

brumifrais

un vent de fraîcheur sur vos produits

PRIX
D'EXCELLENCE



POISSONNIER
DE FRANCE
ASSOCIATION TEAMPDF



**Découvrez une solution pour garder
la fraîcheur des poissons et crustacés :
la brumisation par Brumifrais**



Ce livre blanc apportera les réponses sur :

Comment la brumisation haute pression peut-elle améliorer la conservation de produits d'une poissonnerie ?

Pourquoi est-elle la meilleure solution pour rafraîchir les poissons et les crustacés ?



contact@brumifrais.fr



**06 70 41 55 84
01 34 57 42 99**



**ZA Les Vignes d'Olivet - Saint Côme
78950 Gambais**

Qui sommes-nous	4	
	5	La brumisation pour poissonnerie
Qu'est-ce qu'un brumisateur pour poissonnerie?	6	
	7	Les avantages d'un brumisateur en poissonnerie
Les avantages pour la marge	9	
	10	Témoignages
Nébulisation VS Brumisation	13	
	18	Installation et maintenance du système de brumisation
L'entretien du système de brumisation	19	
	20	L'eau pure
La lampe UV	21	
	22	Désinfection par brumisation
Leasing	24	
	25	Rencontrez des experts



Qui sommes-nous ?



Son objectif

Professionnel de la marée pendant 40 ans et ancien poissonnier, Jean-Mathieu LIGUORI est conscient des problématiques que ses confrères subissent. Pour trouver la solution, il a donc décidé de proposer un système innovant et efficace : la brumisation.

Créé depuis 2006, BRUMIFRAIS est composé d'une équipe de professionnels conscients des besoins d'hygiène et de rentabilité des organismes auxquels elle s'adresse. Il s'adapte donc au mieux à leurs exigences en proposant des brumisateurs performants, innovants et robustes pour une longue durée d'utilisation.

Ses rôles

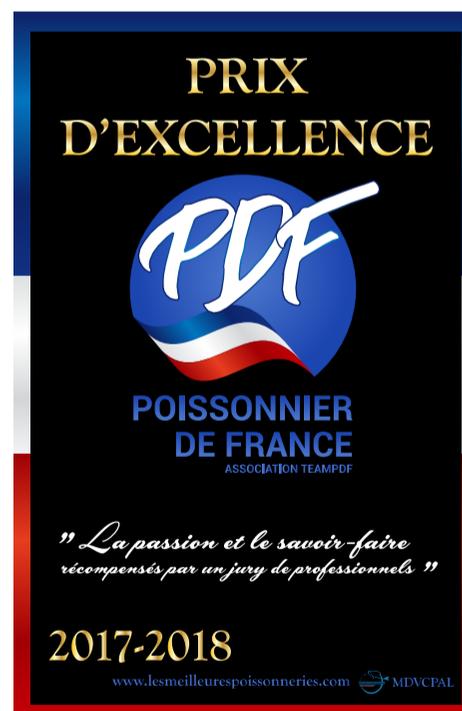
Concepteur et fabricant de système de brumisation, BRUMIFRAIS accompagne jusqu'à maintenant plus de 1000 commerçants de produits frais (poissonniers, GSM, maraîchers), référencés, dans le rafraîchissement de leurs étalages avec des solutions pensées et adaptées à leurs besoins. BRUMIFRAIS assure aussi le suivi l'entretien du matériel.

