



SUCRE ET CHOCOLAT



INTERSUC

Du 8 au 10 mars 2009
Paris-Expo Porte de Versailles
Hall 7.3

“ Il ne peut pas y avoir de crise la semaine prochaine : mon agenda est déjà plein. ”

Henry Kissinger

Depuis le salon EUROPAIN 2008, les équipes des exposants ont cogité, travaillé d'arrache-pied, mis en commun leurs idées.

Plus que jamais, en 2009, il leur faut tous capitaliser sur le savoir-faire de leurs collaborateurs et leurs exceptionnelles capacités à créer...

Plus que jamais, en 2009, chaque Chef d'Entreprise se doit d'être à l'écoute :

- 1. de ses équipes car chaque membre de l'équipe est susceptible d'être force de proposition ;**
- 2. de ses clients en demande de meilleurs systèmes, meilleurs process, davantage de productivité, davantage de sécurité.**

Nos exposants ont des innovations à présenter lors du Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie & Intersuc 2009 ?

Nous avons le plaisir de vous les présenter en avant-première du salon :

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

DEMARLE - **Stand N° G41**

Parc d'activités des Anseveilles - 59136 Wavrin

Tel. 03 20 58 83 84

Fax 03 20 58 74 70

Email : demarle@demarle.fr

Site internet : www.demarle.com

Contact : Séverine ENGELS

Activité : Fabricant de moules souples pour la pâtisserie

Quelle innovation ?

Chariot de stockage pour Flexipan®



Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

Les professionnels des métiers de bouche qui possèdent des Flexipan® et autre produits Demarle rencontrent un vrai problème pour le stockage de ceux-ci. En effet, à ce jour il n'existe pas de structure permettant de les contenir. De par leur souplesse, ils sont stockables d'une certaine façon. Souvent, les professionnels les mettent dans une échelle au contact de la poussière ou les disposent en vrac dans des caisses en plastique avec le risque de déformation. Les clients ont également un problème de maturation et de moisissures si les produits ne sont pas nettoyés correctement.

Grâce à l'armoire de stockage, ces problèmes sont entièrement résolus.

Elle possède également une seconde utilisation : elle permet de stériliser un grand nombre de produits rapidement pour les professionnels possédant un four rotatif.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 2

De quoi s'agit-il ?

Armoire de stockage des produits Demarle de façon optimale les Flexipan® grâce à un système photo). Celles-ci viennent pincer le haut du Flexipan® stocker de façon verticale, favorisant ainsi un gain de Flexipan® ne se déforment pas. De plus, l'armoire évitant ainsi l'accumulation de poussière et le maturation des Flexipan®. Enfin cette armoire pourra un four rotatif, ce qui permettra de stériliser les nombre. Seul un prototype a été réalisé pour le moment.



permettant de stocker de « tiges » (cf. permettant de le place. Ainsi les sera fermée et aérée problème de être disposée dans produits en grand matériel pour le

👉 Quelles sont les qualités particulières de votre innovation ?

- Amélioration du séchage et du stockage des produits
- Stérilisation d'un grand nombre de produits en même temps

Date de lancement : Janvier 2009

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

EUROMAG - **Stand N° J66**

ROUTE DE MONTCHAL - BP 26 – 42360 PANISSIERES

Tel. 04 77 28 65 33

Fax 04 77 28 67 11

Email : j.jaubert@euromag-lapanissieres.com

Site internet : www.euromag-lapanissieres.com

Contact : Joël JAUBERT ou Lucie JAUBERT (Communication)

Votre Activité : Conception, réalisation et commercialisation de camions et remorques magasins



Quelle (s) innovation (s) allez-vous présenter sur votre stand ?

1. Remorque Spéciale Marché conçue spécialement pour ce salon.

Destinée aux marchés, elle est très maniable et rapidement installée sur le lieu de vente. Elle est équipée pour permettre simultanément la vente de pain, de viennoiseries et de pâtisseries. Vous n'aurez plus à choisir et l'offre n'en sera que davantage complète. En effet, elle dispose d'une partie réfrigérée pour la présentation de la pâtisserie fraîche ainsi que d'un espace destiné à la mise en valeur de la viennoiserie. Longue de 3 mètres, elle ne nécessite pas le permis EB suivant le véhicule tracteur. De plus, elle est réglable, position route ou marché, grâce à son toit télescopique qui s'élève et s'abaisse. Outre sa praticité, il s'agit d'une remorque tendance de part sa décoration et sa vitrine « Rétro ».

