



La solution pour garder
la *fraîcheur* des fruits
et légumes :

La brumisation par

brumifrais
un vent de fraîcheur sur vos produits



Ce livre blanc apportera les réponses sur :

Comment la brumisation haute pression peut-elle améliorer la conservation de vos fruits et légumes ?

Pourquoi est-elle la meilleure solution pour conserver vos fruits et légumes ?



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 primeurs
Qu'est-ce qu'un brumisateur pour primeur?	6	
	7	Les avantages d'un brumisateur en fruits et légumes
Les avantages pour la marge	9	
	12	Témoignages
Nébulisation VS Brumisation	14	
	19	Installation et maintenance du système de brumisation
L'entretien du système de brumisation	20	
	21	L'eau pure
Règlementation et Hygiène	22	
	23	La lampe UV
Désinfection par brumisation	24	
	26	Leasing
Rencontrez des experts	27	



Qui sommes-nous ?

Son objectif

Professionnel de l'agro-alimentaire pendant 40 ans et ancien poissonnier, Jean-Mathieu LIGUORI est conscient des problématiques les professionnels de l'agroalimentaire subissent. Pour trouver la solution, il a donc décidé de proposer un système innovant et efficace : la brumisation haute-pression.

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

Ses rôles

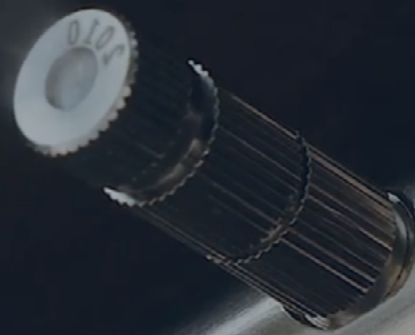
Concepteur et fabricant de système de brumisation, BRUMIFRAIS accompagne jusqu'à maintenant plus de 1000 commerçants de produits frais (poissonniers, GSM, primeurs), référencés, dans le rafraîchissement de leurs étalages avec des solutions pensées et adaptées à leurs besoins. BRUMIFRAIS assure aussi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



La brumisation pour primeurs

Comme vous le savez, les produits verts ont besoin d'humidité plus que de froid, une salade est composée de 90% d'eau, ainsi la brumisation en rafraîchissant et en humidifiant l'air **au-dessus** de vos produits permettra une meilleure conservation sans besoin de remballer dans un frigo qui pourrait les dessécher.

