

> Sommaire

N°11

	PAGES	
Produits	2	Les équipements qui vous facilitent la vie
Dossier	3	Les 35 heures et la boulangerie
Événement	4/5	Spécial EUROPAIN - Faites le plein de nouveautés avec BONGARD !
Conseil	6	Le gaz naturel, une énergie dans l'air du temps
Technique	7	Avec un lave-batterie, on a tout à gagner temps et argent !
Manifestations	8	Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement

Editorial >>

Henri Ravachol



Président
de l'Association des Concessionnaires
BONGARD-ACB

"Une époque riche en événements"

"Notre génération vit une révolution complète de ses méthodes de travail et de son mode de vie. C'est une période intense.

Le passage à l'an 2000 a été un événement universel, le passage à l'Euro un événement européen, le passage aux 35 heures est un événement bien français.

C'est un nouveau challenge qui s'ouvre à tous. L'ACB, EUROMAT et BONGARD ont mené pendant ces deux dernières années une réflexion approfondie sur la problématique des 35 heures, ses contraintes, ses conséquences tant pour nos entreprises que pour les vôtres.

Notre réseau est une équipe de vrais professionnels qui peuvent vous aider efficacement à trouver les matériels nécessaires à la mise en place de nouveaux procédés de fabrication, tout en respectant la qualité de votre production, et à passer en douceur ce cap des 35 heures.

Le réseau ACB c'est 27 concessions BONGARD réparties sur la totalité de l'hexagone, en permanence à votre écoute.

C'est aussi plus de 150 techniciens BONGARD à votre service, 365 jours par an, 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, tous suivant la formation continue de l'école BONGARD.

Le Salon EUROPAIN sera l'occasion pour toute notre équipe de vous présenter la gamme des nouveaux produits BONGARD développés dans le double but de faciliter votre travail et de respecter votre savoir-faire, tout en trouvant des réponses concrètes à vos soucis de rentabilité, de productivité, et de pérennisation de vos entreprises.

Nous vous donnons rendez-vous sur le stand BONGARD-EUROMAT Hall 4 - Stand N74/Q75.

Événement sur le salon



1922 • 2002

**BONGARD, fournisseur officiel
des Boulangers Pâtisseries exigeants,
depuis 80 ans.**



Du 20 au 24 avril 2002,
**venez fêter
avec nous
notre 80^{ème}
anniversaire.**
Hall 4 - Stand N 74/Q75

Sur le stand BONGARD,
fêter un anniversaire,
c'est aussi pouvoir repartir
avec une **twingo**®



* En participant à notre Grand Jeu "Quiz Forum", voir page 5.
Photo non contractuelle - modèle présenté avec options.

Produits >>

Les équipements qui vous facilitent la vie

Grâce à une circulation homogène de l'air à - 35°C, les surgélateurs EVS 9 vous garantissent une surgélation rapide au cœur de vos produits. Complément idéal d'un conservateur de type EVN qui, grâce à sa grande puissance et à sa production d'humidité parfaitement maîtrisée, permet de conserver à vos créations un aspect, des saveurs, un moelleux, un poids et un volume en tous points conformes aux grandes traditions pâtisseries.



EVS 9

Performance assurée

La puissance de base est calculée pour permettre de surgeler en ambiance humide, indispensable au maintien d'un degré d'humidité idéal pour conserver qualité, saveur et moelleux à tous vos produits.

• Un encombrement minimum

Les portes ouvertes à 90° d'angle laissent le passage libre aux plateaux. Cette conception vous permet de placer l'EVS contre un angle de votre fournil. Grâce au système intégré d'évaporation des eaux de condensation, le surgélateur EVS 9 monté sur roulettes ne nécessite aucun raccordement. Il peut être ainsi facilement déplacé pour s'adapter à votre façon de travailler.

• Une étanchéité rigoureuse

L'entourage du portillon est équipé d'un cordon chauffant. Le joint de porte est constitué de polychlorure de vinyle expansé à cellules fermées. Cette qualité garantit un contact permanent et supprime la formation de ponts thermiques. Ce joint périphérique, encastré dans la porte, est protégé contre les chocs.

• Une isolation parfaite

La cellule de refroidissement rapide de l'EVS 9 est une enceinte isotherme composée d'une isolation en mousse de polyuréthane expansé, à 40 kg/m³, d'épaisseur 70 mm. La porte est en 130 mm.

