

BROCHURE DE SERVICES ET PRODUITS | 2025

AEC CONSULTING

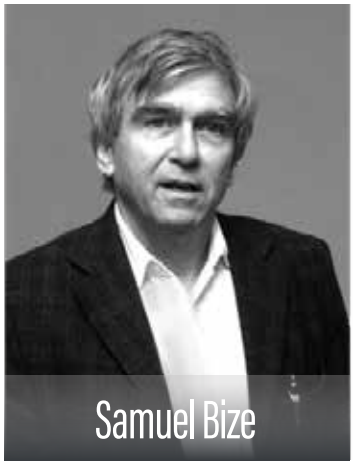
NOTRE MISSION

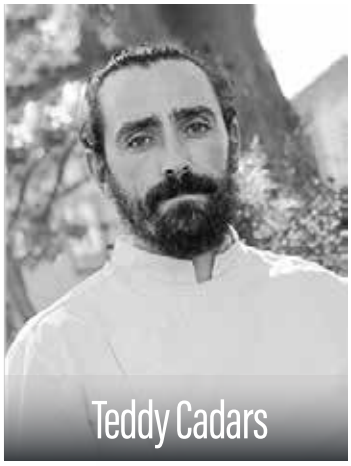
Conseils, formation et machines

AEC Consulting est une société d'origine franco-suisse qui propose des conseils professionnels, des la conception du laboratoire de chocolat à la formation finale, pour les entreprises et professionnels de la pâtisserie, du chocolaterie et de la confiserie.

Les experts de notre organisation sont **Thierry Kleiber**, **Samuel Bize** et **Teddy Cadars**, des professionnels dotés de connaissances avancées et d'une expérience pertinente aux niveaux local et international.







Experts en Chocolaterie et Confiserie







Projets à livrer « clé en main »

AEC Consulting développe des projets à livrer « **clé en main** ». Les clients reçoivent des conseils de haut niveau, la formation du personnel en laboratoire, la conception d'atelier de production de chocolat de tous formats, la fourniture de technologies, de logiciels spécialisés et de machines de fabrication avec service technique. Nous livrons des outils pour la production de chocolat pleinement opérationnelle, c'est-à-dire clé en main.

2 rue du Barry
34700 Pegairolles de l' Escalette
Telf: +33 (0)6 5224 67 28
+33 (0)7 8296 99 62
info@aecfrance.com
www.aecfrance.com

AEC CONSULTING
A.E.C. CONSULTING SAS

Expérience et savoir-faire

AEC Consulting est en capacité de vous proposer son expérience et savoir faire sur tout type de formations, recherches et développement.

Nous pouvons aider nos clients qui souhaitent développer une idée et créer le projet dans son entièreté avec la totalité du support utile à un fonctionnement efficace et rationnel. Machinerie, recettes, logiciel pour débuter une entreprise sur de bonne bases.



Nous pouvons faire un audit d' entreprise afin de définir les points qu' ils peuvent être améliorées pour accroître la rentabilité, faire évoluer le chiffre d' affaire et optimiser les poste de l' activité existante.

Avec l 'accompagnement de nos formateurs expérimentés, nous sommes capable de nous adapter aux demande de nos clients, tant sur les domaine de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, snacking salé, sucré, cuisine, boulangerie, viennoiserie, glace. mais aussi sur l' étude d' implantation de nouveau laboratoire et concept.

Nous proposons un suivi afin de faire évoluer les gammes dans le temps et répondre à la demande des clients constamment en évolution. N' hésitez pas à nous contacter.

Pâtisserie

Chocolaterie

Confiserie

Snacking salé



Cuisine

Sucré

Viennoiseries

Glace

Boulangerie

AEC CONSULTING

NOS PRODUITS

Débactériseur

Caractéristiques Spécifications techniques

- Structure: Vis sans fin
- Générateur de vapeur en acier inoxydable: 6 kW
- Pression de service: jusqu'à 4 bars
- Puissance requise: 8kW, 220/380V, 50-60Hz
- Longueur du tube: 3m
- Capacité de la trémie: 35kg

Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI.



Tapis à bande transporteuse avec trémie

Caractéristiques Données Techniques

• **Capacité approx :**	300kg/h selon le type de produit et la vitesse de travail
• Dimensions (mm)	l: 450 L: 3000 H: 2900
• Poids environ:	140 kg.
• Moteur à engrenages triphasé :	1,5 CV-1800 tr/min 1,12 kW Tension Hertz 220-380-440 V/ 50-60 Hz
• Variateur de fréquence :	Transforme la vitesse du moteur à celle requise
• Unité de commande :	Contrôle Start-stop, Indique le fonctionnement/traitement par des signaux lumineux, Contrôle du régime moteur
• Matériau :	Acier inoxydable de qualité AISI 304, ceinture sanitaire en PVC, capots en polypropylène avec broches spéciales
• Chambre avec système rotatif:	Formé d'une bande sanitaire à profils vulcanisés à rotation continue au moyen de rouleaux avec roulements et tendeurs
• Trémie de déchargement:	Position supérieure avec couvercle pour raccordement à une autre ligne de machines
• Système de levage:	Structure réglable avec une portée de 200 mm
• Transmission de puissance:	Pour consolider la machine, le moteur et les accessoires





