

### Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type **TEX 250 HJ** permet la production de 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 **TEX 250 HJ** type makes possible bread production 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 deployed in a very fast time.



### Position de transport

Transport configuration



### Position de travail

Operating position

### Transport par hélicoptère

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



### Transport by helicopter

If road transport is not possible in a disaster area or because of weather conditions, the trailerized field bakery 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 g)  
\* 176 kg de pain en 8 h (soit 896 pains de 200 g)

Ration de 0,6 kg de pain / jour / homme

En 8 h : environ 300 hommes / jour

⇒ \* Ces valeurs peuvent évoluer en fonction

### Performance parameters

#### Baking capacity

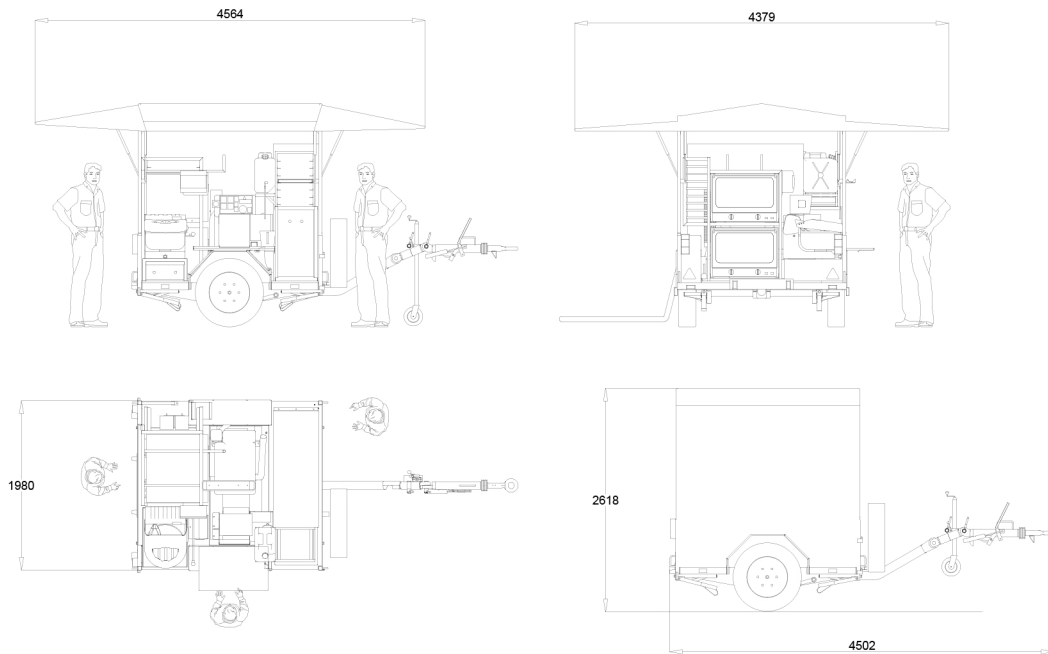
\* 22 kg of bread per hour (112 breads of 200 g)  
\* 176 kg of bread in 8 h (896 breads of 200 g)

Ration of 0,6 kgs / day / man

In 8 h : 300 men per day

⇒ \* These informations can change according





### 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  
 Tension de service 12 V (24 V)

### Détail de livraison de la boulangerie

1 Pétrin type axe oblique 1032  
 1 Dispositif de pesage électrique  
 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 28 pains chacun  
 2 Pompes à eau pour aider à la production de vapeur dans les fours  
 1 Chambre de fermentation contenant 16 filets de cuisson  
 1 Générateur 22 kVA - 1500 tr/rpm

### 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  
 Operating voltage 12V (24 V)

### Scope of delivery for Trailered Field Bakery

1 Kneader, 1032 oblique type  
 1 electrical 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 28 breads each,  
 2 Water pumps to assist the steam production in the ovens  
 1 Regulated rising chamber that contains 16 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