

Affichez cet e-mail dans votre navigateur



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



INNOVATION & RSE

INNOVATION



Innovation durable

ACFRI dévoile sa nouvelle gamme de cellules de refroidissement au propane R290, fluide naturel à faible GWP. Cellules à grilles, North 80 (chariots, 80 kg) et eTwinFlex (cellule table flexible et compacte, 30 à 50 kg) offrent performance et efficacité énergétique. Ces solutions R290 répondent aux enjeux





nos innovations au salon HOST Milan le 21 octobre 2025.

HOST Milan : Hall 2 — D59

EN SAVOIR +

INNOVATION



L'innovation par l'induction

Développée par **Adventys**, la technologie induction full surface **No-Limit** possède **16 inducteurs** pour une puissance totale de **32 000 Watts**. Optimisation maximale de l'espace et du mètre carré en cuisine, avec précision et flexibilité de cuisson.

Maintenant déclinée en 3 versions :

- **l'Original** : 16 zones de réglage **ultra précises et indépendantes en puissance et température**. Idéal pour les restaurants gastronomiques.
- **Click-Clack** : 16 inducteurs groupés en **4 grandes zones** de réglage avec la manette magique pour un réglage en **puissance et température**.
- **Standard** : pensée pour les **chaînes**, réglage simplifié **en puissance uniquement** par groupe de 4.



Une technologie unique à Adventys. Développée et fabriquée 100% en France. Produit récompensé par le Smart Innovation Award.

**HOST Milan : Hall 5 N03
— P04**

INNOVATION



Première présentation à l'international du meuble dessus chaud ou froid



Le spécialiste du surmesure haut de gamme, made in France, propose une version réalisable dans toutes dimensions **en largeur comme en longueur mais aussi dans différents types de matériaux (pierre naturelle ou reconstituée, verre, inox, ...).**

Une offre qui permet de passer sur un seul équipement du froid avec aspect givré au chaud de -5° à $+100^{\circ}$ en surface. Cette flexibilité permet de présenter aussi bien des crudités ou des desserts que de poser au chaud une cocotte ou un plat mettant en valeur les recettes du chef. Réponse aux besoins des restaurants d'entreprise ou des buffets d'hôtel, aussi bien en version murale que centrale, le meuble offre à l'utilisateur des gains économiques et écologiques.

HOST Milan : Hall 2 Pavillon France D59 – D65 – E60 – E66



Protégez l'environnement tout en protégeant votre équipement

Offrez à votre matériel une protection optimale contre l'entartrage grâce aux cartouches professionnelles BRITA. Le cycle de vie des cartouches est pensé dans une démarche écoresponsable.

Les cartouches protègent votre matériel contre le calcaire ce qui réduit le risque de pannes, prolongent sa durée de vie et optimisent sa performance. Résultat : moins de maintenance, moins de consommation électrique (1mm de calcaire = +7% de surconsommation) et plus d'économie.



Arrivée à saturation ou à un an d'utilisation, la cartouche est recyclée dans l'usine BRITA en Allemagne, où chaque composant est revalorisé. Toutes les cartouches étant recyclables, c'est un total de plus de 800 000 cartouches professionnelles qui sont recyclées chaque année !

**HOST Milan : Hall 12 E44
– F43**

EN SAVOIR +