

LE MATÉRIEL

Activité Traiteur, l'actualité des Fournisseurs

Alimat Tremblay

Alimat Tremblay spécialiste depuis plus de 30 ans propose une gamme de matériels adaptés aux productions salées et sucrées. Idéal pour tout traiteur. Ces équipements permettent de gagner du temps, d'avoir une meilleure régularité, meilleur dosage, ainsi d'optimiser ses fabrications. Utilisation simple. Mise en service/production dans votre laboratoire sur production.

Parmi ces équipements :

DRESSEUSES POCHÉUSES :

trois modèles adaptés aux productions artisanales dont la Mini dresseuse : la plus petite du marché. Idéale pour dressage sur plaques des coques, pâtes à choux, macarons, feuilles de biscuits, garnissage plaques souples (financiers, madeleines...).



Alimat Tremblay présente la plus petite dresseuse du marché.

Mémorisation facile grâce à un écran tactile.

FONCEUSES tartelettes/

quiches : pour remplacer très avantageusement le laminage, découpage et fonçage manuel tout en respectant la qualité optimale des produits.

DOSEUSES : pour doser des produits liquides, semi-liquides, pâteux, allégés même avec morceaux de 5 à 530 cm³. Possibilité également d'injection de crème dans vos coques de pâtes à choux.

Contact : Tél. 01 41 51 17 17

B3C Soehnle

Argumenter sur l'intérêt d'une balance au gramme pour économiser de la matière est un constat. Mais, livrer une balance sans tenir compte du centre de gravité de l'utilisateur annule toutes les économies attendues. Le saviez-vous ?



Balance S30-I-15000 de B3C SOEHNLE : Plateau 250 x 197 mm, tout inox IP67, 15 kg/1 g.

Les balances B3C Soehnle sont livrées ajustées par rapport au lieu d'utilisation (Latitude et altitude). Une balance au gramme précis à Paris arrivera avec 8 g d'écart à Marseille.

Avec plus de 25 000 balances en fonctionnement dans les labos et

fournils, B3C Soehnle est le seul constructeur à réintégrer en France la conception des balances. Cette maîtrise permet de répondre qualitativement aux besoins des professionnels. En plus d'être robustes, les nouvelles balances compactes S30-I ne manquent pas de design et d'atouts techniques souhaités et validés par les Pâtisseries. En matière d'étanchéité, protection maximale à la farine et l'eau (IP67). La S30-I dispose d'une technologie avancée permettant à un pâtissier d'obtenir une lecture immédiate lors de ses préparations. En respectant tous ces fondamentaux, B3C Soehnle garantit à ses partenaires revendeurs et utilisateurs des balances ajustées, de la mesure.

Contact : Tél. 01 64 99 34 34

Bridor

Colorés, naturels et délicats, les pains Arc en Ciel élargissent l'horizon de la boulangerie en restauration, traiteur et organisation de réception. Inscrite dans la tendance contemporaine, la gamme Arc en Ciel se veut originale, savoureuse, mélangée, naturelle. Support de recettes, Arc en Ciel permet de créer des concepts d'encas de luxe, d'assiettes créatives ou plus simplement de sandwiches chics et colorés. En jouant sur les saveurs des pains, les formes de découpes et les associations avec les ingrédients, Arc en Ciel offre une infinité de possibilités. La palette de couleurs Arc en Ciel couvre un champ étendu de saveurs : marines et iodées - Nori, chaudes et exotiques - Curry, fraîches et relevées - Menthe et ail, méditerranéennes - Tomates confites, parfumées et ensoleillées - Citron confit et thym. Pains sur farine de tradition française, 100 % naturelle, sans ajouts de colorants. Texture fine et légère.



Bridor présente Arc en Ciel, nouvelle collection de pains et de viennoiseries signée Une Recette Lenôtre professionnel.

Caplain Machines

Depuis 1947, Caplain Machines développe de larges gammes de matériel destinées au secteur des métiers de bouche.



BT20F de Caplain Machines.

