

FICHE EXPLICATIVE

PROSIFLON®



Brevet déposé

PROSIFLON et son procédé, va vous permettre de développer :

-Hygiène alimentaire. 

-Confort de travail. 

-Rapidité de travail. 

-Economie financière. 

-Qualité des produits 



- 70 % de contact en moins avec la pâte et les produits.
- Plus de farine ou autres ingrédients sur les soles du four.
- Plus de poussière de couche en lin ou de grattage de celle-ci.
- Plus de développement de moisissures (risque de poussières pulmonaire)
- Lavable à l'eau, ou à balayer à la sortie du four.
- Adaptées pour l'utilisation de chambre de pousse contrôlée et en températures positives comme négatives.
- Evite les contaminations par surfaces (couches en lin, pélon, tapis-fourneur, main etc...)
- Résiste aux acides naturels et aux attaques du sel.
- 50 % de temps en moins passé devant le four.



- Pas de séchage ou d'étendage de couche en lin.
- Beaucoup moins de gestes répétitifs.
- Mise en place déjà faite sur couche et optimisation des fournées.
- Idéale pour la cuisson des pains garnis gras ou au fromage car plus de coulage sur la sole du four, donc plus de carbonisation et de fumée.
- Cuisson directe des pâtes de toutes sortes, feuilletage, pizza, pain, viennoiserie, biscuits.
- Décalage des horaires des boulangers sur la journée.



- 2 minutes pour enfourner un tapis de baguettes ou autres.
- Sans perte de place sur les supports de fermentation.
- 20 minutes de réactivité : mise en place sur tapis enfourneur + cuisson.
- Refroidissement en 5 minutes après la cuisson
- Scarification possible à l'avance
- Mise en place rapide des baguettes sur les PROSIFLON®
- Mise en place des produits à l'avance pour le travail en diviseuse, Formeuse.



- Pesage des pâtons plus léger car moins de pertes d'hydratation à la pousse et la cuisson de ceux-ci.
- Moins de gestes répétitifs donc gains de temps.
- Fonctionnement en continue permet une évolution de l'outil de travail.
- Cuisson continue par le personnel non qualifié.
- Une garantie de 2 ans.
- Economie de farine avec les gabarits PROSIFLON®
- Pas de couche de lin en double, pas d'étendage pour celle-ci.



Suite :

- Amortissable car PROSIFLON® est classé comme matériel et non du consommable.
- Réduction en moyenne d'une heure de main-d'œuvre par employé et par jour travaillant avec PROSIFLON®.
- Retour sur investissement la première année.
- 7 ans de recul et d'essais sur PROSIFLON® et une réussite sur bilan.
- PROSIFLON® est solide, résistante et durable dans le temps
- Aucune dégradation de ces qualités.
- Résiste à des températures de -55°C à + 290°C.



- Diffusion de la chaleur sous la pâte immédiate au contact de la sole du four donc pratiquement plus de ferrage (dessous brûlé).
- Réverbération des infrarouges sur le support PROSIFLON® donc une cuisson beaucoup plus uniforme et dorée.
- Croûte des produits plus fins et semelle moins épaisse, donc plus agréable à la consommation.
- Très bon retour client, car plus moelleux, conservation accrue et très bonne décongélation des produits.
- Produits plus développés, car moins de manipulations de la pâte.

