



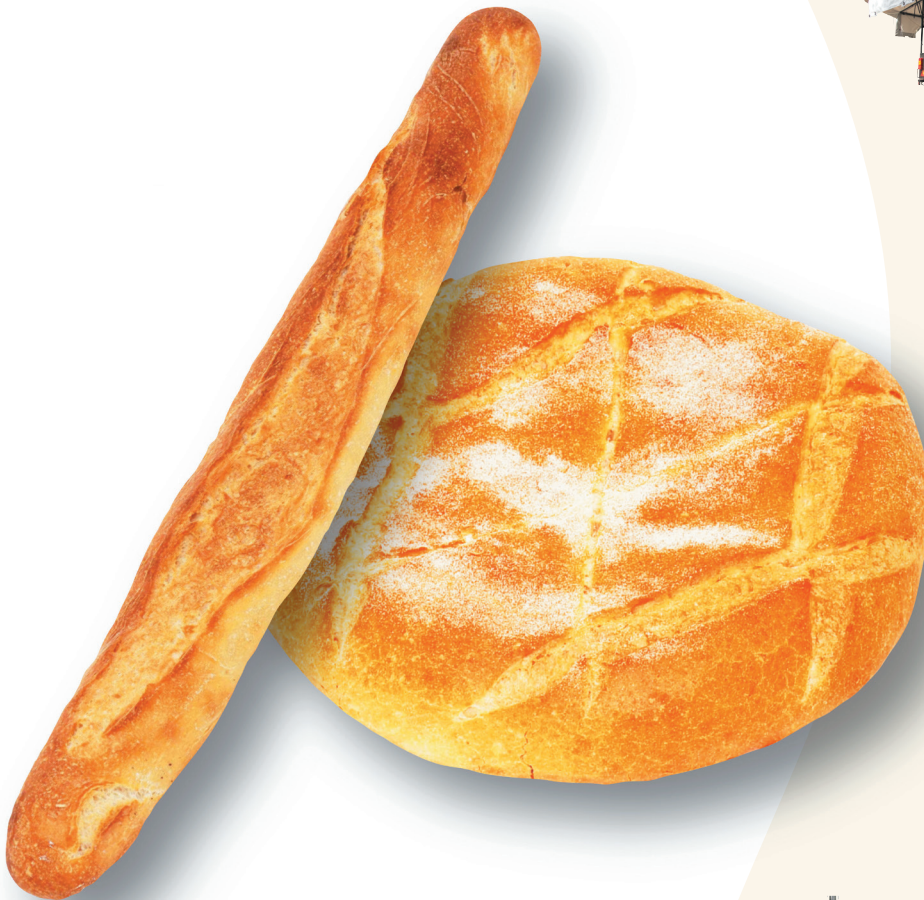
TECHNIC EXPORT

BOULANGERIES MOBILES DE CAMPAGNE «TEX»

250 à 10 000 hommes / jour

«TEX» MOBILE FIELD BAKERIES

250 to 10,000 men / day



TEX 250 HJ



TEX CBC300HJ



TEX 600 HJ



TEX 1000T HJ



TEX 1000+ HJ



TEX 10000 HJ

Qualité
Quality

Efficacité
Efficiency

Autonomie
Self sufficiency

Endurance
Endurance



Fabrication Française



TECHNIC EXPORT





TECHNIC EXPORT

BOULANGERIES MOBILES DE CAMPAGNE «TEX»

250 à 10 000 hommes / jour

«TEX» MOBILE FIELD BAKERIES

250 to 10,000 men / day

Spécialisée dans le domaine de la mobilité, la société **TECHNIC EXPORT** développe son savoir-faire dans le monde entier depuis 1986.

Nos unités mobiles «TEX» sont conçues, réalisées et commercialisées selon l'expertise de nos équipes formées sur le terrain, plus particulièrement dans le domaine de la boulangerie. Nos produits «TEX» sont spécialement étudiés pour l'intendance militaire, la subsistance mais aussi destinés aux entreprises privées et organisations humanitaires.

Face aux situations extrêmes, en cas de catastrophes naturelles, de grands rassemblements, nos unités mobiles «TEX» sont parfaitement adaptées.

