

Tero : La technologie au service de la fin du gaspillage alimentaire.



Un appareil électromécanique qui réinvente la gestion des biodéchets.

Le composteur de cuisine Tero est une solution intégrée pour la réduction des déchets alimentaires. Son processus combine trois actions clés pour transformer les restes de cuisine :

- Broyage
- Déshydratation
- Ventilation filtrée



Au cœur de la performance : une conception de précision.

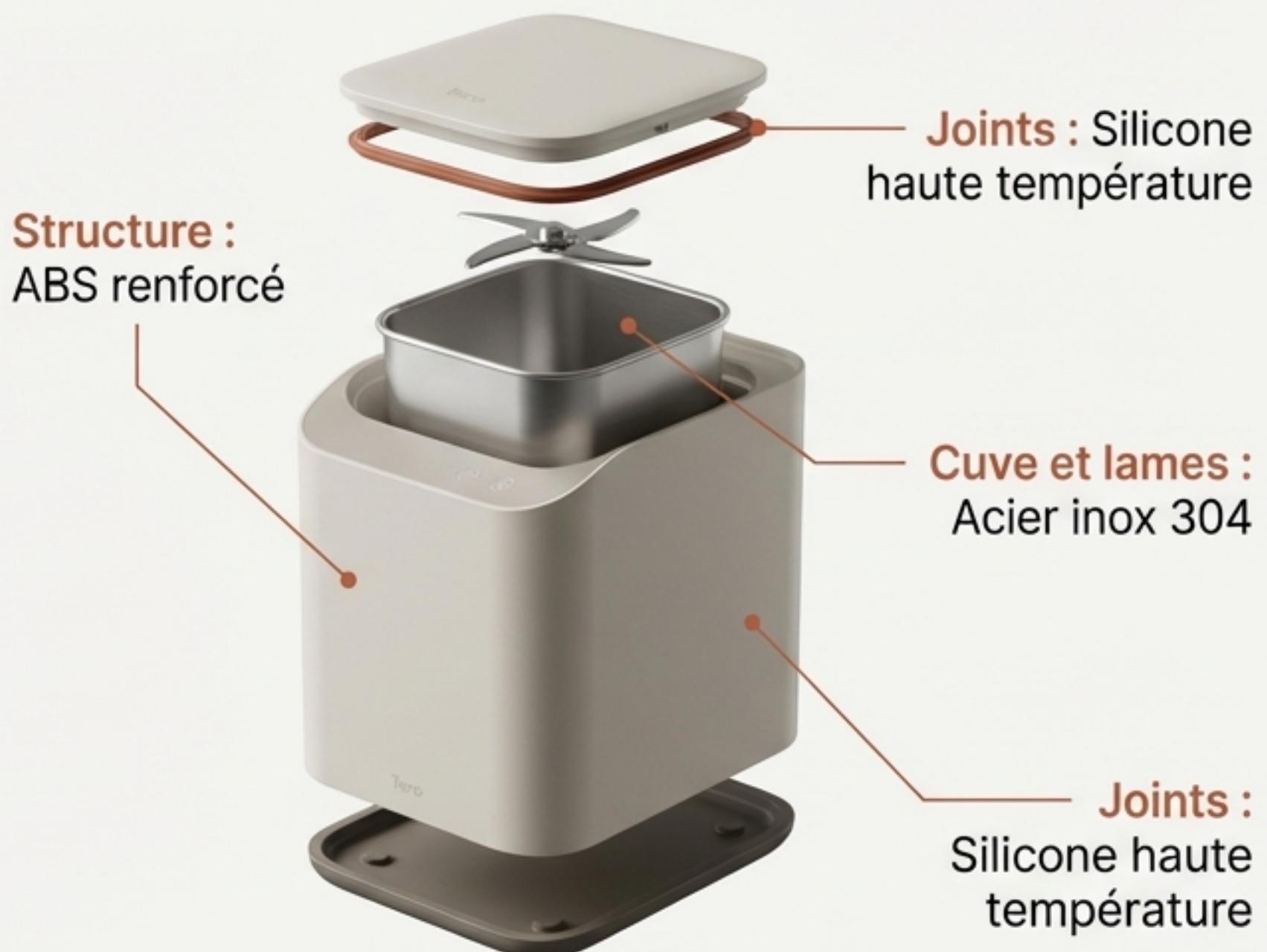
Matériaux

Conçu pour durer avec des composants de haute qualité.

- Structure : ABS renforcé
- Cuve et lames : Acier inox 304
- Joints : Silicone haute température

Caractéristiques physiques

- Dimensions : 30–35 cm × 25–30 cm × 25–30 cm
- Poids : 6–8 kg
- Capacité : 2–3 litres de déchets



La puissance mécanique : un système conçu pour l'efficacité.

