



EUROCHEF
2026

Réalisation: Eurochef

Conception: Mediapilote

Impression: Maqprint Groupe

Ce document est imprimé avec des encres végétales
sur du papier issu de forêts durablement gérées.

Crédits photos: Getty images, Adobe Stock, Shutterstock

EUROCHEF
50 Avenue Louis Luc
94600 CHOISY-LE-ROI

eurochef.fr



Le présent catalogue est prévu pour être valable jusqu'au 31/12/2026. S'agissant d'un catalogue d'une durée étendue, nous ne pouvons pas garantir le réassort de certains articles ou éléments d'articles en cas de force majeure ou fortuit. Les approvisionnements peuvent varier en fonction des livraisons de nos fabricants. La plupart de nos articles sont vendus démontés, prêts à être assemblés. Photos non contractuelles. Conditions sous réserve d'erreurs matérielles manifestes. Sauf erreur typographique. Offre valable dans la limite des stocks disponibles ou dans la limite des informations connues de nos fournisseurs au moment de l'impression de ce catalogue. Pour toutes questions se reporter aux conditions générales de vente d'Eurochef disponible sur www.eurochef.fr - Représentant légal : Vincent BRETONNIERE, en qualité de Président de la S.A.S. EUROCHEF.



PRÉSENTATION DU RÉSEAU

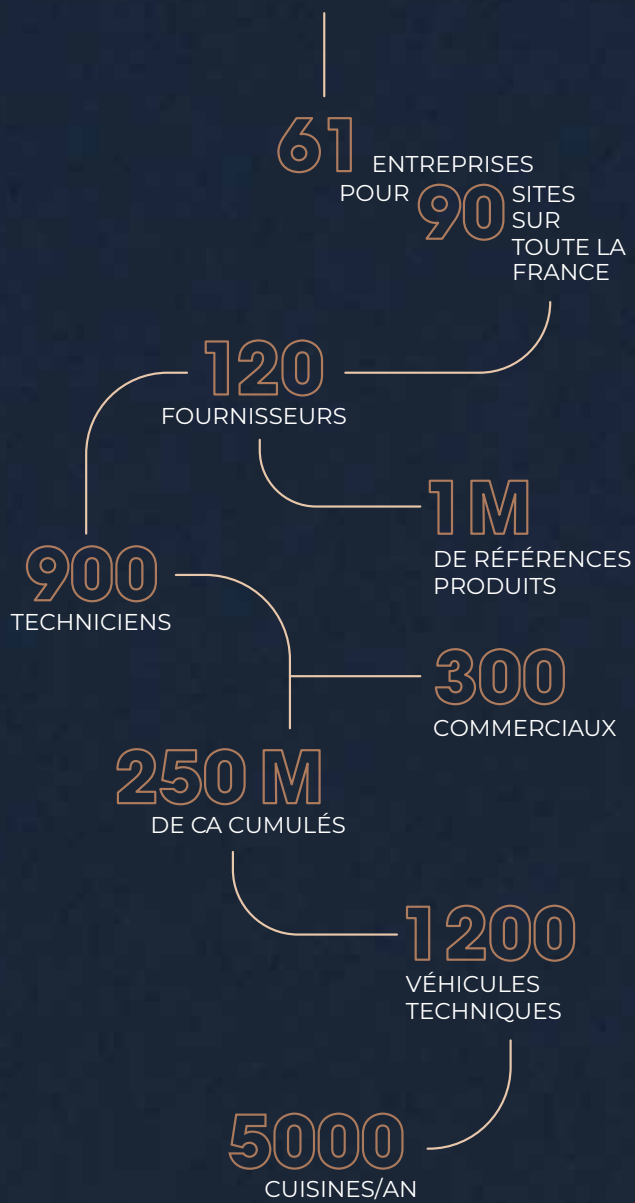
Plus qu'un réseau d'installateurs de cuisines professionnelles en France métropolitaine, dans les DROM-COM, en Suisse, en Belgique et au Luxembourg, EuroChef est un écosystème à part entière permettant la concrétisation de solutions Premium aux besoins hétérogènes de l'ensemble des métiers de la restauration.

Le réseau EuroChef garantit à ses clients un accompagnement de A à Z et ce, quelle que soit l'ampleur du besoin ou le secteur d'activité.

Qu'il s'agisse d'agencement complet de cuisine professionnelle ou d'équipement professionnel ciblé pour l'hôtellerie et la restauration, d'infrastructures de santé, de professionnels des métiers de bouche, d'acteurs de la GMS ou de collectivités, le réseau national EuroChef se différencie par sa capacité à allier la puissance d'une expertise collective à l'excellence des produits de 120 partenaires-fournisseurs sélectionnés.

Avec des métiers organisés autour de 5 pôles allant de l'installation de cuisines professionnelles, au dépannage, à la maintenance, au service après-vente, à la location et également à la solution de financement, l'écosystème EuroChef assure un accompagnement réactif et pérenne de la conception à l'usage des équipements.

EUROCHEF





EUROCHEF & LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

DES FOURNISSEURS ENGAGÉS À NOS CÔTÉS!

Depuis 2020, EuroChef est engagé dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Parmi les différents axes de réflexion (social, économie et environnement), le référencement fournisseurs est un enjeu majeur. C'est pourquoi, EuroChef tend à sélectionner des produits à faible consommation de ressources et générant peu de déchets ou des déchets moins polluants.

La dernière analyse (2023) a permis d'identifier les items développés par les fournisseurs, sur les aspects environnementaux liés à la conception, aux emballages, au transport et à la vie des produits proposés à la vente pour notre réseau.

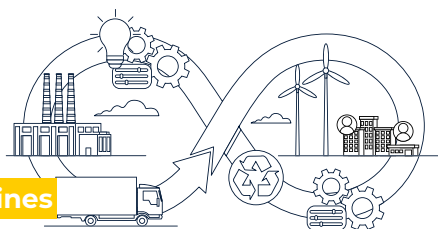


Pertinence des produits

Avant la sélection des produits, les industriels partenaires ont été interrogés sur plusieurs aspects :

- Composition des produits,
- Composition des emballages,
- Consommation énergétique des produits (en gaz, eau, électricité...),
- Traitement des déchets,
- Traçabilité des produits,
- Etc.

Les fournisseurs sélectionnés accompagnent et forment l'ensemble des collaborateurs du réseau à la mise en service du produit.



Usines

Plus de 40 % des fournisseurs référencés ont mis en place un système de management environnemental : ISO 14001, ISO 50001, ISO 9001, Label LongTime.



Dans la liste des moyens de production utilisés pour la fabrication des produits **contribuant à limiter l'impact de la fabrication sur l'environnement**, nous pouvons citer :

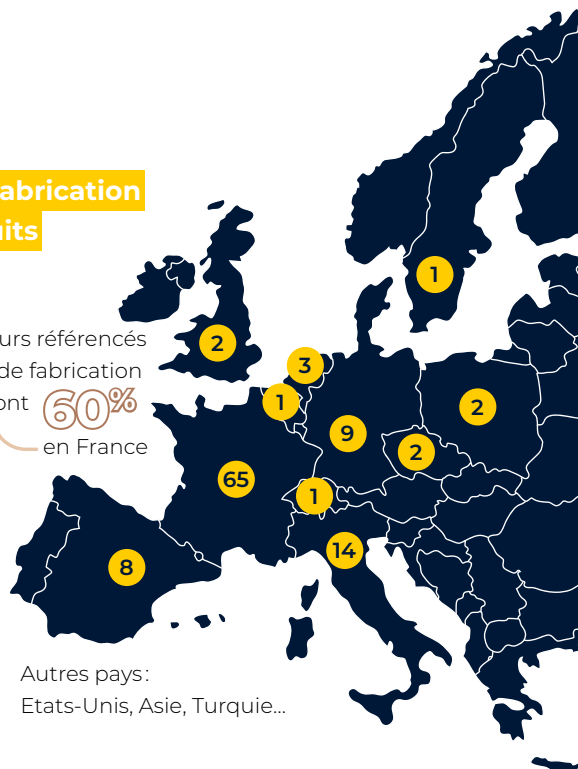
- Usines autonomes énergétiquement (panneaux solaires)
- Achats locaux de matières premières
- Dispositifs de contrôle et de limitation des émissions et rejets
- Système de récupération et de réutilisation de l'eau
- Digitalisation des lignes de fabrication afin de consommer moins de papier
- Système de récupération de chaleur sur le circuit de traitement des eaux et d'évacuation d'air des compresseurs
- Gestion maîtrisée de l'éclairage des locaux
- Tri des déchets
- Modernisation des machines de production, moins énergivore
- Isolation des ateliers
- Chaîne de peintures à ultra-faible teneur nocive
- Systèmes de vérification et d'essai en circuit fermé
- Utilisation de gabarits afin de toujours utiliser la même quantité contrôlée de matière
- Ateliers partiellement chauffés par l'énergie des refroidisseurs machines
- Laser par fibre optique peu énergivore et qui n'utilise plus de gaz rares mais une technologie par diodes

Lieux de fabrication des produits

91%

des fournisseurs référencés ont des sites de fabrication en Europe, dont

60% en France



Autres pays :
Etats-Unis, Asie, Turquie...

EUROCHEF & LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES FOURNISSEURS ENGAGÉS À NOS CÔTÉS!

Composition des produits

Les métaux lourds sont d'importants contaminants des écosystèmes et des chaînes alimentaires et ne sont pas biodégradables.

Les enjeux environnementaux sont majoritairement pris en compte dans la conception des produits.

LES SOLUTIONS ENGAGÉES PAR LES FOURNISSEURS:

- Écoconception des machines
- Utilisation de matériaux provenant du recyclage des matières premières
- Consommables LED
- Utilisation d'acier inoxydable
- Utilisation de plastique recyclable
- Consommation d'énergie, de méthane et d'eau monitorées
- Gaz écologique permettant de limiter les effets de serre (R600a et R290)
- Remplacement des composants par des plus récents
- Mise en place d'indice de réparabilité
- Fournisseur en circuit court
- Produits issus du recyclage
- Recyclage des chutes de tôles
- Utilisation de verre avec traitement thermique pour limiter la consommation énergétique
- Intégration de fonction « éco »

**Absence de métaux lourds
dans la composition
et finition des produits**

Oui!
à 87%

POLITIQUE QUALITÉ-TRAÇABILITÉ

73 %

des fournisseurs ont mis en place une politique de qualité et de traçabilité.

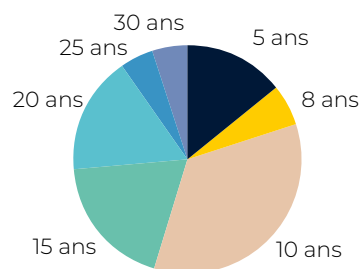
Coup de
projecteur



FRAMACOLD, dont les bouteilles de fluides frigorigènes X-lite sont 45% plus légères afin de:

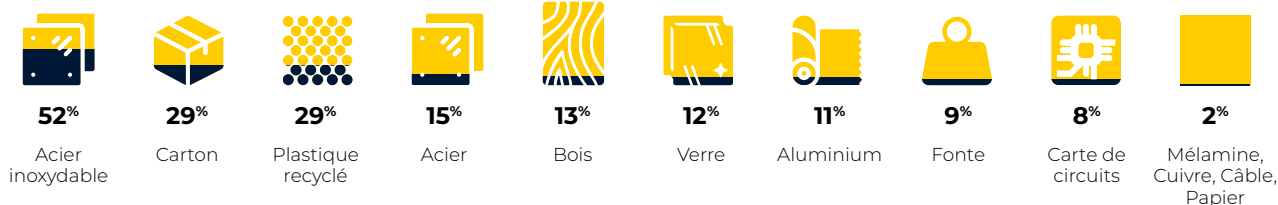
- limiter le poids des tares bouteilles
- assurer un meilleur confort pour le technicien
- réduire les émissions de CO₂ des véhicules lors des transports

DURÉE DE VIE MOYENNE DES PRODUITS



UTILISATION DE COMPOSANTS PROVENANT DE MATÉRIAUX RECYCLÉS

Sur l'ensemble des fournisseurs, et tous produits confondus





Emballage et transport

87 %

**des emballages sont constitués
de cartons, bois et plastiques recyclables.**

Afin de diminuer le volume des emballages, les fournisseurs favorisent :

- Le groupement de commandes
- La récupération des cartons usagés
- L'abandon du polystyrène au profit du carton triple cannelure
- L'utilisation du carton en pâte recyclée
- L'emballage sur mesure, pour limiter l'encombrement et le matériel d'emballage (carton modulable en hauteur)
- Le remplacement du film plastique par de l'emballage carton
- La création de palette sur mesure
- L'introduction de QR codes dans les manuels d'instruction, afin de limiter la quantité de papier utilisée

EUROCHEF est en marche pour répondre aux attentes écoresponsables de ses clients et développer avec eux des solutions globales en adéquation avec les futurs besoins écologiques.



Déchets d'équipements électriques, électroniques et d'Ameublement

Les équipements électriques et électroniques (EEE) contiennent souvent des substances ou composants dangereux pour l'environnement, mais ils présentent aussi un fort potentiel de recyclage des matériaux qui les composent (métaux ferreux et non ferreux, métaux rares, verre, plastiques, etc.).

Fabricants, installateurs et utilisateurs sont co-responsables du bon fonctionnement de la filière de collecte et du recyclage des matériels de cuisines professionnelles en fin de vie.

59 %

des fournisseurs référencés passent par un organisme agréé pour la collecte et le recyclage des DEEE et DEA.

**Ces données présentent une
volontaire claire d'EuroChef et
de ses fournisseurs référencés,
d'adopter ensemble une
approche de plus en plus durable
et responsable vis-à-vis de
l'environnement.**



EUROCHEF, PARTENAIRE DE TOUS VOS PROJETS!

Déjà 25 ans que le mouvement EuroChef est en ordre de marche. Ce qui était un « club d'adhérents » s'est étoffé jusqu'à devenir un groupement professionnel d'envergure, le Réseau EuroChef.

Tout au long de ces années, nous n'avons pas oublié nos fondamentaux: proposer à nos clients du matériel technologique et responsable, pour un meilleur confort de travail.

Référencement fournisseurs, animation du réseau, cellule grands comptes, digitalisation... EuroChef s'est structuré pour mieux répondre aux besoins de tous nos clients. En interne, nos associés ont su se fédérer et mutualiser leurs connaissances pour proposer des réponses commerciales encore plus efficaces et pertinentes.

Du restaurant le plus confidentiel à la collectivité maillée territorialement, nous sommes aujourd'hui en capacité d'apporter rapidement des solutions extrêmement variées. Avec un même sérieux, une même passion et des valeurs humaines partagées.

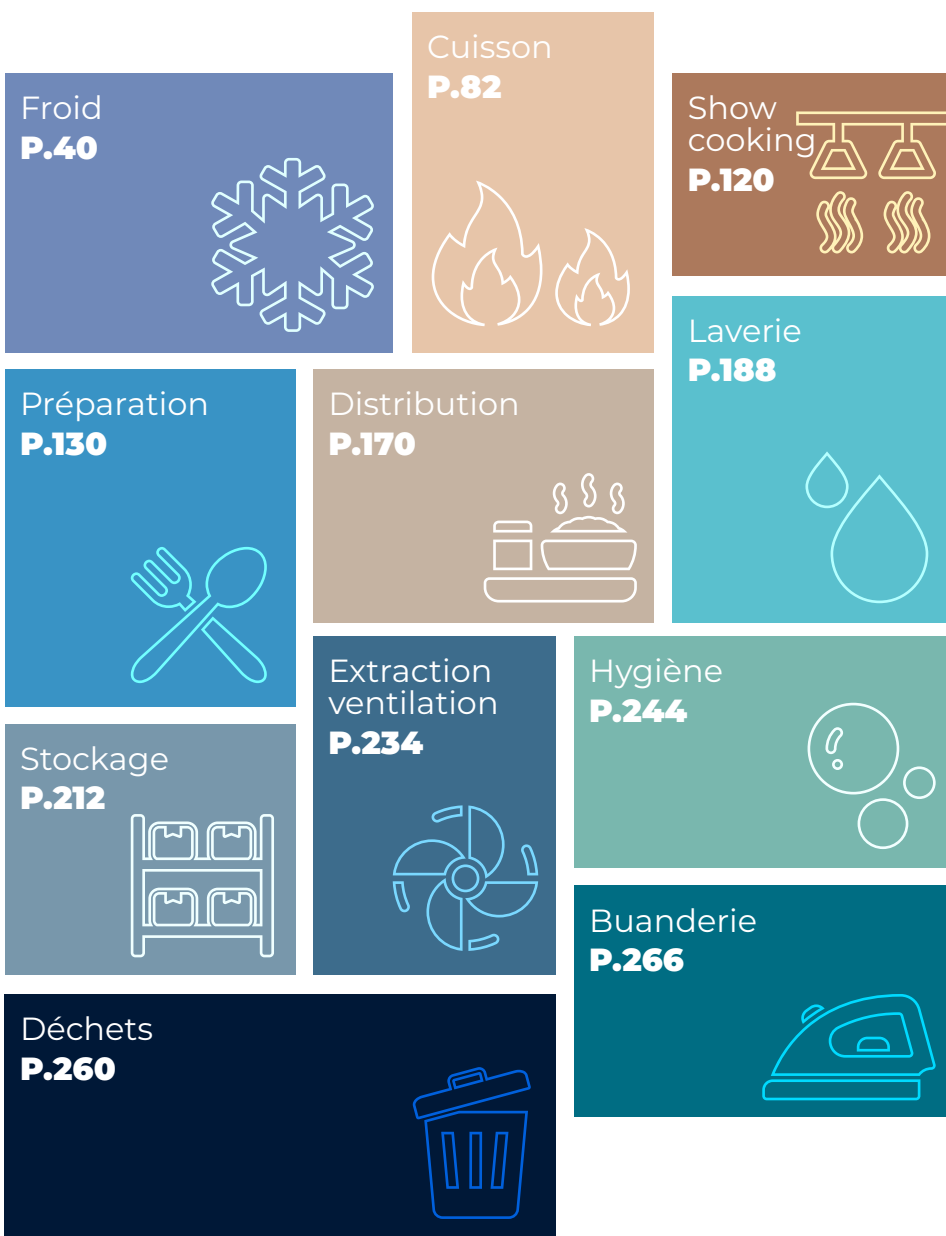
Ce catalogue, élaboré avec le plus grand soin, est aussi l'occasion de découvrir qui est EuroChef en 2024: un groupement d'indépendants pour qui le collectif s'impose comme une évidence.

Bonne lecture.



Vincent BRETONNIÈRE
Président d'EuroChef

DES GAMMES POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS





RÉFÉRENCES





























































FRO I D



Notre catalogue 2024 présente les matériels
de nouveaux fournisseurs, dans toutes
les catégories de produits, en cuisson, froid,
lavage, préparation... Ainsi, un fournisseur
de machine à glaçons polyvalents nous a rejoint.
Nous avons aussi de nouveaux produits,
comme les vitrines réfrigérées
pour les commerces de bouche.



Ludovic BENARD

NOUVELLE ARMOIRE POSITIVE



ES650SHS-290



Dimension (LxPxH):
720 x 825 x 1970 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,25 kW

+ PRODUIT

Nouveau! Armoires EVOLOGI Hauteur moins de 2 mètres, sur roulettes. Disponibles en 1 ou 2 portes (600 ou 1350 litres), pleines ou vitrées, pour du froid positif ou négatif, les armoires froides EVOLOGI réunissent toutes les caractéristiques nécessaires pour stocker vos denrées dans les meilleures conditions. L'espace de stockage s'aménage dans deux versions: Glissières embouties ou à crémaillères amovibles.

★ Hauteur -2 mètres



Foster, 1^{er} fabricant européen d'équipements frigorifiques professionnels s'adapte à toutes les exigences de la plus petite restauration commerciale à la collectivité de grande échelle! Avec une politique d'innovation constante pour un matériel

toujours plus performant et plus simple à utiliser, un niveau de qualité irréprochable et une recherche permanente de la satisfaction client. Pionnier de l'écoresponsabilité, Foster place l'environnement & la réduction des dépenses d'énergie au 1^{er} plan.

MEUBLE BAS POSITIF



ED2H-290



Dimension (LxPxH):
1400 x 700 x 900 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Meuble Bas EVOLOGI: plus écologique au meilleur prix
- Disponibles en 2, 3 et 4 portes
- Fabriqués en France
- Grande flexibilité grâce aux nombreuses options disponibles: tiroirs, longueur réduite, dossierets spéciaux, évier... Ils s'adaptent à l'ambiance de votre cuisine

CELLULE MIXTE 6 NIVEAUX



ED15/6-290



Dimension (LxPxH):
755 x 695 x 877 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Fluide R290
- Rack fil amovible GN1/1 & 600 x 400
- Démarrage cycle automatique en mode sonde ou temps. Mode Soft, hard et décongélation
- Roulettes de série
- Extérieur/intérieur inox
- Evaporateur avec ailettes verticales, ventilateur en ABS
- Joint magnétique, rappel de porte

CELLULE SANS GROUPE



EPICF-MD-SG449



Dimension (LxPxH):
1130 x 1040 x 2250 mm



Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

Conçues pour les gros volumes (de 80 à 320 kg), les cellules à chariot de la gamme EVOLOGI sont faciles à utiliser. Grâce à un tableau de bord simple et intuitif, qu'il est possible de déporter, la cellule à chariot détecte automatiquement le cycle souhaité. Selon le modèle, nos cellules à chariot acceptent les échelles ou chariots de four GN 1/1 et GN 2/1, 400 x 600 et 600 x 800 (non fournis).

MEUBLE BAS À TIROIRS MODULABLE FLEXDRAWER



FFC6-2-290



Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 900 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Une seule touche pour changer la température des tiroirs. Positif ou négatif à vous de choisir
- Capacité : 3 Bacs GN1/1 par tiroirs
- Ultra robuste : les tiroirs peuvent supporter jusqu'à 200 kg
- Bac tiroirs amovible en ABS alimentaire facile à nettoyer
- Conçu pour supporter des éléments de cuissons (grill, rôtissoire, plaque induction, vario)



CONCEVEZ VOTRE NOUVEAU BAR EXACTEMENT COMME VOUS LE SOUHAITEZ

Expert en réfrigération & en conception de bar depuis plus de 65 ans.

Depuis sa création en 1958, Gamko est devenue une entreprise internationale, qui se concentre principalement sur le développement, la fabrication et la vente d'une gamme complète de refroidisseurs de boissons professionnels et de solutions modulables pour l'aménagement de votre bar.

Conçu et fabriqué aux Pays Bas.

Le système modulable Flexbar permet de composer un avant bar et un arrière bar sur-mesure grâce à plus de 140 modules, ses accessoires et solutions d'inox sur-mesure pour répondre à tous les besoins (froid ou neutre avec porte ou tiroirs, vitrée ou pleins, simple accès ou traversant, finition skynplate, inox ou personnalisable).



Il existe plus de 140 modules, ce qui vous permet de réaliser le bar de vos rêves. Le nombre d'options est infini : des finitions différentes, 4 zones de températures, avec des tiroirs ou des portes etc.



Un dessin personnalisé réalisé par notre équipe du bureau d'étude permettra de rendre le projet plus concret afin de vous montrer à quoi ressemblera le résultat final.



Notre équipe d'experts vous accompagnera tout au long du projet.



Montage rapide sur site grâce au **système Cam Lock** : utilisez votre Flexbar tout de suite !



Verrouillage centralisé qui vous garantit une **sécurité** contre le vol.



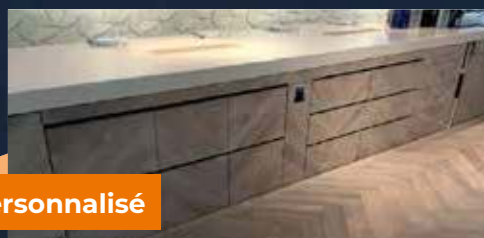
Créez une atmosphère unique avec un éclairage **couleur LED de série sur portes et tiroirs vitrés**. Vous pouvez même le synchroniser avec votre système audio.



Droit



Incurvé



Personnalisé

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE E3 2 PORTES PLEINES



GAMKO

E3/22MU84



Dimension (LxPxH):

**1434 x 512
x 860/880 mm**



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Capacité de stockage
- Faible consommation d'énergie
- Fluide R600a
- Finition intérieur Skynplate
- Étagère pleines
- Capacité : 344 bouteilles de 33 cl
- Autres modèles disponibles : 2, 3 et 4 portes
- Bloc 2 ou 3 tiroirs en option

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE E3 2 PORTES VITRÉES



GAMKO

E3/22GMU84



Dimension (LxPxH):

**1434 x 512
x 860/880 mm**



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Capacité de stockage
- Faible consommation d'énergie
- Eclairage LED dimmable
- Nouvelle poignée de porte
- Serrures de série (portes vitrées)
- Disponibles en 2, 3 et 4 portes, finition Skynplate ou inox
- Capacité : 344 bouteilles de 33 cl
- Autres modèles disponibles : 2, 3 et 4 portes

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE MAXIGLASS - 2 PORTES PLEINES



GAMKO

MG3/250



Dimension (LxPxH):

900 x 576 x 900/910 mm



Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

La gamme Maxiglass, l'une des plus grande capacité de stockage du marché avec un encombrement minimum, entre 143 et 480 bouteilles !

Disponible en 3 hauteurs, plusieurs largeurs et avec portes coulissantes ou sur charnières.

Étagère plate conçue pour éviter les bouteilles chancelantes.

Eclairages LED verticaux avec variateur pour une répartition uniforme de la lumière (modèles portes vitrées).

Maintenance facile grâce à une cassette de service extractible à l'arrière de l'unité pour une durée d'immobilisation minimale.

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLE MAXIGLASS - 2 PORTES VITRÉES



GAMKO

MG3/250G



Dimension (LxPxH):

**900 x 576
x 900/910 mm**



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Visibilité produit maximum (TDA)
- Encombrement minimum
- Faible consommation d'énergie
- Eclairage LED dimmable
- Poignée ergonomique
- Serrures de série (portes vitrées et pleines)
- Capacité : 225 bouteilles de 33cl
- Disponibles en 1, 2 ou 3 portes, finition Skynplate ou inox, portes coulissantes.



Vous ouvrez ou rénovez un bar ? Eberhardt vous propose une solution sur mesure et personnalisée. Accompagnement personnalisé. De la conception à l'installation, notre équipe d'experts vous accompagne avec des conseils techniques et esthétiques adaptés. Ergonomie et optimisation. Notre expertise nous permet de créer pour vous des espaces fonctionnels optimisant l'efficacité du personnel et l'expérience client.



**CONSOLE 5GN 1 3
VITRÉE 1260 V**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

128963



Dimension (LxPxH):
1260 x 395 x 429 mm



Alimentation:
Électrique

**ARRIÈRE EUROBAR 2P
BATTANTES**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

135963



Dimension (LxPxH):
1462 x 513 x 860 mm



Alimentation:
Électrique

ARMOIRE POSITIVE GN2 1


LIEBHERR
FRFCVG 5501

 Dimension (LxPxH):
747 x 769 x 1818 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,25 kW

+ PRODUIT

Les réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 Liebherr avec cuve intérieure PS conservent la qualité des aliments grâce à une stabilité thermique, une efficacité énergétique ainsi qu'une durée de vie et un confort d'utilisation élevés. Cela tout en respectant les normes et standards en vigueur, ainsi que les exigences les plus élevées en matière de réfrigération et de congélation professionnelles.

ARMOIRE POSITIVE GN2 1 1 PORTE


LIEBHERR
FRPSVG 6501

 Dimension (LxPxH):
697 x 867 x 2115 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,22 kW

+ PRODUIT

Grande capacité de stockage pour une consommation énergétique minimale: les réfrigérateurs et congélateurs GN 2/1 en acier inoxydable ont été développés pour les applications les plus exigeantes du secteur professionnel. Leurs composants performants refroidissent vos aliments rapidement, à une température précise au degré près et avec une stabilité élevée.

CONGÉLATEUR COFFRE PROFESSIONNEL 542 L


LIEBHERR
EFL 6056

 Dimension (LxPxH):
1885 x 702 x 825 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,3 kW

+ PRODUIT

La technologie Frost Protect vous offre une flexibilité maximale dans le choix de l'emplacement grâce à la plage étendue de température ambiante. Votre congélateur coffre peut ainsi être utilisé dans des environnements allant de -15 ° à +43 °.

CAVE À VIN MIXTE 3 ZONES VINIDOR SÉLECTION AVEC SOMMELIER SET


LIEBHERR
WPGBI 7483

 Dimension (LxPxH):
697 x 794 x 2013 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

Que ce soit pour les conserver jusqu'à maturation définitive, les stocker à une température de dégustation parfaite ou les présenter de manière attractive et prêtes à être servies, cette cave à vin Vinidor Sélection Liebherr vous permet de mettre en valeur vos bouteilles avec ses 3 zones de températures différentes, ses clayettes réglables et son sommelier set.

