

SOMABO



Un accompagnement complet dans tous
vos projets depuis plus de 60 ans !



Fiche d'identité



 **Adresse :** Rue René Panhard
Zone des Près Loribes
59128 Flers en Escrebieux

 **Téléphone :** 03 20 96 27 43

 **Horaires :** Du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h
Et le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30

 **Astreintes :** 7 jours sur 7

Numéros utiles

 Standard : 03 20 96 27 43 clecocq@sombo-sa.fr	 SAV : 03 20 96 94 75 vsammiez@somabo-sa.fr
 Service commercial : 03 20 96 94 78 keeckman@somabo-sa.fr	 Pièces détachées : 03 20 96 94 76 flepoutre@somabo-sa.fr



Expérience

Somabo c'est plus de 4000 fours de boulangerie installés en 1 demi-siècle dans le Nord-Pas-de-Calais et le Nord de la Somme.



Equipe

Somabo c'est une équipe de 31 personnes dont les 2/3 dédiées aux services 7j/7.



Suivi

Somabo assure l'étude, l'expertise, la vente, l'installation, la garantie et le suivi technique d'une palette complète d'équipements de production et de laboratoires.



Agencement

Somabo agencement, c'est une solution complète d'agencement, de la conception à la réalisation, en passant par le suivi de chantier.

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1961, la Somabo est le concessionnaire exclusif BONGARD de la région Nord pas de Calais et Somme.

BONGARD constructeur français depuis 1922 est leader national européen en équipement de fournil, boulangerie/pâtisserie et compte aujourd'hui 31 concessionnaires en France.

Somabo est une entreprise partenaire des artisans boulangers et pâtisseries depuis 60 ans. Elle distribue également une large offre de produits sous l'appellation EUOMAT, afin d'offrir une prestation complète du fournil au magasin en passant par le financement et le service après-vente.

La société reprise en mai 2012 par Jonathan Suel et Patrice Renard, tous deux issus des services aux entreprises compte, à ce jour, 31 salariés dont les 2/3 sont dédiés au service client.

Somabo, c'est plus de 4000 fours de boulangerie installés en plus d'un demi-siècle dans le Nord-Pas-de-Calais ainsi que dans le Nord de la Somme.

ACTIVITÉS DE LA SOCIÉTÉ

Notre société est spécialisée dans la vente, l'installation et le service après-vente pour le matériel de boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, traiteur, boucherie.

Nous proposons une palette complète de produits d'équipements de laboratoires et de magasins, répartie en 4 grandes catégories :

Four



Machine



Froid



Mélange



Ligne Mélange



Domix
Doseur mitigeur



Fonto
refroidisseur d'eau



Spiral Evo
Pétrin spirale cuve fixe



Gamme oblique
Pétrin Axe oblique
cuve fixe ou amovible



Spiral TH/TL
Pétrin spirale auto basculant



Pétrin spiral A
cuve amovible



Tilti
Elevateur, basculeur de cuve



SATURNE 3
Batteur mélangeur



STELLAR
Batteur de table



Calypso
Pétrin bras plongeant

Ligne Machine



Mercure
Diviseuse hydraulique
carré
(grille en option)