Le système mécanique assure un traitement rapide et complet des déchets.



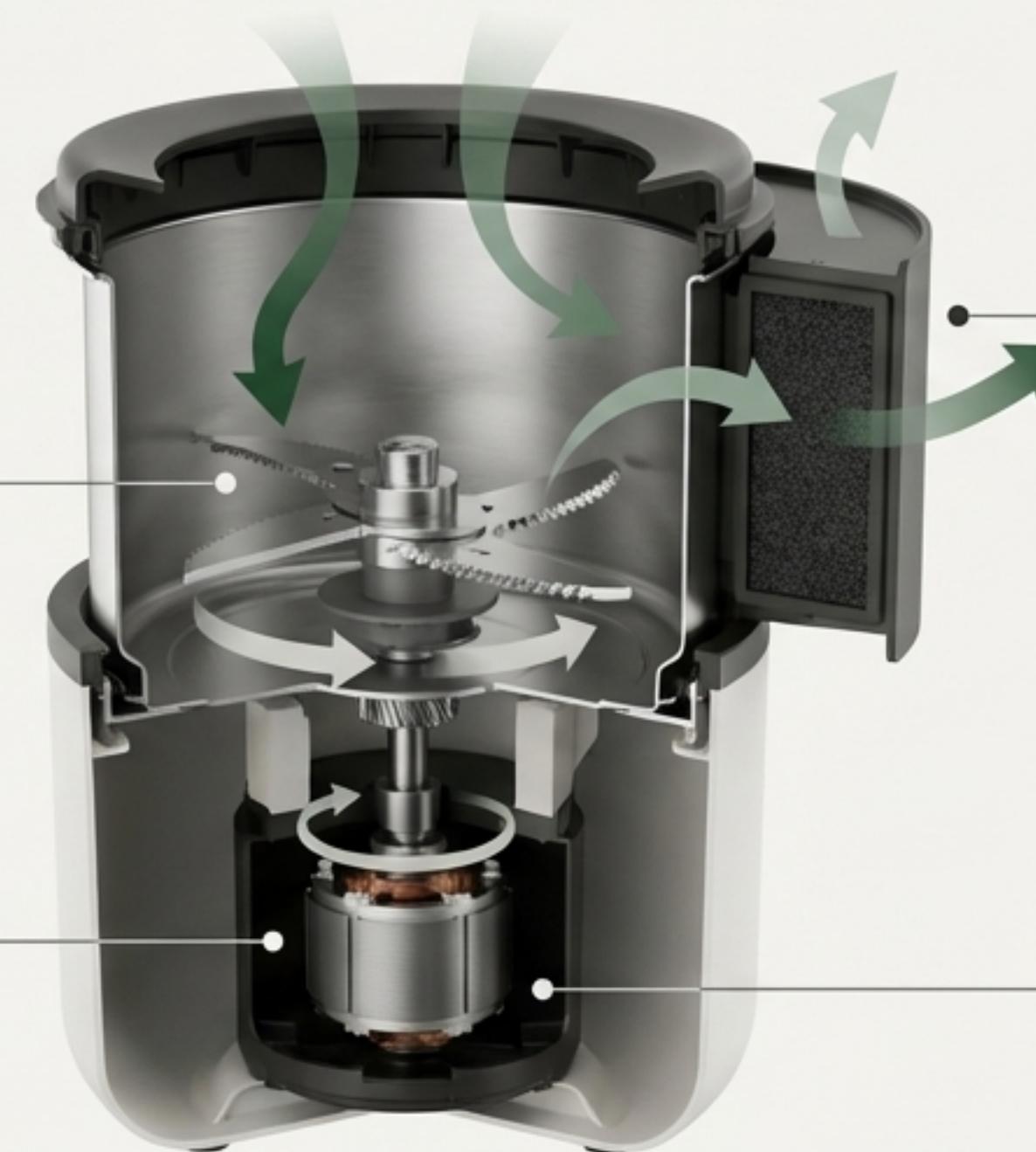
Moteur:

Moteur DC puissant de 120–150 W.



Lames:

Lames en acier trempé pour un broyage optimal.



Filtration:

Ventilation filtrée au charbon actif pour éliminer les odeurs.



Vitesse:

Vitesse de rotation contrôlée entre 350 et 450 rpm.

