

L'OPTICOUCHE

LA COUCHE AUTOMATIQUE NOUVELLE GENERATION

Ce nouveau moyen d'enfournement de vos baguettes et de vos pains est un système breveté qui permet de réduire les manipulations successives des pâtons.

SON UTILISATION LORS DE LA MISE AU FOUR

Après leur façonnage, les pâtons sont déposés directement sur l'Opticouche et placés en fermentation.

Avec l'Opticouche, transférez vos pâtons directement de votre chariot ou de votre armoire de fermentation sur la sole du four Le Compagnon, sans passage par l'enfourneur et sans aucune manipulation des pâtons.

UN GAIN D'ESPACE

L'enfourneur est supprimé, l'espace devant le four est de nouveau accessible.

Une seule et unique Opticouche est utilisée pour la fermentation et l'enfournement.

UN GAIN DE TEMPS

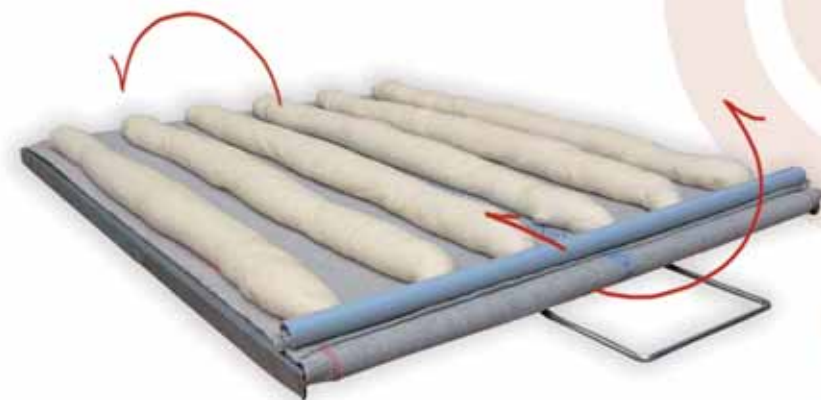
Une manipulation en moins car les pâtons ne transitent plus par l'enfourneur. Le transfert des pâtons dans la cellule de cuisson gagne en rapidité. Aucun temps de séchage de la toile, elle est immédiatement réutilisable.

PLUS DE SIMPLICITE

Légèreté et facilité d'enfournement pour un confort de travail optimal.

L'enfournement ne nécessite aucune qualification particulière.

La couche automatique est réutilisable indifféremment dans les deux sens.



Sortie de l'armoire climatisée



Scarification des pâtons



Enfournement



Transfert des pâtons sur la sole



Dépose des pâtons sur la sole

Opticouche inox

O1 : Larg. 605mm x prof. 800mm, à l'unité 96 € H.T

O2 : Larg. 757mm x prof. 800mm, à l'unité 103 € H.T

Chariot inox avec 20 opticouches O1 ou O2

Structure inox avec glissières sur roulettes

O1 : Larg. 700mm x prof. 810mm x haut. 1870mm 2 648 € H.T

O2 : Larg. 850mm x prof. 810mm x haut. 1870mm 2 793 € H.T

Armoire mobile avec 20 opticouches O1 ou O2

Armoire complète fermée avec porte et roulettes

O1 : Larg. 700mm x prof. 870mm x haut. 1870mm 2 814 € H.T

O2 : Larg. 850mm x prof. 870mm x haut. 1870mm 2 960 € H.T



tarif 2016

87