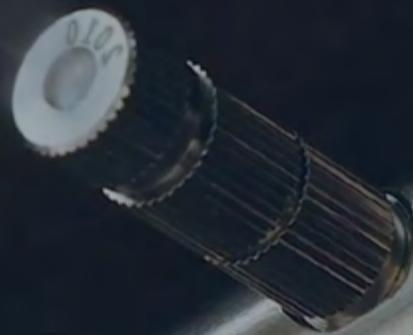


La brumisation pour poissonnerie

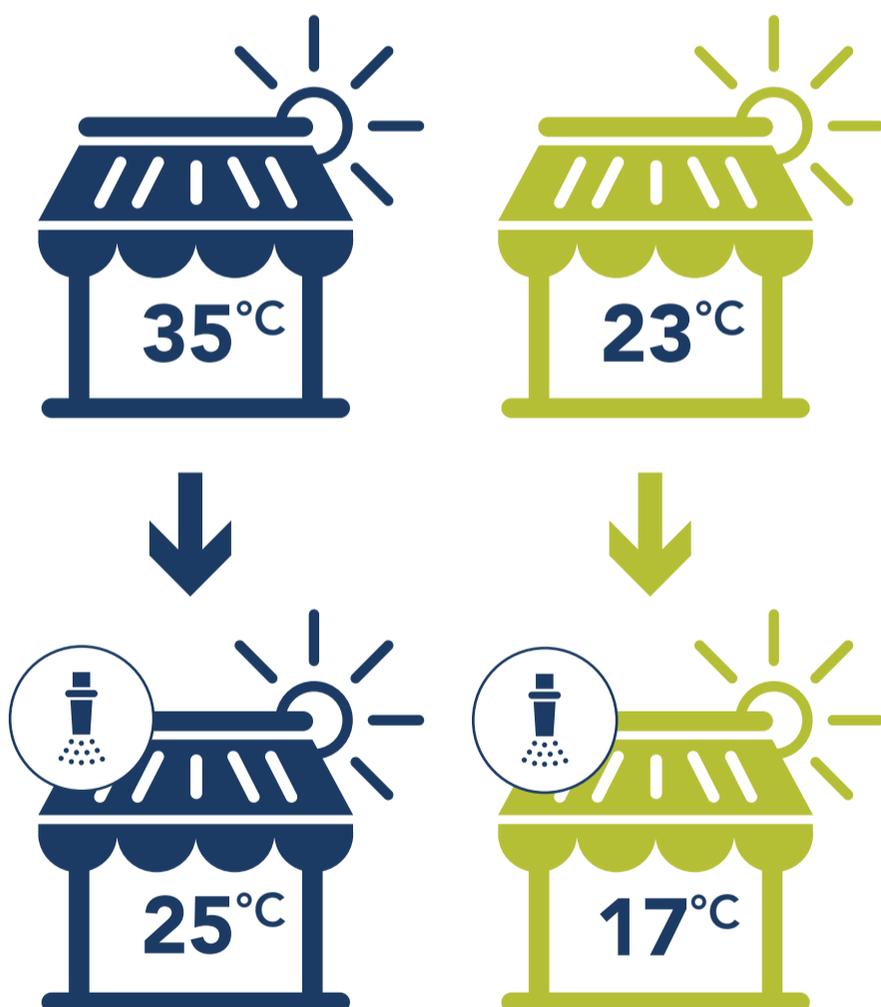
Si l'utilisation de glace en paillettes ou pillées est indispensable dans la poissonnerie pour maintenir la fraîcheur des poissons, l'utilisation d'un brumisateur peut répondre à de nombreux soucis de conservation !

Expert depuis 40 ans dans le monde de la poissonnerie, Jean-Mathieu Liguori, créateur de Brumifrais répond aux besoins et aux attentes des poissonniers en leur proposant des systèmes de brumisation en poissonnerie sur mesure quelque soit la taille de leur structure.





Qu'est-ce qu'un brumisateur pour poissonnerie?



De manière générale, un brumisateur est un équipement qui permet de diffuser un nuage d'eau en fines particules sous haute pression. De très fines gouttelettes, qui une fois pulvérisées, vont permettre d'apporter de la fraîcheur dans un espace en maintenant l'air humide et frais.

Diffusée de manière homogène, la brumisation régule la température à un certain niveau de fraîcheur.

Plus il fait chaud, plus il fait sec et plus votre brumisateur vous sera utile ! On précisera toutefois encore une fois que c'est un rafraîchissement adiabatique (fraîcheur) et non de froid.

Utile toute l'année, votre système de brumisation en poissonnerie permet d'éviter la perte de poids de vos poissons (dessèchement) et préserver ainsi leur aspect visuel brillant comme s'il venait de sortir de l'eau. Votre brumisateur est **tout aussi utile en été pour chasser les mouches** comme en hiver pour éviter également le dessèchement.



Les avantages d'un brumisateur en poissonnerie

Si la fonction première d'un brumisateur poissonnerie aide à baisser la température par la fraîcheur qu'il offre, c'est également un excellent équipement pour :



**EVITER LA PERTE
DE POIDS DE VOS
POISSONS OU
FREINTE**

En effet, si par exemple vous avez 10 kgs de sole sur votre étalage, à la fin de la journée, vos soles pèseront 9.8 kgs ce qui vous fait ainsi perdre 2 points (200gr) sur le poids de vos poissons ! C'est le phénomène de la dessiccation (ou dessèchement naturel) qui non maîtrisé, aura une répercussion sur votre marge.

Le poisson frais et humide conservera son aspect brillant attirant pour les clients.



**ELOIGNER
LES MOUCHES**

Grâce à la brumisation, les fines gouttelettes et l'abaissement de la température éloignent les mouches de l'étal.



TRAITER LES ODEURS

Si la brumisation permet de stopper les odeurs par humidification de l'air, il faut noter qu'un poisson humide ne dégage pas d'odeur au contraire d'un poisson qui sèche. Votre brumisateur sera donc plus un moyen de préservation contre le dessèchement et donc contre les odeurs qui en résultent.



ATTIRER DES CLIENTS SURTOUT EN ÉTÉ (C'EST TRÈS RAFRAÎCHISSANT !)

Votre clientèle sera attirée par la fraîcheur de votre espace et sera plus disposée à acheter vos produits rien que pour profiter de cet instant de fraîcheur ! C'est également la garantie de proposer des poissons frais, brillants pour les plus exigeants en matière de fraîcheur de denrées. En installant un brumisateur, ce-dernier va également ainsi "climatiser" votre espace avec de la brume, très apprécié par les clients surtout au plus fort de l'été.