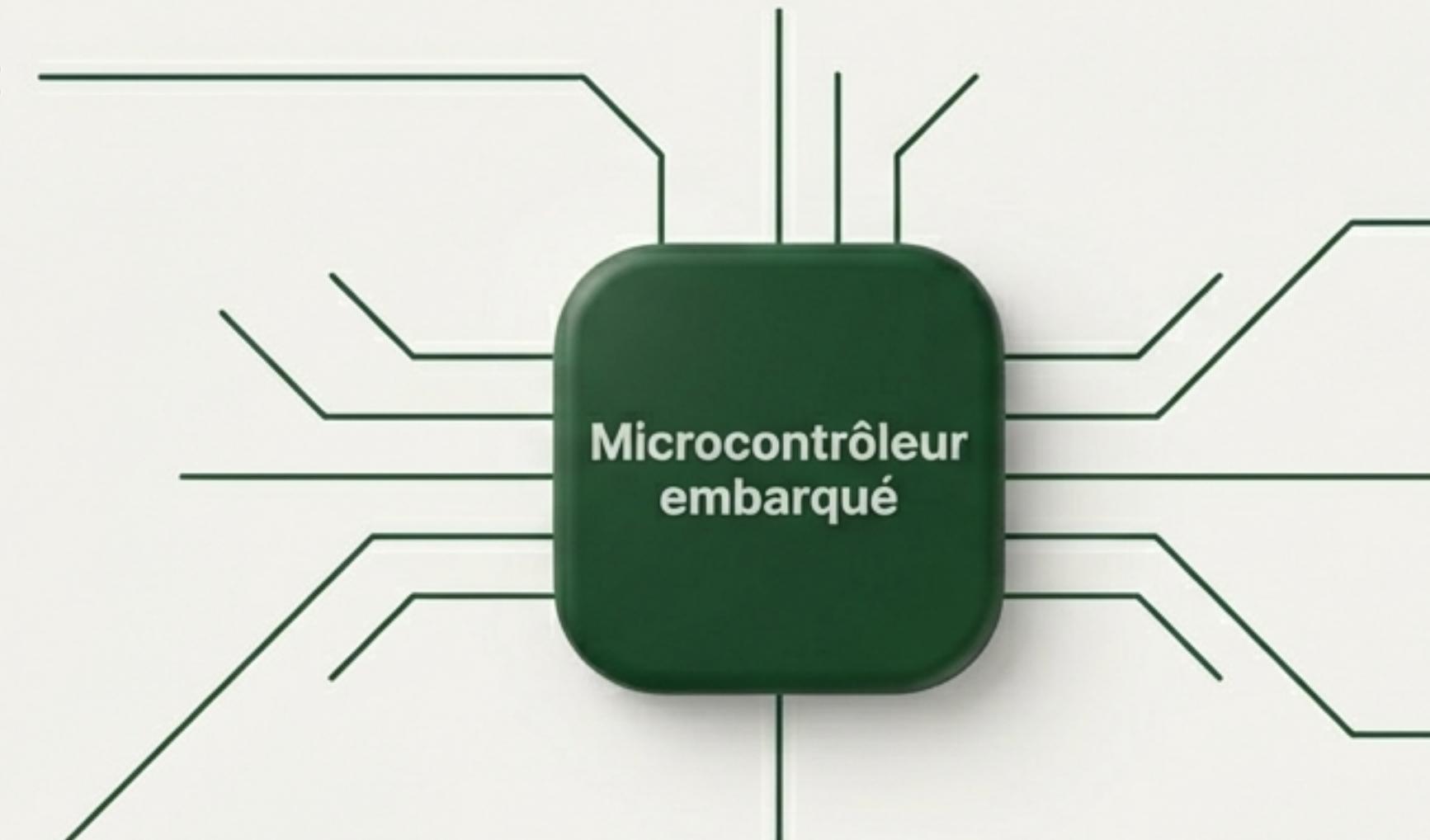
L'intelligence embarquée pour un fonctionnement autonome et sécurisé.

Un microcontrôleur gère le processus de bout en bout pour garantir performance et sécurité.

Alimentation standard:
220–240 V / 50 Hz.



Sécurité:
Système de sécurité
anti-surchauffe intégré.



Pilotage:
Microcontrôleur embarqué
pour l'optimisation des cycles.

Capteurs intelligents



Capteur de température

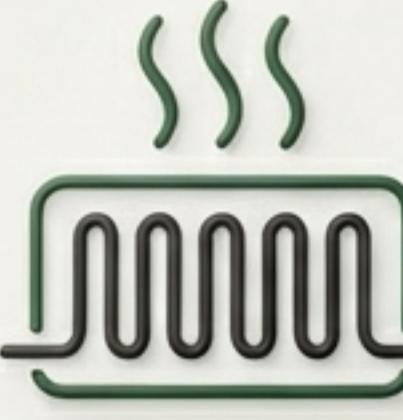


Capteur d'humidité



Capteur de fermeture du couvercle

Notre processus transforme les déchets en ressources. en ressource en 4 étapes.