Cette densité est le meilleur compromis air/matière. L'isolation dite "verte" est écologique et ne contient aucun agent volatil polluant ou destructeur de la couche d'ozone.

• Sécurité et facilité d'entretien

Toutes les opérations de contrôle, de réglage ou autre sont réalisables hors ambiance. La technologie BONGARD préserve en toutes circonstances vos produits de l'ambiance extérieure. L'ouverture des portes est détectée par un contact magnétique hors ambiance qui coupe ou rétablit la ventilation. Un signal sonore attire l'attention sur une porte mal fermée. L'agencement intérieur est entièrement modulable et démontable.

• Confort total

Les pièces de ferrage sont noyées dans les volumes des portes tout en laissant, malgré cela, la possibilité de saisir les poignées par la gauche ou par la droite.

• Un produit aux normes

Cet équipement répond aux exigences de l'environnement par l'emploi du fréon "vert" ainsi que par la stabilité dans le temps du polyuréthane expansé qui respecte l'ozone. Les finitions intérieures sans aspérités, les angles arrondis dans la masse et le démontage rapide et simple des coulisses permettent un entretien facile et rapide. Les matériaux employés sont alimentaires et aux normes les plus strictes d'hygiène et de sécurité.

• Fonctions optimisées, les "plus" BONGARD

Les surgélateurs BONGARD sont équipés d'une commande électronique ultra fiable, qui simplifie considérablement le travail du boulanger.

Tableau des fonctions automatiques

- la surgélation en mode "Chrono";
- la surgélation en mode "Sonde à piquer" (livrée en standard);
- le pré-refroidissement en mode "Chrono";
- le pré-refroidissement en mode "Sonde à piquer" (livrée en standard);
- le dégivrage manuel;
- la gestion des défauts (alerte en cas de défaillance technique);
- le réglage des températures (par blocage des limites hautes et basses à ne pas dépasser);

Capacité de l'EVS 9

9 plateaux en 85 mm d'intervalle
21,6 kg / cycle.



• Un encombrement minimum

Les portes ouvertes à 90° d'angle laissent le passage libre aux plateaux.

Cette conception vous permet de placer l'EVS contre un angle de votre fournil et d'avoir un même sens d'ouverture pour toutes les portes.

• Une isolation parfaite

Tous les panneaux de l'EVS sont en 80 mm d'épaisseur; les portes sont en 130 mm. La mousse de polyuréthane expansé, à 40 kg/m³ vient parfaire l'efficacité de l'isolation. Cette densité est le meilleur compromis air/matière. L'isolation dite "verte" est écologique et ne contient aucun agent volatil polluant ou destructeur de la couche d'ozone.

• Confort total

L'ouverture des portes est détectée par un contact magnétique hors ambiance qui coupe ou rétablit la ventilation. Un signal sonore attire l'attention sur une porte mal fermée. L'agencement intérieur est entièrement modulable et démontable.

• Performance assurée

La puissance de base est calculée pour un agrandissement jusqu'à 8 portes de conservation. Le dimensionnement du groupe et la parfaite maîtrise de la production d'humidité est idéal pour conserver qualité, saveur et moelleux à tous vos produits.

• Un produit aux normes

Cet équipement répond aux exigences de l'environnement par l'emploi du fréon "vert" ainsi que par la stabilité dans le temps du polyuréthane expansé qui respecte l'ozone. Les finitions intérieures sans aspérités, les angles arrondis dans la masse et le démontage rapide et simple des coulisses permettent un entretien facile et rapide. Les matériaux employés sont alimentaires et aux normes de sécurité.

• Fonctions optimisées, les "plus" BONGARD

Les conservateurs EVN BONGARD sont équipés d'une commande électronique ultra fiable, qui simplifie considérablement le travail du boulanger.

• Capacité de l'EVN

Les crémaillères répondent au pas de 25 mm et permettent les capacités suivantes :

Portes courantes

10 étages en 75 mm d'intervalle
15 étages en 50 mm d'intervalle

Portes techniques

7 étages en 75 mm d'intervalle
10 étages en 50 mm d'intervalle

EVN

• Une étanchéité rigoureuse

Le joint de porte est constitué de polychlorure de vinyle expansé à cellules fermées. Cette qualité garantit un contact permanent et évite la formation de ponts thermiques. Ce joint périphérique, encastré dans la porte, est protégé contre les chocs.