ARMOIRE FROIDE À ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, -2 °C +8 °C, INOX, 600 L, 1 PORTE PLEINE


L2G
GA650TN


Dimension (LxPxH):
740 x 875 x 2090 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,07 kW



+ PRODUIT

- Le meilleur choix pour une faible consommation d'énergie!
- Classe climatique: 5
- Classe énergétique: A
- Isolation: 105 mm
- Thermostat digital DIXELL
- Système de fermeture avec serrure intégrée
- Glissières embouties (des 2 côtés pour les modèles 1 porte, côtés extérieurs pour les modèles 2 portes)
- Éclairage LED intérieur
- Corps intégralement en inox (intérieur et extérieur)
- Autres modèles disponibles: en froid négatif et en 2 portes
- 4 roulettes dont 2 freinées

VITRINE RÉFRIGÉRÉE, 1 10°C À 32°C 65%RH, GROUPE LOGE SUR LE DESSUS, 2 PORTES BATTANTES VITRÉES, CARROSSERIE NOIRE ÉPOXY

L2G
TMR110


Dimension (LxPxH):
1100x 596 x 2003 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,23 kW



+ PRODUIT

- Revêtement extérieur acier laqué noir RAL 9005
- Revêtement intérieur aluminium époxy laqué noir RAL 9005
- Portes vitrées à double vitrage avec rappel automatique
- Roulettes pivotantes dont 2 à freins 5 clayettes noires en fil par porte réglables en hauteur (poids maximum de 30 kg)
- Éclairage avec 2 LED vertical blanc
- Groupe logé en partie haute au R290
- Régulation électronique
- Classe climatique 3H1, +1/+10°C à 32°C 65% RH
- Zone de chargement optimisée pour une visibilité optimale des produits

CONGÉLATEUR BAHUT, PORTES VITRÉES COULISSANTES, -18 -22 °C, 4 PANIERS INCLUS, SUR ROULETTES


L2G
SD420P


Dimension (LxPxH):
1270 x 680 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,21 kW

+ PRODUIT

- Portes vitrées coulissantes, livré avec roulettes pour une facilité de déplacements
- Cadre de portes en aluminium
- Éclairage led intérieur
- Thermostat analogique réglable
- Livré avec un câble électrique de 2,5 m
- Autres modèles disponibles: 3 paniers, 5 paniers

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE POSITIVE GN2 1 GCPZ-701 R LED



★ **PRODUIT
STAR**

FAGOR
PROFESSIONAL

19080790



Dimension (LxPxH):
653 x 842 x 2040 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,158 kW

➤ **PRODUIT**

- Serrure/porte pleine
- Contrôle numérique.
- Froid ventilé, évaporateur traité anticorrosion
- Pieds réglables
- Crémaillères encastrées
- Éclairage LED

ARMOIRE FROIDE 2 PORTES POSITIVES GN2 1 GCCP-1402 RZ GCPZ-1402 LED



19086606

-  Dimension (LxPxH):
1318 x 842 x 2040 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
0,36 kW

ARMOIRE FROIDE 1 PORTE NÉGATIVE GN2 1



19047057

-  Dimension (LxPxH):
653 x 842 x 2040 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
0,70 kW

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM 2 PORTES POSITIVES GN1 1 GTP-7-135-20



19037945

-  Dimension (LxPxH):
1342 x 700 x 850 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
0,20 kW

- + PRODUIT**
- Meuble 2 portes, en inox 18/10
- Dessus inox avec dossier arrière
- Portes réversibles
- Pieds réglables

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM 3 PORTES POSITIVES GN1 1 GTP-7-180-30



19037946

-  Dimension (LxPxH):
1792 x 700 x 850 mm
-  Alimentation:
Électrique
-  Puissance:
0,20 kW

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION CHILLTOUCH ROLL-IN BLAST À CHARIOT



★ **PRODUIT
STAR**

TECNOMAC

CT 20.120 R290



Dimension (LxPxH):

890 x 1392 x 2381 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

6,2 kW

Les cellules de refroidissement ChillTouch roll-in blast combinent la puissance, la construction et la technologie de Tecnomac et la simplicité d'utilisation d'une chambre de refroidissement accueillant pour l'accès des chariots.

Idéal pour les laboratoires artisanaux ou industriels, les machines ChillTouch roll-in sont disponibles en plusieurs dimensions et configurations.

Le sol isolé avec rampe externe assure une étanchéité maximale et la meilleure efficacité.

+ **PRODUIT**

- Également disponible en version multifuction
- Évaporateur en cuivre-aluminium, avec peint à cataphorèse, avec résine époxy non toxique

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION CINNAMON



TECNOMAC

CM5 1/1



Dimension (LxPxH):
790 x 740 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,55 kW

CINNAMON est la nouvelle cellule de refroidissement smart : facile utilisation, écologique et performante. Refroidissement rapide et surgélation en cuisine, pâtisserie et laboratoire n'ont jamais été si simples : l'intérieur de la chambre est personnalisable selon l'application. Deux modes de refroidissement (soft ou hard) et deux modes de surgélation (soft et hard). La sécurité alimentaire est assurée.

+ PRODUIT

- Sonde à cœur chauffée incluse
- Panneau de commande simple et intuitif, facile à utiliser
- 2 tipi di surgelazione

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION CINNAMON



TECNOMAC

CM10



Dimension (LxPxH):
790 x 1000 x 1800 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,275 kW

+ PRODUIT

Panneau de commande simple et intuitif, facile à utiliser

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION PEPPER



TECNOMAC

PP15



Dimension (LxPxH):
790 x 1040 x 1950 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
4,6 kW

PEPPER est la nouvelle cellule de refroidissement avancée. Le concept moderne de refroidissement est contenu dans cette nouvelle machine, facile à utiliser, avec la possibilité de choisir un cycle de décongélation ou conservation. Performances excellents et versatilité sont ses caractéristiques essentielles, pour un résultat parfait dans chaque application.

+ PRODUIT

- Un nouveau panneau de contrôle 7 » touch qui permet de sélectionner le cycle de refroidissement ou surgélation le plus approprié selon le produit et l'application.
- Nouvelle sonde chauffée avec 4 points de lecture

MACHINE À GLAÇONS AVEC SYSTÈME À PALETTES



TECNOMAC

TP 45 A



Dimension (LxPxH):
500 x 600 x 693 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,24 kW

+ PRODUIT

La nouvelle gamme TP de machines à palette avec glaçons creux présente des modèles en R290, gaz écologique, adaptés à toutes les exigences de quantité. Avec bac de stockage incorporé de grande capacité, ces machines ont la caractéristique principale de fonctionner avec tous les types d'eaux et la glace est la plus versatile présente dans le marché.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE BORÉALE EN BOIS



620002



Dimension (LxPxH):
1000 x 700 x 1994 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,25 kW



+ PRODUIT

- Aussi performante qu'élégante
- 4 niveaux d'étagère
- Éclairage LED vertical
- Fermeture côté client par des portes battantes ou coulissantes
- Côtés en bois ou en verre
- Habillage en stratifié sur demande



EXISTE DANS UN AUTRE FORMAT

620003



Dimension (LxPxH):
1250 x 700 x 1994 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,285 kW

VITRINE RÉFRIGÉRÉE BORÉALE EN VERRE



620017



Dimension (LxPxH):
1000 x 700 x 1994 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,25 kW



EXISTE DANS UN AUTRE FORMAT

620018



Dimension (LxPxH):
1250 x 700 x 1994 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,285 kW

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE VISION NUVŌ

★ PRODUIT
STAR

coldline

WT0H

Dimension (LxPxH):
780 x 859 x 1563 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
5,12 kW



ARMOIRE MASTER 700



coldline

A70/1N

Dimension (LxPxH):
740 x 815 x 2085 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,22 kW

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 3 PORTES



coldline



TA17/1M-760

Dimension (LxPxH):
1780 x 700 x 1000 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,25 kW

TABLE DE PRÉPARATION



coldline



TVG13/1M-1/6-760

Dimension (LxPxH):
1300 x 700 x 1055 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,25 kW

TABLE DE PRÉPARATION PIZZA



coldline



TZ13/1MC-710 + VITRINE

Dimension (LxPxH):
2005 x 800 x 1040 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,25 kW

TABLE GN POSITIVE 3 PORTES



KTM731162

★ **PRODUIT
STAR**



Une table qui ne pose jamais de problème. C'est possible de régler la température aussi à -2 °C, ce qui permet de mettre facilement le poisson. Très facile à nettoyer car tout l'intérieur est en acier et le compartiment est ouvert. Même les tiroirs peuvent être arrangés dans toutes les positions et sont à totale ouverture et supportent plus de 80 kg.

Dimension (LxPxH):
1725 x 700 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,4 kW

+ PRODUIT

- Table réfrigérée haut de gamme disponible entre 1 et 4 compartiments et 4 différentes hauteurs de corps. Aussi avec différentes typologies de tiroirs
- Caractéristique principale c'est l'évaporateur moulé qui permet d'avoir une hygiène maximale, une distribution uniforme du froid et une annulation des coûts d'entretien sur l'évaporateur
- La consommation en classe A sur les 2 et 3 portes

TABLE À BOISSONS ET BAR



GTM741R81

Dimension (LxPxH):
2650 x 700 x 980 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,420 kW

TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR DÉCHETS



AKM022400

Dimension (LxPxH):
1710 x 870 x 1200 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,4 kW

+ PRODUIT

La Table réfrigérée pour déchets humides de Cool Compact est la solution idéale pour le stockage du déchet Humide grâce à : fiabilité et capacité de descendre à une température de +2 °C, équipement complètement en inox y compris l'intérieure, froid fait par serpentin moulé, donc plus de risques d'abîmer des évaporateurs qui pourraient également être endommagés par l'acidité des déchets organiques.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET MULTIFONCTION



SKF08MEQ0811D-VP



Dimension (LxPxH):
790 x 846 x 1583 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,1 kW



Un produit qui a révolutionné la façon de travailler. Il travaille pratiquement 24 heures sur 24. La nuit, il est utilisé pour la cuisson à basse température est ensuite réfrigéré rapidement. Pendant la journée, il est utilisé pour congeler les préparations et les achats de quantité; ça permet de réaliser d'énormes économies. En service, il peut être utilisé comme mainteneur chaud ou froid.

+ PRODUIT

Avec notre cellule Vintos PLUS, nous disposons d'un outil qui révolutionne le travail des Chefs. Notre Vintos Plus fonctionne entre températures de -35 °C et +80 °C, ce qui permet non seulement d'avoir un refroidissement rapide ou une surgélation des aliments, mais aussi de pouvoir faire: cuisson lente à basse température, décongélation, fonctions combinées et beaucoup d'autres choses encore.

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE - CLASSE A



HKMN059-ME



Dimension (LxPxH):
720 x 840 x 2050 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,23 kW

+ PRODUIT

Armoire professionnelle complètement en inox AISI 304 y compris le dos et le fond externe. Doté de la meilleure technologie Green actuellement sur le marché. Avec une isolation de bien 93 mm, et un monobloc doté d'un Évaporateur de grande dimension et ventilateurs électroniques à modulation de vitesse.

TABLE A PIZZA 3 PORTES



True
REFRIGERATION

TPP-AT2-93-HC



Dimension (LxPxH):
2369 x 854 x 1133 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,759 kW

+ PRODUIT

- 100 % aspiration et rejets d'air en façade
- Livrée avec roulettes en standard
- Porte ou tiroir (GN2/1)
- Couvercle isolé / jointé

ARMOIRE NEGATIVE VERTICALE
GN2 1 PORTE PLEINE

True
REFRIGERATION

TGN-1F-1S

Dimension (LxPxH):
729 x 858 x 2079 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,149 kW

B



+ PRODUIT

- Classe énergétique 5
- Livrée avec roulettes en standard
- Porte réversible

ARMOIRE POSITIVE VERTICALE
GN2 1 PORTE PLEINE

True
REFRIGERATION

TGN-1R-1S

Dimension (LxPxH):
729 x 858 x 2079 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,149 kW

A



+ PRODUIT

- Classe énergétique 5
- Livrée avec roulettes en standard
- Porte réversible

COMPTOIR POSITIF 2 PORTES GN1, 1



TRUE
REFRIGERATION

TCR1/2-CL-SS-DL-DR

Dimension (LxPxH):
1411 x 700 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,161 kW



+ PRODUIT

- 100 % aspiration et rejets d'air en façade
- Livré avec roulettes en standard
- Hautement personnalisable, avec un total de 552 permutations de modèles différentes
- Peut se positionner sur socle maçonné

COMPTOIR POSITIF 3 PORTES GN1 1



TRUE
REFRIGERATION

TCR1/3-CL-SS-DL-DR-DR

Dimension (LxPxH):
1865 x 700 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,161 kW



+ PRODUIT

- 100 % aspiration et rejets d'air en façade
- Livré avec roulettes en standard
- Commande numérique
- Hautement personnalisable, avec un total de 552 permutations de modèles différentes
- Peut se positionner sur socle maçonné

SOUBASSEMENT REFRIGERE 4 TIROIRS



TRUE
REFRIGERATION

TRCB72

Dimension (LxPxH):
1839 x 816 x 648 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,46 kW

SALADETTE 3 PORTES - 30 BACS CAPOT PLAT



TRUE
REFRIGERATION

TSSU-72-30M-B-ST-HC FLID

Dimension (LxPxH):
1839 x 867 x 961 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,713 kW

+ PRODUIT

- Porte ou tiroir (GN2/1)
- Couvercle isolé / jointé

ARMOIRE VENTILÉE MONOCOQUE BI-TEMPÉRATURES SPÉCIALE POISSON GROUPE LOGÉ



**Voir la vidéo
de présentation**



L'armoire Mini G1E plus R290 de Friginox est une révélation. Installateur de métier, je suis conquis. Sa faible hauteur permet de passer l'appareil par une porte sans démontage, les roulettes simplifient le déplacement et la classe A est un atout majeur pour le client final. Recommandée sans hésitation!



FX39272888 FRISTAR PLUS «G»



Dimension (LxPxH):
740 x 890 x 2085 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,71 kW

+ PRODUIT

- Aménagement des tiroirs spécial poisson avec grille permettant un écoulement optimal des eaux
- Tiroirs et supports tiroirs facilement démontables sans outils facilitant le nettoyage
- Double fonctionnalité grâce aux deux compartiments spéciale poissons/conserver

ARMOIRE VENTILÉE MONOCOQUE À PAROIS EMBOUTIES



FX39272874 «ECOSTAR+»



Dimension (LxPxH):
700 x 870 x 1990 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,22 kW

+ PRODUIT

- Armoire à haut niveau de performance écologique (classe A)
- Armoire sur roulettes.
- Sa faible hauteur (1990 mm) simplifie le passage de porte sans démontage ou basculement de celle-ci



Les cellules à chariots ECO Cell de Friginox offrent des capacités de refroidissement remarquables à un prix plus abordable. C'était le choix le plus judicieux dans ma recherche, elle combine l'efficacité sans sacrifier le budget. C'est une solution intelligente pour une cuisine bien équipée.

CELLULE DE REFOUILLISSEMENT



FX39272829 «ECO CELL»



Dimension (LxPxH):
980 x 1091 x 2 420 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
5,7 kW



+ PRODUIT

- Cellule à chariot avec régulation électronique
- Possibilité de passage en cellule mixte en option
- Revêtement intérieur et extérieur tout inox 18-10

CELLULE MIXTE DE REFOUILLISSEMENT ET SURGÉLATION



FX39272621 «TOUCHSCREEN 7»



Dimension (LxPxH):
770 x 820 x 1925 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,48 kW



+ PRODUIT

- Tableau de commande 7 pouces tactile ergonomique
- Grandes touches capacitatives avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- Frigisonde 3 points de série
- De multiples fonctions auxiliaires dont la fonction durcissement de la glace, séchage par ventilation, assainissement de poissons crus

ARMOIRE À CHARIOT



AC1200FR2



Dimension (LxPxH):
920 x 1040 x 2250 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,36 kW

+ PRODUIT

- Encombrement réduit
- Eco conception
- Hygiène : armoire tout Inox AISI 304 (compris arrière, dessous, dessus) et sol Inox AISI 304 en une seule pièce
- Confort acoustique avec seulement 56 décibels à 1m
- Simplicité d'utilisation : Régulation EVCO centrale dans le bandeau de façade pour faciliter l'accès avec affichage de la température
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Matériel livré à plat ou monté sur demande facilitant l'installation
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès maintenance facilité
- Détecteur d'ouverture de porte avec arrêt de la ventilation
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec caches imperdables
- Fermeture à clé en standard
- Eclairage intérieur LED



Les produits ODIC sont conçus pour être livrés à plat et assemblés sur site avec une grande facilité. C'est un avantage important lorsqu'il s'agit d'équiper un local difficile d'accès ou de gagner un temps précieux lors du montage. Les produits ODIC sont optimisés pour améliorer l'expérience de l'installation à l'utilisation. ODIC mets en place des QR CODE sur ces produits afin de télécharger les notices et éléments techniques.

MEUBLE BAS MISTRAL 3 PORTES



NM11S3XAGDR2



Dimension (LxPxH):
1919 x 700 x 931 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,23 kW

+ PRODUIT

- Eco conception
- Hygiène : meuble tout Inox AISI 304 (compris arrière, dessous, dessus)
- Matériel livré à plat ou monté sur demande facilitant l'installation
- Groupe extractible pour faciliter la maintenance
- Disponibles en 2, 3 ou 4 portes (portes vitrées, blocs tiroirs et traversants en option)
- Porte réversible
- Avec ou sans dessus

CELLULE À CHARIOT PERFORMANCE GRAND VOLUME 160 KG REFROIDISSEMENT



**PRODUIT
STAR**



CS160RSGR5

Dimension (LxPxH):
1170 x 1160 x 2260 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,7 kW



**EXISTE EN
80 KG MIXTE**

ECS80MSGR5

Dimension (LxPxH):
1010 x 1117 x 2280 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
4,5 kW

+ PRODUIT

- Encombrement réduit
- Eco conception
- Cellule la plus silencieuse du marché
- Hygiène : cellule tout Inox AISI 304 (compris arrière, dessous, dessus) et sol Inox AISI 304 en une seule pièce
- Régulation intégrée dans la porte à hauteur des yeux
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Matériel livré à plat ou monté sur demande facilitant l'installation
- Cache groupe amovible sur charnières pour un accès maintenance facilité
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec caches imperdables

- Fermeture à clé en standard
- Passage en mode conservation en fin de cycle
- Accès à l'évaporateur facilité
- Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Deux points de piquage pré-perçés pour l'écoulement des eaux de condensat (arrière et côté)
- Montée en puissance progressive des ventilateurs en début de cycle pour éviter les projections d'eau
- Support de sonde sur la porte pour un meilleur accès et éviter l'arrachage
- Grille de protection des résistances de dégivrage
- Détendeur thermostatique en standard sur modèle équipé

CELLULE MIXTE À GRILLES INOX



CCG5R2

Dimension (LxPxH):
715 x 695 x 922 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,89 kW

+ PRODUIT

- Large gamme de 3 à 15 niveaux et un modèle 5 niveaux passage sous plan de travail
- Revêtement extérieur et intérieur Inox AISI 304
- Aménagement intérieur composé de glissières double étage inox pour bac gastronorme GN1/1 et plaques/bacs euronorme 600x400
- Structure intérieure amovible pour faciliter le nettoyage
- Poignée non débordante
- Fluide R290
- Sonde à piquer en standard
- Passe en mode conservation à la fin du cycle
- Sur roulettes en standard
- Porte réversible (notice fournie)
- Périmètre de porte chauffé
- Bac de récupération des eaux Inox à l'arrière de l'appareil et facilement extractible

ARMOIRE DE FERMENTATION 20 PLAQUES



AA20V

Dimension (LxPxH):
575 x 905 x 2020 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

- Porte intérieure inox
- Ergonomique
- Performant
- Batterie cuivre / Alu protégée
- Groupe tropicalisé



PANEM INTERNATIONAL en tant que spécialiste du froid est également l'inventeur du procédé de contrôle de fermentation.

TOUR SALADETTE 8 BACS



BE3PSL «SALADETTE»

Dimension (LxPxH):
2000 x 850 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,6 kW

+ PRODUIT

- Tout inox
- Tiroirs réfrigérés bac GN1/3
- Régulation indépendante pour les Bbacs

CELLULE DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT RAPIDE 1 CHARIOT



BJ36-SR/RR

Dimension (LxPxH):
887 x 1355 x 2215 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,8 kW

+ PRODUIT

- Tout inox
- Compatible chariots GN1/1 Et GN2/1
- Haut coefficient de performance et d'isolation
- Capacité 1 chariot GN2/1 ou 2 chariots GN1/1

ARMOIRE NOIRE POSITIVE 2 PORTES COULISSANTES VITRÉES



MCF8727GR



Dimension (LxPxH):
1382 x 805 x 2065 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,45 kW



Très beau design, bonne qualité de fabrication avec une descente rapide en température et une belle surface d'exposition bien éclairée.

Avec un gros point positif: peu de nuisance dans le magasin, le groupe froid est très silencieux»

+ PRODUIT

- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Portes coulissantes pour faible encombrement
- Bandeau lumineux supérieur personnalisable
- Grosse capacité de stockage
- Existe aussi en 1,2 et 3 portes battantes positives ou négatives

SOUBASSEMENT POSITIF 2 TIROIRS



MGF8450GR



Dimension (LxPxH):
1230 x 815 x 665 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,3 kW

+ PRODUIT

- Classe climatique 5
- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Montée sur roues de série
- Bacs GN inclus
- Idéal pour poser des éléments de cuisson: vcc, plancha, feux vifs, etc.
- Supporte une charge importante sur le plan de travail

TABLE PRÉPARATION À PIZZAS 3 PORTES



MPF8203GR



Dimension (LxPxH):
2362 x 840 x 1100 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,37 kW

+ PRODUIT

- Classe climatique 5
- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Montée sur roues de série
- Bacs GN inclus dans la saladette
- Grande capacité de stockage
- Idéal pour les pizzerias, sandwicheries, saladeries, brasseries

ARMOIRE DE MATURATION NOIRE - 0 °C +20 °C - 140 L



MC500N



Dimension (LxPxH):
490 x 474 x 686 mm

+ PRODUIT

- La température de fonctionnement est de 0 à 20 °C & l'humidité de 60 à 90 %
- Armoire de grande capacité équipée d'une porte en verre qui offre la vue maximale du produit exposé
- Verre fumé pour protéger le produit contre les rayons UV

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VITRAGE DROIT POSITIVE +2° +4 °C - LARG. 1200 MM



ARTEMIS120GLVD



Dimension (LxPxH):
1205 x 763 x 1370 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,65 kW

+ PRODUIT

- Froid ventilé
- Température +2° / +4 °C, classe 3 m2
- Ambiance de fonctionnement +25 °C et 60 % d'humidité
- Groupe logé
- Gaz R455
- Régulation électronique
- Évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE VENTILÉE POSITIVE - PROF. 730 MM



ABP2P



Dimension (LxPxH):
1376 x 726 x 2025 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,374 kW



+ PRODUIT

- Carrosserie intérieure / extérieure noire
- Classe climatique 4 m2
- Hauteur de jupe 340 mm
- Une serrure à clé par porte
- 4 étagères réglables en hauteur prof. 490 mm
- Éclairage LED des deux côtés (intérieurs)
- Thermostat électronique
- avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Livraison avec roues et pieds de nivellement
- Porte à double vitrage avec poignée intégrée
- Froid ventilé
- Gaz réfrigérant: R290
- Voltage: 230 V

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSIÈRE GROUPE LOGÉ DESSUS GRANIT - 3 PORTES



TPF3GLGR290



Dimension (LxPxH):
2148 x 810 x 850 mm

+ PRODUIT

- Froid statique ou ventilé
- Température +2 °C +8 °C, classe 5M1
- Groupe logé R290 pour ambiance +43 °C ou sans
- Groupe avec détendeur R452A
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage (sauf meubles sans groupe)

TIROIR SIMPLE BI-TEMPÉRATURE, MOTEUR LATÉRAL



VCSI/FBT



Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 419 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,8 kW

+ PRODUIT

- Qualité de maintien du froid inégalée grâce au bac isotherme qui empêche le froid de s'échapper par le bas
- Fonctionnement en positif et en négatif
- Modularité avec 1, 2 ou 3 tiroirs avec hauteur réduite, moteur latéral, plusieurs plateaux de finition et plusieurs hauteurs de roulettes

TIROIR DOUBLE ÉTROIT BI-TEMPÉRATURE, MOTEUR LATÉRAL



VLS2/FBT SHALLOW



Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 700 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,6 kW

- Intégration totale dans un ensemble fourneaux ou dans un comptoir, aspiration et refoulement par l'avant
- Bac de 65 l pouvant contenir 4 bacs GN1/1 de 75 mm
- Accessoires de rangement disponibles
- Économie d'énergie: meilleur classement sur ce point avec du 1 en positif et du B en négatif

ARMOIRE POSITIVE GN 2 1 - 570 L BLANCHE



HR601



Dimension (LxPxH):
770 x 695 x 1895 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,185 kW

+ PRODUIT

- Armoire positive -2/+8 °C
- Peut contenir des bacs de dimensions GN 2/1 (650 x 530 mm)
- Équipée de la fermeture à clef d'origine, de la fermeture automatique de la porte avec joints de porte magnétiques facilement démontables, de commandes électroniques à affichage digital, de l'ouverture de porte réversible, du dégivrage et réévaporation automatiques
- Prévue pour température ambiante maximale de 32 °C



ARMOIRE A CHARIOT GN 2 11 PORTE PLEINE



**PRODUIT
STAR**



ACHIE



Dimension (LxPxH):
860 x 1060 x 2330 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,7 kW

+ PRODUIT

- Performance
- Robustesse
- Longévité

PIZZA CHEF GASTRO 1 1 CONSERVATION POSITIVE



PCG1/3



Dimension (LxPxH):
1970 x 750 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,7 kW



+ PRODUIT

- Froid renforcé pour réfrigération des bacs
- Couvercles plexi coulissants amovibles durant le service et nettoyable facilement

TOUR CUISINIER GN 1 1 DESSUS INOX - ADOSSÉ



TC3EDA



Dimension (LxPxH):
1970 x 700 x 930 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,6 kW

+ PRODUIT

- Table réfrigérée totalement adaptable en matière d'espace de travail ou d'ergonomie (tiroirs, portes, bac du chef sur le dessus, étagères sur dessus)
- Froid performant

ARMOIRE GN1 1 POSITIVE 1 PORTE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

AGR-50



Dimension (LxPxH):
460 x 665 x 2075 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,201 kW

+ PRODUIT

Format étroit GN1/I avec côtés emboutis

TABLE POSITIF GASTRO 3 PORTES



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

HMRG-200



Dimension (LxPxH):
1795 x 700 x 950 mm



Alimentation:
Électrique

MEUBLE SOUBASSEMENT GN1 1



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

MFB-160-CC



Dimension (LxPxH):
1600 x 700 x 600 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,428 kW

+ PRODUIT

- Soubassement réfrigéré avec tiroirs compatibles avec toute marque de cuisson
- S'adapte à des modules multiples de 400 mm

MEUBLE DE PRÉPARATION POSITIF 4 PORTES



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

MFEI80-250



Dimension (LxPxH):
2545 x 800 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,511 kW

+ PRODUIT

Évaporateurs entre les portes pour garantir une température des ingrédients dans la vitrinette

VITRINE VERTICALE POSITIVE 2 PORTES EIS 112.3



EIS 112.3



Dimension (LxPxH):
1250 x 779 x 2035 mm



Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

- Vitrine réfrigérée verticale pour boissons, deux portes battantes.
- Le dégivrage est automatique par arrêt de compresseur hermétique alternatif
- La température est réglable de -1 °C / +7 °C et elle peut être surveillée en permanence et gérée via un thermostat
- À l'intérieur, la vitrine est équipée d'une lumière LED et de 10 clayettes
- Adaptée pour boissons, produits laitiers, fruits et légumes

EXISTE EN EIS 115.3

EIS 115.3



Dimension (LxPxH):
1340 x 816 x 2040 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Vitrine réfrigérée verticale pour surgelés et glaces emballées, deux portes battantes
- Le dégivrage est automatique
- La température est réglable de -25 °C / -18 °C et elle peut être surveillée en permanence et gérée via un thermostat
- À l'intérieur, la vitrine est équipée d'une lumière LED et de 12 clayettes
- Adaptée pour crèmes glacées et surgelés



VITRINE À CRÈME GLACÉE 16 BACS DELIGHT 16



DELIGHT 16



Dimension (LxPxH):
1519 x 1050 x 1324 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Une offre maximale de 16 à 32 parfums (bacs 5 l ou 2,5 l) pour une visibilité maximale avec la Delight 16 signé IARP qui est muni d'une double LED sur la partie supérieure de la vitrine. Système de réfrigération hybride, statique sur le dessus pour ne pas sécher la glace et ventilé sur le dessous pour permettre une circulation du froid optimale.

VITRINE VERTICALE NÉGATIVE GLEE 40



GLEE 40



Dimension (LxPxH):
670 x 640,5 x 1965 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Le modèle Glee 40 est parfait pour tous les espaces de ventes qui souhaitent augmenter leur offre de produits surgelés. Son éclairage LED et sa porte entièrement vitrée assurent une parfaite présentation des produits exposés.

CONGÉLATEUR COUVERCLES VITRES GAMMA 200 S



GAMMA 200 S



Dimension (LxPxH):
2052 x 967 x 750 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Îlot réfrigéré pour la présentation d'aliments préemballés, glacés et surgelés
- Réfrigération statique
- Dégivrage manuel
- Éclairage intérieur LED
- Couvercle coulissant vitré

MACHINE À GLAÇONS GOURMETS



Scodif

ECM 47AS



Dimension (LxPxH):
386 x 600 x 645 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,32 kW

+ PRODUIT

- Le glaçon Gourmet est sans aucun doute le glaçon idéal et celui qui donne le plus de satisfaction à l'utilisation. En effet, il est pur, transparent, compact, sans angle ni arête.
- Le glaçon moyen (20 g) est le plus largement utilisé et convient parfaitement pour les apéritifs, les boissons gazeuses, non gazeuses, et non alcoolisées (Bars, Restaurants, Hôtels, Boîtes de nuit...).
- XSafe: Système de désinfection intégré permanent qui traite à la fois la production de glace et la cabine de stockage.

MACHINE À GLACE EN GRAINS



Scodif

MF 37 AS



Dimension (LxPxH):
563 x 536 x 531 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,695 kW

+ PRODUIT

Très polyvalente, elle convient à de multiples applications, notamment les comptoirs d'exposition de poissons, les présentoirs de buffet, les préparations de boissons glacées.

BAC DE STOCKAGE



Scodif

NB 193 S



Dimension (LxPxH):
560 x 843 x 1045 mm

MACHINE À GLAÇONS GOURMETS

MACHINE À GLAÇONS CREUX



Scodif

MXGM 427 AS

Dimension (LxPxH):
 **568 x 704 x 721 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **1,350 kW**



Scodif

GPC 25 AS

Dimension (LxPxH):
 **400 x 545 x 690 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **0,19 kW**

+ PRODUIT

- Le glaçon Gourmet est sans aucun doute le glaçon idéal et celui qui donne le plus de satisfaction à l'utilisation. En effet, il est pur, transparent, compact, sans angle ni arête.
- Le glaçon moyen (20 g) est le plus largement utilisé et convient parfaitement pour les apéritifs, les boissons gazeuses, non gazeuses, et non alcoolisées (Bars, Restaurants, Hôtels, Boîtes de nuit...).

