



S'ÉQUIPER



PASSER SES COMMANDES EN QUELQUES CLICS

Louis-Jean Ratisbonne et Adel Megdoud ont créé la Plateforme des restos, un service multifournisseur en ligne : elle permet de retrouver ses fournisseurs et de passer directement commande, pour une livraison dès le lendemain. Exit la commande passée par téléphone multipliée par le nombre de fournisseurs, l'erreur dans la prise de notes ou la rupture inopinée d'un produit. Le restaurateur gagne ainsi du temps, optimise la gestion de ses commandes au quotidien et a accès aux promotions du jour.



DU TRANCHANT ET DE LA SOUPLESSE POUR DUMAS-SABATIER

La manufacture Rousselon-Dumas-Sabatier propose deux ustensiles astucieux en acier inoxydable. Un couteau Corta Pizz' Lion Sabatier conçu pour la découpe des pizzas avec une lame dentelée de 11,5 cm. La minispатуlette coudée 32 Dumas est munie d'une lame de 10 cm et facilite, grâce à sa surface lisse, l'étalage uniforme de la sauce tomate ou de la crème fraîche sur la pâte.



DU FROID À L'AMBIANT EN TOUTE SIMPLICITÉ

Roller Grill propose une nouvelle vitrine de comptoir réfrigérée entièrement panoramique CD 800, qui offre un large volume de présentation. Les produits sont valorisés par un éclairage LED. Le système de froid ventilé avec dégivrage automatique maintient les préparations au froid (entre 2 °C et 10 °C) pour une température ambiante allant jusqu'à 29 °C.

CULTIVER SES PROPRES AROMATES

L'Urban Cultivator de Dreg est une serre d'intérieur automatisée qui permet de faire pousser plusieurs typologies de végétaux en même temps (herbes aromatiques, micropousses et salades) avec des rendements intéressants. Deux tailles, des réglages automatisés (arrosage, lumière et aération), ce dispositif propose une approche nouvelle de l'agriculture urbaine.



BACCHUS DISTRIBUE UNE NOUVELLE CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Distribuée par Bacchus Équipements et fabriquée par Moduline, la cellule Cryogen est l'excellence en matière de refroidissement. Cette innovation utilise l'azote dans le processus de congélation rapide et permet de surgeler les aliments très rapidement, jusqu'à -195 degrés, en conservant leurs propriétés nutritionnelles.