Les avantages pour la marge

Avec les brumisateurs haute pression pour poissonnerie, vous :



AUGMENTEZ VOTRE RENTABILITÉ : moins d'invendus et plus de marge ;



PRÉSERVEZ LE POIDS DE VOS POISSONS donc pas de pertes. En effet vos poissons ne se dessècheront plus et conserveront leurs poids (sans en rajouter!) ;



ELIMINEZ LES MOUCHES OU AUTRES INSECTES pour rendre votre étalage plus esthétique et pour attirer la clientèle.



Vous démarquez de la concurrence en proposant un **ESPACE DE VENTE MODERNE ET RASSURANT** à votre clientèle;

Économisez sur vos dépenses énergétiques car votre équipement consomme peu d'eau et d'électricité. En effet la brumisation fonctionne par micro brouillard.

Bénéficiez d'un entretien par an de votre brumisateur réalisé par l'équipe d'entretien Brumifrais pour une prise en charge complète de la maintenance de votre brumisateur.

A noter que Brumifrais propose également un système de désinfection automatique qui permet de lutter contre la prolifération des bactéries et permet de désinfecter non seulement le réseau et les buses mais également votre étalage et les produits produits que vous aimeriez désinfecter (matériel décoration, panneaux , tout ce que vous aimeriez désinfecter une fois par mois).

Avis des utilisateurs de BRUMIFRAIS

Témoignage 1



Témoignage de **Monsieur Hervé BOIDIN** **Intermarché Maintenon (28)**

Qui nous fait confiance depuis 2007 pour la brumisation de ses étalages poisson et fruits et légumes.

Bonjour, Hervé BOIDIN adhérant Intermarché Maintenon.

Nous avons installé un Brumifrais en 2007 sur les poissons et les fruits et légumes. ** a nous a apporté une valeur ajoutée sur la qualité et la présentation ainsi que la durée de vie des produits sur les deux bords respectifs.**

Forcément, depuis 2007, le système a évolué dans son entretien et dans la qualité de la brume. On ajoutera aussi également que, dans le cadre Intermarché et tout le contrôle qu'on peut avoir dans nos magasins, sur ce, effectué au niveau de BRUMIFRAIS, ont été, à chaque fois, de très bonne qualité, sans aucun défaut. Ses contrôles sont faits régulièrement, et aujourd'hui, tout se passe bien.

Forcément, la fidélité qu'on a accordée à BRUMIFRAIS, depuis 2007, est en rapport direct avec la qualité qu'il nous apporte. J'ai également vu dans d'autres magasins, d'autres systèmes, qui ne nous ont pas intéressés en ce jour parce que, dans la qualité, l'hygiène, le système, par lui-même, avec cette auscultation, écarte tout danger et c'est pour cela qu'aujourd'hui, on reste avec BRUMIFRAIS.

Avis des utilisateurs de BRUMIFRAIS

Témoignage 2



Témoignage de **Monsieur Philippe JOAQUIM,** **Poissonnerie La Haute Mer Houdan** **(78)**

Nous explique les gains d'apportent le système BRUMIFRAIS aux poissons en conservant sa fraîcheur et augmentant la longévité du produit.

Eh bien, le système BRUMIFRAIS, c'est vrai que maintenant qu'on connaît le principe, on ne peut plus s'en passer ! On n'a plus aucun problème de sécheresse de tout cela. L'avantage de BRUMIFRAIS c'est que le poisson reste humide sans arrêt. Il est parfait. On dirait qu'il sort de l'eau. **On a plus le problème de poisson qui sèche quand il y a du vent.** Quand il y a du vent, la rascasse, par exemple, ou la dorade, le bar, les écailles, c'est toute sèche. Je veux dire que BRUMIFRAIS, c'est aussi bien l'été que l'hiver. Ça, c'est hyper important, parce que, l'hiver, on a le problème du froid, le poisson qui sèche. Et avec BRUMIFRAIS, il ne sèche pas, il reste nickel !

Et puis, il y a le problème de perte de poids qu'on a plus. On a plus le problème de freinte qu'on avait avant lorsqu'on emballait le poisson. Et le soir, le poisson est vraiment comme le matin quoi ! On n'a pas cet aspect de sécheresse de poisson qui a l'air passé quoi !

Le nouveau système, cela fait un an qu'on l'a et il y a aucune intervention. Il n'y a aucune intervention et il marche comme au premier jour. Les buses ne se bouchent même plus. Non, c'est génial ! Le système est génial !

Avis des utilisateurs de BRUMIFRAIS

Témoignage 3



Témoignage de **Monsieur Eric DISCALLA,** **SuperU Burnaup-le-Haut (67)**

Partenaire de BRUMIFRAIS depuis 15ans, M.DISCALLA expose les profits obtenus grâce à la brumisation en poissonnerie puis explique l'expertise apporté par BRUMIFRAIS pour le rayon fruits et légumes.