+ PRODUIT

Glaçon facile à broyer, avec une surface d'échange très importante. Sa forme simple et essentielle garantit une extrême flexibilité d'utilisation. Boissons gazeuses, cocktails, cafés et/ou autres préparations qui nécessitent d'être rapidement rafraîchis.

MACHINE À GLACE
EN ÉCAILLES

Scodif

MAR126AS

Dimension (LxPxH):
 **876 x 621 x 1125 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **4,5 kW**

MACHINE À
GLAÇONS
GOURMETS

Scodif

AC206ASICESHOT

Dimension (LxPxH):
 **1250 x 620 x 780 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **0,9 kW**

MACHINE À
GLAÇONS CUBES
MODULAIRES

Scodif

NW507AS

Dimension (LxPxH):
 **560 x 610 x 609 mm**

Alimentation:
 **Électrique**

Puissance:
 **1,21 kW**

INFOS UTILES

GLAÇONS *Scodif*



GLAÇONS GOURMETS

Appelés aussi: glaçons tronconiques, glaçons cylindriques.

Exalte n'importe quel type de boisson, en la refroidissant rapidement tout en se diluant lentement et en valorisant les prestations du service!

Ces glaçons sont formés en pulvérisant de l'eau sur un évaporateur horizontal réfrigéré. Sa forme lui confère la propriété d'être facile à stocker sans s'agglomérer dans les cabines de stockage et cela même après plusieurs heures.

Poids et forme du glaçon

- 8, 20, 39 et 60 gr (selon les modèles), cylindre plein avec collerette.

Caractéristiques

- Glaçon compact pur, transparent et cristallin. Sans angle ni arête. Refroidissement rapide, dilution lente.

Utilisation

- Boissons gazeuses ou non, long drinks, carafes, soft drinks.

Clientèle

- Bars, restaurants, hôtels, discothèques, glaciers.

Le glaçon Médium (20 gr) est le plus largement utilisé et convient parfaitement pour les apéritifs, les boissons gazeuses, non gazeuses, et non alcoolisées (Bars, Restaurants, Hôtels, Boîtes de nuit...).

Le glaçon Small (8 gr) assure le refroidissement instantané des boissons dans de grands verres. Il est le compromis idéal pour une utilisation en restauration rapide (Cafés frappés, Smoothies, Thés glacés et cocktails).

Le glaçon Large (39 gr) est indiqué pour les "long Drink" (verres de Ø 50 mm), les vasques et seaux et les carafes d'eau. Un glaçon adapté aux établissements de nuit et de plein air.



GLACE EN CUBELET

Appelée aussi: glace chunklet

Poids et forme de la glace

- Glace d'environ 1 gr de forme trapézoïdale.

Caractéristiques

- Glace entre -1/-2 °C avec 10 % d'humidité résiduelle. Un peu plus gros et plus froid que le grain. Intermédiaire parfait entre le glaçon et la glace en grains.

Utilisation

- Distribution en self-service, cocktails.

Clientèle

- Restauration rapide, cafétérias, bars à cocktails.



GLAÇONS CUBÉS

Appelés aussi: glaçons carrés, glaçons rhomboïdes.

Classique cube de glace à six côtés, convient pour toutes les tailles et formes de verre.

Sa plus grande surface d'échange de chaleur permet un refroidissement rapide de toutes les boissons. Disponible en plusieurs tailles différentes, il est très apprécié dans les chaînes de fast-food et les coffee-shops.

Poids et forme du glaçon

- 6, 10 et 15 gr (selon modèles), cube plein en plaque détachable.

Caractéristiques

- Glaçon cubique. Refroidissement rapide grâce à ses 6 côtés. Fonte lente. Il convient également pour la distribution automatique en version 6 gr.

Utilisation

- Boissons gazeuses ou non, long drinks, carafes, soft drinks.

Clientèle

- Bars, restaurants, restauration rapide, hôtels, discothèques, traiteurs.



GLAÇONS CREUX

Appelés aussi: glaçons sucettes, glaçons troués.

Idéal pour les métiers du bar, il refroidit très rapidement les boissons anisées et les sodas.

C'est aussi le glaçon le plus facile à broyer pour les Cocktails et les Cafés Frappés.

Le système de formation du glaçon à palette est le moins sensible au calcaire. ce qui en fait un incontournable dans les régions fortement touchées.

Poids et forme du glaçon

- 21 gr. Glaçon cylindrique évidé au centre

Caractéristiques

- Très facile à broyer à l'aide d'un blender. Surface d'échange très importante. Glaçon adapté aux boissons concentrées car dilution plus rapide.

Utilisation

- Cocktails, smoothies ou les frappés, apéritifs à diluer, jus de fruits.

Clientèle

- Bars, restaurants, hôtels, cafétérias.



GLACE GRAINS & SUPERGRAINS

Appelée aussi : glace paillette ou pilée, glace concassée.

Une glace dans sa forme la plus naturelle, fabriquée à une température juste inférieure à zéro degré Celsius. Très polyvalente, elle convient pour de multiples applications : étals à poissons, buffets, salad-bars, préparation des boissons glacées ainsi que le refroidissement rapide de seaux à Vin & Champagne.

Elle se décline en deux variantes :

- Le Grain avec 25 % de teneur en eau résiduelle.
- Le Super-Grain avec 15 % de teneur en eau résiduelle.

GRAINS :

Forme de la glace

- Glace en forme de petits grains.

Caractéristiques

- Glace entre 0/-1 °C avec 25 % d'humidité résiduelle. Ne s'agglomère pas. Refroidissement rapide avec une forte hygrométrie. Facile à manipuler.

Utilisation

- Petits buffets, seaux à glace, fruits de mer, services d'urgences ou traumatologie, thalasso.

Clientèle

- Bars, restaurants, hôtels, cliniques ou hôpitaux, spas.

SUPERGRAINS :

Forme de la glace

- Glace en forme de gros grains

Caractéristiques

- Glace entre -1/-2 °C avec 15 % d'humidité résiduelle. Plus sèche et plus froide que le grain. Facile à manipuler et à conserver. Refroidissement rapide et maintien de température assuré.

Utilisation

- Étal de poisson, buffet sur lit de glace, agroalimentaire, industrie chimique, transports.

Clientèle

- Poissonneries, supers et hypers marchés, cafétérias, industries.



GLACE EN NUGGETS

Appelée aussi : glace cylindrique, glace en pépites.

Poids et forme de la glace

- Glace d'environ 1 gr de forme cylindrique.

Caractéristiques

- Glace entre -2/-3 °C avec 8 % d'humidité résiduelle. Plus sèche et plus froide que le supergrain. Intermédiaire parfait entre le glaçon et la glace en supergrains.

Utilisation

- Buffet sur lit de glace, étal de poisson, refroidissement rapide en cuisine centrale.

Clientèle

- Poissonneries, supers et hypers marchés, cafétérias, industries, cuisines.



GLACE ÉCAILLES

Appelée aussi : glace paillette

Avec moins de 2 % de teneur en eau résiduelle, elle est la forme la plus froide de la glace.

Idéale pour les process industriels, pour la présentation de poissons, de fruits de mer, le transport des denrées périssables et l'optimisation des températures des pâtes à pain.

Polyvalente, épousant toutes les formes, elle fond à un rythme lent et régulier pour garder aux aliments un maximum de fraîcheur.

Forme de la glace

- Glace d'environ 1 à 2 mm d'épaisseur

Caractéristiques

- Glace entre -6/-10 °C avec 2 % d'humidité résiduelle. Très froide et très sèche. Blanche et très opaque. Grande surface de contact permettant un refroidissement immédiat.

Utilisation

- Étal de poisson, pêche et agroalimentaire.

Clientèle

- Poissonneries, supers et hypers marchés, industries.

RS 80 FONTAINE À EAU



PRODUIT STAR



84AJ121000



Dimension (LxPxH):
416 x 355 x 1 410 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,13 kW

+ PRODUIT

- 100 % adaptée aux collectivités & CHR
- Grande autonomie de rafraîchissement (banc de glace à détente directe)
- Robuste - carrosserie inox qualité alimentaire
- Efficace - zone de service en adéquation avec le besoin des utilisateurs
- Modèle faisant partie de la gamme RS disposant du plus large choix d'options sur le marché
- Maintenance & entretien semestriel
- Gaz réfrigérant R290
- Taux de recyclabilité 80%

WINTACT3 80 FONTAINE À EAU



80HJ121000



Dimension (LxPxH):
412 x 340 x 1 410 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,13 kW

+ PRODUIT

- Conçu pour le milieu hospitalier/EHPAD
- Dispositif de désinfection uvc-led breveté haute performance (99,99% des bactéries détruites LOG-4) en entrée et en sortie d'eau.
- Interface 100 % tactile - assistance mise en service - prédosage Disponible en version gazeuse & PMR
- Zone de service en adéquation avec le besoin des utilisateurs
- Aide maintenance & entretien via autodiagnostic
- Système de refroidissement Banc de glace 80 L/H
- 2 sorties Eau Froide
- Carrosserie inox alimentaire

AQA DRINK SIP 30 FONTAINE À EAU



Colonne

81VD34N000



Dimension (LxPxH):
280 x 360 x 1 350 mm

Table Top

81WD34N000



Dimension (LxPxH):
280 x 500 x 500 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,12 kW

+ PRODUIT

- Conçue pour l'Office & le Tertiaire.
- Système de refroidissement DDBC (Détente Directe Basse Consommation) 30 à 45 L/H : consomme jusqu'à 3xmoins d'énergie qu'un système classique. Eau Froide + Tempérée
- Bac à égouttures 70 cl avec coupure électrique en cas de trop-plein raccordable en vidange.
- Interface tactile & conviviale - Hauteur distribution 31 cm.
- Carrosserie acier pré-laqué.
- Option de filtration & désinfection de l'eau par uvc-led WATERINTACT disponible.
- Disponible également : froid/tempéré/gazeux - froid/tempéré/chaud - froid/tempéré/chaud/gazeux

KIT 1^{re} INSTALLATION PURITY C1100 POUR MACHINE À GLAÇONS AVEC COMPTEUR



BRITA



1058412

+ PRODUIT

- Traitement d'eau anticalcaire pour la protection des machines à glaçons.
- Glaçons transparents sans goût ni odeur.
- Compteur connecté pour un meilleur suivi de la cartouche

KIT 1^{re} INSTALLATION PURITY C1000 AC POUR FONTAINE



BRITA



1019211

+ PRODUIT

Filtre avec bloc de charbon actif supprimant les mauvais goûts et odeurs. Microfiltration avec rétention des particules d'un diamètre > 0,5 µm
Capacité de 10 000 litres



CAVE À VIN



AIWW3HU5



Dimension (LxPxH):
2130 x 620 x 2550 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,3 kW

+ PRODUIT

- Structure avec panneaux isolants, 50 mm d'épaisseur, stratifiés à l'extérieur.
- Porte avec cadre en aluminium et double vitrage à faible émissivité.
- Refroidissement ventilé avec contrôle thermostatique.
- Contrôle de l'humidité relative.
- Éclairage LED et serrure sur la porte.
- Réservoir chauffé pour l'évacuation de l'eau de condensat.
- L'aménagement intérieur doit être commandé séparément.
- Modèle avec portes avant seulement.



ENO, fabricant français de planchas et de mobilier de cuisine d'extérieur, est reconnu pour ses savoir-faire, notamment en émaillage. Les produits sont conçus pour être durables et réparables.



CAVE À VIN



ATHMUD1

Dimension (LxPxH):
671 x 631 x 2 600 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,500 kW

+ PRODUIT

- Structure avec panneaux isolants, stratifiés à l'extérieur
- Porte avec cadre en aluminium et double vitrage à faible émissivité
- **Refroidissement ventilé avec contrôle thermostatique**
- Réservoir chauffé pour l'évacuation de l'eau de condensat
- Modèle avec poignée à droite et serrure sur la porte
- Éclairage LED
- Contrôle de l'humidité relative
- L'aménagement intérieur doit être commandé séparément

CAVE À VIN



AICE#20MV1

Dimension (LxPxH):
800 x 630 x 1 945 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,2 kW

+ PRODUIT

- Structure avec panneaux isolants feuilletés ou double vitrage
- Porte avec cadre en aluminium et double vitrage à faible émissivité, serrure, poignée encastrée
- Moteur embarqué avec contrôle thermostatique
- Refroidissement ventilé avec contrôle thermostatique
- Affichage électronique pour la gestion de la température
- Éclairage intérieur LED
- Équipement intérieur configurable à commander séparément

CAVE À VIN



AIEIV1SN

Dimension (LxPxH):
820 x 575 x 1 867 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,2 kW

+ PRODUIT

- Structure monolithique à pouvoir isolant élevé et inertie thermique, pour une efficacité énergétique maximale
- Isolation thermique du double vitrage avec un coefficient de transmission thermique extrêmement faible U_g ($U_g = 1,1 \text{ W/m}^2\text{K}$). Porte avec serrure et double vitrage
- Contrôle numérique de la température. Réfrigération ventilée
- Condensation statique, silence maximal
- Bac à condensat à bord
- Dégivrage automatique
- Illuminateurs LED internes
- Pieds réglables
- Aménagement intérieur avec étagères



AIB1S1NS

Dimension (LxPxH):
820 x 556 x 1 966 mm

Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Version Fit, 55cm de profondeur, dimensions compactes
- Panneaux insonorisant
- Structure monolithique à pouvoir isolant élevé et inertie thermique, pour une efficacité énergétique maximale
- Contrôle numérique de la température, réfrigération statique
- Dégivrage automatique
- Illuminateurs LED internes
- Pieds réglables

ENIXE



ENIX12L



Dimension (LxPxH):
3830 x 1154 x 1209 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,55 kW

+ PRODUIT

- ENIXE LOUNGE 100 390 SG
- Vitrine canalisable froid ventilé
- Temp. 0+2 °C
- Sans groupe dét.
- R452
- Dégivrage automatique
- Prévoir vidange condensats
- Régulation électronique wow touch
- Plan d'exposition inox satiné AISI304 900 mm
- Intérieur de cuve inox
- Éclairage crioled
- Réserve réfrigérée
- Glaces façades relevables sur vérins
- Ventilation bas de vitre anti buée
- Porte papiers
- Plinthe soubassement inox
- Nombreux décors de façades et joues au choix



ALTAIR



ALTA004V2



Dimension (LxPxH):
1880 x 710 x 2003 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,920 kW

+ PRODUIT

ALTAIR 188 TN - Vitrine murale non canalisable froid ventilé. Temp. 0+10 °C. Groupe logé R290. Dégivrage automatique. Système d'évaporation des eaux de dégivrage. Régulation électronique. Panneaux intérieurs et étagères noirs RAL9005. Fond de cuve inox. 5 étagères réglables noires perforées dim. 550 x 455 mm. Porte prix PVC clipsées sur clayettes. Éclairage vertical LED blanc. Joux pleines. Portes double vitrage pivotantes. Décor extérieur noir RAL9005. Roulettes pivotantes.

KRISTALL



KRIS12



Dimension (LxPxH):
1200 x 775 x 1370 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,315 kW

+ PRODUIT

KRISTALL 120 - Vitrine non canalisable froid ventilé. Temp. 0°+4 °C. Groupe logé fluide R290. Dégivrage naturel. Système de réévaporation automatique des eaux. Régulation électronique. Plan d'exposition acier verni noir. 3 niveaux d'étagères 400, 350 et 300 mm. Éclairage LED vertical. Glaces de façades droites fixes double vitrage. Portes arrières coulissantes double vitrage. Tablette de service en verre non éclairée. Habillage extérieur, façade, plinthe joues et sérigraphie noir D97.



CULI SS ON





Choisir EuroChef, c'est d'abord du matériel de grande qualité. C'est aussi faire appel à un réseau national de 61 entreprises, présents d'un bout à l'autre de la France, qui savent déployer les produits de la même manière.

Pour les groupes de restauration, EuroChef est l'assurance d'une qualité de service identique sur l'ensemble du territoire.



Vincent BRETONNIERE



FOUR ICOMBI PRO



+ PRODUIT

Multifonction et compact: il permet de griller, poêler, faire de la pâtisserie, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée, blanchir ou pocher, le tout sur moins d'1 m².

Économe: réduit de 10 % la consommation d'eau et d'énergie par rapport au modèle précédent.

Productif: jusqu'à 50 % de charge de plus par rapport au modèle précédent.

Ergonomique et sûr: réduit la pénibilité au travail, les risques de brûlures et d'apparition de troubles musculo-squelettiques.

Option Autodose sur les iCombi Pro 6 et 10 niveaux.

Le nettoyage autonome grâce à des cartouches de nettoyant solide. Pour augmenter la sécurité au travail, gagner du temps et contribuer à la sécurité sanitaire HACCP.



**Voir la vidéo
de présentation
de la gamme iCombi**



Tous mes plats du jour sont préparés la veille en cuisson de nuit, ce qui me permet de gagner énormément de temps dans mon organisation de travail. J'ai équipé ma cuisine avec l'iVario 2-XS pour une mise en place sans stress et l'iCombi Pro 6 niveaux pour des cuissons précises, notamment pour les pâtisseries. Les appareils RATIONAL offrent des cuissons rapides, régulières et homogènes grâce à la technologie iVarioBoost, garantissant de belles colorations. Leur simplicité d'utilisation permet à toute l'équipe de reproduire les cuissons de manière identique.

M. Gabriel ASSEMAN

Chef du restaurant
L'œuf ou la Poule, Arras

RATIONAL**FOUR ICOMBI PRO DU XS AU 20 NIVEAUX****iCombi Pro XS 6-2/3**

Dimension (LxPxH):
655 x 555 x 567 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
5,7 kW

**iCombi Pro 6-1/1**

Dimension (LxPxH):
850 x 775 x 754 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10,8 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz

**iCombi Pro 10-1/1**

Dimension (LxPxH):
850 x 775 x 1014 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
18,9 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz

**iCombi Pro 20-1/1**

Dimension (LxPxH):
877 x 847 x 1807 mm

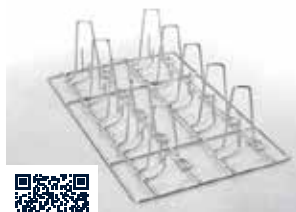
Alimentation:
Électrique

Puissance:
37,2 kW

Existe aussi en GN 2/1
et en version gaz

LES ACCESSOIRES DE LA GAMME ICOMBI**RATIONAL****VarioSmoker**

Le VarioSmoker permet de fumer des aliments (viandes, poissons, charcuteries, légumes...) à chaud ou à basse température.

**GRILLE SPÉCIALE
POULET ET CANARD**

Temps de cuisson nettement réduit grâce à la disposition à la verticale de la volaille et à l'effet de cheminée en résultant.

**ULTRAVENT PLUS
POUR FOURS ICOMBI
6 ET 10 NIVEAUX - GN 1 1**

L'UltraVent Plus collecte les vapeurs sortantes grâce à sa technologie de condensation. Il réduit de plus les fumées incommodantes qui se dégagent lorsque vous grillez ou rôtissez des aliments.

**KIT SOUS-VIDE ET
PASTEURISATION**

La sonde de température à cœur USB en version sous vide et pasteurisation vous offre de nouvelles possibilités en matière de production de plats.

SAUTEUSE MULTIFONCTION IVARIO PRO DU XS AU XL



+ PRODUIT

Multifonction et compact: il offre 30 % de gain de place dans la cuisine.

Économe: réduit de 40 % la consommation d'énergie par rapport aux outils conventionnels.

Rapide et efficace: chauffe jusqu'à 200° en moins de 2,5 minutes.

Productif: libère jusqu'à 2h de temps de travail par jour.

Ergonomique et sûr: réduit la pénibilité au travail, les risques de brûlures, les risques d'apparition de troubles musculo-squelettiques.



**Voir la vidéo
de présentation
de la gamme iVario**



RATIONAL, groupe international allemand, est le leader mondial des équipements de cuisson pour les cuisines professionnelles, fort de près de 50 ans d'innovation. Avec des sites de production en Allemagne et en France, RATIONAL s'engage à offrir les solutions de cuisson les plus performantes. L'iVario Pro, un appareil multifonction, et l'iCombi Pro, un four mixte, permettent de réaliser des créations culinaires

exceptionnelles.

En quelques chiffres, RATIONAL se distingue par plus de 600 brevets et dessins déposés, une présence locale dans plus de 120 pays grâce à ses 31 filiales à travers le monde. Cette renommée mondiale est le résultat d'un engagement inébranlable envers l'excellence dans le domaine de la cuisson professionnelle.

SAUTEUSE RATIONAL IVARIO PRO 2-S



Dimension (LxPxH):
1100 x 938 x 485 mm
2 x 25 litres

Alimentation:
Électrique

Puissance:
21 kW



**Pourquoi intégrer l'iVario
dans votre équipe de cuisine?
Entretien avec un chef**

SAUTEUSE RATIONAL IVARIO PRO XL



Dimension (LxPxH):
1365 x 894 x 608 mm
150 litres

Alimentation:
Électrique

Puissance:
41 kW



**iVario Pro L et XL:
marmite, casserole, braisière,
cuisueur sous pression, bain-marie, le
tout dans un seul appareil!**

LES ACCESSOIRES DE LA GAMME iVario



PELLE DE RISSOLAGE



Pour remuer et brasser de grandes quantités d'aliments dans l'iVario Pro L et XL jusqu'à une température de 120 °C

PANIER POUR POCHAGE ET FRITURE



Ces paniers sont accrochés au bras du système de descente et relevage automatique puis chargés. À la fin du cycle de cuisson, le panier sort automatiquement du liquide de cuisson, l'aliment peut ainsi s'égoutter et être sorti sans effort. Également adaptés aux produits de petite taille tels que le riz. La cuisson en paniers permet de réutiliser plusieurs fois le liquide de cuisson.

KIT DE PANIERS «PORTION»



Idéal pour pocher, frire et maintenir de petites quantités d'aliments au chaud pour le service, que ce soit dans un restaurant, ou un hôtel. Posez le support directement sur le bord de la cuve. Le couvercle empêche les produits de refroidir ou de dessécher.

FOUR 710 RT GN1 1 - COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE



CFE710RT



Dimension (LxPxH):
750 x 750 x 1770 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
9 kW

+ PRODUIT

Un four de remise en température GN 1/1 d'utilisation simple et robuste. Prévu d'origine pour la remise en température des barquettes ou bacs inox. Raccordement Tri 400 + N ou 230 V. Four conforme à la norme NF Alimentaire AC-D-40-006. Fabrication française.



Je suis très contente avec ce four, il est simple d'utilisation mais surtout il est efficace et remet bien en température dans le temps qu'il faut !

Mme SANNI

Exploitante de cantine
d'une école à Genève.

FOURNEAU 4 FOYERS INDUCTION 1 FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION GN 1 1



CE841XS



Dimension (LxPxH):
800 x 650 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
9,8 kW

+ PRODUIT

Une solution professionnelle tout en un 4 foyers induction et un four électrique multifonction GN 1/1. Commande par manette. Fonction Bridge et maintien au chaud.

FOURNEAU 5 FEUX VIFS 1 FOUR GAZ GASTRONORME 1 1



CG1051GA



Dimension (LxPxH):
1000 x 650 x 900 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
20,5 kW

+ PRODUIT

Un fourneau équipé d'un four et d'une armoire GN 1/1. Possibilité de passer sous les 20 kW avec l'option OMB 001. Entraxe des brûleurs latéraux de 285 mm. Marmite de 450 mm sur brûleur central. Fabrication française.

MODULE FRITEUSE ÉLECTRIQUE 12 L 12 KW



AMBASSADE
F R I T E U S E

CME434FRI

 Dimension (LxPxH):
400 x 650 x 900 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
12 kW

+ PRODUIT

Friteuse performante d'une production de 24 à 30 kg de frites par heure. Cuve inox emboutie rayonnée pour faciliter le nettoyage et dotée d'une zone froide pour attirer les impuretés. Fabrication française.

FOUR ÉTUVE 10 NIVEAUX À CONVECTION FORCÉE MOBILE



AMBASSADE
F O U R

CTFE710CTE

 Dimension (LxPxH):
900 x 650 x 1050 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
3,5 kW

+ PRODUIT

Four étuve transportable 10 niveaux GN 1/1. Robuste grâce à ses poignées de transports en tubes inox. Thermostat 50-210 °C. Idéal pour les traiteurs. Alimentation sur simple prise 16 A fournie. Fabrication française.

FOUR 505 RT 5 NIVEAUX COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE



AMBASSADE
F O U R

CFE505RT

 Dimension (LxPxH):
500 x 650 x 650 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
2,5 kW

+ PRODUIT

Un four de remise en température de petites dimensions simple et robuste avec une puissance adaptée, idéale pour les petites cuisines. Alimentation 230 V - 16 A. Four conforme à la norme NF Alimentaire AC-D-40-006. Fabrication française.

FOUR DE CUISSON À CONVECTION FORCÉE 6 NIVEAUX GN1 1



AMBASSADE
F O U R

CFE706CT

 Dimension (LxPxH):
750 x 725 x 600 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
6 kW

+ PRODUIT

Un four 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm, régulation mécanique d'une grande fiabilité. Échelles amovibles pour faciliter le nettoyage. Raccordement Tri 400 + N ou 230 V. Fabrication française.

FOUR DE CUISSON À CONVECTION FORCÉE 5 NIVEAUX. PAS DE 60 MM

CFE505CT

+ PRODUIT

Un four de petites dimensions simple et robuste avec une puissance adaptée, idéale pour les petites cuisines. Alimentation 230 V - 16 A. Fabrication française.



SAUTEUSE MULTIFONCTIONS TYPE 100 EL



W238040



Dimension (LxPxH):
2300 x 1200 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
36 kW

+ PRODUIT

Le must de la sauteuse! Un matériel fiable, ergonomique et hygiénique



Fondée en 1955, la société CAPIC conçoit et fabrique du matériel professionnel pour la grande cuisine et l'industrie agroalimentaire. Les équipements, de fabrication

française, sont destinés à la préparation, cuisson, distribution, remise en température, laverie pour différents secteurs. Innovation, qualité, robustesse et hygiène.

ARMEN AM1 2 FEUX 6K GCH + PCF SUR PLACARD FERMÉ



W290131



Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
20 kW

ARMEN AM17 4 FOYERS INDUC 5 KW SUR PLACARD FERMÉ



W291737



Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 270 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
20 kW

+ PRODUIT

La gamme phare pour une performance parfaite de cuisson.

ARMEN AM20 TURBOFRIT ELEC RELEVAGE MANUEL



W292031

Dimension (LxPxH):
400 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
20 kW

+ PRODUIT

Friteuse professionnelle à haut rendement, jusqu'à 60 kg de frites par heure

ARMEN AM91800 INOX LISSE ELEC SUR PLACARD FERMÉ



W292936

Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10 kW

PLANCHA PLASMA



W291523

Dimension (LxPxH):
800 x 925 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
15,3 kW



FOURNEAU SUR MESURE ELITE



SUR MESURE

+ PRODUIT

Pièce unique composée sur mesure, robuste & performante. Différents choix d'équipements.

FOURNEAU EXTEND CONCEPT CENTRAL MODULAIRE



CHARVET_EXTEND



Dimension (LxPxH):

Pour les modèles EXTEND, la largeur est fixe à 1000 mm même avec un dessus monobloc. Le socle inox fourni est de hauteur 100 mm. Les modèles en pont sont à éviter.



Alimentation:

Gaz ou électrique



Charvet allie depuis toujours la tradition et l'innovation dans sa fabrication de matériel de cuisine professionnelle. Ancrée dans un environnement à la fois massif et aux équilibres fragiles, Charvet a naturellement orienté sa dynamique de croissance autour des valeurs essentielles de son terroir qui sont: la qualité, le respect des hommes et de l'environnement, l'innovation.

XC-SAUTEUSE CYLINDRIQUE À RACLEUR ÉLECTRIQUE 180 L + ÉGOUTTOIR INOX



V03465



Dimension (LxPxH):

1655 x 1400/1500 x 950 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

21 kW



+ PRODUIT

Braisière à cuve ronde avec racleur incorporé, idéal pour cuisiner de la viande, des sauces, des risottos, des garnitures et pour tous les aliments qui nécessitent une manipulation délicate des ingrédients. L'uniformité de la cuisson et la qualité du produit fini sont le résultat d'une haute technologie par une utilisation simple.

XC-SAUTEUSE POLYVALENTE GAZ



V03362



Dimension (LxPxH):

1725 x 1033/1125 x 950 mm



Alimentation:

Gaz



Puissance:

35 kW

+ PRODUIT

Sauteuse rectangulaire polyvalente avec commande électronique. Conçue pour satisfaire les principales fonctions de la cuisson: braiser, bouillir et frire. Version DBR. A-C avec système de soulèvement automatique paniers. Version gaz et électrique de 110 à 220 litres de capacité effective.

PRO800-PLANCHA ÉLECTRIQUE 70 50-CHROME



V03502



Dimension (LxPxH):

850 x 800 x 900 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

7,5 kW

PRO800-FRITEUSES ÉLECTRIQUES 2 BACS 2X7L 2X8KW PLACARD



V02485



Dimension (LxPxH):

425 x 800 x 900 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

16 kW

PRO900-CUISEUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS COMBI-PAN



V03238



Dimension (LxPxH):

850 x 900 x 900 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

7,5 kW

+ PRODUIT

Combi-pan, la polyvalence à votre service. Ergonomique, il dispose de deux zones de chauffe commandées par 2 thermostats pouvant monter jusqu'à 250 °C en 10 minutes. La cuisson et la chauffe simultanée de plusieurs plats deviennent alors possibles grâce à une barrette inox de séparation des zones de cuisson.

FOUR MULTI-CUISSON MIXTE CONVERGE 3 NIVEAUX TABLEAU DE COMMANDE DELUXE (3 RÉELS FOURS EN 1)



★ **PRODUIT
STAR**

ALTO-SHAAM.

