

[Affichez cet e-mail dans votre navigateur](#)



La Newsletter des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires



SPÉCIAL INNOVATION & RSE

INNOVATION



L'induction Design, Modulaire
et Performante



Adventys, fabricant français d'équipements de cuisson à induction, lance la nouvelle collection de sa gamme historique « Bioline ».

25 ans après son lancement, le « BRIC » produit préféré des pâtisseries, s'offre un nouveau design plus moderne et une technologie toujours plus innovante. Une carte électronique uniquement composée de composant de surface, l'inducteur le plus grand du marché et une multitude d'options qui offre une grande flexibilité aux chefs.

C'est d'ailleurs la seule gamme qui s'installe en posable ou en semi-encastable. Cette évolution s'inscrit dans notre politique d'amélioration continue technologique et produit, visant la performance, la réparabilité et la modularité. Choisir les produits Adventys, c'est choisir une technologie à empreinte carbone et à consommation énergétique extrêmement faible.

EN SAVOIR +

INNOVATION



PROGUARD Gastronomy 200
l'osmoseur par BRITA

Afin de couvrir les besoins en eau filtrée de tous les professionnels, BRITA,



PROGUARD Gastronomy 200. Cette nouveauté s'adresse spécifiquement au monde de la cuisine professionnelle et de la boulangerie pour les matériels de laverie et les fours.

Le PROGUARD Gastronomy 200 est un osmoseur compact, performant et économique. Facile à installer, il fonctionne à la verticale ou à l'horizontale. Avec une rétention des minéraux supérieure à 97% et disposant d'un débit élevé (200 L/h), il optimise n'importe quel type d'eau potable. Il garantit une protection contre le calcaire et la corrosion pour une durée de vie de vos appareils prolongée. Découvrez vite l'osmoseur par BRITA !

[EN SAVOIR +](#)

INNOVATION



Collection 1826 inspirée du passé, ancrée dans la modernité

Deux siècles plus tard, CRISTEL décide de travailler à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, justement baptisée 1826, en lui apportant toutes les qualités et performances développées par les hommes et les femmes qui ont oeuvré au cours du temps. Design conique en inox 18/10, doté d'un fond thermodiffuseur performant sur tous les feux dont l'induction, la finition brossée des corps de la collection 1826