Bonjour, Éric Discalla du Super U du Burnaup, associé au magasin depuis maintenant 15 ans. Nous avons donc un rayon poisson que nous avons ouvert en 2005, sur cette surface-là. Celui-ci se portait plutôt bien, mais nous avons voulu améliorer le résultat. En effet, notre niveau de marge était moyen, 21 à 22.

Nous avons installé un système Brumifrais en 2011. Depuis maintenant à cette époque, nous avons gagné chaque année à peu près 2 points de marge. Réellement, nous sommes passés de 22 de marge sur un rayon comme celui-ci, à environ 24 à 25. À côté de cela, nous avons une problématique sur le rayon fruits et légumes et boucherie, notre système de nébulisation installé en 2005, il n'était pas très, comment dire, "costaud". Il était difficile à maintenir au quotidien. Il fallait régulièrement le nettoyer et l'entretenir chaque année quasiment, avec un surcoût de quelques 4 à 5000 €.

2013, nous avons donc demandé à la société Brumifrais de venir nous conseiller sur l'évolution du matériel aux rayons fruits et légumes et

boucherie. Nous avons donc fait installer le même système de brumisation qu'au rayon poisson. Et pour le coup, c'est le jour et la nuit. Le système fait que les canalisations étant sous pression. L'eau est projetée sous pression. Donc, nous n'avons aucun problème de maintenance. Nous avons systématiquement, du matin au soir, du lundi au samedi, la même qualité en termes de rendu. Ce qui est déterminant !

Avec la brumisation de chez Brumifrais, nous n'avons qu'un seul compresseur qui alimente l'ensemble du magasin. Donc, un coût divisé par 3 ou 4 par rapport à l'année précédente.

La société Brumifrais est venue et nous a apporté des conseils et solutions techniques afin d'affiner et d'améliorer chaque détail dans chaque rayon.



Nébulisation VS Brumisation

Les résultats avec la nébulisation

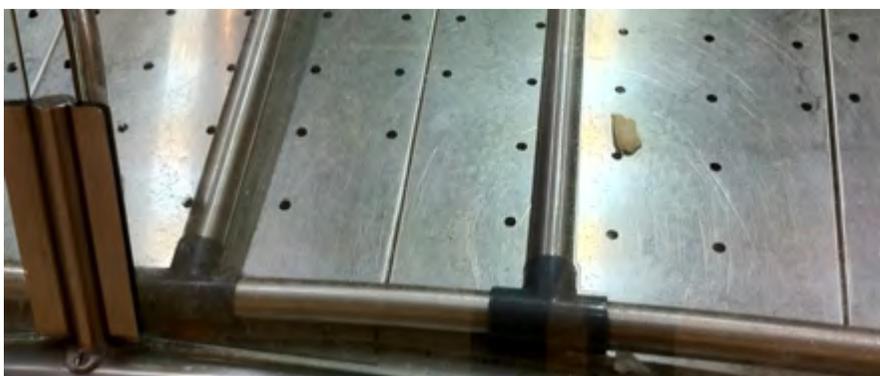


Préférez-vous que vos clients voient du brouillard...

Les résultats avec la brumisation



Ou du poisson qu'ils ont envie d'acheter ? Avec Brumifrais, vous profitez d'un impact visuel parfait de vos produits avec une température et une humidité adaptées à votre marchandise, gages de rentabilité.



Nébulisation



Chez Brumifrais nous proposons des rampes plus fines, plus discrètes et au rendu plus esthétique tout en restant faciles à nettoyer. Le débit d'eau est calculé de manière à étaler l'humidification de manière régulière sur toute la longueur de la présentation. De plus, le générateur n'est jamais en dessous de l'étal mais placé discrètement dans l'espace de vente pour nous permettre d'intervenir à n'importe quel moment sans gêner la présentation de vos produits frais.



Nébulisation avant dans le même magasin.



Grâce à Brumifrais, la brumisation est aujourd'hui invisible, installée au plafond ou sur l'étal, pour un espace de vente plus dégagé et plus esthétique.



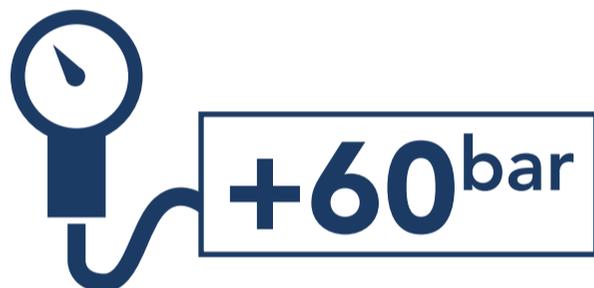
Chez Brumifrais nous utilisons des matériaux de qualité évitant l'apparition de traces de rouille pour une utilisation sereine et hygiénique : de fins tubes en inox de la plus haute qualité (316L). 316L est un acier inoxydable résistant à la corrosion au chlore et à l'eau de mer.

