TECHNIC EXPORT

BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE "TEX" - 250 HJ

MOBILE FIELD BAKERY "TEX" - 250 HJ

Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type « 250 HJ » permet la cuisson du pain sur le terrain.
La boulangerie mobile comprend les différentes étapes nécessaires à la fabrication du pain : pétrissage, pesée, façonnage, fermentation (levée), cuisson et refroidissement naturel. La boulangerie mobile a été spécialement étudiée pour permettre de fournir le pain nécessaire aux soldats sur le terrain.
Le dispositif est entièrement autonome grâce à son groupe électrogène insonorisé à moteur diesel. L'ensemble de l'unité est monté sur une remorque de type tout chemin, fournie avec une bâche semi-automatique de protection. L'unité est compacte et prête à l'emploi en un temps record.

General technical description

The trailerized field bakery "250 HJ type" makes possible bread baking in field conditions.
Baking with the trailerized field bakery includes the different steps involved in the process: kneading, weighing, manual forming, fermentation (rising), baking and natural cooling.
The trailerized field bakery is specially designed to subsist to the need for bread of the soldiers in the field.
The system is fully autonomous for power thanks to a built in diesel generator.
The complete unit is fitted on a single axle trailer, completed with a semi automatic deployed protection tarpauline on his surround. The unit is compact and can be displayed in a very fast time.

Position de travail
Operating position

Position transport
Transport configuration

Transport par hélicoptère

Si les conditions climatiques extrêmes ne permettent pas le transport des remorques boulangeries par la route, elles sont aérotransportables et héliportables.

Transport by helicopter

If road transport is not possible in a disaster area or because of weather conditions, the trailerized field bakery FVB20 can be airlifted to the site by helicopter.

Paramètres de performances

Capacité de cuisson (hors préparation)
* 22 kg de pain en 1 h (soit 112 pains de 200 gr)
* 176 kg de pain en 8 h (soit 896 pains de 200 gr)
* 352 kg en 16 h (soit 1792 pains de 200 gr)

Ration de 0,6 kg de pain / jour / homme
En 8 h : environ 300 hommes / jour
En 16 h : environ 600 hommes / jour

⇒ ** Ces valeurs peuvent évoluer en fonction des versions.*

Performance parameters

Baking capacity
* 22 kg of bread in 1 h (112 breads of 0.200 kg)
* 176 kg of bread in 8 h (896 breads of 0,200 kg)
* 352 kg of bread in 16 h (1792 breads of 0.200 kg)

