

Bruyère



EQUIPMENT

POUR TOUS LES MÉTIERS DE BOUCHE
VOOR ALLE CATERINGBEDRIJVEN

PLUS DE 110 ANS D'EXPÉRIENCE

MEER DAN 110 JAAR ERVARING

**Equiper pour durer, soigner le service client avant tout
sont nos lignes de conduites primordiales.**

Kwalitatieve uitrusting en klantenservice zijn onze troeven.

Nous offrons

- Des équipements professionnels innovants et performants
- Des marques Nationales et Internationales reconnues par le secteur
- Une équipe de 80 professionnels à votre service
- Des stocks importants livrables immédiatement
- Trois showrooms d'exposition de matériel
- Un service logistique flexible et rapide

Wij bieden

- Innovatieve en hoogwaardige professionele apparatuur
- Door de sector erkende nationale en internationale merken
- Een team van 80 professionals tot uw dienst
- Grote voorraden voor onmiddellijke levering
- Drie materiaal showrooms
- Een flexibele en snelle logistieke dienst

CONTACTEZ-NOUS

CONTACTEER ONS

BOULANGERIE/PÂTISSERIE

BAKKERIJ & BANKETBAKKERIJ

Service commercial matériel

Afdeling verkoop materiaal

071/25.01.22

Service après-vente

Na-verkoop dienst

071/25.01.24

Service livraison et montage

Levering en montage

071/25.01.25

HORECA & COLLECTIVITÉS

HORECA & GEMEENTEN

Service commercial matériel

Afdeling verkoop materiaal

04/228.80.83

Service après-vente

Na-verkoop dienst

04/228.89.42

Service livraison et montage

Levering en montage

0471/63.22.70



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 de base qui régissent notre travail d'accompagnement de nos clients.

We lopen steeds voorop op gebied van technologie en bieden u professionele kwaliteitsapparatuur, aangepast aan de behoeften van brood- en banketbakkers, ijsbereiders en chocoladebewerks.

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.

UN SERVICE APRÈS-VENTE DE PLUS DE 60 PERSONNES 24H/24 & 7J/7 EEN DIENST NA VERKOOP VAN MEER DAN 60 MENSEN 24U/24, 7D/7



En soutien de notre structure commerciale, nous vous offrons un SAV 24h/24 – 7j/7 dans le but de vous dépanner à tout moment de la journée, voir même de la nuit, en cas de panne subite d'une machine.

Nos 40 techniciens, électromécanicien ou frigoriste sont formés régulièrement pour un service efficace.



Ter ondersteuning van onze verkoopstructuur bieden we u een 24/7 dienst na verkoop om u op elk moment te helpen bij het oplossen van een storing.

Onze 40 technici, elektromonteurs en koeltechnici worden regelmatig opgeleid voor een efficiënte service.