CMC-H3H-DX



Dimension (LxPxH):
621 x 1023 x 1168 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
11,3 kW

+ **PRODUIT**

- Four mixte multi-cuissons électrique avec tableau de commande tactile deluxe
- 3 cuissons différentes en même temps sans transfert de saveurs et sans nécessité de hotte d'extraction
- 3 niveaux pour bacs ou grilles GN 1/1 ou GN 2/3 de 65 mm.
- Cuisson mixte, convection et vapeur ou n'importe quel choix de cuisson par niveau.
- Chaque compartiment est indépendant en temps, température et type de cuisson

FOUR DE CUISSON ET DE MAINTIEN BASSE TEMPÉRATURE 10 NIVEAUX GN 1 1 AVEC TABLEAU DE COMMANDE DELUXE



ALTO-SHAAM.

750-TH-DX



Dimension (LxPxH):
653 x 851 x 846 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,8 kW

+ **PRODUIT**

Améliorer le gustatif de vos viandes grâce à la basse température sans consommation électrique importante et sans assèchement. Permet de faire aussi bien des cuissons basse température de nuit sans une consommation électrique importante, et sans surveillance, que des cuissons de jour sans monopolisation d'un four mixte. Le four passera d'une cuisson à un maintien en température grâce à la programmation.

Principaux avantages:

- Une cuisson goûteuse due à la basse température,
- Pas d'alimentation en eau (économie d'énergie et de consommation),
- Faible consommation électrique (économie d'énergie et de consommation),
- Pas de ventilation évite l'assèchement,
- Pas de hotte d'aspiration nécessaire (pas de surcoût de budget).

FOUR FUMOIR, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 10 NIVEAUX GN 1 1 AVEC TABLEAU DE COMMANDE STANDARD



ALTO-SHAAM

750-SK-SX



Dimension (LxPxH):
653 x 851 x 846 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,9 kW

+ PRODUIT

Alto-Shaam le réel expert de la fumaison 100 % bois naturel

Le four fumoir électrique 750-SK-SX permet d'influer sans effort des saveurs audacieuses avec de vrais copeaux de bois. Il ne nécessite pas de cuisson à pression ni d'arôme de fumée artificiel (liquides ou galets).

Modes:

- Cuisson basse température
- Fumoir à froid & à chaud
- Maintien en température

Principaux avantages:

- Seul Fumoir avec une traçabilité HACCP intégrale en fumaison à chaud et à froid (respect des normes d'hygiène et de sécurité HACCP traçabilité en sortie USB en option)
- Compact, et ne nécessitant pas de hotte pour évacuation des fumées
- Utilisation de vrais copeaux de bois (cerisier, érable, hickory et pommier)
- Processus simple d'utilisation
- Fumoir mais aussi four de cuisson basse température et maintien en température

2 TIROIRS CHAUFFANTS BI-TEMPÉRATURE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



ALTO-SHAAM

500-2DI



Dimension (LxPxH):
624 x 657 x 491 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,18 kW

+ PRODUIT

Maintenez dans la durée de la journée des produits en température sans dessèchement et perte de qualité visuelle et gustative. Cela permet aussi de gagner en consommation électrique par la non-utilisation d'une cellule de refroidissement entre 2 services (économie d'énergie et de main-d'œuvre)

FOURNEAU ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES AVEC FOUR



★ **PRODUIT
STAR**



19075514



Dimension (LxPxH):

1200 x 930 x 850 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

30 kW

FOUR MIXTE IKORE CW-061



19096485



Dimension (LxPxH):

898 x 884 x 877 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

11,3 kW

+ **PRODUIT**

IKORE est une série de fours intelligents, deux gammes qui s'adaptent aux besoins de chaque chef. Un four professionnel et configurable qui se distingue par la précision de ses résultats de cuisson, grâce à son système de saturation de la vapeur et à une gestion efficace du climat.

- Cooking Control: Les résultats culinaires souhaités
- Cooking: Nouvelle technologie de cuisson intelligente
- Expérience utilisateur plus intuitive que jamais
- Sécurité alimentaire
- Conception robuste. Fabriqué pour durer
- FagorKconnect. Connecté pour une performance maximale

FOUR MIXTE IKORE APW-061



19096463



Dimension (LxPxH):

898 x 883 x 877 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

11,1 kW





FOUR MIXTE IKORE CW-101



19096487



Dimension (LxPxH):
898 x 884 x 1150 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
22,2 kW

+ PRODUIT

Un nouveau concept de cuisine:

- Construction acier inox AISI304
- Capacité: 10 niveaux GN 1/1
- Production de vapeur par injection
- Ecran tactile
- 5 modes de cuisson programmables
- 6 programmes de lavage automatiques
- Système Cool-Down & iFonctions



FOUR MIXTE IKORE CPW-201-C



19096482



Dimension (LxPxH):
929 x 964 x 1841 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
37,2 kW



KIT 1^{re} INSTALLATION PURITY C500 STEAM POUR FOUR AVEC COMPTEUR



1058418



Dimension (LxPxH):
144 x 144 x 557 mm

+ PRODUIT

Traitement d'eau anticalcaire pour la protection des fours mixtes et de boulangerie. La cuisson est optimisée: des plats avec plus d'arômes, de saveurs et de couleurs. Compteur connecté pour un meilleur suivi de la cartouche.

MARMITE MULTIFONCTION PROVENO 4G 400E SUR CADRE SUPPORT SUR PIEDS



4224314P

Marmite double enveloppe
vapeur électrique avec
brasseur 400 l



Dimension (LxPxH):

1560 x 1165 x mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

57,6 kW

+ PRODUIT

- Panneau de commandes déporté et tactile ultra-intuitif facilite l'utilisation et cela pour chacune des fonctions ; cuisson, cuisson delta T, brassage, programmation cuisson, programmation brassage, refroidissement, basculement.
- Double enveloppe vapeur (max 1,5 bar de pression)
- Hauteur de basculement 600 mm permettant de positionner un chariot sous la cuve lors du débarrassage.



Metos dispose de matériels de cuisson et de lavage fabriqués, respectivement, en Finlande et Suède. Les caractéristiques premières sont l'amélioration de la productivité, l'ergonomie de travail, la diminution des coûts de fonctionnement par des besoins réduits en fluide et un entretien simple. Gamme cuisson: marmites multifonctions basculantes avec brasseur, sauteuses rondes à racleurs basculantes, planchas mixtes au chrome pour snackage et cuisson en récipient, cuiseur vapeur 3 modes de pression.

Gamme laverie: lave verres, machines à capot mixte auto-start, nouveaux lave-vaisselle à avancement automatique de casiers et machines à convoyeur WD TOUCH, lave batterie à eau, lave batterie à granules traversant avec centrifugation, lave chariots à centrifugation.

ARDOX S4: 4 ZONES DE CUISSON



4210023

Dimension (LxPxH):
800 x 800 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
14 kW

PLAQUE DE CUISSON FONTE FUTURA RP4 4 ZONES SUR SOCLE



3494358

Dimension (LxPxH):
1200 x 800 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
12 kW

SAUTEUSE RONDE À RACLEURS VIKING MIXPAN 150 L



4224258

Dimension (LxPxH):
1360 x 940 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
26,2 kW

CUISEUR VAPEUR MARVEL TE1 SUR SOCLES À GLISSIÈRES



4223861

Dimension (LxPxH):
800 x 970 x 1465 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
22,5 kW

MARMITE VIKING COMBI 4G 400E SUR CADRE SUPPORT SUR PIEDS



4224214P

Dimension (LxP):
1560 x 1165 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
57 kW

+ PRODUIT

Permet de saisir, rissoler, braiser et brasser dans le même appareil et cela avec une température de cuisson allant jusqu'à 250 °C. Limite les TMS grâce au brasseur – vitesse de 15 à 40 t/mn avec autoreverse et à une hauteur de basculement à 600 mm permettant de positionner un chariot sous la cuve lors du débarrassage. Grille de sécurité couvercle pour ajout d'aliments pendant le brassage.

+ PRODUIT

Permet de cuire, réchauffer, décongeler facilement et rapidement. 3 modes de pression : 1 bar/0,5 bar/sans pression – capacité 4 GN/1 profondeur 65 mm - Panneau de commandes tactile ultra-intuitif facilite l'utilisation et cela pour chacune des fonctions ; cuisson, cuisson delta T, programmation cuisson, enregistrement de programmes. Générateur de vapeur intégré.

+ PRODUIT

Marmite basculante à brasseur avec commandes déportées, double enveloppe vapeur (max 1,5 bar de pression) permettant une chauffe ultra rapide, pour plus d'ergonomie hauteur de travail de 900 à 1050 mm, hauteur de basculement 600 mm permettant de positionner un chariot sous la cuve lors du débarrassage. Couvercle tout inox avec grille de sécurité pour ajout d'aliments pendant le brassage.

FOUR À CUISSON RAPIDE QUICK



QT11FN1D



Dimension (LxPxH):
349 x 610 x 400 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,6 kW

+ PRODUIT

Mychef QUICK est le nouveau four révolutionnaire à cuisson accélérée. Spécialement conçu pour des cuissons simples et rapides en quelques minutes, voire quelques secondes. Avec un design récompensé et disponible en 3 couleurs, Mychef QUICK permet d'obtenir des résultats de haute qualité et standardisés à chaque cuisson.



Chez Mychef, nous concevons, développons et fabriquons des équipements pour les professionnels de la restauration, l'hôtellerie et l'alimentation afin de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Nous sommes animés par la passion, la recherche permanente de l'excellence et le respect.

Nous voulons dépasser les attentes de nos clients et leur fournir un avantage concurrentiel.

Nous recherchons l'excellence par l'innovation, en travaillant avec passion et respect.

FOUR MIXTE 6 GN 1 1 ICOOK TSC



mychef®

CIE6140D



Dimension (LxPxH):

760 x 725 x 750 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

9,3 kW

+ PRODUIT

Mychef iCOOK n'a pas de limites et il permet de cuisiner de manière totalement intuitive grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuisson assistée, cuisson simultanée, livre de recettes interactif, etc. Un four doté des plus hautes caractéristiques technologiques au service des chefs les plus exigeants, un four réellement intelligent.

3 raisons de choisir iCook:

- Excellence dans les résultats en toute simplicité: Grâce aux brevets TSC et MultiSteam et à la combinaison de nombreuses technologies de cuisson intelligentes, les résultats souhaités sont toujours atteints.
- Intelligence et fiabilité: conçu pour être votre meilleur allié et celui de votre entreprise. Il est facile de faire confiance à un four qui cuit intelligemment, en détectant la quantité, la taille et l'état du produit.
- Taille et design compacts: fabriqué avec des matériaux de la plus haute qualité, c'est un four robuste capable de résister au dur labeur des cuisines professionnelles. Et grâce à sa petite taille, la cuisine est plus pratique que jamais.

FOUR MIXTE 6 NIVEAUX (600 X 400 MM) IBAKE TSC



mychef®

BIE1140D



Dimension (LxPxH):

760 x 800 x 1155 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

18,9 kW

+ PRODUIT

Mychef iBAKE n'a pas de limites et il permet de cuisiner de manière totalement intuitive grâce à ses systèmes de cuisson intelligents : cuisson assistée, cuisson simultanée, livre de recettes interactif, etc. Un four doté des plus hautes caractéristiques technologiques au service des chefs les plus exigeants, un véritable four intelligent.

FOUR MIXTE 20 GN 1 1 ICOOK MAX



mychef®

CIE2100D



Dimension (LxPxH):

893 x 1018 x 1923 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

34,7 kW

+ PRODUIT

Mychef iCOOK MAX est le four mixte le plus grand et le plus puissant de la gamme, avec une grande capacité de production et un chariot amovible. Doté des dernières technologies de cuisson et d'un design spectaculaire, iCOOK MAX est spécialement conçu pour supporter des charges de travail élevées et obtenir d'excellents résultats de cuisson.

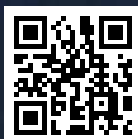
FRITEUSES HAUT RENDEMENT SUPERFRY

de l'électrique au gaz , de 15 L à 20 L



**★ PRODUIT
STAR**

3 ans de garantie
En connexion Cloud Vision



**Voir la vidéo
de présentation**

OFFCAR
THE GREAT COOKING

+ PRODUIT

- En Connexion Cloud Vision
- Économie d'huile : Superfry permet une économie de 30 à 50 %.
- Contrôle électronique : technologie intelligente, également accessible à distance,
- Gain d'espace : réduction de l'encombrement de 25 % en arrière-cuisine grâce à la filtration intégrée.
- Productivité accrue : augmentation de la productivité jusqu'à 30 % par rapport aux systèmes de friture traditionnels.

LOV HIGH PERFORMANCE SUPERFRY S 7.0

Friteuse électrique
2 cuves 8L+8L



OFFCAR
THE GREAT COOKING

N7FRE18HPA

Dimension (LxPxH):
400 x 730 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
14 kW

+ PRODUIT

- Compacte
- Tactile
- Performante

LOV ESSENTIAL SUPERFRY

Friteuse électrique
1 cuve 15L



OFFCAR
THE GREAT COOKING

M7FRE15Y

Dimension (LxPxH):
400 x 730 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
14 kW

+ PRODUIT

- Compacte
- Maniable
- Puissant



Voir présentation
gamme



PASTACORNER ÉLECTRIQUE SÉRIE 900



MDPE45CL2A

Dimension (LxPxH):
800 x 900 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
9,2 kW

PASTACORNER ÉLECTRIQUE SÉRIE 700



MDPE3CL2A

Dimension (LxPxH):
800 x 730 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
7,2 kW

+ PRODUIT

Système de soulèvement automatique programmable qui garantit le cycle de cuisson répétable et la standardisation des résultats.



4 FOYERS INDUC 5 KW - 900



M9CIE04

Dimension (LxPxH):
800 x 900 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
20 kW

4 FOYERS INDUC 3,5 KW - 700



M7CIE04

Dimension (LxPxH):
800 x 730 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
14 kW

+ PRODUIT

Système de ventilation et d'extraction forcée de l'air chaud pour une efficacité maximale et une durabilité optimale du générateur dans le temps



PLANCHA BOOSTER ÉLECTRIQUE 900



M9FTE80LS

Dimension (LxPxH):
800 x 900 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
13,2 kW

PLANCHA ÉLECTRIQUE 700



M7FTE80LS

Dimension (LxPxH):
800 x 730 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10,2 kW

+ PRODUIT

Plaque de cuisson chromée satinée antiadhésive pour max résistance aux contraintes mécaniques (possibilité d'utiliser des ustensiles en métal) et thermiques.

BIG GREEN EGG MINIMAX AVEC BERCEAU À POIGNÉES

★ **PRODUIT
STAR**



**Big
Green
Egg**

119650



Dimension (LxPxH):
550 x 540 x 500 mm



PRODUIT

Le modèle le plus populaire
en cuisine professionnelle.



BIG GREEN EGG PACK LARGE SUR TABLE EUCALYPTUS



Big
Green
Egg

PSLTA

Dimension (LxPxH):
1500 x 600 x 800 mm

+ PRODUIT

Idéal en terrasse. Egg Large sur table eucalyptus et 4 roues robustes + convEGGtor

BIG GREEN EGG PACK LARGE SUR CHARIOT



Big
Green
Egg

PSLCH

+ PRODUIT

Egg Large sur chariot à poignée intégrée et 4 roues robustes + convEGGtor

BIG GREEN EGG PACK LARGE SUR TABLE MODULAIRE



Big
Green
Egg

PSLTM

Dimension (LxPxH):
760 x 760 x 770 mm

BIG GREEN EGG EXISTE EN FORMAT SMALL, MEDIUM ET LARGE



Big
Green
Egg

117601

Dimension (LxPxH):
410 x 610 x 640 mm

117625

Dimension (LxPxH):
480 x 610 x 800 mm

117632

Dimension (LxPxH):
550 x 700 x 920 mm

+ PRODUIT

Notre modèle «best seller» est compatible avec 100 % de nos accessoires.



PLANCHA GAZ 2 BRÛLEURS



570232010701



Dimension (LxPxH):
66 x 57 x 23 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
4,8 kW



+ PRODUIT

- Fabrication française
- Robuste et performante
- Nettoyage facile

PLANCHA GAZ 3 BRÛLEURS



570332010701



Dimension (LxPxH):
81 x 57 x 23 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
6,3 kW

+ PRODUIT

- Fabrication française
- Robuste et performante
- Grande surface de cuisson
- Nettoyage facile

PLANCHA ÉLECTRIQUE 2 ZONES



575232014201



Dimension (LxPxH):
66 x 57 x 24 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3 kW

PLANCHA ÉLECTRIQUE 1 ZONE



575132014201



Dimension (LxPxH):
41 x 57 x 24 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,8 kW

PLANCHA GAZ 2 BRÛLEURS



580232010701



Dimension (LxPxH):
60 x 57 x 19 mm



Alimentation:
Gaz



Puissance:
5 kW

TDR 5 S AUTONETTOYANTE AVEC 5 BROCHES POUR POULET



★ **PRODUIT
STAR**



9319205



Dimension (LxPxH):
885 x 760 x 1735 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,6 kW



Voir la vidéo
de présentation

+ PRODUIT

Rôtissoire TDR 5 S autonettoyante transversante sur support à roulettes avec 5 broches à viande incluses jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot. Cuisson rapide grâce à son double flux d'air, pas de joint de portes, connexion USB facilitant les transferts de données. 250 programmes à 9 étapes. Gamme d'accessoires disponibles pour la préparation des poulets, pièces de poulet, côtelettes etc. Option hotte à charbon actif.

TABLE TOP MTT60 2 NIVEAUX MULTI TEMP ARRIÈRE PLEIN



9409000



Dimension (LxPxH):
600 x 610 x 670 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,3 kW



EUROGRILL EG8 LIVRÉE AVEC 7 BALANCELLES



9359008



Dimension (LxPxH):
995 x 836 x 1091 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
9,8 kW



MCC 60 CHAUDE LIBRE-SERVICE PASSE-PLATS AVEC SUPPORT



9389011



Dimension (LxPxH):
600 x 750 x 1420 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,099 kW

+ PRODUIT

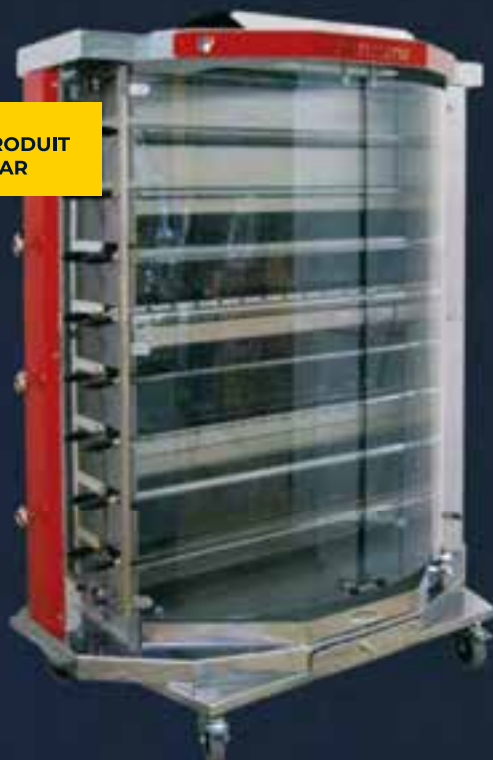
- Vitrine chaude MCC 60 libre-service passe-plats sur 3 niveaux avec support choix du ral du soubassement avec support
- Armoire de présentation libre-service chauffée sur 3 niveaux avec brevet hot-blancet
- Étagères affinées avec angle réglable
- Efficient en énergie: consommation d'énergie réduite
- Option de porte-étiquettes de point de ventes
- Idéal pour les wraps chauds, tourtes, pâtisseries, portions de poulet et autres solutions de repas
- Surface de présentation totale: 0,72 m²
- Version avec support disponible également en encastrable et/ou en version self service avec et sans portes ou service arrière

+ PRODUIT

- Rôtissoire EG8 transversante
- Nettoyage assisté
- Livrée avec 7 balancecelles
- Inclus 8 positions pour broches jusqu'à 40 poulets (1,2 kg) en broches, 32 en balancecelles
- 48 programmes à 6 étapes
- Gamme d'accessoires disponibles tel que tiroir sous châssis et châssis à roulettes ou hotte à charbon actif
- Pas de joints de portes

RÔTISSOIRE HOT FLAMMS 6 RAPIDBROCHE

**PRODUIT
STAR**



ROTHOTFLAMM6

Dimension (LxPxH):
1450 x 680 x 1530 mm

Alimentation:
Gaz + électrique

Puissance:
1,25 kW

+ PRODUIT

Vitres bombées panoramiques



**Voir la vidéo
de présentation**



Depuis 1983 M.A.P conçoit et fabrique en France une gamme complète de hachoirs / hachoirs réfrigérés, de rôtissoires professionnelles, de vitrines chauffantes. Nous sommes également distributeurs de trancheurs, machines à emballer sous vide, scies à os, mélangeurs, etc. haut de gamme.



RÔTISSOIRE FUSION 5 BALANCELLES AVEC CHÂSSIS INOX



ROTFUSION5CH

Dimension (LxPxH):
830 x 770 x 1710 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
7,5 kW



+ PRODUIT

Construction tout inox

PLAQUE À SNACKER INOX DOUBLE ÉLECTRIQUE



PSI 600 E



Dimension (LxPxH):
600 x 190 x 450 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,5 W

**★ PRODUIT
STAR**

FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS 2 X 10 L



RFE 20 C



Dimension (LxPxH):
400 x 980 x 600 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
12 kW

GRILL VITROCÉRAMIQUE SIMPLE



GVS 335ER



Dimension (LxPxH):
390 x 260 x 600 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,05 kW

PLAQUE AU CHROME ÉLECTRIQUE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

M1300E



Dimension (LxPxH):
1300 x 695 x 380 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
20 kW

+ PRODUIT

Plaque de cuisson en chrome dur 50 microns.
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames).
2 grands tiroirs à graisse de chaque côté de la plancha
pour une utilisation intensive tout un service.

FOUR À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA SOLE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

P1100C



Dimension (LxPxH):
520 x 456 x 312 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

Nouveau panneau de commande intuitif avec des symboles.
Sole fixe plus résistante et nettoyage facilité.

TOUCH 422

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE



TL422H32G0



Dimension (LxPxH):
398 x 650 x 993 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Tactile
- Puissante
- Polyvalente



SUPER EASY 311

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE AVEC FILTRES



SD311H31G0



Dimension (LxPxH):
298 x 630 x 477 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
15 kW

+ PRODUIT

- Encastrable
- Compacte
- Puissante

SUPER EASY 211

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE AVEC FILTRES



SL211H31G0



Dimension (LxPxH):
198 x 650 x 993 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
11 kW

+ PRODUIT

- Compacte
- Puissante
- Grande prod horaire

PRECISION 412

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE



PL412H31G0



Dimension (LxPxH):
398 x 650 x 993 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
22 kW

EB3FX WAVE -

PRODUCTION D'EAU CHAUDE À POSER 31 L H - CAPTEUR INTELLIGENT



EB3FX/WAVE



Dimension (LxPxH):
250 x 525 x 600 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3 kW

+ PRODUIT

- Sans contact
- Compacte
- Grande production

SNACKJET 200

★ **PRODUIT
STAR**

Bartscher

120751

Dimension (LxPxH):
680 x 460 x 660 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,3 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

Four haute vitesse avec accompagnement recettes et tutoriels

SALAMANDRE HI-LIGHT-LIFT «PREMIUM»

★ **PRODUIT
STAR**



Bartscher

101547

Dimension (LxPxH):
600 x 585 x 515 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
4,5 kW

FOUR A CONVECTION AT110



Bartscher

120789

Dimension (LxPxH):
575 x 460 x 465 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2,7 kW

PLAQUE A INDUCTION



Bartscher

105991

Dimension (LxPxH):
420 x 330 x 105 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3 kW

PLAQUE DE CUISSON INDUCTION MONOFOYER POSABLE 3 600 W MONOPHASÉE



**PRODUIT
STAR**



**Voir la vidéo
de présentation**

BRIC 3600



Dimension (LxPxH):
392 x 526 x 110 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,6 kW

+ PRODUIT

- Réglage en température au degré près
- Contrôle de la qualité de la casserole
- Plus grand inducteur du marché

PLANCHA INDUCTION POSABLE 3 600 W MONOPHASÉE



ADVENTYS

BGIC 3600



Dimension (LxPxH):
392 x 526 x 206 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,6 kW

+ PRODUIT

- Réglage en température
- Montée en température rapide (250 °C en 3 minutes)
- Nettoyage simple et rapide

MODULE MULTI ZONE 32 000 W TRIPHASÉE



ADVENTYS

MO4NL 32000



Dimension (LxPxH):
800 x 800 x 926 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
32 kW

+ PRODUIT

- 16 zones de cuisson indépendantes
- Réglage en puissance et en température
- Maintien au chaud et cuisson



PLAQUE DE CUISSON MONOFOYER



ADVENTYS

GLN 3500K



Dimension (LxPxH):
310 x 392 x 126 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,5 kW

+ PRODUIT

- Léger & compacte
- Réglage en puissance et température
- Commande manette

PLAQUE MAINTIEN EN T° PLASMA GN1 1 À POSER EASYTEMP



EASY-PM-325



Dimension (LxPxH):
325 x 530 x 55 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,33 kW

+ PRODUIT

- Maintien en température à 65 °C à cœur même en espace ouvert
- Ne modifie pas la qualité des aliments dans le temps grâce au rayonnement d'ondes longues
- Grande facilité de nettoyage
- Faible consommation énergétique

FRITEUSE THE CORE 400(T)



8545



Dimension (LxPxH):
400 x 600 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
18 kW

+ PRODUIT

- Fonction dialogue: ajustement intelligent pour un rendement optimisé et une régulation précise de la température
- Position «MELT» pour fondre la graisse solide sans la brûler.
- Thermostat réglable dès 95°C pour le nettoyage
- Nettoyage facilité grâce aux angles arrondis et à son corps de chauffe pivotant avec cran d'arrêt intermédiaire.
- Cuve avec zone froide pour la récupération des déchets sous le corps de chauffe, ralentit la dégradation de l'huile.
- Isolation maximale pour optimiser le rendement et la chaleur, avec un minimum de perte d'énergie.

FOUR COMBINÉ ULTRA RAPIDE EXISTE EN 4 COULEURS



+ PRODUIT

- Cuire, réchauffer, décongeler et conserver le croustillant des aliments en un temps record!
- 3 technologies combinées:
 - convection (rayonnement par infrarouge)
 - micro-ondes
 - air pulsé.
- 3 fonctions principales:
 - décongélation
 - remise en température
 - cuisson.

★ **PRODUIT
STAR**



SOFRASPEED

Dimension (LxPxH):
460 x 675 x 660 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
35 kW

GRILL PANINI SIMPLE GRAND MODÈLE



PGM1

Dimension (LxPxH):
395 x 432 x 302 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3 kW

+ PRODUIT

Résistances sous la plaque de fonte pour une cuisson homogène des produits.

LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE TUBE »



33002AC

Dimension (LxPxH):
**Long mini (mm): 800 J
jusqu'à Long maxi (mm): 1800**

Alimentation:
230/1/T V

Puissance:
0,25 kW

+ PRODUIT

Existe aussi en Inox et en courte, standard et longue.

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CARRÉE



CR1CE40

Dimension (LxPxH):
470 x 488 x 245 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3,6 kW

+ PRODUIT

Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur micros sillonnée haute qualité, Oûtes en forme de V permettant une circulation parfaite de l'air. Tableau de bord protégé des éclaboussures & des risques de débordement de la pâte.

FOUR A CONVECTION ÉLECTRIQUE - 5 NIVEAUX GN 1 1

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

NEME52



Dimension (LxPxH):
907 x 762 x 670 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,3 kW



+ PRODUIT

- Commandes électromécaniques
- Humidificateur
- 2 vitesses de ventilation
- Échelle porte grille compatible GN1/1 et 600x400

FOUR RAPIDE POP GN2 3

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

137121



Dimension (LxPxH):
431 x 637 x 510 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,3 kW



FOUR À SOLE SÉRIE S ICON

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

133274 / 139491



Dimension (LxPxH):
1365 x 1443 x 1945 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
18 kW



+ PRODUIT

- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson
- Design Industriel
- Commandes électroniques avec écran LCD
- Multi-timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours

FOUR MIXTE COMPACT ÉLECTRIQUE

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

132623



Dimension (LxPxH):
519 x 865 x 792 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
7,9 kW



+ PRODUIT

- Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique
- Système de lavage automatique compatible détergent liquide ou tablette
- Sonde à coeur multipoint
- 6 vitesses de ventilation

PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION



★ **PRODUIT STAR**



239421



Dimension (LxPxH):
444 x 339 x 80 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,5 kW

+ PRODUIT

- Design élégant en noir
- Commandes par écran tactile
- Puissance ou température réglable en 10 niveaux
- Plage de température: 35-240 °C
- Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm
- Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes
- Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe
- Charge maximale de la plaque à induction: 20 kg.

