

[illegible] namkin

SUIVEZ-NOUS



Où en est le marché de la pâtisserie ?

Le marché de la pâtisserie est extrêmement diversifié, composé de produits à haute valeur ajoutée, aux caractéristiques uniques. C'est aussi un marché dynamique, **avec plus de 11 millions de tonnes* de pâtisseries consommées par an dans le monde.**

TENDANCES CLÉS

Tout ce qui peut rendre la vie plus simple est clé dans la satisfaction du consommateur d'aujourd'hui.

Nouvelles saveurs

Adapter les produits aux consommateurs locaux, proposer des alliages originaux et de nouvelles expériences

Sur le pouce

Des produits de snacking pratiques et variés aux formats attractifs

Bon pour la santé

Produits « sans », naturels, sains



* En 2019 – Euromonitor

Pourquoi l'expérience sensorielle est-elle si essentielle ?

L'**expérience sensorielle** joue un rôle toujours plus important dans le processus d'évaluation et le choix du client. La demande des consommateurs en matière d'**aspect, texture et saveur** évolue sans cesse. Ce sont les critères sensoriels d'un produit qui le rendent unique et assurent son succès sur le marché. La dégustation des produits de pâtisserie est une **expérience particulière** qui stimule les 5 sens des consommateurs :



Le saviez-vous ?

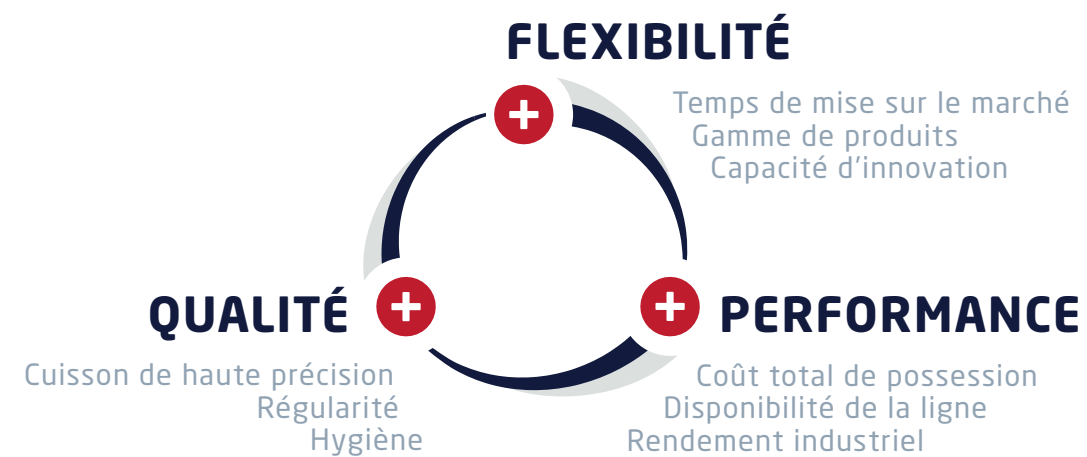
+ 8000 nouveaux produits de pâtisserie sont lancés chaque année dans le monde*

* Moyenne des 5 dernières années - Mintel



Comment relever les défis industriels ?

Le marché de la pâtisserie est constitué de niches en perpétuel renouvellement avec des clients de plus en plus connaisseurs et exigeants. Les industriels doivent se développer au sein d'un **secteur en constante évolution** qui leur impose 3 défis majeurs :



La VOIX de l'expert

Le marché de la pâtisserie est composé de produits variés aux caractéristiques uniques. Cela requiert une grande flexibilité de la ligne de production.

Dans cette optique, nous œuvrons afin de fournir les solutions technologiques qui répondent à vos attentes d'aujourd'hui et de demain.

Loïc Le Denmat
Chef pâtissier chez MECATHERM

Ligne **MECAPATISSERIE** Et vos rêves deviennent réalité

Forte de plus de 50 années d'expérience en matière de conception et mise en œuvre de solutions de lignes complètes, la société MECATHERM a développé la **Ligne MECAPATISSERIE** afin de répondre aux nouveaux défis industriels.

