



## Nouveaux produits • Hygiène - Restauration



### Chariot autonome chauffant l'eau de nettoyage

Voici le Hot Water Trolley, un équipement qui permet de chauffer l'eau pure afin d'améliorer l'efficacité du nettoyage des surfaces vitrées. Ce chariot réchauffeur d'eau est autonome, ergonomique, compact, facile à transporter et à connecter. Il possède trois roues pour faciliter son déplacement. Il fonctionne au gasoil et consomme 30 cl/h. Son autonomie est de 12 heures avec un réservoir plein. Sa batterie de 12 Volts et 26 Ah lui donne une autonomie en électricité de 6 heures.

**So Water**  
**Service lecteur n° 464 - 01**

### Autolaveuse compacte

Conçue pour le nettoyage des petites surfaces, cette autolaveuse (BD 38/12 C) passe partout. Grâce à un gabarit compact, elle s'adapte aux zones les plus encombrées et les plus difficiles d'accès. Son suceur d'aspiration



oscillant, idéalement positionné derrière la tête de brosseage offre une aspiration optimale et sans trace jusque dans les virages. Sa batterie Lithium-Ion haute performance se recharge très rapidement (50 % en 1 heure et 100 % en 3 heures) lui assurant une autonomie de travail d'1h30. Ses deux grandes roues arrière lui permettent de franchir des obstacles ou encore de monter des marches. Le niveau sonore est, quant à lui, réduit à 62 dB(A). Très légère, son poids n'excède pas 36 kg, elle contribue à la prévention des risques de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).

**Kärcher**  
**Service lecteur n° 464 - 02**

### Nettoyage des surfaces textiles



Le Puzzi 30/4 dispose d'une puissante aspiration grâce à ses raclettes souples qui s'adaptent parfaitement à la surface à nettoyer. Résultat : un taux d'humidité résiduelle faible et donc un temps de séchage plus rapide. L'aspiration est optimisée car ce suceur sol, plus léger, permet d'accéder à des zones qui étaient auparavant inaccessibles (dessous de meubles, escaliers...). La solution de nettoyage est pulvérisée en profondeur dans les fibres textiles, puis réaspirée avec les salissures. Graisse, saletés et odeurs sont

ainsi éliminées efficacement. Grâce à un bac d'eau propre de 30 litres et un bac d'eau sale de 15 litres, cette machine permet de nettoyer des surfaces supérieures à 60 m<sup>2</sup> en continu. Le Puzzi peut être transporté en position horizontale même lorsque le réservoir d'eau propre est plein.

**Kärcher**  
**Service lecteur n° 464 - 03**

### Il lave et sèche les mains



Le Dyson Airblade Tap propose un système intégré de séchage et de lavage des mains dans un robinet.

Des capteurs infrarouges intelligents activent l'arrivée d'eau et d'air. Ils repèrent la position des mains grâce à un faisceau de lumière. Un circuit informatique coordonne les informations et entraîne le déclenchement rapide de l'arrivée d'eau ou d'air, selon le cas. Avec ce système, l'eau est balayée des mains par la technologie Airblade™ et tombe directement dans l'évier. Inutile donc de prévoir une zone de séchage des mains additionnelle et séparée. Ce produit est disponible à l'achat comme à la location.

**Dyson**  
**Service lecteur n° 464 - 04**

### Nettoyeur universel

Le nettoyeur universel autonome (NUA) est un appareil « tout en un » qui permet de nettoyer les surfaces



vitrées en toute autonomie. L'utilisateur n'a plus besoin d'échelle ni de nacelle : il travaille les pieds au sol et peut nettoyer les vitres jusqu'à 25 m de hauteur grâce à des perches télescopiques. Le NUA se compose d'un chariot ergonomique, d'une valisette pompe et d'une valisette batterie, d'un chargeur 12 V, 5 A et d'un réservoir 80 L. Il est conforme aux normes, garantit la sécurité du travail et fait gagner un temps précieux. Proposé en cinq déclinaisons, il s'utilise pour les vitres, le mobilier urbain, les panneaux PV, les véhicules mais aussi pour les espaces verts.

