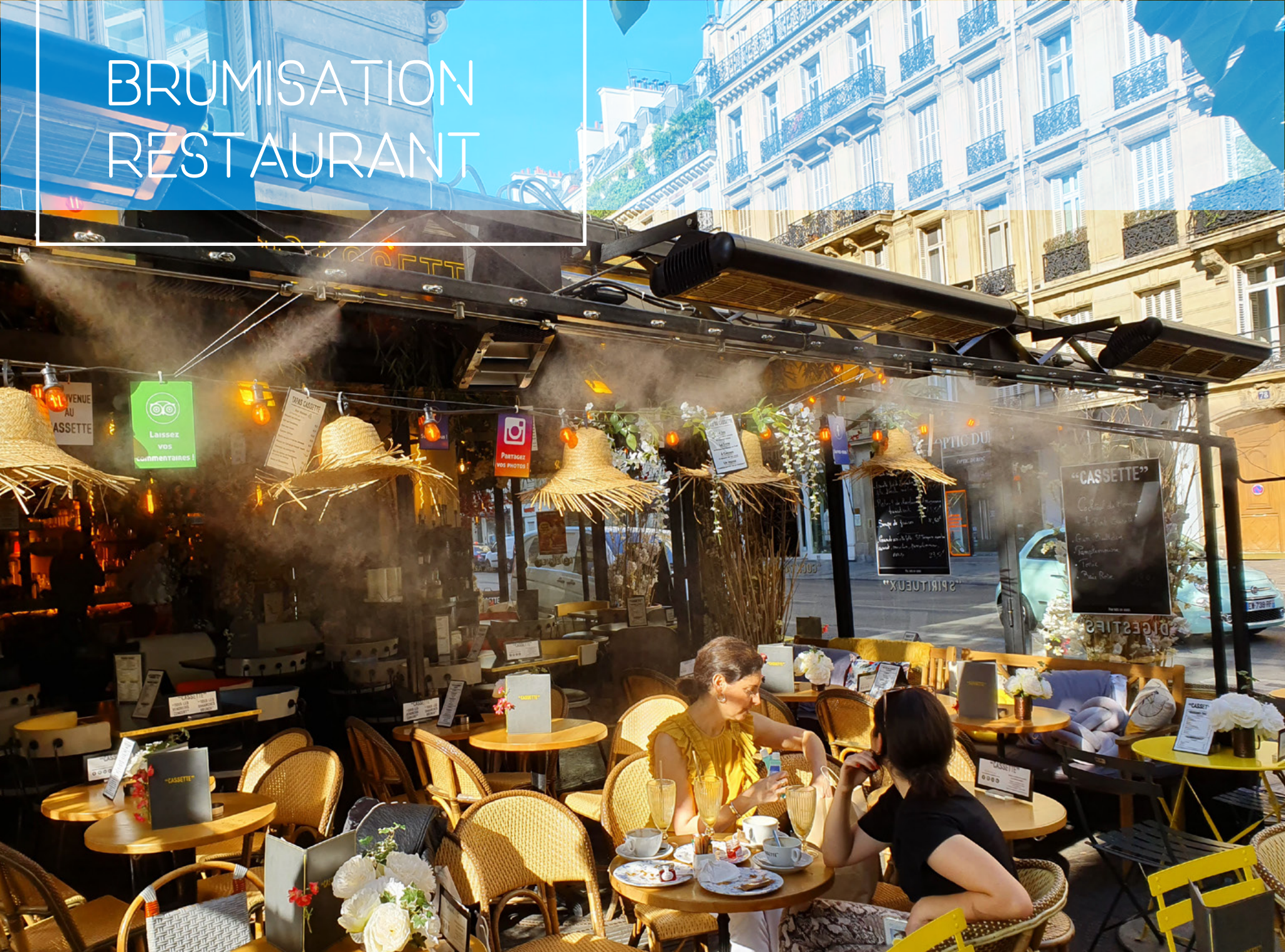


BRUMISATION RESTAURANT



AUGMENTEZ LE TAUX DE FRÉQUENTATION
DE VOTRE **RESTAURANT** ET FIDÉLISEZ
VOS CLIENTS GRÂCE À LA BRUMISATION PAR

BRUMEXPERT

— le pouvoir de la fraîcheur —



www.brumexpert.com



brumexpert@gmail.com



01 34 57 38 29
06 69 58 79 16



Ce livre blanc expliquera :

Comment la brumisation haute pression peut améliorer le taux de fréquentation de votre restaurant tout en fidélisant vos clients ?

Pourquoi est-elle la solution la plus écologique et économique pour rafraîchir votre terrasse de restaurant ?



www.brumexpert.com



brumexpert@gmail.com



01 34 57 38 29
06 69 58 79 16





QUI SOMMES-NOUS ?

Expert en brumisation depuis 13 ans, Jean-Mathieu LIGUORI, directeur et fondateur de la société BrumExpert, souhaite apporter une solution aux problématiques des restaurateurs, traiteurs et hôteliers notamment en été. A cette période, les professionnels de la restauration et hôtellerie rivalisent, en effet, d'ingéniosité pour attirer des clients. Certains misent sur des offres alléchantes tandis que d'autres s'appuient sur la qualité de leurs prestations.

Conscients de la rude concurrence entre les restaurateurs et les réels besoins des clients, LIGUORI propose une solution innovante : le bien-être de la clientèle par la brumisation haute pression.

