



# HONORÉ

LE MAG

Septembre - Novembre 2014

10€

*Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium*

# N° 3

# L'innovation avant tout !



Honoré Le Mag vous propose de faire le point sur les principales innovations en process sur les secteurs de la Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie.  
Zoom sur les dernières évolutions pour les artisans et les industriels.

GUYON

## LES FOURS A SOLE COMPACT ET LES FOURS NANO

De construction tout inox, et avec ses dalles en grès des Vosges, le Four à Sole Compact de Guyon (photo de droite) permet aux professionnels d'allier une grande qualité de cuisson à un faible encombrement.

Les réglages indépendants de la voûte et de la sole, permettent une plus grande flexibilité et une grande homogénéité de cuisson, pour une grande variété de produits.

Quant au Four Nano (photo de gauche), il est idéal pour tout type de produits, de la boulangerie à la pâtisserie, en passant par la restauration. C'est un four rotatif compact pour une plus grande modularité et une grande homogénéité de cuisson.

Ses performances et sa fiabilité garantissent une tranquillité d'esprit optimale.



HENGEL

## SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE

La société Hengel poursuit le développement de ses équipements de surgélation et propose désormais une nouvelle gamme de cellule de surgélation et refroidissement rapide destinée aussi bien aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie que de la restauration.



Werner France  
Bakery Technologies

**Pétrin Kemper,  
le pétrissage  
en mieux.**



**WPFRANCE**

Bd de l'Océan - Zac Port Launay - 44220 COUERON

Tél. : 02 40 85 60 45 - Fax : 02 40 85 60 46 - [contact@werner-france.com](mailto:contact@werner-france.com)