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



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

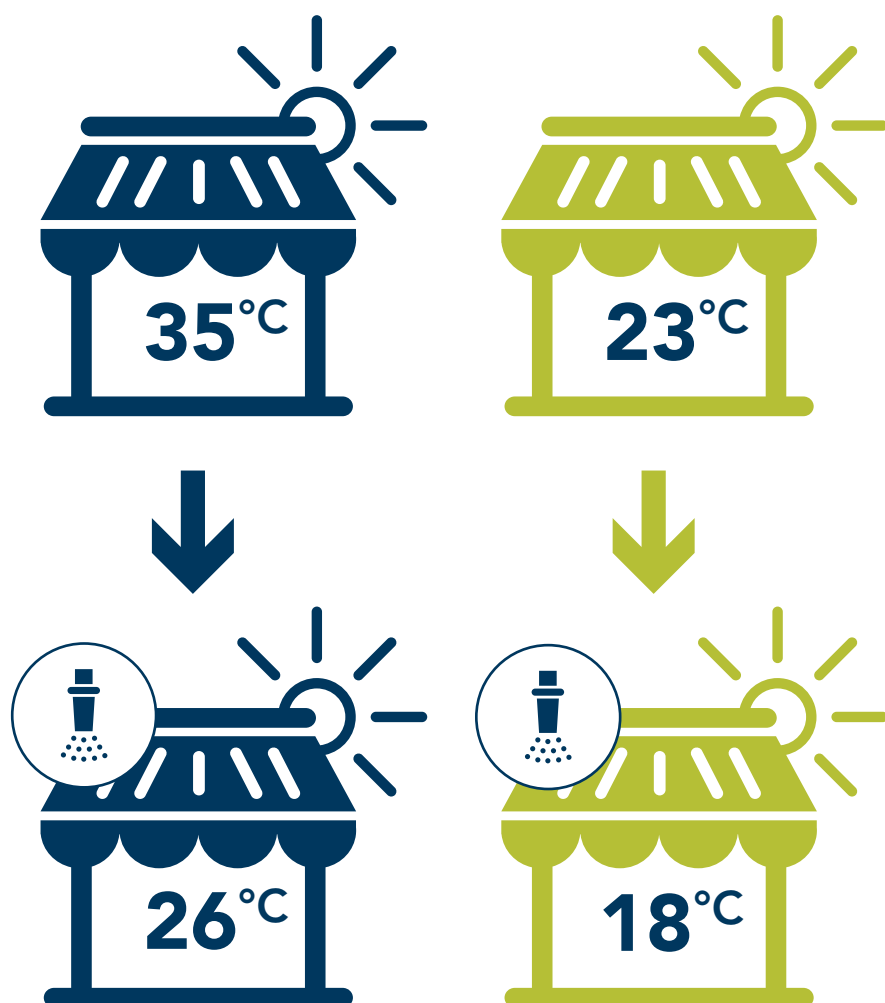


Un brumisateur haute pression est un équipement qui permet de diffuser en fines particules de très fines gouttelettes, qui une fois pulvérisées, vont permettre d'apporter de la fraîcheur dans un espace en maintenant l'air humide et frais.

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 vous permet d'éviter la perte, le dessèchement et préserver ainsi leur aspect visuel brillant comme si vos légumes venaient de sortir du champs/verger.





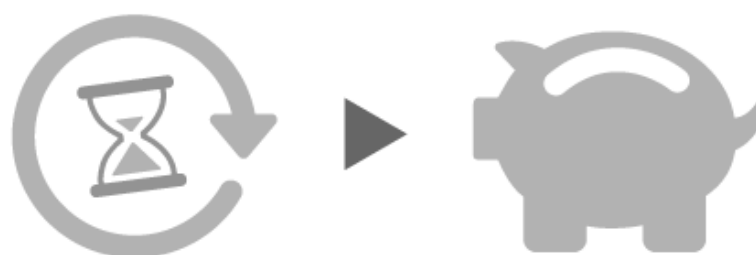
Les avantages d'un brumisateur pour les fruits et légumes

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

BRUMISATEUR FRUITS ET LÉGUMES

Les brumisateurs pour fruits et légumes haute pression sont utilisés et même recommandés dans de nombreuses activités professionnelles. On relèvera entre autres les professionnels évoluant dans la filière maraîchère pour qui un brumisateur BRUMIFRAIS permet de maintenir la fraîcheur des fruits et légumes.

Spécialisée dans la commercialisation de brumisateurs pour fruits et légumes, Brumifrais propose aux primeurs son expertise dans la préservation des produits primeurs par brumisation. Ci-dessous, les 5 bonnes raisons d'investir dans un brumisateur fruits et légumes BRUMIFRAIS !





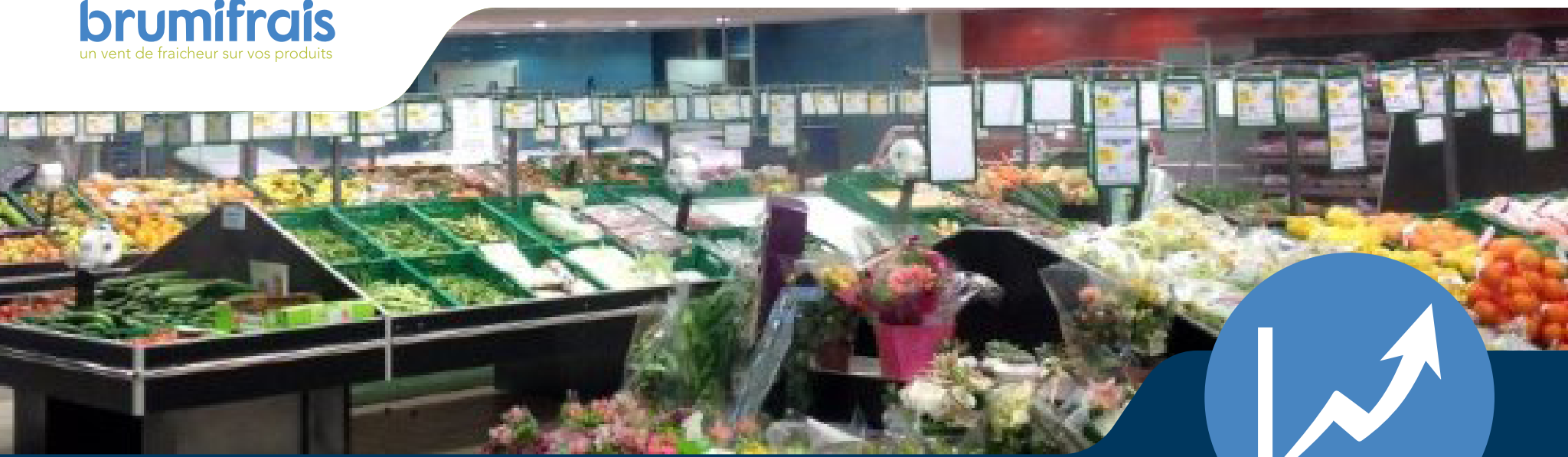
Les avantages d'un brumisateuse pour les fruits et légumes

