

DOSSIER DE PRESSE



Fabricant d'appareils à chantilly et dérivés



Exposant sur le prochain salon SIRHA Lyon 2023, Stand 4K118, la société MUSSANA

est heureuse de présenter en avant-première ses dernières nouveautés et **“Best Seller”** en matière de confection de crème à chantilly et dérivés.

INFOS NOUVEAUTÉS

Acteur majeur dans la fabrication d'appareils à chantilly et dérivés, la société MUSSANA France innove en permanence afin de proposer des appareils toujours plus performants pour répondre aux besoins des métiers de bouche et des professionnels du secteur HORECA.

NETTOYANT BACTÉRICIDE MICROCLEAN - ALL IN ONE



Nouveau nettoyant bactéricide destiné à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection en profondeur des appareils à chantilly toute marque confondue.

OPTIMISATION DES GAMMES MINITRONIC & MICROTRONIC



Gammes de machines à chantilly au plus faible encombrement du marché et produisant une qualité de crème exceptionnelle !

Info
Nouveauté



Dans le cadre des nouvelles mesures d'hygiène et des protocoles HACCP dans le secteur HORECA, MUSSANA France présente une nouvelle version optimisée de son produit ultra-nettoyant pour machines à chantilly.

Nettoyant bactéricide "MICROCLEAN - All in One"

Une solution "tout en un" au pouvoir nettoyant élevé et à l'efficacité anti-microbienne optimale !



En cette période sanitaire toujours compliquée, il est plus que jamais essentiel de respecter les normes et les bonnes pratiques d'hygiène en appliquant quotidiennement les protocoles de nettoyage et de désinfection des matériels utilisés afin de réduire au maximum les risques de propagation des germes et des bactéries.

Acteur majeur dans la fabrication et la commercialisation d'appareils à chantilly et dérivés, MUSSANA apporte également un soin tout particulier au développement d'accessoires et de produits de nettoyage pour machines à chantilly.

Conscient de l'importance de l'efficacité du nettoyage des machines à chantilly et soucieux de la sécurité des utilisateurs et des consommateurs, MUSSANA a développé une nouvelle version de sa gamme de produits MICROCLEAN destinée à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection en profondeur des appareils à chantilly toute marque confondue.

Présentée pour la première fois sur le salon SIRHA Lyon, cette nouvelle version baptisée "MICROCLEAN All in One" se traduit notamment par plus d'efficacité, d'ergonomie et de sécurité, avec :

- > Une conception améliorée qui est désormais certifiée sans QAV ni BAC.
- > L'intégration d'un tout nouveau dispositif de préportionnement dans chaque bouteille.
- > Un nouveau conditionnement plus ergonomique et sécurisé en bidon/jerrican d'un litre.

Produit de haute qualité au pouvoir nettoyant élevé et à l'efficacité anti-microbienne optimale, MICROCLEAN a la particularité d'agir rapidement pour un nettoyage facile et complet des machines à chantilly. Grâce à MICROCLEAN, les utilisateurs pourront donc non seulement entretenir de la meilleure façon qui soit leur machine à chantilly et seront assurés de pouvoir éliminer toutes les bactéries pouvant résulter d'éventuel résidu alimentaire mal nettoyé, ou resté incrusté.

Enfin, testé selon la norme DIN 10507 (hygiène alimentaire) et développé pour une utilisation quotidienne dans le cadre d'une démarche HACCP, MICROCLEAN est sans aucun danger pour l'appareil nettoyé, et ce, quelle que soit la marque.

Un nouveau produit de nettoyage ultra efficace aux multiples atouts !



MICROCLEAN répond parfaitement aux critères d'hygiène et d'utilisation les plus strictes du secteur HORECA et des « métiers de bouche ». Cette gamme de produits bactéricides sera donc très utile à l'ensemble des métiers de la restauration (rapide, traditionnelle, spécialisée, collective, ...), aux glaciers, ..., et bien entendu en boulangerie-pâtisserie.

