



100% Biologique



PROTEGE PAR
5 BREVETS



anaximene



L'innovation dans les cuisines professionnelles
dans le respect de l'environnement

GS Environnement

GS Environnement

RECHERCHE & INNOVATION DANS LES "BIOTECH"

GS Environnement est une société d'ingénierie spécialisée dans les Biotechnologies environnementales. Elle conçoit, développe, produit et commercialise des systèmes de traitement des graisses, de neutralisation des odeurs, de sécurité incendie et d'économie d'énergie, destinés aux hôtels, restaurants, restauration rapide, à thèmes, collectivités territoriales, et usines agroalimentaires.

GS ENVIRONNEMENT propose des prestations de services concernant l'environnement des cuisines professionnelles. La société développe une expertise dans la conception de produits actifs performants et 100% biodégradables, répondant à des problématiques d'odeurs, de nettoyage et de dégraissage, dans des situations où aucune solution actuelle n'est satisfaisante.

L'analyse des produits de la gamme Anaximène fait rapidement apparaître la simplicité et l'efficacité des procédés pour le nettoyage automatique permanent, totalement écologique, des gaines et circuits d'extraction d'air vicié. Là où les procédés sont manuels, compliqués, source de pollution (soude caustique), avec un résultat aléatoire et souvent impossible à obtenir.

Forte de la performance de ses produits, de la qualité de ses offres, du niveau de ses services et du fait de l'implantation mondiale de ses principaux clients (chaines hôtelières et de restauration), GS Environnement poursuit son développement à l'international, principalement en Europe, Extrême Orient, Moyen Orient et Afrique.

AVANTAGES

14 années de recherche et de développement pour mettre au point et présenter l'offre "Anaximène". Ce procédé 100% biologique et respectueux de l'environnement permet de répondre aux attentes des professionnels, rapidement, avec un gain opérationnel sans concurrence.

ANAXIMENE EST UN SYSTÈME PROTÉGÉ PAR 5 BREVETS ET INTERVIENT À PLUSIEURS NIVEAUX :

1. Il nettoie et dégraisse automatiquement et en permanence les systèmes d'extractions d'air vicié, les hottes, les plafonds filtrants, les gaines, les collecteurs, les récupérateurs de chaleur etc...
2. Il supprime totalement les risques d'incendie, plus de dépôt de graisses, plus rien à brûler. Les primes d'assurances peuvent ainsi être revues à la baisse.
3. Il élimine les odeurs, et évite les nuisances au voisinage tout en respectant totalement l'environnement.
4. Plus de nettoyages manuels, souvent dangereux, contraignants, polluants dus aux produits très agressifs utilisés. (Soude caustique et équivalents)
5. Il permet un fonctionnement optimal des systèmes d'extraction et des récupérateurs de chaleur, allongeant la durée de vie des matériels tout en réalisant des économies d'énergie substantielles.
6. Il peut supprimer les fumées par l'ajout d'un dispositif supplémentaire.

LE PROCÉDÉ ANAXIMENE



Une centrale ① va distribuer sous forme de gouttelettes microscopiques, par l'intermédiaire de flexibles et de buses spéciales adaptées des produits actifs biologiques ②, brouillards d'huiles, corps gras et autres matières organiques, maintenir propre en permanence la totalité des circuits d'extraction d'air vicié de cuisines, neutraliser les odeurs autant intérieures qu'extérieures pouvant créer des nuisances aux voisinages.

Les buses ③ sont placées dans les capteurs de hottes, aux départs de gaines, au-dessus des plafonds filtrants ouverts ou dans les capteurs des plafonds fermés, le long des circuits d'extractions, assurant leur propreté en continu ainsi que celle des ventilateurs d'extraction, filtres silencieux, clapets, et surtout des batteries de récupération de chaleur placées dans les gaines, qui maintenant peuvent fonctionner efficacement, sans être encrassées, et sans provoquer des pertes de charge (économie de chauffage jusqu'à 15/20%).

Les micro-gouttelettes créées véhiculant nos produits actifs sont de la même dimension et du même poids que les particules d'air vicié produites par la cuisson. Elles vont par conséquent suivre le même trajet, se déposer aux mêmes endroits, être extraites directement par les mêmes flux d'air, agissant en permanence par contact direct.



PROTEGE PAR
5 BREVETS



100% Biologique



POUR RECEVOIR UN DEVIS EN 24H,

CONTACTEZ-NOUS :

Tél. +33 493 490 590 / E-mail : info@gsevironnement.com

LES INFORMATIONS DONT NOUS AVONS BESOIN SONT

- _ Les plans des cuisines
- _ Les plans des circuits d'extraction
- _ La vitesse (m/s) de l'air extrait et les caractéristiques des circuits

INSTALLATION & CERTIFICATION

Une installation se fait en moyenne en une à deux journées :

- _ Identifier le positionnement de la centrale
- _ Raccorder à l'électricité et à l'arrivée d'eau
- _ Installer les buses dans les gaines le long du circuit d'extraction

GS ENVIRONNEMENT délivre annuellement le certificat de nettoyage des hottes pour votre compagnie d'assurance et les services d'hygiène.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

 GOLDEN TULIP

 SOFITEL
LUXURY HOTELS

 INTERCONTINENTAL
CARLTON CANNES

 MANDARIN ORIENTAL
PARIS

 Shangri-La hotel

 elior

 Groupama

 Dalkia

 Club Med

 COMPASS
GROUP

+ de 200 références

GSEnvirOnnement

PARIS | CANNES

Siège : 20/22 Avenue Anthony Dozol - 06150 CANNES
TEL : +33 493 490 590 - FAX : + 33 492 192 253 - info@gsevironnement.com

WWW.GSENVIRONNEMENT.COM