



FOOD *Signature*

Adelya
Terre d'Hygiène



Découvrez Food

Signature :

La révolution de l'hygiène au cœur de la gastronomie française

Plongez dans l'univers captivant de la **cuisine française**, un art reconnu mondialement pour France", et de participer à cette **tradition d'excellence** en lançant une **gamme de produits** et

Depuis les temps d'Auguste Escoffier et César Ritz, la cuisine française a toujours su **évoluer** et de plus en plus avertis. Aujourd'hui, grâce à la **puissance des médias et des réseaux sociaux**, chefs et restaurateurs ne se contentent plus de **régaler les papilles** ; ils créent des **œuvres d'art véritables spectacles** à partager de plus en plus sur les réseaux sociaux au même titre que cuisine est désormais une toile à photographier, un moment à immortaliser.

son **raffinement** et sa **créativité**. Chez Adelya, nous sommes fiers de défendre le "made in de **matériels** qui redéfinissent l'**expérience culinaire**.

se réinventer, suscitant des **passions** et des **gastromomes** cette passion s'exprime de manière spectaculaire. Les **visuelles** qui séduisent les yeux et les cœurs, devenant de **les avis des clients**. Chaque assiette, chaque salle, chaque



Tripadvisor

TheFork



Dans ce contexte, l'**image** et l'**hygiène** sont devenues des **critères de choix** primordiaux pour les établissements. Les **applications et les plateformes sociales** relaient ces éléments à grande échelle, contribuant à forger la **réputation** des restaurants et, par conséquent, leur **succès** et leur **fréquentation**. C'est pourquoi nous avons intégré ces considérations dans notre approche.

Notre **gamme de produits Food Signature** a été conçue pour s'inscrire parfaitement dans cet élan de **modernité** et d'**esthétisme**. Imaginez des **doseurs connectés**, des **équipements** au **design contemporain et harmonieux**, qui non seulement **embellissent votre cuisine**, mais **garantissent également une propreté irréprochable**. Grâce à une **conception écoresponsable**, nous veillons à **respecter l'environnement** tout en **protégeant vos brigades**, en **minimisant les contacts avec les produits chimiques**.

En choisissant **Food Signature**, vous ne vous contentez pas d'investir dans des **produits de qualité** ; vous optez également pour une **maîtrise budgétaire** et des **économies significatives**. Nos **solutions écoresponsables, labellisées**, vous permettent de **réduire votre empreinte carbone** tout en optimisant l'**efficacité de votre cuisine**.

Ne laissez pas votre cuisine être une **simple fonctionnalité**. Transformez-la en un **espace visuel et inspirant qui capte l'attention, attire les regards** et fait parler de vous sur les **réseaux sociaux**. Avec **Food Signature**, offrez à votre établissement le look qu'il mérite et participez à la création d'une nouvelle ère culinaire, où l'**hygiène**, l'**esthétique** et l'**efficacité** se rejoignent.



Adelya vous ouvre les portes de la cuisine de demain. Ne tardez plus à vous engager dans cette révolution culinaire et à donner à votre cuisine l'éclat qu'elle mérite !

Équipe technique

EFFICACITÉ – RÉACTIVITÉ – PROXIMITÉ

L'équipe est constituée d'un Pôle administratif, de **techniciens**, de **référents régionaux** en charge de la supervision de leurs **équipes régionales** mais également d'un **accompagnement commercial** sur certains dossiers et études.

ATS (Adelya Terre de Services) est une équipe **engagée** avec comme seul objectif la **satisfaction client** et la **pérennisation de nos installations**.

Ils communiquent au quotidien et nationalement de manière rapide et interactive grâce à WhatsApp pour les interventions et grâce à Teams pour les innovations.

Nous sommes présent partout en **France**, et répondons à vos besoins en **24/48h**.

Nous vous accompagnons également au quotidien dans l'**installation** ou **redémarrage** et **mise en service** de vos machines et équipements.



Tous nos techniciens sont **connectés** et **géolocalisés** grâce à des smartphones et ordinateurs afin de pouvoir piloter rapidement l'activité.

De plus, le service technique Adelya terre de Services détient un **stock embarqué** pour être efficace et opérationnel sur le lieu d'intervention au plus vite.

Enfin, un numéro vert **0800 209 829** est disponible afin de prendre rendez-vous ou si vous avez besoin d'une **assistance téléphonique**.

