

*Projet général d'une biscuiterie complète pour la fabrication
et le conditionnement de biscuits en Guinée Equatoriale*



Biscuiterie



La biscuiterie

La biscuiterie est proposée complète avec tout le matériel, tout l'outillage, l'installation, la mise en service et la mise au point de la recette.

L'offre comprend aussi le conditionnement dans des sachets de biscuits de 250 g

Il a été choisi d'utiliser pour la production un mélange prêt-à-l'emploi préparé en Italie qui utilise des matières premières de qualité.

*Ceci permettra d'avoir un bon produit fini avec seulement l'ajout d'eau au mélange.
Le résultat sera une biscuiterie facile à gérer avec des coûts et matières premières définis.*

*Tout a été conçu pour assurer une efficacité maximale et éviter le gaspillage des ressources et des matières premières.
La ligne de produit choisie représente quelques-uns des exemples de biscuits qui peuvent être préparés.*

*Par la suite, la recette de base du produit pourra être modifiée pour avoir de nouvelles saveurs et élargir le marché.
Des accessoires pourront être achetés plus tard pour de nouveaux produits.*

Le personnel qui sera destiné à cette production sera formé sur le site par un de nos techniciens pendant une période de trois mois.

Nous enseignerons comment utiliser les équipements, les matières premières pour faire les biscuits et gérer le cycle de la production.

Nous attacherons beaucoup d'importance à la commande des matières premières, à l'entretien des machines et à la vente du produit fini sur place. Le tout sera assuré par notre personnel spécialisé qui aidera étape par étape les travailleurs sur place.

Voici quelques exemples de biscuits sur la base desquels ce projet a été élaboré.

Galettes (par dresseuse), 12 g: 150 kg/h



Galettes (par rotation), 12 g: 50 kg/h



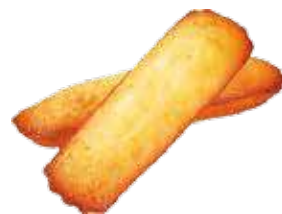
Galettes (par coupe à fil), 12 g: 150 kg/h