Tapis à bande transporteuse avec tremie pour introduction des feves directement dans le Tarare ou directement dans le broyeur colloidale

AEC CONSULTING

Dépelliculeur
150 KG/h

Caractéristiques Données Techniques

· **Capacité de production**	**150 kg/h**
· Dimensions (mm)	l: 1600 L: 2000 H: 2200
· Poids approx.	420 kg
· Moteur alimentation	1 HP 1800 t 0,75 kw
· Moteur du broyeur	2 HP 1800 t 1,5 kw
· Moteur vibrateur	1800 t 0,25 kw
· Moteur ventilateur	1 HP 3600 t 1,50 kw
· Voltage	220V, 380, 440 V
· Matériel	Inox aisi 304





Équipement conçu pour séparer les éclats de cacao par ventilation. Obtenir des particules de différentes tailles.



Dépelliculeur inox avec concasseur

100-120 KG/h

Caractéristiques Données Techniques

· Capacité de production	**100-120 kg/h**
· Dimensions (mm)	l :1600 L :2000 H :2200
· Poids approx.	350 kg
· Moteur alimentation	1 HP 1800 t 0,75 kw
· Moteur du broyeur	2 HP 1800 t 1,5 kw
· Moteur vibrateur	1800 t 0,12 kw
· Moteur ventilateur	1 HP 3600 t 0,75 kw
· Voltage	220V ou 380 V
· Matériel	Inox aisi 304





Équipement conçu pour séparer les éclats de cacao par ventilation. Obtenir des particules de différentes tailles.



AEC CONSULTING

Dépelliculeur
60 KG/h

Caractéristiques Données Techniques

· **Capacité de production**	**60 kg/h**
· Dimensions (mm)	l: 1600 L:1717 H: 1951
· Poids approx.	270 kg
· Moteur alimentation	1 HP 1800 t 0,56 kw
· Moteur du broyeur	2 HP 1800 t 1,5 kw
· Moteur vibrateur	1800 t 0,12 kw
· Moteur ventilateur	1 HP 3600 t 0,75 kw
· Voltage	220V, 380, 440 V
· Matériel	Inox aisi 304



Équipement conçu pour séparer les éclats de cacao par ventilation. Obtenir des particules de différentes tailles.





Moulin à sucre
100 kg heure

Caractéristiques Données techniques

Modèle	Production horaire kg/h	Mesures cm Hx LxP	Poids kg	kW
MOL P35	**35**	110X47X77	**60**	**110**
MOL P100	**100**	150X62X115	**130**	**220**

MOL P35



MOL P100



▶ **Moulin à sucre 100 kg heure permet de gagner beaucoup de temps (2 heures au conchage/broyage)**

Moulin conche à bille
25 Kg

**Cette machine est équipée d'un mélangeur et d'une pompe à vis.
Sûre et entièrement certifiée CE.**

Caractéristiques

- Acier inox L 304 AISI, construction industrielle.
- Double cuve isolée de 35 litres, avec agitateur
- PLC /IHM automate à écran tactile programmable
  Timer, contrôle vanne, régulation chaud /froid, niveau d'eau automatique, régulation de vitesse moteur, ventilation.
  Séparateur magnétique.
  Elle est certifiée CE par T.U.V .
- Ventilateur.
- Valve de vidange.
- Protection moteur et operateur.



+ Données techniques

- **Capacité:** 25 kg.
- **Puissance moteur:** 2,2 kW
- **Résistance:** 1.5 kW.
- **Puissance totale requise:** 3,7 kW, trois phases, 5 poles 50 Hz.
- **Dimensions (mm):** I: 700 x L: 740 x H: 1500.
- **Poids:** 130 kg

**Tout nos moulins assurent une production de batch 12/15 µ en 5H30 pour le chocolat noir.
Et 8H30 pour du chocolat blanc ou lait
7H pour la Pâte à tartiner
Contrairement à d'autres moulins, la fluidité de la couverture est parfaite pour de l'enrobage.**

Broyeur conche à bille
50 Kg

**Cette machine est équipée d'un mélangeur et d'une pompe à lobes.
Sûre et entièrement certifiée CE.**

Caractéristiques

- Acier inox L 304 AISI, construction industrielle.
- Double cuve isolée de 50 litres, avec agitateur
- PLC /IHM automate à écran tactile programmable
  10 programmes auto: Timer, contrôle vanne, régulation chaud /froid, niveau d'eau automatique, régulation de vitesse moteur, ventilation.
  Séparateur magnétique.
  Elle est certifiée CE par T.U.V .
- Pompe de circulation d'eau et ventilateur.
- 2 valves de vidange, pompe de relevage.
- Protection moteur et operateur.