Equipe technique
Adelya Terre de Services

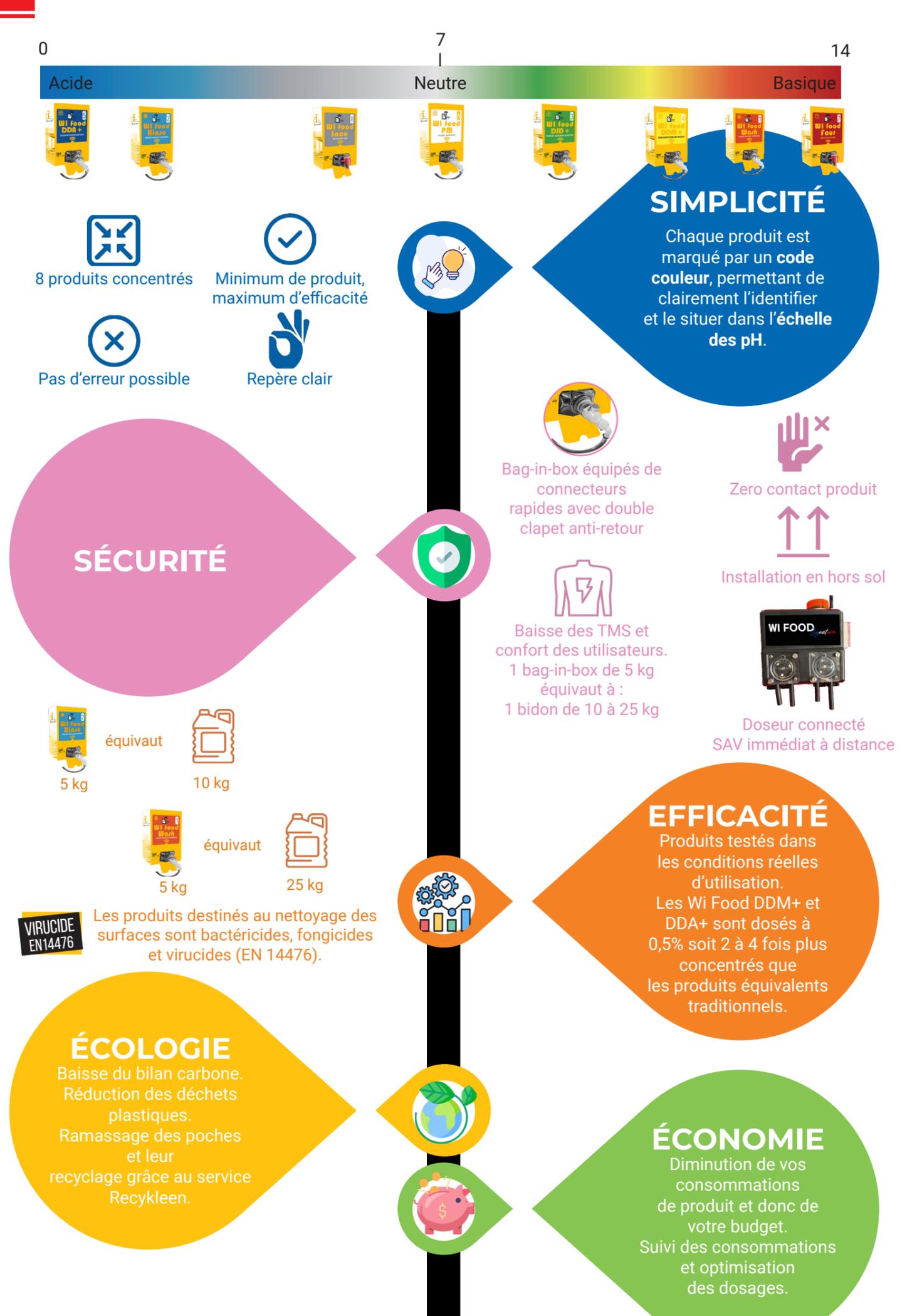


Le concept Wi Food



Concept **S2 E3**

Simplicité - Sécurité - Efficacité - Ecologie - Economie



Wi Food



Four

Dégraissant concentré toutes surfaces. Produit surpuissant. Rapide et efficace.



Inox

Nettoyant moussant spécial métaux. Nettoie et dégraisse. Réduit l'adhérence des graisses.



Rinze

Rinçage vaisselle concentré. Séchage rapide et sans trace.



