



CULBUTO 1000

Environ 50% des déchets en restauration sont des déchets alimentaires

Innover avec une solution unique comme le Culbuto 1000

Associée à la formation des utilisateurs, elle permet aux acteurs de la restauration et de l'hôtellerie de plein air d'engager une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, ainsi qu'une valorisation in situ de leurs déchets alimentaires.

Solutionnez la gestion de vos déchets alimentaires

Plus besoin de préparer vos menus en fonction des jours de collecte

Étanche, il vous affranchit de tous les problèmes de mauvaises odeurs et rongeurs.

Motorisé et robuste, il ne nécessite aucun entretien en dehors d'un nettoyage rapide des portes après chaque apport.

CARACTÉRISTIQUES



COMPOSTAGE SIMPLIFIÉ

Motorisé, il ne nécessite aucun brassage manuel et accélère le processus de compostage. Rotation automatique toutes les heures 7j/7.



2 CUVES DE 500 LITRES

Recycle et valorise jusqu'à 200 kg de déchets alimentaires par semaine



ÉTANCHE ET ISOTHERME

Pour un confort sanitaire optimal et une protection contre les rongeurs. Il est conçu pour évacuer les jus.



COMPACT

Il mesure 1,75m de haut et occupe seulement 2m²