PHILXN

LE SPECIALISTE DU LEVAIN NATUREL

UNE HISTOIRE DE GOÛTS

SALON EUROPEAN
PARC DES EXPOSITIONS PARIS-NORD / VILLEPINE

Du 20 au 24 Avril 2002

Retrouvez nous sur notre stand ZH 70 / ZJ 71 dans le Hall 5
et venez découvrir notre gamme de levains naturels ainsi que les nouveautés 2002.

Fabrication et dégustation permanente de pains réalisés avec nos produits.

Renseignements complémentaires :

contactez nous au 33 (0)3 85 31 59 28

consultez nos produits sur le web : www.philxn.com

Les 35 heures et la Boulangerie

Le nouveau FILIÈRE GOURMANDE est arrivé !

Laissez-vous tenter !

- + clair
- + précis
- + proche



Contact :

Carmen Costa | Montal
17 bis, rue Joseph-de-Maistre
75081 Paris Cedex 18
Tel. : 01 44 92 50 50
Fax : 01 44 92 50 51

Le goût du savoir-faire

Je souhaite profiter de l'offre spéciale découverte à 56 € (au lieu de 65 €).

Avant de m'abonner, je désire recevoir la nouvelle formule de Filière Gourmande.

Nom :
Prénom :
Adresse :

Votre activité :
Nombre de salariés dans l'entreprise :
Nombre de points de vente :
Quelles sont les informations qui vous intéressent le plus dans la presse professionnelle ?

Envoyez ce coupon-réponse au 01 44 92 50 51 ou retournez-le sous enveloppe affranchie à Filière Gourmande, 17 bis, rue Joseph-de-Maistre - F-75081 Paris Cedex 18



Extrait de la publication "Filière Gourmande"

Quelles réponses apporter aux 35 heures ? Face aux 35 heures, quelles réponses apporter pour permettre aux boulangers de préserver la qualité de leur production sans rogner sur leurs marges ? Une organisation plus mécanisée du travail liée à des matériels plus performants est une, la formation du personnel en est une autre. Quelques pistes de réflexion entendues lors du Carrefour des Métiers de Bouche de Niort, le 19 novembre, à l'occasion d'un débat lancé et animé par Jacques Darmon, Directeur de la publication Filière Gourmande.

A propos de la loi sur les 35 heures

"Nous sommes contraints de rentrer dans la loi, puisqu'il s'agit d'une loi. Mais on doit l'aménager pour tenir compte de la spécificité de notre profession et de ce que nous produisons. Rappelons que le pain est aujourd'hui reconnu pour ses valeurs nutritives, à la suite de la démarche qualitative que nous avons entreprise en 1993. Nous avons alors fait préciser au législateur ce que devait être le pain, à savoir du sel, de l'eau et de la farine. La loi sur la réduction du temps de travail ne doit pas remettre en cause ce principe. Il ne faut pas oublier non plus que nous avons une mission de service public et que les jeunes, qui nous font d'ailleurs défaut, doivent travailler en toute confiance."

"Au travers de la loi sur les 35 heures, c'est la qualité de travail qui est sacrifiée. Avec un temps de travail légal aussi réduit, que va-t-il rester pour la formation ? Que va-t-on apprendre aux plus jeunes ?"

A propos des conditions de travail

"Grâce aux efforts qui ont été menés, l'image de la boulangerie, qui est considérée comme un métier pénible, a évolué plutôt positivement au cours de ces dernières années. Mais nous devons travailler avec des équipements sur des matériels susceptibles d'améliorer les conditions de travail. Nous voulons conserver la maîtrise de la fabrication

du produit. D'accord pour simplifier les manipulations qui ne sont pas nécessaires, mais un équilibre reste à trouver dans ce que l'on peut mécaniser de manière à préserver le côté manuel de la fabrication artisanale du pain, qui fait la richesse de la profession."

"On enregistre de plus en plus de maladies professionnelles, essentiellement des allergies. Il est indéniable que les équipementiers ont des réponses à apporter pour améliorer les conditions de travail, sachant que la barrière reste le coût. Mais il n'y a pas que les machines, il faut aussi penser à la conception du laboratoire, à son ergonomie et mener toute une réflexion sur les revêtements de sols ou de murs qui participent à un environnement plus agréable."