Brumisation VS nébulisation

Niveau de la pression

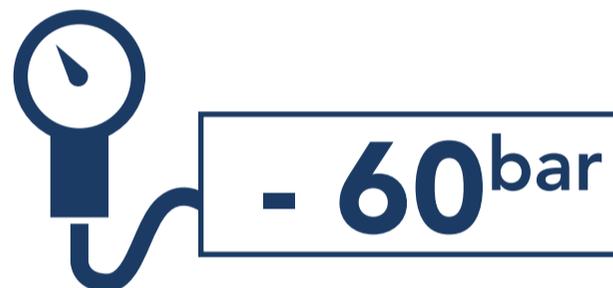
La brumisation haute pression :

La brumisation haute pression disperse des gouttelettes d'eau extrêmement fines, avec son niveau de pression de 60 bars, qui s'évaporent rapidement dans l'air. Ainsi, agissant comme un climatiseur naturel, l'environnement devient frais sans mouiller.



La brumisation basse pression :

Utilisée particulièrement dans les anciennes installations, la brumisation basse pression envoie des gouttelettes d'eau sous une pression de moins de 60 bars. Contrairement à la brumisation haute pression, la taille des gouttelettes d'eau est plus grande (entre 100 à 200 µm), ce qui mouille les produits !



LA NÉBULISATION

Caractéristiques et fonctionnement

La nébulisation est un procédé consistant à transformer l'eau en gouttelettes d'eau très fines, par le biais d'ultrasons. Le ventilateur intégré dans le nébuliseur provoque un courant d'air permettant de transporter ces fines gouttes d'eau vers des rampes de diffusion. Dedans, elles se transforment en brouillard avant d'être vaporisées.

LA BRUMISATION

Principe et fonctionnement

La brumisation est un procédé consistant à diffuser l'eau afin de la transformer en des micro-gouttes d'eau vers des buses de diffusion de fine taille, moins de 0.2 mm de diamètre.

Brumifrais utilise des buses extrêmement fines de 010 ou 008 de diamètre.

Pour la 0.08 : Le débit des buses est de 0.0125 l/mn soit pour 10 secondes 0.002083 l

Pour la 010 : Le débit des buses est de 0.022 l/mn soit pour 10 secondes 0.003666 l

Pour 7 secondes : 0.0025627 l

Le temps de pause est d'environ 2mn en hiver, et entre 1 mn et 1 mn 30 en été.

Ce brouillard extrêmement fin a pour effet de **REFROIDIR ET D'HUMIDIFIER L'AIR AU DESSUS DES PRODUITS.**

Le système est réglable en quelques secondes suivant vos besoins.

Brumisation VS nébulisation

LA NÉBULISATION

Caractéristiques et fonctionnement

Dedans, elles se transforment en brouillard avant d'être vaporisées.

INCONVÉNIENTS:



Le brouillard est très vapeurux et souvent cache la marchandise.



Pour une raison de taille, le brouillard ne rafraichit pas l'air ambiant. La température qui sort est de 8°.



Extrêmement volatile, il s'en va au moindre courant d'air.

LA BRUMISATION

Principe et fonctionnement

Installé sur une hauteur entre 50 cm à 5 m, avec une pression de 60 bars, le système de brumisation haute pression disperse un brouillard extrêmement fin, dont la taille est inférieure à 10 microns.

Par ailleurs, situé à plus de 5 mètres, BRUMIFRAIS peut être utilisé comme un accessoire décoratif. À cette hauteur, il est presque invisible.