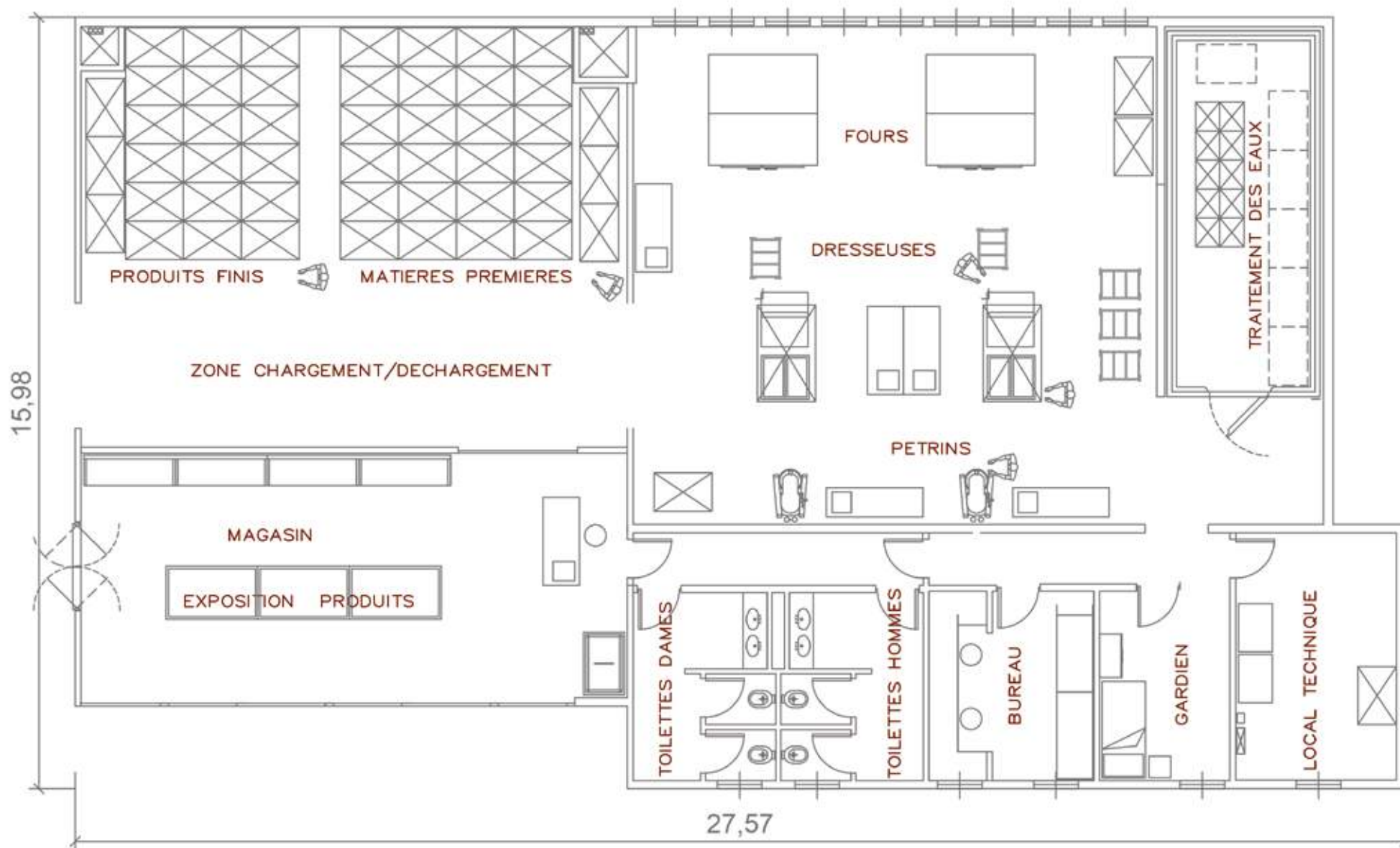
Biscuits seringués, 12 g: 80 kg/h



Voici d'autres exemples de biscuits qui peuvent être fabriqués avec le même matériel et pourront ensuite compléter la ligne de production.



Plan de masse avec équipements



Description de la biscuiterie

Stockage des matières premières

Les matières premières nécessaires à la fabrication ne sont pas incluses dans cette proposition. Elles peuvent être fournies sous forme de mix prêt-à-l'emploi et expédiées depuis l'Italie par conteneur.

Production

Les matières premières sont prélevées de l'entrepôt et portées au laboratoire. Là les sacs de matière première sont mélangés avec de l'eau propre à l'usage alimentaire. Le produit après avoir été malaxé est versé dans la dresseuse qui permet de créer la forme désirée.

Cuisson

Le produit ainsi obtenu est placé sur les chariots appropriés qui seront mis dans le four pour la cuisson et ensuite retirés du four pour être refroidis naturellement.

Conditionnement

Le produit obtenu sera emballé dans des sachets transparents à l'aide de l'ensacheuse et ensuite étiqueté. Maintenant, le produit est prêt à être stocké au magasin pour être vendu. Il est d'usage en Italie d'aménager également un petit espace pour la vente directe au public.

Ligne de production

La ligne de production est composée de:

- *1 pétrin*
- *1 dresseuse*
- *1 four*
- *1 ensacheuse*
- *1 étiqueteuse*
- *Outillage, moules, tables nécessaires pour la ligne*

Batiment et installations

Un plan d'installation (page 3) est présenté à titre indicatif pour l'aménagement des locaux.

La fourniture des bâtiments n'est pas prévue dans cette offre.

Installation de traitement des eaux

L'eau utilisée pour la fabrication des biscuits doit être une eau consommable (potable).

Nous proposons dans cette offre une petite unité de traitement de l'eau.

