



STAND LUM30

ELODYS

6 RUE DE LA GARE
 55190, VOID VACON

Tél société : +33 35512 00 07

Contact : France ROSSETTI

Tél contact : +33 (0)3 55 12 00 07

Email : frossetti@elodys.com

Website : www.lecompagnonduboulangier.com

KIOSQUE À BAGUETTES®

Première européenne : 2014-02-01

Marché principal : Boulangerie – artisanat

Le Compagnon du Boulanger® / Le Kiosque à Baguettes® est un four à cuisson continue et distribution automatique d'une capacité de 120 ou 240 baguettes (il cuit le pain) qui est alimenté chaque jour en baguettes pré-cuites. Le four se charge de la finalisation de la cuisson sur place et à la demande, permettant ainsi à tout consommateur d'accéder en 5 secondes, à une baguette chaude à toute heure du jour et de la nuit, après règlement par carte bleue, espèces ou carte de fidélité. Cet équipement peut être positionné en intérieur comme en extérieur, sans abri complémentaire. Seule une alimentation électrique (220 V Mono) est nécessaire à son fonctionnement ainsi qu'une dalle de niveau et son encombrement au sol n'est que de 223 x 97 cm.

FRESH BAGUETTE KIOSK®

The vending machine called "The Fresh Baguette Kiosk®" delivers fresh and crusty baguettes in 5 seconds, after receiving customer cash, credit card or pre-paid card.

The equipment processes pre-baked bread. The pre-baked bread is stored in a specific refrigerated part of the FBK® and then baked into the integrated oven. Standard equipment delivers 120 or 240 baguettes and can be refilled once a day to sell 240 and 480 baguettes a day.

Regarding the requirements of this concept: just 220 V Mono power supply and a small plane and strong place (Length: 223cm / Depth : 97cm / Height : 240cm – 1000kg).