FRITEUSE À INDUCTION



215012



Dimension (LxPxH):
619 x 288 x 408 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,5 kW

+ PRODUIT

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours
- Une transmission de chaleur efficace
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile
- Protection surchauffe
- Affichage de la température programmée de l'huile
- Livré avec un panier à frites et couvercle

FOUR À MICRO-ONDES 25 L



281352



Dimension (LxPxH):
432 x 511 x 311 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,55 kW

+ PRODUIT

- Commande avec un seul bouton
- Chauffe rapidement les plats
- Puissance élevée - 1000 W et capacité de 25 l pour un fonctionnement efficace
- Boîtier et intérieur en acier inoxydable de haute qualité - utilisation durable
- Antenne magnétron à rotation inférieure - chauffage sans plateau supplémentaire

BLENDER À HAUTE PUISSANCE PICHET TRITAN SANS BPA



230213



Dimension (LxPxH):
311 x 249 x 580 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,68 kW

+ PRODUIT

- Ce blender haute puissance peut tout préparer: fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts et même glace pilée
- Lames en acier inoxydable avec revêtement en titane
- Bouton réglage puissance et interrupteur à impulsion
- Livré avec un pichet de 2,5 litres en tritan sans BPA résistant aux chocs, résistant aux températures de -40 °C à 90 °C

TIROIR DOUBLE ÉTROIT BI-TEMPÉRATURE MOTEUR LATÉRAL



VLS2/GBT SHALLOW

Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 700 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,6 kW



+ PRODUIT

Qualité de maintien du froid inégalée grâce au bac isotherme qui empêche le froid de s'échapper par le bas - Fonctionnement en positif et en négatif - Modularité avec 1, 2 ou 3 tiroirs avec hauteur réduite, moteur latéral, plusieurs plateaux de finition et plusieurs hauteurs de roulettes - Intégration totale dans un ensemble fourneaux ou dans un comptoir, aspiration et refoulement par l'avant - Bac de 65 l pouvant contenir 4 bacs GN1/1 de 75 mm - Accessoires de rangement disponibles - Économie d'énergie: meilleur classement sur ce point avec du 1 en positif et du B en négatif

FRITEUSE OUVERTE 2 CUVES 18 L AVEC FILTRATION



GVE072F

Dimension (LxPxH):
794 x 842 x 1185 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
28 kW

TIROIR SIMPLE BI-TEMPÉRATURE MOTEUR LATÉRAL



VCS1/GBT

Dimension (LxPxH):
1100 x 700 x 419 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,8 kW

+ PRODUIT

Qualité de maintien du froid inégalée grâce au bac isotherme qui empêche le froid de s'échapper par le bas - Fonctionnement en positif et en négatif - Modularité avec 1, 2 ou 3 tiroirs, moteur latéral (VCS) ou moteur arrière (VCR), plusieurs plateaux de finition et plusieurs hauteurs de roulettes.

FRITEUSE AUTOMATIQUE SANS EXTINCTEUR



DSA720

Dimension (LxPxH):
434 x 677 x 762 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
7,2 kW

+ PRODUIT

Friteuse à enceinte fermée sécurisée, entièrement automatique et avec faible encombrement - Idéal pour les produits surgelés - 9 programmes de cuisson possibles - Production horaire: 40 kg

FOUR CUISSON RAPIDE SOTA TACTILE



SOTA TACTILE

Dimension (LxPxH):
406 x 721 x 635 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,2 kW

+ PRODUIT

Écran Tactile avec menus Icônes - Ce modèle inclut une presse pour marquer les paninis - Différents coloris possibles (en option)

WOK GAZ SUR PIÉTEMENT 2 BRÛLEURS



★ PRODUIT STAR

Navati

NGER 13-70



Dimension (LxPxH):

1300 x 700 x 850/1150 mm



Alimentation:

Gaz



Puissance:

26 kW

WOK INDUCTION 1 ZONE 300 MM



Navati

NEWI 7-75



Dimension (LxPxH):

700 x 750 x 750/1050 mm



Puissance:

5 kW

CUISEUR VAPEUR ÉLECTRIQUE



Navati

NEDS 6-75



Dimension (LxPxH):

600 x 750 x 750/1050 mm



Puissance:

12 kW

TEPPAN YAKI SUR SOUBASSEMENT - PLAQUE EN ACIER FE 510 - 2 ZONES



Navati

TP 12/E



Dimension (LxPxH):

1200 x 770/870 x 850 mm



Alimentation:

Gaz



Puissance:

11,7 kW

YAKITORI GAZ 1 BRÛLEUR



Navati

NYG 7-20



Dimension (LxPxH):

700 x 200 x 310 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

7 kW

FOUR SK-21-E 14 230 V STD



salva

1330040000

Four SK-21-E/14 230V STD

Dimension (LxPxH):
1665 x 1557 x 2197 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
425 kW

FOUR PIZZA 4-30 02 I MC



salva

1161300000

Four pizza 4-30/02 I MC

Dimension (LxPxH):
950 x 964 x 416 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
4,2 kW

FOUR KX-10 10 60X40 STANDARD



salva

1436424100

Four KX-10/10 60x40 standard

Dimension (LxPxH):
915 x 1081 x 1070 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
14,5 kW

PÉTRIN À BRAS AB-25 230 50



salva

5101220000

Dimension (LxPxH):
770 x 745 x 1250 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,5 kW

PÉTRIN À BRAS AB-50 400 V 50



salva

5101300080

Dimension (LxPxH):
840 x 935 x 1440 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,6 kW



PIZZACONCEPT est la vision développée par DESTHER pour répondre aux besoins concrets des professionnels de la restauration. L'objectif est simple : proposer une offre claire, cohérente et éprouvée, réunissant des fabricants reconnus autour d'un même fil conducteur. Un show-room, un espace de tests, un centre de formation et un restaurant d'application. Un ensemble pensé pour permettre aux revendeurs partenaires de proposer des solutions fiables en s'appuyant sur des équipements testés et éprouvés en conditions réelles.

PIZZAMASTER SÉRIE 700



PM732

Fabriqués en Suède, les fours PizzaMaster offrent une puissance exceptionnelle, ils sont mondialement reconnus pour leurs performances et leur fiabilité.



Dimension (LxPxH):
1480 x 905 x 1825 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2 x 9,5 kW

+ PRODUIT

- Forte capacité de production
- Polyvalence.
- Montée rapide en température
- Cuisson uniforme
- Économie d'énergie

FOUR ROTATIF HYBRIDE (GAZ + BOIS)



MFRO110LG

Manna Forni fabrique des fours napolitains haut de gamme entièrement réalisés à la main en Italie. Disponibles en version bois, gaz ou électrique, statiques ou rotatifs et entièrement personnalisable. Une valeur sûre pour les pizzerias premium et les cuisines ouvertes.

 Dimension (LxPxH):
1700 x 1900 x 2000 mm

 Alimentation:
Gaz + bois

 Puissance:
34 kW

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE - 60KG



SP60

Mecnosud est un fabricant italien d'équipements destinés à la boulangerie, pizzeria et pâtisserie. Pétrins, diviseuses, bouleuses et laminoirs sont conçus pour une utilisation professionnelle intensive avec un excellent rapport fiabilité/prix. Les pétrins spirales Série SP offrent un pétrissage régulier et performant grâce à une spirale robuste, une cuve inox et une bonne oxygénation de la pâte. Equipés de moteurs, pour une utilisation fiable en pizzeria, boulangerie et laboratoire

 Dimension (LxPxH):
630 x 1180 x 1310 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
3,55 kW

PIZZAMASTER SÉRIE 400



PM401-ED

La Série 400 PizzaMaster est compacte et performante, pensée pour une implantation sur plan de travail. Températures élevées, inertie thermique remarquable et faible encombrement en font la solution idéale pour les bars, food trucks, boulangeries, coffee-shops et petites cuisines professionnelles.

 Dimension (LxPxH):
650 x 600 x 500 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
3,05 kW

+ PRODUIT

- Forte capacité de production
- Polyvalence.
- Montée rapide en température
- Cuisson uniforme
- Économie d'énergie





SHOW COOKING



Pour sélectionner les fournisseurs de ce catalogue, EuroChef a beaucoup questionné leur RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Nous avons lancé un appel d'offres à l'échelle européenne, pour sélectionner nos fournisseurs en proximité et favoriser les circuits courts: 90 % de nos fournisseurs sont Européens, dont 60 % en France!



Denis STACHOWICZ

BPRO COOK I-FLEX 1



★ **PRODUIT
STAR**

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

575025



Dimension (LxPxH):
925 x 678 x 1306 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,4 W



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B. PRO propose des solutions de haute qualité pour les cuisines professionnelles (département B. PRO Catering Solutions) et approvisionne le secteur industriel (département ENOXX Engineering). De la solution système bien étudiée à l'ingénierie exigeante, les professionnels rencontrent ici des partenaires compétents.

FAMILLE COOK, DE LA GAMME CLASSIQUE À LA GAMME I-FLEX.

Rapide, disponible partout et à tout moment et toujours frais: cette évolution de la restauration en extérieur offre des potentiels commerciaux intéressants. Les stations de cuisson B. PRO COOK vous permettent de créer de nouveaux concepts gastronomiques sur mesure et de valoriser les offres existantes. Les plats sont cuisinés sous les yeux des clients grâce à une solution intelligente qui offre une grande liberté d'application.

+ PRODUIT

- Solutions variables
- Liberté du choix de l'emplacement dans l'espace
- Nombreuses possibilités d'équipements
- Technique d'aspiration intégrée
- Équipements de cuisson interchangeables
- Plats différents tout au long de la journée



ARMOIRE CHAUFFANTE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 500-S



**★ PRODUIT
STAR**



300-S



Dimension (LxPxH):
443 x 643 x 480 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,59 kW

+ PRODUIT

- Compact et portable, des foodtrucks mobiles pour les plus petites cuisines commerciales, l'armoire de maintien en température 300-S s'intègre dans n'importe quelle disposition
- La technologie Halo heat® aboutit à des tolérances de température très précise via une répartition uniforme de la chaleur sans ventilateurs ou air pulsée
- Capacité: 3 plats taille 1/1 gn (16 kg)
- Maintien en température sur la durée: sa taille compacte et ses poignées intégrées permettent au 300-S d'être mobile et portable partout où nécessaire
- Commandes de précision: le 300-S est livré en série avec des commandes numériques
- Un grand affichage numérique assure un maintien à la température optimale
- Superposable: le design superposable ajoute commodité et économise de l'espace



Les cuves chauffantes encastrables sans eau avec la technologie Halo Heat offrent une capacité de conservation prolongée, tout en évitant les aléas et les coûts associés aux équipements «Bains-Marie traditionnels». Un simple branchement électrique suffit, vous éviterez ainsi les frais d'installation et d'entretien de plomberie.

Notre capacité de maintien sans eau permettra de préserver un peu plus la nature sans dessécher les aliments et en gardant toutes leurs valeurs organoleptiques.

CUVE CHAUFFANTE SANS EAU DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À ENCASTRER



ALTO-SHAAM.

100-HW/D4



Dimension (LxPxH):
380 X 856 X 177 MM



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,6 kW

+ PRODUIT

Maintenez dans la durée de la journée des produits en températures sans dessèchement et perte de qualité visuelle et gustative. Cela permet aussi de gagner en consommation électrique par la non-utilisation d'une cellule de refroidissement entre 2 services: économie d'énergie et de main-d'œuvre!

PRÉSENTOIR CHAUFFANT DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE HSM-24/3S/T



ALTO-SHAAM.

HSM-24/3S/T



Dimension (LxPxH):
609 x 693 x 1163 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,58 kW

+ PRODUIT

Équipés de la technologie exclusive Halo heat®, les présentoirs à rayonnage chauffant alto-shaam offrent un chauffage précis qui assure une très grande qualité des aliments et de plus longue durée de maintien en température.

POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD

ALTO-SHAAM.

CS-200



Dimension (LxPxH):
660 x 782 x 783 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,5 kW



BUFFET SHOWCOOKING 1100



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

BS11-6G/60



Dimension (LxPxH):
1100 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,35 kW

+ PRODUIT

Buffet showcooking avec emplacement disponible pour éléments de cuisson et pour plaque chaude de présentation

CHAFING DISH



L2G
bm

470206



Dimension (LxPxH):
590 x 340 x 400 mm



Alimentation:
Électrique

PLAQUE AU CHROME ÉLECTRIQUE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

M1300E

+ PRODUIT

Plaque de cuisson en chrome dur 50 microns. Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames). 2 grands tiroirs à graisse de chaque côté de la plancha pour une utilisation intensive tout un service.



Dimension (LxPxH):
1300 x 695 x 380 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
20 kW



LAMPE CHAUFFANTE EXISTE EN NOIRE, EN LAITON POLI, EN CUIVRE OU EN ALUMINIUM



linum

LSH-1000-020

Noir

LSH-1000-874

Laiton

LSH-1000-877

Cuivre

LSH-1000-882

Aluminium

LSH-1000-845

Chromée



Dimension (LxPxH):
180 x 180 x 360 mm

PLAQUE MAINTIEN EN T° PLASMA GN1/I À POSER - EASYTEMP



EASY-PM-325



Dimension (LxPxH):

325 x 530 x 55 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,33 kW

+ PRODUIT

- Matière: aluminium anodisé
- Apparence de qualité durable
- Réglable en hauteur grâce à un câble spiralé
- Ampoule chauffante incluse 250 W (blanc), déjà pré-monté
- Longueur du câble: min. 950 mm, max. 2100 mm
- 230 V - 250 W - Norme CE
- Fabriqué en Europe
- Équipé d'une rupture thermique

+ PRODUIT

- Maintien en température à 65 °C à cœur même en espace ouvert
- Ne modifie pas la qualité des aliments dans le temps grâce au rayonnement d'ondes longues
- Grande facilité de nettoyage
- Faible consommation énergétique



CONTENEUR ISOTHERM «SHERPA FC4»



822500

Conteneur «SHERPA»
ouvert. front. chauff.
4GN1/1-H100



Dimension (LxPxH):
478 x 709 x 632 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3 kW

★ **PRODUIT
STAR**

+ **PRODUIT**

- Fermeture rapide (un seul grand loqueteau)
- Préhension facilitée grâce aux poignées ergonomiques encastrées
- Conception renforcée pour une durée de vie optimisée



PLAQUE FROIDE



870830



Dimension (LxPxH):

400 x 250 mm

Puissance:

0,6 kW**PRODUIT**

- Livrée avec plaque eutectique GN1/1 -12 °C
- Présentation possible sur plaque de verre ou plats de service

GRILL PANINI SIMPLE GRAND MODÈLE 2 PLAQUES RAINURÉES



PGM1



Dimension (LxPxH):

395 x 429 x 301 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

3 kW**PRODUIT**

- Plaque de fonte pour une accumulation de chaleur et donc une grande inertie
- Résistances sous la plaque pour une cuisson homogène des produits
- Oûies en forme de V permettant une circulation parfaite de l'air
- Jupe qui évite de positionner le grill contre un mur

LAMPE INFRA-ROUGE PRESTIGE



33002AC



Dimension (LxPxH):

Diamètre : 200 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,25 kW**PRODUIT**

- Câble spiral pour un réglage facile de la source de chaleur
- Livrée avec ampoule rouge ou blanche (à préciser à la commande)
- Température 64°C (diffusion au cœur du produit au bout d'une heure)

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CARRÉE



CRICE40



Dimension (LxPxH):

470 x 488 x 245 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

3,6 kW**PRODUIT**

- Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur microsiliconnée haute qualité
- Oûies en forme de V permettant une circulation parfaite de l'air
- Tableau de bord protégé des éclaboussures & des risques de débordement de la pâte

A photograph of a commercial kitchen with stainless steel equipment and a blue floor, overlaid with a large blue 'X' and the text 'PRÉPARATION'.

PRÉPARATION



Le monde de la restauration se métamorphose à toute vitesse. Les gens mangent maintenant au restaurant presque tous les jours, y compris au restaurant de l'entreprise, de l'école, en livraison...

Nous, en tant que revendeurs et installateurs d'équipements de cuisine, nous devons être prêts à fournir le matériel et les solutions adaptés à ces nouveaux besoins. C'est le rôle d'EuroChef : être agile, sortir des sentiers battus et de notre zone de confort, pour aider nos clients à s'adapter à un monde qui change de plus en plus vite.



Olivier BEGUIER

COUPE-LÉGUMES CL50 ULTRA



★ **PRODUIT
STAR**

robot coupe



24465



Dimension (LxPxH):
390 x 400 x 640 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,55 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ **PRODUIT**

Gamme de plus de 50 disques en option permettant des coupes en émincées, râpées, ondulées, bâtonnets, macédoine et frites.

robot coupe

La société Robot-Coupe imagine, conçoit, développe et fabrique depuis 1960, au cœur de la Bourgogne, une gamme complète de matériels pour les préparations culinaires: Combinés cutters & coupe-légumes, Robot-Cook, Coupe-légumes, Cutters, Mixers Plongeants, Batteurs-Mélangeur, Blixer®, Kitchen Blenders, Extracteurs de jus, Tamis automatiques...

COMBINE CUTTER & COUPE-LÉGUMES R 402 V.V.



robot coupe



2444



Dimension (LxPxH):
410 x 610 x 570 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1 kW



+ **PRODUIT**

- 4 machines en 1!
- Compact et multifonction, le Combiné cutter & coupe-légumes R402 V.V. est l'allié au quotidien des Chefs dans toutes les cuisines mêmes les plus petites
- Fonction cutter: Cuve inox de 4,5 l avec couteau lisse
- Fonction Coupe-légumes: 28 disques en option, permettant des coupes en émincés, râpés, ondulés, julienne, frites et macédoine
- Fonction coulis et presse-agrumes en option

R COOK ROUGE



robot coupe®

43000R



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,8 kW



+ PRODUIT

L'assistant culinaire des Chefs! Idéal pour innover et réaliser une multitude de recettes attractives, chaudes ou froides, salées ou sucrées.

- Facilité d'utilisation avec la vitesse variable de 100 à 3500 tr/min.
- Finesse du résultat et rapidité d'exécution.
- Meilleur contrôle des préparations grâce au Pulse Haute précision.
- Mélange des produits délicats sans les couper avec la rotation inversée du couteau: fonction R-Mix®
- Maintien à chaud de la préparation grâce à la fonction intermittente.
- Au cœur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécieront son silence.

BLIXER 5 V.V.



robot coupe®

33266



Dimension (LxPxH):
390 x 490 x 650 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,5 kW



+ PRODUIT

- La solution unique pour les textures modifiées!
- Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.
- Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, plat, fromage ou dessert sont ainsi servis pour tous les convives même les plus âgés.
- Équipé d'une cuve de 5,9 l. avec bras racleur de cuve et de couvercle.

EXTRACTEUR DE JUS J80



robot coupe®

56000B



Dimension (LxPxH):
285 x 465 x 530 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,7 kW



+ PRODUIT

- Réalisez des jus ultra-frais en quelques secondes!
- Rapide, efficace, robuste et rentable, l'extracteur de jus J80 apporte une solution idéale pour réaliser d'excellents jus ultra-frais de fruits et de légumes en grande quantité.
- Goulotte automatique permettant de passer les fruits et légumes sans efforts grâce au système exclusif d'auto-entraînement.
- Rapidité de travail: 25 cl en seulement 6 secondes.

MIXER PLONGEANT MP450 ULTRA FW LED



robot coupe®

34880L



Dimension (LxPxH):
930 x 275 x 155 mm



Alimentation:
Électrique



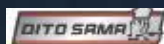
Puissance:
0,5 kW



+ PRODUIT

- Encore plus performant et ergonomique!
- Spécial usage intensif, Collectivités / Traiteur.
- Le MP 450 Ultra peut mixer, mélanger et émulsionner jusqu'à 100 l de préparation en un rien de temps.

CUTTER MIXER 3,6 L. CUVE INOX COUVERCLE ÉTANCHE



602204



Dimension (LxPxH):
252 x 334 x 476 mm



Alimentation:
Électrique



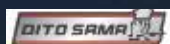
Puissance:
0,75 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

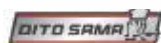
+ PRODUIT

- Grandes performances pour obtenir des textures uniformes et homogènes.
- Couvercle étanche permettant de prévenir les éclaboussures et les fuites.
- Capable de hacher, mixer, émulsionner, etc.
- Design ergonomique et durable. Facilité d'utilisation et d'entretien.



Utilisation de matériaux respectueux de l'environnement et des processus de fabrication éco-responsables DITO SAMA s'engage envers un excellent service client y compris la disponibilité de pièces de rechange. 60 ans d'expérience et d'innovations dans les batteurs mélangeurs.

TURBO BROYEUR TBXPRO AVEC ACC. POTAGE



602169



Dimension (LxPxH):
628 x 1556 x 1122 mm



Alimentation:

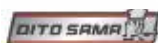


Puissance:
1,5 kW

+ PRODUIT

Puissance et vitesse de broyage. Polyvalence (permet de traiter une grande variété d'ingrédients). Polyvalence (accessoires en option). Résultats uniformes. Facilité d'utilisation et d'entretien.

BATTEUR-MÉLANGEUR 8 LITRES



600139



Dimension (LxPxH):
292 x 416 x 527 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,6 kW

+ PRODUIT

Un modèle compact puissant (600 W) et performant. Qualité de construction robuste pour une longévité accrue. Polyvalent avec sa plage de vitesses et trois outils inox inclus. Conception ergonomique et facilité d'utilisation.

MIXER PLONGEANT BM 445



600321



Dimension (LxPxH):
138 x 120 x 765 mm



Alimentation:
Électrique



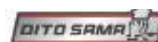
Puissance:
0,45 kW



+ PRODUIT

Puissant (450 W) et performant. Design ergonomique (poignée confortable) et durable (tube en inox). Vitesses et réglages précis. Léger et rangement facile. Facilité d'entretien (tube démontable sans outils). Dispositifs de sécurité. Résultats de qualité.

ÉPLUCHEUSE 10 KG



603509



Dimension (LxPxH):
440 x 690 x 680 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,37 kW



+ PRODUIT

Efficacité et rapidité (200-240 kg/h pommes de terre épluchées). Polyvalence (capacité à traiter une variété d'aliments, accessoires en option). Facilité d'utilisation. Conception ergonomique et robuste pour une utilisation intensive. Facilité d'entretien. Rentabilité (plus d'épluchage manuel).

GIRAFE GIGAMIX + PIED BLENDER



TB020

Dimension (LxPxH):
790 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2,2 kW

+ PRODUIT

Moteur puissant de 2,2 kW, gain de temps et vitesse de travail maximale



**Voir la vidéo
de présentation**



Avec la GIGAMIX BLENDER, une dizaine de minutes sont nécessaires pour mixer finement 300 litres de potage. Il n'y a plus de particules de légumes visibles» Responsable de cuisine centrale

DYNAMIX DMX 160



MX050



Dimension (LxPxH):

395 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,22 kW**+ PRODUIT**

Pied entièrement démontable, tube et cloche tout inox

MASTER DMX 410H
AVEC PIED
DÉMONTABLE

MX003.H



Dimension (LxPxH):

720 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,6 kW**+ PRODUIT**

Pied et cloche entièrement démontables sans outil, tube et cloche tout inox pour un entretien facilité

SENIOR DMX 300
AVEC PIED
DÉMONTABLE

MX006



Dimension (LxPxH):

640 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

0,35 kW**+ PRODUIT**

Mise en marche de l'appareil sécurisé, variateur de vitesse accessible rapidement

COMBINE CUTTER
COUPE LÉGUMES

CL322



Dimension (LxPxH):

400 x 505 x 510 mm

Alimentation:

Électrique

Puissance:

1,1 kW**+ PRODUIT**

Moteur silencieux 50 dB, gain de productivité grâce aux disques de grande taille, lavage de tous les accessoires au lave-vaisselle



Avec la GIGAMIX BLENDER, une dizaine de minutes sont nécessaires pour mixer finement 300 litres de potage. Il n'y a plus de particules de légumes visibles

Responsable de cuisine centrale

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL ANLIKER



231.01901



Dimension (LxPxH):
250 x 315 x 540 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,26 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

Cette machine sans entretien se caractérise par son utilisation simple et ergonomique et par son matériau antimicrobien, un composite de fibre de verre très résistant. Ce matériau composite est un composé de polyphthalamide et de fibre de verre. L'Anliker L propose plus de 50 variantes de coupe.

Notre géométrie de coupe exceptionnelle de la « coupe en tirant » évite la perte inutile de substances nutritives et de vitamines, ce qui permet de prolonger considérablement la durée de conservation des produits traités et d'obtenir une coupe parfaite.

Confort de travail maximal grâce à une position ergonomique correcte à 45 degrés.



Par notre expérience professionnelle commune et collaboration depuis plus de 30 ans, nous ne pouvons que recommander la Maison Brunner, aussi bien en tant que qualité de produits que de service après-vente (qui nous est très important), on ne peut que conseiller cette entreprise.

M. Pedro MATOS

Buffet de la Gare de Céligny

COUPE-LÉGUMES PROFESSIONNEL GSM 5 STAR EU



**BRUNNER
ANLIKER**

swiss made

231.01803



+ PRODUIT

La GSM 5 Star est la référence des coupe-légumes. Cette machine sans entretien se caractérise par son utilisation simple et ergonomique et sa structure robuste sans pareil en fonte d'acier inoxydable. Ce matériau répond aux normes d'hygiène les plus strictes et permet un nettoyage facile au lave-vaisselle. Des résultats créatifs grâce aux coupes spéciales «brunoises» et «gaufrettes».





ÉPLUCHEUSE PI-20



1000660

Dimension (LxPxH):
433 x 635 x 786 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,550 kW

SOCLE INOX AVEC FILTRE ANTI-MOUSSE



2009250

Dimension (LxPxH):
423 x 572 x 470 mm

Alimentation:
Électrique

COUPE-LÉGUMES CA-21 230 50 1



1050940

Dimension (LxPxH):
378 x 309 x 533 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,8 kW

+ PRODUIT

- Coupe parfaite obtenue grâce à une conception et un ajustement de haute précision de la machine et des disques.
- La rampe d'expulsion de produit par gravité permet de reconstruire le produit tranché à des fins de stockage ou de présentation.
- Disque d'éjection inclus pour les produits qui nécessitent son utilisation.
- Il peut être doté d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe.

COUPE-LÉGUMES CA-31 230 50 1



sammic™

1050700

Dimension (LxPxH):
389 x 405 x 544 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,55 kW

SMARTVIDE 9 230 50-60 1



sammic™

1180140

Dimension (LxPxH):
124 x 140 x 360 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2 kW

BATTEUR BE-20 230 50-60 1



sammic™

1500220

Dimension (LxPxH):
520 x 733 x 1152 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,9 kW

CUVE 28 SMARTVIDE



sammic™

1180060

Dimension (LxPxH):
335 x 600 x 288 mm

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SU-420P 230 50-60 1



sammic™

1140774

Dimension (LxPxH):
484 x 529 x 448 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
750 W

KIT BASIQUE DISQUES + GRILLES S GAMME COMPACT



sammic™

1010237

OPTIBEAN X 12

ANIMO

1010702



Dimension (LxPxH)
409 x 567 x 780 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,95 kW

+ PRODUIT

- Machine expresso et café filtre, multiboissons,
- production de pichet d'1 l,
- double production des boissons,
- compatible paiement pièces et sans contact,
- Énergie A+ et recyclabilité > 97%

ANIMO

ANIMO, fabricant néerlandais depuis 1950, expert en cafétérie et machines à café pour le CHR et les collectivités. Marque reconnue pour la robustesse et la durabilité de ses produits en acier inoxydables 18:9. Gamme de machines professionnelles contemporaines et faciles d'utilisation, design soigné.

KIT D'INSTALLATION
POUR MACHINE À CAFÉ :
PURITY C 500 QUELL ST

BRITA

1009584

+ PRODUIT

- Cartouche compact et économique
- Améliore le goût du café
- Protège la machine contre le calcaire

OPTIVEND 32 TOUCH

ANIMO

1009960



Dimension (LxPxH):
409 x 521 x 569 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,2 kW

+ PRODUIT

Machine pour préparation de boissons chaudes solubles, rapidité de production, programme de nettoyage simplifié à l'écran, sécurité anti chauffe à sec, compatible paiement pièces et sans contact, énergie A+ et recyclabilité > 97%

OPTIBEAN X 12 TS

ANIMO

1011092



Dimension (LxPxH):
409 x 567 x 870 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,95 kW

+ PRODUIT

Machine expresso et café filtre, multiboissons, production de pichet de 2 l, double production des boissons, compatible paiement pièces et sans contact, Énergie A+ et recyclabilité > 97%

MACHINE À CAFÉ CB 2X5 W



ANIMO

1005394



Dimension (LxPxH):

815 x 470 x 700 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

3,475 kW

+ PRODUIT

Conteneur avec résistance électrique et transportable, chauffe eau indépendant de capacité 4,2 ou 5,6 l, robinets anti-goutte, rampe égouttoir incluse, kit de démarrage et d'entretien inclus

MACHINE À CAFÉ M 100 NOIR



ANIMO

10502



Dimension (LxPxH):

205 x 380 x 625 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

2,25 kW

+ PRODUIT

2 plaques de maintien en température, 2 verseuses 1,8 l incluses, Indicateur de détartrage, sécurité chauffe à sec et kit entretien de démarrage inclus

MACHINE À CAFÉ THERMOS MT100 NOIR



ANIMO

10522



Dimension (LxPxH):

205 x 380 x 595 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

2,1 kW

+ PRODUIT

Pour thermos à pompe, Indicateur de détartrage, sécurité chauffe à sec et kit entretien de démarrage inclus

PRESSE-AGRUMES SOUL SÉRIE 2



SOUL SÉRIE 2

 Dimension (LxPxH):
300 x 480 x 537 mm

 Alimentation:
 lectrique

 Puissance:
0,1 kW

+ PRODUIT

Plus rapide et compacte



PRESSE-AGRUMES MINEX



MINEX

 Dimension (LxPxH):
383 x 368 x 712 mm

 Alimentation:
 lectrique

 Puissance:
0,044 kW

CENTRIFUGEUSE MULTIFRUIT



MULTIFRUIT

 Dimension (LxPxH):
290 x 500 x 510 mm

 Alimentation:
 lectrique

 Puissance:
0,87 kW

+ PRODUIT
La centrifugeuse professionnelle
idéale pour les préparateurs de jus en
puissance



PRESSE-AGRUMES NEW VERSATILE PRO



zumex

NEW VERSATILE PRO

Dimension (LxPxH):
480 x 550 x 890 mm

Alimentation:
Électrique

PRESSE-AGRUMES VERSATILE STAR



zumex

VERSATILE STAR

Dimension (LxPxH):
480 X 550 X 1695 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,380 kW



PRESSE-AGRUMES ESSENTIAL PRO



zumex

ESSENTIAL PRO

Dimension (LxPxH):
470 x 500 x 750 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,32 kW

PRESSE-AGRUMES «CLASSIC» SOCLE PEINT



11



Dimension (LxPxH):
230 x 300 x 350 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,13 kW

**★ PRODUIT
STAR**



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

- L'authentique presse-agrumes Santos depuis 1954, à utiliser partout où l'on consomme des jus d'agrumes fraîchement pressés!
- Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses
- Facile à nettoyer: cuve, grille et ogive amovibles
- Débit moyen: 30 l/h 100 %
- Fabriqué en France depuis 1954



Santos est une entreprise familiale créée en 1954. L'entreprise a fabriqué des appareils professionnels pour les bars à jus, les cafés, les restaurants et les bars et dispose de 4 gammes de produits: équipement de jus, équipement de bar, équipement de cuisine et équipement de café. La dernière gamme est la gamme historique de Santos, en effet le premier appareil créé par la société était un moulin à café électrique, le n° 1. De nos jours, ce moulin à café se vend toujours dans le monde entier. De plus, l'entreprise a une expérience internationale et exporte sa gamme 4 dans plus de 130 pays à travers le monde. Une force pour Santos est que tous leurs produits sont fabriqués dans son atelier à Lyon (il assure la traçabilité des produits) et qu'ils sont éco-conçus pour durer.