Fabricant et installateur de système de brumisation, BrumExpert propose ainsi des équipements innovants, durables et hautement performants qui répondent parfaitement aux besoins des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration même les plus exigeants.

Fort de ses nombreuses années d'expérience en tant que concepteur et fabricant de système de brumisation, BrumExpert propose à ses clients un accompagnement complet depuis le choix du brumisateur jusqu'à la maintenance de celui-ci. L'idée est de leur offrir une meilleure expérience d'utilisation.





LA BRUMISATION POUR RESTAURANT PAR BRUMEXPERT

Plus économique, pratique et efficace qu'un système de climatisation ou de ventilation classique, la brumisation haute pression est incontournable dans la restauration ainsi que dans le domaine de l'hôtellerie. Le brumisateur est, en effet, le seul moyen efficace pour rafraîchir un espace extérieur en temps de forte chaleur.

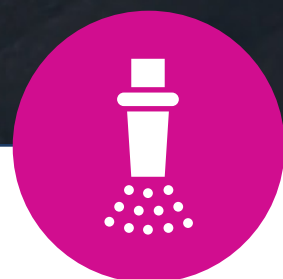
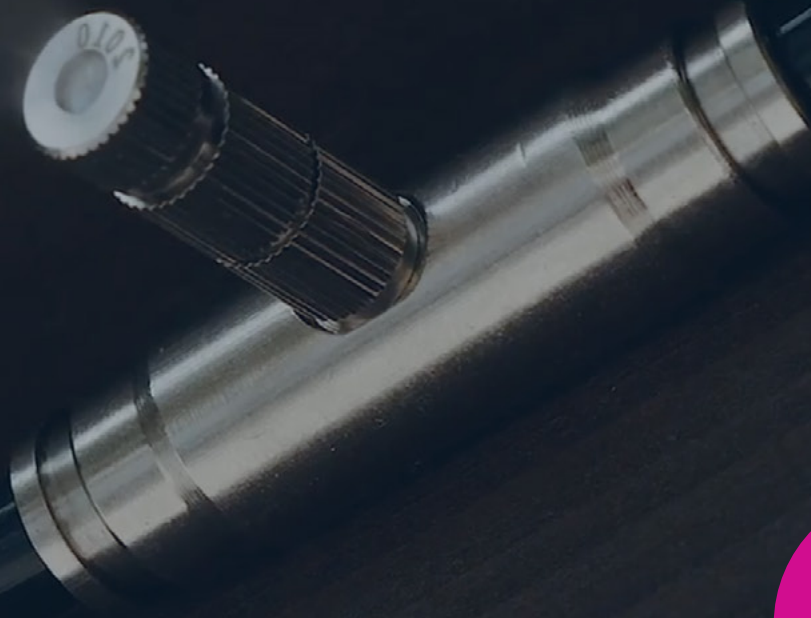
Ce n'est pas tout ! l'utilisation d'un brumisateur est la solution à de nombreuses problématiques rencontrées par les restaurateurs et hôteliers, et ce, quelle que soit la structure de leur établissement.

“ PLUS DE FRAICHEUR
PLUS DE CHIFFRE D'AFFAIRES „

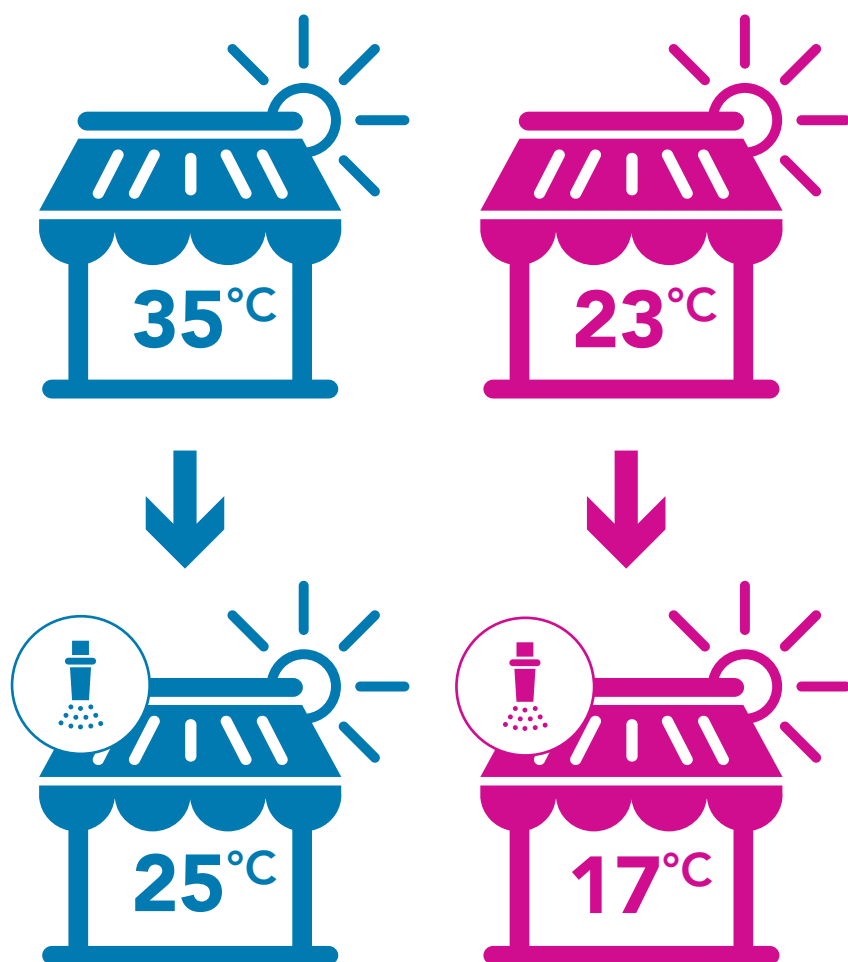
Terrasse équipée d'un brumisateur
Attire les clients pour plus de fraîcheur
Rentabilité de la terrasse assurée
Chiffre d'affaires en hausse

Terrasse sans brumisateur
Reste vide en temps de canicule
Taux de fréquentation bas en haute saison c'est à dire l'été.
Chiffre d'affaires en baisse en fin d'exercice





BRUMISATEUR POUR RESTAURANT : COMMENT ÇA MARCHE ?