+ Données techniques

- Capacité: 50 kg.
- Puissance motrice: 1.2 kW.
- Puissance pompe à Eau: 0.25 kW.
- Puissance pompe chocolat: 0.75 kW.
- Résistance: 1.5 kW.
- Puissance totale requise: 3.5kW, trois phases, 5 pôles 50 Hz.
- Dimensions (mm): I: 650 x L: 640 x H: 1400.
- Poids 350 kg.

Moulin conche ventile à billes
100 Kg

Cette machine est équipée d'un mélangeur et d'une pompe à lobes.
Sûre et entièrement certifiée CE.

Caractéristiques

- Acier inox L
- Double cuve chauffée isolée de 100 litres , avec agitateur.
- Pompe de circulation d'eau et resistance de chauffage.
- 2 valves de decharge et pompe chauffée.
- Protection de la machine et de l'utilisateur.
- Cuve ventilée
- Pompe à lobes de haute qualité pour la recirculation du produit
- PLC /IHM automate à écran tactile programmable
  10 programmes auto contrôle: vanne, régulation chaud /froid, niveau d'eau automatique, régulation de vitesse moteur, ventilation, pompe.
  Séparateur magnétique.
  Elle est certifiée CE par T.U.V .



+ Données techniques

- Tank capacité: 100 kg.
- Production 100 kg en six heures
- Puissance moteur : 2.2 kW.
- Pompe de circulation d'eau: 0.25 kW.
- Pompe Chocolat : 1.5 kW.
- Résistance : 1.5kW.
- Puissance totale: 5 kW, trois phases,5 poles 50 Hz.
- Dimensions (mm): l: 750 x L: 740 x H: 1750.
- Poids 550 Kg.



Moulin à billes
250 Kg

Cette machine est produite entièrement en inox 304 L .
Elle est certifiée CE par TUV.

Caractéristiques

- Double enveloppe chauffée isolée capacité 200 à 250 kg.
- PLC /IHM automate à écran tactile programmable
  10 programmes autonatiques: Timer, contrôle vanne, régulation chaud /froid, niveau d'eau automatique, régulation de vitesse moteur, ventilation, pompe.
  Séparateur magnétique.
  Elle est certifiée CE par T.U.V .
- Pompe de circulation d'eau
- 2 valves de décharge avec pompe chauffée.
- Protections multiples des pièces en mouvement.
- Ventilation forcée de la masse.
- Pompe de recirculation à lobes , avec double parois pour une circulation fluide.
- Filtre Ferro magnétique DN50 inox.



+ Données techniques

- Capacité du tank : 250 kg.
- Puissance moteur agitateur : 9 kW norme IEC3
- Puissance pompe de circulation d'eau : 0.25 kW.
- Puissance pompe à chocolat : 1.5 kW.
- Puissance chauffage : 3 kW.
- Puissance requise : 13,5 kW, trois phases,5 poles 50-60 Hz.
- Dimensions (mm): l: 820 x L: 1500 x H: 2050.

Moulin à billes
350 Kg

**Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI 30H.
Elle est équipée d'un mélangeur et d'une pompe à lobes.
Sûre et entièrement certifiée CE.**



Caractéristiques

- Cuve à TRIPLE enveloppe isolée, chauffée, 350 litres, avec protection de sécurité de l'agitateur.
- Composants électriques: Schneider Electric
- Régulation numérique de la température
- Circulation d'eau avec ventilation de la cuve
- Pompe à lobes rotatifs de haute qualité, avec chemise isolante pour assurer un transport fluide du produit
- Arbre démontable en matériau haute dureté
- Variateur de fréquence pour moteur d'agitateur
- Résistances en silicone pour vannes et composants de pompe
- Capot moteur – Minuterie – Sonde de niveau d'eau et électrovanne pour l'entrée d'eau du refroidisseur – Filtre magnétique en acier inoxydable DN50
- Relais de sécurité
- Turbine (soufflante) • Séquence de phases
- Capteurs de sécurité
- Automate programmable avec IHM
- Variateur de fréquence pour pompe à chocolat
- Filtre: Filtre magnétique en acier inoxydable DN50

+ Données techniques

- Capacité de la cuve: 350kg
- Puissance du moteur d'agitation: 11kW
- 2 résistances (380V 3kW)
- Dimensions (mm): l: 1040 x L: 850 x H: 1750

Moulin à billes
500 Kg

**Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI 30H.
Elle est équipée d'un mélangeur et d'une pompe à lobes.
Sûre et entièrement certifiée CE.**

