

CATALOGUE MATÉRIEL
CATALOGUS MATERIEEL



Bruyère
FOOD MATERIALS & INGREDIENTS
SINCE 1909

Equipement **PROFESSIONNEL** pour tous les
METIERS DE BOUCHE.

PROFESSIOELE uitrusting voor alle
FOODPROFESSIONALS.



Plus de 110 ans d'expérience

Meer dan 110 jaar ervaring

Équiper pour durer et placer le service client au cœur de nos priorités sont les lignes de conduite qui nous animent au quotidien.

Duurzame oplossingen bieden en klantgerichtheid centraal stellen vormen de leidraad van alles wat we elke dag doen.

Nos atouts :

- Une sélection d'équipements **performants, innovants et durables.**
- Les plus grandes marques **nationales et internationales** du marché.
- Plus de 80 collaborateurs à votre **écoute** et à votre **service.**
- Un stock important pour une **disponibilité rapide.**
- 2 showrooms pour **découvrir** et **tester** nos équipements.
- Une logistique **performante** pour des livraisons **rapides et fiables.**

Onze troeven :

- Een **innovatief** en **hoogwaardig** professioneel apparaat.
- Gerenommeerde **nationale** en **internationale** merken.
- Een team van 80 professionals tot uw **dienst.**
- Grote voorraden **onmiddellijk leverbaar.**
- 2 **tentoonstellingszalen** van materiaal.
- Een **flexibele** en **snelle** logistieke dienst.

Nos équipes sont à votre écoute
Onze teams staan voor u klaar

Pôle boulangerie & Pâtisserie Bakkerij & Banketbakkerij



Conseillers matériels
Afdeling verkoop materiaal
071/25.01.22



Service après-vente
Na-verkoop dienst
071/25.01.24



Livraisons et installations
Levering en montage
071/25.01.25

Pôle horeca & collectivités Horeca & gemeenten



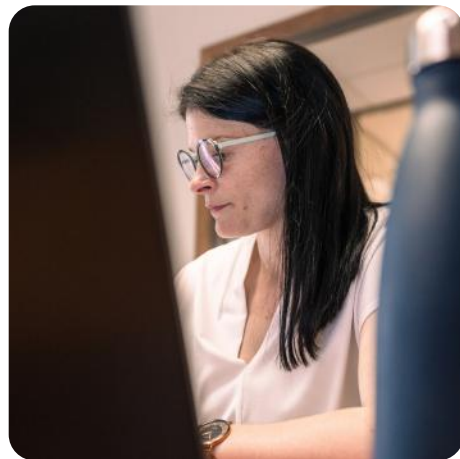
Conseillers matériels
Afdeling verkoop materiaal
04/228.80.83



Service après-vente
Na-verkoop dienst
04/228.89.42



Livraisons et installations
Levering en montage
04/228.89.42



Une équipe commerciale **dynamique** à votre service
Een **dynamisch** verkoopsteam tot uw dienst

- **Toujours à la pointe de la technologie**, nous vous proposons du matériel professionnel de qualité, adapté aux besoins des boulangers, pâtisseries, glaciers, chocolatiers, restaurateurs et traiteurs.
- **Notre équipe de conseillers** expérimentés étudie des solutions techniques fiables et performantes, adaptées au budget de chacun.
- **Ecoute, échange et conseils** sont les principes qui nous guident au quotidien pour mieux vous accompagner et satisfaire nos clients.
- **we lopen steeds voorop op gebied van technologie** en bieden u professionele kwaliteitsapparatuur aangepast aan de behoeften van brood-enbenketbakkers,ijsbereiders en chocoladebewerders
- **Ons team van ervaren adviseurs** biedt betrouwbare en efficiënte oplossingen, aangepast aan ieders budget.
- **Luisteren, uitwisselen en adviseren** zijn de basisprincipes van ons werk bij de ondersteuning van onze klanten.

Une équipe de plus de 60 personnes 24h/24 à votre service
Een dienst na verkoop van meer dan 60 mensen 24h/24



Bénéficiez d'un service après-vente disponible **24 h/24 et 7j/7**, garantissant une **assistance rapide et efficace** en cas de panne, de jour comme de nuit.



Profitez van een **24/7** beschikbare dienst na verkoop, die dag en nacht **snelle en efficiënte ondersteuning** garandeert bij storingen.