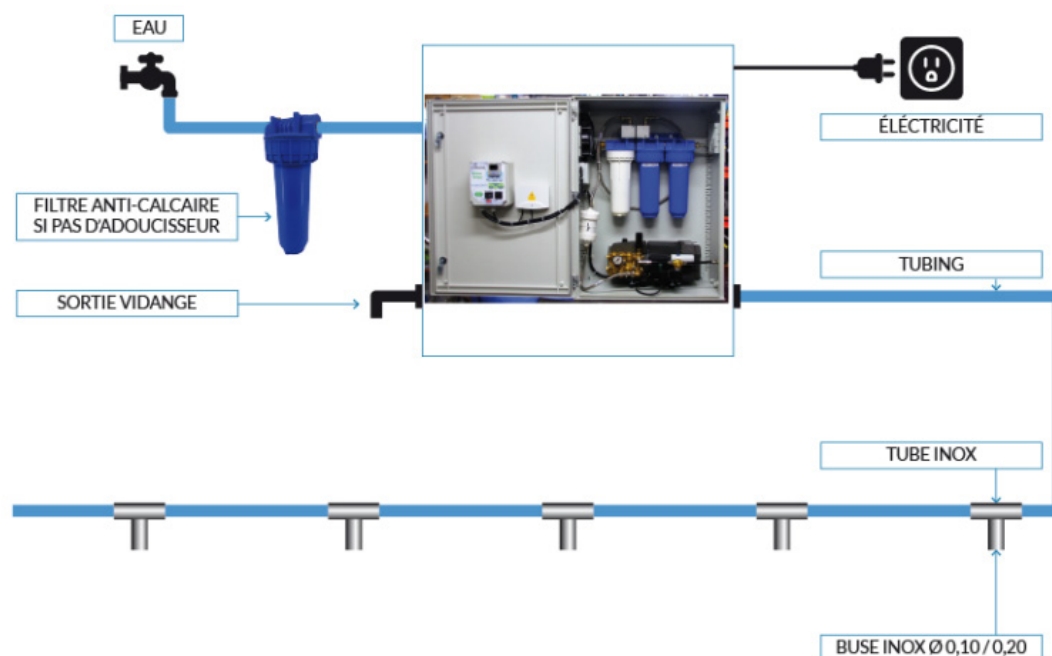


Le brumisateur pour restaurant de BrumExpert est un système comprenant une pompe qui exerce une pression de 60 bars sur l'eau. Lorsque celle-ci traverse les buses, elle se transforme en très petites gouttelettes. Formant une brume, ces dernières s'évaporent ensuite au contact de l'air ambiant et rafraîchissent instantanément l'atmosphère jusqu'à 10 °C. Ce phénomène de refroidissement de l'air par évaporation est appelé : "rafraîchissement adiabatique".



Nos brumisateurs dédiés aux restaurants sont non seulement performants et robustes mais tiennent aussi compte des tendances actuelles en termes de design. Parmi nos sélections, vous retrouvez des :

- **brumisateurs avec rampes** que l'on peut installer au sol, sur les murs ou le toit de votre terrasse de restaurant, accroché au toit de votre pergola ou encore sur des supports décoratifs;



- **ventilateur-brumisateur :** le choix est vaste pour cette catégorie. Il y a d'abord les ventilateur-brumisateurs muraux, les modèles sur pieds que vous pouvez déplacer partout où vous le souhaitez, le skymist ainsi que le splitter.



Le brumisateurs pour restaurant par BrumExpert est le garant du bien-être des clients. Durant la canicule, la température à l'ombre peut atteindre 42 °C. Dans l'espace rafraîchi par nos brumisateurs, vos clients peuvent profiter à la fois d'un air frais et sain ainsi que d'une température avoisinant les 20 et 27 °C. Pour un confort optimal, il est tout à fait possible de configurer le fonctionnement d'un brumisateurs ou ventilateur-brumisateurs. Vous pouvez ainsi choisir la taille de la brume tout comme le temps de marche et d'arrêt de l'appareil.

Exemple :

- Programmer pour 15 secondes en marche toutes les minutes pour éviter la saturation de l'air en humidité s'il s'agit d'un brumisateurs avec rampes.
- Activer l'oscillation du ventilateur-brumisateurs.
- Opter pour une buse qui génère une brume à très petite taille pour éviter de mouiller les clients.

Les brumisateurs BrumExpert ont été conçus pour durer. Utilisés dans la grande distribution (Leclerc, SuperU, Intermarché...), les moteurs fonctionnent, en général, 12 mois sur 12 pour 60 heures par semaine. Ils sont garantis 5 ans. Pour un usage en restauration, ils servent moins et, par conséquent, s'usent moins vite aussi. Leur durée de vie peut donc dépasser largement les 5 ans de garantie offerts par BrumExpert.