BRUMISATEUR FRUITS ET LÉGUMES BRUMIFRAIS: RÉDUISEZ VOS PERTES, PROLONGEZ LA VIE DE VOTRE STOCK !

Les légumes étant composés d'eau (salades, choux 90%), maintenir leur niveau d'hydratation est essentiel si vous souhaitez pouvoir préserver l'aspect et surtout la qualité de vos produits. Tous les professionnels de la filière maraîchère le savent : les fruits et légumes frais ne peuvent être conservés que dans une durée limitée, spécifiquement les "produits verts". Pour un professionnel, il est impératif alors de pouvoir vendre rapidement ses produits avec des risques élevés d'invendus et donc de pertes financières.

En les maintenant dans un environnement humide et frais, vous réduirez vos pertes financières car aurez plus de temps pour écouler vos produits. Grâce à un brumisateuse BRUMIFRAIS fruits et légumes, le maintien de ces denrées au frais entre 6 et 8°C leur permet de se conserver plus longtemps. Ainsi par exemple si vos radis doivent impérativement se vendre dans la matinée, avec un brumisateuse Brumifrais vous pourrez gagner largement une journée. Les salades également peuvent gagner deux fois plus de temps dans leur conservation avant dépérissement.

En utilisant un brumisateuse fruits et légumes, vous réduisez vos pertes et assurez des ventes car vos fruits et légumes ne se dessècheront pas rapidement et garderont un bel aspect frais et de belles couleurs.



Les avantages d'un brumisateur pour les fruits et légumes

PLUS DE REMBALLE GRÂCE À VOTRE BRUMISATEUR FRUITS ET LÉGUMES !

Évitez la manipulation qui abîme vos produits verts et de les remballer plus. Avec un brumisateur fruits et légumes BRUMIFRAIS au-dessus de vos produits primeurs, il préservera l'aspect et la fermeté de vos produits et maintiendra leur hydratation. Ne pas remballer pour également gagner du temps dans la mise en place et dans leur vente. Vous n'aurez plus besoin d'un salarié pour installer votre étal tout le matin. De plus vous pourrez remplir votre étal tout au long de la journée, même avant la fermeture pour proposer un choix bien fourni à vos clients du matin jusqu'au soir. Comme vous le savez un étalage bien plein vendra mieux qu'un étalage à moitié vide.



Concernant la conservation de vos fruits, ces-derniers ne se brumisent pas sauf cas exceptionnel par exemple en cas de températures très élevées. La brumisation se fera ici en ligne droite et non en biais pour baisser la température sans humidifier les fruits. Entre ici en jeu la qualité des buses, la qualité du brouillard et le degré d'inclinaison.



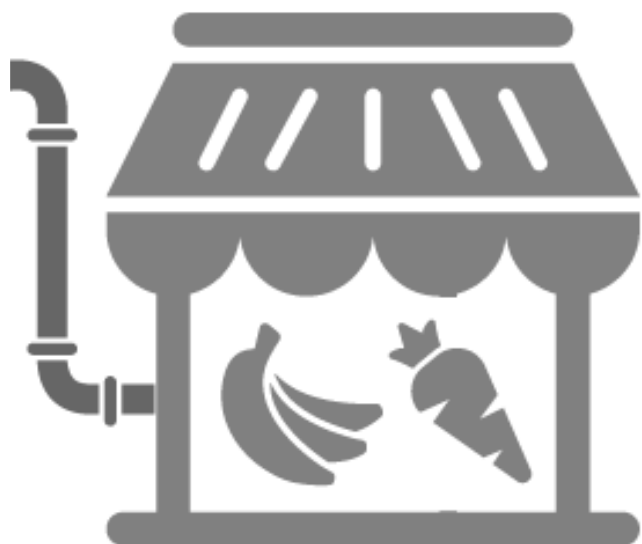
Les avantages d'un brumisateur pour les fruits et légumes

ATTIRER RAPIDEMENT UNE CLIENTÈLE AVEC UN BRUMISATEUR FRUITS ET LÉGUMES

En effet, de plus en plus de consommateurs sont exigeants quant à la présentation des produits et surtout leur fraîcheur.