Nos **techniciens, électromécaniciens** ou **frigoristes** sont formés régulièrement pour un **service efficace**

Onze **technici, elektromechanici** en **koeltechnici** worden regelmatig bijgeschoold om een **efficiënte service** te kunnen bieden



Nos magasins de Gosselies et de Liège disposent d'un **large stock** de pièces de rechange. À Gosselies, deux **systèmes Kardex** optimisent le stockage et accélèrent la préparation des commandes.

Onze vestigingen in Gosselies en Luik beschikken over een **ruime voorraad** reserveonderdelen. In Gosselies optimaliseren twee **Kardex-systemen** de opslag en versnellen ze de ordervoorbereiding.



Nos partenaires Onze partners



Sommaire Overzicht

LA CUISSON	6	HET BAKKEN
STOCKAGE & CONSERVATION	12	OPSLAG & BEWARING
LA PLANNIFICATION	16	BROOD MAKEN
LA PÂTISSERIE	20	BANKET
LE CHOCOLAT	24	CHOCOLADE
LA GLACE	26	ROOMIJS
LA ROTISSERIE	28	BAKKEN EN BRADEN
LA PIZZERIA & PASTA	30	PIZZA & PASTA
LA BOUCHERIE	32	SLAGERIJ
EMBALLAGE & TRANSPORT	34	VERPAKKING & TRANSPORT
EQUIPEMENT INOX	36	INOX UITRUSTING
LA LAVERIE	38	VAATWAS
LA PRÉPARATION DYNAMIQUE	40	DYNAMISCHE BEREIDING
LES BOISSONS	42	DRANKEN
LES COMPTOIRS	44	TOONBANKEN



LA CUISSON

HET BAKKEN

FOURS ROTATIFS
FOURS À SOLES
FOURS VENTILÉS
FOURS MIXTES
FOURS RAPIDES
CUISSON
MODULAIRE
SNACKING
FRITEUSES
PLANCHAS

ROTATIEOVENS
VLOEROVENS
GEVENTILEERDE
OVENS
MIXTE OVENS
SNELLE OVENS
MODULAIR KOKEN
SNACKING
FRITEUSES
PLANCHA















STOCKAGE & CONSERVATION

OPSLAG & BEWARING

Pousses contrôlées
 Traîneuses de pâtes
 Frigos
 Chambres froides
 Chambres de congélation
 Congélateurs
 Surgélateurs
 Bread solution
 Armoires réfrigérées
 Tables réfrigérées
 Cellules de
 refroidissement rapide

Remrijskasten
 Deegverwerking
 koelkasten
 Koelcellen
 Diepvriescellen
 Diepvriezers
 Shockfreezers
 Bread solution
 Koelvitruines
 Koeltafel
 Snelvriezers