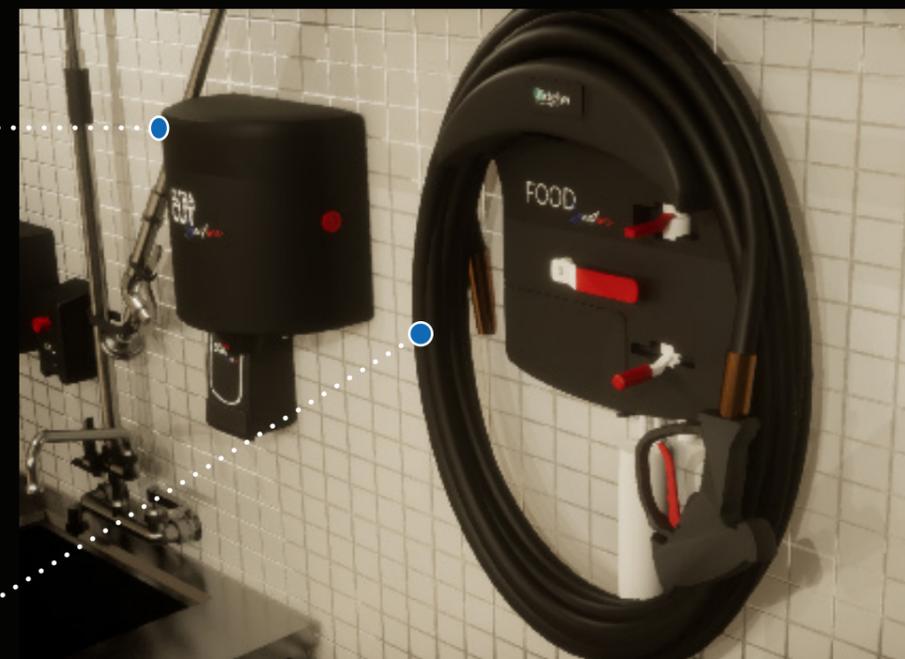
Wash

Détergent ultraconcentré pour le lavage de la vaisselle en machine. Fort pouvoir séquestrant. Efficace toutes eaux.

Doseur connecté

Local à poubelle

Distributeur bobine à dévidage central



Centrale de désinfection

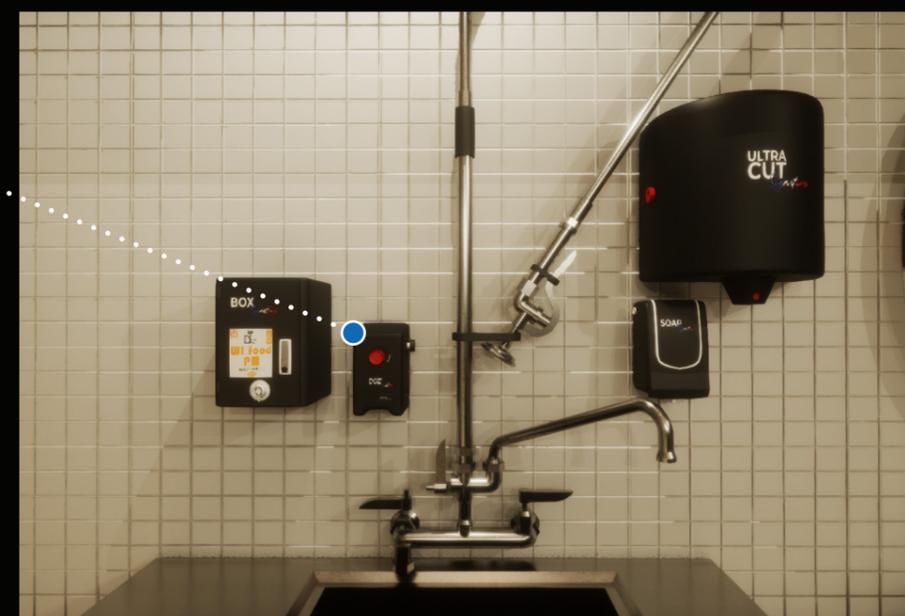
Restaurant

Totem

Distributeur de gel hydroalcoolique assurant le nettoyage et l'antisepsie des mains.



Doseur plonge automatique Doz Etik



Cuisine



Centrale de désinfection



DDA+

Détergent, désinfectant, désincrustant. Contact alimentaire. Virucide EN 14476 - Bactéricide EN 13697.

VIRUCIDE EN14476



DDM+

Dégraissant Désinfectant Moussant, dégraisse et désinfecte toutes les surfaces. Virucide EN 14476 - Bactéricide EN 13697 - Fongicide et levuricide EN 13697.

VIRUCIDE EN14476



DSD+

Détergent, surodorant, désinfectant. Nettoie, dégraisse, désodorise et désinfecte toutes surfaces. Bactéricide EN 1276.



