

# ÉTUDE DE CAS

APPLICATION:  
SYSTÈME D'ASPIRATION AUTOMATIQUE POUR LES FOURS À ÉTAGES

CLIENT:  
BOULANGERIE INDUSTRIELLE

**DEPURECO**  
INDUSTRIAL VACUUMS

## NOTRE DÉFI: INSTALLER UN SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE POUR NETTOYER LES FOURS À ÉTAGES RAPIDEMENT ET FACILEMENT

Les **boulangeries industrielles** doivent répondre à des normes de qualité strictes pour garantir un excellent produit fini. La prévention de la contamination est une priorité dans l'industrie alimentaire: l'utilisation d'un **aspirateur de four** permet d'éliminer rapidement les miettes, les résidus de cuisson et la farine brûlée. La présence de ces résidus à l'intérieur du four peut compromettre la cuisson de la prochaine fournée.

Les **fours à étages** sont couramment utilisés dans les boulangeries industrielles. Ce type de four est très pratique, car il permet de produire un **grand nombre de pièces simultanément**. Toutefois, en raison de leur taille, leur nettoyage peut prendre beaucoup de temps s'il est effectué manuellement, en particulier entre deux cuissons.



### Pourquoi assurer un nettoyage méticuleux des fours dans une boulangerie industrielle ?

- Améliorer la qualité des produits;
- Garantir le respect des normes d'hygiène et de qualité;
- Pour gagner du temps dans le nettoyage.

En investissant dans un **système d'aspiration automatique pour les boulangeries**, les opérations de nettoyage sont considérablement accélérées. En plus, il n'est pas nécessaire d'employer du personnel pour aspirer les fours entre les séances de cuisson.



# SYSTÈME D'ASPIRATION **AUTOMATIQUE**

## POUR LES FOURS À ÉTAGES

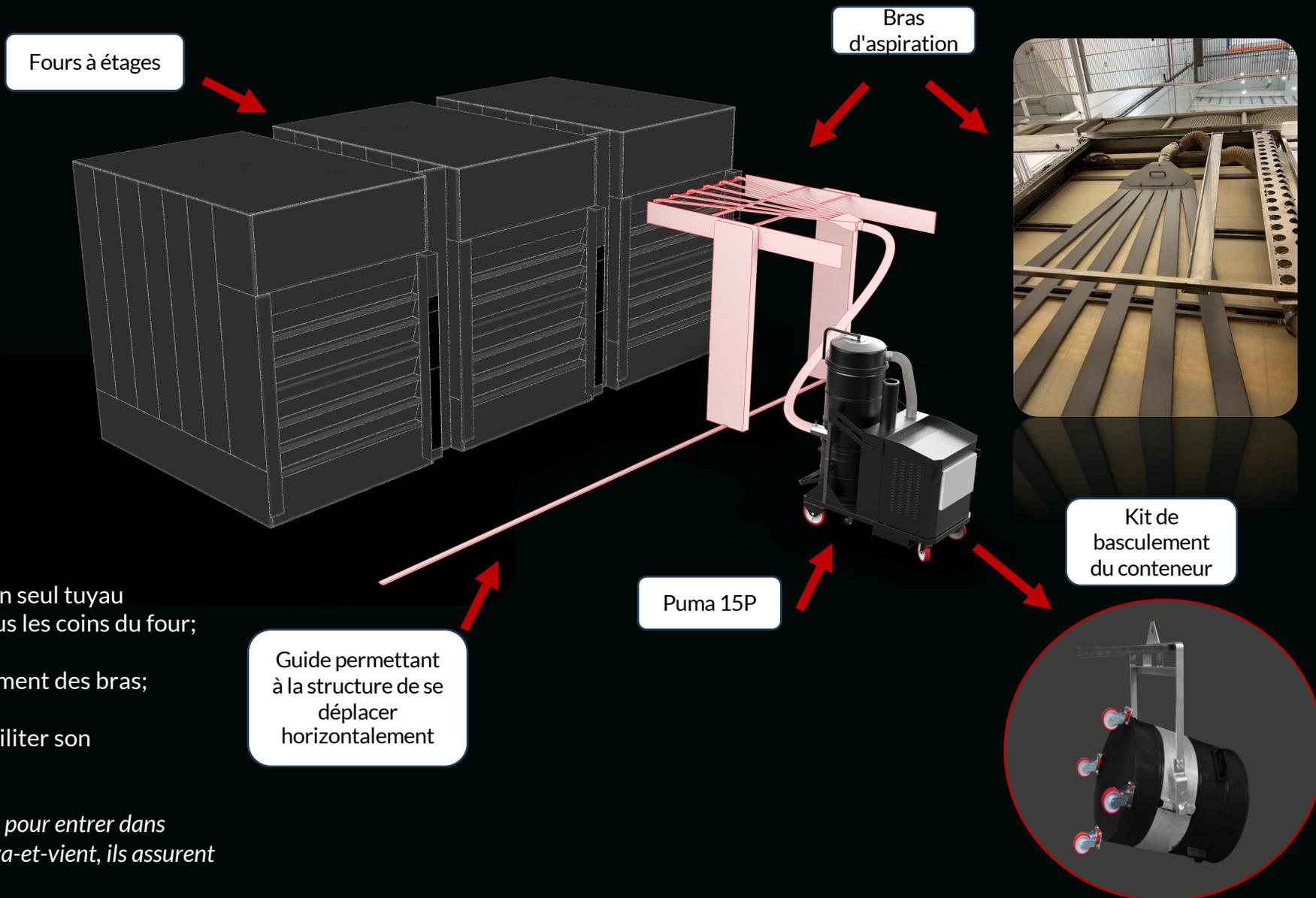
Notre client devait aspirer les **résidus de cuisson et la farine brûlée** à l'intérieur d'un four à étages.