2. Deux véhicules Boulangerie Pâtisserie, spécialement équipés pour les tournées ; un sur une base de fourgon tôle et un sur un plancher cabine.

Quel est son caractère innovant ?

Le caractère innovant de la remorque Spéciale Marché est davantage axé sur sa vitrine « Rétro ». Avec ses verres arrondis et son esthétique, elle donnera l'impression que c'est le magasin qui vient sur le marché. L'ensemble des produits est encore plus mis en valeur, accentué par un éclairage haut de gamme. Cette nouvelle ligne respecte les normes sanitaires en vigueur. Notre volonté est d'embellir le quotidien des commerçants et donc de la clientèle.

Concernant les camions magasin, nous axons notre démarche vers le côté pratique pour le commerçant, la commodité pour l'installation sur le lieu de vente et la présentation des produits, la possibilité d'avoir une offre diversifiée.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 4

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

Tout d'abord, la praticité de la remorque fait que son installation va désormais être simplifiée, elle est plus légère, plus souple et beaucoup plus maniable.

Ensuite, il s'agit d'une remorque qui va permettre à l'artisan de vendre l'ensemble de ses produits, et non plus d'avoir à faire un choix entre pâtisserie et viennoiserie, par manque de place par exemple. La disposition proposée des différents rangements et des espaces permettra d'avoir une offre complète et diversifiée pour la clientèle.

👉 Quelles sont les qualités particulières de votre innovation ?

Le nouveau look de notre remorque Spéciale Marché est un atout de taille pour les commerçants. Ils se distingueront de leurs concurrents, en amenant avec leurs produits l'authenticité de la boulangerie. L'ensemble de leur offre sera valorisé. Et la tradition du marché respectée avec la qualité, la diversité et la convivialité.

Nous proposons un nouveau concept de vente sur les marchés où une plus grande place est faite au côté pratique et esthétique, pour que commerçants et clients se rencontrent davantage et qu'ensemble ils fassent du marché et des tournées un rendez-vous incontournable !

Date de lancement : Lancement de nos innovations le **8 mars 2009** en avant première pour le Salon de la Boulangerie.

Où peut-on se la procurer ? EUROMAG LAPANISSIERES ou sur notre site internet.



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 5

GO IN France SAS - **Stand N° D61**

ZA du Petit Nanterre – 191 Rue du Premier Mai – 92737 NANTERRE CEDEX

Tel: 0 820 85 00 80

Fax : 0 820 88 98 19

Email : info@go-in.fr

Site internet : www.go-in.fr



Contact : Pierre MAIRET

Activité : Fournisseur de mobilier CHR (Cafés, hotels, restaurants, discothèques, VAE,...)

Quelle innovation ?

Nouveautés (colonne et pieds) dans notre système modulaire.

Quel est son caractère innovant ?

Diversité, Individualité et Personnalisation

De quoi s'agit-il ?

Les **SYSTÈMES MODULAIRES CLASSIC & HIGH TECH** proposent de nombreuses possibilités de combinaisons pour tabourets, tabourets de bar et tables, tables basses et mange-debouts.

[Communiqué de presse complet disponible en pièce jointe.](#)

Date de lancement : Collection actuelle, 2009

Où peut-on se la procurer ? Vente en direct chez GO IN (par fax, email ou par téléphone)

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 6

JAC PESAGE pour SHARP Electronics France - **Stand N° C17**

SHARP Electronics France
22, avenue des nations / 95948 Roissy CDG
Tel. 01.49.90.34.83
Fax 01.49.90.34.80
Email : Sandrine.belleville@sharp.eu
Site internet : www.sharp.fr

Contact : Ventes région Parisienne: Société Jac' Pesage au 01.60.88.30.50
SHARP : Sandrine Belleville, assistante commerciale, Sandrine.belleville@sharp.eu
Erwan Tréguer, chef de produit, Erwan.treguer@sharp.eu

Votre Activité : Systèmes d'encaissement

Quelle (s) innovation (s) allez-vous présenter sur votre stand ?

Nouvelle caisse enregistreuse SHARP UP-3500 : caisse à écran tactile. Idéale en boulangerie. Connexion balance en standard, avec homologation.