**12/12
MOIS**

**60h/
SEMAINE**

**5 ANS
GARANTIE**

En appliquant les conseils d'entretien régulier comme le détartrage des buses, la purge du système ou encore le remplacement des filtres, le système ne présentera aucune défaillance durant toute sa durée de vie. La solution de brumisation proposée aux restaurateurs et hôteliers est prévu pour une utilisation paisible et durable.



BRUMISATION DES TERRASSES DEPORTEES

Pour renforcer l'attractivité commerciale de votre terrasse déportée, nous vous proposons deux types de brumisateurs :

- **Brumisateur à rampes**

Ce système diffère du brumisateur habituel par son armoire de brumisation. Pour en faciliter l'installation et la gestion, nous y avons intégré un réservoir dans lequel vous ne devez utiliser que de l'eau en bouteille de type Ondine de 5 L ou encore de l'eau adoucie. Cette armoire vous permet de vous conformer à la réglementation sanitaire sur la qualité de l'eau de brumisation dans les espaces publics.



- **Brumiventilateur à roulettes**

L'avantage d'installer un ventilateur-brumisateur réside dans sa maniabilité. Vous pouvez, en effet, le déplacer d'un endroit à un autre sans effort. Doté d'un réservoir intégré que vous pouvez également alimenter par une eau adoucie ou en bouteille, cet appareil de brumisation vous évite tous les problèmes liés à l'utilisation d'eau du réseau de distribution d'eau.



LES PRINCIPAUX AVANTAGES D'UN BRUMISATEUR POUR RESTAURANT/ HÔTEL PAR BRUMEXPERT

Le brumisateur pour restaurant sert à améliorer le confort thermique de la clientèle mais il faut aussi souligner le fait qu'il offre d'autres avantages indéniables :



ATTIRER DE NOUVEAUX CLIENTS ET FIDÉLISER LES ANCIENS



AMÉLIORER LE CHIFFRE D'AFFAIRES

Le matériel ainsi que les accessoires du brumisateur BrumExpert sont, certes, discrets, mais l'effet visuel est toujours garanti. Associé à un décor saisissant ou un jeu de lumière original, notre brumisateur donnera une ambiance visuelle spectaculaire aussi bien en soirée qu'en journée sur la terrasse de votre restaurant !

A noter qu'il est tout à fait possible d'intégrer le brumisateur dans n'importe quel décor : le long des murs, sur le sol, sur le bord des toits des terrasses/ pergolas, etc.

En plus de l'amélioration du taux de fréquentation de votre restaurant ou hôtel et donc de vos recettes, le brumisateur pour restaurant par BrumExpert vous permet aussi d'alléger vos charges en matière de consommation d'électricité et d'eau. Ne produisant que du brouillard, cet appareil n'a besoin que de très peu d'eau : environ 1 à 2 litres d'eau par heure. Les dépenses en électricité sont également maîtrisées car les moteurs que nous proposons sont très économiques.





ÉLOIGNER LES INSECTES VOLANTS

L'absence d'insectes nuisibles comme les mouches, moucherons, moustiques et guêpes est un gage de qualité dans votre restaurant. Même s'ils sont attirés par l'odeur de la nourriture, ces insectes volants ne pourront pas traverser le rideau de fraîcheur et envahir l'espace brumisé. Les micro-gouttelettes d'eau propulsées dans l'air les repoussent efficacement.



TRAITER LES ODEURS

En été, l'odeur de la rue mal entretenue et des poubelles environnantes peut gêner vos clients. Pour éviter que la nuisance olfactive les empêche de profiter de leur repas ou moment de détente sous votre terrasse, installez un brumisateur. Sur toute la surface brumisée, l'air est instantanément purifié.



BRUMISATION, CLIMATISATION, VENTILATION : DES EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES



Utilisez votre ventilateur lorsque la chaleur est supportable

Durant les douces soirées d'été ou en fin de printemps, votre ventilateur est très utile. A cette période, la chaleur est encore supportable et vos clients ont besoin d'une douce brise pour se rafraîchir sur votre terrasse de restaurant. D'ailleurs, nous proposons des brumiventilateurs afin de vous permettre d'utiliser uniquement la fonction ventilateur lorsque la température ne dépasse les 30 °C à l'ombre.

En complément d'un climatiseur à l'intérieur, installez un brumisateursur votre terrasse pour un maximum de fraîcheur pour vos clients

Le climatiseur est un équipement indispensable aussi bien en été qu'en hiver. Lorsqu'à l'extérieur, il fait trop chaud ou trop froid, vos clients seront ravis de déguster vos plats ou boissons sous une température idéale (19 °C en général). Pour rappel, un climatiseur ne peut être installé qu'à l'intérieur de votre restaurant. L'idée d'installer un climatiseur sur votre terrasse est contraire au principe de fonctionnement de ce système. Il vous faut donc un brumisateurs pour rafraîchir votre terrasse en été que celle-ci soit exposée ou non au soleil et au vent.

Misez sur un brumisateurs pour de meilleurs résultats en été

En période de forte chaleur, vos clients n'ont qu'une seule envie : dîner ou se rafraîchir dehors et à l'air libre. Si vous avez une terrasse, c'est à cette période qu'il faut faire le maximum de bénéfices. Comme il a été précédemment dit, un système de brumisation présente bon nombre d'avantages pour votre restaurant en été et particulièrement par temps de canicule.