En disposant d'un brumisateur fruits et légumes, vous attirerez une plus grande clientèle qui sera sensible à vos efforts de proposer des produits frais et beaux!

PRESENTATION



BRUMISATEUR FRUITS ET LÉGUMES BRUMIFRAIS : UTILE, PRATIQUE ET ÉCONOMIQUE

Contrairement aux idées reçues, un brumisateur BRUMIFRAIS fruits et légumes ne consomme qu'une quantité minime d'eau et d'électricité ! A haute pression, elle crée un micro brouillard réparti de manière homogène sur vos produits pour leur offrir plus de fraîcheur sans les gorger d'eau. Outre des brumisateurs professionnels, Brumifrais c'est aussi 2 à 5 ans de garantie voir illimitée suivant les contrats Brumifrais selon les modèles mais aussi un service pour l'entretien et la maintenance de vos équipements !



Les avantages pour la marge

Avec les brumisateurs haute pression pour poissonnerie, vous :



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



PRÉSERVER LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS VERTS qui resteront frais et attrayants pour les clients ;



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 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 David SZCZEPANSKI
Intermarché Maulette (78)

Témoigne sur les atouts techniques et commerciaux de la brumisation BRUMIFRAIS.

Bienvenue à l'Intermarché de Maulette qui se situe dans les Yvelines.

Vous êtes équipé d'un système BRUMIFRAIS depuis l'agrandissement de votre structure, en êtes-vous satisfait ?

Oui j'en suis totalement satisfait, cela permet une meilleure gestion de nos produits de maraichages tels salade, radis, épinard entre autres.

Les sociétés de nébulisation, concurrentes de BRUMIFRAIS argumentent une taille de gouttelette plus fine. Qu'en pensez-vous, vos produits sont-ils mouillés avec la brumisation ?

Absolument pas, le système humidifie les produits, mais ne les mouille pas, et bien évidemment le système humidifie l'air ambiant, ce qui nous permet d'avoir toujours des produits d'une réelle fraîcheur.

Et au niveau de l'hygiène ?

Notre système est équipé d'une lampe UV qui détruit bactéries et virus, et ce de façon permanente. Nous avons également une filtration de sédiment assez puissante.

Recommanderiez-vous BRUMIFRAIS à vos collègues ?

Oui sans aucun doute, car c'est un système économique et écologique. Lorsque nous avons décidé d'installer la brumisation, le contrat de garantie illimité pour un coût très raisonnable a été un acte décisif dans notre choix d'investir dans ce système, pour nous c'est vraiment un système qui est efficace et qui nous garantit vraiment une garantie de fraîcheur sur le rayon et vraiment je le conseille vraiment à tous.

Témoignage 2

Avis des utilisateurs de BRUMIFRAIS

**3 magasins installés
avec Brumifrais !**



Témoignage de
Monsieur Alexis ROUX DE BEZIEUX
Magasins Causses (75)

Nous explique pourquoi il a abandonné la nébulisation au profit d'un système de brumisation BRUMIFRAIS et les avantages que le système apporte.

En fait j'avais un système de nébulisation qui avait été mis en place quand j'ai cherché au tout début je me suis renseigné, et il y a certain nombre argument qui a été développé pas les nébulisateurs, la technologie avec des gouttes d'eau de la taille d'un micron ou autre qui m'avait plutôt séduit avec cette espèce de brouillard, et puis en fait je me suis rendu compte que ce n'était pas forcément la solution la plus adaptée, parce que c'était assez anecdotique, l'entretien coûtait très cher, et effectuer un entretien de manière assez élevée. Pour des visites qui n'est pas forcément lieu donc résultat j'avais déjà rencontré brumifrais et Jean Mathieu dans le passé et puis on n'avait pas fait affaire et puis on avait décidé de changer en fait toutes nos installations et de passer toutes les installations en brumisation qui a un effet en termes de théâtralisation qui est plus important parce qu'on en profite aussi pour bruminiser l'entrée du magasin dans un de nos autres points de vente l'été et ça fait une espèce de rideau d'eau rafraîchissant pour les clients, c'est une solution que je recommanderais, je l'utilise maintenant depuis 5 ans et il y a à la fois un plus produit et puis et attrait non négligeable pour le client, c'est les clients qui nous ont dit c'est le magasin dans lequel il y a de la brumisation sur les légumes.