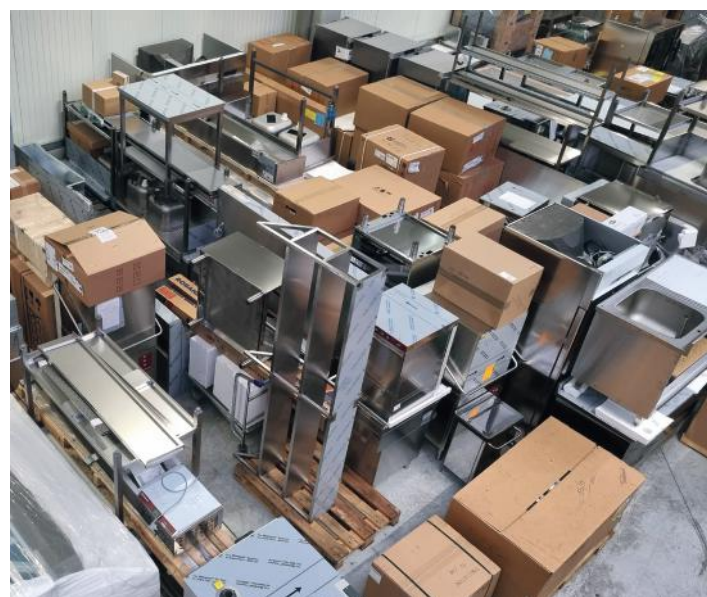
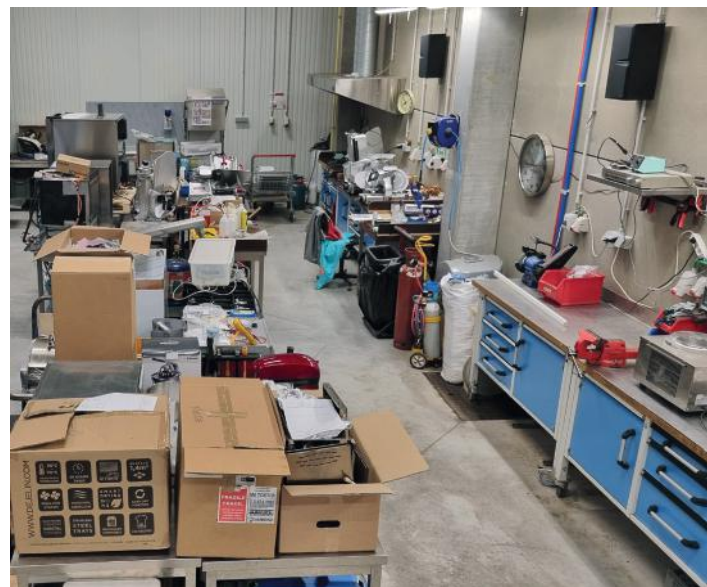


Nous possédons nos propres magasins de pièces détachées avec plus de 10.000 pièces de rechange, situés à Gosselies et à Liège.

2 machines Kardex dans notre magasin de Gosselies nous permettent de gagner en place ainsi qu'en efficacité car elles permettent de stocker 75 plateaux de +/- 50 pièces.

We beschikken over een ruime voorraad van meer dan 10.000 onderdelen in onze vestigingen in Gosselies en Luik.

2 Kardex machines in ons magazijn in Gosselies laten ons toe om ruimte en efficiëntie te winnen aangezien ze ons toelaten om 75 trays met 50 referenties op te slaan.



NOS PARTENAIRES

ONZE PARTNERS



SOMMAIRE

OVERZICHT

LA CUISSON HET BAKKEN	6
STOCKAGE & CONSERVATION OPSLAG & BEWARING	12
LA PANIFICATION BROOD MAKEN	16
LA PÂTISSERIE BANKET	20
LE CHOCOLAT CHOCOLADE	24
LA GLACE ROOMIJS	26
LA ROTISSERIE BAKKEN EN BRADEN	28
LA PIZZERIA & PASTA PIZZA & PASTA	30
LA BOUCHERIE SLAGERIJ	32
EMBALLAGE & TRANSPORT VERPAKKING & TRANSPORT	34
EQUIPEMENT INOX ROESTVRIJSTALEN APARATUUR	36
LA LAVERIE VAATWAS	38
LA PRÉPARATION DYNAMIQUE DYNAMISCHE BEREIDING	40
LES BOISSONS DRANKEN	42
LES COMPTOIRS TOONBANKEN	44
	5



LA CUISSON

HET BAKKEN

Fours rotatifs	Rotatieovens
Fours à sole	Vloerovens
Fours ventilés	Geventileerde ovens
Fours mixtes	Mixte ovens
Fours rapides	Snelle ovens
Cuisson modulaire	Modulair koken
Snacking	Snacking
Friteuses	Friteuses
Planchas	Planchas