Diversité de produits

Proposer une large gamme de produits de la plus haute qualité, répondant aux demandes du marché.

Produire de nombreuses références :

gâteaux, muffins, génoises, choux, fonds de tarte, tartes, macarons et bien d'autres !

Obtenez des résultats sur-mesure en termes de :

formes, texture, aspect, couleur et personnalisation.

Produire simultanément des produits simples ou composés pour :

- Une longue durée de conservation
- Des préparations surgelées



FOCUS : PERSONNALISEZ LA CUISSON DE VOS PRODUITS

GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE DE FOUR FLEXIBLE*

100% convection

Dôme **accentué**
Coloration **uniforme**
sur les côtés



 **Temps de cuisson : 35'**

100% rayonnement

Dôme **régulier**
Gradient de coloration
sur les côtés



 **Temps de cuisson : 40'**

Mixte : convection et rayonnement

Dôme **régulier**
Coloration **uniforme**
sur les côtés



 **Temps de cuisson : 33,5'**

* Tests effectués par le chef pâtissier Mecatherm sur le four M-TA

Ligne **MECAPATISSERIE**

La Ligne **MECAPATISSERIE** offre l'agilité nécessaire pour fabriquer une large gamme de produits de haute qualité avec différents process et en maintenant une efficacité optimale.



Maîtriser l'hygiène Grâce à un circuit de refroidissement dédié

La sécurité alimentaire étant une préoccupation quotidienne des pâtisseries industrielles, la Ligne **MECAPATISSERIE** a été conçue pour atteindre des conditions d'hygiène optimales, avec des supports de refroidissement dédiés circulant sur un circuit de refroidissement et surgélation séparé.

Ces supports, très faciles à laver, permettent de réduire considérablement le risque de contamination.

+ La mise en place d'une « zone propre » sera un élément majeur pour renforcer la gestion de l'hygiène à cette étape clé du processus.

Four **M-TA**

Flexible - Précis - Efficace

Atteindre les standards de qualité les plus élevés pour chaque produit de pâtisserie grâce à :

- Des zones de cuisson compactes et indépendantes
- 6 modes de chauffe avancés, associant la convection et le rayonnement
- Un contrôle facile du transfert de chaleur grâce à une gestion précise du flux d'air



Production combinée

Produits frais et surgelés en simultané

Refroidisseur **M-VD**

Doté d'un système de buffer pour accroître l'efficacité de la production et réduire les pertes de produits

Surgélateur **M-VS**

La double alimentation permet d'intégrer le surgélateur dans la ligne ou de l'utiliser comme un équipement stand-alone

Multiples personnalisations
de produits
à chaque étape

Transtockeur

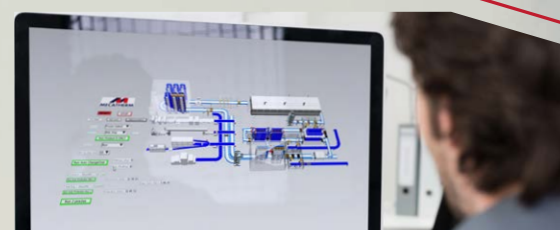
Changement de plaques automatique

CIRCUIT DE CUISSON

Laveuse de plaques

Pour laver les plaques de cuisson et les supports de refroidissement

Optimiser la productivité et l'efficacité Grâce à **M-Plan & M-Pilot**



M-Plan permet aux planificateurs de tester et d'optimiser les scénarios de production, afin d'obtenir le meilleur taux de disponibilité et les temps de changement de séries les plus courts.

M-Pilot offre aux opérateurs une interface intuitive et conviviale afin de faciliter l'exploitation, le suivi et la traçabilité sur la ligne

CIRCUIT DE
REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION

Démouleurs

Avec 4 types d'outils différents
(par aspiration, à aiguilles, à doigts, râteau)