-  > **1. Broyage**
Les lames en acier pulvérissent les déchets pour maximiser la surface de traitement.
-  > **2. Chauffage / Déshydratation**
Une chaleur contrôlée élimine l'humidité, principale cause des odeurs et du volume.
-  > **3. Ventilation Filtrée**
L'air est purifié à travers un filtre à charbon actif, assurant un fonctionnement sans odeur.
-  > **4. Refroidissement Automatique**
L'appareil refroidit le produit final, le rendant sûr à manipuler à la fin du cycle.



De l'ingénierie à l'impact.

Comment notre technologie se traduit en bénéfices concrets
pour l'utilisateur, l'environnement et l'entreprise

Famale ictronique
de cectinotens
da penetion

Bonmatre
maltiopement de
normmaitcidacion

Berihaxos renose
da promme de Tero

Device Tero

Menoe espiolere du Tero

Rencone osololoiation
da olonexibition

Pavibce moohateur de
fotilicateor

Selche de Tero

Rentiamant ouzemosiation
tebituh voa stakxpont de
dominaite

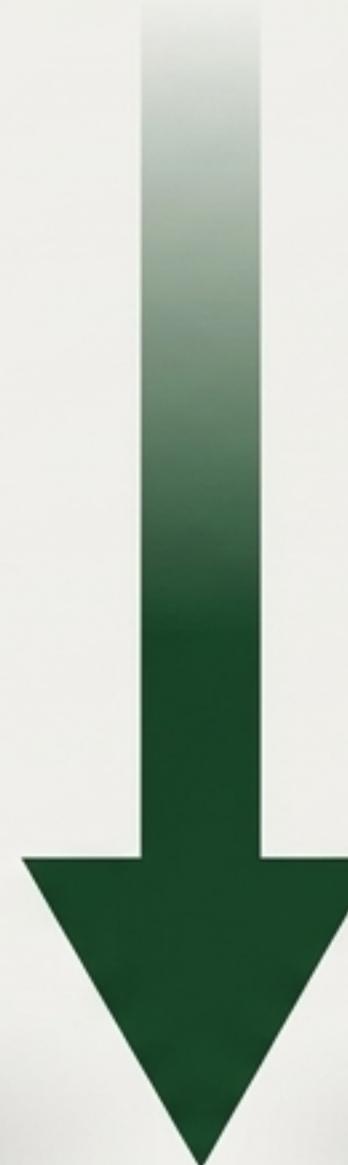
Timatellalomenentoonterition

La promesse fondamentale : réduire le volume des déchets de plus de 80 %.

Le processus de déshydratation et de broyage Tero aboutit à une réduction drastique du volume des déchets alimentaires, simplifiant leur gestion et leur stockage.



AVANT



APRÈS

Au-delà de la réduction : la création d'un fertilisant naturel et riche.

Le produit final est une matière sèche, stérile et riche en nutriments. Il peut être utilisé comme un fertilisant de haute qualité pour les plantes, les jardins et les potagers, bouclant ainsi le cycle des nutriments.



Conçu pour s'intégrer parfaitement dans tout environnement.



Utilisation silencieuse et sans odeur

Le caisson isolé et le filtre à charbon actif garantissent une discréetion totale.



Produit compact et économique

Son design optimisé s'intègre dans toutes les cuisines et sa consommation est réduite.



Entretien minimal

La cuve en acier inoxydable est amovible et facile à nettoyer.

Une solution stratégique pour les professionnels et les collectivités.



Pour les Hôtels et Restaurants

Réduction des coûts de collecte des déchets, amélioration de l'hygiène en cuisine et valorisation d'une image éco-responsable.



Pour les Municipalités et Programmes Écologiques

Outil clé pour atteindre les objectifs de réduction des déchets à la source et promouvoir l'économie circulaire auprès des citoyens.

Un outil puissant pour les foyers engagés.

Pour les Familles et Particuliers

La méthode la plus simple et la plus propre pour éliminer les biodéchets, sans les contraintes du compostage traditionnel.

Une contribution directe et visible à la protection de l'environnement depuis sa cuisine.



Un modèle économique vertueux et durable.

Notre proposition de valeur s'étend au-delà de l'appareil. La vente de consommables crée une relation continue avec le client et assure une rentabilité à long terme.

Source de revenus additionnelle clé :
Filtres à charbon actif et accessoires remplaçables.



La Proposition de Valeur Tero.

Rapide

Un cycle complet qui transforme les déchets en quelques heures, pas en quelques mois.

Propre

Un système hermétique, sans odeur, sans nuisibles et avec un entretien minimal.

Écologique

Une consommation d'énergie réduite pour un impact environnemental maximal.

Tero n'est pas un composteur.

Neue Haas Grotesk Display Pro 75 Bold

C'est le nouveau standard de la cuisine responsable.