Quel est son caractère innovant ?

La fiabilité d'une caisse enregistreuse avec un écran tactile SHARP

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

Simplicité et rapidité de l'encaissement.

De quoi s'agit-il ?

Au cœur de la UP-3500 réside un programme « propriétaire » qui s'appuie sur l'expertise de SHARP en matière d'encaissement. Cette architecture garantit la performance et la fiabilité de la solution. C'est également ce principe de fonctionnement qui vaut à l'UP-3500 son homologation officielle « balance ». [Communiqué de Presse en pièce jointe.](#)



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

👉 **Quelles sont les qualités particulières de votre innovation ?**

Les caractéristiques de la UP-3500 en font un outil idéal pour les boulangeries : pas de ventilateur, encaissement rapide, fonction « tickets en attente », animation des ventes (points bonus, etc.). La UP-3500 peut être utilisée seule ou en réseau, connectée à une imprimante, à un ordinateur, à une balance, à un lecteur de codes-barres, ou encore à un lecteur de cartes magnétiques.

Date de lancement : Fin 2008.

Où peut-on se la procurer ? Dans le réseau de distribution SHARP, et en particulier chez **Jac' Pesage** - Contact : 01.60.88.30.50.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

JAC s.a. - **Stand N° H47**

Rue du Lieutenant Didier 3 52200 Saints-Geosmes

Tel. + 33 3 25 86 00 20

Fax + 33 3 25 86 00 30

Email : mail@jac-machines.com

Site internet : www.jac-machines.com

Contact : Philippe Delhez

Activité : Fabrication de matériel de boulangerie pour l'artisan et la GMS

Quelles innovations ?

Une nouvelle gamme de façonneuses déclinée en deux versions, la Forma et la Tradi

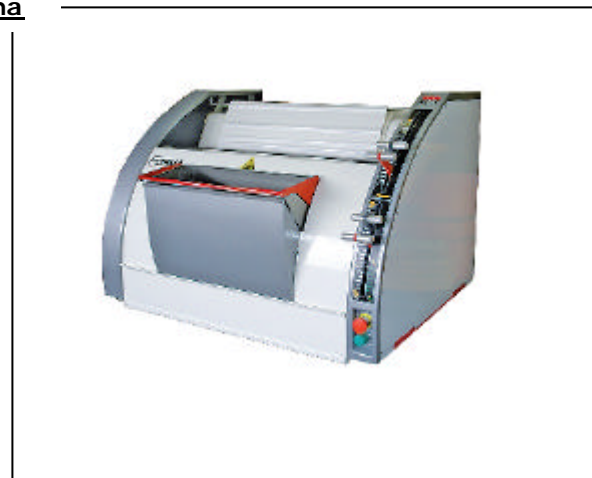
Quel est son caractère innovant ?

JAC vous propose pour le salon national **deux nouveautés**. En effet, en visitant notre stand vous découvrirez notre nouvelle gamme de façonneuses verticales. Deux noms à retenir, la Forma et la Tradi. Ces deux machines arborent fièrement les couleurs JAC et le tout nouveau design résolument moderne et ergonomique.

Tout d'abord, la **Tradi** :

Digne héritière de l'Unic, elle reprend toutes les qualités de cette dernière. Construction robuste, tapis de qualité, compacité et trois rouleaux restent un must. Les changements apportés se situent principalement au niveau du confort de travail. Les poignées de réglages sur la droite sont faciles à manipuler et ultra précises. Sur la gauche de la machine vous trouvez un autocollant sur lequel vous pouvez noter vos réglages. Elle est équipée en standard d'un potentiomètre pour ajuster les vitesses des tapis et ainsi faciliter le façonnage de pâtes plus ou moins hydratées. La tablette de réception est elle aussi intégrée complètement à la machine et rétractable.

La Forma



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 9

D'un point de vue plus technique, les deux tapis peuvent se changer en quelques minutes avec une seule personne. Enfin, des poignées sur les côtés vous permettront d'amener la Tradi dans les fournils les plus exigus et inaccessible.

Que dire de la **Forma** ?

En plus des avantages de la Tradi elle dispose d'un système ingénieux breveté par JAC pour laminer la pâte sans la façonner. Par une porte équipée d'un tapis de sortie, vous récupérez votre pâte laminée en galette ronde et obtenez ainsi de nouvelles possibilités pour vos pains plats, tartes ou même pizza. A découvrir absolument.

