

LES NOUVEAUTÉS D'EUROPAIN 2018 VOUS ATTENDENT, DU 3 AU 6 FÉVRIER À VILLEPINTE.

Un salon ramené sur quatre jours, avec un hall d'exposition organisé selon trois pôles – je fabrique, je vends, je gère –, plus de démos en live, et de solutions innovantes...

PROCESS DE FABRICATION

Pétrin spirale à mélange rapide

Le fabricant vendéen **VMI** renouvelle la conception de son pétrin spirale pour offrir un pétrissage plus rapide, mais adapté à toutes les variétés de pain, très hydratées ou sans gluten. Baptisé le Genius, ce nouveau pétrin conduit à un mélange homogène, tout en respectant l'équilibre soufflage-cisaillement-extension nécessaire à la réalisation des pâtes. L'amélioration des conditions de travail a été au cœur du développement. Une arrivée d'eau est prévue pour diminuer les charges lourdes et simplifier le bassinage. Un capot transparent en PETG, avec une trappe de visite pour l'ajout d'ingrédients en cours de pétrissage, protège le boulanger des poussières de farine. La réduction des zones de rétention et

de vis apparentes diminue sensiblement les résidus de farine et de pâte. Le premier modèle de 120 kg de pâte sera étendu à des capacités de 60 à 200 kg de pâte.

Stand B40



Diviseuse-bouleuse multifonctions

A l'occasion de la mise aux normes de ses façonneuses et de modifications apportées sur sa diviseuse-formeuse, **Mérand** lance la série spéciale « Cocorico ». Le fabricant rennais exprime ainsi clairement aux boulangers et revendeurs que ses machines sont fabriquées en France, dans son usine bretonne.

Le trio MultiPains permet de fabriquer toute la gamme de pains classiques d'un artisan : les baguettes, pains, batards, mais aussi pains spéciaux, baguettes tradition, pavés rustiques et petits pains. Il offre la possibilité de travailler en direct, en méthode classique mais aussi en pointage bacs, pousse lente.

Cette série spéciale comprend les équipements suivants : fleurage automatique de la cuve de l'Atoupains et du dessus des blocs, ouverture



des portes sans outils, système breveté pour baguettes bien arrondies avec une belle grigne, tablette de boulage, etc. **Stand F94**

Dresseuse/pocheuse pâte molle et pâte dure

Pour développer une gamme de pâtisseries ou biscuiterie faites maison, les dresseuses/pocheuses d'**Alimat Tremblay** permettent de dresser rapidement et avec régularité les pâtes à choux (éclairs, choux, chouquettes, etc.), les macarons, les meringues, les feuilles de biscuits (génoise, joconde, dacquoise), madeleines ou financiers. Un système coupe-fil permet de former les pâtes plus dures : cookies, galettes, sablés de Noël, palets bretons... Le réglage des valeurs d'avance s'effectue au millimètre près et celui des temps de dépose en centième de seconde grâce aux moteurs brushless. La hauteur de table se règle automatiquement et le tableau de commande à écran tactile couleur met en mémoire un nombre de produits illimité. **Stand F68**



Robot de cuisine polyvalent

Industrade commercialise de nombreux équipements de fabrication dédiés aux cuisines, laboratoires et industries. Le robot de cuisine HU 1020-2 de Feuma se veut polyvalent : mélangeur, batteur et pétrin équipé en série de la tête à mouvement planétaire, du couvercle, de la cuve (avec balai mélangeur, fouet et crochet à pétrir. Agitateur en option). Ces équipements permettent de fabriquer de nombreux produits, allant de la crème chantilly à la pâte à pizza. D'autres accessoires équipent la machine : dispositif râpe et coupe-légumes pour disques à râper, dispositif râpe et coupe-légumes pour cylindres à râper, dispositif hachoir à viande et légumes, steaker, attendrisseur, découpe en lamelles, etc. Il est disponible en version 10, 15, 20 et 40 litres. **Stand H18**



FROID Des cellules pour le chocolat

Fort de son savoir-faire dans le domaine des conservateurs, **Hengel** a développé des armoires de conservation dédiées au chocolat. Car pour conserver toutes leurs qualités originelles, les chocolats ont besoin de conditions de conservation optimales : stockage à l'abri de la lumière et des odeurs, et dans une atmosphère régulée en température et hygrométrie. Les armoires sont pilotées par une interface de commande simple d'utilisation dotée d'un afficheur qui indique en permanence la température, l'hygrométrie et l'état en cours. Les chocolatiers et les pâtisseries ont le choix entre deux versions en fonction de leurs habitudes : celle avec une grande porte ou celle avec deux portillons. Ces versions sont disponibles pour des grilles et plaques 400 x 600 mm ou 600 x 800 mm. **Stand F103**



Conservateur pour pâte froide



Boreal est la nouvelle gamme de chambres de conservation positive et conservation négative de **Bongard**. Parmi celle-ci, Boreal Paneotrad est 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. Son double flux crée un flux d'air doux et naturel qui garantit un équilibre constant entre l'humidité relative à l'intérieur de la chambre et l'homogénéité de la température, minimisant le risque de dessèchement des pâtons. Les chambres Boreal réalisées « à façon » dans les usines Bongard présentent une bonne résistance au choc et à la rayure. **Stand C114**

BVP



Expert en four de magasin WIESHEU présente sa nouveauté en exclusivité sur le salon Européen 2018

**Four ventilé Dibas Blue
2 x 7 niveaux avec enfournement
et défournement automatique des
échelles de cuisson.**

- Productivité
- Rentabilité
- Qualité de cuisson régulière et respect du temps de cuisson des produits



**Les pionniers de la cuisson
en boulangerie et points chauds**

Venez nous rencontrer
au salon Européen
Hall 6 / stand 6K32

WIESHEU France SAS
67300 Schiltigheim
Tél: +33 (0) 368 41 84 80
info@wiesheu.fr
www.wiesheu.fr



EUROPAIN
PARIS
14-16 FÉVRIER 2018

WIESHEU