BLENDER BRUSHLESS COMPACT



66



Dimension (LxPxH):
197 x 233 x 393 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1 kW



+ PRODUIT

- Moteur Brushless: pas de maintenance, grande durée de vie, faible niveau sonore, détection du bol: le moteur s'arrête immédiatement lorsque l'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle
- Extrêmement silencieux
- Couteau TiN: haute résistance, adapté à un usage intensif
- Dual Crushing Action: double sens de rotation des couteaux breveté
- Bols empilables

BROYEUR À GLAÇONS DE BAR



53



Dimension (LxPxH):
236 x 353 x 474 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,13 kW



+ PRODUIT

- Il est équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux
- 2 tailles de glace pilée: fin / gros
- 2 modes de fonctionnement: automatique (broie automatiquement la totalité des glaçons placés dans le réservoir) et manuel (broie la glace tant que l'on appuie sur le bouton)
- Débit exceptionnel: permet de broyer 1,2 kg de glace en 30 secondes
- 100 % fabriqué en France

BASE MOTEUR BLENDER 37 (SANS BOL)



37



Dimension (LxPxH):
220 x 310 x 560 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,2 kW

+ PRODUIT

Ce blender de cuisine est destiné aux restaurants, collectivités, hôpitaux, crèches, hôtels. C'est l'appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations chaudes ou froides. Grande qualité de mixage: Système de sécurité exclusif Santosafe® verrouillant le bol et le couvercle pour une utilisation mains libres. Une gamme complète de bols est disponible.

BOL POUR BLENDER 37 4 LITRES INOX



41

BATTEUR 40 LITRES PH 412 DIGY



★ **PRODUIT
STAR**



B5014104



Dimension (LxPxH):
795 x 715 x 1395 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,2 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ **PRODUIT**

- Écran tactile DIGY intuitif, permettant de programmer jusqu'à 99 recettes
- Résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP65)
- Surfaces arrondies et satellite plat sans zone de rétention
- Matériaux inaltérables pour une hygiène optimisée



La société VMI, industriel français de 250 personnes située en Vendée, est spécialisée dans la conception, le développement et la fabrication de matériel de mélange pour l'artisanat et l'industrie. Son champ d'activité s'étend de la filière agroalimentaire jusqu'aux domaines de la chimie, cosmétique et pharmacie. Forte de son expérience riche et longue dans la filière boulangère,

VMI propose une large gamme de batteurs-mélangeurs, pétrins à spirale et à axe oblique, vendue dans le monde entier. VMI est engagé dans un programme régulier d'innovation produits, résolument orienté vers des solutions performantes, ergonomiques, facilitant le nettoyage, respectueuses de l'environnement et entièrement conformes aux normes en vigueur.

BATTEUR-MÉLANGEUR 20 LITRES BV22



B501112

Dimension (LxPxH):
635 x 525 x 1200 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
7,5 kW

+ PRODUIT

Hygiène professionnelle avec piétement inox, grille rotative, tête et support cuve en fonte alu lisse. Polyvalence des applications avec 3 outils facilement interchangeables. Variation de vitesse réglée. Travail silencieux et confortable grâce à un système monte et baisse assisté par vérin gaz.

PÉTRIN AXOPLUS 95 EVOLUTION 3 BRANCHES ALU



B503057-3A

Dimension (LxPxH):
1230 x 910 x 1320 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,75 kW

+ PRODUIT

Polyvalence dans les recettes, confort et hygiène de travail (cuve inox entraînée et bras 3 branches alu, relevage électrique du bras, tableau de commande intuitif et programmable, capot transparent avec trappe, châssis sur roulettes).

PÉTRIN SPIRALE SPI 63 DIGY



B504245

Dimension (LxPxH):
985 x 537 x 1795 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2,2 kW



+ PRODUIT

Écran tactile DIGY intuitif, permettant de programmer jusqu'à 99 recettes, et assurant résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP65).

PÉTRIN SPIRALE GENIUS DIGY 120



B60000216

Dimension (LxPxH):
1325 x 780 x 2020 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,25 kW



+ PRODUIT

Écran tactile DIGY intuitif, permettant de programmer jusqu'à 99 recettes, et assurant résistance aux chocs et étanchéité à l'humidité et aux poussières de farine (norme IP65). Robustesse et polyvalence grâce à une double transmission. Capot transparent anti-poussières de farine, aux normes CE.

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ AHR SETNA



AHRSETNA



Dimension (LxPxH):
513 x 565 x 621 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,1 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

- Carter monobloc démontable
- Entièrement réfrigéré
- Hygiène garantie
- Présentation et finition irréprochables
- Équipé de sécurité sur écrou de serrage des grilles et couteaux
- Équipé d'un reconstituteur 5 calibrages: 90-130-150-170 grs
- Éclairage rouge dans la vitrine

TRANCHEUR À PIGNONS MAJOR SLICE 350



ATRMJ350



Dimension (LxPxH):
544 x 836 x 495 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

- Grande précision de découpe
- Très robuste
- 100 % inox
- Étanche IP67
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision: de 0 à 20 mm (chiffonnade, jambon sec, viande de grison...)
- Affûteur indépendant
- Structure très rigide

TRANCHEUR À PIGNONS MAJOR SLICE SEMI-AUTOMATIQUE 350



ATRMJ350 AUTO



Dimension (LxPxH):
540 x 836 x 599 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

- Grande précision de découpe
- Très robuste
- 100 % inox
- Étanche IP67
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision: de 0 à 20 mm (chiffonnade, jambon sec, viande de grison...)
- Affûteur indépendant
- Structure très rigide

HACHOIR TX 98 DC



AHTX98DC

 Dimension (LxPxH):
558 x 700 x 663 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
2,2 kW



+ PRODUIT

- Carter monobloc compact
- Capot de sécurité
- Entièrement INOX
- Corps démontable
- Puissance 3 CV
- Débit théorique 500 kg/heure
- Finition parfaite
- Hachage parfait
- Capacité trémie 15 l

POUSOIR VERTICAL PHX25



APHX25

 Dimension (LxPxH):
449 x 363 x 1155 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,75 kW



+ PRODUIT

- Souplesse d'utilisation
- Parfaite qualité de poussage
- Évite la casse des boyaux naturels
- Entièrement inox
- Équipé de 3 canules: 14/20/30 mm
- Puissance 1 CV
- Circuit hydraulique fermé avec réservoir

PÉTRIN AVEC AXE OBLIQUE 2 À 35 KG PMX60CM



APMX60CM

 Dimension (LxPxH):
600 x 833 x 1060 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
0,75 kW

+ PRODUIT

- Entièrement inox
- Très polyvalent
- Bras relevable oblique à trois branches
- Mélanges petites et grosses quantités grâce à son variateur (de 2 à 35 kg)
- Cuve basculante pour la vidange
- Silencieux
- Puissance 1 CV

CUTTER HORIZONTAL TITANE45



ATITANE45

 Dimension (LxPxH):
893 x 897 x 1083 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
5,8 kW + 11 kW

+ PRODUIT

- Finition parfaite
- Machine robuste
- Bâti monobloc forte épaisseur
- Entièrement inox
- Vitesses cuve 8 et 16 tr/min
- Vitesse variable des couteaux de 1500 à 3000 tr/min
- Vitesse arrière de mélange 150 à 300 tr/min
- La rigidité du bâti et la qualité de la cuve permettent de régler les couteaux très près de la cuve pour une grande qualité de hachage

HACHOIR RÉFRIGÉRE VR82



**★ PRODUIT
STAR**



VR82



Dimension (LxPxH):
526 x 526 x 578 mm



Alimentation:
Triphasé



Puissance:
1,1 kW



**Voir la vidéo
de présentation**



PSV fabrique depuis plusieurs générations des machines de qualité à destination des métiers de la transformation de la viande. Avec une connaissance approfondie de l'industrie et une âme d'artisan, l'entreprise développe et perfectionne chaque jour des machines qui répondent aux besoins métier. Le Groupe PSV a su conserver à travers les années les valeurs de l'entreprise familiale lui permettant d'assurer sa pérennité.

+ PRODUIT

- Vitrine sur vérin pour une ouverture verticale
- Reconstituteur rond ou ovale
- Nouveau gaz R600
- Carrosserie monobloc tout inox

HACHOIR TRADITIONNEL DRC98



H98



Dimension (LxPxH):
670 x 425 x 505 mm



Alimentation:
Triphasé



Puissance:
2,2 kW

+ PRODUIT

- Machine compacte à faible encombrement
- Réserve et corps démontables facilitant le nettoyage
- Corps extérieur à la machine afin d'éviter de chauffer la viande
- Commande IP67

TRANCHEUR À PIGNON 350IK-AS



MT350IK-AS



Dimension (LxPxH):
800 x 577 x 506 mm



Alimentation:
Monophasé



Puissance:
0,41 kW

+ PRODUIT

- Marque mondialement reconnue
- Lame de 350 mm, entraînement par pignon
- Grande précision de coupe
- Facilité de nettoyage
- Fluidité du chariot
- Affûteur séparé ou intégré
- Existe en machine semi-automatique et en téflon

VITRINE MOBILE PLIANTE VPM2000



VPM2000

Dimension (LxPxH):
1900 x 440/1067 x 1240 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

- L'ensemble est fabriqué en inox 304 avec des plateaux d'exposition démontables pour un nettoyage facilité
- Robuste et maniable, cette vitrine mobile peut se juxtaposer afin de réaliser les linéaires voulus et se brancher sur une alimentation électrique classique en monophasée. Éclairage LED en option.
- Plexi arrière de série sur charnières

POUSSOIR HYDRAULIQUE DE TABLE ST13



ST13PNV1

Dimension (LxPxH):
360 x 182 x 1126 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
0,55 kW

+ PRODUIT

- Machine tout inox
- Cylindre à fond plat pivotant, amovible et démontable
- Faible encombrement
- Capacité 13 litres soit 10 kg
- Existe en machine sur socle (13/25 ou 40 litres)

MÉLANGEUR 60 L M60CM



M60CMFNV

Dimension (LxPxH):
707 x 550 x 877 mm

Alimentation:
Triphasé

+ PRODUIT

- Mélangeur 60 litres avec 2 moteurs
- 2 sens de rotation du bras
- Cuve basculante
- Machine tout inox
- 2 roulettes de série
- Bras démontable en option

TRANCHEUR EN INOX À PIGNON PSX350



GSX350

Dimension (LxPxH):
720 x 580 x 500 mm

Alimentation:
Monophasé

Puissance:
0,26 kW

+ PRODUIT

- Trancheur tout inox
- Lame de 350 mm, entraînement par pignon
- Grande précision de coupe
- Chariot démontable
- Affûteur séparé
- Existe en version téflon

CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE IDEA 32 PRO



+ PRODUIT

La machine IDEA 32 PRO intègre les technologies les plus avancées d'ORVED avec son capteur de vide absolu, son panneau tactile avec 10 programmes chefs et la double soudure. Ses programmes intelligents comme la marinade, l'infusion ou le nettoyage des mollusques font de l'IDEA 32 PRO le partenaire idéal des chefs. Barre de soudure 310 mm / pompe à vide 10 mc/h.



1973208P



Dimension (LxPxH):
603 x 415 x 460 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,7 kW



30 ans de collaboration avec ORVED m'ont permis de constater la fiabilité et l'efficacité de leurs machines sous-vide. Leur système complet du sous-vide, de la préparation de l'aliment à sa cuisson et conservation, c'est la garantie des résultats à hauteur de mes exigences. ORVED est le meilleur sur le marché aujourd'hui.

M. Pierre PAUMEL

Maître cuisinier de France,
ancien élève de l'école Vatel
et du Dr Goussault

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE CUISSON 43



1924302P



Alimentation:
Électrique

BAIN THERMOSTATIQUE SV LAB



4110005P



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Partenaire idéal des utilisateurs les plus exigeants, la Cuisson 43 est équipée d'un capteur de vide absolu, d'une cuve verticale pour le conditionnement des liquides et des programmes chefs intelligents comme pour les crèmes pâtisseries ou attendrissement des viandes. Son utilisation est simplifiée grâce à son écran tactile intuitif.
Barre de soudure de 410mm / pompe à vide de 25mc/h.

+ PRODUIT

SV Lab est la nouvelle frontière de la cuisson sous vide: panneau tactile, contrôle exact de la température, connexion pour le remplissage et la vidange automatique de l'eau, possibilité de cuisson minutée ou par sonde. Il est possible de choisir entre 60 recettes chef intégrées ou de personnaliser les processus de cuisson. Dans la version PRO, il est possible de refroidir directement à +3 °C.

THERMOUSOUEUSE VGP12 MINI



2000065P



Dimension (LxPxH):
391 x 759 x 734 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,85 kW

CONDITIONNEUSE SOUS-VIDE IDEA30



1973010P



Dimension (LxPxH):
425 x 504 x 398 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,6 kW

+ PRODUIT

Grâce à sa taille compacte, VGP 12 mini trouve sa place même dans les petits laboratoires ou les arrière-comptoirs des traiteurs. Notre thermoscelleuse est la nouvelle génération d'operculeuse sous vide ou sous atmosphère modifiée, pour conditionner solides, liquides et délicats.
Pompe à vide de 12 mc/h / disponible en différents types et tailles de barquettes, jusqu'à la taille max. de 190x260x50 mm

+ PRODUIT

IDEA 30 est la conditionneuse sous-vide polyvalente, flexible et compacte. Entièrement en acier inoxydable, la machine intègre 10 programmes utilisateur modifiables, ainsi qu'un programme pour faire le vide dans les bocaux et pour faire le vide en extérieur. Grâce à son capteur de vide absolu, la machine fait le vide au maximum, à 99,8%. IDEA 30 est un outil de travail simple d'utilisation, précis et fiable.
Barre de soudure 310 mm / pompe à vide 8mc/h.

MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 420 MM



AERO 42



Dimension (LxPxH):
523 x 491 x 464 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,57 kW



PRODUIT

- Design haut de gamme
- Interface intuitive



**Voir la vidéo
de présentation**



Pour moi la perfection est dans les détails. Nous utilisons souvent la fonction du contrôle des liquides car sa précision dans la détection du point d'ébullition est essentielle pour maîtriser la mise sous-vide des sauces et soupes. En plus le design épuré et minimaliste de la AERO souligne l'élégance du produit. C'est une pièce maîtresse dans ma cuisine.

M. Jannis BREVET

Chef du restaurant étoilé Interscaldes



En développant des produits performants, la société Henkelman permet un retour sur investissement rapide. Les économies réalisées soulignent l'engagement d'Henkelman dans la réduction des pertes alimentaires et pour un développement durable.



MARLIN 52



Dimension (LxPxH):
700 x 690 x 1030 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,4 kW



PRODUIT

Capacité optimale et prix attractif

MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 2 X 520 MM 1 X 600 MM

MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 2 X 410 MM



BOXER 52

+ PRODUIT

Grande capacité avec 2 barres de soudure

Dimension (LxPxH):
700 x 530 x 440 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,75 kW

MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 350 MM



JUMBO 35

+ PRODUIT

Modèle sur socle industriel robuste

Dimension (LxPxH):
450 x 525 x 385 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,55 kW

MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 1 X 510 MM 1 X 760 MM



FALCON 80

Dimension (LxPxH):
900 x 820 x 1070 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
3 kW

+ PRODUIT

Modèle sur socle industriel robuste



Les fermes biologiques sont en plein essor, et c'est une bonne nouvelle! En Normandie, la ferme de « La Frasierie » utilise une Falcon 80. Sylvie, responsable de l'atelier nous explique: « La machine sous-vide est indispensable dans notre activité. Nous avons quotidiennement entre 500 et 1000 paquets à mettre sous-vide. Nous cherchions une machine rapide, simple d'utilisation et robuste. Le choix d'une machine Henkelman s'est imposé logiquement. » D'ailleurs, la machine sous-vide Henkelman ne bénéficie pas uniquement à « la Frasierie », mais également aux fermes environnantes qui souhaitent ponctuellement emballer leurs produits sous-vide.

La Frasierie
Ferme biologique

THERMOSCELLEUSE TOPSEAL


 **PRODUIT
STAR**


**Voir la vidéo
de présentation**



TOPSEAL 190



Dimension (LxPxH):
430 x 650 x 600 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1 kW

+ PRODUIT

Le système TOPSEAL permet de sceller sans effort des barquettes jusqu'au format GN 1/2, tout en garantissant une parfaite étanchéité.



BEFOR TECHNITRANS apporte une solution complète d'emballage pour le commerce traditionnel, la grande distribution, l'industrie alimentaire. Nous concevons et fabriquons une large gamme de machines d'emballage. Nous proposons aussi tous les consommables associés à nos machines (film d'opercule, barquettes, sacs sous vide, plaques saumon, dessous pizza...)

Notre gamme de produits est composée de:

- Scelleuses de barquettes (opercule, vide et gaz, skinpack)
- Machines sous vide à cloche

- Scelleuses de papier
- Dérouleurs de film étirable
- Soudeuses de sachets
- Emballeuses sous film thermorétractable

Notre effectif est composé d'une quarantaine de personnes avec des métiers variés:

- Bureau d'études
- Tourneurs, fraiseurs, opérateurs laser, chaudronniers
- Assemblage de machines
- SAV
- Logistique

THERMOSCELLEUSE THERMOP XL



THERMOP XL



Dimension (LxPxH):
560 x 880 x 520 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,5 kW

+ PRODUIT

Permet de sceller 4 CLTP grand format ou 8 CLTP petit format. Vos barquettes sortent toutes découpées!

MACHINE AUTOMATIQUE SC



SC 2000



Dimension (LxPxH):
2 400 x 600 x 1500 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,5 kW

+ PRODUIT

Scellez jusqu'à 3000 barquettes par heure!

THERMOSCELLEUSE VG PACK



VG PACK 300 L

Dimension (LxPxH):
550 x 800 x 1300 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,75 kW



+ PRODUIT

Cette machine très compacte vous permet de conditionner vos plats cuisinés sous vide et gaz ou SKINPACK. Gagnez en DLC, réduisez vos taux de casse avec une machine très simple d'utilisation!

SOUDEUSE THERMORÉTRACTABLE À TUNNEL



MEDIA

Dimension (LxPxH):
2780 x 730 x 1400 mm

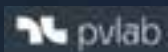
Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,3 kW

+ PRODUIT

Conditionnez vos produits sous film thermo-rétractable. Cette technologie permet de se passer de barquettes ou tout support.

MULTIFONCTIONS MFD5A



MFD5A



Dimension (LxPxH):
43,5 x 60,5 x 107,9 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2200 W

EXISTE EN MFD15

MFD15A



Dimension (LxPxH):
60 x 75 x 134,5 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
4,8 kW

+ PRODUIT

Le robot crème nouvelle génération est doté d'un régulateur tactile et connecté conçu pour offrir une expérience utilisateur intuitive et facile à prendre en main, pour répondre efficacement à vos besoins.



**Voir la vidéo
de présentation**

TURBINES TE40



TE40W



Dimension (LxPxH):
60 x 75 x 134,5 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
4 kW

+ PRODUIT

Grâce à la fonction «variote texture», qui agit directement sur la fréquence du moteur du bras de mélange, faites le choix de la texture de votre crème glacée avec conservation en fin de cycle.

EXISTE EN TE60

TE60W



Dimension (LxPxH):
60 x 75 x 134,5 mm

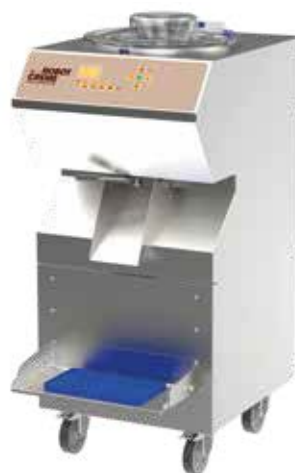


Alimentation:
Électrique



Puissance:
5,8 kW

PASTEURISATEUR PG40



PG40A



Dimension (LxPxH):
60 x 85 x 134,5 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,45 kW



+ PRODUIT

Programme de pasteurisation: Pour la préparation des mixtes avant sanglage, avec possibilité de conservation à +2 °C/+3 °C pendant 24 heures.

TURBINE À GLACE 5 LITRES



HC-5



Alimentation:
Électrique

MACHINE MULTIFONCTION 30 LITRES



CGTECH-30



Alimentation:
Électrique

PASTOCUISEUR «GRANDE CUISINE» 240 LITRES



PCGCR-240



Dimension (LxPxH):
1030 x 1030 x 1190 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
25 kW

EXISTE EN 240 L

TE60W

+ PRODUIT

Centralisation du potage
et performance de la
machine

Avec le
pastocuseur
Hubert Cloix,
nous gagnons en
productivité et en
rentabilité.



Stéfane

Patrick Roger, France

FRIX AIR MACHINE À ÉMULSIONS GLACÉES



94500250



Dimension (LxPxH):
300 x 205 x 495 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,6 kW



Depuis 1973, la société Hubert Cloix conçoit, fabrique et entretient en France et dans le monde des machines pour le secteur agroalimentaire. La société Hubert Cloix est née de la volonté de proposer des machines robustes, fiables et durables pour une clientèle exigeante et moderniste. Notre entreprise familiale a toujours considéré « l'humain » comme l'une des valeurs essentielles pour assurer son développement. Cette valeur continue de guider notre société devenue un fleuron des machines de sa catégorie.

MANDOLINE PROFESSIONNELLE



20638B

+ PRODUIT

Cette mandoline haut de gamme en acier inoxydable est idéale pour trancher et réaliser des frites ou des juliennes en un tour de main, comme un grand chef.

Afin de varier la présentation de vos légumes, cet appareil est muni de deux blocs effileurs offrant deux résultats visuels : une lame lisse et une lame gaufrée.

L'épaisseur des tranches et des gaufrettes est réglable à 3 ou à 10 mm pour des découpes de différents formats : tranches et juliennes fines ou épaisses, pommes Pont-Neuf, frites allumettes, etc.

COUPE ET VIDE-POMMES



CAX108P

COUPE-FRITES SOCLE ÉPOXY



CS10

OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE COLLECTIVITÉS



OEXTC

OUVRE-BOÎTES MANUEL NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE



OXV55

TESTEUR ET THERMOMÈTRE D'HUILE DE FRITURE NUMÉRIQUE



linum

ETI-1040-000



Dimension (LxPxH):
31 x 48 x 365 mm

+ PRODUIT

- Mesurer la température et la qualité
- Le point de mesure peut être directement dans l'huile
- Le voyant rouge indique une vidange d'huile
- Plage de température: 30 °C à 200 °C
- TPM (total polar materials): 0-40 %
- 0,5 % TPM & 0,1 °C indication
- Précision de $\pm 3\%$ et $\pm 1\text{ °C}$
- 31 x 48 x 365 mm
- Incluant 2 x 1,5V AA pile
- Convient pour huile de friture, huile d'olive, huile de palme, huile de soja et huile de sésame

MACHINE SOUS VIDE ISENSOR 16 M



mychef.



TIM6B1E2



Dimension (LxPxH):
475 x 616 x 438 mm



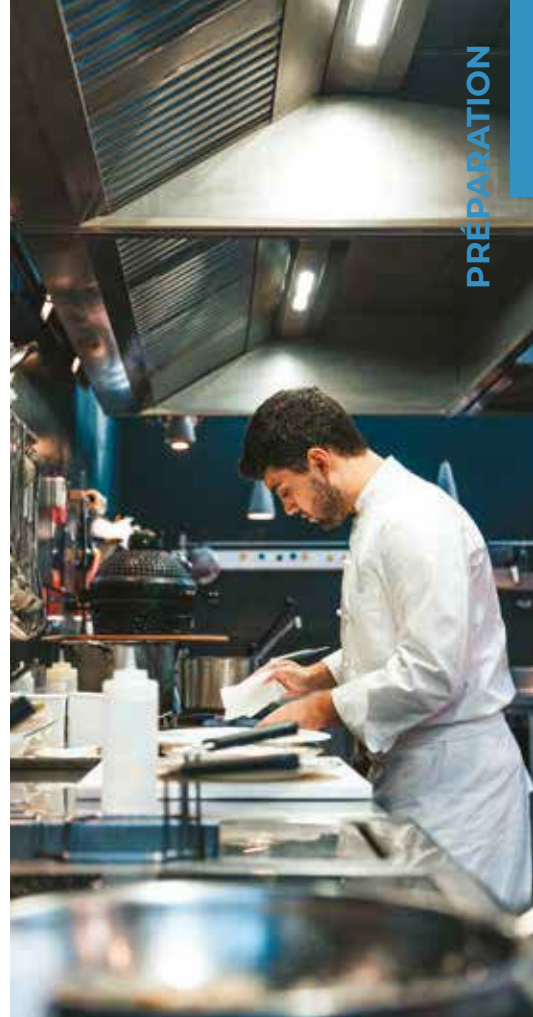
Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,87 kW

+ PRODUIT

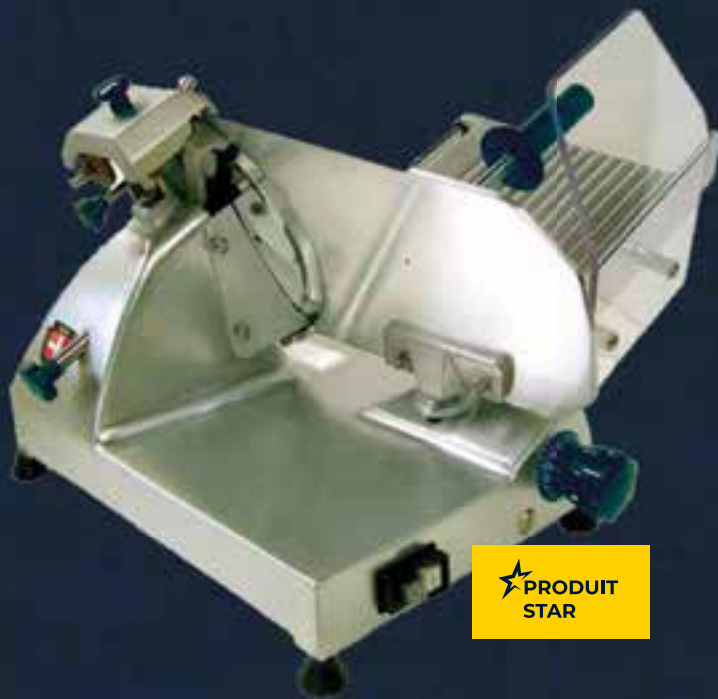
Mychef iSENSOR est la seule machine sous vide 100 % automatique sur le marché grâce aux brevets intelligents combinés iSeal et iVac: l'emballage sous vide le plus facile et le plus pratique est à votre portée. Un appareil professionnel intelligent qui a révolutionné le monde du conditionnement sous vide.



PRÉPARATION



TRANCHEUR TGE 300



TGE 300

Dimension (LxPxH):
650 x 510 x 440 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,176 kW

+ PRODUIT

Idéal pour la petite restauration,
dimension de coupe 27 cm



Roussey et Fils est une entreprise familiale savoyarde au service des professionnels des métiers de bouche.

Depuis la création de son fameux trancheur manuel à volant « Légende » en 1934, l'entreprise n'a cessé de s'agrandir et de diversifier ses activités.

Ainsi, pour être au plus proche des problématiques de ses clients professionnels et leur apporter des solutions optimums pour l'exploitation et le développement de leurs entreprises ou services de restauration, elle fabrique aussi des hachoirs, des machines de mise en sous-vide ou encore des scies à os.



TRANCHEUR À VOLANT LÉGENDE Ø 370 AVEC PIED COULEUR ROUGE



TGP 350 STD

Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Convient pour la coupe de
jambon entier cru et cuit et tous
types de charcuterie.

TRANCHEUR TGN 300 STANDARD



TGN 300 STD

Dimension (LxPxH):
650 x 520 x 470 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,23 kW

+ PRODUIT

- Robuste
- Compact
- Étanchéité à l'arrière de la lame
- Dimension de coupe 27 cm

TRANCHEUR TGP 300 STANDARD



TGP 300 STD

Dimension (LxPxH):
660 x 550 x 470 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,37 kW

+ PRODUIT

- Puissant
- Robuste
- Idéal pour de la moyenne restauration, collège
- Dimension de coupe 29 cm

TRANCHEUR À GRAVITÉ LAGO 2 AUTOMATIQUE



TGP 350 STD

Dimension (LxPxH):
790 x 730 x 650 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,37 kW

+ PRODUIT

- Automatique pour les grands volumes
- Système de contrepoids breveté
- Boîtier compte tranches
- Sélection de la course de chariot
- Dimension de coupe 32 cm

TRANCHEUR TGPAE 350 STANDARD AVEC CPTÉ TRANCH.



TGPAE STD

Dimension (LxPxH):
810 x 615 x 750 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,37 kW

+ PRODUIT

- Automatique pour les grands volumes
- Système de contrepoids breveté
- Boîtier compte tranches
- Sélection de la course de chariot
- Dimension de coupe 32 cm

TABLE INOX ERGONOMIX



TOURNUS
EQUIPEMENT

424702



Dimension (LxPxH):
1200 x 700 x 800 mm

+ PRODUIT

Plan de travail à hauteur réglable. Permet à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient. Contribue à réduire les risques de troubles musculo-squelettiques. La robustesse de la pompe et des vérins et la solidité du piétement soudé renforcé par la traverse et les entretoises soudées, assurent une parfaite stabilité du plan de travail pendant la montée, la descente et la phase d'utilisation.