Caractéristiques

- Cuve à triple enveloppe isolée, chauffée, capacité de 500 litres, avec protection de sécurité de l'agitateur.
- Composants électriques: Schneider Electric.
- Contrôle numérique de la température.
- Circulation d'eau avec ventilation de la cuve.
- 2 vannes pour la vidange du chocolat.
- Pompe à lobes rotatifs de haute qualité, avec enveloppe isolante, pour un transport fluide du produit.
- Arbre démontable avec matériau anti-coup de bélier
- Variateur de fréquence pour moteur d'agitateur, pompe et ventilateur.
- Réchauffeurs en silicone pour vannes et composants de pompe.
- Sonde de niveau d'eau moteur et électrovanne pour refroidisseur. Entrée d'eau: filtre magnétique en acier inoxydable.
- Relais de sécurité. • Ventilateur.
- Séquence de phases
- Capteurs de sécurité et capteur optique d'eau.
- Affichage automatique IMH avec programmes.
- Production de chocolat au lait: 500kg toutes les 8 heures.



La production dépend de la finesse des ingrédients.

+ Données techniques

- Capacité de la cuve: 500kg
- Puissance du moteur de l'agitateur: 13kW
- Puissance requise: 22kW, triphasé, 5 pôles, 50-60Hz
- Dimensions (mm): 1250 x 1750 x 2050

AEC CONSULTING

Conche affineuse universelle
100/500/1000 KG

Originale et versatile, 5 en 1 (ajout des ingrédients au départ) c' est la solution la plus performante en une machine pour obtenir une qualité constante. Idéal pour la pâte à tartiner et chocolat mais aussi praliné et garnitures.

Caractéristiques Données techniques

• Modèle	100	500	1000
• Capacité maximum	100	500	1000
• Finesse de broyage (micron)	20-25	20-25	2025
• Vitesse de rotation (rpm)	48	33	35
• Temps de broyage (h) en partant de grué	12-16	16-22	16-22
* • Puissance du moteur principal (kw)	5.5	15	22
• Puissance du chauffage électrique (kw)	2.5	5	2*2
• Poids (kg)	1050	2572	3050
• Les dimensions extérieures (mm)	l 1200* L 1150* H 1050*	l 2465* L 1146* H1312*	l 2627* L 1280* H1520*