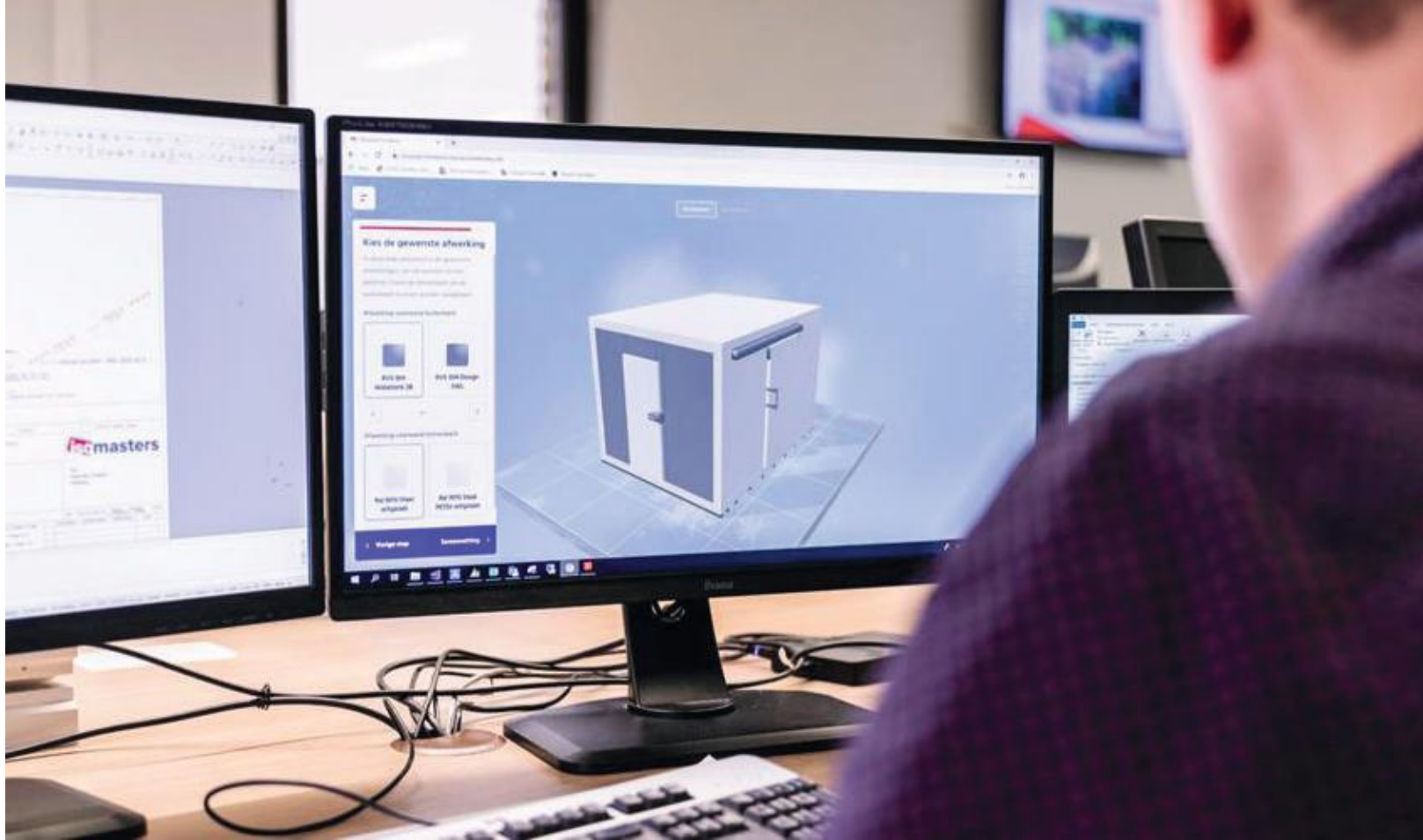
STOCKAGE & CONSERVATION

OPSLAG & BEWARING

Pousses contrôlées	Remrijskasten
Traîneuses de pâtes	Deegverwerking
Frigos	Koelkasten
Chambres froides	Koelcellen
Chambres de congélation	Diepvriescellen
Congélateurs	Diepvriezers
Surgélateurs	Shockfreezers
Bread Solution	
Armoires réfrigérées	Koelvitrines
Tables réfrigérées	Koeltafel
Cellules de refroidissement rapide	Snelvriezers