A propos de la productivité

"Il est vrai qu'un matériel adapté fait trop souvent défaut pour les entreprises artisanales de taille moyenne, il est plus adapté pour les grandes entreprises industrielles ou pour les toutes petites boulangeries artisanales. Mais un matériel adapté devrait rapidement se développer pour répondre à une demande qui s'affirme."

"Mon volume de production reste artisanal, mais je dois envisager d'autres solutions pour assurer le développement de ma boulangerie. Et celui-ci passe aujourd'hui par les collectivités locales, les restaurants d'entreprise, la restauration hors foyer. Comme beaucoup de boulangers, je suis partant pour y répondre mais il nous faut un matériel adapté."

"Avec l'application des 35 heures, nous allons aider les boulangers à concentrer leur savoir-faire sur leur valeur ajoutée."

"Il ne faut pas oublier les matériels qui permettent de gagner du temps sur l'ensemble de la chaîne de production et de la distribution. Je pense notamment au surgélateur-conservateur qui permet d'anticiper la fabrication et ainsi de mieux organiser son travail."

"Ces évolutions ont été intégrées dans la pâtisserie depuis une quinzaine d'années. La pâtisserie a beaucoup évolué en qualité mais aussi en productivité. Le travail est davantage planifié grâce à des matériels plus performants."

"Nous n'avons pas trop le choix face aux 35 heures. Il nous faudra remplacer la main d'œuvre par les machines. Il nous faudra investir, et ce sera dans le matériel. Il ne faut pas pour autant oublier la formation, indispensable pour maîtriser la technique. Il faudra aussi mieux écouter le consommateur, savoir qu'il veut, et nous adapter afin de lui proposer de nouveaux produits. L'artisanat aura toujours sa place s'il sait apporter les bonnes réponses."

On participe au débat :

- Jean-Pierre Couzeau, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie
- Gerard Brochoire, Directeur de l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie
- Yves Magne, Concessionnaire BONGARD à La Rochelle
- Jean-Claude Danet, PDG de Fournil Développement Ouest (Concessionnaire BONGARD)
- Virginie Scheuer (BONGARD)
- Nathalie Nivairo, Ets Girel Equipement
- Valère Crespi, Boulanger à Niort
- Jean-Pierre Bazin, Président Régional Poitou-Charentes de la Pâtisserie
- Jean-Claude Christmann, Maison des Artisans Boulangers de la Charente
- Henri Charton, de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de Charente Maritime
- Jacques Gaboriaud, Vice-Président de la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie des Deux-Sèvres
- Jean-Marie Guastier, Commissaire Général du Carrefour des Métiers de Bouche de Niort

LA TECHNOLOGIE ELECTRONIQUE



Les doseurs STM sont distribués par

(Voir liste des adhérents en dernière page)



DOX 25M - Structure PVC

DOX 35M - Structure ABS



DOMIX 45A - Structure ABS - Sonde externe - Micro-dosage

Des solutions de dosage-mélange évoluées

Ces doseurs-mélangeurs électroniques sont commandés par un microprocesseur. Une fois la quantité d'eau désirée mise en mémoire par le moyen du clavier tactile, les afficheurs numériques à cristaux liquides indiquent la quantité d'eau délivrée et la température d'eau en sortie. Ils dosent et mélangent eau chaude et/ou eau du réseau et/ou eau réfrigérée selon les types d'installation sur lesquelles ils sont branchés.



Société Coopérative d'Achats
des concessionnaires BONGARD
membres de l'ACB

> Du 20 au 24 avril 2002 - H

Venez découvrir les pro

Hall 3
Stand F46/G47



Hall 4
Stand N50



Hall 4
Stand M51

winterhalter

Hall 4
Stand T67



Hall 5
Allée ZE42/ZG43
ZE50/ZG51

RONDO
DOGE

DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES,

Europain >>

Faites le plein de nouveauté

Du 20 au 24 avril 2002
Hall 4 - Stand N 74/Q75

Travail saisonnier, contraintes de temps, de place, ou de main-d'œuvre,
qui répondent parfaitement à la diversité des besoins et des situations

Nouveaux Pétrins à spirale
Spiral



Nouvelles Diviseuses
hydrauliques Concorde 2
et Mercure 2



Nouveau Groupe à Pain Delta



Venez découvrir les équipements BONGARD
en action sur les stands de nos partenaires.

