](http://www.acfri.com)

GROUPE SEDA

## COLLECTION CAPRICE

Le Groupe Seda, dont le siège est à Cheval-Blanc (Vaucluse) est spécialisé dans sur la distribution de mobiliers frigorifiques et équipements de magasins à destination des professionnels du froid. La Collection Caprice lancée en 2017, inclut des meubles froid, des meubles bain marie, chocolats, viennoiseries, pains spéciaux, et un grand nombre de meubles caisses et nombreuses options, comme un Eclairage renforcé de l'exposition rectangle de LED

[www.groupeseda.com](http://www.groupeseda.com)