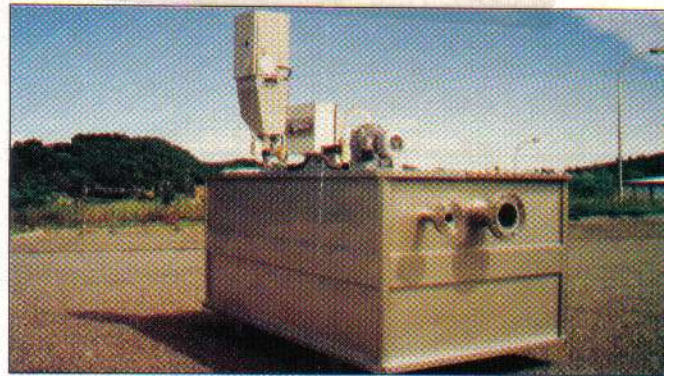


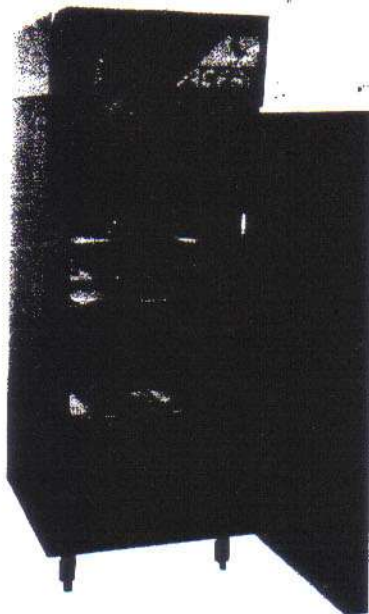
solubiliser les matières organiques mais doivent véritablement les digérer. Si chaque fabricant conserve secrète la composition de son mélange d'enzymes, tous déclarent qu'il s'agit de souches exclusivement appropriées pour le secteur alimentaire, ne présentant aucun risque pour l'homme ou pour l'environnement. Comme tout organisme vivant, les bactéries s'accommodent mal des acides et du chlore utilisés à l'état pur ou dans des produits de lavage et d'entretien. Pour cause d'hygiène, ces produits sont pourtant largement utilisés en restauration. Aussi, quitte à faire des surdosages, les apports en micro-organismes sont étudiés en fonction de ces différentes contraintes.

### Les fournisseurs de bacs à graisses

A.C.T.E. Environnement. Fax Doc. réf. 59681 - BMS. Fax Doc. réf. 59691 - Ecosynergie. Fax Doc. réf. 59701 - EPFD. Fax Doc. réf. 21054 - Fatz. Fax Doc. réf. 59711 - La Nive. Fax Doc. réf. 59721 - Passavant. Fax Doc. réf. 59731 - Sabla. Fax Doc. réf. 59741 - Saint-Dizier. Fax Doc. réf. 59751 - Separepur. Fax Doc. réf. 59761 - Simop. Fax Doc. réf. 59771 - Soaf. Fax Doc. réf. 59781. Serveur vocal : 36-68-46-59.

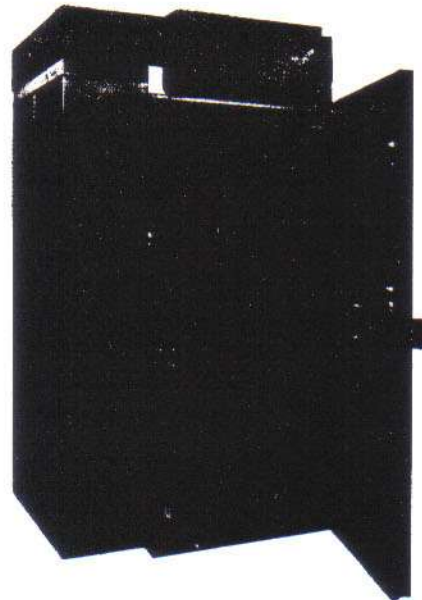


Spécialisé à l'origine dans l'industrie, Ecosynergie met sa expérience dans le traitement biologique des graisses en restauration et en agro-alimentaire. La société fabrique des séparateurs à graisses avec système biologique intégré (photo) ou met en place son procédé sur les bacs existants. L'association avec un système d'oxygénation, Ecomatic distribue automatiquement les bactéries qui se fixent sur un support base de roches volcaniques.



## CELLULE 40

- 40 Kg/cycle : refroidissement rapide et surgélation, programmes pré-établis adaptables à toutes utilisations.
- Armoire gastronomique et européenne
- Simplicité d'emploi et fiabilité : composants électroniques industriels
- Hygiène accrue



## CELLULE 140

- 140 kg/cycle : refroidissement rapide et surgélation
- Automate multifonctions
- Fiabilité d'utilisation grâce aux composants électroniques industriels.
- Hygiène accrue, tableau de commande sans aspérité.

# ACFRI

8, rue Pierre Josse Z.A. des Bordes - 91070 BONDOUFLE  
Tél. : (1) 60 86 56 14 - Fax : (1) 60 86 74 77

## GOUTEZ LA DIFFERENCE

Simple, robuste et ingénieuse, les cellules de surgélation et de refroidissement rapides ACFRI se distinguent par leur simplicité de mise en œuvre, d'utilisation et d'entretien. Un avant-goût de rentabilité.

36 68 46 59 Fax Doc. Réf. 33111

LA REVUE / 131