Pensez au confort de vos clients, augmentez votre chiffre d'affaires, démarquez-vous de la concurrence ! A noter que BrumExpert propose en location ses brumisateurs et brumiventilateurs dans le cas où vous voulez en louer pour, uniquement, la saison. C'est la solution la plus rapide et abordable pour bien équiper sa terrasse avec un système de rafraîchissement extérieur.



DE LA BRUMISATION EN INTERIEUR : OUI, MAIS A CERTAINES CONDITIONS !

Le brumisateur est l'appareil de rafraîchissement extérieur par excellence. Quant à son efficacité en intérieur, il y a certains paramètres à prendre en compte.

Quelle que soit la puissance de la pression fournie par le moteur-pompe ou la taille des buses de brumisation, la brume diffusée est faite pour humidifier l'air ambiant. Une pièce qui ne possède pas suffisamment d'ouvertures n'est donc pas adaptée pour un brumisateur.

Si vous souhaitez, toutefois, installer un brumisateur à l'intérieur de votre restaurant, nous pouvons vous fournir quelques matériels vous permettant de profiter pleinement de votre système de brumisation. Il en est ainsi :

- **du temporisateur ou timer** qui vous permet de programmer le temps (marche et arrêt automatique) de brumisation et donc de maintenir un taux d'humidité idéal dans la pièce à rafraîchir.
- **de l'électrovanne** qui stoppe le gouttage instantanément dès que vous arrêtez votre brumisateur.

Dans le cas où vous souhaitez installer un brumiventilateur mural ou mobile dans une pièce, assurez-vous que les portes et fenêtres soient bien ouvertes durant toute la durée de brumisation.



**Uniquement si
excellente aération**



EXEMPLES D'INSTALLATION



Café-restaurant Le Brébant

Connu pour ses plats d'ici et d'ailleurs ainsi que son cadre enchanteur, le café-restaurant Le Brébant est une véritable invitation à la détente. Ce café-restaurant situé sur la rue 32 boulevard Poissonnière, Paris 9e a été, depuis sa création en 1865, un lieu de rencontre entre les personnalités ainsi que l'élite intellectuelle et artistique parisienne. Aujourd'hui, Le Brébant se veut encore plus accueillant que jamais.

Problématiques client

- Pas de système de rafraîchissement adapté assurant le confort des clients se relaxant sur la terrasse de l'établissement.
- Pas de techniciens effectuant un suivi et maintenance réguliers des équipements.

Solutions apportées par BrumExpert

- Révision du système de brumisation existant.
- Rajout d'un autre système de brumisation dans la terrasse.

Challenge BrumExpert

A l'extérieur, l'installation du brumisateur était compliquée à cause du design complexe de la terrasse. En somme, nous avons mis en place 15 modules soit 15 buses couvrant une longueur de 12 à 15 mètres. A noter que nous avons installé un système de pré-traitement d'eau : filtre anti-calcaire, anti-légionelle et anti-sédiment. Le système fonctionnera de manière intensive étant donné que l'établissement reste ouvert 24h/24. Il était donc crucial d'installer du matériel robuste et fiable.





SIP Babylone

Adresse incontournable de Paris, touristes et habitants de cette ville vous recommanderaient certainement le SIP Babylone pour sa cuisine raffinée, sa convivialité et son accueil chaleureux. Ce café-restaurant parisien, situé sur la rue 46 Boulevard Raspail, est ouvert du lundi au dimanche de 8H à 20H. Sur sa grande terrasse d'une vingtaine de mètres de longueur vous apprécierez siroter un bon cocktail/café/thé entre amis ou en famille même en plein canicule car nous y avons installé un brumisateur.

Problématiques client

- La terrasse est trop exposée au vent. Cela entrave au bon fonctionnement du brumisateur.
- Besoin de professionnels expérimentés pour le démontage et la mise en marche du matériel en toute sécurité.

Solutions apportées par BrumExpert

- Remplacement des buses classiques par des modèles à ressorts renforcés.
- Service complet : hivernage puis montage pour que le matériel puisse être installé selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Challenge BrumExpert

L'emplacement de la terrasse complique la brumisation. Le fort courant d'air affaiblit, en effet, la projection des buses. Ce qui provoque un effet mouillé sur les utilisateurs du brumisateur. Nous avons dû renforcer les buses de brumisation par des modèles beaucoup plus adaptés aux conditions climatiques. L'ensemble du matériel a également été changé en inox pour une utilisation durable et pérenne.



BRUMISATION : L'HYGIENE AVANT TOUT !



Les systèmes de brumisation d'eau sont régis par les Lois suivantes :

- code de la santé publique : article L.1335-3, L.1335-4, L.1335-5 et L.1335-7;
- décret du 27 avril portant sur la prévention des risques liés aux systèmes collectifs de brumisation d'eau;
- arrêté du 7 août 2017 édictant les règles techniques et procédurales pour la sécurité sanitaire des systèmes collectifs de brumisation d'eau, pris en application des dispositions de l'article R.1335-20 du code de la santé publique.

Suivant la réglementation, toutes nos installations sont équipées d'un clapet anti-retour qui évite que l'eau retourne dans le circuit. Obligatoire au niveau sanitaire.

Pour un meilleur fonctionnement de votre système de brumisation, il est fortement recommandé de faire appel à des experts en la matière tant pour l'installation que pour la maintenance. L'équipement est, certes, accompagné d'un manuel d'utilisation, cependant, l'installation ne peut s'effectuer que par des personnes ayant suivi une formation spéciale et possédant des compétences spécifiques.

