

# PROLAVE® distribue Restaura Technology

Spécialiste des services automatiques, PROLAVE® s'était concentré jusque-là sur son cœur de métier, les laveries en libre-service et les portiques de lavage, devant son succès aux services périphériques que la société procure. Poursuivant dans cette voie, PROLAVE® a passé un accord de distribution avec la société espagnole Restaura Technology, fabricant d'automates de friture pour la Distribution Automatique et la restauration.

**L**aurent Tercero a créé PROLAVE® il y a trois ans, avec pour métier la conception et l'installation de laveries en libre-service ou d'espaces lavage pour campings et collectivités. Puis les activités de la société ont été étendues aux portiques automatiques de lavage pour voitures selon la même philosophie.

Dans des secteurs hautement concurrentiels voire encombrés, Laurent Tercero a su faire la différence et imposer sa société grâce à un dénominateur commun à ces deux activités : amener du service à ses partenaires et à leurs clients. Ainsi, il a mis en place des cartes de paiement privatives avec un système de fidélisation valable sur tout le réseau PROLAVE®, des services de géomarketing pour mieux exploiter la clientèle locale ou plus simplement, mais de façon tout aussi efficace, des bornes de recharge multi-systèmes (CB, pièces, billets) pour faciliter la vie des consommateurs.



Fast Chef

consommateurs.

Parallèlement, et toujours dans cette optique de qualité de service, Laurent Tercero a eu une démarche de développement durable en confiant le service après-vente de ses matériels à des plates-formes régionales de réinsertion, selon un protocole de formation technique rigoureux permettant des interventions rapides et qualitatives.

## Frites et tapas à la minute

Dernièrement, PROLAVE® a conclu un accord avec la société espagnole Restaura Technology pour distribuer et maintenir ses appareils de friture en France.

Présentée au dernier salon DA Vending Expo, Restaura Technology y avait exposé avec succès ses matériels destinés à la Distribution Automatique et à la restauration. Un succès dû à la pertinence de l'offre : Restaura Technology fabrique et commercialise des solutions pour frire sans fumées ni odeurs. Ce sont des systèmes automatiques et semi-automatiques, qui requièrent le minimum de personnel, voire aucun personnel.

Le système d'extraction forcé avec décantation et filtration des vapeurs de friture permet d'installer ces équipe-

ments dans n'importe quel lieu public. Just Fries est un distributeur automatique qui prépare et distribue des frites en moins de deux minutes, accompagnées de différentes sauces et d'une serviette. Il s'agit d'un automate facile à remplir qui emploie des frites précuites surgelées et de l'huile spéciale friture BORGES EXCELLENCE à haute teneur oléique (avec un système d'injection et de contrôle automatique du niveau). Il accepte différents systèmes de paiement et comporte une interface de communication avec l'utilisateur en quatre langues. Just Fries peut être placé à différents emplacements, à l'intérieur comme à l'extérieur : centres commerciaux, aéroports, universités, stades en général, centres sportifs, rues fréquentées, stations de ski, zones touristiques, etc. Ce DA existe aussi en version spéciale tapas sous le nom de Just Tapas. Quant à Fast Chef, il s'agit d'une solution self-service et semi-automatique pour préparer des portions variées d'aliments à frire : frites, nuggets de poulet, anneaux d'oignons ou de calamars, jalapeños, etc. Il s'agit d'un ensemble qui délivre des produits précuits surgelés que le consommateur ou un employé pourra préparer avec

### Spécifications techniques Just Fries

- Alimentation électrique : 220V/110V/16A
- Puissance absorbée : 2,8 Kw
- Autonomie - Produit : 22,5Kg  
- Boîte : 99/160 unités
- 4 colonnes de 55 boîtes (sauce, sel, serviettes)
- Temps de premier démarrage : 15 mn
- Dimensions : - Hauteur : 1860 mm  
- Largeur : 1010 mm  
- Profondeur : 885 mm
- Poids : 320 Kg

simplicité grâce à une friteuse automatique qui calcule le temps de friture nécessaire au produit choisi, maintient l'huile à la température adéquate à tout moment, et permet d'obtenir des

produits finis de qualité supérieure.

### Recherche partenaires

La société PROLAVE® recherche des partenaires pour exploiter ses machines et Laurent Tercero se déclare « ouvert à toute forme d'alliance et de partenariat pour accompagner la vente de ces matériels ».

Les premiers contacts ont rapidement abouti puisque les automates de Restaura Technology seront présents dans les stations d'autoroute d'une grande enseigne et plusieurs campings ont d'ores et déjà opté pour Just Fries.

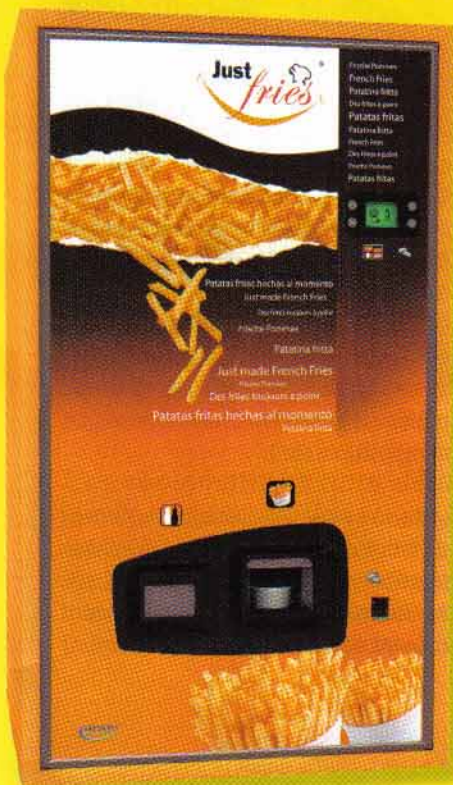
Une activité qui peut s'avérer particulièrement rentable quand l'emplacement est bon : dans le Sud de la France, un DA implanté dans une rue passante d'une station balnéaire débite plus de 200 portions par jour ! ■



EF

Just Fries

La portion de frites en moins de 2 minutes avec JUST FRIES



+



Obtenez le meilleur avec l'huile BORGES Excellence



CDS - BORGES

56 route des hautes pâtures

92000 NANTERRE

Tél : 01 56 05 32 57

www.borges-cds.fr

PROLAVE - IMPORTATEUR Just Fries

67 avenue du général de Gaulle - 56400 Auray

Tél 02 97 89 51 60 Fax : 02 97 89 51 61

www.prolave.com