Concorde
Diviseuse hydraulique
ronde



Divimach
Diviseuse hydraulique
semi-automatique



Eris
Diviseuse bouleuse



Paneotrad



Paneodust
Farineur motorisé



RP
Reposes patons



Façonneuse MAJOR
Manu ou Auto



Mada 2
chambre de repos



Groupe MEDIO
ensemble groupe automatique



BC
bouleuse conique



BLP
bouleuse à bandes



Laminoir RHEA
Sur socle ou à poser



Ligne Froid



Gamme BFA
Armoire de fermentation contrôlée



BFA Paneotrad
Armoire de blocage contrôlée



BFM
Armoire de fermentation monocellule



Gamme BFC
Chambre de fermentation contrôlée



Gamme Boreal
Chambre de conservation postif/négatif/paneotrad



Gamme BSP
Surgélateur à plaques
5, 9 ou 15 plaques



BSC
Surgélateur à chariot



Kryo
Conservateur de 2 à 8 portes



Kryo +
1 porte en surgélation et de 3 à 7 portes en conservation



Zephyr
tunnel de ressage

Ligne Pâtisserie-traiteur



Teddy
Batteur 5 L



Lucky Pana
Machine à chantilly



Masterchef
Pastocuteur multifonctions



Epsilon
Dresseuse sur table



Omega
Dresseuse sur socle



Coupe légume



Mixeur
Bras plongeant



Saladette



Trancheuse à jambon



Balance



Plaque induction



Ligne Entretien



Centrale de nettoyage



Lave ustensiles



Plonge autonome



Plonge classique



Aspirateur pharaon
kit aspiration four

Ligne Four



Cervap

Four à soles fixes à tubes
vapeur mazout/gaz



Orion Evo

Four à soles fixes électriques



Soleo Evo

Four modulable



8.43 FE

Four à chariot fixe électrique



8.64 MG/E

Four à chariot rotatif



Krystal

four ventilé électrique



Ligne chariots - échelles - mobilier



Échelle à bacs



Échelle pâtissière



Chariot cuisson



Chariot campagnard
bas



Table inox



Meubles composés
inox



plaques pâtissières

Ligne magasin



trancheuse à pain



Atollspeed
Four snacking



Gaufrier, crêpière



Machine à glaçons



Blender, centrifugeuse

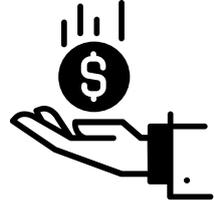


Machine à jus d'orange



Ligne agencement





le client préserve sa trésorerie :

Permet au client d'investir dans tout ce qui n'est pas éligible à la location / CB (travaux d'aménagement du point de vente, achat de matières premières...).

Pas d'avance de TVA, pas de gestion de l'amortissement :
TVA étalée sur la durée du contrat; en location suppression totale de la gestion administrative et comptable.

solution plus rapide qu'avec le banquier :

Accords rapides, impression des contrats immédiate, contrats simplifiés en location, une solution souple et flexible.

Le client peut jouer avec sa charge en anticipant le renouvellement d'un matériel et/ou en accédant avec facilité à un nouvel investissement.

En location, la capacité d'endettement du client est préservée :
Le loyer ne participe pas à l'augmentation de l'endettement du client et permet ainsi une meilleure présentation bilantielle.

Le financement est une charge qui vient en déduction de l'impôt société.

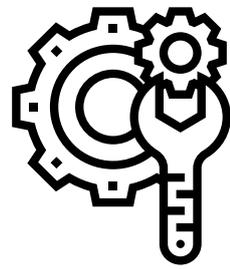
Le client achète de la tranquillité et maîtrise son Budget :

Un seul loyer et un seul contrat pour : le matériel, l'installation, les extensions de garantie, la maintenance préventive.

Des loyers adaptables selon l'intérêt fiscal du client :

1er loyer majoré.

	Location	Crédit Bail
Loyers = charge	oui	oui
Loyers = endettement	non	oui
Impact sur le bilan	non	oui
Renouvellement ou ajout en cours de contrat	oui	non
Cession de matériel en fin de contrat	oui**	oui*
Trésorerie préservée	oui	oui
Package matériel et services	oui	oui
Loyers majorés	oui	oui



Contrats de Maintenance

Souscrire un contrat d'entretien pour votre matériel vous garantit la meilleure disponibilité de votre appareil, de même que la fiabilité et la longévité de votre investissement.

Le contrat de maintenance permet de vous sécuriser sur le suivi de votre parc matériels, de le gérer au mieux et de limiter au maximum les imprévus, notamment les interventions de dépannage, et ainsi réduire les coûts curatifs.

Grâce à ce contrat, vous deviendrez «client privilégié», vous permettant de bénéficier d'avantages particuliers, notamment :

- d'une priorité sur les interventions urgentes.
- de conseils pour la mise en conformité des équipements de boulangerie et pâtisserie.

Lors de la visite d'entretien, notre technicien effectuera tous les contrôles, réglages et nettoyages nécessaires au bon fonctionnement de votre matériel. Il vous conseillera également sur son utilisation et vous indiquera le coût des organes à remplacer.

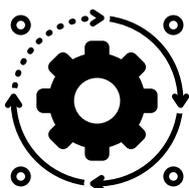
Service Technique

Couverture horaire maximum 7j/7 en astreinte.

Chiffrage des interventions à venir.

Parc de matériels de remplacement en stock en cas de non redémarrage de votre équipement.

Flotte de 20 véhicules d'interventions équipés en outillages et en pièces de rechange en correspondance du parc de machines installés. Nos techniciens sont répartis sur l'ensemble de la région Nord pas de Calais pour garantir une intervention rapide et une relation de proximité.





HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes



www.somabo-sa.fr

