



## PRODUITS & ÉQUIPEMENTS

L'Hôtellerie Restauration

ALIMENTAIRE ARTS DE LA TABLE ÉQUIPEMENTS INFORMATIQUE ET NOUVELLES TECHNOLOGIES HYGIÈNE ET PRODUITS D'ENTRETIEN

### Les produits alimentaires sous surveillance avec Hygialim



Voici le premier système de télé-surveillance de températures sans câblage à installer soi-même. Le Cobalt d'OCEASOFT permet de contrôler les températures, en temps réel et à distance, des chambres froides et des fours. Une surveillance centralisée et instantanée : en un clin d'œil, on localise la

panne d'une chambre froide, frigo ou four sur le PC. Traçabilité et sécurité des données : une gestion automatisée des relevés de température avec archivage pour une mise en conformité HACCP homologuée EN12830. Il est possible de recevoir des alertes par téléphone, SMS ou e-mails, ce qui

permet d'éviter la perte des denrées alimentaires. L'installation est simple (hotline disponible) et sans câblage, le système fonctionnant par transmission radio.

TEL : 02 99 35 64 50  
CONTACT@HYGIALIM.COM  
WWW.HYGIALIM.COM

### Cuisson et conservation sous vide avec le C200 Chariot de Fomma



L'ensemble C200 Chariot de chez Fomma permet, dans un minimum de place, de préparer toutes les bases culinaires et produits cuits sous vide. Il permet de préserver, voire exacerber, les qualités organoleptiques des aliments. La cuisson sous vide réduit les pertes de poids et augmente la durée de vie des stocks. Le service est maîtrisé en limitant le 'coup de feu'. Les bases culinaires peuvent être préparées à l'avance, ce qui économise temps et main-d'œuvre tout en préservant la qualité. Le C200 Chariot est muni d'un tiroir pour sacs, d'un thermomètre avec sonde sous vide qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte, et de bien d'autres fonctions...

La cuisson sous vide réduit les pertes de poids et augmente la durée de vie des stocks. Le service est maîtrisé en limitant le 'coup de feu'. Les bases culinaires peuvent être préparées à l'avance, ce qui économise temps et main-d'œuvre tout en préservant la qualité. Le C200 Chariot est muni d'un tiroir pour sacs, d'un thermomètre avec sonde sous vide qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte, et de bien d'autres fonctions...

TÉL. : 01 47 35 88 22  
CONTACT@FOMMA.NET  
WWW.FOMMA.NET

### Frigoflex, des caissons robustes à encastrer dans le véhicule

Frigoflex lance une nouvelle gamme de caissons réfrigérés amovibles, de 22 à 915 litres, à encastrer à l'intérieur des véhicules. Les caissons frigorifiques embarqués sont une solution souple et pratique pour les professionnels devant transporter des denrées périssables dans le respect de la chaîne du froid. Ils offrent aussi la possibilité de maintenir la marchandise réfrigérée hors du véhicule en branchant la prise 230 V. La température est régulée, de -24 °C à +25 °C. Ces caissons sont fabriqués en polyéthylène. Ils sont donc



robustes et faciles d'entretien (conformément à la norme HACCP 93/43/ECC).

TÉL. : 01 30 68 54 76  
FRIGOFLEX@EBERSPAECHER.COM  
WWW.FRIGOFLEX.COM

### Le Centre de formation d'Alain Ducasse

Le Centre de formation d'Alain Ducasse dévoile son catalogue de formation 2011 et son nouveau site internet interactif.

WWW.CENTREFORMATION-ALAINDUCASSE.COM

### Grosfillex

G-Glass, nouvelle gamme de chaises d'intérieur.

WWW.GROSFILLEX.COM

### Supratech

Sèche-mains très efficace en vitesse de séchage, anti-vandalisme, et d'un encombrement extrêmement réduit.

WWW.AUTOSANIT.COM

## Gem 1 Resin de Neoz ou comment s'éclairer sans fil



Gem 1 Resin de Neoz est une lampe de table sans fil rechargeable de Monaco Lighting Design. Grâce à sa source de lumière halogène, elle est 20 fois plus brillante qu'une bougie, sans les inconvénients de l'odeur et de la fumée. Elle a une autonomie de 33 heures pour une seule charge et indique le niveau de charge de la batterie. Atouts non négligeables, elle fait économiser 1 000 bougies à l'année et toutes les pièces sont recyclables.

[MONACOLIGHTINGDESIGN@MONACO.MC](mailto:MONACOLIGHTINGDESIGN@MONACO.MC)

[WWW.MONACOLIGHTINGDESIGN.COM](http://WWW.MONACOLIGHTINGDESIGN.COM)

## La Minix de Rotowash, autolaveuse compacte à batterie

Comme toutes les Rotowash, la Minix, autolaveuse à batterie, se caractérise par sa simplicité, sa polyvalence et son efficacité sur 100 % des sols. Grâce à sa batterie NiMH de conception française, elle offre une maniabilité et une autonomie inégalées. Son volume et son poids réduits en font le matériel idéal pour les locaux encombrés : cuisine,

chambre, salle de bains... ainsi que pour nettoyer sous le mobilier avec ses 21 cm de hauteur. La X 30 complète la nouvelle génération 2010 composée de 4 versions et 4 largeurs, pour couvrir tous les besoins des hôtels, restaurants... Utilisable indifféremment sur sols souples, antidérapants et moquettes avec un temps de séchage ré-

duit, elle favorise le nettoyage en journée, respecte l'environnement et réduit l'exposition aux troubles musculo-squelettiques.

TÉL. : 02 47 41 55 66

[INFO@ROTOWASH.FR](mailto:INFO@ROTOWASH.FR)

[WWW.ROTOWASH.FR](http://WWW.ROTOWASH.FR)



## Réunir : pour conquérir les organisateurs de manifestations professionnelles

Réunir est une entreprise de communication et de marketing qui opère depuis 1986 sur le marché

des réunions professionnelles : séminaires, congrès, événements. Réunir répond à un double besoin : les organisateurs de séminaires et événements sont à la recherche de lieux et prestataires pour leurs manifestations professionnelles. Et les établissements (hôtels, centres de congrès, restaurants...) et les prestataires (traiteurs...) ont eux besoin de se faire connaître auprès des organisateurs de séminaires. Réunir regroupe 6 outils adaptés pour conquérir ces derniers : le guide Réunir, le site internet, Réunir cherche pour vous (apporteur d'affaires gratuit), la location de fichiers, le magazine Réunir et le salon Réunir.

TÉL. : 01 53 61 60 00

[ELSA.CANO@REUNIR.COM](mailto:ELSA.CANO@REUNIR.COM)

[WWW.REUNIR.COM](http://WWW.REUNIR.COM)

**REUNIR**  
SOLUTIONS POUR RÉUNIR VOS SEMINAIRES & CONGRES