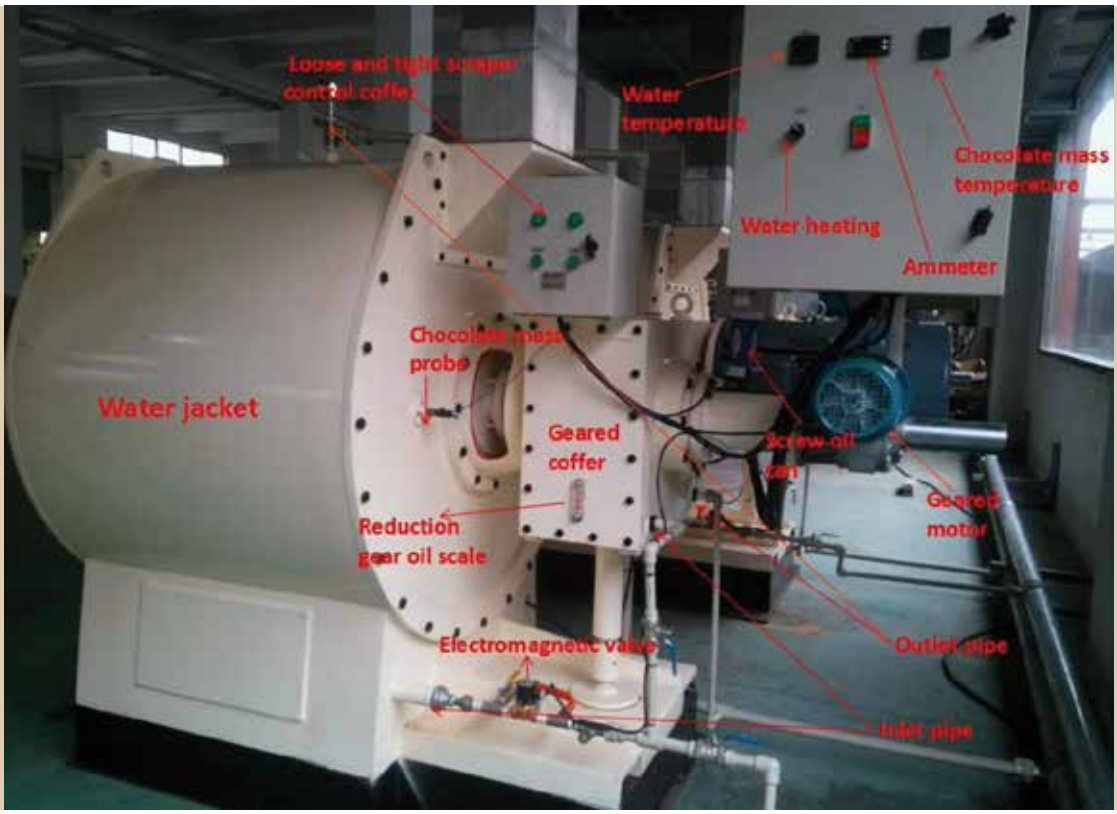


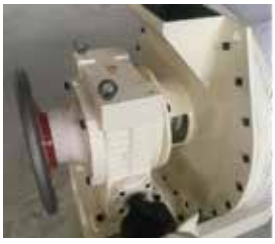
Conche affineuse universelle

100/500/1000 KG

+ Données techniques

· Moteur principal : Siemens
· Appareils électriques : Schneider
· Matériaux extérieur : acier inoxydable 304 ·
· Les racloirs: Acier au manganese 22-24
· Les barres: Acier au manganese 26-28
· Contrôle automatique de la température par électrovanne
· Filtre métallique magnétique









Broyeur colloïdal

Caractéristiques

- Il se compose principalement d'un fuselage, d'un stator, d'un rotor, d'un système de réglage, d'un système de refroidissement et d'un moteur.
- Dans les équipements centrifuges, le mouvement relatif entre le stator et le rotor intervient lors du cisaillement, du concassage et du broyage.
- Convient aux semi-fluides, fluides, émulsions et solides à grosses particules à haute viscosité.
- Personnalisation possible selon les besoins du client. Adapté à différents matériaux, le client peut choisir le modèle le plus adapté à ses besoins.
- Ce broyeur industriel de noix se caractérise par un rendement élevé, une protection de l'environnement, une excellente étanchéité, des performances stables et une productivité élevée.
- Commande VFD
- Support à rouleaux







Convoyeur à vis

Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI

Caractéristiques Données techniques

- Voltage / Hertz: 1 kW, 220/380v, 50-60 Hz
- Longueur du tube: sur demande
- Capacité du cerceau: 50 Kg
- Deux moteurs utilisés pour l' alimentation et la vibration, contrôlés séparément.



Fondoir de chocolat

**Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI 30H.
Sûre et entièrement contrôlée.**

Caractéristiques Données techniques

- TRIPLE enveloppe isolée inférieure et latérale, chauffante, avec un couvercle mobile et un côté isolé uniquement
- Contrôle numérique de la température
- Deux vannes en acier inoxydable de qualité alimentaire pour la décharge du chocolat
- Moteurs Nord avec éléments de commande Schneider
- Capacité du réservoir : sur demande
- 2 VANNES POUR L'ÉVACUATION DU CHOCOLAT
- Relais de sécurité
- Séquence de phases
- Capteurs de sécurité



Tempereuse

25-100 Kg

Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI 30H.
Sûre et entièrement certifiée CE.

Caractéristiques Données techniques

- Tempérage continu ou tempérage isotherme
- Système de contrôle de température PID avec panneau IHM contrôle qui garantit une température précise.
- Installation facile
- Contrôle de la chaleur et de la vitesse pour un produit de haute qualité
- Capacité à contrôler le refroidissement
- Pompage à lobes rotatifs

+ Specifications

- Énergie électrique : 6,3 kW 380V 60/50 Hz 5 pôles
- Dimensions (mm) : I: 1200 x L: 700 x H: 1700
- Puissance de refroidissement : 1,1 CV, 50/60 HZ, 220-240 V







Pastry 63H

ORVED

Les chocolats vieillissent moins vite après la mise en vente et la décongélation se fait directement à température ambiante.



Caractéristiques

· **Pompe à vide**	BUSCH 10 0
· **Dimensions** (mm)	833 x 755 x 1030
· **Dimensions chambre à vid**e (mm)	680 x 575 x 200 + 190
· **Poids**	250 kg
· **Tension**	400V / 50-60 Hz - 3480W
· **Dimensions maximun sachet**	Variable
· **Barre de soudure**	630 mm x 2

Équipements fournis

- CUBE VERTICAL
- Écran tactile
- 4 cycles bocaux
- Alertes automatiques
- cycles utilisateur
- Barre de soudure multifonction
- 5 cycles degas automatiques
- Softair
- Contre-barre amovible
- Wi-fi de serie
- Menu d'assistance
- Vide absolu
- POIGNÉE (SEULEMENT POUR 63H ET 103H
- FILTRE À POUSSIERE
- Sous vide gaz (map)

L'expérience avec ORVED

Il y a deux décennies, des sacs sous vide traditionnels sont utilisés pour conserver les chocolats sous azote. Ils sont conditionnés après production et le lendemain ils sont placés sous vide partiel avec injection d'azote pur.

L'azote est fabriqué à partir d'air comprimé. La conservation du chocolat à une température de 0° à -20° C permet une conservation optimale de 6 à 26 mois, en conservant son aspect et sa saveur intacts. Cependant, certains chocolats à intérieur semi liquide éclatent lors de la mise sous vide.