Leader international dans la fabrication des lamineurs à tapis ou à tablettes depuis plus de 60 ans, Caplain Machines c'est aussi des batteurs mélangeurs, des pétrins, des fours ventilés... bref, des machines adaptées en terme de volume de production comme d'encombrement s'intégrant et convenant à tous les artisans. Donc le BT 20F (en photo), avec capacité de cuve : 20 litres. Variateur de vitesse, 20 vitesses pré-sélectionnées, minuterie, cuve inox renforcée et outils inox, crochet monobloc, blocage de cuve, levier de levage de cuve, grille de sécurité relevable, bec verseur sur grille. À noter, côté nouveauté, le BT60C (60 litres), levage de cuve motorisé ou manuel par volant, commandes électromécaniques, boîte de vitesse mécanique, 3 vitesses synchronisées, minuterie.

Contact : Tél. 01 60 02 19 19

Comatec

Le créateur de vaisselle à usage unique à haute valeur ajoutée, multiplie les nouveautés pour ce printemps-été. Il y a d'abord une ligne naturelle



Comatec présente le coffret Macaron Kset qui facilite la présentation, le transport et la dégustation des macarons. Il évite le suremballage, tout en valorisant les macarons. 2 modèles : 6 pièces ou 12 pièces de 45 mm de diamètre dans les alcôves transparentes qui, une fois en main, produisent un bel effet visuel.

sur toute la ligne, Natural Line qui est une gamme de références stars de vaisselle COMATEC® déclinées en carton composé de papiers issus des forêts éco-gérées, recyclable et ingraissable (film PET) destinées aux pâtisseries, aux boulangeries, à la VAE et à la restauration rapide. À la fois esthétiques et pratiques, les références Cubik Natural et Kova Natural supportent les passages aux fours micro-ondes et traditionnels (220°). D'un côté Cubik Natural est idéale pour le réchauffement, la protection et le transport de mignardises, pâtisseries, etc.; de l'autre, Kova Natural peut-être utilisée comme support pour la cuisson de crumble, cakes, etc. Il y a ensuite le coffret Zenia qui appartient à une nouvelle génération de boîtes aussi pratiques qu'esthétiques destinées aux restaurations livrées, à la VAE, aux pâtisseries, aux épicerie fines et à la boulangerie. Façon bento japonais, en carton noir, il se transporte grâce à une baguette en bois naturel qui sert de poignée. Une bague couleur lin souligne encore l'esprit nippon. Ouverture par les 2 côtés.

Pour les macarons, Comatec lance aussi le coffret Macaron Kset facilitant la présentation, le transport et la dégustation des macarons. Véritable nouveauté, il évite le suremballage, tout en valorisant les macarons. Deux modèles : 6 pièces - disponibles à la fin avril - ou 12 pièces de 45 mm de diamètre dans les alcôves transparentes qui, une fois en main, produisent un bel effet visuel ! Enfin, Comatec qui a commencé par les plateaux repas, lance Atlas Natural, le premier plateau en carton recyclable (film PET ingraissable) avec couvercle, qui permet de présenter et de transporter en toute sécurité amuse-bouches, mignardises, ou encore pâtisseries... Écologique, pratique, élégant et adapté.

Contact : contact@comatec.fr

Demarle



Demarle lance deux nouvelles formes de flexipan, dont la Chenille® réf. 1194.

Deux nouvelles formes, facilement « portionnables », ont été spécialement développées par la société Demarle pour les traiteurs. Il s'agit de L'Annapurna® réf 1184 et de la Chenille® réf. 1194. Idéales pour mouler des mousses, des terrines, ou des cakes, vous pourrez ensuite les détailler à souhait en petits-fours ou taille lunch. Utilisables avec le même support inox, elles vous apporteront un nouveau design sur vos buffets de petits-fours. En nouveauté, vous trouverez également la forme petits fours multi empreintes. Idéale pour obtenir une large variété de petits fours en mousses ou produits cuits en très peu de temps (Référence Flexipan® 1174). Par ailleurs, Thierry Mastain, professeur au Lycée Hôtelier d'Orchies, Pascal Tepper, MOF Boulanger 2000, Frédéric Bourse, l'Atelier del Gusto en Italie, et, Marianne Dufour, Conseillère Technique de Demarle, ont mis tout leur savoir-faire pour vous préparer des recettes sous la forme d'un chevalot dans « Secrets Gourmands, par 4 chefs ».