Chez BrumExpert, nous proposons une solution de rafraîchissement répondant à vos besoins et non à ceux de vos voisins. C'est cet accompagnement sur-mesure qui nous distingue de la concurrence.

L'entreprise BrumExpert met un point d'honneur sur la qualité de ses matériels. Ainsi, nous les préparons nous-mêmes, nous en faisons le montage dans notre entrepôt au 78950 Gambais - en France et nous les accompagnons d'une garantie pour une utilisation durable.

Les professionnels ayant travaillé avec BrumExpert l'ont compris : notre professionnalisme instaure une relation de confiance entre nous ainsi qu'eux et leurs clients. D'ailleurs, ils n'hésitent pas à nous recommander auprès de leurs proches et confrères à la recherche de système de brumisation performant.

Tous nos systèmes de brumisation ont été conçus conformément à la réglementation en vigueur. Leur utilisation est tellement sûre et sécuritaire que vous ne risquez rien en cas de contrôle sanitaire.



Afin de limiter les risques sanitaires, la Loi est très stricte sur la qualité de l'eau. Voici donc les dispositifs que nous avons intégrés à votre système de brumisation de restaurant pour qu'il soit parfaitement fiable :

Le clapet anti-retour

Conformément au règlement sanitaire, toutes nos installations sont équipées d'un clapet anti-retour. Assurant, un meilleur démarrage du moteur, ce dispositif permet d'éviter un éventuel retour d'eau vers la pompe vous obligeant ainsi à désamorcer cette dernière. Grâce à ce dispositif, aucune goutte ne s'échappe de vos buses après brumisation.



L'armoire de brumisation

Pour le matériel qui s'expose au soleil, nous avons créé spécialement une armoire de brumisation en résine. Celle-ci est parfaitement aérée, étanche et protégera bien votre brumisateur des effets dévastateurs du soleil, de l'infiltration de poussière et de l'eau de pluie. C'est aussi un excellent rangement pour votre matériel.

Il est recommandé de n'utiliser uniquement que de l'eau froide pour votre système de brumisation. La température de l'eau utilisée doit être inférieure ou égale à 25°C. Cela évitera le développement des agents pathogènes.





Les buses

Un mauvais réglage du pas de vis, un bout déformé ou la rouille sont des problèmes graves qui peuvent arriver à une buse. Avec les buses BrumExpert, vous ne risquez pas d'avoir ces problèmes. Voilà pourquoi nous nous assurons d'installer nous-même votre système de brumisation. A noter aussi que toutes nos buses sont fabriquées en laiton nickelé et en inox pour une utilisation durable. Elles ne rouillent pas.

En ce qui concerne, les orifices de buses bouchées par du calcaire ou des sédiments (saleté, boue, sable ou autres particules), vous pouvez les tremper dans une solution anti-calcaire durant 2 à 3 minutes. Il faut ensuite les rincer à l'eau claire et purger le système pendant 2 à 3 minutes pour évacuer l'éventuelle eau stagnante. Si, toutefois, les buses restent bouchées après le nettoyage, nous vous conseillons de les remplacer.

Les filtres/tuyaux



Les tuyaux servent à acheminer l'eau depuis le réseau de distribution vers le système de brumisation. Afin d'éviter les zones de stagnation (plis, bras morts), il est préférable de limiter la longueur des canalisations de raccordement au système.

Pour le nettoyage des tuyaux, nous proposons un prétraitement de filtration d'eau (filtre anti-sédiments, anti-calcaire et anti-légionelle). N'oubliez pas d'installer vos tuyaux à l'abri du soleil pour éviter que l'eau alimentant le système de brumisation ne se réchauffe et favorise le développement des agents pathologiques.



Les joints

L'étanchéité ainsi que l'état des joints sont à vérifier régulièrement pour une bonne brumisation. En cas de fuites d'eau et d'air entre un tuyaux et un support de buses, n'hésitez pas à les réajuster. Bien entendu, ces dispositifs font l'objet d'un contrôle rigoureux lors de la maintenance par notre équipe technique.

La lampe UV

A quoi sert la lampe UV ?

Dans un système de brumisation, la lampe UV permet d'éliminer les bactéries et virus contenus dans l'eau. Associée au filtre et à l'électrovanne, elle offre une sécurité supplémentaire au système de brumisation.

Quel est son rôle ?

Le rôle de la lampe UV est purement sécuritaire. Elle désinfecte l'eau utilisée par le brumisateur en tuant les bactéries telles que les légionelles et les virus.



Quels sont les avantages dans son utilisation ?

La lampe UV est :

- **respectueuse de l'environnement** : la désinfection par la lampe UV ne fait appel à aucune substance chimique pouvant nuire à la santé de l'homme et à l'environnement.
- **saine et confortable** : lorsqu'elle est en marche, elle ne génère aucune odeur désagréable.
- **pratique** : l'installation de la lampe UV est très facile. D'ailleurs, elle est déjà intégrée dans tout système de brumisation à rampes conçu par BrumExpert, et ce, sans frais supplémentaire. De plus, elle s'adapte à tout type de matériaux, filtres, revêtement, etc.

La durée de vie d'une lampe UV peut dépasser un an et demi mais par mesure de sécurité, BrumExpert le change tous les ans au cours de l'entretien annuel.