**So Water**  
**Service lecteur n° 464 - 05**

### Transformation des déchets organiques

L'Éco-Cleaner est une machine capable de transformer 97 % des déchets organiques d'origine animale ou végétale en amendement biologique en moins de 24h, de manière naturelle et non polluante. Le process est le suivant : les





déchets organiques (déchets de table, épluchures,...) sont collectés puis introduits dans l'Éco-Cleaner. Des micro-organismes sont ajoutés lors de la première utilisation. Encapsulés dans l'écorce de grains de riz, ils ont pour mission de « digérer » les déchets. L'Éco-Cleaner monte en température (50-60°C) pour favoriser le développement et l'efficacité des micro-organismes. Alimentées par une buse d'air chaud, les pales à mouvement lent aèrent le contenu pour favoriser l'oxygénation. À la fin du cycle, il suffit de recueillir l'amendement biologique pour enrichir les sols.

**GET innovation**

**Service lecteur n° 464 - 06**

## Compacteur poubelle automatique



Placé directement à la source, là où les déchets sont jetés, le SmartPack est directement utilisé par les clients en restauration collective. Il supprime la manipulation des déchets et élimine les problèmes de débordement des poubelles. Innovant et ludique pour les enfants, la trappe à déchets s'ouvre automatiquement quand on s'en approche et encourage à jeter les déchets. Le cycle de compression (6 secondes) se déclenche à une fréquence préalablement choisie. Le SmartPack évolue cette année : il est désormais



Sols pour cuisines collectives.

équipé d'un système envoyant automatiquement un message à l'opérateur pour venir vider la machine. Il présente un ratio de compaction pouvant aller jusqu'à 8, avec une capacité de 6 à 8 sacs de 95 litres.

**Harmony Europe**

**Service lecteur n° 464 - 07**

## Sols pour cuisines collectives

Jusqu'à présent, les systèmes d'étanchéité liquide existants nécessitaient la mise en oeuvre d'un carrelage en pose scellée. Cette méthode consistant à couler une chape béton sur la résine pour y insérer les carreaux avant séchage était très contraignante et donc peu utilisée. Avec l'arrivée sur le marché du Kemperol® CCP4S, il est désormais possible de réaliser rapidement et en une seule intervention l'étanchéité des cuisines collectives tout en respectant

les normes strictes imposées par la réglementation : non glissant afin d'assurer la sécurité du personnel, facile d'entretien pour éviter la contamination bactérienne et doté d'une très grande résistance aux sollicitations mécaniques. Recouvrable après seulement 16 heures, il atteint ses performances définitives en 72 heures et démontre alors son extrême résistance aux sollicitations du support, à la fissuration et au poinçonnement.

**Kemper system**

**Service lecteur n° 464 - 08**

## La cuisine compacte évolutive

Bonnet a repensé la cuisine dans sa globalité pour rendre cohérents les appareils, les rapprocher et chasser les appareils indépendants « espacivores ». Quatre éléments composent la Compact Kitchen : Equapan, la braisière, 400 mm de large et 18 litres de capacité, un

module ultracompact avec 8 modes de cuisson. Precipan, une braisière double cuve dont la performance technologique est adaptée à la productivité maximale. Minijet, un four 6 niveaux, très compact, 52,5 cm de large. Il produit jusqu'à 12 poulets par heure. Piloté par une interface intuitive, le Visiopad, son programme de nettoyage est ultra court. Il ne dure que 17 minutes.

**Bonnet**

**Service lecteur n° 464 - 09**

## Des mobiliers de restauration personnalisables



Colorado est un concept breveté pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien. Son design rigolo et ses couleurs vives créent immédiatement une atmosphère ludique. La transparence des vitrines offre un maximum de visibilité aux préparations. La rampe à plateaux à 650 mm de hauteur, met hors d'œuvres, fromages, desserts en rapiers individuels, plats chauds servis à la demande, à la portée des enfants. Toutes les surfaces - les fixations des montants de présentoirs, les portillons, l'intérieur des réserves - ont des angles arrondis, sans aspérité. Le tout est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100 % recyclables.

**Vauconsant**

**Service lecteur n° 464 - 10**



La cuisine compacte évolutive.