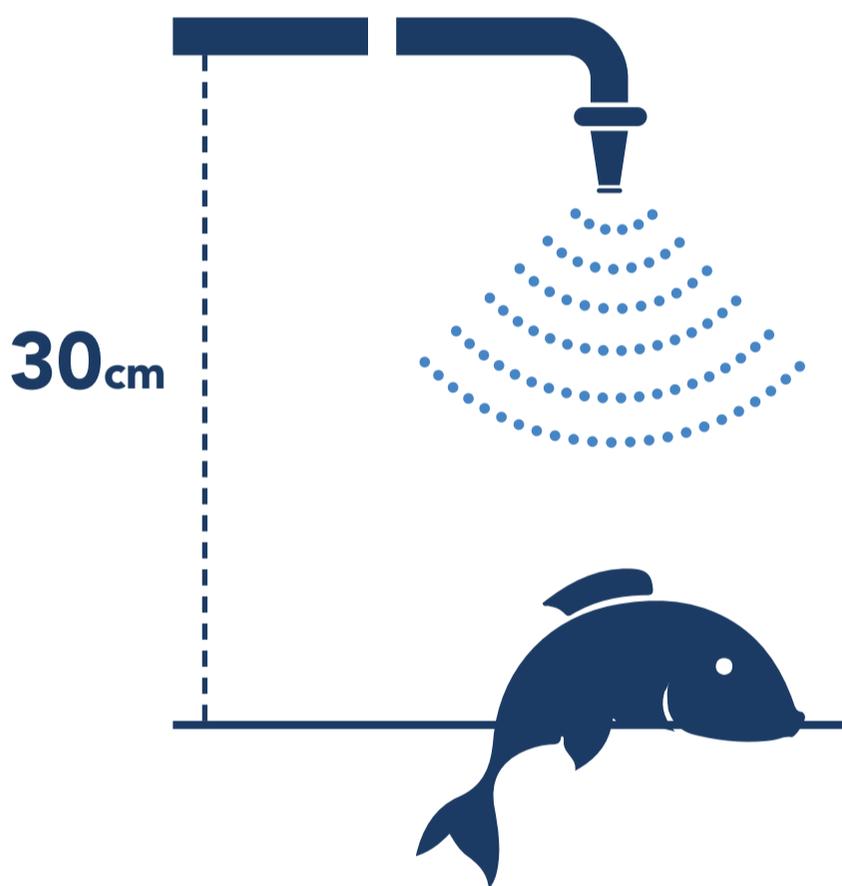
La différence essentielle c'est que la nébulisation humidifie directement les produits, alors que Brumifrais humidifie et refroidit l'air au dessus des produits à rafraîchir.

Brumisation VS nébulisation

Installation

POUR LA NÉBULISATION

Placé à hauteur des produits à rafraîchir, à environ 30 cm du rayon, le nébulisateur émet, en continu, de fines gouttes d'eau pour assurer leur fraîcheur.

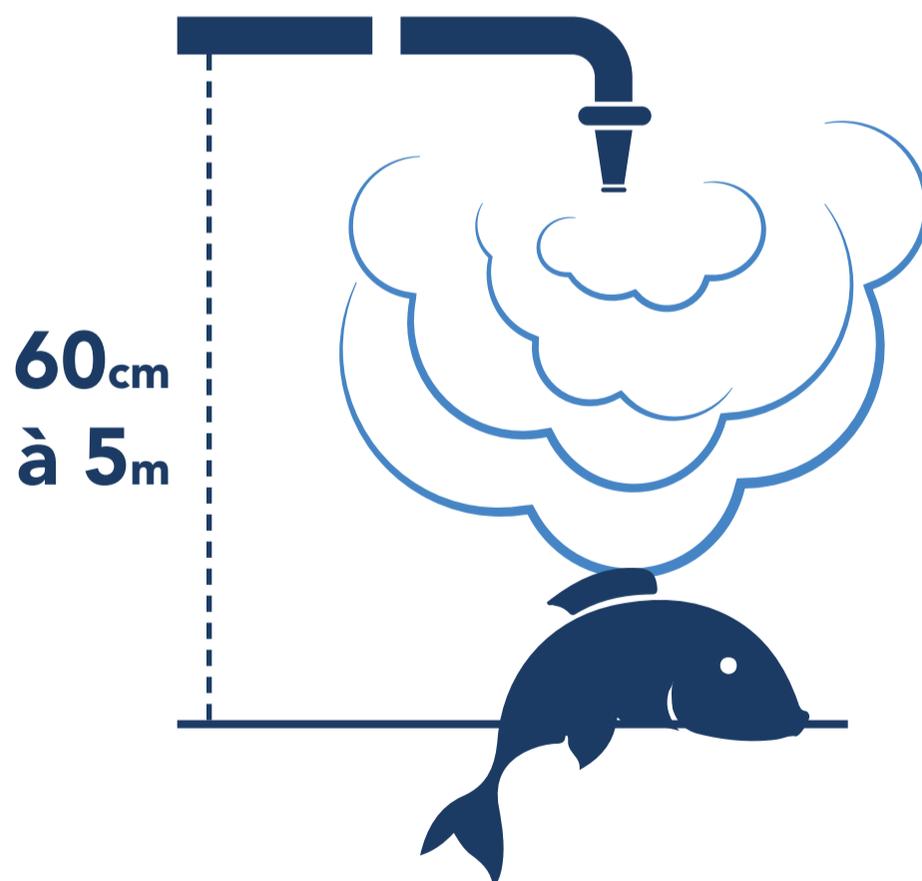


POUR LA BRUMISATION

Le brumisateur, quant à lui, est positionné en hauteur, entre 60 cm à 5 m au dessus du rayon, fonctionne par la force de la pression via des buses de diffusion extrêmement fine.

Plus les gouttelettes sont diffusées en haut, plus elles vont se dissoudre dans l'air en faisant baisser la température. C'est le rafraîchissement adiabatique.

(Cette brumisation ne mouille en aucun cas vos produits à condition de respecter les temps préconisés).