Hall 4
Stand Q54



Hall 4
Stand M26

GANACHAUD

Hall 5
Stand V76/W77



Hall 5
Stand ZH8

NEUHAUSER

Hall 5
Stand V67/W67



Hall 5
Stand ZE83



Hall 5
Stand ZH70/Z71



Hall 5
Stand ZE32/ZE63



Hall 5
Stand V50/V51



5 jours
pour découvrir
le meilleur de
pour le meilleur

Produits Euromat sur notre stand et sur ceux de nos partenaires

Hall 4
Stand M70/N71



Hall 5
Stand Y38/Z39



Hall 5
Stand Y22/Z23



Hall 5
Stand V50/W51



DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES.

és avec



BONGARD



le groupe BONGARD offre de nombreuses solutions de l'entrepreneur boulanger.



Quiz FORUM

Répondez au Quiz FORUM et déposez votre bulletin dans l'urne sur le stand BONGARD. Vous gagnerez peut-être une superbe voiture !

Questions validant la participation au tirage au sort.

1. Comment s'appelle la commande électro-mécanique du nouveau four à soles Omega ?
2. Combien a-t-on de pâtons utiles dans le nouveau groupe Delta 70 Auto ?
3. Combien existe-t-il de concessionnaires et d'agences BONGARD en France ?
 27 37 47
4. Quel est le nom du groupement d'achat des concessionnaires BONGARD ?
 Painmat Euromat Agrimat
5. Quel âge aura la société BONGARD cette année ?
 70 ans 80 ans 90 ans
6. Dans quel numéro du FORUM BONGARD trouve-t-on l'article sur le nouveau four Omega ?
 3 5 9

Une seule réponse par boulangerie.
Le règlement est disponible sur simple demande écrite à l'attention de Me MEYER Huissier de Justice, 10 rue Maréchal Joffre, 67000 STRASBOURG. Il sera adressé à titre gratuit à toute personne en faisant la demande. Les frais postaux seront remboursés au tarif lent en vigueur en France.

Nom :

Prénom :

Raison sociale :

Adresse :

CP : [] [] [] []

Ville :

Tél. : [] [] [] [] [] [] [] [] [] [] Fax : [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

la technologie
ur du pain



Conseil >>

Le gaz naturel, une énergie dans l'air du temps

Gaz de France



Propre, économique, disponible, et performante en toute sécurité, cette énergie ne manque pas d'attraits !

Economie : des prix compétitifs.

Le gaz naturel est une des énergies les moins chères du marché. De plus, le tarif est fonction du volume de consommation.

Plus on a d'appareils fonctionnant au gaz naturel, plus son prix diminue (four, feux vifs, production d'eau chaude, climatisation du magasin, chauffage).

Ceci permet de rentabiliser au mieux son abonnement et de profiter du prix du kWh consommé le plus avantageux !

Cuisson : une production de chaleur rapide et homogène.
Disposer de matériels de cuisson fonctionnant au gaz naturel permet au boulanger de proposer du pain frais en permanence, ce qui est un atout non négligeable.

Rapidité :

Le gaz naturel permet d'atteindre rapidement la température désirée avec une grande souplesse de régulation.

Régularité :

La montée en température est douce et donne au pain le temps de se développer.

L'homogénéité de la température garantit une cuisson régulière et donne au pain un bel aspect doré, et lui confère tout son croustillant.

Matériel :

Un investissement qui peut se faire en douceur. Si le boulanger possède un four qui fonctionne au fioul, il peut décider de ne changer que le brûleur (cette solution implique généralement le re-chemisage ou re-tubage de la cheminée d'évacuation des produits de combustion).

Par contre, s'il est équipé d'un four électrique, il lui faudra investir dans un nouveau matériel.

Entretien :

Le gaz est une énergie peu salissante. Le brûleur et les filtres s'encrassent peu. Pour un fonctionnement optimal, le nettoyage des brûleurs doit être fait 2 fois par an.

Accessibilité :

Pas de souci d'approvisionnement, de stockage, le gaz naturel est immédiatement disponible dans les communes qui disposent de cette énergie.