TABLE CENTRALE DÉMONTABLE INOX



Madial



9311127



Dimension (LxPxH):
1200 x 700 x 900 mm

+ PRODUIT

Montage rapide et sans outils, table avec bords arrondis permettant de faciliter le nettoyage

TABLE HAUTEUR VARIABLE RAYONNÉE TOUT INOX



SOFINOR
TOUT INOX



THV12RP



Dimension (LxPxH):
1200 x 700 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,3 kW

+ PRODUIT

- S'adapte à la taille des utilisateurs
- Évite les TMS (troubles musculo-squelettiques)
- Permet l'accueil des personnes à mobilité réduite
- Charge utile 200 kg
- Niveau variable par vérins avec tige acier inoxydable
- Plage de hauteur réglable de 700 mm à 1100 mm
- Système étanche

TABLE A DOSSERET DÉMONTABLE A BORDS DROITS EN INOX



SOFINOR
TOUT INOX



TD712



Dimension (LxPxH):
1200 x 700 x 900 mm

+ PRODUIT

- Montage facile et sans outils grâce au système TurnFix
- Bandeau tout inox
- Bords tombés 3 plis qui évitent tout dépôt et contamination et suppriment tout risque de coupure

BALANCE TOUT INOX 15 KG

★ **PRODUIT
STAR**

**Creative
Balance**

ETXI-15

Dimension (LxPxH):
284 x 232 x 95 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,03 kW

+ PRODUIT

Balance compacte entièrement en acier inoxydable avec affichage à leds rouge. Son indice de protection IP 67 la protège contre les poussières, projections d'eau et lui permet de travailler dans les environnements humides.



BALANCE DE FOURNIL 30 KG

**Creative
Balance**



RUBIS-30

Dimension (LxPxH):
400 x 300 x 650 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,03 kW



+ PRODUIT

Balance de fabrication française à colonne robuste, simple d'utilisation, idéale pour peser vos bacs en réception ou pour les préparations culinaires.

BALANCE DE FOURNIL INOX 30 KG

**Creative
Balance**

TSI-30

Dimension (LxPxH):
400 x 300 x 650 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,03 kW

EXISTE EN 150 KG

TSI-150

Dimension (LxPxH):
500 x 400 x 650 mm

+ PRODUIT

Robuste, simple d'utilisation et adaptée au pesage intensif. Capacité 30 kg et précision 5 g, plateau de 400 x 300 mm pour contenir vos bacs. Indicateur de poids en acier inoxydable avec chiffres rouges lumineux. Batterie interne rechargeable, autonomie de 30 heures. Entièrement étanche en acier inoxydable pour éviter que la farine ou poussière ne restent collées.



BALANCE DE FOURNIL 60 KG

**Creative
Balance**

ETSX-60

Dimension (LxPxH):
400 x 300 x 650 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,03 kW



+ PRODUIT

Robuste, simple d'utilisation et adaptée au pesage intensif. Capacité 60 kg et précision 10 g, grand plateau 400 x 300 mm pour contenir vos bacs. Indicateur de poids en ABS avec grands chiffres rouges lumineux. Batterie interne rechargeable, autonomie de 30 heures. Colonne et plateau en acier inoxydable pour éviter que la farine ou poussière ne restent collées.

HACHOIR À VIANDE 12C



★ **PRODUIT
STAR**



TR12CQ0I235M

Dimension (LxPxH):
440 x 270 x 450 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,75 kW (1 HP)

+ PRODUIT

Corps et trémie en acier inox. Machine avec groupe de hachage entièrement amovible qui permet de le placer dans le réfrigérateur sans avoir à nettoyer les résidus de viande hachée après chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène HACCP. En alternative, lavé également soigneusement dans un lave-vaisselle (seulement la version en acier inox).



Le groupe Fimar est une société italienne qui, depuis plus de 40 ans, conçoit, développe, fabrique et vend dans le monde entier des machines de préparation des aliments, des équipements professionnels de réfrigération et de restauration et d'hôtellerie.

PÉTRIN À SPIRALE 25CNS



IM25CNS405T

Dimension (LxPxH):
780 x 430 x 730 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,5 kW (2 HP)

+ PRODUIT

Pétrin à spirale avec tête relevable et cuve amovible. Machine pour le pétrissage de différents types de pâte, particulièrement adaptée aux pâtes tendres telles que le pain, la pizza et la piadina. Structure recouverte de peinture anti-rayures - les parties en contact avec les aliments telles que la cuve, la spirale et la brise-pâte sont en acier inox AISI 304 - microinterrupteur de sécurité sur le couvercle de la cuve

MACHINE À PÂTE FRAÎCHE PF25E



PF25E235M

Dimension (LxPxH):
300 x 550 x 425 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,37 kW (0,5 HP)

+ PRODUIT

Machine à pâtes fraîches pour mélanger et mouler des pâtes fraîches de différentes formes. Corps, cuve, support cuve, crochet de pétrissage et hélice en acier inox AISI 304 - micro interrupteur sur le couvercle de la cuve - couvercle grillé pour ajouter des ingrédients supplémentaires pendant le travail - panneau numérique - cuve complètement extractible lavable au lave-vaisselle.

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ MAP ARTIC LIGHT



ALIGHTR600R380

EXISTE EN ARTIC

ARTICR600-380

Dimension (LxPxH):
475 x 485 x 470 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,405 kW



+ PRODUIT

Fluide frigorigène nouvelle génération R600

Dimension (LxPxH):
440 x 485 x 540 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,405 kW



TRANCHEUR SP 350 PIGNON AUTO + COMPTEUR TR



SP350AUTO

Dimension (LxPxH):
800 x 630 x 620 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,57 kW



+ PRODUIT

Compteur de tranches ultra simple

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE



TOURNUS
EQUIPEMENT



507615

Dimension (LxPxH):
665 x 815 x 1636 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
9,85 kW

+ PRODUIT

- Simplicité d'utilisation
- Étanchéité et isolation du tableau de commande
- Nettoyage facilité: glissières embouties, grille du ventilateur amovible, passe en machine à laver
- Économie d'énergie: touche «demi-charge»
- Porte réversible en standard
- Étanchéité: pas de fuite d'eau durant la période de chauffe
- Certification Longtime

ROLL'SERVICE EN INOX



TOURNUS
EQUIPEMENT



507381

Dimension (LxPxH):
528 x 821 x 1844 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,27 kW

+ PRODUIT

- Nouveau panneau de commande tactile (gestion de la traçabilité grâce à l'enregistrement de la température dans l'enceinte; données récupérables sous forme d'un tableau excel via un port USB; enregistrement de la consommation électrique)
- Possibilité de modifier soi-même le sens d'ouverture de la porte
- Bandeau périphérique antichoc non marquant
- Certification Longtime

DISTRIBUTION

A photograph of a commercial kitchen with stainless steel sinks, a dish rack, and various kitchen equipment in the background. The image is used as a background for the text 'DISTRIBUTION'.



Notre Groupe Achat d'EuroChef, composé de 6 dirigeants d'entreprises d'installation de cuisines professionnelle, s'est réuni toutes les semaines pendant 1 an ! La demande d'être référencé est forte de la part des fournisseurs : l'appel d'offre a été envoyé à 250 fournisseurs, mais seuls 120 ont été choisis. Les critères sont nombreux : s'engager à respecter les délais, être le plus vertueux possible, la proximité...

C'est aussi une histoire d'humain : nous avons besoin d'être en confiance avec les fournisseurs et leurs équipes.



Ludovic BENARD

LIGNE DE SELF EXIGENCE



En plus de deux siècles, Matfer Bourgeat groupe industriel 100 % français, est devenu leader mondial des équipements pour cuisines et laboratoires professionnels. Une réussite portée par une passion bien française pour le goût et la qualité, mais aussi par un appétit jamais rassasié pour l'innovation.



Dimension (LxPxH):

Composition sur mesure



+ PRODUIT

- Self d'entreprise ou de restauration commercial
- Large choix d'équipements, de styles et de personnalisation
- Cuve réfrigérée froid statique ou ventilé
- Buffet réfrigéré ou chauffant
- Vitrine neutre de présentation
- Vitrine réfrigérée

Nos missions:

- Contribuer aux émotions qui génèrent le plaisir des clients des métiers de bouche
- Améliorer la sécurité alimentaire
- Éviter le gaspillage et participer à la protection de l'environnement
- Protéger les salariés des maladies professionnelles des métiers de bouche.

EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF SERVICE PULS'AIR SYSTEM



Dimension (LxPxH):

Composition sur mesure

+ PRODUIT

- Service 24 heures
- Large choix de styles et de personnalisation

EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM



Dimension (LxPxH):

Composition sur mesure

+ PRODUIT

- Service 4 heures
- Large choix de styles et de personnalisation



LIGNE DE SELF



Dimension (LxPxH):

Composition sur mesure



PRODUIT

Des meubles neutres, froids et chauds, pour s'adapter au plus grand nombre.



PYRENOX, c'est 20 ans d'expérience dans la fabrication de matériel de Distribution et de Cuisine professionnelle. PYRENOX développe une gamme « Espace » de self-service inox approuvée et éprouvée, et de nombreuses réalisations sur mesure répondant à vos exigences.



LIGNE DE SELF ET BUFFET DE DISTRIBUTION



Dimension (LxPxH):

Composition sur mesure



PRODUIT

Des meubles neutres, froids et chauds, pour s'adapter au plus grand nombre.



TABLE À ROULEAUX

BCinox

TR2023



Dimension (LxPxH):
2000 x 634 x 900 mm

STATION COCKTAILS

BCinox

YERMATTI



Dimension (LxPxH):
1100 x 650 x 900 mm

+ PRODUIT

Sur mesure, modulable

TABLE STANDARD MOBILE

BCinox

TCP1407



Dimension (LxPxH):
1400 x 700 x 900 mm

ÉTAL À POISSON NEUTRE INCLINÉ LG 3000

BCinox

EPNI3



Dimension (LxPxH):
3000 x 1000 x 950 mm

+ PRODUIT

Sur mesure, modulable

BUFFET



A1FASTGOIVTRF20P



Dimension (LxPxH):
2 718 x 1152 x 1530 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,82 kW

+ PRODUIT

- Structure avec panneaux de bois lamellé-collé
- Version réfrigérée ventilée avec contrôle thermostatique
- Réservoir en acier inoxydable AISI 304
- Aménagements intérieurs pour 6 Gastronorm 1/1
- Éclairage avec des lumières LED à faible consommation d'énergie
- Coque haut/bas à une touche en verre trempé
- Pieds réglables en hauteur à la base



NAVETTE TAILLE L - 4 PORTES



★ **PRODUIT
STAR**

rational
PRODUCTION

SP1L



Dimension (LxPxH):
798 x 914 x 1629 mm



Alimentation:
Électrique

UNITRAY 2 OPTION 6 ROUES



rational
PRODUCTION

VN2-6RFRCENT

PLATEAU RP CAPPUCCINO



rational
PRODUCTION

MACC10232

Dimension (LxPxH):
530 x 325 mm

PLATEAU RP GRIS



rational
PRODUCTION

MACC11010

Dimension (LxPxH):
530 x 325 mm

BORNE TAILLE L



rational
PRODUCTION

VD1L

Dimension (LxPxH):
737 x 388 x 2 066 mm

Alimentation:
Électrique

EVOMULTI



rational
PRODUCTION

VEI-6R

EVOLITE S



rational
PRODUCTION

VLI-LC

ARMOIRE SATELLITE CHAUFFANT



**PRODUIT
STAR**



840240



Dimension (LxPxH):
791 x 959 x 1876 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,9 kW

+ PRODUIT

L'armoire Satellite 4G offre toutes les garanties pour un maintien à température chaud des aliments et préparations tout en préservant leur goût et leur qualité. Maniable, facile d'utilisation grâce à son panneau de commande fonctionnel, nettoyage rapide et facilité avec les parois équipées de glissières «monobloc» embouties.

ARMOIRE SATELLITE RÉFRIGÉRÉE



842040



Dimension (LxPxH):
791 x 1129 x 1876 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,5 kW



+ PRODUIT

L'armoire Satellite 4G offre toutes les garanties pour un maintien à température froid des aliments et préparations tout en préservant leur goût et leur qualité. Maniable, facile d'utilisation grâce à son panneau de commande fonctionnel, nettoyage rapide et facilité avec les parois équipées de glissières «monobloc» embouties.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT CHAUFFANT



777326



Dimension (LxPxH):
990 x 510 x 900 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,4 kW



+ PRODUIT

Prélèvement des assiettes à hauteur constante: préserve des TMS du dos. Réglage facile et rapide des silos pour s'adapter à toutes les dimensions d'assiettes.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX



777906



Dimension (LxPxH):
887 x 547 x 952 mm



+ PRODUIT

Préserve des TMS du dos grâce au plateau à hauteur constante - Facilite le transport avec ses 4 roues pivotantes.

DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES 18-33



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

573778

Dimension (LxPxH):
1076 x 520 x 1030 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,2 kW

CONTENEUR DE TRANSPORT EN ACIER INOXYDABLE



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

575201

Dimension (LxPxH):
590 x 821 x 1302 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,8 kW

CONTENEUR DE TRANSPORT DE REPAS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

575206

Dimension (LxPxH):
1026 x 821 x 1565 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,59 kW

CHARIOT DE DISTRIBUTION DE REPAS



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

572151

Dimension (LxPxH):
1276 x 714 x 933 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
2,85 kW

B. PROTHERM CAISSON DE TRANSPORT



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

572536

Dimension (LxPxH):
692 x 440 x 660 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,2 kW

SOLUTION DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE MULTI PORTIONS



PS2207DR



Dimension (LxPxH):
1460 x 680 x 1065 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,5 kW

+ PRODUIT

Remise ou maintien en température d'aliments de textures ou contenant différents avec un paramétrage individuel des plaques possible.

SOLUTION DE DISTRIBUTION DE REPAS EN PLATEAUX INDIVIDUELS



PS4324DR83



Dimension (LxPxH):
985 x 750 x 1445 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,3 kW

+ PRODUIT

Compact, ergonomique pour la distribution de plateaux complets chauds et froids sans manipulation

SOLUTION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE MULTI PORTIONS



PS2240CR



Dimension (LxPxH):
1215 x 680 x 1025 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,1 kW

+ PRODUIT

Léger compact et maniable conçu pour la liaison chaude

SOLUTION DE TRANSPORT ET DE DISTRIBUTION



PS1213C1C85



Dimension (LxPxH):
690 x 780 x 1515 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,1 kW

+ PRODUIT

Modulable pour chaque organisation logistique

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE NOIRE GN 1/1



CD 800 B



Dimension (LxPxH):
785 x 735 x 650 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,39 W



Fondée en 1947, la société ROLLER GRILL INTERNATIONAL propose une large gamme d'équipements de cuisine fabriqués en France, innovants et de qualité.



SALAMANDRE MOBILE, 2 ZONES, VITROCÉRAMIQUE ET PDS



SEM 600 PDS



Dimension (LxPxH):
600 x 590 x 640 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
3,05 W

PRO CART ULTRA 10 BACS GN1/1



ADCRC401



Dimension (LxPxH):

558,8 x 863,6 x 1701,8 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,51 kW

**★ PRODUIT
STAR**

+ PRODUIT

- Chariots Isothermes PRO CART ULTRA® pour Bacs Gastronormes
- Réfrigération mobile sans compresseur
- Aliments chauds et froids dans un seul chariot
- Modules interchangeable un chaud et un froid
- Efficacité énergétique : jusqu'à 30 % d'économie
- Capacité totale: 10 Bacs GN 1/1 de 10 cm de profondeur

EXISTE AUSSI EN FORMAT 20 BACS GN1/1



PCU2000HC4625



Dimension (LxPxH):

762 x 965,2 x 1727,2 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,51 kW



CHARIOT À ASSIETTES COMPACTE ET AJUSTABLE



ADCRC401



Dimension (LxPxH):
760 x 760 x 840 mm

+ PRODUIT

- Fabriqué à partir de matériaux plastiques composites très durables
- Pratiquement incassable et garantie à 100 % contre la rouille et la corrosion
- Entretien réduit - pas de soudures cassées, de déformations ou de bords tranchants et ils sont faciles à nettoyer
- Pour une utilisation en réfrigérateurs, congélateurs, blast chillers ou armoires de fermentation
- Résistance thermique de -40 °C à 177 °C

ÉCHELLES GASTRONOMES GN1/1



UGNPR11F18480



Dimension (LxPxH):
730,3 x 438 x 1707 mm

ÉCHELLES 60/40 18 GLISSIÈRES



UPR6040F18480



Dimension (LxPxH):
783 x 516 x 1708 mm

+ PRODUIT

- Matériaux plastiques composites très durables
- Garantie contre la rouille et la corrosion
- Peu d'entretien - pas de soudures cassées, de déformations ou de bords tranchants et facile à nettoyer
- Idéal pour maintenir et présenter les bacs GN pour la préparation, la décongélation ou le refroidissement des aliments en vrac

VITRINE NOIRE DROITE SERVICE ARRIÈRE



WDG156FB



Dimension (LxPxH):
1500 x 660 x 1200 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,55 kW

+ PRODUIT

- Faible consommation énergétique
- Gaz écologique
- Montée sur roulettes de série
- Idéal pour la présentation des produits face aux clients
- Disponible en 4 longueurs différentes: 900, 1200, 1500 et 1800 mm



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE CAFÉ KV1 COMFORT



190031



Dimension (LxPxH):
511 x 390 x 582 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,7 kW

+ PRODUIT

Des commandes tactiles simples et intuitives avec un écran publicitaire personnalisable

MICRO-ONDES



610839



Dimension (LxPxH):
540 x 420 x 338 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
2,8 kW

+ PRODUIT

Compact et puissant



VITRINE DE PRÉSENTATION POUR PÂTISSERIE ET SNACKING



VITRINE PÂTISSERIE/SNACKING



Dimension (LxPxH):

sur mesure
nous consulter



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

Fabrication sur-mesure et française

FOUR À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA SOLE FIXE



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

P1100C



Dimension (LxPxH):
520 x 456 x 312 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

Nouveau panneau de commande intuitif avec des symboles. Sole fixe plus résistante et nettoyage facilité

CHARIOT ISOBOX FLEX 2/16



**★ PRODUIT
STAR**

HUPFER®

517803



Dimension (LxPxH):
1100 x 800 x 970 mm

+ PRODUIT

- Flexibilité maximale
- Chariot complètement modulable
- Utilisation possible en neutre, chaud/froid, chaud/chaud, froid/froid en déplaçant simplement les blocs à l'arrière
- Nettoyage absolument sans risque

ACCESSOIRES POUR ISOBOX FLEX



HUPFER®

01.6355.3

+ PRODUIT

Bloc de chauffe amovible, pour le maintien en température.



01.6424.7

+ PRODUIT

Bloc réfrigérant amovible pour le maintien en température.

CHARIOT NIVEAU CONSTANT ERGO POUR 1 PILE DE BACS EURO



HUPFER®



01.6389.5



Dimension (LxPxH):
710 x 802 x 899 mm

+ PRODUIT

Travail ergonomique. Solution polyvalente. Chariot à niveau constant avec une pile de bacs EURO pour la mise à disposition des bacs EURO principalement utilisés dans toutes les cuisines centrales.

CHARIOT NIVEAU CONSTANT ERGO POUR 2 PILES DE BACS EURO



HUPFER®

01.6352.4



Dimension (LxPxH):
758 x 1023 x 982 mm

+ PRODUIT

Travail ergonomique. Solution polyvalente. Chariot à niveau constant avec 2 piles de bacs EURO pour la mise à disposition des bacs EURO principalement utilisés dans toutes les cuisines centrales.

BAR SUR MESURE



★ **PRODUIT
STAR**

GASTRO POLAND

Sur mesure



Dimension (LxPxH):
sur-mesure

GASTRO POLAND

L'entreprise GASTROPOLAND est spécialisée dans le domaine des équipements professionnels en inox. Du projet standard au projet sur-mesure, GASTROPOLAND offre une vision claire de votre projet et un résultat à la hauteur de vos attentes.

LA
VER
IE

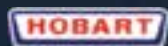
Notre responsabilité sociétale guide nos choix.
Ces dernières années, notre démarche s'est centrée sur l'humain: en valorisant le bien-être de nos collaborateurs, on répond mieux aux besoins de nos clients. Depuis notre création, nous accordons notre confiance à 120 partenaires rigoureusement choisis. Nos accords de partenariat leur assurent des volumes significatifs. Ainsi, EuroChef contribue à la pérennité de tout un écosystème.



Olivier BEGUIER



LAVE-VAISSELLE À CAPOT PREMAX AVEC POWER PLUS ET ASR



AUP



Dimension (LxPxH) :

**635 x 815 x
1510/1995 mm**


Alimentation :

Électrique


Puissance :

17 kW

+ PRODUIT

- Jusqu'à 70 casiers/h
- Extraction automatique des déchets ASR
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 1,4L (cycle Eco)
- Capot isolé, fermé 5 faces
- Cycle d'autonettoyage intégré
- Bras de lavage autonettoyant
- Design innovant pour une ergonomie améliorée
- Relevage automatique du capot en option
- Condenseur économiseur d'énergie Vapostop ER en option
- Récupération d'énergie sur l'eau de vidange (en option)
- Disponible en version large ou double paniers



Ma machine à capot Premax répond parfaitement à mes attentes du fait de sa polyvalence qui me permet un lavage de toute la batterie pendant la mise en place puis de la vaisselle durant le service.

Elle allie efficacité, rapidité et qualité de lavage.

J'utilise également un lave-verres Premax avec séchage intégré dont les résultats sont irréprochables.

Jean-Luc TARTARIN

Chef étoilé - Le Havre

LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE COMPACT - DUO


HOBART
GFCX

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 705 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Machine 2 EN 1 : Lave-verres & Lave-vaisselle pour un maximum de flexibilité
- Casiers 500 x 500 mm
- Jusqu'à 40 casiers/h, 1440 verres/h
- Conso d'eau par cycle : à partir de 1,8L
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Osmoseur intégré (en option)
- Aucun dégagement de buées
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service

LAVE-VAISSELLE SPÉCIAL SANTÉ CARE


HOBART
CARE

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,8 kW

+ PRODUIT

- Casiers 500 x 500 mm
- Capacité jusqu'à 20 cycles/h
- Cycle de thermodésinfection conforme à la norme hospitalière A0 = 60 EN ISO 15883
- Système double casier
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Condenseur de buées, supprime tout dégagement de buées
- Adoucisseur d'eau intégré
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service.

LAVE-VERRES SÉCHANT PREMAX


HOBART
GP

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Casiers 500 x 500 mm
- Jusqu'à 60 casiers/h, 2160 verres/h
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 1,8 L
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Pré-équipé pour raccordement sur osmoseur
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service
- Kit lavage des bouteilles (en option)

LAVE-VAISSELLE SÉCHANT PREMAX


HOBART
FP

Dimension (LxPxH):
600 x 603 x 825 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Casier 500 x 500 mm
- Hauteur de passage de 425 mm
- Jusqu'à 45 casiers/h
- Jusqu'à 90 casiers/h avec insert double casiers (en option)
- Consommation d'eau par casier : à partir de 0,4 L (cycle Eco)
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Adoucisseur intégré (en option)
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Lave couverts « CUTLERY PREMIUM (en option)
- Pré-équipé pour raccordement sur osmoseur
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service.

LAVE-VAISSELLE ET USTENSILES DOUBLE NIVEAU DE LAVAGE



★ **PRODUIT
STAR**

HOBART

TLW

Dimension (LxPxH):
**635 x 742
x 1510/1995 mm**

Alimentation:
Électrique

Puissance:
13,6 kW

+ **PRODUIT**

- Double capacité grâce à deux enceintes indépendantes
- Lavage simultané deux enceintes
- Hauteur de passage utile niveau supérieur : 440 mm et niveau inférieur : 235 mm
- Capacité jusqu'à 120 casiers/h
- Capot isolé, fermé 5 faces
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 2 L au niveau supérieur et 2,5 L au niveau inférieur
- Un programme spécial ustensiles
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service
- Adoucisseur intégré (en option)

MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS PREMAX



HOBART

CP

Alimentation:
Électrique

+ **PRODUIT**

- De 120 à 320 casiers/h
- 3 vitesses d'avancement de casier
- Prélavage haute performance
- Hygiène optimisée avec bacs emboutis et isolés
- Condenseur récupérateur d'énergie C20
- Filtre plat en inox avec détection de présence
- Autotimer
- Pompe de lavage en inox
- Contrôle Protrotronic XL
- Extraction automatique des déchets ASR
- Système d'assistance au nettoyage Autoclean

LAVE-VAISSELLE EURONORM 400 X 600 POUR PLAQUES ET BACS



HOBART

FPLS



Dimension (LxPxH):
600 x 640 x 825 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,7 kW

+ PRODUIT

- Enceinte de lavage profonde compatible EURONORM
- Casiers 500 x 500 mm
- Hauteur de passage de 425 mm
- Jusqu'à 45 casiers/h, plaques et caisses 600 x 400 mm
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 0,8 L (cycle Eco)
- Séchage intégré, pas d'essuyage manuel et aucun dégagement de buées
- Système double casiers (en option)
- Adoucisseur intégré (en option)
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Pré-équipé pour raccordement sur osmoseur
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service

LAVE USTENSILES FRONTAL PREMAX AVEC PROGRAMME VAPEUR

HOBART

UP



Dimension (LxPxH):
**840 x 945 x
1984/2 417 mm**



Alimentation:
Électrique



Puissance:
18,5 kW



+ PRODUIT

- Capacité triple grâce au système de lavage latéral et d'accroches
- Capacité jusqu'à 30 cycles/h, soit 180 bacs GN 1/1 /h
- Hauteur de passage utile 860 mm
- Consommation d'eau par cycle : à partir de 8 L
- Cycle de lavage intensif avec vapeur
- Pompe de lavage haute pression
- Système de filtration GENIUS-X² incluant un prélavage réduisant la consommation d'eau, d'électricité et de détergent jusqu'à 35 %
- Assistance au nettoyage automatique de l'enceinte de la machine à chaque fin de service.
- Condenseur/récupérateur d'énergie (en option)
- Disponible en version large (UPT)

MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIERS PREMAX



HOBART

CS



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- De 50 à 200 casiers/h
- 2 vitesses programmables, 3^e en option
- Simple rinçage, double rinçage en option
- Cuve emboutie et filtres de cuve en inox
- Affichage digitale des températures
- Vidange de cuve automatique
- Bras de lavage tout inox, sans bouchons. Fermeture à glissière pour un nettoyage simplifié
- Condenseur récupérateur d'énergie C12 (en option)

MACHINE À CONVOYEUR ASSISTÉE PAR INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

HOBART

FLOWLINE



Alimentation:
Électrique



+ PRODUIT

- De 1 400 à 15 740 assiettes/h
- 3 vitesses programmables
- Détection du type de vaisselle et du degré de salissure. La machine adapte automatiquement les paramètres de lavage adéquats.
- Système d'économie de détergent LC : Triple rinçage
- Facilité de nettoyage : un seul type de rideau sur toute la machine avec un système d'accroche simplifié
- Démarrage automatique programmable
- Tableau de commandes sans carte électronique pour plus de fiabilité Protronic XL (en option)
- Système d'économie de détergent LCI : surveillance continue de l'eau de lavage. Le dosage du détergent est déclenché que si nécessaire (en option)
- Pompe à chaleur (en option)

CONCEPT EUROCHEF & DIHR

TWIN STAR 2 HIGH TEMP



EUROCHEF

TWINSTAR 2 HIGHTEMP



Dimension (LxPxH):
1315 x 810 x 1988 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,52 kW

**★ PRODUIT
STAR**



La vaisselle est mieux lavée qu'avec un lave-vaisselle normal car il est inutile de repasser derrière. La manipulation est moins fatigante. Le lave-vaisselle Twin Star est pratique car en plus d'avoir une grande capacité qui permet de laver pratiquement toute la vaisselle, elle nous permet de faire autre chose en même temps.

Résidence Les Abies
L'Absie



Voir la vidéo de présentation

Cette armoire de lavage fascinante permet une économie d'énergie, espace, produits chimiques, temps de travail et main-d'œuvre... Le retour sur investissement se fait en moins d'un an ! La Twin Star, LA révolution du lavage, a obtenu le prix Green Smart Label au salon HOST 2021 pour sa durabilité.



L'ARMOIRE LAVANTE TWIN STAR 2 UN SYSTÈME CLOS, VERTICAL, TOUT INOX ET VERRE SÉCURIT

- Tous types de vaisselles.
- 9 programmes: détrempage, éco, standard, intensif, verrerie, chauffe assiette, auto nettoyant, thermodésinfectant à 93 °C.
- Installation facile: 2 alimentations d'eau (1 EC adoucie et 1 EF adoucie),
- 1 vidange et 1 alimentation électrique protégée suffisent.
- Pas de système de ventilation requis: pas de hotte d'extraction, une simple VMC suffit.
- Port USB pour HACCP

UN CONCEPT DE LAVAGE VERTICAL INNOVANT, COMPACT, SILENCIEUX, ÉCOLOGIQUE, ÉCONOMIQUE ET ERGONOMIQUE.

- Ergonomique: à hauteur humaine, réduit les manipulations, le temps de chargement et les risques d'accident.
- Écologique & Économique: en électricité, en eau et produits de lavage. Utilisable en demi-charge ou de nuit.
- Hygiène, soin et efficacité: Un simple poste de dérochage suffit. Les filtres, la diversité des cycles et la puissance de la machine font le reste.
- Flexible: Départ différé pour un usage adapté au rythme de la mise en place et du service.