UNE EAU DE QUALITÉ POUR LA BRUMISATION

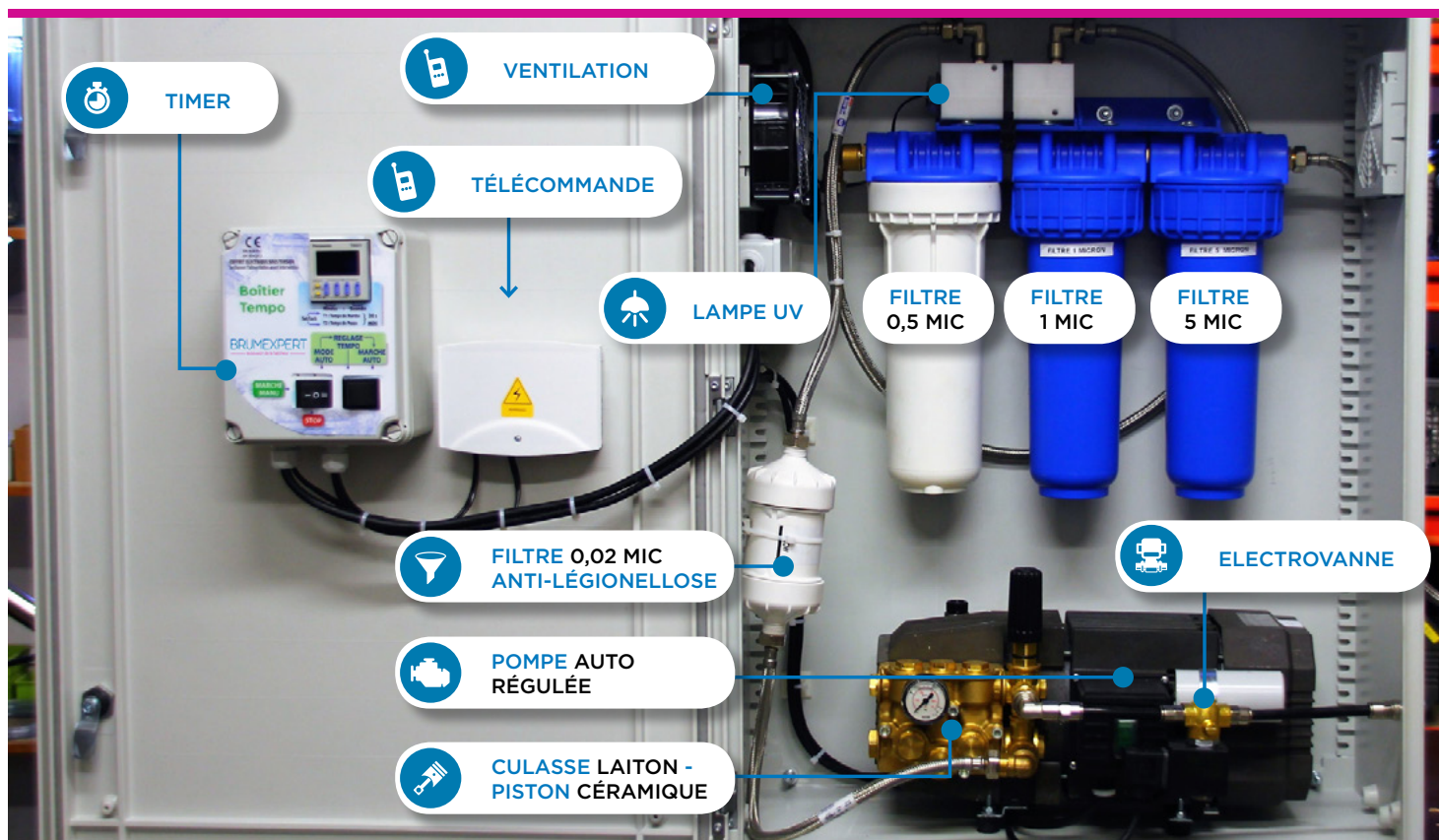
Amélioration de la qualité de l'eau

L'eau de robinet est souvent riche en calcaire et en sédiments (boue, sable, saleté ou autres particules fines). Il est donc conseillé d'installer un filtre pour optimiser le fonctionnement de votre brumisateur de restaurant mais aussi et surtout pour préserver la santé de vos clients. Voici 3 systèmes de filtration proposé par BrumExpert :

- suppression du calcaire (par adoucisseur, décarbonatation ou filtre à calcaire);
- filtration en cascade (filtre anti-calcaire, filtre anti-sédiments et filtre anti-légionelle);
- utilisation de lampes UV pour détruire les bactéries et virus.

Pourquoi traiter l'eau est-il indispensable ?

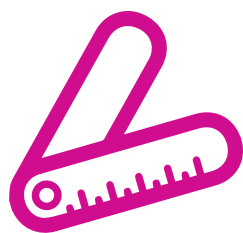
La Loi est très stricte en matière de lutte contre la légionellose. Elle impose l'utilisation d'eau filtrée pour la brumisation en restaurant. Associée au filtre et à la lampe UV, l'électrovanne permet de profiter d'une protection optimale. Voici comment faire : ouvrez la vanne située à la fin de la ligne ou dévisser la dernière buse de brumisation pour libérer l'eau coincée au niveau des tuyaux. Quant à l'assainissement du système, nous pouvons nous en occuper si vous souscrivez au contrat de maintenance annuel.