Bon à savoir : aujourd'hui, près de 8 000 communes sont raccordées, soit 75 % de la population française. En 2001, près d'une par jour a été raccordée au réseau gaz naturel.

Le respect de la réglementation : Les différents opérateurs (distributeur de gaz, plombier agréé, fournisseur de matériels) doivent se conformer à des règles de sécurité et à des normes précises pour réaliser leur travail dans les règles de l'art, de façon à assurer la sécurité des biens et des personnes.

Environnement : une énergie propre. Le gaz naturel est l'une des énergies fossiles les moins polluantes. Sa combustion complète produit du gaz carbonique et de la vapeur d'eau tout comme la respiration humaine. De plus, elle ne dégage pas d'odeur.

Comment se renseigner ?

Pour toute question ou pour en savoir plus sur les solutions au gaz naturel, Gaz de France a mis en place spécialement pour les professionnels un

N°Azur 0 810 35 2000

PREMIER APPEL LOCAL



Photo : © Hildebrandt/Corbis - France 3000/Alamy

Les marques qui s'imposent

Présent à Europain
Hall 4 - stand S70/T71

Cuisson

Meubles inox

Froid

Laverie

BK 4000

BGS 7410

UTB 5570 P

SALON 350 R

SNELLE 400 GB1

LIEBHERR

TECFRIGO

HOONVED

TECNOX

MORETTI FORN

EF
EBCHEARDT FRÈRES

Distribué par le réseau
Voir liste des adhérents en dernière page.

Avec un lave-batterie >>> on a tout à gagner temps et argent !

2002 sera l'année de l'Euro et des 35 heures. Sur ce point tout le monde est d'accord même si tout cela n'a rien d'aise. Il existe des solutions simples à mettre en œuvre qui permettront à chaque boulanger-pâtisseries, pâtisseries, confiseurs, chocolatiers, ... de gagner du temps et de mieux intégrer cette réduction du temps de travail tout en faisant des économies sur ses frais d'exploitation !

Comment est-ce possible ?
S'il est un équipement bien utile dans ce domaine, il s'agit bien du lave-batterie. Longtemps considéré comme accessoire dans les laboratoires des métiers de la BVP - et parfois encore vu comme tel par certains - il est devenu aujourd'hui un outil quasi-indispensable. C'est qu'on l'essaie l'ont adopté sans réserve et ne feraient marche arrière pour rien au monde.

A quoi cela tient-il ?
Le lave-batterie est un outil précieux car il est source d'économie grâce :
• à une technique de travail simplifiée : les ustensiles sont lavés au fur et à mesure des besoins (finies les plonges encombrées et débordantes de vaisselle sale !), ils sont réutilisés directement ou rangés, ce qui permet de s'équiper d'un nombre restreint de matériels et de les avoir toujours propres à portée de la main.
Le laboratoire reste opérationnel, chaque chose étant à sa place.

• à une bonne gestion des coûts : la consommation d'eau, d'électricité et de produits lessiviels est maîtrisée, ce qui peut d'ailleurs être facilement contrôlé (voir encadré).
• à un gain de temps : la machine fonctionne seule, il n'y a aucune surveillance à assurer. Les cycles de lavage-rinçage sont très courts (1 minute 15 secondes ; 2 minutes et 30 secondes ; 5 minutes selon le degré de saleté de la vaisselle) et il n'y a plus de vaisselle à laver en fin de travail !
• à une optimisation de son utilisation : en effet c'est un matériel qui sert également au magasin ; dès la vente terminée, les grilles, les plaques et plateau de présentation s'engouffrent eux-aussi dans le lave-ustensiles !

Le lave-batterie permet une gestion maximale de l'hygiène
• Un adoucisseur d'eau est indispensable pour protéger la machine du calcaire et garantir un meilleur résultat : on lave mieux avec de l'eau adoucie !
• Rien de sale ne traîne dans le laboratoire : il est toujours propre.
• Le lavage se fait à 58/60°C, le rinçage à 85°C.

• Le produit lessiviel est anti-bactérien. La bonne température associée à une lessive appropriée a une action désinfectante.

Le lave-batterie a aussi une fonction qui pourrait paraître secondaire mais qui a toute son importance : il participe à la vie du laboratoire, et remplit son rôle dans la gestion du personnel :
• tout le monde utilise le lave-vaisselle, de l'apprenti au maître-artisan, et chacun y trouve son compte :
- et l'artisan va avoir une personne productive de plus à ses côtés.
L'ambiance de travail est plus agréable !