Chaque machine est équipée en option d'un stand étagère ou vous pouvez ranger vos plaques et filets de cuisson. Disponibles aussi en version inox et avec kit bouts pointus.

Date de lancement : Mars 2009

Où peut-on se la procurer ? dans le réseau de distribution JAC sur toute la France et dans plus de 80 pays.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 10

MATFER - **Stand N° G47**

9-11, Rue du Tapis Vert - BP75

93261 Les Lilas Cedex

T +33 (0)1 43 62 60 40

F +33 (0)1 43 62 50 82

www.matfer.com

matfercontact@matfer.com

Activité : 6000 références de petit matériel pour les métiers de bouche.

Quelle innovation ?

1. Le distributeur **SABRE**
2. **DUO** Douilles

Quel est son caractère innovant ?

1. Le distributeur **Sabre** permet de dérouler et couper sans effort tous les types de film (PVC / PE/ALU/ cuisson / emballage). Son système de coupe breveté enfermant la lame, assure un travail en toute sécurité.

Son principe de découpe par molette permet de travailler d'une seule main, avec rapidité et efficacité tout en évitant le gaspillage ! Ses lignes très design en font un bel objet, adapté aussi bien en cuisine qu'en magasin. Il est facilement transportable grâce à son encombrement réduit au maximum ! L436xLg213xH134

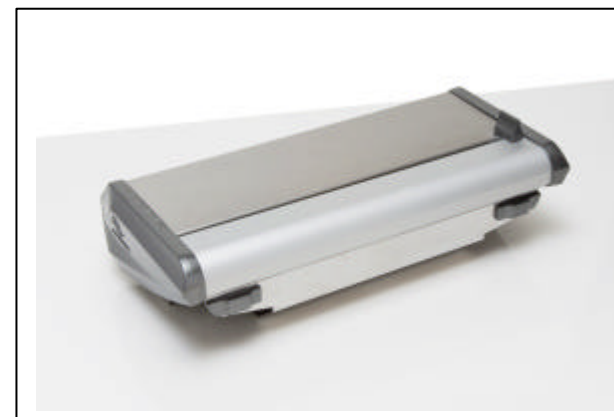
Son bâti en acier inoxydable assure sa robustesse et son entretien facile (à l'éponge).

Disponible pour les rouleaux de 33 ou 45 cm de largeur.

- Petit modèle : Code 960330 Prix 260€

- Grand modèle : Code 960345 Prix 298€

[Documentation démonstration utilisation en pièce jointe.](#)



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 11

2. DUO Douilles

D'utilisation simple avec une poche traditionnelle, les douilles DUO permettent une multitude de mariages de couleurs et d'arômes au gré de l'inspiration des pâtissiers et cuisiniers.

Le système utilisé assure un rendu exceptionnel des effets et traits de couleur.

L'utilisation possible de différents types de douilles (cannelés, unies, à bûches...) augmente la capacité de créer des décors originaux !

En pâtisserie : macarons, crème au beurre, crème pâtissière, chantilly, mousses, meringues, glace royales...

En cuisine : Mayonnaise, beurre composé, pommes duchesse, purée, farces fines...

⇒ Manipulation simple et sûre: grand écran tactile couleur (diagonale d'écran 7 pouces ou 17,8 cm) et guidage visuel par l'utilisateur muni de pictogrammes des produits



Date de lancement : 2009

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

MIWE Michael Wenz GmbH - **Stand N° B39**

Michael-Wenz-Str. 2 – 10, Arnstein, Allemagne

Tel. +49 9393 – 68 - 0

Fax +49 9363 – 68 8401

Email : c.steinheuer@miwe.de

Site internet : www.miwe.com

Contact : Charlotte Steinheuer

Activité : Fours , Réfrigération de boulangerie, Technique de commande et services

Quelle innovation ?

Une commande pour tous les produits MIWE : Elle est depuis longtemps déjà partie intégrante de MIWE roll-in – **la commande MIWE TC**. Elle a déjà fait ses preuves dans le dur test de la pratique. Elle peut être commandée maintenant aussi en modèle de série pour MIWE aero.

⇒ Une démonstration en direct peut être réalisée au salon et tout visiteur peut se convaincre personnellement de sa manipulation simple et de sa fonctionnalité.