Installation et maintenance du système de brumisation

Installation

Pour installer un système de brumisation, Brumifrais propose différents services qui se déclinent en trois étapes :

Avant l'installation :

Avec Brumifrais, l'installation d'un système de brumisation s'effectue en 4 étapes :

- Première étape : étude de faisabilité du projet. Dans ce cas, le client peut soit envoyer une photo, soit demander l'intervention d'une équipe professionnelle si le cas est plus compliqué.
- Deuxième étape : validation du projet après son étude.
- Troisième étape : étude sur les équipements nécessaires pour la réalisation du projet (électricité, eau...)
- Quatrième étape : intervention d'un technicien pour la mise en place du système de brumisation.

Pendant l'installation :

Pour bénéficier d'un système de brumisation, Brumifrais effectue toute l'installation des équipements nécessaires (le système de motorisation, l'armoire de brumisation, les rampes, la lampe UV, le système de désinfection Brume hygiène...)

Après l'installation :

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, Brumifrais propose à ses clients une formation sur l'utilisation du système de brumisation, que ce soit au niveau du système de désinfection ou des lampes ultra-violettes. D'ailleurs, la société offre un guide sur les règles de la bonne pratique pour plus de praticité.

La maintenance :

Conforme aux normes de 2018 sur la prévention des risques sanitaires liés aux systèmes collectifs de brumisation d'eau, et ce depuis 4 ans, Brumifrais, toujours en avance, propose, déjà avant les nouvelles lois, un service de maintenance que ce soit au niveau mécanique ou hygiénique. Soucieuse du confort de ses clients, son équipe intervient dans un délai très court selon le lieu d'intervention. A noter que 90 % des problèmes sont résolus au téléphone.

L'entretien du système de brumisation



Pour le bon fonctionnement du système de brumisation, pour l'obtention des produits frais et obligatoire depuis 2018, il est fortement recommandé d'entretenir le système de brumisation, particulièrement, les éléments suivants :

Les filtres

Pour des raisons d'hygiène, il est obligatoire de les changer tous les ans. D'ailleurs, on propose une filtration en cascade, dont le principe est que chaque filtre protège celui d'après. Par exemple, avec un filtre de 10, 5, 1, 0.5 micro, les filtres se protègent mutuellement. Dans ce cas, il convient d'en utiliser un qui est de même qualité et de mêmes caractéristiques.



Les buses

Quant aux buses, il est recommandé de les nettoyer régulièrement selon la qualité de l'eau ou lorsqu'elles sont obstruées. Pour ce faire, il faut les désinstaller et les tremper, pendant quelques minutes, dans une solution détartrante. Puis, finir par les rincer. A noter que si les buses restent colmatées après le nettoyage, il est donc temps de les changer.

A noter que nos filtres sont opaques pour arrêter le développement des algues et des bactéries.



L'eau pure



Amélioration de l'eau du réseau

Certains systèmes de brumisation améliorent la qualité de l'eau de ville pour rafraîchir son étalage. Riche en calcaire et en sédiments, ce type d'eau nécessite de la filtration plus ou moins importante et qui demande, parfois, des traitements spécifiques.

- Suppression du calcaire (par adoucisseur, décarbonatation ou filtre à calcaire)
- Filtration en cascade
- Utilisation lampes UV pour détruire les bactéries et virus.

Pourquoi traiter l'eau ?

Pour que le système fonctionne dans les bonnes conditions, il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée pour rafraîchir les locaux. Un geste simple suffit pour obtenir de l'eau neuve quotidiennement: ouvrir la vanne située à la fin de ligne ou dévisser la dernière buse. Très propre, ce procédé ne crée aucune trace d'humidité latente au niveau des tuyaux. Ce qui n'est pas le cas avec la nébulisation.

Fonctionnant avec un système d'eau courante, contrairement à la nébulisation qui utilise une eau stagnante, la brumisation ne nécessite qu'une intervention d'une fois par an pour assainir le système.



La lampe UV

De quoi s'agit ?

Dans une brumisation, la lampe UV est accessoire indispensable pour détruire bactérie et virus. Posée automatiquement sur tous les systèmes Brumifrais, elle est nécessaire pour améliorer la sécurité sanitaire d'une installation de brumisation.

Quels sont ses rôles ?

La lampe UV tient un rôle important pour l'assainissement de l'eau du brumisateur. Elle permet de désinfecter l'eau en tuant les bactéries comme les légionelles, ainsi que les virus.

Quels avantages ?

Utiliser une lampe UV pour désinfecter l'eau d'un brumisateur offre de nombreux avantages.



Écologique, ce type de traitement n'utilise aucun produit chimique qui peut être nocif pour les utilisateurs.



Confortable et saine, la lampe UV n'émet aucune odeur désagréable.



Pratique, la lampe UV est compatible avec tous types matériaux, de filtres ou de revêtement.



Même si sa durée de vie est au-delà d'un an et demi, par sécurité, au cours de l'entretien, Brumifrais change la lampe UV tous les ans.