Contact : Tél. +33(0)3 20 58 83 84

Elboma Koma

Elboma Koma propose une large gamme de surgélateur conservateur KOMA gamme type H, chambres de conservation positives et négatives, et, cellules de surgélation et de refroidissement rapide. La nouveauté 2011 est la cellule de surgélation et de refroidissement rapide de type Mistral disponible en trois versions 4,7 et 10 CV très compact 166 x 136 x 230 cm (hauteur).

Contact : Tél. 03 20 90 10 23

Fax : 03 20 32 23 39

Email : elboma@elboma-koma.com



La nouveauté 2011 d'Elboma Koma : la cellule de surgélation et de refroidissement rapide de type Mistral disponible en trois versions 4,7 et 10 CV très compact 166 x 136 x 230 cm (hauteur).

Gram

L'armoire réfrigérateur GRAM BAKER M 500, -5/+12°C permet de conserver dans les meilleures conditions tous types de produits



L'armoire réfrigérateur GRAM BAKER M 500.

grâce à une diffusion d'air canalisée et à une fonction froid sec pour les fondants. L'armoire peut recevoir 25 grilles 400 x 600 avec une largeur extérieure de seulement 60 cm. Disponible avec une finition extérieure en inox ou en blanc. Fabriqué au Danemark, cette armoire ne consomme que 0,9 kWh/24 h, soit une économie potentielle d'électricité de 450 € durant sa seule période de garantie constructeur de trois ans.

Contact : Tél. 01 70 98 78 16

Hydroprocess

Constructeur français d'équipements Très Hautes Pressions, Hydroprocess conçoit et fabrique des machines de découpe par jet d'eau mono ou multi buses, à l'arrêt

ou au défilé, à chargement / déchargement manuel ou automatique, intégré ou non dans les lignes de fabrication, pour l'agroalimentaire. La technique de découpe par jet d'eau permet de découper en forme sans outillage spécifique, tout produit frais ou surgelé comme les pâtisseries sucrées et salées, produits traiteurs, glaces, sandwichs, pâtes de fruits, pâtes d'amande, nougates, ganaches, guimauves, fromages, fruits, légumes, viandes, poissons, ...

Hydroprocess a développé une nouvelle machine de découpe par jet d'eau ChefCut, compacte très innovante, très facile à nettoyer et à utiliser, mise en service en moins



La machine ChefCut spécialement conçue pour les traiteurs qui ont beaucoup de découpes à effectuer sur tous les produits frais ou surgelés, sucrés et salés, à base de fruits, légumes, viandes, poissons, fromages, etc.

d'une demi-journée, à chargement/déchargement en temps masqué pendant la découpe. Cette nouvelle machine offre de nombreux avantages. Un premier point fort est tout d'abord une qualité de découpe, un objectif qui a pu être obtenu grâce à un type de grille de découpe très spécial se déplaçant au dessus d'un réservoir à l'intérieur duquel règne une forte dépression. Le résultat est sans appel, aucune trace d'eau à la surface des produits découpés, point primordial sur le chocolat qui chacun sait, est un des produits les plus exigeants vis-à-vis du risque d'humidité.

Le second point fort est sans aucun doute, le système de découpe, complètement repensé pour qu'il n'y ait qu'un minimum de pièces en mouvement exposées aux salissures rendant ainsi la machine extrêmement facile à nettoyer (moins de 10 minutes par jour avec très peu d'eau). Grâce à ses grilles de découpe amovibles, le chargement et le déchargement des produits peuvent se faire pendant le temps de découpe réduisant ainsi les temps morts au minimum.

De plus, ChefCut dispose en standard d'une bibliothèque de plus d'une vingtaine de motifs différents qu'il suffit de paramétrer directement au pied de la machine. À noter qu'Hydroprocess s'engage à enri-

chir continuellement sa bibliothèque et d'en faire bénéficier gratuitement tous ses clients équipés. Enfin, précisons encore que cette machine ne prend que très peu de place au sol (moins de 2,5 m²) et qu'il faut moins d'une heure pour l'installer.

