

### Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type **TEX 600 HJ** permet la production de pain sur le terrain 24h/24.

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 prête à l'emploi en un temps record.

### General technical description

The trailerized field bakery **TEX 600 HJ** type makes possible production of bread 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 can be deployed in a very fast time.

### Position de travail Operating position



### Paramètres de performances

#### Capacité de cuisson (hors préparation)

- \* 63 kg de pain en 1 h (soit 210 pains de 200 g)
- \* 504 kg de pain en 8 h (soit 1 680 pains de 200 g)

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

En 8 h : environ 840 hommes / jour

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



### Performance parameters

#### Baking capacity

- \* 63 kg of bread per hour (210 breads of 200 g)
- \* 504 kg of bread in 8 h (1,680 breads of 200 g)

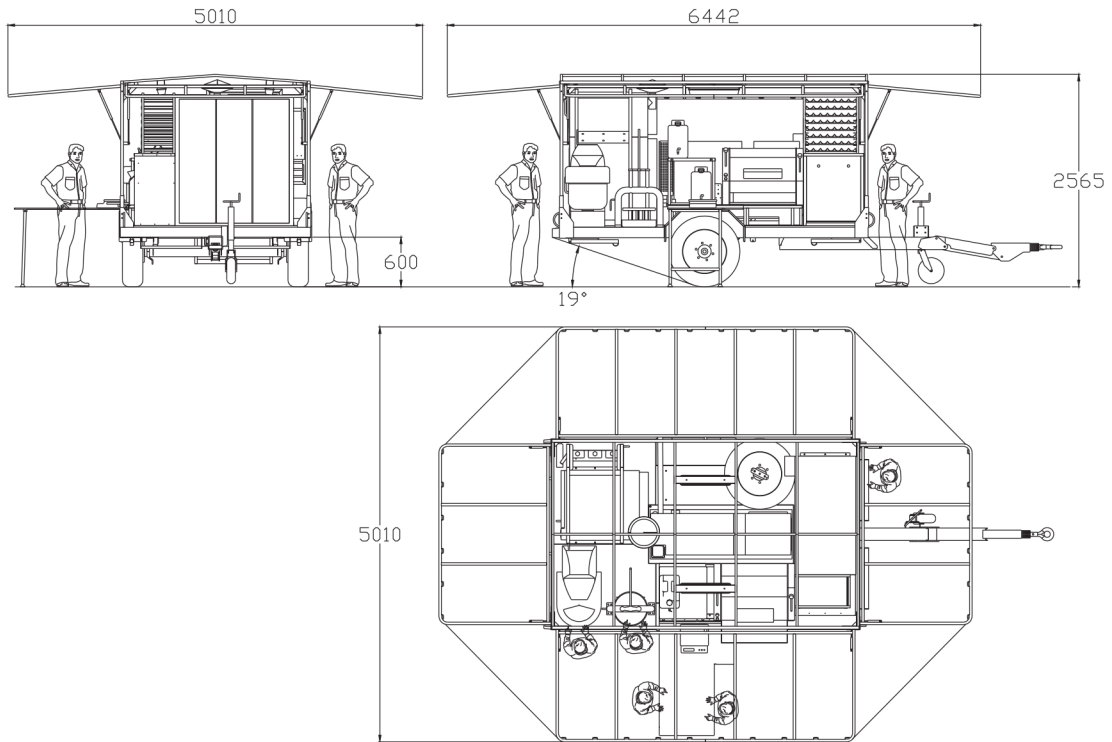
#### Ration of 0,6 kgs / day / man

In 8 h: 840 men per day

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

# BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 600 HJ**

## MOBILE FIELD BAKERY **TEX 600 HJ**



### Remorque 3t5

- Châssis à un seul essieu avec suspension caoutchouc indépendant
- Frein à roue libre avec verrouillage de sécurité
- Hauteur de barre de remorquage réglable 520 - 1200 mm
- Roue d'appui rétractable
- Frein à main avec câble de rupture
- Pneus 9.5 R17.5 (842mm)
- Béquilles de stabilisation
- Anneau de couplage de remorque OTAN
- Ampoules pour plaque minéralogique 2 pcs
- Réfecteurs triangulaire 2 pcs
- Tension de service 12 V (24 V)

### Détail de livraison de la boulangerie

- 1 Pétrin à spirale
- 1 Balance de pesage électronique
- 3 Conteneurs rectangulaires en plastique (type alimentaire)
- 66 Filets de cuisson d'une capacité de 7 pains chacun
- 1 Four à buée électrique à air pulsé équipé de 5 filets de cuisson d'une capacité de 7 pains chacun (35 pains)
- 1 Four à buée électrique à air pulsé équipé de 10 filets de cuisson d'une capacité de 7 pains chacun (70 pains)
- 3 Pompes à eau pour aider à la production de vapeur dans les fours
- 1 Chambre de fermentation contenant 45 filets de cuisson
- 1 Générateur 30 kVa - 1500 tr/mn

### Trailer 3t5

- One-axle-chassis with rubber spring axle
- Overrunning brake with automatic back-up lock
- Towbar height, adjustable 520-1200 mm
- Retractable support wheel
- Handbrake with breakaway cable
- Tyres [842mm)
- Crank support for positioning of the bakery
- OTAN towbar eye (mounted)
- Bulb for licence plate 2 pcs
- Triangle reflector 2 pcs
- Operating voltage 12V (24 V)

### Scope of delivery for Trailerized Field Bakery

- 1 Kneader
- 1 Electronic scale device
- 3 Plastic rectangular containers (food quality)
- 66 Baking nets each having a capacity of 7 breads
- 1 Electrical oven with ventilated steam, each accommodating 5 backing nets having a capacity of 7 breads each (35 breads)
- 1 Electrical oven with ventilated steam, each accommodating 10 backing nets having a capacity of 7 breads each (70 breads)
- 3 Water pumps to assist the steam production in the ovens
- 1 Regulated rising chamber that contains 45 backing nets
- 1 Generator 30 KVA - 1500 rpm