Afin d'optimiser le temps de production, il était nécessaire de disposer d'un **système d'aspiration automatique** capable de résister à des températures élevées.

## NOTRE INSTALLATION: **CARACTÉRISTIQUES**

- Une unité d'aspiration;
- 6 bras d'aspiration avec brosses, reliés à un seul tuyau d'aspiration, pour atteindre facilement tous les coins du four;
- Structure métallique pour gérer le mouvement des bras;
- Kit de basculement du conteneur pour faciliter son déchargement.

*Grâce à la structure métallique, les 6 bras se lèvent pour entrer dans chaque chambre du four. Dans un mouvement de va-et-vient, ils assurent un nettoyage en profondeur.*



# SYSTÈME D'ASPIRATION AVEC PUMA 15 P

## UNITÉ D'ASPIRATION

L'unité d'aspiration choisie pour l'installation d'aspiration automatique est le **Depureco PUMA 15 P**.

Cet aspirateur industriel de grande puissance présente les caractéristiques suivantes:

- Puissante **turbine à canal latéral de 11 kW**, adaptée aux applications à haute température.
- Filtre **NOMEX**, pour l'aspiration de matériaux jusqu'à 250° C.
- Système de **nettoyage automatique du filtre PSC** (nécessite de l'air comprimé).
- **Conteneur de collecte de 175 litres** avec poignée métallique et 4 roues pivotantes. Cette application comprend le kit de vidange par basculement.
- **Commande à distance** de l'aspirateur.
- **Capteur de niveau rotatif**, qui arrête l'aspiration lorsque le conteneur atteint sa capacité maximale.



En utilisant un aspirateur industriel conçu pour travailler à haute température, il est possible de nettoyer le four alors qu'il est encore chaud. Vous pouvez ainsi passer immédiatement à la cuisson suivante, sans perdre des heures de travail.



Turbine à canal latéral de 11 kW



Filtre NOMEX



Commande à distance



Système de nettoyage automatique PSC



Récipient de collecte de 175 litres



Capteur de niveau rotatif