Contact : 03 85 99 12 40
Fax : 03 85 99 12 41
Email : contact@hydroprocess.fr

Industrade

Industrade distribue une gamme complète de solutions reconnues et innovantes. Ainsi, la combinaison ouvre-boîte pneumatique à couronne avec récupération du couvercle et compacteur pneumatique. Recommandé pour un usage quotidien de 250 à 400 boîtes, l'ouvre-boîte 610M est un modèle pneumatique muni d'une couronne, sa hauteur est réglable et permet d'ouvrir des boîtes allant de 5,1 à 28 cm de haut et d'un diamètre maximal de 16,6 cm. Il est également muni d'un système magnétique de rejet du couvercle. Grâce à ce système, aucune limaille de fer n'est produite en cours de processus. Le compacteur pneumatique CA3000T est conçu pour broyer des boîtes de conserve de taille 5/1 et 3/1 dans le sens de la hauteur, et peut broyer de 7 à 9 boîtes par minute, il les aplatit pour en réduire le volume de 85 %. La boîte écrasée est évacuée par la rampe de chute pour tomber dans un

réceptacle. La pression d'air recommandée est de 6 bar, cet appareil ne nécessite aucune alimentation électrique, entièrement en inox, le nettoyage en est facilité.

Autre nouveauté, le couteau pneumatique EFA805 pour le tranchage manuel des produits pâtisseries même les plus délicats. Équipé d'une lame catering de 220 mm de long, il est devenu l'outil indispensable de ceux qui souhaitent trancher de manière simple et efficace. Cet outil avec assistance pneumatique et de faible niveau sonore fonctionne sans « à-coups » et facilite le tranchage manuel. Il réduit les traumatismes dus aux mouvements répétitifs effectués avec un couteau classique. Le changement de la lame est rapide et aisé, la fixation de celle-ci est sécurisée par l'emploi d'une clé dynamométrique. Il fonctionne avec une pression de 6,5 bar.

Tél. +33 (0)3 90 20 07 07

Masterchef

Le MasterChef cuit, refroidit, turbine, émulsionne et au-delà de sa polyvalence, les performances de MasterChef pour la mise au point du chocolat sont indéniables. Il permet également de réaliser les fabrications pâtisseries chaque jour (crème anglaise, crème pâtissière, ganaches bonbon, mise au point de la couverture de chocolat, fruits pochés, etc.); ce, sans compter le développement possible de nouveaux produits de confiserie comme les guimauves et les pâtes de fruits : Masterchef offre une grande variété de programmes adaptables aux recettes de chacun. Son nettoyage rapide permet l'enchaînement des fabrications tout au long de la journée.

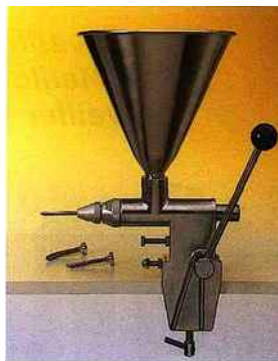
Contact : Tél. 01 60 86 50 81
Fax : 01 60 86 63 65

Matfer

Les Silform® (produit Demarle commercialisé par Matfer) permettent de dresser les choux et éclairs facilement, d'obtenir des choux parfaitement réguliers et assurent une cuisson moelleuse tout en favorisant la prise de coloration grâce à la structure alvéolée de la toile. Les poches « Comfort » vertes de Matfer offre une excellente résistance et une prise en main confortable; elles sont particulièrement adaptées pour le dressage de la pâte à choux.

Pour garnir les choux, selon la production, on pourra utiliser soit une poche équipée de douille à garnir avec un embout fin (12,80 € le jeu de 3 douilles), soit l'appareil à garnir les choux à manivelle à partir de 525 €.

Contact : Tél. 01 4362 6040
Fax : 01 4362 5082



Matfer propose une poche équipée de douille à garnir avec un embout fin, et, l'appareil à garnir les choux à manivelle.

Normachoc

Depuis 1987, Normachoc propose des enrobeuses, tempéreuses simples double cuve, trempeuses, appareils de découpe, fondeurs simple et double cuves, tunnel de refroidissement. Le matériel vedette reste les enrobeuses et tempéreuses ATC à cristallisation en continu. Ensemble complet d'enrobage : fondeurs, enrobeuse et tunnel de refroidissement. La tempéreuse ATC, à partir de 25 kg, simple et double cuves.