La nouveauté vraiment importante de la dernière commande est le grand affichage couleur 7 pouces de MIWE TC qui sert en même temps d'écran tactile pour une manipulation simple par pression du doigt.

L'interface utilisateur est conçu pour que la commande - pour le même montage de base sur l'écran - puisse être utilisée aussi bien horizontalement que verticalement. La dimension de l'affichage (800 x 480 points d'image) permet des affichages en grand format, bien lisibles même à distance. [Visuels : fichier zip en pièce jointe.](#)

Quel est son caractère innovant ?

Manipulation simple et sûre: grand écran tactile couleur (diagonale d'écran 7 pouces ou 17,8 cm) et guidage visuel par l'utilisateur muni de pictogrammes des produits

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

- . pour promouvoir vos ventes: affichage d'images de vos motifs publicitaires (p.ex. logo d'entreprise
- . hygiène parfaite: face lisse protégée contre l'humidité sans pièces saillantes
- . Branchement en réseau facile: interface USB intégré en face, interface Ethernet (standard), Bluetooth ou interface WLAN (en option)

Date de lancement : Mars 2008

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

PANEM INTERNATIONAL SAS - **Stand N° H31**

ZA – 34, ALLEE DES GRANDS CHAMPS - 79260 LA CRECHE - FRANCE

Tel. 00 33 (0)5 49 25 50 04

Fax 00 33 (0)5 49 05 31 64

Email : panem@panem.fr

Site internet : www.panem.fr

Contact : Nathalie PIET

Votre Activité :

Fabrication et négoce de matériels frigorifiques destinés aux Métiers de Bouche : Armoires et chambres de fermentation contrôlée, Surgélateurs/ Conservateurs, Conservateurs, Cellules de surgélation, Armoires de refroidissement rapide, Meubles froid positif, Vitrines de présentation.



Quelle (s) innovation(s) allez vous présenter sur votre stand ?

Le surgélateur rapide PANEM

Panem rénove toute sa gamme de surgélateurs rapides / refroidissement rapide pour offrir un produit alliant puissance, polyvalence, adaptabilité et robustesse.

Le premier appareil de la gamme est le surgélateur rapide référence BG8-F8RR ; composé de 16 plaques 400x600 ou plaques gastro 530x325 ; 8 niveaux sont utilisés en surgélation et les 8 autres en conservation. La gamme s'étoffe avec le surgélateur rapide 16 ou 22 plaques en surgélation (références : BG16RR & BG22RR)

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 14

L'appareil est directement connectable au réseau par prise triphasée et est équipé d'un système de réévaporation des eaux de dégivrage. Autres spécificités : dégivrage par gaz chaud - intérieur et extérieur tout inox - sur roulettes - équipé de protection de porte, d'un système de bonde de nettoyage et congés d'angles dans l'enceinte de réfrigération pour une meilleure hygiène.

Il est un précieux allié pour une utilisation dans les encombrements réduits car sa largeur est inférieure à 800mm. Enfin, l'appareil peut intégrer une protection IP67 et un printer pour la gestion de la traçabilité en agro-alimentaire.

Date de lancement : Janvier 2009

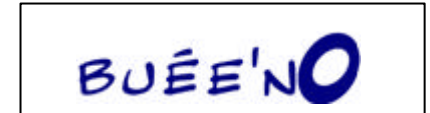
CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

SOREMA - Stand N° J36

ZI du Cormier – BP 70455 – 49304 CHOLET Cédex
Tel. 02.41.62.30.29
Fax 02.41.62.81.25
Email : info@sorema.com
Site internet : www.sorema.com

Contact : Thibaut COLIN



Votre Activité :

Fabricant de refroidisseurs d'eau et doseurs automatiques pour la boulangerie

Quelle(s) innovation(s) allez vous présenter sur votre stand ?

Condensation des vapeurs d'eau de fours, modèle BUEE'NO

Quel est son caractère innovant ?

Elimination des vapeurs d'eau de fours sans consommation d'eau

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ? Plus de vapeur d'eau de fours rejetée dans le fournil.

De quoi s'agit-il ?

- Une cuve isolée
- Echangeur inox 316 L
- Groupe frigorifique à condensation par air

👉 Quelles sont les qualités particulières de votre innovation ?