Ration of 0,6 kgs / day / man
In 8 h : 300 men / day
In 16 h : 600 men / day

⇒ ** These informations can change according to needed versions.*

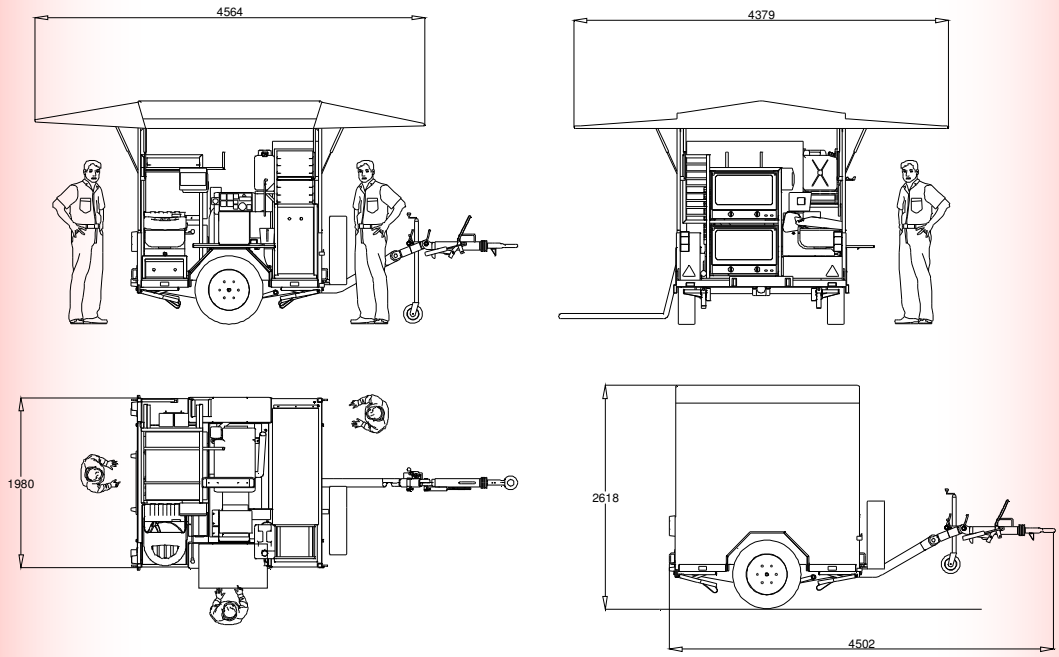
FT 008 édition 2008

TECHNIC EXPORT - 6, avenue du Coq - 75 009 PARIS
TEL : 00 33 (0)1-48-78-08-84 - FAX : 00 33 (0)1-49-95-94-40 - email : technicexport@wanadoo.fr

TECHNIC EXPORT

BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE "TEX" - 250 HJ

MOBILE FIELD BAKERY "TEX" - 250 HJ



Remorque

Châssis à un seul essieu avec suspension caoutchouc indépendant
Frein à roue libre avec verrouillage de sécurité
Hauteur de barre de remorquage réglable 520 - 960 mm
Roue d'appui rétractable
Frein à main avec câble de rupture
Pneus 8.5 R 17.5
Roues pleines 6.00 x 17.5
Béquilles de stabilisation
Anneau de couplage de remorque DIN (40mm) ou OTAN
Ampoules pour plaque minéralogique 2 pcs
Réflecteurs triangulaire 2 pcs

Détail de livraison de la boulangerie

1 Pétrin type axe oblique 1032
1 Dispositif de pesage manuel
2 Conteneurs rectangulaires en plastique (type alimentaire)
54 Filets de cuisson d'une capacité de 7 pains chacun
2 Fours à buée électrique à air pulsé équipé de 4 filets de cuisson d'une capacité de 15 pains chacun , type 3S04T07-2
2 Pompes à eau pour aider à la production de vapeur dans les fours
1 Chambre de fermentation contenant 30 filets de cuisson
1 Générateur 22 kVa - 1500 tr/mn

Trailer

One-axle-chassis with rubber spring axle
Overrunning brake with automatic back-up lock
Towbar height, adjustable 520-960 mm
Retractable support wheel
Handbrake with breakaway cable
Tyres 8,5 R 17,5
Disc wheels 6.00 x 17,5
Crank support for positioning of the bakery
DIN or OTAN towbar eye (mounted)
Bulb for licence plate 2 pcs
Triangle reflector 2 pcs

Scope of delivery for Trailerized Field Bakery

1 Kneader, 1032 oblique type
1 Manual weighing device
2 Plastic rectangular containers (food quality)
54 Baking nets each having a capacity of 7 breads
2 Electric ovens with ventilated steam, each accommodating 4 backing nets having a capacity of 15 breads each, 3S04T07-2 type
2 Water pumps to assist the steam production in the ovens
1 regulated rising chamber that contains 30 backing nets
1 Generator , 22 KVA - 1500 rpm

Équipement supplémentaire

1 pelle à mesurer 0.5l
1 pelle à mesurer 1.5l
1 thermomètre à pâte
1 raclette souple corps acier
1 paquet de lames de rasoir inox
1 pot plastique gradué
1 paire de gants
1 balayette de comptoir douce
1 bouilloire électrique

Further equipment

0.5 l flour measurement shovel
1.5 l flour measurement shovel
1 dough thermometer
1 flexible scraper
1 set of stainless cutting
1 plastic made graduated bowl
1 pair of protection gloves
1 sweeper
1 electric water bowling

TECHNIC EXPORT - 6, avenue du Coq - 75 009 PARIS
TEL : 00 33 (0)1-48-78-08-84 - FAX : 00 33 (0)1-49-95-94-40 - email : technicexport@wanadoo.fr