Batteur P160T

Tous les modèles de batteurs planétaires sont équipés de vitesses fixes ou variables (inverter), accessoires standard: cuve, fouet à fils fins, spatule et crochet, protections contre les accidents du travail selon les normes CE, minuteur de série, panneau de commande en position frontale.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES:

- Capacité lt. 60, 3 vitesses.
- Accessoires standard: fouet à fils fins, spatule et crochet
- Accessoires en option: fouet à fils gros, spirale, racleur, chariot cuve.
- Cuve, fouet et raleur en acier inox. Spatule, crochet et spirale en aluminium alimentaire ou en acier inox (sur demande)
- Structure en acier laqué poudres époxy. Version en acier inox (sur demande)
- Protection contre les accidents su travail selon les normes CE
- Minuteur de série
- Panneau de commandes en position frontale
- Lavage manuel de la cuve.

Dresseuse DROP TF 600

Capacité: 4 plaques par minute, environ 80/90 kg/h

Elle peut réaliser :

- biscuits à thé
- macarons
- meringues
- choux ou choux longs
- biscuits coupés par fil (avec barres de diverses formes selon dessin du client)

En outre avec une tête à pompe et moule, elle peut réaliser des madeleines, toutefois elle exige un moule à madeleines ou des godets en papier prévus à cet effet.

L'utilisation de la machine requiert deux personnes (l'une charge et l'autre décharge les plaques).

Dans une journée de travail environ 2200-2400 confectons de biscuits de 300 g peuvent être produites.



FICHE TECHNIQUE

Hauteur	cm 1545
Longueur	cm 1030
Profondeur	cm 755
Poids net	Kg
Poissance du moteur	HP 0.9/1.8/2.2



SPECIFICATIONS TECHNIQUES:

- Structure en Aluminium recouverte par de l'acier inoxydable
- 100 programmes mémorisables avec PLC avec écran tactile
- Programmes selon les normes IEC
- Facile programmation automatique
- Plaque avec largeur mm 600
- Départ automatique
- Abaissement de la table automatique

- Rouleaux de dosage en acier Inox à vitesse variable (convertisseur de fréquence)
- Avance des plateaux bidirectionnelle à contrôle électrique avec variation de vitesse réglable
- Tête de dosage en aluminium facilement démontable pour changement rapide des moules
- Rouleaux de dosage et buses rotatives à vitesse variable (convertisseur de fréquence)
- Système Coupe-file/extrusion à vitesse variable (convertisseur de fréquence)
- Réglage automatique de la hauteur du transporteur ou de courroies de transport
- Bras du coupe-file en acier inox ou en aluminium 6 sorties

Accessoires

Chariots pour plateaux pour four rotor en acier capacité 36 plaques 60x40 chaque.....

Plaques alluminées cm 60 x 40 x 1,5 h

Balance kg 15 - 5gr

Balance portable pour la cuisine

Fabriqué en acier inoxydable

Alimenté par des piles rechargeables

Unité de poids g, lb, oz, etc.

Port sérial pour le transfert de données

Transformateur de charge de la batterie incluse



Spatules

Cuillères

Chariot à deux roues

Tables en acier inox avec robinets à pédales

Outillage en acier inox, cuillères, spatules, cuves, etc..



Four rotor OVEN 60x80

Chaque chariot porte 36 plaques de 40x60 cm

Temps de cuisson : 12/14 minutes par chariot.

Environ 4 chariots/heure sont produits.

La consommation de gazole pour faire des biscuits, en supposant une température de cuisson d'environ 180°, est de 3 litres/heure environ.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES:

Four à chariot tournant avec groupe de chauffage dans la partie arrière, fonctionnement au gasoil. Grâce à ses dimensions particulièrement contenues, ce four peut être installé même dans les boulangeries les plus étroites.

Des plus, la version posterior est indiquée pour les locaux bas, où les modèles normaux ne pourraient pas être installés à cause du manqué de place.