Brumifrais sur la partie prime je l'ai trouvé très compétitif quand on compare notamment avec la nébulisation, la nébulisation vous avez l'impression qu'ils vous vendent une fusée Ariane, et c'est la même chose pour un certain nombre de fournisseurs d'équipement, vous les écoutez, ils vous vendent les trucs au prix d'une bagnole sauf qu'en fait on vend des légumes on ne vend pas des bagnoles et sur la réactivité du service après-vente je n'ai eu aucun problème et pour les problèmes des buses bouchées il nous a soit dépannés par téléphone quand on pouvait le faire, soit il a dépêché des individus qui sont venus réparé. Et c'est une installation qui est beaucoup plus simple à mettre en œuvre parce qu'en fait elle peut se mettre en œuvre via des aimants, le cas échéant sur des parties métalliques c'est juste du tube alors qu'en fait quand vous voyez la nébulisation ils étaient dans une logique qu'il fallait mettre des tubes qui faisaient cette section là, qu'il fait brancher avec tout un système, il y avait autant de tuyauterie, il y avait un coût d'inox qui était juste colossal alors que les installations de brumisations sont **plus discrètes, plus esthétiques et moins coûteuses** en termes de mise en œuvre parce qu'on n'a pas eu à percer les meubles, c'est beaucoup plus facile à mettre en œuvre. Le système est assez discret, il suffit de deux élingues branchées sur des traverses inflexibles et des buses qu'on peut enlever, qui est amovible donc on peut boucher, pas boucher.



Nébulisation VS Brumisation

Les résultats avec la nébulisation

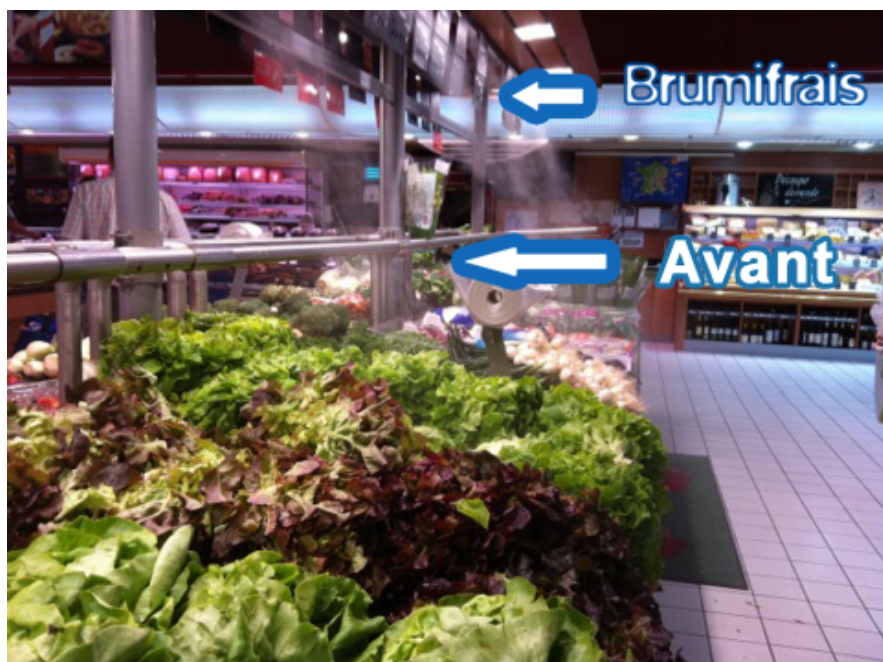


Préférez-vous que vos clients voient du brouillard...