PM

Plonge manuelle. Ultra dégraissant. Super concentré.

Ligne Food Signature



DISTRIBUTEUR DE SAVON

Nouveau design avec un gros bouton poussoir pour faciliter l'utilisation.

DISTRIBUTEUR BOBINE À DEVIDAGE CENTRAL



DOZ'ETIK

Centrale pour plonge automatique et désinfection des légumes.



BOX SIGNATURE

Support pour la protection des bag in box et la sécurité des utilisateurs.

DOSEUR CONNECTÉ

Pour tout type de lave-vaisselle, équipé d'un contrôle précis avec double débitmètre et d'un contrôle 24/24 grâce à sa connexion réseau.



CENTRALE

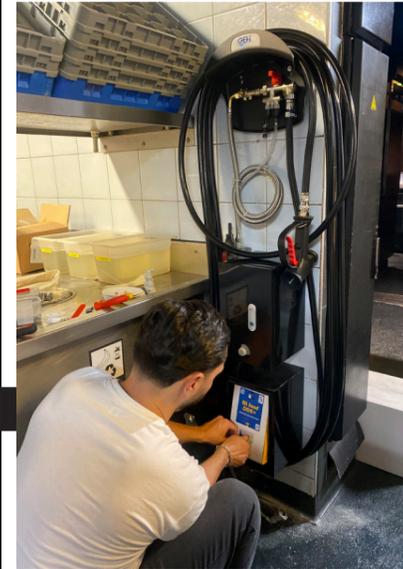
1 ou 2 produits de nouvelle génération avec clapet en inox pour une meilleure performance et plus compacte afin de minimiser l'emplacement au mur.



Wi Etik



Installations



Service Recykleen



Le service Recykleen

Le **carton** et la **poche** rentrent dans un processus de traitement grâce à notre système de récupération et de recyclage :



Le carton du Bag-in-Box est un déchet valorisable et recyclable.



Baril de récupération est mis à votre disposition pour les poches usagées.



Mise en place d'un service de ramassage et destruction des poches dans des centres agréés.



Un bordereau de destruction vous est renvoyé. Tous vos déchets sont désormais recyclés.

HyGo Rouge



HyGo par Vikan est le premier chariot de nettoyage dédié à l'industrie agroalimentaire qui conjugue hygiène, efficacité et manoeuvrabilité dans une solution sur-mesure.

HyGo combine les retours de l'industrie agroalimentaire et l'expérience en design hygiénique de Vikan afin de réaliser le chariot idéal pour organiser et transporter les outils de nettoyage en production et grandes surfaces de distribution alimentaire.

HyGo pousse le design hygiénique au niveau supérieur avec ses finitions lisses qui réduisent les zones de rétention, ses matériaux aptes au contact alimentaire adaptés aux contraintes industrielles et ses six couleurs pour correspondre aux

programmes de codage couleur.

Au-delà de l'élévation des efforts de nettoyage, HyGo relève aussi les défis liés au manque d'espace, aux outils égarés et au temps perdu.

Avec à une flotte de chariots HyGo personnalisables en production, les outils restent organisés et disponibles rapidement où l'on en a besoin.

Caractéristiques

Efficacité de nettoyage et de stockage

- Réduit le temps perdu à chercher les outils, les transporter sur la zone de nettoyage et les ramener à leur zone de stockage
- Stocke les outils après utilisation pour leur permettre de sécher et de rester organisés pour la prochaine utilisation.
- Permet aux salariés de transporter tous les outils en même temps, comme les seaux très lourds ou les balais récalcitrants.

Adapté aux contraintes

- Designé de manière hygiénique pour une utilisation dans l'industrie agroalimentaire
- Développé à partir des retours de l'industrie agroalimentaire et de ses contraintes.

Manoeuvrabilité compacte

- Construit pour s'adapter aux espaces réduits et passer facilement entre les portes.

Le centre de gravité très bas du chariot lui évite de se renverser tandis que l'angle de rotation des roues à 360° garantit une excellente manoeuvrabilité

Design Hygiénique

- Les surfaces de finition lisses tout comme les coins et rebords arrondis réduisent les zones et points de rétention et améliorent leur nettoyage.
- Les surfaces de contact avec les outils sont moulées en matériaux aptes au contact alimentaire selon les réglementations EU et FDA.



