La Tribune des Métiers N° 39 Septembre - Octobre 2018

Conçu par la Société **B.E.S.** et construit chez HEDIMAG, dans les Hauts de France, le premier **BOUL TRUCK arrive** sur le marché de la boulangerie











Vous avez trouvé un local pour fabriquer votre pain, 50m<sup>2</sup> suffisent, c'est parfait! Il faut maintenant le cuire et le vendre en respectant les normes d'hygiène et de sécurité. Pour aller jusqu'au bout de la chaine de production, le BOUL TRUCK permet la cuisson directement devant le client sur les marchés et autres lieux d'évènements. C'est la nouvelle aventure d'un ancien artisan boulanger. Visite usine et inauguration du premier « BOUL TRUCK»...

> a société HEDIMAG construit des camions magasins depuis près de 30 ans et maîtrise les aménagements intérieurs de véhicules pour la boucherie, la boulangerie, les traiteurs, les fruits et légumes, les fromagers... Mais c'est la première fois que cette entreprise réalise la fabrication d'un BOUL TRUCK avec un véritable four de boulanger de plus d'une tonne. Bien entendu, ceci engage des modifications importantes sur la structure du camion et nécessite des homologations spéciales. Il vous faudra le permis C1 pour conduire ce camion de 6,5 tonnes sur suspension à air, équipé d'un four de boulangerie à tubes annulaires de 4m² de cuisson, dans un véhicule « autonome », grâce à la technologie innovante, écologique et économique du granule de bois. Complètement différent des boulangers déjà présents sur les marchés proposant uniquement du pain cuit "ailleurs", le BOUL TRUCK apportera la vue, l'ouïe, l'odorat et la qualité de cuisson... Un véritable magasin. BES à Aix-en-Provence, spécialiste des fours de boulangerie chauffés aux granules de bois, a adapté un modèle de sa gamme au BOUL TRUCK, pensé une chambre froide pour stocker sa production afin de cuire en fonction des ventes et maîtriser sa production. Une panetière sur glissière est visible avec la gamme des pains et viennoiseries. Un grand écran est également installé pour projeter les différentes étapes de la fabrication de la pâte jusqu'à la vente finale.

Pour découvrir de plus amples informations, B.E.S. au 06 82 01 62 31 et sur le site www.boultruck.fr

Lire la suite sur : www.latdm.fr/boultruck-39