LIEBHERR

Electrolux
PROFESSIONAL

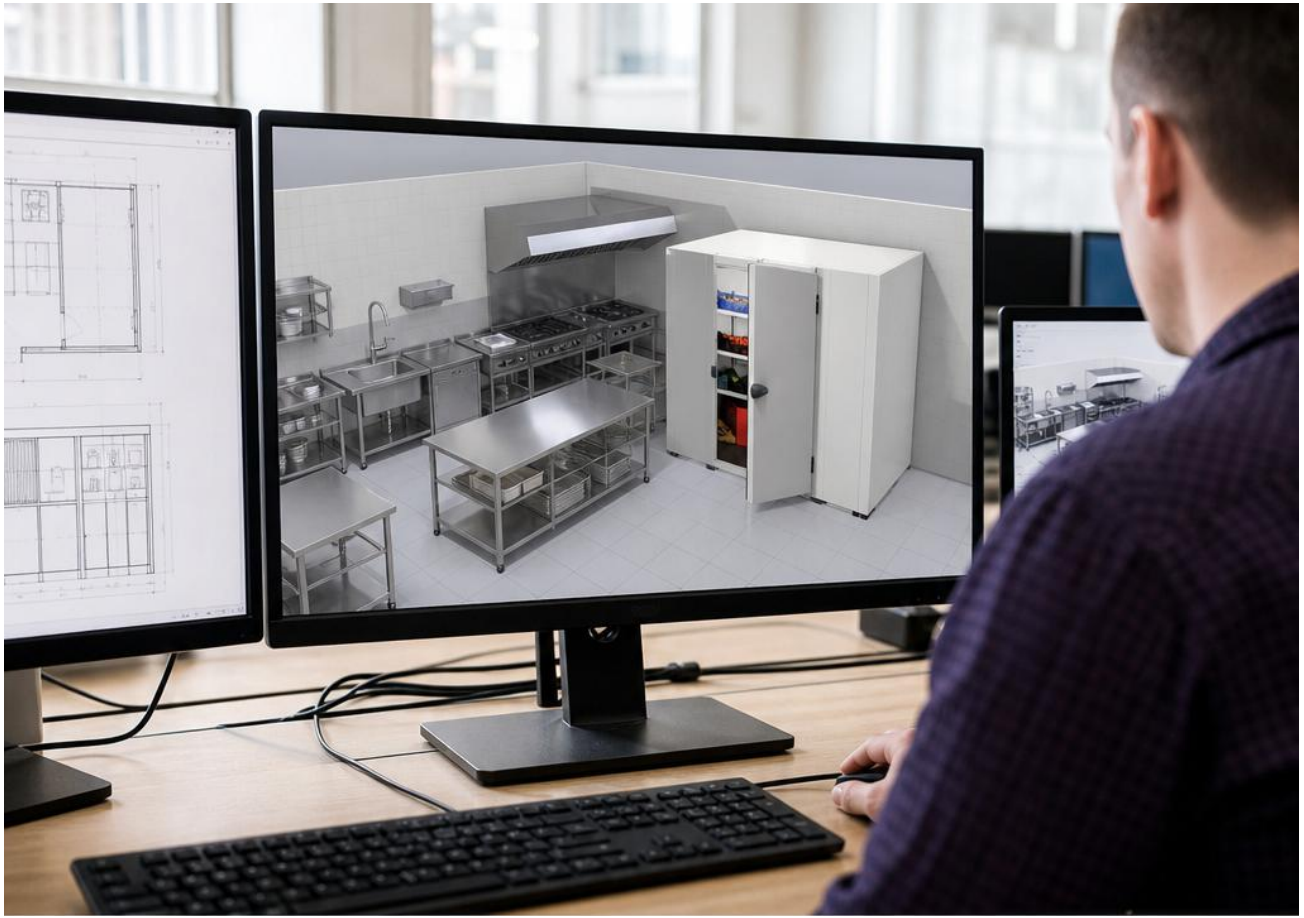
Ascomasters

PANEM
solutions de froids

G⁺









LA PANIFICATION

BROOD MAKEN

Diviseuses hydrauliques
 Peseuse volumétriques
 Pétrins
 Balancelles
 Doseurs - Refroidisseurs d'eau
 Façonneuses
 Bouleuses - allongeuses
 Diviseuses - Bouleuses
 Ligne pour petits pains
 Machines à couper le pain
 Fermenteur à levain

Hydraulische verdelers
 Volumetrische afwegers
 Kneders
 Bollenkasten
 Doseer-en waterkoelers
 Opmakers
 Opbollers - langstekers
 Verdelers - opbollers
 Kleinbroodstraten
 Broodsnijmachines
 Gistingmachines voor desem











LA PATISSERIE

BANKET

DRESSEUSES
AUTOMATIQUES
BATTEURS - MÉLANGEURS
PASTO-CUISEURS
MACHINES À CRÈME
FRAICHE
MACHINES À DÉCOUPER LES
GÂTEAUX
FONCEUSES À TARTES
NAPPEUSES

AUTOMATISCHE
SPUITMACHINES
KLOPPER - MENGELAARS
PASTEURISEERMACHINES
SLAGROOMMACHINES

GEKAKSNIJMACHINES

FONCEERMACHINES
GELEISPUITMACHINES

vmi
Pétrins & Mélangeurs

RONDO
Dough-how & more.

