

## LE CONCEPT SUR MESURE



### SAVEURS

Des saveurs différentes en fonction du type de pain revalorisé (tous types de pains revalorisables, ordinaires et spéciaux, pain de mie, viennoiseries...)



### TEXTURES

- Pain encore mou et viennoiseries :
  - Chapelure plus **moelleuse**
- Pain sec ou grillé
  - Chapelure plus **fine**



### % D'INCORPORATION

- De 5 à 10%** de chapelure remplaçant la farine :
  - aucune différence perceptible avec vos recettes habituelles
- De 50 à 100%** de chapelure :
  - des produits savoureux et innovants

Vu sur :



Soutenu par :



## INCLUS AU PACK CRUMBLER

### LE CRUMBLER

Crumbler Alpha      Crumbler 1      Crumbler 2



0,75 kW



1,5 kW



2,2 kW

Garantie 12 mois.  
Accessoires et options :  
Voir fiches techniques détaillées

### ACCOMPAGNEMENT



Des **recettes** pour valoriser votre pain invendu

Une nouvelle  
recette chaque  
mois



Des fiches de **maîtrise sanitaire**  
(validation sanitaire par l'étude Crumbler/Ademe/LDA33)



Groupe pro **Whatsapp**  
pour échanger avec le réseau de boulanger utilisateurs du Crumbler

### OUTILS DE COMMUNICATION

En versions **papier** et **numériques**  
(personnalisables) :

- Macaron vitrine** « Zéro gaspillage de pain »
- Affiches**
- 10 stickers produits** « Recettes Crumbler »



## LES AVANTAGES

### ECOLOGIE

- Réduction du **gaspillage** de pains et viennoiseries
- Meilleure **gestion des surplus** de production
- Conformité loi AGEC
- Innovation** et visibilité



Économies de **matières premières** ; farine, beurre et poudres d'amandes



**Ventes additionnelles** : chapelure fraîche, éco-pains...



Grande **simplicité** de mise en oeuvre

### ECONOMIES

## ACHAT OU LOA

**ACHAT** : Livraison sous 1 semaine (sous réserve de disponibilité) - Garantie 12 mois

**LOA** : Durée de 18 à 60 mois - Avec notre partenaire **GRENEE** - A partir de 46€HT/mois - Garantie 12 mois - Simulations gratuites sur simple demande (contact ci-dessous)



2 tamis faciles à changer pour broyer des pains :

- de tous types
- du plus mou au plus dur



Ø3mm



Ø10mm

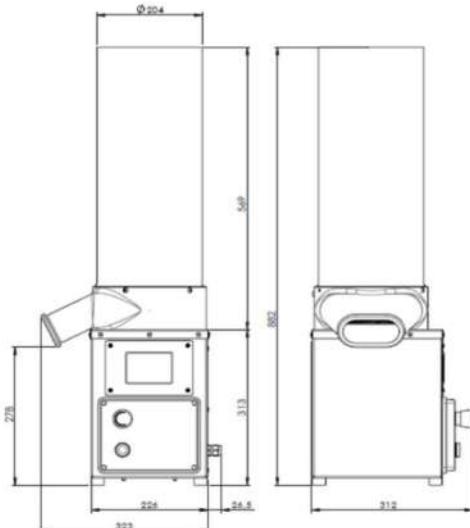
Manchette antipoussière fournie  
OPTIONS : Voir fiche OPTIONS



Lame et tamis pour réglage du diamètre de chapelure  
➤ Changement de grille **simple** et **sécurisé**  
➤ **Capteur de sécurité** électro-mécanique (normes CE)



Débit de broyage :  
**60kg/heure**



- Broyage du pain dur et mou (y compris **brioche, pain de mie et viennoiseries**)
- Débit de broyage : 60 kg/h (pain mou) à 80 kg/h (pain dur / grillé)
- Double système de sécurité (électrique / mécanique)
- Compacte et robuste
- Facilité d'usage et d'entretien
- Option : roulettes (+10cm)