Autonomies - Nos unités de boulangeries mobiles de campagne «TEX» permettent la fabrication du pain en toute autonomie : elles sont équipées d'un groupe électrogène intégré.

Efficacité - En un temps record, d'une maniabilité simple, Nos différentes unités sont opérationnelles et peuvent assurer la fourniture de toutes variétés de pains chauds et frais - baguette - pita - naan, ... - pour des groupes allant de 250 à 10 000 personnes par jour.

Endurance : Par tous les climats et sur tous les terrains, les unités mobiles de campagne «TEX» prouvent leur efficacité dans de nombreuses régions du monde. Elles donnent entière satisfaction à ses utilisateurs récurrents.

Innovation - En permanente recherche, nous restons à l'écoute de nos clients en ouvrant de nouvelles voies, afin de présenter des unités toujours plus innovantes.

Qualité : Toutes nos unités sont de fabrication 100% française et, conformes aux normes C.E.

Based in France, since 1986 **TECHNIC EXPORT** develops its own know-how world- wide.

We lead design and manufacture under the care of our company and commercialise our mobile field bakeries range in the world.

Our units are specifically tailored to military domains and military stewardship, sustenance and also for private companies and humanitarian organizations.

In case of natural disaster, important meeting of people, as support to mobile hospitals, refugee and survey camps, the «TEX» mobile units can address the needs of population

Autonomy - Our «TEX» mobile field bakeries are engineered to provide bread in total autonomy with their own built-in generator.

Efficiency - In record time, easy to run, our mobile bakeries provide warm, fresh and different type of bread - baguette - pita - naan, ... - for groups of 250 to 10,000 people per day.

Endurance - By all climates, on all fields «TEX» mobile bakeries show their efficiency in many parts of the world and give full satisfaction to their users.

Innovation - Constantly involved in technological research, we remain attentive to our customers by opening new ways, to introduce innovative products.

Quality - All our TEX mobile units are manufactured 100% French and, in compliance with C.E.

Registered as a potential vendor with the NATO and the UN - Member of GICAT



Fabrication Française





TECHNIC EXPORT



Qualité
Quality

Efficacité
Efficiency

Autonomie
Self sufficiency

Endurance
Endurance

TECHNIC EXPORT





TECHNIC EXPORT

BOULANGERIES MOBILES DE CAMPAGNE «TEX»

250 à 10 000 hommes / jour

«TEX» MOBILE FIELD BAKERIES

250 to 10,000 men / day



TEX 250 HJ

P.2



TEX CBC 300 HJ

P.4



TEX 600 HJ

P.6



TEX 1000TT HJ

P.8



TEX 1000+ HJ

P.10



TEX 10000 HJ

P.12



TEX BI

P.14



Fabrication Française



BOULANGERIE TEX 250 HJ

Petite unité montée sur une remorque de moins de 2 tonnes, tractée par un 4x4 léger.

Mise en place sur site : 10 min.

Capacité de production par jour en période de crise :

**6000 pains individuels
24/24**

Dimensions LxIxH :
**2,2m x 2,08m x 2,5m
(sans timon)**

Small unit fitted on a less-than-2 tons trailer towed by a light 4X4 .

Setting up : 10 min.

Output per day, in crisis situation :

**6,000 individuals loaves
24/7**

Dimensions LxWxH :
**2,2m x 2,08m x 2,5m
(without trailing arm)**



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 600 g de pain / jour / homme

En 8 h : environ 300 hommes / jour

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 600 g / day / man

In 8 h : 300 men per day



BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 250 HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX 250 HJ**

Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type TEX 250 HJ permet la production du 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.



Transport par hélicoptère

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

Transport by helicopter

If road transport is not possible in a disaster area or because of weather conditions, the trailerized field bakery TEX 250HJ can be airlifted to the site by helicopter.