Avec les ingénieurs d'Orved, nous avons créé un programme spécial de vide séquentiel, entièrement configurable, unique sur le marché, qui, grâce à une séquence d'injection de vide et d'azote, permet d'obtenir un pourcentage pratiquement nul d'oxygène résiduel dans l'azote des sachets, emballant ainsi sous vide des chocolats avec un intérieur très liquide et sans risque d'éclatement.

Grâce à cette methode, les chocolats vieillissent plus lentement une fois mis en vitrine il n'est pas nécessaire de les décongeler par étapes. La boîte peut être laissée directement à 20 degrés, lors de la décongélation pendant 4 heures et placée dans la vitrine immédiatement après.

Torréfacteur 10/15*

GAZ SPÉCIAL | 10KG CAFE / 15 KG CACAO

● Régulation de flamme ● Régulation d'air ● Régulation de vitesse tambour
● Régulation de la vitesse de l'air ● Tambour double parois

Caractéristiques Données techniques

· Model	OKSH-10
· Temps de torréfaction	20 - 30 Minutes pour le cacao
· Batch	10 kg. café vert ou15 kg feves de cacao
· Voltage	220-380 Volts, 50-60Hz, 1-3 Phase selon demande
· Type de gaz	GPL, PROPANE et gaz naturel (facile à changer)
· Couleur	Rouge, noir, jaune ou selon RAL.
· Type de corps	Chrome, laiton ou cuivre (en option)
· Poids / kg.	450 Kg



***IMPORTANT !**

Attention de prévoir: La ligne gaz de ville ou bouteille butane/propane avec détendeur et flexible inox jusqu'à la machine.

L'Evacuation gaz brulé par tuyau inox ou Tôle noire de la machine à la cheminé.

Au mur ou à proximité une prise européenne Tetra 16 A.

Vous devez faire raccorder l'ensemble par des professionnels qualifiés. (Gaz, Fumisterie)

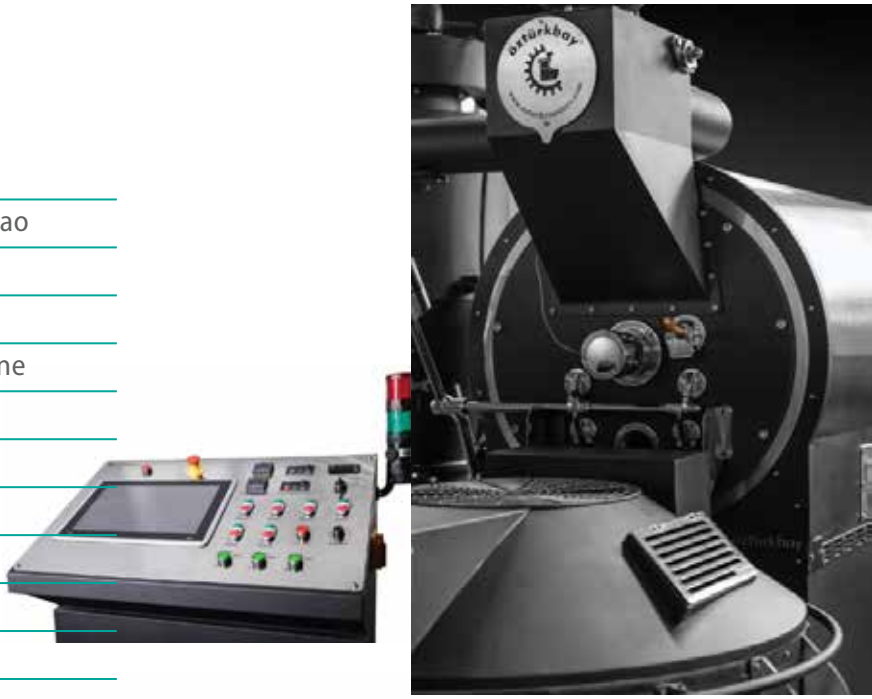
Cette machine est fabriquée en acier inoxydable 304 AISI 30H. Elle est équipée d'un mélangeur et d'une pompeà vis. Sûre et entièrement certifiée CE.

Torréfacteur 30/45*

GAZ SPÉCIAL | 30KG CAFE / 45 KG CACAO

Caractéristiques Données techniques

· Modèle	OKSH-30
· Capacité par batch	30 kg café / 45 kg cacao
· Durée par batch	25 minutes
· Capacité par heure	80 / 100 kg.
· Energie	Gaz naturel ou propane
· Voltage	220-380 V 50-60 Hz
· Couleur	Inox et peinture
· Dimensions (mm)	(Avec le pelliculier)
· Largeur	2000
· Longueur	2700
· Hauteur	2400
· Poids / kg.	2300 Kg





***IMPORTANT !**

Attention de prévoir: La ligne gaz de ville ou bouteille butane/propane avec détendeur et flexible inox jusqu'à la machine.