HyGo Rouge

Accessoires de la gamme

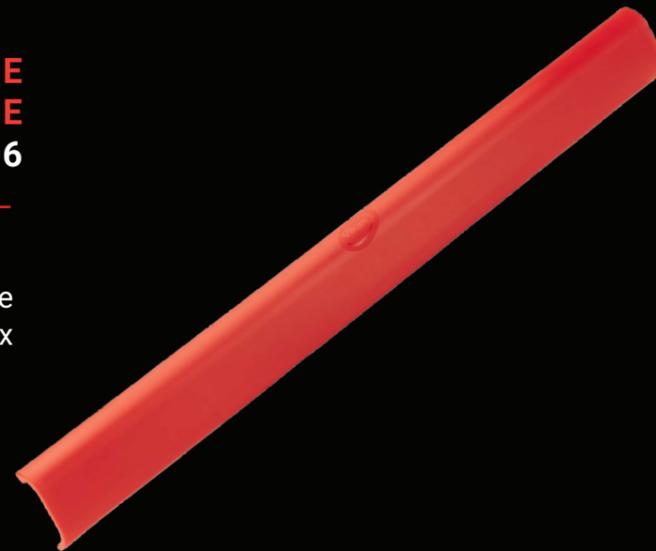


**MODULE DE RECHARGE CLIP GRIL
HYGO ROUGE
23005**

Module de recharge Clip Grip pour les Supports Muraux Hygiéniques Hi-Flex 1011x, les Modules Clip Grip 1013x et Station de nettoyage mobile HyGo, 5700x

**RAIL POUR STATION NETTOYAGE
HYGO ROUGE
23006**

Rail pour HyGo Station de Nettoyage Mobile, 5700x



**CROCHET POUR STATION
MOBILE HYGO ROUGE
23007**

Crochet pour HyGo, Station de Nettoyage Mobile, 5700x



**BROSSE RONDE SOLEIL DUR
ROUGE
22903**

**BROSSE PAPILLON 23CM TRÈS
DURE ROUGE
23002**



**BALAYETTE ALIMENTAIRE 33CM
MEDIUM ROUGE
22906**

**BALAI ALIMENTAIRE HILO
MEDIUM ROUGE
22918**



**BALAI ALIMENTAIRE MIXTE 40CM
ROUGE
22974**

**COUVERCLE SEAU 20L ROUGE
23003**



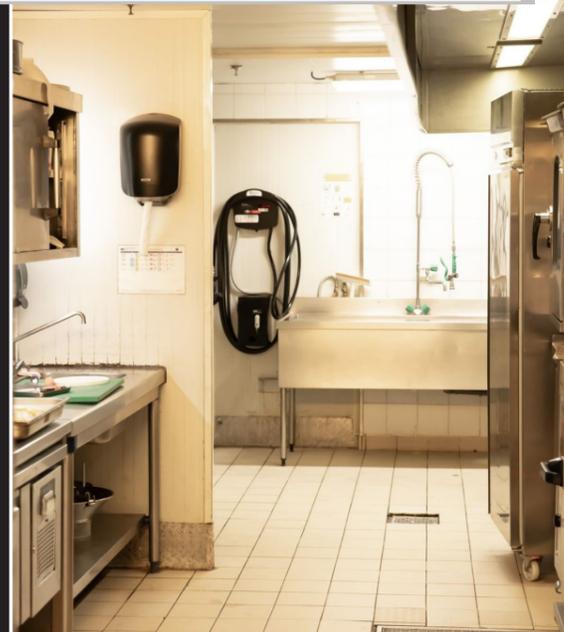
**SEAU GRADUE BEC VERSEUR 20L
ROUGE
22004**

**MANCHE ALIM 150CM
ROUGE
22900**



**CHARIOT
HYGO ROUGE
70603**





Avant

Après

Notes

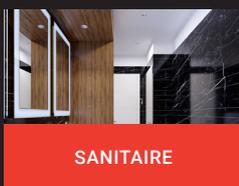
A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Découvrez nos métiers et domaines d'expertise



Plus de **15 000 clients nous font confiance pour les accompagner** au quotidien. La satisfaction de nos clients est au centre de nos préoccupations, ce pourquoi nous nous efforçons **d'apporter des solutions toujours plus écologiques, économiques et en adéquation avec leur besoin.**

Nos métiers



Adelya vous propose plus de **15 000 références articles** et des **solutions sur-mesure** pour s'adapter à vos besoins. Nous avons pour ambition de **développer des gammes de plus en plus écologiques et dans le respect de l'Homme et de la Planète.**



Scannez le QR code pour découvrir
le catalogue en ligne

Retrouvez-nous sur <https://adelya.net>
et sur les réseaux sociaux