**Triphasé**

	U	Valeur
<b>Production horaire</b>	kg	60 -80
<b>Poids</b>	kg	25
<b>Puissance installée</b>	kW	0,75
<b>Tension nominale/fréquence</b>	V/Hz	400 / 50; 60
<b>Nb Phases électriques</b>	-	3 + Terre
<b>Seuil d'intervention du dispositif de protection</b>	A	10
<b>Sens de rotation</b>	-	Aiguilles d'une montre
<b>T°C min/max</b>	°C	-5 / +40
<b>Humidité relative max. (avec T°C&lt;40°C)</b>	%	50
<b>Matériau au contact alimentaire</b>	-	Acier Inoxydable 304 L
<b>Conformité CE</b>	Oui	Validée par Bureau Veritas

2 tamis faciles à changer pour broyer des pains :

- de tous types
- du plus mou au plus dur



Ø3mm



Ø10mm

**Manchette antipoussière fournie**  
OPTIONS : Voir fiche OPTIONS

Insertion du pain

Sortie de la chapelure  
Bouton On/Off

Lame et tamis pour réglage du diamètre de chapelure  
➤ Changement de grille **simple et sécurisé**

➤ **Capteur de sécurité** électro-mécanique (Normes CE)

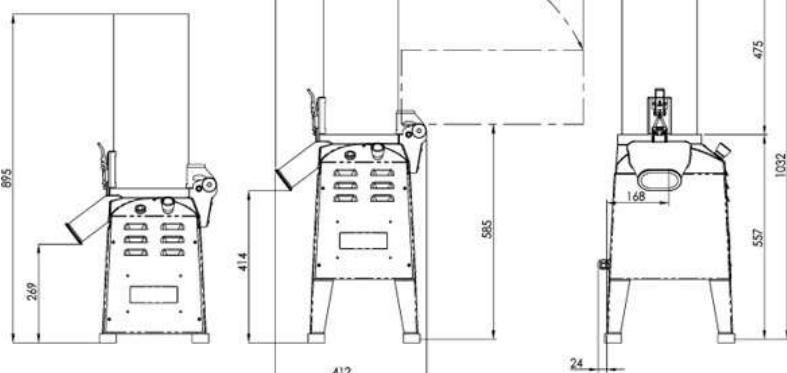
Ouverture du tube par molette rapide

Sécurité électrico-mécanique

Débit de broyage :  
**80 – 100 kg/heure**



**Vidéo de démonstration :**  
<http://bit.ly/44R2u8t>



● Broyage du pain dur et mou (y compris **brioche, pain de mie et viennoiseries**)

● Débit de broyage : 50 kg/h (pain mou) à 100 kg/h (pain dur / grillé)

● Double système de sécurité (électrique / mécanique)

● Compacte et robuste

● Facilité d'usage et d'entretien

● Option : pieds de surélévation (+17,5cm) et/ou roulettes (+10cm)

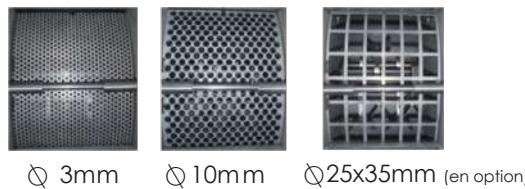
**Triphasé  
ou  
Monophasé**

	U	Valeur
Production horaire	kg	50 – 100
Poids	kg	30
Puissance installée	kW	1,5
Tension nominale/fréquence*	V/Hz	400 / 50; 60*
Nb Phases électriques*	-	3 + Terre*
Seuil d'intervention du dispositif de protection	A	10
Sens de rotation	-	Aiguilles d'une montre
T°C min/max	°C	-5 / +40
Humidité relative max. (avec T°C<40°C)	%	50
Matériau au contact alimentaire	-	Acier Inoxydable 304 L
Conformité CE	-	Validée par Bureau Veritas

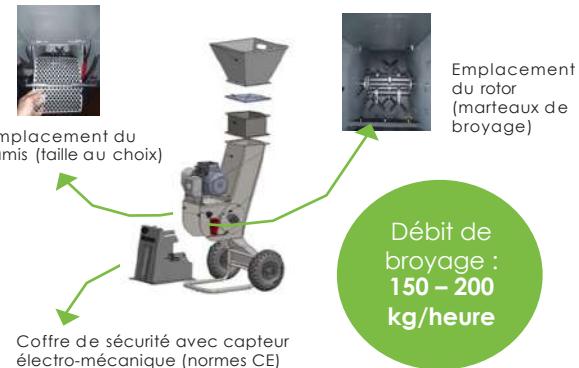
\* également disponible en version 230V/50Hz monophasée

