

Un artisan pour les artisans



ABRY NICOLAS

DES PRODUITS INTELLIGENTS ET PERFORMANTS QUI S'ADAPTENT A VOS EXIGENCES

L'offre de produits conçus et fabriqués par **ABRY NICOLAS** se compose de fours et d'un élévateur Enfouneur Séquentiel Automatique :



VENDÔME
Four électrique



BEAUBOURG
Four à tubes annulaires



CONCORDE
Four bi-energie



BERCY
Four rotatif



OPÉRA
Four Pâtissier



MONTMARTRE
Élévateur Enfouneur
Séquentiel Automatique

Tous nos fours présentent les caractéristiques essentielles pour vous permettre de créer et fournir à vos clients des produits de qualité :

- une **surface de cuisson de 1,90m² à 25m²**
- une **sole de cuisson épaisse en ciment réfractaire vibré: 2,5 cm d'épaisseur**
- des **soles indépendantes et réglables individuellement**
- des **appareils à buée distincts, réglables pour chaque sole automatiquement ou manuellement**, à la température que vous souhaitez selon les produits que vous fabriquez
- la possibilité de **programmer 9 recettes par étage** afin de garantir une qualité constante quel que soit l'utilisateur
- des **fours simples d'utilisation**, faciles à utiliser par les novices et les apprentis
- des fours à **l'entretien et au nettoyage facilités** : en inox aux bords arrondis, avec des portes démontables sans outils
- des **finitions soignées** et une **grande robustesse**.



COMMANDE
ÉLECTRONIQUE RFAN



ÉLÉVATEUR SÉQUENTIEL
AUTOMATISÉ
MONTMARTRE





LES CONSEILLERS COMMERCIAUX **ABRY NICOLAS**, DES EXPERTS DE VOTRE METIER

Totalement à votre écoute, nos conseillers commerciaux connaissent parfaitement vos contraintes, vos attentes et les exigences de votre métier. **Anciens boulangers**, leur approche privilégie le confort de travail pour l'artisan et son équipe.

C'est pourquoi les conseillers **ABRY NICOLAS** sont **vos meilleurs alliés afin de définir la combinaison de fonctionnalités idéale** pour réaliser votre four, et vous aider à construire votre projet :

- **Choix du four et de ses fonctionnalités** selon vos recettes, votre débit et la taille de votre équipe de travail
- **Aide à l'agencement** de boulangerie
- **Ajustement du four sur mesure** selon la configuration de votre fournil
- **Réglages des programmes** de chaque sole selon vos recettes





L'EXCELLENCE ABRY NICOLAS JUSQUE DANS LES PRESTATIONS DE MAINTENANCE

Pour nous, un service après-vente doit être **simple, efficace et rapide.**

Nous savons qu'une panne peut survenir de façon inattendue et que ses conséquences sont importantes sur votre activité.

Chez **ABRY-NICOLAS**, nous sommes concernés par votre réussite et vos succès. Ainsi, nous sommes fiers de vous proposer notre contrat de maintenance* et nos prestations de dépannage **7 jours sur 7, 24 heures sur 24, sur simple appel 01 45 09 31 00.**

**Service disponible à partir du dernier trimestre 2015*



Chez **ABRY NICOLAS**, nous pensons **qu'un pain de qualité est le fruit d'une qualité à chaque étape de sa fabrication.**

Le choix des matériels nécessaires à la préparation de vos produits est important en amont de la phase de cuisson : c'est pourquoi nous avons **sélectionné des outils complémentaires à nos fours** et à notre élévateur parmi des marques partenaires **ABRY NICOLAS** reconnues dans leur catégorie: *ARIA, B3C, EUROFOUR, INDEX, JAC, MARQUES, MATFER, PANIMATIC, PANIRECORD, PV LABO, RONDO, SOFINOR, SOREMA, VMI, WINTERALTER.*

Nos conseillers commerciaux sont à votre disposition pour vous les présenter et vous conseiller les outils qui vous conviendront le mieux.

De nombreuses options complètent notre offre et vous permettent de créer un four unique, qui correspondra parfaitement à vos attentes. Parmi elles, l'option Signature habillera votre four en couleur, à votre image.



**170
COLORIS**

UN ARTISAN POUR LES ARTISANS

Depuis plus de 30 ans, **ABRY-NICOLAS** fabrique et commercialise ses fours de boulangerie.

Notre **connaissance parfaite** de la boulangerie et de la pâtisserie nous permet de **créer des fours qui répondent idéalement aux besoins et contraintes de votre métier**, quel que soit votre projet.

Fiabilité, performance et simplicité d'utilisation sont au cœur des développements de nos nouveaux produits et services. Pour vous comme pour nous, cuisson rime avec personnalisation : c'est pourquoi, tout au long de l'accompagnement de votre projet, nous vous proposons **des produits et des services totalement en harmonie avec vos besoins**.

*Tous les fours et l'élévateur à Enfournement Séquentiel Automatique **ABRY-NICOLAS** sont conçus et fabriqués en France.*

Nous créons des innovations qui servent les artisans boulangers-pâtisseries et leurs équipes de travail. Ainsi, notre élévateur à Enfournement Séquentiel Automatique MONTMARTRE est breveté et a obtenu :

Trophée de l'Innovation
EUROPAIN 2010
« Ergonomie et Confort du travail ».

MONTMARTRE est unique: sa technologie brevetée ABRY NICOLAS permet de supprimer la pénibilité du travail et de réduire les **TMS***. A la portée de tous types d'utilisateurs, **MONTMARTRE** s'adapte sur **tous les types de fours à soles.****

* Troubles Musculo-Squelettiques

** Contactez votre conseiller ABRY NICOLAS pour en savoir plus.





ABRY **NICOLAS**

106 avenue Vaucanson - 93370 MONTFERMEIL

Tél : 01 45 09 31 00 - **Fax :** 01 43 30 73 41

Email : contact@abrynicolas.fr - **Web :** www.abrynicolas.fr



01 45 09 31 00

DÉPANNAGE
7/7 - 24/24