- Indiqué pour cuire tous les types de pain, pâtisserie, pizza etc.
- chambre de cuisson et perimeter entièrement en acier inox type aisi 304
- Echangeur de chaleur en acier réfractaire conçu et renforcé pour une exploitation complète de la combustion, avec des économies d'énergie considérable.
- Accouplement du chariot à la partie supérieure avec friction mécanique.
- Encombrements réduits grâce à l'application de nouvelles technologies qui permettent le maintien d'une isolation parfaite.
- Centrale électrique conforme aux réglementations internationales conçue pour une utilisation et control tout à fait simple.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions des plaques:	60x80
Dimensions extérieures:	cm 145 x 195 x 220
Numeros de plaques:	18
Poids:	kg 1550
Puissance:	56.000 cal/h
Puissance électrique:	Chauffeur 3,5 Resistance 73



Machine thermorétractable MOD 4255

Caractéristiques

Aire de soudure.....

Système de soudure.....

Aimant de retenue.....

Programmes.....

Compte-pièces.....

Tension d'alimentation.....

Puissance maximum nécessaire.....

Consommation.....

Dimensions hors tout.....

Hauteur plan de travail (sur chariot).....

4255 EV

mm 420 x 550

Lame inférieure

standard

8

standard

220V - 1Ph

kW 3

kW/h 1,9

mm 1235x750x620

mm 920



Personnel nécessaire et équipement de protection individuelle

L'organigramme que nous avons prévu comprend les effectifs suivants:

- *1 Chef de production : qui coordonne les achats des matières premières, gère les ventes et supervise la production.*
- *1 préposé au Magasin : pour le déchargement et le chargement des marchandises à l'arrivée et au départ.
Il aide aussi à la production lors du passage aux divers traitements et pour le conditionnement.*
- *2 assistants à la Production: à la pâtisserie.
Ils s'alternent aux machines batteur-dresseuse-four.*



Dotation vestimentaire du personnel

Tablier ou blouse en coton

Gants de nitrile jetables (confection de 100 pièces)

Bonnet

Mise en service et formation du personnel

La biscuiterie est livrée clés en mains.

Cela nous permet de fournir une assistance directe sur votre personnel. Nous assurerons la correcte installation des machines, leur mise en service et l'assistance sur place pour une période de 3 mois.

Pendant ce temps, nous formerons votre personnel de production pour le rendre qualifié à toutes les phases de la production.

L'usage correct du fonctionnement des machines, leur nettoyage et l'entretien normal seront expliqués.

Des indications précises pour l'exécution de la recette jusqu'à la réalisation du produit fini seront fournies.

La façon correcte d'emballer et de stocker le produit fini jusqu'à la vente sera expliquée.



Cout des matières premières et emballage fournis à la biscuiterie en arrivage d'Italie

Cout des ingrédients pour galettes sur la base de produits déshydratés : 3,80 €/kg

Pour faire le mélange, il faut ajouter 30-50% d'eau

Cout des ingrédients pour galettes avec coupe à fil sur la base de produits déshydratés : 3,80 €/kg

Pour faire le mélange, il faut ajouter 40-70% d'eau

Emballage avec sachet 20x30 cm 0,004 €/kg

Étiqueteuse thermique Axiom Blaster

Pour confectionner les sachets (6 rouleaux 80mmx80m = 9600 étiquettes)



Hypothèse de réalisation avec utilisation de premelange

Galettes montées

Les prix des matières premières définis ci-dessus se rapportent à la palette avec des sacs de 15 kg.

Une palette est composée de 60 sacs de 15 kg de pâte base = 900 kg au total

Une quantité de 900 kg de produit de base a un rendement d'environ 1600 - 1700 kg de produit fini.

Galettes coupées à fil

Le prix des matières premières indiqué ci-dessus se réfère à la palette avec des sacs de 15 kg.

Une palette est composée de 60 sacs de 15 kg de base pour galettes = 900 kg au total.

Une quantité de 900 kg de produit de base a un rendement d'environ 1400 kg de produit fini.





DESIGN, CONCEPTION ET
REALISATION DE PROJETS

Via Puegnago 20, 25087 Salò (Brescia) ITALIA
www.medagroup.it - info@medagroup.it
Tel. +39.0365.411118 Fax.+39.0365.524805