BOULANGERIE TEX CBC 300 HJ

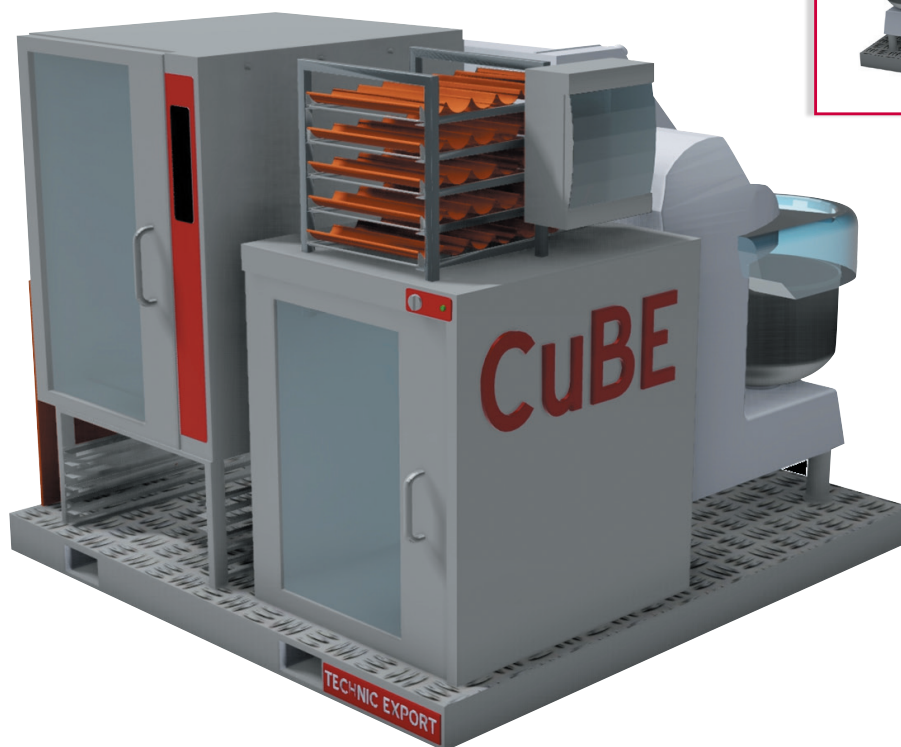
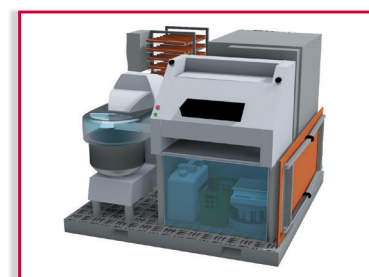


Petite unité montée sur
une plate-forme de moins
de 1 tonne.
Mise en place sur site : 10 min.
Capacité de production par jour
en période de crise :
**8 000 pains individuels
24/24**

Dimensions LxIxH :
2,15m x 1,95m x 1,5m

Small unit fitted on a less-than-1
ton platform
Setting up : 10 min.
Output per day in crisis situation :
**8,000 individual loaves
24/7**

LxWxH :
2,15m x 1,95m x 1,5m



Paramètres de performances

Capacité de cuisson (hors préparation)

- * 28 kg de pain en 1 h (soit 140 pains de 200 g)
- * 224 kg de pain en 8 h (soit 1120 pains de 200 g)

Ration de 600 g de pain / jour / homme

En 8 h : environ 370 hommes / jour

Performance parameters

Baking capacity

- * 28 kg of bread per hour (140 breads of 200 g)
- * 224 kg of bread in 8 h (1,120 breads of 200 g)

Ration of 600 g / day / man

In 8 h : 370 men per day



BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX CBC 300 HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX CBC 300 HJ**

Descriptif général technique

Le TEX CBC 300 HJ est une plate-forme boulangerie capable de produire du pain sous une protection sommaire (tente, hangar, appentis,...). Il est autonome et son acheminement est très aisé (camionnette, camion, remorque, hélitreuillage).

Le TEX CBC 300 HJ est conforme à la réglementation européenne en vigueur et permettra aux utilisateurs d'appliquer les principes de l'HACCP dans de très bonnes conditions. Tous les éléments de la boulangerie sont intégrés à la plate-forme et déjà connectés en électricité - à un coffret général - en eau à un circuit équipé d'un collecteur, d'un limiteur de pression et d'une pompe.

Le TEX CBC 300 HJ s'avère indispensable pour les hôpitaux mobiles, les bases vies, les camps militaires, les sites isolés.