MICROCLEAN s'avère être un produit nettoyant bactéricide haute performance et affiche de nombreux avantages qui en font une solution extrêmement utile et d'une très grande efficacité, à savoir :

- . Un pouvoir nettoyant particulièrement élevé.
- . Une action nettoyante très rapide.
- . Un produit très peu moussant.
- . Une efficacité anti-microbienne élevée.
- . Une protection Calgon attestée.
- . Une odeur totalement neutre.

D'un point de vue pratique, MICROCLEAN est une solution liquide à diluer dans l'eau au moment du nettoyage de la machine. De plus, peu moussant, MICROCLEAN ne nécessite pas de rinçage excessif.

Enfin, MICROCLEAN est très économique à l'usage sachant qu'une petite quantité de produit suffit pour le nettoyage de la machine quelle que soit son volume.

MICROCLEAN - ALL IN ONE

**Nettoyant bactéricide "MICROCLEAN"
All in One**

Nouveau nettoyant bactéricide destiné à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection en profondeur des appareils à chantilly toute marque confondue.

NEU

Microclean

Mussana
APPAREILS À CHANTILLY

Desinfektionsreiniger für Sahneautomaten
Disinfectant cleaner for cream machines
Desinfectant pour machines à crème Chantilly

1000 ml e

**VON PROFIS
HACCP
FÜR PROFIS**

www.mussana-france.com

Design: ARTOP 141 (03) (20)
Creat. photos: MUSSANA / FOTOLIA

MUSSANA France optimise encore ses gammes vedettes de machines à chantilly "MINITRONIC et MICROTRONIC" afin d'améliorer toujours plus la satisfaction de ses clients utilisateurs et leur permettre de produire une crème de qualité toujours plus onctueuse.

Info
produit



Machines à chantilly "MINITRONIC & MICROTRONIC"

Des gammes au plus faible encombrement du marché pour une chantilly de très haute qualité



Toujours à la pointe de l'innovation dans le domaine de la fabrication d'appareils à chantilly et dérivés, la société **MUSSANA** investit en permanence dans le développement de ses machines à chantilly et s'engage à fournir à ses clients des appareils toujours plus performants, fiables et robustes.

Aussi, MUSSANA France optimise de nouveau ses gammes vedettes de mini-appareils MINITRONIC (modèle Pony) et MICROTRONIC (modèles Boy, Lady et Grande) pour les rendre encore plus performantes et obtenir une crème chantilly plus onctueuse que jamais !

Conçus notamment pour les métiers de bouche et le secteur HORECA, ces mini-appareils bénéficient de l'encombrement le plus faible du marché !

La particularité de ces machines de taille réduite est de pouvoir produire de la crème chantilly et autres dérivés aussi rapidement que toutes les autres machines de tailles supérieures et beaucoup plus encombrantes pouvant exister sur le marché, et ce, sans compromettre la qualité et l'onctuosité de la crème.

Avec un réservoir d'une capacité allant de 2 à 12 litres, ces machines sont dotées des mêmes atouts techniques que les autres machines plus grandes de la gamme MUSSANA, leur permettant ainsi d'obtenir un débit équivalent. Seuls le volume et l'encombrement réduits de ces machines en font la différence !

Une hygiène et une efficacité de pointe pour une gamme qui répond à tous les besoins



Les machines à chantilly des gammes **MINITRONIC & MICROTRONIC** permettent la réalisation de crème chantilly de haute qualité et de nombreux dérivés (chantilly, crème fouettée, mussels, fontainebleau, ...).

Avec un design soigné et une structure en inox particulièrement robuste, ces machines ont été développées pour réserver **un encombrement minimum avec un volume compact et un espace intérieur optimisé.**

Conçues pour répondre aux plus hautes exigences d'entretien et d'hygiène du secteur HORECA et des métiers de bouche (test Din 10507), ces machines bénéficient d'un nettoyage très rapide (10 minutes seulement) avec une très grande simplicité de procédure grâce à une touche de nettoyage automatique adaptée qui produit une coupure du froid avec un cycle automatique d'aspiration du nettoyant.