Le lave-ustensiles fonctionne en silence, le laboratoire ne résonne plus du bruit de la vaisselle qui s'entrechoque et cogne la plonge.

Comment choisir son lave-batterie ?
• Selon la place dont on dispose et de ses besoins, on peut choisir des modèles d'encombrement plus ou moins important. Il existe des modèles pouvant accueillir tout type d'ustensiles et également les plaques 600 x 400, 600 x 800 voire plus grandes, mais aussi les cagettes, les paniers et les paniers de transport "euronorme".
• Certains matériels sont équipés de portes mixtes pour moitié abattante, pour moitié glissolinte, ce qui permet un débatement réduit devant le lave-ustensiles.
• Il existe aussi des versions compactes idéales ou le mètre carré est rare-qi peuvent être soit encadrées sous un plan de travail ou posées sur un comptoir.

• Enfin leur degré de sophistication peut varier selon les fabricants : platine de commande, bras de lavage oscillants et rampe de gicleurs opérationnels (résultant toute la puissance mécanique de l'eau pour un lavage optimal même sur une vaisselle très sale), système de filtrage qui retient les grosses impuretés (qui ainsi, ne parviennent pas dans le bain lessiviel), filtrage en permanence de l'eau et élimination des petites particules en suspension dans le bain lessiviel, cuve intérieure sans soudure (pour éviter que les saillures ne viennent s'y déposer), programme d'auto-nettoyage (qui se charge de laver l'intérieur du lave-ustensiles), entretien et nettoyage du lave-vaisselle lui-même facilité par des astuces de conception : bras de lavage démontable, filtres facilement accessibles, etc.

Alain Comte

Directeur Régional Winterhalter



La gamme GS 604/650/660 de Winterhalter.

COMMENT SE SERT-ON D'UN LAVE-USTENSILES ?

Mise en chauffe de l'appareil le matin : La machine se remplit de 85 litres d'eau, la chauffe. Au bout d'une demi-heure elle est prête à fonctionner. On l'utilise ensuite "en continu" toute la journée. En début de cycle une dose de produit lessiviel (250 gr) est automatiquement déversée dans l'eau de lavage. Après chaque lavage, 5 litres d'eau sont utilisés pour le rinçage et pour la régénération du bain de lavage, qui est maintenu à 85 litres. Une dose de 15 gr de lessive est alors automatiquement ajoutée au bain pour garantir la bonne teneur en produit de lavage. Elle est alors prête à effectuer un autre cycle de lavage.

UNE GESTION DES CONSOMMATIONS TRÈS PRÉCISE

Prenez le cas d'une machine qui a effectué 10 cycles dans la journée :
Consommation d'eau : 85 litres d'eau au remplissage, et 10 fois 5 litres au cours de la journée soit au total 135 litres d'eau.

Consommation de lessive : 250 gr de lessive au moment du remplissage et 10 fois 15 gr au cours de la journée, soit au total 400 gr de produit lessiviel.

Consommation d'électricité :
A la mise en route : 6 kWh pour le remplissage de la cuve et la montée en température qui se font en 12 heures avec une puissance de 12 kWh. En considérant une moyenne de 2,5 mm par cycle, pour 10 lavages, on obtient 25 mm de fonctionnement réel à une puissance de 12 kWh, soit 5 kWh au total. A cela se rajoute la consommation de la pompe de lavage qui consomme 2,3 kWh pendant 25 minutes soit 1 kWh. La consommation électrique globale est donc pour 10 cycles de (6 + 5 + 1) 12 kWh.

Si l'on compare les coûts d'exploitation entre une plonge manuelle et un lave-batterie, on s'aperçoit qu'avec le lavage mécanisé :
• la consommation d'eau est divisée par 2,
• et la consommation d'électricité par 3.
Sans compter l'économie de produit vaisselle !

SOREMAG

la refroidissement certifié dans vos process.

VENEZ DÉCOUVRIR
NOS NOUVEAUTÉS
AU SALON EUROPAIN
HALL 4 - STAND N 50

MAGNERON

REFROIDISSEURS ET
CONDITIONNEURS

Distributeur par le réseau EUROCMAT

(voir liste des adresses en dernière page)