General technical description

The TEX CBC 300 HJ is a bakery platform that is capable of making bread under an all-encompassing cover (canvas, shed, lean-to...). It is self-sufficient and very easy to drive (van, lorry, trailer, helihoisting).

This Compact Cube complies with current European regulations and will allow users to apply the principles of the HACCP under very good conditions. All the elements of the bakery are integrated to the platform and are already connected to electricity - a general cabinet - to water, by means of a circuit fitted with a collector, a pressure limiter and a pump.

The TEX CBC 300 HJ has proved indispensable for field hospitals, military bases, military camps, isolated sites.



Transport :

Par remorque,
camionnette, camion,
container, bateau,
avion, hélicoptère.

Transportation :

By trailer, van,
lorry, container,
boat, aircraft
and helicopter.

BOULANGERIE TEX 600 HJ



Unité moyenne montée sur
remorque tout chemin
de 3.5 tonnes, tractée par
un camion tout terrain.
Mise en place sur site : 10 min.
Capacité de production par
jour en période de crise :
**12 000 pains individuels
24/24**

Dimensions LxlxH :
3.5m x 2,1m x 2,5m
(sans timon)

Medium-sized unit fitted
on a 3.5-ton-4X4 truck.
Setting up : 10 min.
Output per day in crisis
situation :
**12,000 individuals loaves
24/7**

Dimensions LxWxH :
3.5m x 2,1m x 2,5m
(without trailing arm)



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 1680 pains de 200 g)

Ration de 600 g de pain / jour / homme

En 8 h : environ 840 hommes / jour

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 600 g / day / man

In 8 h : 840 men per day



BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 600 HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX 600 HJ**

Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type TEX 600 HJ permet la production du 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 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 can be deployed in a very fast time.



Transport par hélicoptère

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

Transport by helicopter

If road transport is not possible in a disaster area or because of weather conditions, the trailerized field bakery TEX 500HJ can be airlifted to the site by helicopter.

BOULANGERIE TEX 1000 TT HJ



Unité montée sur camion 4x4
ou dans container 20 pieds.
Avec groupe électrogène
tracté.

Mise en place sur site en 1h.
Capacité de production par
jour en période de crise :
22 000 pains individuels
24/24

Unit fitted on 4X4 truck or in
20-foot container.

With towable generator
Setting up : 1:00

Output per day in crisis
situation :

22,000 individual loaves
24/7



Paramètres de performances

Capacité de cuisson (hors préparation)

- * 60 kg de pain en 1 h (soit 300 pains de 200 g)
- * 600 kg de pain en 10 h (soit 3000 pains de 200 g)
- * 960 kg de pain en 16 h (soit 4800 pains de 200 g)

Ration de 600 g de pain / jour / homme

- En 10 h : environ 1000 hommes / jour
- En 16 h : environ 1600 hommes / jour

Performance parameters

Baking capacity

- * 60 kg of bread per hour (300 breads of 200 g)
- * 600 kg of bread in 10 h (3,000 breads of 200 g)
- * 960 kg of bread in 16 h (4,800 breads of 200 g)

Ration of 600 g / day / man

- In 10 h : 1,000 men per day
- In 16 h : 1,600 men per day





BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 1000 TT HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX 1000 TT HJ**

Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type TEX 1000 TT HJ permet la production du pain sur le terrain 24h/24. L'unité est montée sur un camion de type tout chemin, tractant un groupe électrogène monté sur remorque tout chemin, ce qui lui confère une autonomie complète.

La mise en place de cette boulangerie se fait en un temps record. La boulangerie mobile comprend les différents matériels nécessaires à la fabrication du pain : pétrin, balance, diviseuse, façonneuse, tunnel de fermentation, four de cuisson et chariots de refroidissement naturel.

La boulangerie mobile a été spécialement étudiée pour permettre de fournir une capacité de pain nécessaire pour 1000 hommes par jour sur le terrain.

General technical description

The mobile bakery TEX 1000TT HJ type allows bread to be prepared and baked on site 24 hours a day. The unit is assembled on an all-terrain type truck, which includes a generator mounted on an ATT trailer, giving it complete autonomy.