3 tamis faciles à changer pour broyer des pains :

- de tous types
- du plus mou au plus dur
- De toutes tailles



Port du casque à prévoir pendant l'utilisation (fourni)  
Nécessaire uniquement pour Crumbler 2

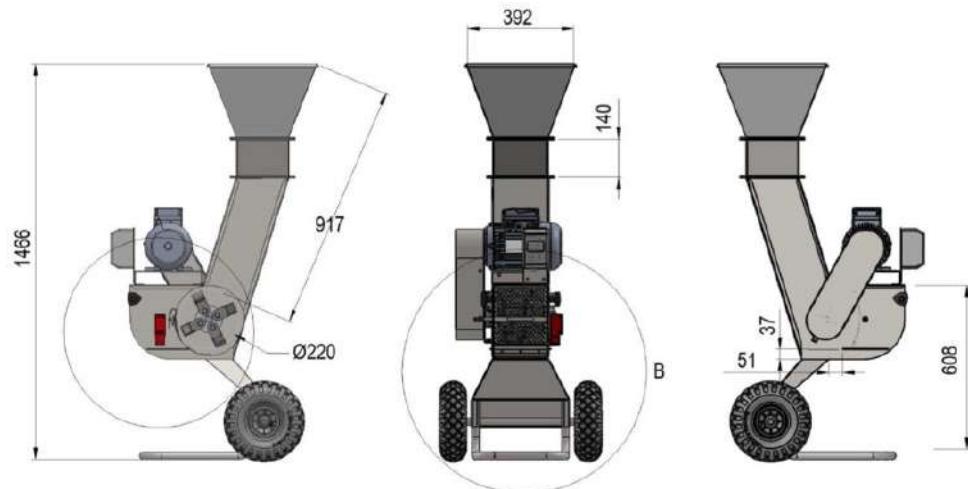


Débit de broyage :  
150 – 200 kg/heure

Accessoires inclus : 2 tamis + casque antibruit + bac de réception poudre + goulotte d'insertion rapide



Vidéo de démonstration :  
<https://bit.ly/3Pl3SpU>



Triphasé

	U	Valeur
<b>Production horaire</b>	kg	150 – 200
<b>Poids</b>	kg	80
<b>Puissance installée</b>	kW	2,2
<b>Tension nominale/fréquence</b>	V/Hz	400 / 50; 60
<b>Nb Phases électriques</b>	-	3 + N + T
<b>Pression acoustique à vide</b>	dB(A)/dB(C)	71/89
<b>Pression acoustique en charge</b>	dB(A)/dB(C)	93/123 → Port du casque (fourni)
<b>Matériau au contact alimentaire</b>	-	Acier Inoxydable 304 L
<b>Conformité CE</b>	Oui	Validée par Bureau Veritas

OPTION	VISUEL	DISPONIBLE POUR
<p><b>Kit 4 Pieds de surrélevation inox</b> Ht = 15cm</p> <p>Les pieds permettent de mettre un bac de réception plus grand, et de nettoyer facilement le sol sous la machine</p> <p>Fournis séparément, à installer par le client (avec les 4 vis fournies)</p>		<p>✓ CRUMBLER 1 uniquement</p>
<p><b>Kit 4 Roulettes avec freins</b> Ht = 10cm</p> <p>compatibles avec pieds de surrélevation (soit total Ht Pieds + roulettes = 25cm)</p> <p>Fournies séparément, à installer par le client (4 vis fournies)</p>		<p>✓ CRUMBLER Alpha ✓ CRUMBLER 1</p>
<p><b>Bac de réception poudres</b></p> <p>Contenance 40L, plastique alimentaire</p>		<p>✓ CRUMBLER Alpha ✓ CRUMBLER 1</p>
<p><b>Tamis de broyage gros grains</b></p> <p>Mailles 25x35mm</p>		<p>✓ CRUMBLER 2 uniquement</p>