Le réglage du froid est réalisé automatiquement par régulation électronique, et ce, directement en fonction de la température ambiante. En complément, un système de foisonnement à double chicane offre une meilleure conservation de la crème et permet à ces machines de produire une crème à l'onctuosité exceptionnelle.

Les robinets de distribution de crème sont réfrigérés jusqu'à la douille de sortie et sont équipés d'un portionneur autorisant quatre quantités différentes et réglables, tout en bénéficiant d'un double tirage continu ou manuel et d'une pompe centrifuge renforcée.

Avec l'optimisation de ses 4 mini-appareils vedettes "MINITRONIC & MICROTRONIC", MUSSANA France offre la gamme de machines à chantilly et dérivés la plus large du marché, et est le seul prestataire capable de répondre à toutes les problématiques de la restauration et des métiers de bouche en proposant un panel complet pour des volumes de production de 2 à 12 litres, pour une utilisation dans un encombrement réduit !

GAMME “MINITRONIC & MICROTRONIC”

**Gamme 2023 d'appareils à chantilly
“MINITRONIC & MICROTRONIC”**

Optimisation de la gamme Mussana 2003 de machines à chantilly, au plus faible encombrement du marché, et produisant une très haute qualité de crème exceptionnelle !



www.mussana-france.com

QUI, QUOI, COMMENT ?

MUSSANA

Acteur majeur à l'international dans la fabrication d'appareils à chantilly

MUSSANA, une expérience et un savoir-faire de plus de 60 ans !

Depuis sa création, en 1948, la société HANS KRATT fabrique du matériel et des équipements pour la boulangerie et la restauration.

Alors que dans les premières années d'après-guerre, l'entreprise produisait surtout des émulsionneurs et des moulins à noix, dès le début des années cinquante, elle s'est spécialisée dans une mesure croissante dans la fabrication de distributeurs de crème chantilly sous la marque MUSSANA. Ces appareils à compresseur se distinguaient avant tout par leur niveau de qualité très élevé pour l'époque, et par leur confort de maniement.

Puis, au milieu des années soixante, les premières machines automatiques connues aujourd'hui, ont pris le relais. Ainsi, la société HANS KRATT a acquis une position de leader au niveau national et international, qu'elle occupe toujours aujourd'hui.

Tous les appareils conçus depuis les années soixante dix jusqu'à ce jour bénéficient de perfectionnements hautement technologiques apportés chaque année sans discontinuer, comme par exemple, leur réalisation entièrement en inox, le système de foisonnement à double chicane, le portionneur de série, et à la procédure de nettoyage automatique, ...

Aujourd'hui, acteur principal du marché dans son domaine, le nom MUSSANA est une référence associée à l'excellence technique dans la préparation de crème chantilly.

Ces dernières années, la société HANS KRATT a investi plusieurs millions d'euros dans des équipements ultramodernes qui lui permettent de fabriquer des appareils à chantilly de qualité incomparable et des plus compétitifs. L'intégration poussée des opérations de fabrication, centralisées principalement à Mannheim (≈ 75%), redonne au label « *Made in Germany* » toute sa signification. L'ensemble de la clientèle de près d'une cinquantaine de pays du monde entier apprécie quotidiennement la facilité et la convivialité dans l'utilisation des machines MUSSANA, ainsi que leur performances techniques et la grande facilité de nettoyage des équipements.

Grâce à tous ces efforts, bien que toutes les machines MUSSANA bénéficient de matériaux et d'équipements les meilleurs qui existent, aucune augmentation de prix n'a été opérée depuis 1993. Ainsi, hormis la qualification de haute technologie des appareils MUSSANA, le rapport "qualité prix" est probablement une des raisons pour laquelle les utilisateurs sont de plus en plus nombreux à opter pour les appareils à chantilly MUSSANA.

Avec une présence dans le monde entier,
MUSSANA est fier d'afficher son emblème commercial :
"bienvenue à la qualité ... à un prix équitable !"