This bakery can be set up very quickly. The mobile bakery includes the various items of equipment required to produce the bread: kneader, scales, divider, moulder, tunnel for fermentation, bakery and natural cooler.

The mobile bakery has been specifically designed to provide enough bread for 1,000 men per day in the field.



BOULANGERIE TEX 1000 + HJ



Grande unité montée sur semi-remorque ou dans container 40 pieds.
Avec groupe électrogène intégré.
Mise en place sur site : 1h30.
Capacité de production par jour en période de crise :
45 000 pains individuels
24/24

Big unit fitted on a tractor trailer or in a 40-foot container.
With built-in generator.
Setting up: 1:30
Output per day in crisis situation:
45,000 individual loaves
24/7



Paramètres de performances

Capacité de cuisson (hors préparation)

- * 120 kg de pain en 1 h (soit 600 pains de 200 g)
- * 960 kg de pain en 8 h (soit 4800 pains de 200 g)

Ration de 600 g de pain / jour / homme

En 8 h : 1200 hommes / jour

Performance parameters

Baking capacity

- * 120 kg of bread per hour (600 breads of 200 g)
- * 960 kg of bread in 8 h (4,800 breads of 200 g)

Ration of 600 g / day / man

In 8 h : 1,200 men per day



BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 1000 + HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX 1000 + HJ**

Descriptif général technique

La boulangerie mobile de type TEX 1000 + HJ permet la production du pain sur le terrain 24h/24. L'unité est montée sur un semi-remorque ou dans un container de 40 pieds, avec groupe électrogène intégré.

La mise en place de cette boulangerie se fait en un temps record. La boulangerie mobile comprend les différents matériels nécessaires à la fabrication du pain : pétrin, balance, diviseuse, façonneuse, tunnel de fermentation, four de cuisson et chariots de refroidissement naturel.

La boulangerie mobile a été spécialement étudiée pour permettre de fournir une capacité de pain nécessaire pour 1000 hommes par jour sur le terrain.

General technical description

The mobile bakery TEX 1000 + HJ type allows bread to be prepared and baked on site 24 hours a day. The unit is assembled on big unit fitted on a tractor trailer or in a -40-feet container, with built-in generator.

This bakery can be set up very quickly. The mobile bakery includes the various items of equipment required to produce the bread: kneader, scales, divider, moulder, tunnel for fermentation, bakery and natural cooler.

The mobile bakery has been specifically designed to provide enough bread for 1,000 men per day in the field.



BOULANGERIE TEX 10 000 HJ



Grande unité montée sur
5 camions tout terrain avec
containers de 20 pieds.
Groupe électrogène tracté.
Mise en place sur site en
6 heures.
Capacité de production par
jour en urgence :
**80 000 pains individuels
24/24**

Big unit fitted on 5 4x4 trucks
with 20-foot containers.
Towable generator.
With built-in generator.
Setting up : 6h.
Output per day in crisis
situation :
**80,000 individual loaves
24/7**



Paramètres de performances

Capacité de cuisson
10 000 pains de 400 g par jour

Performance parameters

Baking capacity
10,000 breads (400 g) per day



BOULANGERIE MOBILE DE CAMPAGNE **TEX 10 000 HJ** MOBILE FIELD BAKERY **TEX 10 000 HJ**

Descriptif général technique

Dimensionnée pour répondre aux besoins en production de pain pour des effectifs de 10 000 à 15 000 personnes (opération humanitaire d'envergure, projection d'un corps d'armée en opération extérieure...)

General technical description

Designed to provide the daily needed bread for 10,000 to 15,000 people (large humanitarian intervention, oversee projection of army corps for military operation...)



BOULANGERIE TEX BI



Unité fixe en kit modulaire et adaptable aux différentes situations.

Installation rapide dans des locaux déjà existants ou en cours de réalisation.

Capacité de production par jour en période de crise :

De 45 000 à 200 000 pains individuels.

24/24

Kit stationary and modular unit suitable to any situation.

Fast setting up in a built or under construction building.

Output per day in crisis situation :
45,000 to 200,000 individual loaves.