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR QX 376



QX 376



Dimension (LxPxH):
**5100 x 985 x
2200 mm**



Alimentation:
Électrique



Puissance:
29,45 kW

+ PRODUIT

Conformément à notre vision de durabilité et à l'attention portée aux coûts d'exploitation des clients, la gamme QX a été renouvelée

Le résultat est une réduction de la consommation en eau de plus de 35 % tout en continuant de garantir des résultats de rinçage de haute qualité

Un système innovant de récupérateur de chaleur avec pompe à chaleur 30 % plus efficace a été mis en place

LAVE-BOUEILLE BOTTLE COMBI ELECTRON PLUS



BOTTLE COMBI
ELECTRON PLUS



Dimension (LxPxH):
600 x 610 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
6,65 kW

LAVE-VAISSELLE À CAPOT HT 12 MAXXI PLUS H+



HT 12 MAXXI
PLUS H+



Dimension (LxPxH):
**800 x 735
x 1490/1961 mm**



Alimentation:
Électrique



Puissance:
10,5 kW

+ PRODUIT

Les modèles HYGIENE+ garantissent de hauts niveaux d'hygiène, aujourd'hui plus essentiels que jamais pour notre santé, grâce à de longs cycles et des températures élevées. Les modèles HYGIENE+ comprennent 2 cycles spéciaux conformes à A0=30 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1, un court de 180 secondes et un plus long de 630 secondes, garantissant le respect de niveaux d'hygiène élevés grâce à des températures élevées et des cycles longs.

LAVE-BATTERIE GRANULÉS 900 HR PLUS



GRANULES 900 HR PLUS

Dimension (LxPxH):
10950 x 910 x 28310 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
12,9 kW

LAVE-VAISSELLE À CAPOT HT12 ELECTRON PLUS HR H+



HT12 ELECTRON PLUS HR H+

Dimension (LxPxH):
720 x 735 x 2095 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
10,5 kW



+ PRODUIT

La gamme de machines à Granules DIHR, brevetée depuis plus de 15 ans, a permis à des milliers de clients de réaliser des économies considérables de temps, d'argent et d'énergie en venant à bout de la saleté tenace grâce à son pouvoir abrasif.

Suite à ce succès, nous présentons la GRANULES 600 DUAL POWER PLUS à HOST 2023, lave-ustensiles à granules polyvalente qui peut également laver la vaisselle.

+ PRODUIT

Nous avons développé les modèles PLUS avec rinçage garanti à température et pression constantes et deux programmes Hygiène+ (A0 =30 sur l'échelle de thermo-désinfection selon la norme EN ISO 15883-1) avec spécifications techniques strictes. Grâce à ces derniers développements technologiques, ces machines encore plus résistantes, favoriseront l'élimination presque totale de la charge bactérienne.

LAVE-VAISSELLE FRONTAL GS 50 D



GS 50 D

Dimension (LxPxH):
590 x 600 x 850 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
5,2 kW

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE AVEC DOUBLE RINCAGE



RX 144

Dimension (LxPxH):
2100 x 805 x 1830 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
20,6 kW

GRANULE MAXI PRO



**PRODUIT
STAR**

NOR-DISK
CLEAN SOLUTIONS

20721

Dimension (LxPxH):
1452 x 1089 x 2039 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
21 kW



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

Lave batterie à granules haute capacité - sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 12 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusqu'à 228 bacs 1/1 par heure, ergonomie et économies garanties !



*Gain de temps, facile
à utiliser, lavage
impeccable.*

**Cuisine Centrale
Chouette Kitchen**
Marsannay-la-Côte

GRANULE X5G LAVE BATTERIE & VAISSELLE TRAVERSANT A CAPOT AUTOMATIQUE



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



29551



Dimension (LxPxH):
849 x 990 x 2365 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
17,5 kW

+ PRODUIT

- Combiné Lave Batterie & Vaisselle à capot automatique- sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 126 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2 en 1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Pompe de vidange intégré, Autonettoyage complet et NOUVEAU : EcoExchanger (Condenseur/Récupérateur de chaleur) en option.

GRANULE SMART+ LAVE BATTERIE & VAISSELLE FRONTAL A GRANULE



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



27022



Dimension (LxPxH):
1025 x 957 x 1736 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
17,2 kW

+ PRODUIT

- Lave Batterie à chargement frontal combiné avec mode PLUS Vaisselle - sans pré-lavage manuel - utilisant la technologie du lavage à haute pression et du sablage par projection de granules. Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 147 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2en1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Disponible en différents packs selon profil client.
- Solution qui facilite le nettoyage des résidus tenaces mais également le nettoyage de la vaisselle plus fragile.

NOUVEAU ! C6 AQUAPOWER LAVE BATTERIE & VAISSELLE FRONTAL



NOR:DISK
CLEAN SOLUTIONS



29475A



Dimension (LxPxH):
1025 x 957 x 1736 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
12,2 kW

+ PRODUIT

- NOUVEAU Lave Batterie à chargement frontal combiné avec mode PLUS Vaisselle – AquaPower Technology - utilisant la technologie du lavage à haute pression d'eau.
- Capacité 7 GN 1/1 ou équivalent batterie variée. Lave sans effort jusque 126 bacs 1/1 ou 40 paniers vaisselle par heure, ergonomie et économies garantie ! Solution 2en1 avec détection automatique cycle Batterie ou Vaisselle.
- Facilité d'utilisation avec deux cycles, court/long et équipé de série d'un condenseur de buées et de doseurs de produits lessiviels.

LAVE VERRES FRONTAL



UG415D-1



Dimension (LxPxH):
515 x 710 x 850 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
5,2 / 3,8 kW

+ PRODUIT

Une interface intuitive permet d'afficher les différents programmes de lavage, les températures et les diagnostics. Les bras de lavage et de rinçage sont en inox et se démontent si facilement qu'aucun outil n'est nécessaire. La position et l'inclinaison des buses ainsi que la vitesse des bras rotatifs et la pression des jets d'eau sont calibrés de façon à maximiser les résultats et à atteindre la vaisselle sous tous les angles. L'isolation efficace de la machine, de la cuve et de la chaudière réduit dans une très large mesure la déperdition de chaleur et le temps de fonctionnement des résistances de la cuve et de la chaudière.

LAVE-VAISSELLE FRONTAL



UD515D



Dimension (LxPxH):
600 x 600 x 820 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
7,3 / 5 kW

MACHINE À CAPOT



SPH515



Dimension (LxPxH):
635 x 750 x 1510 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
9,7 kW

LAVE VERRES FRONTAL



SPG405



Dimension (LxPxH):
440 x 555 x 695 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
4,6 / 3,2 kW

LAVE-VAISSELLE FRONTAL



UD505D



Dimension (LxPxH):
578 x 598 x 820 mm

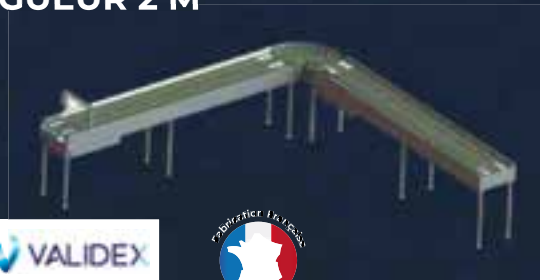


Alimentation:
Électrique



Puissance:
5,7 / 3,2 kW

CONVOYEUR MOTORISÉ À CORDES - LONGUEUR 2 M



BCED2

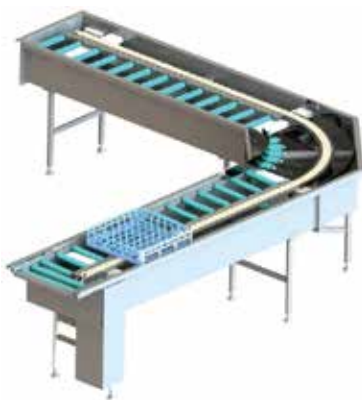


Dimension (LxPxH):
Sur mesure



Validex est connu pour concevoir et fabriquer des solutions logistiques de laverie de vaisselle dans le secteur de la restauration collective partout dans le monde. Nos solutions sur mesure et performantes (transport, tri, stockage, traitement des déchets) répondent à des exigences élevées et des problématiques complexes. Nos solutions sont efficaces, faciles à installer, compactes, conçues par notre bureau d'études et testées à l'atelier avant expédition et mise en oeuvre.

TRANSPORTEUR À CHAÎNE À CARDANS POUR CASIERS



TCC1ML



Dimension (LxPxH):
Sur mesure

ASCENSEUR DESCENSEUR À CORNIÈRES



CVC



+ PRODUIT

Il permet de transporter des plateaux repas de la salle à manger vers la laverie de vaisselle se trouvant à un niveau différent

TRAITEMENT DE DECHETS AVEC CUVE DE STOCKAGE



TDBPI



+ PRODUIT

- Réduction du volume des déchets jusqu'à 80%
- Risques sanitaires et pénibilité du travail supprimés
- Conforme à la réglementation en vigueur

PLONGE 2 BACS AVEC ÉGOUTTOIR LISSE ET ÉTAGÈRE BASSE



GASTRO POLAND

GK 308/14



Dimension (LxPxH):
700 x 1600 x 900 mm

TABLE D'ENTRÉE À ROULEAUX



GASTRO POLAND

GK 114/05



Dimension (LxPxH):
750 x 1400 x 900 mm

TABLE D'ENTRÉE



GASTRO POLAND

GK 110/01



Dimension (LxPxH):
750 x 600 x 900 mm

ENVIRONNEMENT LAVERIE



TECHNICORD



Dimension (LxPxH):
Sur mesure



Alimentation:
Électrique



COLONNE MÉL. SUR PLAGE DOUCHETTE ET BEC LG 250 MM



PRESTO

70820



Dimension (LxPxH):
90 x 700 x 300 mm

+ PRODUIT

Douchette Safetouche 2 jets réglables



**Voir la vidéo
de présentation**

MINI COLONNE - MÉL. PLAGE DOUCHETTE ET BEC 250 MM



PRESTO



70830



Dimension (LxPxH):
90 x 700 x 300 mm

+ PRODUIT

Hauteur Mini pour faibles espaces



MÉLANGEUR SUR PLAGE



PRESTO



70802

Dimension (LxPxH):
90 x 400 x 250 mm

+ PRODUIT

- Bec orientable
- Tête céramique 1/4 tour

MITIGEUR SUR PLAGE MOCOMMANDE SPÉCIAL BAR



PRESTO



70832

Dimension (LxPxH):
90 x 400 x 250 mm

MITIGEUR ELECTRONIQUE



PRESTO



56200

Dimension (LxPxH):
340 x 210 x 74 mm

MITIGEUR SUR PLAGE COMMANDE AU COUDE LATÉRALE



PRESTO



70834

Dimension (LxPxH):
90 x 400 x 250 mm

+ PRODUIT

Commande latérale ergonomique

COLONNE MIT. SUR PLAGE DOUCHETTE ET BEC LG 250 MM



PRESTO



70818

Dimension (LxPxH):
90 x 700 x 300 mm

+ PRODUIT

Douchette Safetouche 2 jets réglables

COLONNE MELANGEUR 2 TROUS MURAL, AVEC DOUCHETTE



PRESTO



70814

Dimension (LxPxH):
90 x 700 x 300 mm

+ PRODUIT

Douchette Safetouche 2 jets réglables

DOUCHETTE MONOTROU MONTAGE SUR TABLE AVEC ROBINET INTERMED. 1/4 TOUR



linum

LKF-2411-000

PRODUIT STAR

+ PRODUIT

- Quart de tour
- Flexible en acier inoxydable revêtement en matière synthétique - Ressort en acier gris plastifié
- Pommeau de douche ergonomique
- Pièces détachées disponibles sur demande
- Avec robinet intermédiaire et col-de-cygne 250 mm
- Clapets anti-retour
- Hauteur 1250 mm sur table
- Diamètre de perçage 30 mm
- Arrivées d'eau Raccords flexibles 1/2
- Débit 17 l/min à 3 bars
- Pression max.: 5 bars

ROBINET MÉLANGEUR MONOTROU QUART DE TOUR - 300 MM



linum

LKF-1414-000

+ PRODUIT

- Matière: chromée
- Quart de tour
- Bec pivotant: 300 mm
- Hauteur sur table: 290 mm
- Diamètre de perçage: 30 mm
- Débit à 3 bars: 14 l/min
- Pression max.: 5 bars
- Avec raccords flexibles 3/8 - L=400 mm

DOUCHETTE COL DE CYGNE MONO TROU



Madial

5553AZ

+ PRODUIT

Douchette robuste et qualitative, disposant d'un flexible qui s'adapte à tous les ressorts

CASIER FOND PLAT NK+ 500 X 500 MM



★ **PRODUIT
STAR**



A301205



Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 105 mm

+ **PRODUIT**

Construction circulaire optimisant la diffusion du jet de lavage, compatible avec tous les modèles de lave-vaisselle à avancement automatique

CASIER À ASSIETTES P18-12 500 X 500 MM À PICOTS



A301260



Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 105 mm

+ **PRODUIT**

Picots en forme de sapin pour un meilleur maintien des assiettes. Bonne prise sur les 4 faces.

CASIER À VERRES 500 X 500 36 CASES - HAUTEUR 73 MM



A6X6/73



Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 105 mm

+ **PRODUIT**

Configuration selon diamètre et hauteur des verres

CASIER T06-09 500 X 500 MM POUR 9 PLATEAUX



A301376



Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 105 mm

+ **PRODUIT**

Il existe d'autres configurations adaptées aux plateaux lourds, bac gastro, etc.

PANIER À COUVERTS 8 COMPARTIMENTS ET POIGNÉES



A301229



Dimension (LxPxH):
450 x 212 x 260 mm

+ **PRODUIT**

Fond pyramidal pour éviter que les couverts pointus passent à travers. Poignées plus hautes que les couverts.

ADOUCISSEUR D'EAU PROFESSIONNEL GAMME RONDEO



★ **PRODUIT
STAR**



RONDEO



Dimension (LxPxH):
250 x 460 x 550 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,003 kW

+ **PRODUIT**

Gamme d'adoucisseurs complète spécifiquement étudiée pour protéger les applications en cuisine professionnelle. Disponible pour des applications eau froide ou eau chaude, en versions basses pour installation sous plan de travail avec programmation chronométrique ou volumétrique, mécanique ou électronique.

SUPPORT MOBILE POUR RONDEO 1/2/3



ROLEO

Dimension (LxPxH):
250 x 460 x 80 mm

+ PRODUIT

Parce que votre environnement nécessite une attention permanente à l'hygiène et la propreté, RONDEO 1, 2 et 3 ont été conçus pour être équipés d'un support mobile qui les isole du sol, facilitant leurs déplacements pour les opérations de maintenance et permettant d'assurer un nettoyage sans effort.

OSMOSEUR INOX COMPACT PROFESSIONNEL 120/150 L/H



RO165

Dimension (LxPxH):
130 x 480 x 400 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,25 kW

+ PRODUIT

Osmoseur ultra compact professionnel entièrement automatique 120/150 l/h avec préfiltration FC130 intégrée. Livré complet, prêt à raccorder. Pour traitement des machines à laver frontal et à capot.

OSMOSEUR INOX PROFESSIONNEL 440/500 L/H



RO500

Dimension (LxPxH):
220 x 680 x 440 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,5 kW

+ PRODUIT

Osmoseur compact professionnel entièrement automatique 440/50 l/h avec préfiltration FC500 intégrée. Livré complet, prêt à raccorder. Pour traitement des machines à laver à avancement automatique.

FILTRE EN LIGNE CHARBON ACTIF



FL10CA

Dimension (LxPxH):
51 x 255 x 51 mm

+ PRODUIT

Les filtres sont de type à précouche et ont une charge de charbon actif en poudre. Ils éliminent les mauvaises odeurs et les mauvais goûts, ceux du chlore inclus, ainsi que toutes les impuretés au-dessus de 0,5 micron.

BESTCLEAR 2XL



M0812332



Dimension (DiamxH):
185 x 600 mm

+ PRODUIT

Cartouche de déminéralisation pour une machine protégée et des verres étincelants sans aucune trace

PACK INSTALLATION FLEX



125505655

+ PRODUIT

Le pack confort est un pack de raccordement comprenant:

- une tête BWT FLEX
- un débitmètre avec afficheur LCD
- 2 flexibles inox 3/8
- un test de dureté carbonate et totale
- différentes réductions
- raccord FLEX-T

BWT BESTSOFT 11



M0820001



Dimension (LxPxH):
270 x 480 x 532 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,015 kW

BWT BESTAQUA 14 ROC



M0821039



Dimension (LxPxH):
508 x 254 x 152 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,2 kW

KIT RACCORDEMENT BESTAQUA



M0824046

PRÉ-FILTRE CHARBON ACTIF



M0100034

KIT 1^{RE} INSTALLATION PROGUARD GASTRONOMY 200



1053696



Dimension (LxPxH):
145 x 410 x 430 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
250 W

+ PRODUIT

- Installation plug & play sans eau adoucie en amont.
- Écran d'affichage avec toutes les données nécessaires.
- Changement des membranes d'osmose tous les deux ans.

PURITY 1200 CLEAN AVEC COMPTEUR PREMIUM



1058424



Dimension (LxPxH):
288 x 288 x 550 mm

+ PRODUIT

- Cartouche de déminéralisation partielle utilisable en eau chaude jusqu'à 60 °C.
- Évite les traces sur le lave-vaisselle. Permet une économie de produits de lavage et de rinçage.
- Compteur connecté pour un meilleur suivi de la cartouche

PURITY C 1100 CLEAN



1099686

+ PRODUIT

- Cartouche compact et économique
- Compteur connecté pour un meilleur suivi de la cartouche
- Cartouche de déminéralisation partielle utilisable en eau chaude jusqu'à 60 °C.

STOCK ACCE

A photograph of a laboratory environment. In the foreground, a white countertop holds a rack of test tubes with colored liquids (red, yellow, green) and a computer monitor. To the right, a metal rack holds several glass petri dishes. The background shows more laboratory equipment and a window with blinds. The text 'STOCK' is overlaid in large, dark blue, sans-serif capital letters, and 'ACCE' is partially visible below it.



Aujourd'hui, il est indispensable d'adapter nos méthodes à l'humain. Face à la pénurie de main d'œuvre actuelle, EuroChef met plus que jamais l'accent sur l'ergonomie et la qualité de production. **Nous cherchons à moderniser les cuisines pour faciliter le travail des gens, réduire la pénibilité,** et inventer des produits qui pensent à la place des gens.



Vincent BRETONNIERE



RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611



**★ PRODUIT
STAR**



4P1197B16



Dimension (LxPxH):
1197 x 460 x 1685 mm

+ PRODUIT

- Système de stockage idéal pour les chambres froides jusqu'à -40°C: grandes cuisines, réserves...
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion



Nouvelle charge admissible pour notre rayonnage FERMOSTOCK 6611. Portée à 200 Kg par niveau uniformément répartie, et toujours à 900 Kg par linéaire !

** Charge maximum par niveau et par linéaire uniformément répartie (peut varier selon les longueurs et configurations)*



FERMOD propose, depuis 1934, une gamme de solutions destinées à la restauration commerciale et collective. Notamment, une gamme de rayonnages destinés au stockage alimentaire ainsi qu'une gamme de rideaux à lanières. Leader sur le marché européen, nos produits sont commercialisés sur les cinq continents. La société FERMOD a clairement fait le choix de fabriquer en France l'ensemble de ses produits, ce qui nous permet d'assurer une totale qualité de produits et services avec une réactivité optimale. Tous nos produits sont développés par notre bureau d'études en respectant notre charte environnementale. FERMOD est une société indépendante française ayant pour objectif le maintien d'un tissu industriel sur le territoire, tout en mettant un point d'honneur à la satisfaction client.

RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6622



4F1197B17



Dimension (LxPxH):
1197 x 460 x 1800 mm

+ PRODUIT

- Système de stockage idéal pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion

CHARIOT SOUS TABLE FERMOSTOCK ÉQUIPÉ DE BACS DE RÉTENTION



CTBP777B



Dimension (LxPxH):
777 x 460 x 580 mm

+ PRODUIT

- Facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables
- Préviens les troubles musculosquelettiques
- Améliore l'ergonomie
- Simplifie le nettoyage
- Optimise l'organisation du poste de travail

OPTION : DISPONIBLE EN VERSION
PETITE HAUTEUR (353 MM)

ÉTAGÈRE MURALE



EMF1197B



Dimension (LxPxH):
1197 x 460 mm

+ PRODUIT

Nettoyage facilité grâce aux clayettes amovibles

RAYONNAGE FERMOSTOCK 5711 - 4 NIVEAUX



4E1189B16



Dimension (LxPxH):
1189 x 460 x 1685 mm

+ PRODUIT

- Système de stockage idéal pour les chambres froides jusqu'à -40 °C: grandes cuisines, réserves,
- Normes NF et NSF
- Garantie à vie contre la corrosion

TABLE INOX ERGONOMIX



TOURNUS
EQUIPEMENT



424702



Dimension (LxPxH):
1200 x 700 x 800 mm

+ PRODUIT

- Plan de travail à hauteur réglable. Permet à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient. Contribue à réduire les risques de troubles musculo-squelettiques.
- La robustesse de la pompe et des vérins et la solidité du piétement soudé renforcé par la traverse et les entretoises soudées, assurent une parfaite stabilité du plan de travail pendant la montée, la descente et la phase d'utilisation.

MEUBLE CHAUFFANT ADOSSÉ



GK 220/11



Dimension (LxPxH):
700 x 1600 x 900 mm



Alimentation:
Électrique

ARMOIRE MURALE À PORTES COULISSANTES



GASTRO POLAND

CK 408/01



Dimension (LxPxH):
300 x 1000 x 600 mm



RAYONNAGE MOBILE A CLAYETTES

**TOURNUS
EQUIPEMENT**



PLE1192



Dimension (LxPxH) :

1192 x 500 x 1750 mm

+ PRODUIT

- Facilité de montage par emboîtement conique autobloquant, en ligne ou en angle (modularité).
- Le crochet d'angle permet de supprimer l'échelle et de stocker les produits y compris dans l'angle (nettoyage des sols facilité).
- Simplicité : 2 crochets par niveau quelle que soit la largeur.
- Stabilité : vérins réglables sans filetage apparent.
- Hygiène : clayettes amovibles lavables en machine (90°).

CHARIOT PORTE-BACS GASTRONORME GRAND MODÈLE



**TOURNUS
EQUIPEMENT**



805605



Dimension (LxPxH) :

1670 x 620 x 1705 mm

CHARIOT PORTE-ASSIETTES À 2 NIVEAUX



**TOURNUS
EQUIPEMENT**



800585



Dimension (LxPxH) :

930 x 670 x 1160 mm

RAYONNAGE MODULAIRE



COLOKIT
PORTISO

COOLBLOK



Dimension (LxPxH):

Sur demande x 370 x 1670 mm



PRODUIT

- Produit stocké
- Entièrement modulable
- Marquage CE
- Facilité et rapidité d'installation



RAYONNAGE ROULANT POUR BACS EURO - SANS TABLETTES



HUPFER®

01.2310.2



Dimension (LxPxH):

1470 x 670 x 1851 mm



PRODUIT

Rayonnage roulant en inox, recevant des clayettes inclinées ci-dessous pour le transport et le picking de bacs EURO (600 x 400 mm) utilisés en milieu hospitalier

APPUI SPÉCIAL EN FIL MÉTALLIQUE POUR RAYONNAGE ROULANT POUR BACS EURO



HUPFER®

01.6417.3



Dimension (LxPxH):

1400 x 570 mm

RAYONNAGE COULISSANT



Madial

Dimension (LxPxH):
 **1650/1800 x 490/592 x 532 à 1682 mm**

RAYONNAGE SUSPENDU



Madial

Dimension (LxPxH):
 **3540 x 1800 x 2200 mm**

RAIL DE BOUCHERIE



Madial

Dimension (LxPxH):
 **Système modulaire sur mesure**

+ PRODUIT

- Stable, solide, facile et rapide à installer, ce système est adaptable aux espaces les plus divers et permet de répondre à la configuration souhaitée
- Les matériaux utilisés pour la conception des rails sont recyclables et permettent de favoriser l'inaltérabilité dans le temps face à la corrosion et l'humidité
- Des rails facilitant le déchargement, la manutention et le stockage des carcasses de viandes en protégeant les utilisateurs des TMS tout en garantissant une hygiène maximale

RAYONNAGE LINÉAIRE



Madial

L1038PX4P4D1

+ PRODUIT

- Montage sans outil – livré démonté
- Possibilité de montage jusqu'à 13 niveaux
- 15 dimensions de modules
- 2 types: étagères à clayettes en polyéthylène ou étagères à clayettes en aluminium anodisé 20 microns

CAISSE AJOURÉE 60 L BLANC



**PRODUIT
STAR**

Gilac



G179721



Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 300 mm

+ PRODUIT

- Idéale pour le stockage des fruits et des légumes.
- Aération du contenu.
- Très résistante en utilisation intensive.
- Poignées intégrées ergonomiques pour une préhension facile et pratique.
- Couvercles caisses pleines adaptés également aux caisses ajourées.
- Compatibles avec les socles 4 et 6 roues GILAC.

BAC À PÂTONS 15 L BLANC



Gilac

G179421



Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 90 mm

+ PRODUIT

- Grande capacité d'empilement en hauteur.
- Angles et fond arrondis, nettoyage facile.
- Parois verticales sans rebord intérieur, évite de marquer les pâtons. Toute la surface est exploitable.
- Fond plat pour décoller aisément les pâtons, aucune perte de matière.
- Renforts latéraux permettant la personnalisation avec votre logo.
- Angles extérieurs arrondis pour un environnement de travail sans dommage.

SOCLE NOIR 4 ROUES CHAPE ACIER



Gilac



G170141



Dimension (LxPxH):
613 x 414 x 172 mm

+ PRODUIT

- Excellente stabilité et très grande maniabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes.
- Résistance à la charge: 250 kg.
- Base injectée en ABS-PC avec structure alvéolée garantissant solidité et longévité sans égale.
- Roues de 100 mm de diamètre en PP.
- Disponible avec le timon amovible GILAC (en option).
- Compatible avec tous les bacs et caisses 600 x 400 et 400 x 300 mm GILAC.

BAC HACCP 55 L AVEC COUVERCLE



Gilac



G119909



Dimension (LxPxH):
600 x 400 x 330 mm

+ PRODUIT

- Bac plastique alimentaire.
- Pour les gros volumes de stockage, le couvercle supporte des charges élevées.
- Bac polyvalent.
- Cartouche d'identification réinscriptible pour le suivi des stocks.
- Design ne présentant aucune zone de rétention.
- Lavable en machine.
- Poignées en retrait pour une meilleure manipulation.
- Empilable sans couvercle. Compatible avec tous les socles 4 et 6 roues GILAC.

CAILLEBOTIS BLANC



Gilac



G402021



Dimension (LxPxH):
500 x 500 x 22 mm

+ PRODUIT

- Caillebotis en plastique alimentaire, structure alvéolaire.
- Indispensable pour identifier les zones de stockage par couleur. Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments.
- Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD: charge générale de 250 kg/m².
- Facilement nettoyable avec un jet d'eau, nettoyeur haute pression, machine.
- Clipsable, très simple à installer.

PALETTE PLASTIQUE AGRÉÉE CONTACT ALIMENTAIRE



Gilac



G052261



Dimension (LxPxH):
800 x 1200 x 120 mm



CELLULE OPTIMA POSITIVE



B2V1216APP



Dimension (LxPxH):

1600 x 1200 x 2000 mm

+ PRODUIT

- Économique, efficace, modulable
- Pose sur sol fini
- Cellule en panneaux crochetales avec porte incluse d'épaisseur 80 mm en positif ou négatif (sol inclus en positif et en négatif)
- 2 hauteurs: 200 cm et 230 cm. La porte réversible en hauteur 200 cm.
- Dimensions chambres: de 120 cm à 240 cm
- Porte recouvrement 4 faces
- Dimension passage libre de la porte: 80 cm dans huisserie de 100 cm ou 120 cm.

CELLULE EASY BLOC POSITIVE



B6X1414A10



Dimension (LxPxH):

1400 x 1400 x 1855 mm

+ PRODUIT

- Complète, performante, compétitive
- Pose sur sol fini
- Cellule en panneaux crochetales avec porte incluse, épaisseur 60 ou 100 mm en positive. Groupe froid intégré avec panneau technique (pré-percé) pour l'emplacement du groupe en montage « à cheval ».
- 2 hauteurs: 185,5 cm ou 203 cm. Porte réversible. Sol inclus.
- Dimensions chambres: de 123 cm à 203 cm
- Porte recouvrement 4 faces
- Dimension passage libre toute hauteur de la porte: 70 cm centrée dans huisserie de largeur 100 cm, décentrée dans huisserie de 120 cm.

CELLULE LE COIN FRAÎCHEUR POSITIVE



BAX1616A0V



Dimension (LxPxH):
1600 x 1600 x 1855 mm

+ PRODUIT

- Compacte, robuste, esthétique
- Pose sur sol fini
- Cellule en panneaux crochetales avec porte incluse (soit porte avec grand vitrage, soit porte pleine) avec sol. Particularité: c'est une cellule « d'angle » (= avec pan coupé)
- 1 hauteur: 185,5 cm. Porte réversible. Uniquement en positif 60 mm.
- Dimensions chambres: de 143 cm à 163 cm
- Porte recouvrement 4 faces
- Dimension passage libre toute hauteur de la porte: 70 cm centrée sur pan coupé de longueur 113 cm

CHAMBRE FROIDE EUROPA



TB2020JA00



Dimension (LxPxH):
2000 x 2000 x 2215 mm

+ PRODUIT

- Modulable, évolutive, cloisonnable
- Chambre froide en panneaux crochetales + porte battante ou coulissante au choix suivant la configuration.
- Avec ou sans sol, positives ou négatives.
- 3 épaisseurs: 60, 100 et 150 mm.
- 3 hauteurs standards: 201,5, 221,5 et 241,5 cm (possibilité hauteurs 181,5, 281,5 ou 321,5 cm sur demande)
- Poteaux d'angles à angles droits.
- Congés d'angles en option.
- Cloisonnable et accolable toute épaisseur, toute hauteur, toute dimension.
- Dimensions chambres: de 80 cm à 600 cm
- Dimensions possibles passage libre porte battante: 62/80/100/120/140 cm
- