



COMMUNIQUE DE PRESSE

Le nouveau four M-VT de MECATHERM récompensé sur deux salons majeurs de l'industrie agroalimentaire

- *Le four M-VT de MECATHERM a reçu le prix **iba Award 2023** dans la catégorie **Four** le 24 octobre dernier sur le salon iba 2023 à Munich.*
- *Le four M-VT de MECATHERM a été récompensé par le prix de l'**Industry Excellence 2023** dans la catégorie **Best Processing Innovation** le 07 novembre dernier sur le salon Gulfood Manufacturing à Dubaï.*

Le 27 novembre 2023 – MECATHERM, l'un des leaders mondiaux en matière de conception d'équipements et de lignes de production automatiques pour les boulangeries, viennoiseries et pâtisseries industrielles et autres produits du secteur agroalimentaire, vient d'être récompensé par 2 prix très convoités, pour son nouveau four M-VT. Cette innovation dévoilée au salon iba le mois dernier a reçu l'iba Award 2023 dans la catégorie Fours et le Gulfood Industry Excellence Award 2023, dans la catégorie Best Processing Innovation sur le salon Gulfood Manufacturing de Dubaï.

Olivier SERGENT, Président de TMG déclare : « *Cette double récompense est une véritable reconnaissance du travail accompli et de la capacité d'innovation des équipes et positionne une nouvelle fois MECATHERM comme l'une des entreprises les plus innovantes du secteur de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie. La performance de nos équipements est appuyée d'une part par le jury de l'iba Award, composé d'experts du secteur, mais également par le prix de l'Industry Excellence du Gulfood Manufacturing, qui nous distingue, pour la première fois, face à des acteurs majeurs du secteur de l'agroalimentaire. Nous sommes très fiers d'avoir été récompensés pour cela.* »

Raymond Nogael, Vice-President Global Marketing and Business Development TMG/MECATHERM ajoute : « *Ce nouveau four M-VT est l'aboutissement de 3 ans de développement, impliquant une grande partie de nos équipes, ayant toutes pour objectif d'offrir aux industriels une solution de cuisson qui les soutienne dans leurs défis quotidiens de qualité produit, performance industrielle et de développement durable. Pour cela, nous avons repensé tous les concepts du four vertical tels que l'aéraulique, la cinématique, la*

chauffe et la gestion de l'humidité. Cette récompense salue le travail des nombreux collaborateurs mobilisés sur le projet et nous en sommes très fiers. »

Le résultat est un concentré d'innovations au service du développement durable, notamment en faveur de la transition énergétique. Le four M-VT offre une haute qualité de cuisson pour une large gamme de produits allant du pain croustillant à la pâtisserie, en passant par les produits de viennoiserie et autres produits moelleux. Extrêmement compact, ce nouveau four garantit une performance industrielle optimale. Grâce à sa connectivité, il permet de collecter et traiter les données pour dresser un bilan de performance ou encore suivre sa consommation d'énergie. Son utilisation quotidienne et sa maintenance en sont également facilitées, grâce à ses outils digitaux intégrés.

Sur iba comme sur Gulfood Manufacturing, les premiers retours des industriels concernant le four M-VT ont été extrêmement positifs.

VISUELS



L'Equipe MECATHERM avec les membres du jury de l'iba Award, de gauche à droite : Dr Friedmann Berg, Vice-CEO of the Central association of the German Bakery Trade - Hubert Ruffenach, Directeur Technique et R&D, MECATHERM - Prof. Dr. Thomas Becker, Technical University of Munich - Olivier Sergent, Président MECATHERM – Stefan Schütter, Editor-in-Chief Artisan Magazine - Marie Laisne, Marketing Manager, MECATHERM - Prof. Michael Kleinert, ZHAW Wädenswil - Raymond Nogael, Marketing and Business Development Vice-President, TMG - Xavier Gotti, Chef de produits Fours, MECATHERM - Dirk Waclawek, Editor-in-Chief, Backtechnik Europe



De gauche à Droite: Nicolas DOS SANTOS, Services Sales Manager, MECATHERM ; Raymond NOGAEL, VP Business Development and Marketing TMG ; représentante du salon Gulfood Manufacturing, Jérémy HOGREL, Global Strategic Sales Support, MECATHERM, Jean-Yves BRUCKERT, Account Manager, MECATHERM.



	Le nouveau four vertical M-VT a été dévoilé pour la première fois sur le salon iba 2023 à Munich.
	Le nouveau four vertical M-VT est le four le plus compact et le plus durable du marché. Ce nouveau four polyvalent allie simplicité d'exploitation et efficacité énergétique. Il garantit une haute performance industrielle et une haute qualité de produits, tout en réduisant la consommation d'énergie.

À propos de MECATHERM

MECATHERM conçoit, développe, assemble et installe des fours, des machines et des lignes automatisées pour la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et autres produits du secteur agroalimentaire, dans le monde entier. Ces solutions aident les boulangers industriels à faire face aux enjeux de qualité produits, performance industrielle et développement durable. L'entreprise réalise plus de 90 % de son chiffre d'affaires à l'export, auprès de clients répartis dans plus de 70 pays sur les 5 continents.

Pour plus d'information : www.mecatherm.fr

A propos de TMG

Majoritairement détenue par le groupe Unigrains, TMG réunit ses filiales d'équipement et de services pour la boulangerie industrielle en utilisant une approche de partenariat privilégié. TMG soutient le développement de chacune de ses marques à travers une expertise, des processus et des expériences partagés, axés sur un ensemble de valeurs communes qui incluent le savoir-faire, la performance et le travail d'équipe.