Désinfection par brumisation



Pour assainir efficacement un espace, il est recommandé de le nettoyer, mais surtout de le désinfecter régulièrement afin d'éviter la prolifération des bactéries. Ce processus peut s'avérer coûteux et fastidieux. La brumisation haute pression a son mot à dire.

Processus

La désinfection par brumisation se présente comme une technique de désinfection des surfaces par voie aérienne qui est la DSVA. Son principe est simple. Le brume hygiène fabrique artificiellement du peroxyde d'hydrogène et avec aucun produit additionnel. Il sera répandu, à travers des buses, sous forme de brouillard. Les brumes formées occupent toute la surface de la pièce et se mettent en contact de l'air. Fonctionnant automatiquement, il suffit d'appuyer sur un bouton. La désinfection et le rinçage s'effectuent sans intervention humaine.

Le peroxyde d'hydrogène est un produit ayant un grand pouvoir pour éliminer efficacement les bactéries, les virus et les spores. Il faut noter que la désinfection avec le peroxyde d'hydrogène doit se faire pendant la fermeture du magasin du moment que les clients et le personnel sont partis et que les marchandises soient mis à l'abri étant donné que ce produit est un puissant oxydant qui peut être corrosif et irritant pour la peau.

Utilisation

La désinfection par brumisation haute pression est indispensable dans les milieux favorables à la prolifération des bactéries ou des champignons. En effet, ce système peut être utilisé au sein de :

- **Une industrie agroalimentaire :** abattoir, ateliers de boucheries, salaison...
- **Une zone de stockage :** salle de conditionnement, chambre froide, machine à glace...



Désinfection par brumisation



Avantages

Il existe plusieurs méthodes de désinfecter un local, toutefois, la brumisation haute pression présente un atout particulier. Ce système est la solution la plus adaptée pour



CRÉER UN MILIEU SAIN ET PROPRE

Les risques de multiplication de champignons, de virus, de bactéries et des insectes sont faibles.



HOMOGÉNÉISER LA DÉSINFECTION

Le produit désinfectant agit sur l'ensemble de la pièce et atteint tous les coins, même les zones les plus inaccessibles.



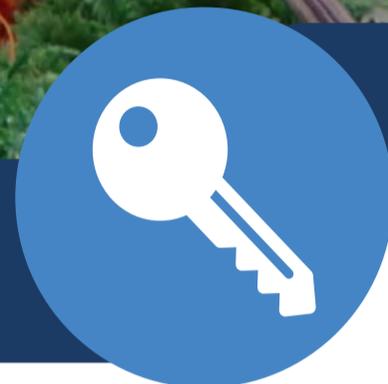
ÉCONOMISER DAVANTAGE

Comme le processus s'effectue sans intervention humaine, ce système permet de réduire le coût de main d'œuvre et le coût de gestion. Les délais de traitement sont aussi optimisés.



DÉSINFECTER AUTOMATIQUEMENT

Le lancement du programme s'effectue automatiquement. La régulation ainsi que le contrôle se font à l'aide d'un bouton. Bref, lorsque les boutons sont activés, il suffit de quitter la salle. Le processus se déroule sans intervention humaine.

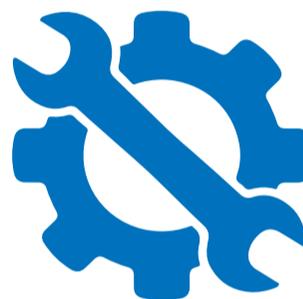


Le leasing

Poissonniers, pensez à faire de la location vente pour disposer d'un système de brumisation rapidement !

Brumifrais propose la location vente (ou leasing*) de système de brumisation pour une durée de 4 à 5 ans. Vous pourrez également bénéficier d'un service d'entretien annuel à la demande.

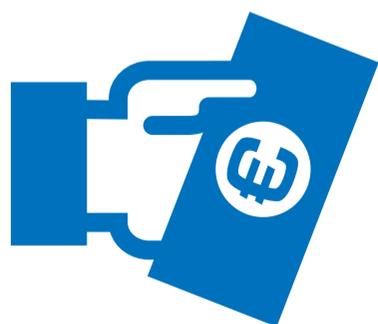
Un service qui vous permettra de monter rapidement votre espace de vente dans le respect des normes obligatoires en matière d'hygiène et de conservation de vos produits.



**ENTRETIEN
ANNUEL**



**MONTER RAPIDEMENT
VOTRE ESPACE DE
VENTE**



*Le leasing vous permet de louer un équipement selon une durée déterminée avec possibilité de racheter votre équipement à une valeur résiduelle en fin de contrat.



**Rencontrez
des experts**

**Dirigeant :
Jean-Mathieu LIGUORI**

 **06 70 41 55 84
01 34 57 42 99**

 **contact@brumifrais.fr**

 **ZA Les Vignes d'Olivet
Saint Côme
78950 Gambais**