

NÉBULISATION

Un équipement qui gagne du terrain en GSA

Elle est belle ma truite ! Elle est belle ma côte de bœuf ! Il est beau mon reblochon ! Tels pourraient être les messages perçus par les clients suite à l'installation de plus en plus massive de meubles réfrigérés nébulisés dans les points de vente alimentaires. Rappelons qu'un nébuliseur est un appareil permettant de transformer certains liquides en un nuage de particules extrêmement fines, et ce, à froid.

Produits encore plus frais

Une tendance forte qui présente le grand avantage de maintenir un taux d'hygrométrie élevé et constant et permet parallèlement de maintenir les viandes, les poissons et les fromages encore plus au frais. BRO, associé à **Bonnet Névé** (groupe Epta), propose désormais ce type de meubles dans lequel le nébuliseur est intégré directement, sans rampes apparentes.



La nébulisation empêche la viande de noircir...

La partie diffusion se fait alors au niveau du flux d'air. Le concept séduit. Notamment, le magasin E.Leclerc d'Orly, complètement équipé de meubles réfrigérés avec nébulisation, et bien d'autres. ●

Ritaglio stampa

Testata: ZEPROS METIERS DISTRI

Pagina: 34

Data: 13 Febbraio 2013