L'Evacuation gaz brulé par tuyau inox ou Tôle noire de la machine à la cheminé.

Au mur ou à proximité une prise européenne Tetra 16 A.

Vous devez faire raccorder l'ensemble par des professionnels qualifiés. (Gaz, Fumisterie)

Torréfacteur KS 60/90

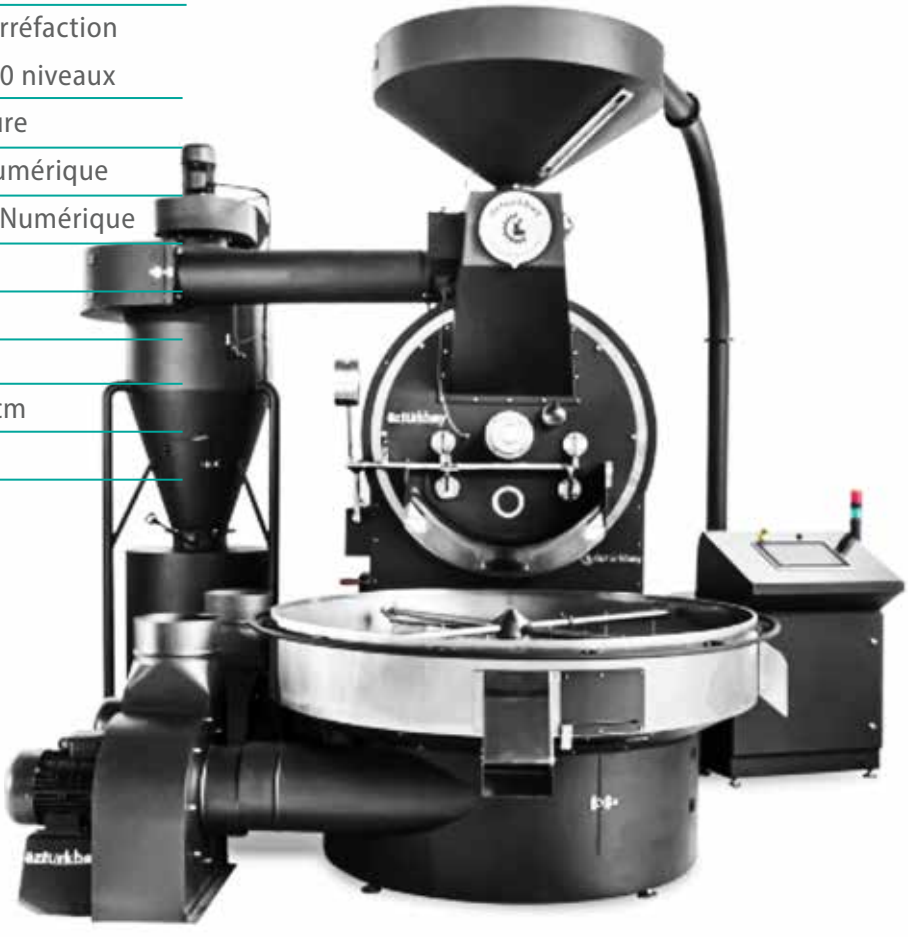
60% CAFÉ / 90 CACAO KS

Caractéristiques Données techniques



- Modèle OKS-60
- Capacité du tambour: 60 kg café / 90 kg cacao
- Matériau du tambour:
  Tambour de torréfaction à double paroi
- Temps de torréfaction: 15 à 25 minutes
- Types de gaz: GPL - PROPANE ou NG
- Contrôle de la flamme: Numérique
- Système de chauffage: Système de torréfaction
  à air chaud (indirect) avec brûleur à 10 niveaux
- Capacité de torréfaction: 180 Kg/ Heure
- Contrôle de la vitesse du tambour: Numérique
- Contrôle de la vitesse du ventilateur: Numérique
- Tension: 380 V
- Phase: 3 Phases
- Puissance totale du moteur: 16,7 kW
- Dimensions: I: 380 x L: 400 x H: 310 cm
- Poids: 2200 kg.
- Nombre de moteurs: 5 pièces