Les résultats avec la brumisation



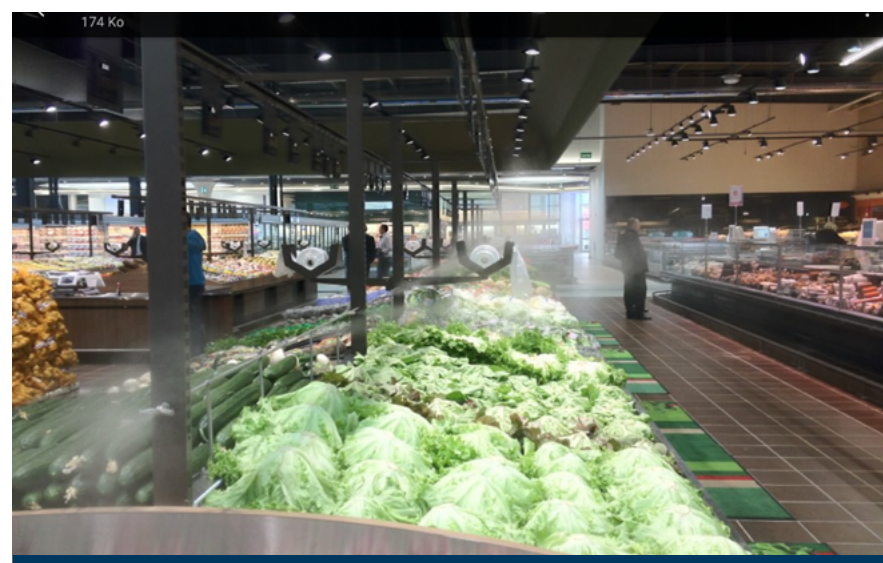
ou des fruits et légumes qu'ils ont envie d'acheter ? Avec brumifrais vos produits sont toujours visibles et jamais cachent par la brume preuve de la finesse du brouillard.



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 , voyez plus de salade ou plus de brume ?



Buse Brumifrais = Hygiène, Merchandising et Design

Grâce à Brumifrais, la brumisation est aujourd'hui invisible, installée au plafond ou sur l'étal, en dehors de l'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.

Brumisation VS nébulisation

Niveau de la pression

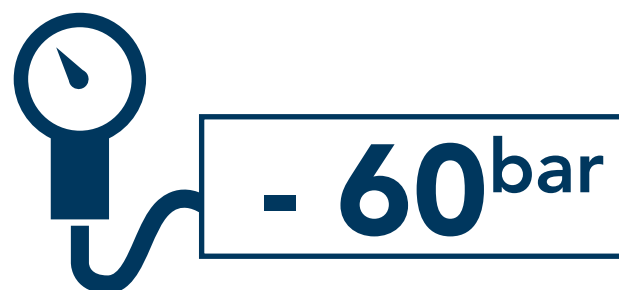
La brumisation haute pression :

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 rafraîchit 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.

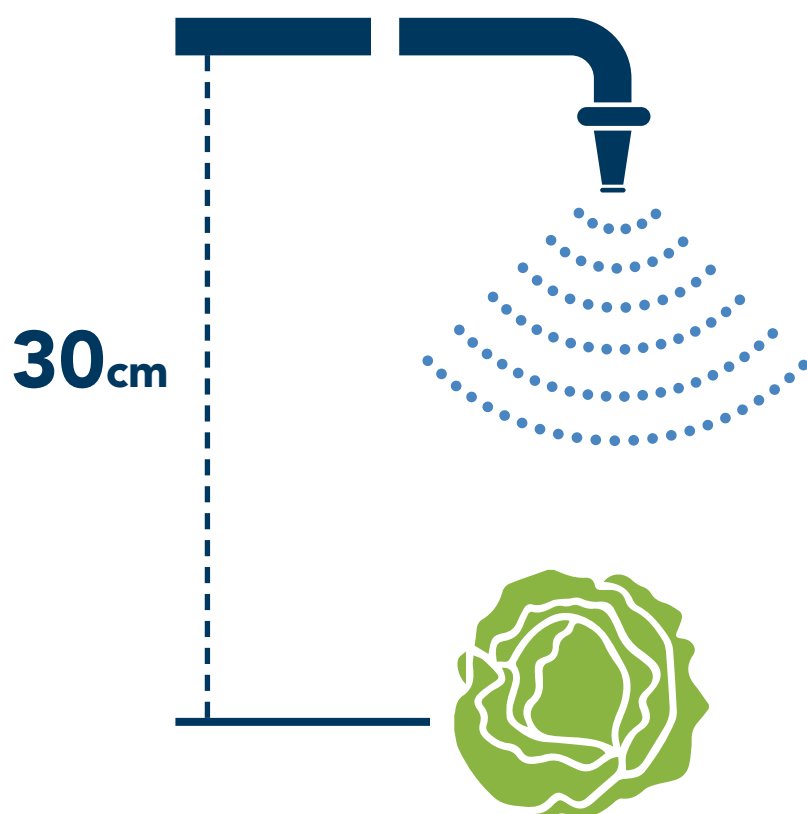
La différence essentielle c'est que la nébulisation humidifie directement les produits, alors que Brumifrais humidifie et rafraîchit l'air au dessus des produits.

