

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 Crumbler 1 Crumbler 2



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 boulanger 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

ECOLOGIE

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

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

ECONOMIES

- 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 **GRENKE**® - 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 anti poussière fournie
OPTIONS : Voir fiche OPTIONS

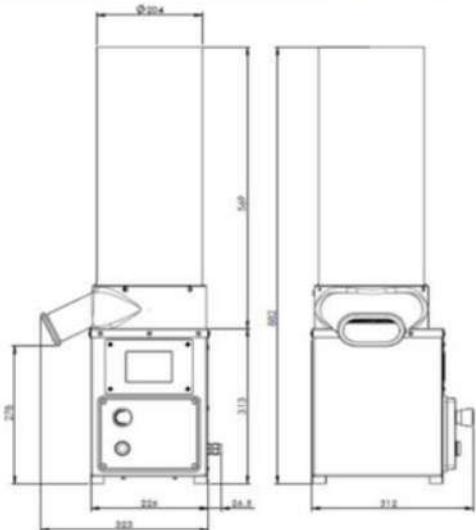


Lame et tamis pour réglage du diamètre de chapelure

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	-	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



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

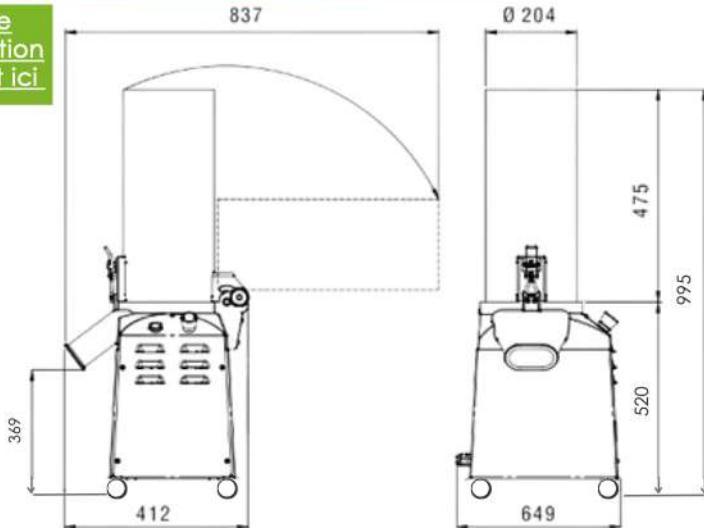
NOUVEAUTÉ
Roulettes



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)

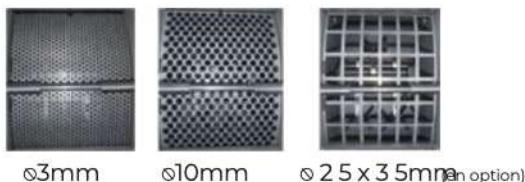
Triphasé ou Monophasé

	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	A	-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

*également disponible en version 230V/50Hz monophasée

3 tamis faciles à changer pour broyer des pains:

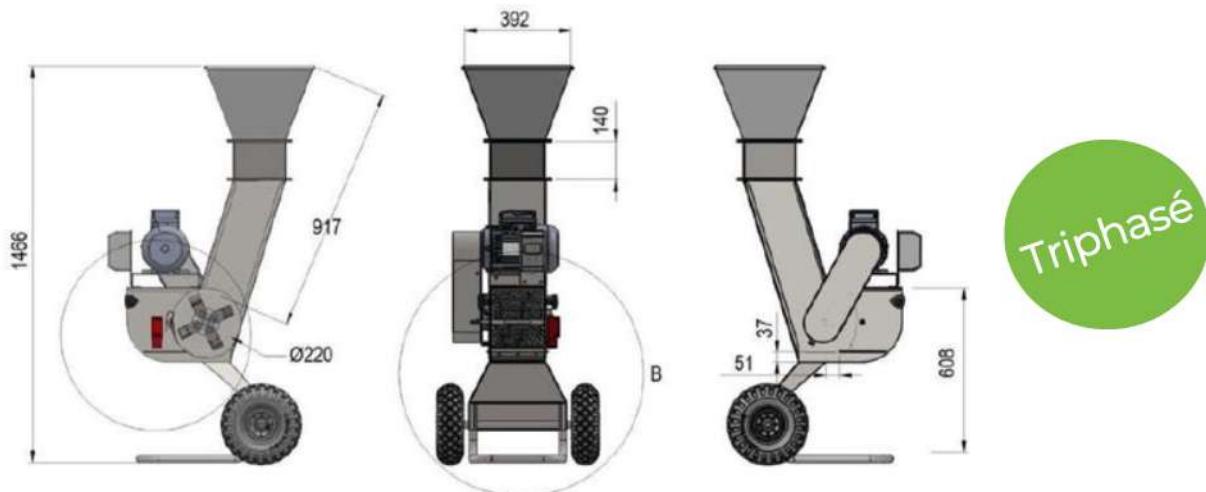
- de tous types
- du plus mou au plus dur
- De toutes tailles



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



Vidéo de démonstration :
<https://bit.ly/3P13SpU>



	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	-	Acier Inoxydable 304 L
Conformité CE	Oui	Validé par Bureau Veritas

OPTIONS MACHINES

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.

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 surélévation
(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