Le BUEE'NO permet la condensation des vapeurs d'eau en sortie de four de taille adaptée. Conçu pour des fours ventilés et adaptable sur fours à soles.

Date de lancement : Mars 2008

Où peut-on se la procurer ? Après des Installateurs agréés par SOREMA

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

VMI - **Stand N° C41**

ZI Nord - 85607 MONTAIGU

Tel. 02 51 45 35 35

Fax 02 51 06 40 84

Email : comm-art@vmi.fr

Site internet : www.vmi.fr

Votre Activité : Pétrins et Mélangeurs

Quelle innovation? Pétrin à axe oblique AXOPLUS 95



Quel est son caractère innovant ?

Beaucoup de boulangers sont encore très attachés à la qualité de pétrissage des pétrins à axe oblique, mais l'offre en la matière ne leur permettait pas d'en profiter pour leurs petites pétrissées. VMI a conçu l'**AXOPLUS 95** comme une réponse à ce besoin en apportant également des avancées majeures en termes de confort et de tranquillité d'utilisation.

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

- Un nouveau frasseur et une cuve entraînée sur le modèle *Evolution* pour bien pétrir toutes les pâtes, même les petites pétrissées,
- Un châssis rehaussé, le levage électrique du bras (modèle *Evolution*), et un tableau de commandes intuitif pour une grande simplicité d'utilisation,
- Un design adapté, une cartérisation ABS et des roulettes (en série sur le modèle *Evolution*) pour une parfaite facilité d'entretien et de maintenance,
- Un capot plein transparent, des moteurs silencieux et une faible consommation d'énergie, pour le respect de l'environnement de travail.

Date de lancement : Mars 2009

Où peut-on se la procurer ? Distributeurs matériel boulangerie

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 17

WERNER France - **Stand N° J05**

Boulevard de l'Océan – ZAC pPort Launay

BP 8 - 44220 Coueron - France

Tél. +33(0)2.40.85.60.45

Fax . +33(0)2.40.85.60.46

Email : contact@werner-france.com

Site internet : www.wpbakerygroup.org

Contact : Mr. Guillaume Crase

Votre Activité : Fabricant de matériel de boulangerie pour l'artisanat

Quelles innovations ?

1. **Semilift Werner Winkler**
2. **Commande de four Navigo**
3. **Four Brillant**

Quel est leur caractère innovant ?

1. Confortable, simple d'utilisation et fiable, le **SEMILIFT Winkler** vous facilite le travail au quotidien. Il Equipe les fours Werner et Winkler 1, 2 ou 3 voies pour des longueurs de soles allant de 1600mm à 2400mm.

L'élévateur, en acier inoxydable, est commandé automatiquement afin de sélectionner l'étage souhaité, la montée descente se fait électriquement ou manuellement.

CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33.

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32



L'enfourneur, fait d'une structure en aluminium se positionne manuellement.
Les options sont :

- la motorisation pour l'enfournement/défournement
 - et la possibilité de motoriser la position horizontale pour alimenter 2 fours (déplacement droite-gauche).
2. Le NAVIGO : Commande de four intelligente qui réduit les frais salariaux et énergétiques tout en garantissant une qualité reproductible. [Photo en fichier pdf ci-joint.](#)
3. Le four Ventilé Werner Brillant avec système de buée génial. [Documentation complète en pièce jointe.](#)



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48
Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

WINTERHALTER GASTRONOM S.A. - Stand N° J42

14 Rue Jeanne Hachette – 92140 Clamart S.A.

Tel. 0 820 204 205

Fax 01.46.01.72.34

Email : magali.vitte@winterhalter.fr

Site internet : www.winterhalter.fr

Votre Activité : Lave-vaisselles professionnels

Quelle innovation? GS600 Energy

Quel est son caractère innovant ?

Lave-ustensiles avec récupérateur/condenseur de buées

Quel(s) bénéfice(s) apportera t-il à l'utilisateur ?

- Réduction des frais énergétiques
- Amélioration de l'atmosphère
- Réduction de la puissance totale de raccordement

Date de lancement : 2007



CONTACTS PRESSE :

Europain Développement – 64 rue de Caumartin – 75009 – Paris - infos@europain.com – Tel. +33. (0)1.40.16.44.48

Marie-Anne Dufeu - gouter.plaisir@neuf.fr – Tel. +33. (0)6.14.79.90.32

12.01.2009 - 20