



LA SOLUTION AU GASPILLAGE DE PAIN

TRANSFORMEZ VOS INVENDUS EN CHAPELURE ARTISANALE

Et valorisez cette chapelure dans de nouvelles recettes

SAVEURS

Des **saveurs différentes** de chapelures en fonction du type de pain broyé (tous types de pains valorisables, ordinaires et spéciaux, pain de mie, viennoiseries...)



TEXTURES

- ✓ Chapelure **moelleuse** si broyage de pains encore mous ou viennoiseries
- ✓ Chapelure **fine** si broyage de pains secs ou grillés



% 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

Incorporez la chapelure dans vos pâtisseries, pains, pâtes sablées, crèmes d'amandes, en fleurage...les possibilités sont infinies !

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

Une nouvelle
recette envoyée
chaque mois !



Des **recettes** pour valoriser votre pain invendu (livret de base + recettes mensuelles)



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

Valorisez la démarche après de vos clients !

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

- **Macaron vitrine** « Zéro gaspillage de pain »
- **Affiches** pour expliquer la démarche
- **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

Simulateur d'amortissement : <https://www.crumbler.fr/simulateur-amortissement-crumbler/>

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 **GREKE®** - A partir de 46€HT/mois - Garantie 12 mois - Simulations gratuites sur simple demande (contact ci-dessous)



contact@crumbler.fr

06 45 25 87 92

www.crumbler.fr

2 tamis faciles à changer pour broyer des pains:

- de tous types
- du plus mou au plus dur



Ø3mm



Ø10mm

Manchette anti poussière fournie
OPTIONS : Voir fiche OPTIONS

Insertion du pain



Sortie de la chapelure

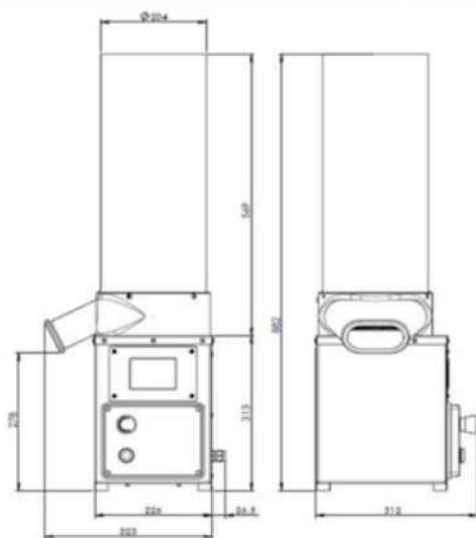
Bouton On/Off

Ouverture du tube par 3 vis

Lame et tamis pour réglage du diamètre de chapelure
Ø Changement de grille simple et sécurisé Ø 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 : 60kg/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 |
| NbPhases 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 | - | AcierInoxydable 304 L |
| ConformitéCE | 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



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

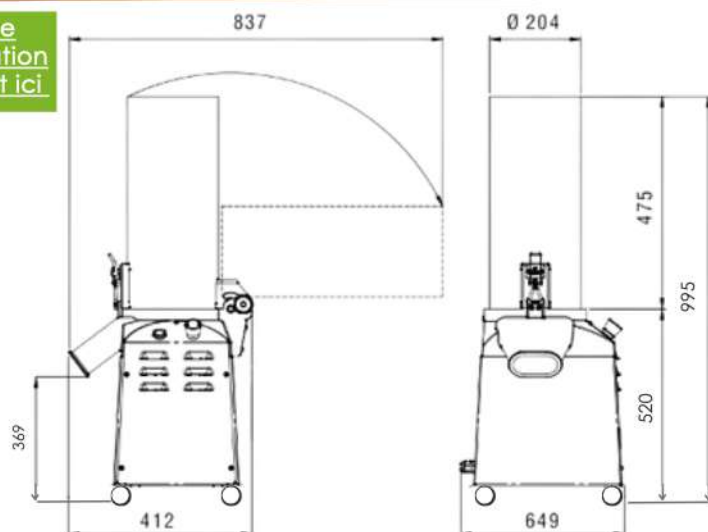
Sécurité électro-mécanique

NOUVEAUTÉ
Roulettes

Débit de broyage :
80 -100
kg/heure



Vidéo de démonstration en cliquant ici



- Broyage du pain dur et mou (y compris brioches, pains de mie et viennoiseries)
- Débit de broyage : 50kg/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
- Roulette de déplacements
- Option : pieds de surélévation (+17,5cm)

Triphasé ou Monophasé

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

*égaleme nt 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



Ø3mm



Ø10mm



Ø 2.5 x 3.5mm (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 (tailleauchoix)



Emplacement du rotor (marteaux de broyage)



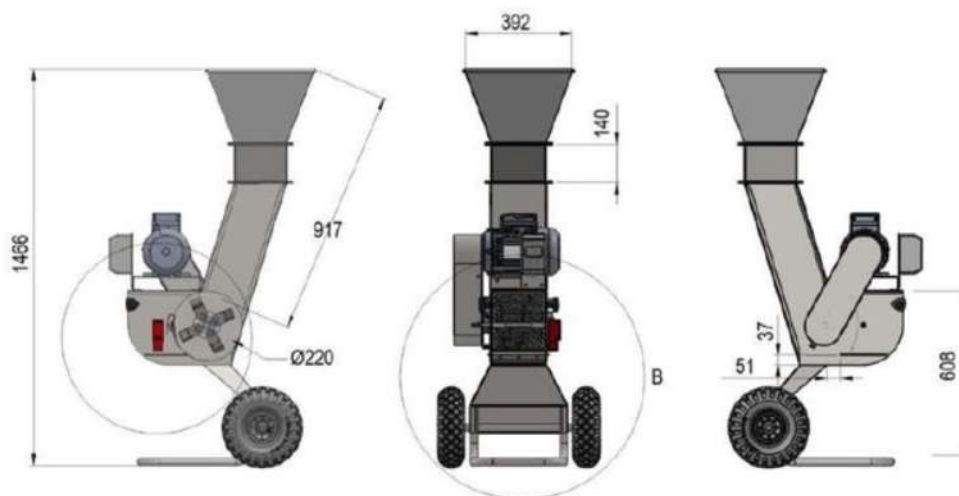
Coffrede sécurité avec capteur électro-mécanique (normes CE)

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/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 |
| NbPhases électriques | - | 3 + N+ T |
| Pression acoustique à vide | dB(A)/dB(C) | 71/89 |
| Pression acoustique en charge | dB(A)/dB(C) | 93/123 à Port du casque (fourni) |
| Matériau au contact alimentaire | - | AcierInoxydable 304 L |
| Conformité CE | Oui | Validéepar Bureau Veritas |

Kit 4 Pieds de surrélévation inox Ht= 15cm

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

Compatible avec les roulettes.

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



CRUMBLER 1

Kit 4 Roulettes avec freins Ht = 10cm

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

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



CRUMBLER ALPHA
CRUMBLER 1

Tamis de broyage gros grains

Mailles 25x35mm



CRUMBLER 2