LA PANIFICATION

BROOD MAKEN

Diviseuses hydrauliques	Hydraulische verdelers
Peseuses volumétriques	Volumetrische afwegers
Pétrins	Kneders
Balancelles	Bollenkasten
Doseurs - Refroidisseurs d'eau	Doseer- en waterkoelers
Façonneuses	Opmakers
Bouleuses - allongeuses	Opbollers – langstekers
Diviseuses - bouleuses	Verdelers-opbollers
Lignes pour petits pains	Kleinbroodstraten
Machines à couper le pain	Broodsnijmachines
Fermenteur à levain	Gistingmachines voor desem









LA PÂTISSERIE

BANKET

Dresseuses automatiques	Automatische spuitmachines
Batteurs - mélangeurs	Klopper-mengelaars
Pasto-cuiseurs	Pasteuriseermachines
Machines à crème fraîche	Slagroommachines
Machines à découper les gâteaux	Gebaksnijmachines
Fonceuses à tartes	Fonceermachines
Nappeuses	Geleispuitmachines









LE CHOCOLAT

CHOCOLADE

Tempéreuses Tempereermachines
Enrobeuses Overtrekmachines
Mouleuses Mouleermachines





LA GLACE

ROOMIJS

Turbines	Roomijsturbines
Pasteuriseurs	Pasteuriseermachines
Soft Ice	
Machines à crème fraîche	Slagroommachines
Conservateurs à glace	Roomijs koeltogen
Vitrines verticales	Verticale vitrines





LA ROTISSERIE

BAKKEN EN BRADEN

Rotissoires & balancelles Braadspit
Rotissoires gaz Braadspit
Rotissoires grandes flammes Braadspit





LA PIZZERIA & PASTA

PIZZERIA & PASTA

Pétrins	Kneders
Tables réfrigérées	Gekoelde tafels
Fours à pizza	Pizzaovens
Machines à pâtes	Pastamachines







LA BOUCHERIE DE SLAGERIJ

Hâchoirs	Vleesmolens
Mélangeurs	Mengers
Poussoirs	Hamburgerpers
Scies à os	Beenderzagen
Trancheuses	Snijmachines





EMBALLAGE & TRANSPORT

VERPAKKING & TRANSPORT

Sous-videuses Vacuummachines
Thermoscelleuses Thermosealers
Maintien de la température Onderhoud van de temperatuur
Box de transport Transportdozen





ÉQUIPEMENT INOX

MATERIAAL

Tables	Tafels
Plonges	Gootstenen
Armoires	Kasten
Hottes	Dampkappen
Etagères murales/sol/chef	Wand- en vloerrekken





LA LAVERIE

VAATWAS

Lave-verres Glazenwassers
Lave-vaisselle Vaatwassers
Lave-batterie Vaatwaslijnen





LA PRÉPARATION DYNAMIQUE

DYNAMISCHE BEREIDING

Mixeurs	Mixers
Coupe-légumes	Cutters
Cutters	Snijders
Eplucheuses	Schillers
Essoreuses	Centrifuges
Batteurs-mélangeurs	Klopper-mengelaars



robot coupe®



KENWOOD





LES BOISSONS

DRANKEN

Vitrines à boissons Flessenkoelers
Machines à glaçons IJsmachines
Caves à vin Wijnkelders
Frigo bar Koelkasten



LES COMPTOIRS TOONBANKEN











LIÈGE / LUIK



CHARLEROI



ZAVENTEM

CHARLEROI
+32 (0)71 25 01 35
gosselies@bruyerre.be

**NAMUR
NAMEN**
+32 (0)81 30 53 75
wierde@bruyerre.be

**LIÈGE
LUIK**
+32 (0)4 362 73 23
liege@bruyerre.be

**TOURNAI
DOORNIK**
+32 (0)69 22 71 61
tournai@bruyerre.be

ZAVENTEM
+32 (0)2 251 12 39
nossegem@bruyerre.be

Bruyère

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