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.

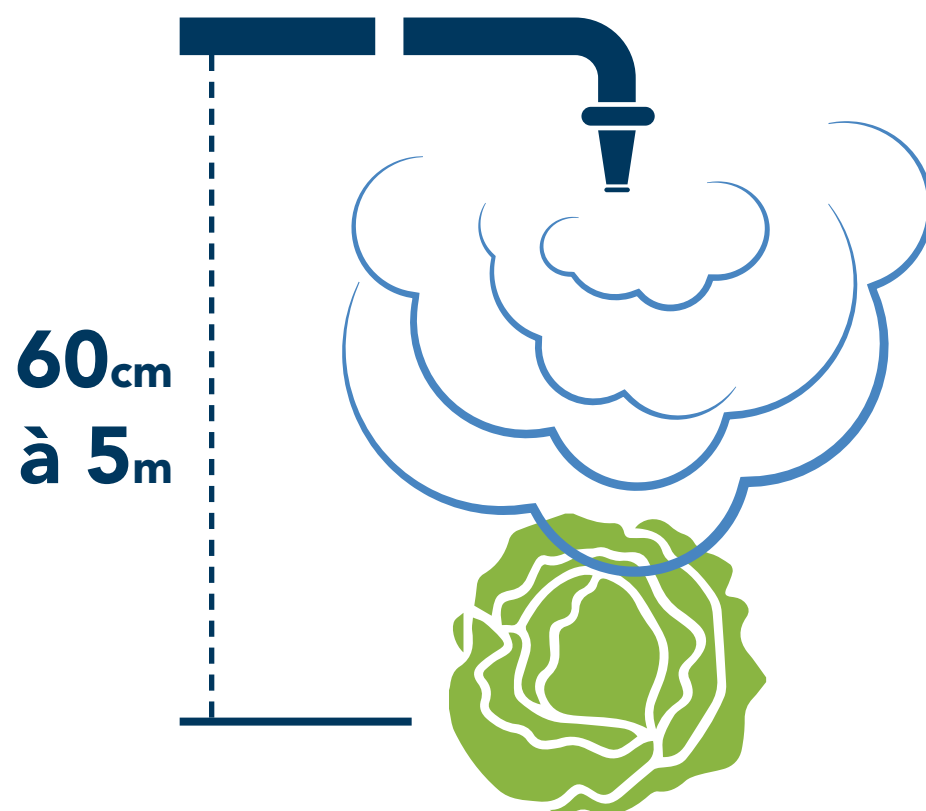


POUR LA BRUMISATION

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, **qualité de l'eau...**)
- Quatrième étape : intervention de techniciens 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

Brumifrais améliore la qualité de l'eau par une filtration en cascade qui permet d'avoir une eau la plus claire possible sans calcaire.

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

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.



Le filtre 0,02 microns anti-légionellose filtre les bactéries. Sa haute capacité filtrant permet donc de filtrer également tous les sédiments pour une qualité de brumisation optimale.

Conforme aux normes européennes,
au décret n°2017-657 et à l'arrêté du 07/08/2017
sur la brumisation

Règlementation et hygiène



Filtres

- ▶ **FILTRES ANTI-LÉGIONELLES :**
DISPOSITIFS MÉDICAUX !
- ▶ Tous nos filtres sont opaques pour limiter les algues et bactéries
- ▶ Nos filtres se protègent les uns les autres grâce à une filtration en cascade
- ▶ Suppression du calcaire (par adoucisseur, décarbonatation ou filtre à calcaire)



Lampes UV à LED

- ▶ Tuent les bactéries (ex : Légionelles)
- ▶ Anti-légionelles
- ▶ Tuent les virus
- ▶ Écologiques
- ▶ Anti-casses
- ▶ Plus résistantes
- ▶ Sans odeur

brumifrais
un vent de fraîcheur sur vos produits

respecte et va plus loin que la réglementation européenne en matière d'hygiène

Brumifrais, l'hygiène et qualité avant tout ! 100% aux normes !