24/7



Infrastructure de boulangerie prête à fonctionner - Bakery Infrastructure ready to operate

MODULE DE BOULANGERIE **TEX BI** BAKERY MODULE **TEX BI**

Descriptif général technique

Le module de boulangerie de type TEX BI permet la mise en place complète d'une infrastructure de boulangerie dans un local, une caserne, un hangar...

Tous les éléments de la chaîne de fabrication du pain - pétrissage, pesée, façonnage, fermentation (levée), cuisson et refroidissement naturel sont reliés à un môle central permettant l'arrivée des fluides et de l'énergie.

Ce laboratoire de boulangerie s'installe dans un délai rapide.

Etude sur demande.

General technical description

The bakery module TEX BI Type makes possible the setting up of a complete bakery infrastructure in a room, a barrack, an hangar...

Each step involved in bakery process - kneading, weighing, forming, fermentation (rising), baking and natural cooling is linked to a central mole allowing the electricity and fluid connections.

The bakery laboratory implementation delay is very short.

Study on request.



PRODUCTION

RÉCAPITULATIF DE PRODUCTION DES BOULANGERIES «TEX» RECAPITULATORY FOR EACH «TEX» MOBILE BAKERY TYPE

« TEX » TYPE 250 HJ MOBILE BAKERY PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking (1 day)	4 days
Flour/Farine	18 kg	144 kg	288 kg (4 x 75 kg bags)	720 kg (10 x 75 kg bags)
Water/Eau	12 l	16 l	192 l	480 l
Yeast/Levure	0,2 kg	1,6 kg	3,2 kg	8 kg
Salt/sel	0,35 kg	2,8 kg	5,6 kg	14 kg
Individual bread (80 g)	336 breads	2688 breads	5376 breads	13440 breads
Bread/Pain (200 g)	112 breads	896 breads	1792 breads	4480 breads
Bread/Pain (kg)	22,4 kg	179 kg	358,4 kg	896 kg
Gasoil	2 l	96 l	32 l	80 l
Setting-up in 10mn / mise en place 10mn				

« TEX » TYPE 600 HJ MOBILE BAKERY PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking (1 day)	4 days
Flour/Farine	48 kg	384 kg	768 kg (11 x 75 kg bags)	3073 kg (41 x 75 kg bags)
Water/Eau	30 l	242 l	484 l	1935 l
Yeast/Levure	0,33 kg	2,5 kg	5,4 kg	21,5 kg
Salt/Sel	0,86 kg	7 kg	13,8 kg	55 kg
Individual bread (80 g)	794 breads	6355 breads	12710 breads	50842 breads
Bread/Pain (200 g)	300 breads	2398 breads	4796 breads	19186 breads
Bread/Pain (kg)	60 kg	480 kg	969 kg	3837 kg
Gasoil	2 l	16 l	32 l	128 l
Setting-up in 15mn / mise en place 15mn				

« TEX » TYPE CBC300 HJ BAKERY CUBE PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking (1 day)	4 days
Flour/Farine	24 kg	192 kg	384 kg (6 x 75 kg bags)	960 kg (13 x 75 kg bags)
Water/Eau	15 l	120 l	240 l	600 l
Yeast/Levure	0,24 kg	1,9 kg	3,8 kg	10 kg
Salt/Sel	0,4 kg	3,2 kg	4 kg	16 kg
Individual bread (80 g)	420 breads	3360 breads	6720 breads	16800 breads
Bread/Pain (200 g)	140 breads	1120 breads	2240 breads	5600 breads
Bread/Pain (kg)	28 kg	224 kg	448 kg	1120 kg
Gasoil	2,5 l	20 l	40 l	100 l
Setting-up in 15mn / mise en place 15mn				