INSTALLATION ET MAINTENANCE DU SYSTEME DE BRUMISATION

Installation :

L'installation d'un système de brumisation pour restaurant par BrumExpert se déroule en trois phases :



Avant l'installation :

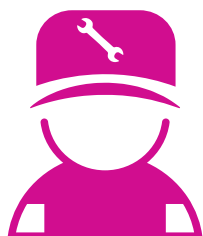
Pour chaque projet, BrumExpert s'assure que les étapes suivantes soient réalisées avant l'installation d'un brumisateur pour restaurant :

- 1. Première étape :** étude de faisabilité du projet en se basant sur une photo ou vidéo du restaurant. Dans certains cas, un technicien effectue une visite technique sur place pour optimiser l'espace occupé par l'installation. Par exemple à Paris, chaque cm² est important.
- 2. Deuxième étape :** validation du projet.
- 3. Troisième étape :** conception du plan de réalisation du projet : eau, électricité et équipements nécessaires.
- 4. Quatrième étape :** désignation d'un technicien dédié pour l'installation du système de brumisation.



Après l'installation :

Pour une meilleure expérience d'utilisation, BrumExpert propose à tous ses clients une formation sur le fonctionnement du système de brumisation notamment sur la désinfection par les lampes ultra-violettes. D'ailleurs, nous offrons un guide de montage facile à réaliser dans le cas où vous souhaitez faire vous-même l'entretien du système.



Pendant l'installation :

Pour s'assurer que le système de brumisation fonctionne correctement, l'équipe de BrumExpert effectue elle-même toute l'installation des équipements de brumisation : moteur, armoire de brumisation, rampes, lampe UV, buses, tubes, etc.



La maintenance :

Depuis 2018, la législation sur la prévention des risques sanitaires liés aux systèmes collectifs de brumisation d'eau prévoit l'obligation de maintenance des brumisateurs. BrumExpert a pris une longueur d'avance et propose depuis maintenant 5 ans un service de maintenance que ce soit au niveau mécanique ou hygiénique. Pour l'entreprise BrumExpert, le confort de ses clients est au centre de ses préoccupations. L'intervention est rapide : entre 1 à 3 semaines selon le lieu d'intervention. S'il y a urgence, nous apportons une assistance téléphonique à tous nos clients. Il est à noter que 90 % des problèmes liés à la brumisation sont résolus au téléphone.

Bénéficiez d'un entretien annuel de votre brumisateur par des professionnels expérimentés (hivernage octobre-novembre et remise en service avril-mai). Votre contrat de maintenance annuel vous permet de bénéficier d'une vidange, un contrôle des buses, un hivernage ainsi qu'une mise en route selon votre demande. A noter que ce contrat vous accorde une garantie matériel de 5 ans (sous condition d'entretien).



DES EQUIPEMENTS DE QUALITE ACCOMPAGNES D'UNE GARANTIE EXTENSIBLE SELON LES BESOINS

Le brumisateur BrumExpert est un investissement à long terme qui fait la réputation de l'entreprise. C'est la raison pour laquelle nous fournissons des garanties solides à nos équipements.

Comme expliqué précédemment BrumExpert propose un large panel de services pour vous permettre une utilisation paisible et durable. En clair, nous offrons à tous nos clients une garantie légale de tous nos équipements de brumisation de 2 ans à partir de la date de mise en service avec une période d'utilisation moyenne de 3 mois sur 12, soit 60 heures par semaine.

Pour garantir des équipements plus performants pouvant durer 10 à 12 ans avec une utilisation moyenne de 60 heures par semaine durant 12 mois d'affilé, nous recommandons vivement le contrat de maintenance annuel afin de profiter de cette extension de garantie.

En résumé :

- **MAINTENANCE COMPLÈTE SELON LES PRÉCONISATIONS LÉGALES.**
- **POSSIBILITÉ DE MAINTENANCE À LA DEMANDE.**
- **GARANTIE EXTENSIBLE : 5 ANS ET PLUS.**

LE LEASING

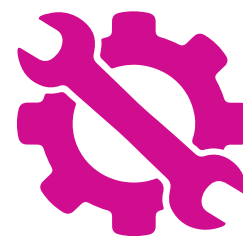
Restaurateurs, traiteurs, propriétaires de café, bar et hôtel, une solution de location-vente de système de brumisation est le moyen le plus rapide d'augmenter le taux de fréquentation ainsi que le chiffre d'affaires de votre établissement pour un montant d'investissement relativement bas.

BrumExpert propose la location-vente ou leasing pour une durée de 4 à 5 ans avec, en option, un service de maintenance annuel. En d'autres termes, le leasing vous permet de louer un brumisateur sur une durée déterminée avec possibilité de le racheter à un tarif préférentiel à la fin du contrat.

L'avantage du leasing avec BrumExpert est le montage express de votre système de brumisation sur la terrasse de votre restaurant dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

Pour votre projet de brumisation de restaurant, qu'il s'agisse d'une installation de brumisateur, une panne, un entretien ou une LOCATION de SYSTEME DE BRUMISATION, n'hésitez pas à nous contacter. Un conseiller en brumisation reste à votre écoute.

**SI SUITE À VOTRE LOCATION, VOUS SOUHAITEZ ACQUÉRIR
LE MATÉRIEL, BRUMEXPERT VOUS PROPOSERA UN PRIX
PRÉFÉRENTIEL.**



**ENTRETIEN
ANNUEL**



**MONTAGE RAPIDE DANS
VOTRE ESPACE DE VENTE**





DEMANDE DE DEVIS



Paris



01 34 57 38 29 | 06 69 58 79 16



<https://www.brumexpert.com/contact-brumisation/>



brumexpert@gmail.com



www.brumexpert.com

