

## 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



0,75 kW

Crumbler 1



1,5 kW

Crumbler 2



2,2 kW

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

### ACCOMPAGNEMENT



Des **recettes** pour valoriser votre pain inventé

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 boulangers 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

### ÉCOLOGIE

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

### ÉCONOMIES

- Économies de **matières premières** ; farine, beurre et poudres d'amandes
- Ventes additionnelles** : chapelure fraîche, éco-pains...
- Grande **simplicité** de mise en oeuvre

## 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 **GRENE** - 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



Ø 3mm



Ø 10mm

**Manchette antipoussière fournie**

OPTIONS : Voir fiche OPTIONS

Insertion du pain



Sortie de la chapelure

Bouton On/Off

Ouverture du tube par 3 vis

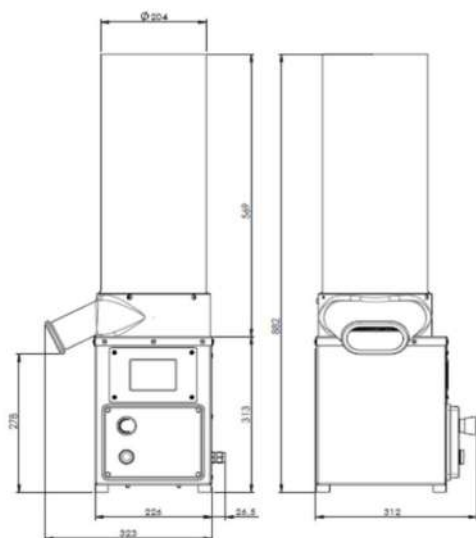
Lame et tamis pour réglage du diamètre de chapelure

➤ 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
Production horaire	kg	60 -80
Poids	kg	25
Puissance installée	kW	0,75
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	Oui	Validée par Bureau Veritas



2 tamis faciles à changer pour broyer des pains :

- de tous types
- du plus mou au plus dur



Ø 3mm



Ø 10mm

**Manchette antipoussière fournie**

OPTIONS : Voir fiche OPTIONS

Insertion du pain

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

Sortie de la chapelure

Bouton On/Off

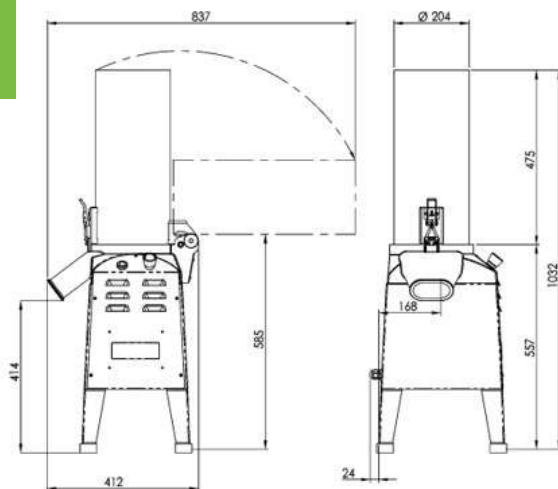
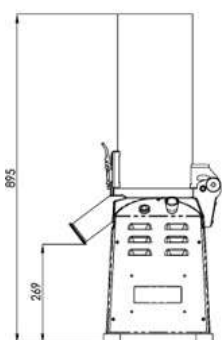
Sécurité électro-mécanique



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



Ø 3mm



Ø 10mm

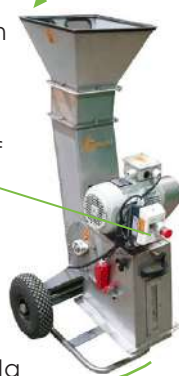


Ø 25x35mm (en option)

Insertion du pain

Bouton On/Off

Sortie de la chapelure



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



Emplacement du tamis (taille au choix)



Emplacement du rotor (marteaux de broyage)

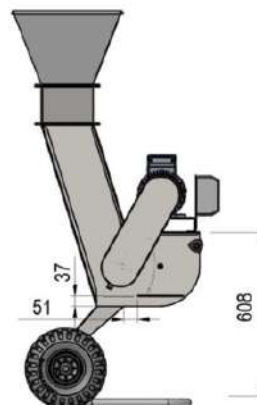
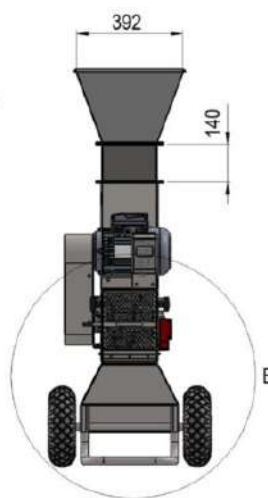
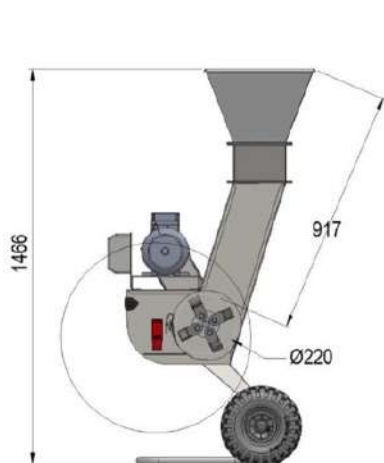
Débit de broyage :  
**150 – 200 kg/heure**

Coffre de sécurité avec capteur électro-mécanique (normes CE)

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



Vidéo de démonstration :  
<https://bit.ly/3PI3Spu>



**Triphasé**

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



## OPTION

## VISUEL

## DISPONIBLE POUR

### Kit 4 Pieds de surélévation inox Ht = 15cm

*Les pieds permettent de mettre un bac de réception plus grand, et de nettoyer facilement le sol sous la machine*

*Fournis séparément, à installer par le client (avec les 4 vis fournies)*



✓ CRUMBLER 1 uniquement

### Kit 4 Roulettes avec freins Ht = 10cm

*compatibles avec pieds de surélévation  
(soit total Ht Pieds + roulettes = 25cm)*

*Fournies séparément, à installer par le client (4 vis fournies)*



x4



✓ CRUMBLER Alpha  
✓ CRUMBLER 1

### Bac de réception poudres

*Contenance 40L, plastique alimentaire*



✓ CRUMBLER Alpha  
✓ CRUMBLER 1

### Tamis de broyage gros grains

*Mailles 25x35mm*



✓ CRUMBLER 2 uniquement