TECHNIC EXPORT

RÉCAPITULATIF DE PRODUCTION DES BOULANGERIES «TEX» RECAPITULATORY FOR EACH «TEX» MOBILE BAKERY TYPE

« TEX » TYPE 1000TT HJ MOBILE BAKERY PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking	4 days
Flour/Farine	49 kg	392 kg	784 kg (11 x 75 kg bags)	1960 kg (26 x 75 kg bags)
Water/Eau	29 l	232 l	464 l	1160 l
Yeast/Levure	0,54 kg	4,5 kg	8,64 kg	22 kg
Salt/Sel	0,88 kg	7 kg	14 kg	36 kg
Individual bread (80 g)	900 breads	7200 breads	14400 breads	36000 breads
Bread/Pain (200 g)	300 breads	2400 breads	4800 breads	12000 breads
Bread/Pain (kg)	60 kg	960 kg	960 kg	4800 kg
Gasoil	6 l	48 l	96 l	240 l
Setting-up in 1h / mise en place 1h				

« TEX » TYPE 1000+ HJ MOBILE BAKERY PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking	4 days
Flour/Farine	98 kg	784 kg	1568 kg (21 x 75 kg bags)	3920 kg (53 x 75 kg bags)
Water/Eau	58 l	464 l	928 l	2320 l
Yeast/Levure	1,08 kg	9 kg	17 kg	44 kg
Salt/Sel	1,75 kg	14 kg	28 kg	72 kg
Individual bread (80 g)	1800 breads	14400 breads	28800 breads	72000 breads
Bread/Pain (200 g)	600 breads	4800 breads	9600 breads	24000 breads
Bread/Pain (kg)	120 kg	960 kg	1920 kg	4800 kg
Gasoil	8 l	64 l	128 l	320 l
Setting-up in 1h30mn / mise en place 1h30mn				

« TEX » TYPE 10.000 HJ MOBILE BAKERY PRODUCTION

Quantity	1H	8H baking	16H baking	4 days
Flour/Farine	180 kg	1440 kg	2880 kg (39 x 75 kg bags)	11520 kg (154 x 75 kg bags)
Water/Eau	120 l	960 l	1920 l	7680 l
Yeast/Levure	2 kg	16 kg	32 kg	80 kg
Salt/Sel	3,5 kg	28 kg	56 kg	140 kg
Bread/Pain (200 g)	1080 breads	8640 breads	17280 breads	69120 breads
Bread/Pain (kg)	216 kg	1728 kg	3456 kg	13824 kg
Gasoil	14 l	112 l	224 l	896 l
Setting-up in 6h / mise en place 6h				



NUTRITION

LES VALEURS NUTRITIVES DU PAIN THE NUTRITIONAL ELEMENTS OF BREAD

Bread	Individual loaf	Baguette	Pita Bread
	Pain individuel		Pain Pita
Poids / Weight	80 g	200 g	200 g
Technical Nutritional value / Teneur en substances nutritives			
Water / Eau	29.7	72	72
Carbohydrates / Hydrates de carbone	35.2	88	88
Proteins / Protéines	7.2	18	18
Fat/ Graisse	1.2	3	3
Dietary fibre / Fibres alimentaires	5	12,4	12.4
Total energy value/ Total de la valeur énergétique	377 kJ	943 kJ	943 kJ
	180 kcal	225 kcal	225 kcal

Bread	Individual loaf	Baguette	Pita Bread
	Pain individuel		Pain Pita
Poids / Weight	80 g	200 g	200 g
Mineral salts mg / Sels minéraux mg			
Iron / Fer	2	5.2	5.2
Sodium	500	1,25	1,25
Potassium	192	480	480
Calcium	49.9	124.8	124.8
Magnesium	55.5	136.2	136.2
Phosphorus / Phosphore	156.8	392	392

«Le pain est une importante source d'équilibre. La nécessité de consommer du pain au titre de sa valeur énergétique est reconnue et recommandée par l'Observatoire du pain.»

«Bread is an important source of balance. The need to eat bread because of its energy content is widely recognised and recommended by l'Observatoire du pain.»





En situation d'urgence, de manifestations évènementielles, de catastrophes naturelles, de migrations de population, Technic Export apporte la solution.

In case of emergencies, natural disasters, important meeting of people, Technic Export, the tailored solution to all mobility needs!

TEX – TECHNIC EXPORT

6 avenue du Coq - **75009 PARIS**

Tél: +33 1 48 78 08 84

Fax: +33 1 49 95 94 40

info@technicexport.com - www.technicexport.com

Télécharger notre application en scannant le QR code



 / [technicexport](https://www.facebook.com/technicexport)