Contact : Tél. 02 33 59 69 57
Fax : 02 33 59 21 79
Email : normachoc@orange.fr

Sens Gourmet

Sens Gourmet a développé un système de mise en lévitation pour assiettes et verres à destination des traiteurs. Ce système électromagnétique (développé avec des cuisiniers français et des ingénieurs) permet de mettre en lévitation des présentations d'assiettes, de plats, de cocktails et desserts. Les secteurs d'applications sont les banquets, les présentations pour



Sens Gourmet présente un étonnant système électromagnétique de mise en lévitation pour assiettes et verres.

finger food en centre de table, les cocktails, les étalages de charcutiers traiteurs, les vitrines de pâtisserie....

Autre nouveauté, moins spectaculaire mais très pratique, le support pour siphon conçu pour pouvoir insérer et maintenir le siphon (quelle qu'en soit la marque) avec le « bec » vers le bas pendant le service, ce qui améliore la prise en main, les performances du siphon en mode repos et permet d'utiliser moins de CO². Lors de son utilisation en cuisine, le siphon est traditionnellement posé sur sa base entre deux utilisations pendant le service. Cela entraîne une déstructuration du mélange liquide et gaz qu'il contient (liquide en bas, gaz vers le haut). Le pâtissier (ou le cuisinier) est alors obligé de le secouer pour remélanger les deux phases de la préparation et cela à chaque utilisation pendant le service, ce qui entraîne une diminution qualitative du résultat car à force d'être déstructuré et mélangé, on constate une déperdition de saveur et de texture. Et, une perte de temps car il faut 20 à 30 secondes pour « secouer » le siphon lorsqu'il est plein et jusqu'à 40 secondes lorsqu'il est peu rempli.

En utilisant le porte siphon, plus besoin de mélanger les phases car la position inversée évite précisément la déstructuration de la préparation et permet aussi d'utiliser au maximum les petits volumes quand le siphon est presque vide. Cela limite ainsi les pertes de temps, de matière et de qualité en augmentant la productivité.

Contact : Tél. +33 (0)1 49 79 98 29

Solia

Une nouvelle verrine : La Toque Chef. **Verrine en forme de Toque** déclinée en plusieurs capacités (40, 70, 120 et 160 ml). Personnalisable au logo du restaurant ou de la société. Existe en transparent pour mettre en avant le contenu. Cette verrine servira dans les cocktails et buffets pour présenter la dernière mise en bouche du Chef, préparations liquides ou en mousse, en apéritif ou en dessert. SOLIA a mis au point un plateau spécial avec empreintes pour accueillir 12, 15 ou 24 verrines Toques Chef (selon modèle). Les Toques Chef sont en plastique (PS) 100 % recyclable.

Contact : Tél. +33 (0)4 68 64 22 22

Vebabox

Une nouvelle génération de véhicules frigorifiques avec Vebabox. Tout d'abord pensée et conçue pour les laboratoires et le transport médical, la Vebabox se développe aujourd'hui dans le secteur du transport réfrigéré à plus grande échelle, offrant sa gamme aux professionnels. Très économique, le caisson Vebabox ne requiert aucune transformation de votre véhicule, ce qui rend le système 15 % à 25 % moins cher que les



Le Vebabox est un caisson isolé, qui ne requiert aucune modification de votre véhicule.

transformations classiques en véhicule réfrigérant traditionnel.

Le Vebabox est un caisson isolé, équipé de plusieurs groupes de refroidissement de 12/24VDC puissants qui maintiennent sans effort la température dans le caisson (jusqu'à -20°C) et d'un système de réglage. Grâce au Pack de batterie d'alimentation, le caisson refroidit même en cas d'arrêt du véhicule. Équipés de plusieurs groupes réfrigérants, l'alimentation intégrée peut aussi assurer un refroidissement nocturne en 220 V. Vous pouvez installer votre Vebabox vous-même grâce au système « plug and Play » ou le faire poser par n'importe quel garagiste. Des centaines de modèles sont proposés, pour les véhicules privés et utilitaires jusqu'à 3500 kg.