Torréfacteur KS 60/90

60% CAFÉ / 90 CACAO KS

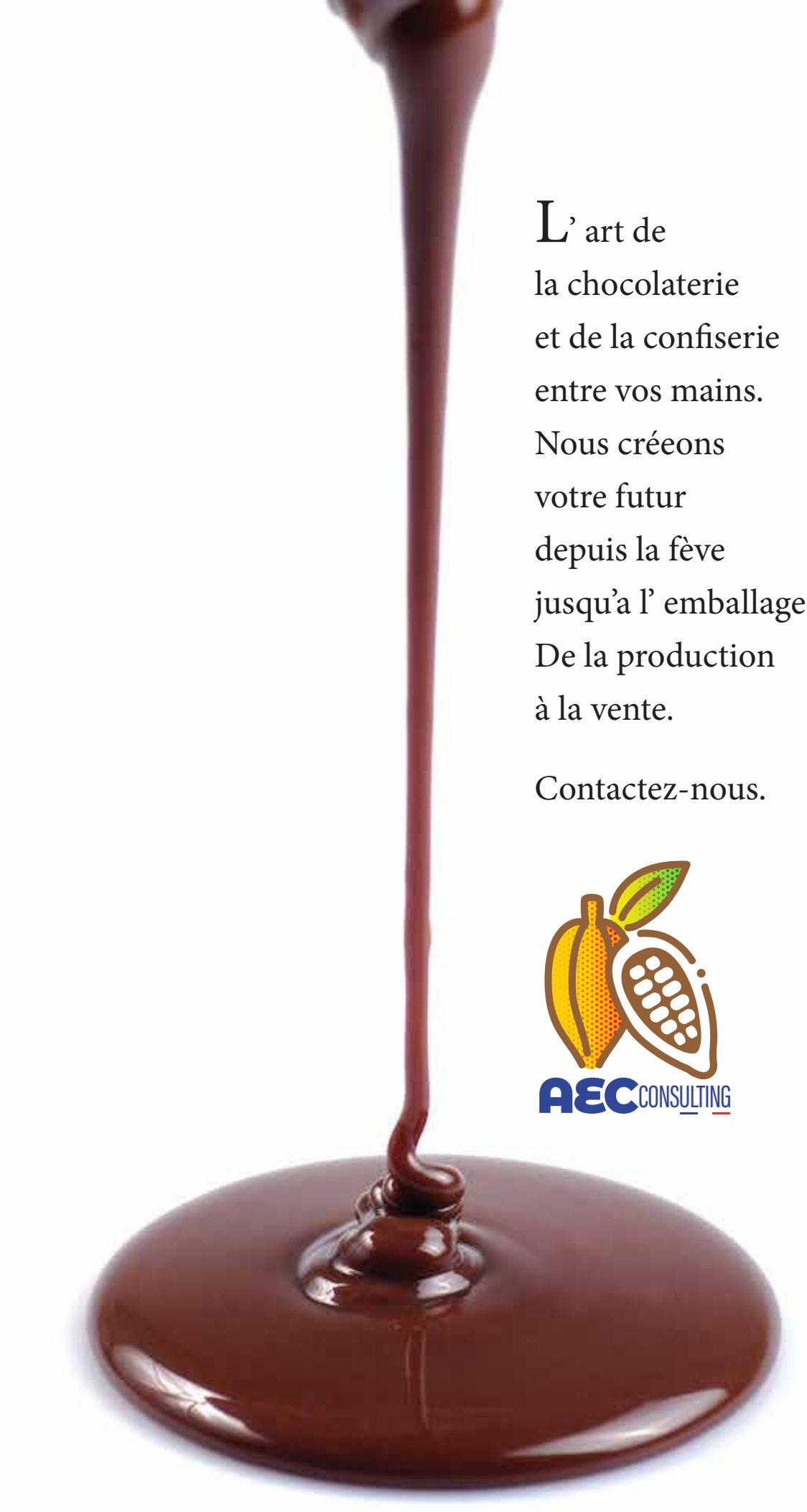


+ Données techniques

· Tambour de torréfaction à double paroi
· Système de torréfaction à air chaud (indirect) en 10 étapes
· Chargeur pneumatique de fèves
· Contrôle de la vitesse du tambour et du ventilateur
· Minuteur
· Prêt à l'emploi pour l'artisan
· Le voyant, le tube d'échantillonnage et la température numérique facilitent le processus de torréfaction du café y cacao.
· Un grand refroidisseur avec ventilateur refroidit rapidement le café y cacao.
· Moteurs indépendants pour le tambour de torréfaction et la cuve de refroidissement.
· Ventilateurs indépendants pour le tambour de torréfaction et la cuve de refroidissement.
· Système sonore qui annonce la fin du processus de torréfaction
· Plateau de refroidissement en acier inoxydable de qualité 304
· Levier de déchargement manuel pour tambour
· Faible niveau de bruit
· Facile à utiliser
· Haute qualité

Autre dimension de 5 à 240 kg sur demande





L' art de
la chocolaterie
et de la confiserie
entre vos mains.
Nous créeons
votre futur
depuis la fève
jusqu'a l' emballage.
De la production
à la vente.

Contactez-nous.

AEC CONSULTING

A.E.C. CONSULTING SAS
2 rue du Barry
34700 Pegairolles de l' Escalette
Telf: +33 (0)6 5224 67 28
+33 (0)7 8296 99 62
info@aecfrance.com
www.aecfrance.com

www.aecfrance.com