Désinfection

- ▶ Désinfection choc pour éviter que les bactéries ne s'habituent
- ▶ Il suffit d'appuyer sur un bouton pour désinfecter !
- ▶ Désinfection et rinçage sans intervention humaine
- ▶ Désinfection interne totale avec peroxyde d'hydrogène artificiel
- ▶ Désinfection DSVA
- ▶ Fabrication de Peroxyde d'hydrogène
- ▶ Sans produit chimique



Entretien

- ▶ Prise en charge totale de la maintenance
- ▶ Entretien annuel certifié Brumifrais
- ▶ Changement des filtres 10, 5, 1, 0.5 micros et filtre anti-légionelle
- ▶ Nettoyage et changement des buses si besoin
- ▶ Entretien du moteur



01 34 57 42 99

La lampe UV



De quoi il 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 éliminant les bactéries comme les légionelles, ainsi que les virus.

Quels avantages ?

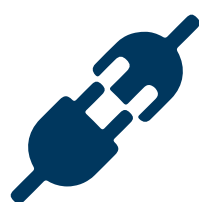
Utiliser une lampe UV pour désinfecter l'eau d'un brumisateur offre de nombreux avantages.



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

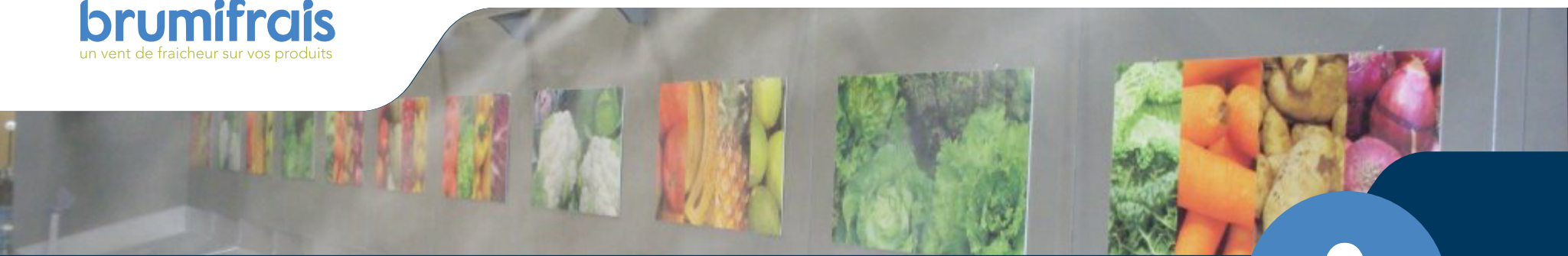
La désinfection par brumisation se présente comme une technique de désinfection des surfaces par voie aérienne qui est la DSVA. Son principe est simple. Le brume hygiène fabrique artificiellement du peroxyde d'hydrogène et avec aucun produit additionnel. Il sera répandu, à travers des buses, sous forme 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 remballées.

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.



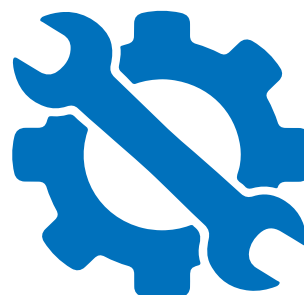
Le leasing



Primeur, 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 compris dans votre forfait mensuel.

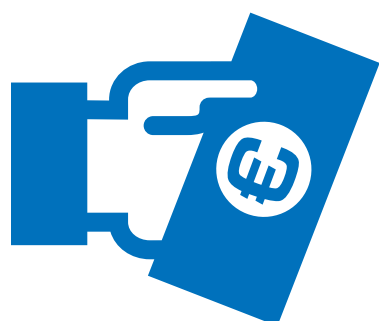
Un service qui vous permettra de monter rapidement votre espace de vente dans le respect des normes obligatoires en matière d'hygiène et de conservation de vos produits.



**ENTRETIEN ANNUEL
MENSUALISÉ**



**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 15 et 100€) 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**