CARPIGIANI

watercut

MIMAC
food processing equipment

Mussana
APPAREILS À CHANTILLY

roboqbo









LE CHOCOLAT

CHOCOLADE

TEMPÉREUSES
ENROBEUSES
MOULEUSES

TEMPEREERMACHINES
OVERTREKMACHINES
MOULEERMACHINES







LA GLACE

ROOMIJS

TURBINES
PASTEURISATEURS
SOFT ICE
MACHINES À CRÈME
FRAÎCHE
CONSERVATEURS À
GLACE
VITRINES VERTICALES

ROOMIJSTURBINES
PASTEURISEERMACHINES
SOFT ICE
SLAGROOMMACHINES
ROOMIJS KOELTOGEN
VERTICALE VITRINES







LA ROTISSERIE

BAKKEN EN BRADEN

ROTISSOIRES & BALANCELLES
ROTISSOIRES GAZ
ROTISSOIRES GRANDES FLAMMES

ROTISSERIES & SCHOMMELMANDEN
GASROTISSERIES
ROTISSERIES MET GROTE VLAMMEN







LA PIZZERIA & PASTA

PIZZERIA & PASTA

PÉTRINS
TABLES RÉFRIGÉRÉES
FOURS À PIZZA
MACHINES À PÂTES

KNEDERS
GEKOELDE TAFELS
PIZZAOVENS
PASTAMACHINES

La Monferrina
macchine per pasta machines

 **Diamond**

 **TAGLIAVINI**


ITALFORNI


**Sinmag
Europe**





LA BOUCHERIE

DE SLAGERIJ

HÂCHOIRS
MÉLANGEURS
POUSOIRS
SCIES À OS
TRANCHEUSES

VLEESMOLENS
MENGERS
HAMBURGERPERS
BEENDERZAGEN
SNIJMACHINES

Berkel

TALSA

medoc

PSV GROUPE





EMBALLAGE & TRANSPORT

verpakking & transport

SOUS-VIDEUSES
THERMOSCELLEUSES
MAINTIEN DE LA
TEMPÉRATURE
BOX DE TRANSPORT

VACUUMMACHINES
THERMOSEALERS
ONDERHOUD VAN DE
TEMPERATUUR
TRANSPORTDOZEN

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

MADE IN ITALY
JPACK
Packaging Machines

 **HENKELMAN**
VACUUM SYSTEMS


BOURGEAT





ÉQUIPEMENT INOX

MATERIAAL

TABLES
PLONGES
ARMOIRES
HOTTES

ETAGÈRES MURALES - SOL - CHEF

TAFELS
GOOTSTENEN
KASTEN
DAMPKAPPEN

WAND - EN VLOERREKKEN







LA LAVERIE

VAATWAS

LAVE-VERRES
LAVE-VAISSELLE
LAVE-BATTERIE

GLAZENWASSERS
VAATWASSERS
VAATWASLIJNEN







PRÉPARATION DYNAMIQUE

DYNAMISCHE BEREIDING

MIXEURS
COUPE-LÉGUMES
CUTTERS
ÉPLUCHEUSES
ESSOREUSES
BATTEURS-MÉLANGEURS

MIXEURS
CUTTERS
SNIJDERS
SCHILLERS
CENTRIFUGES
KLOPPER-MENGELAARS



Electrolux
PROFESSIONAL

robot coupe

KENWOOD







LES BOISSONS

DRANKEN

VITRINES À BOISSONS
MACHINES À GLAÇONS
CAVES À VIN
FRIGO BAR

FLESSENKOELERS
IJSMACHINES
WIJNKELDERS
KOELKASTEN



HOSHIZAKI

LIEBHERR



GEM





LES COMPTOIRS

TOONBANKEN









CHARLEROI - LIEGE / **LUIK**

GOSSELIES **6041**

Rue François Léon
Bruyere, 34
François Léon
Bruyerestraat 34
071/25.01.35

NAMUR - **NAMEN** **5100**

Chaussée de Marche,
829 (RN4)
Marchebaan 829 (N4)
081/30.53.75

LIÈGE - **LUIK** **4000**

Quai de Coronmeuse,
28
Coronmeusekaai 28
04/362.73.23

TOURNAI - **DOORNIK** **7500**

Boulevard Eisenhower,
117
Eisenhowerlaan 117
069/22.71.61

ZAVENTEM **1930**

Chaussée de Malines
414
Mechelsesteenweg,
414
02/251.12.39



RETROUVEZ-NOUS ÉGALEMENT EN MAGASIN !
KOM LANGS IN ÉÉN VAN ONZE WINKELS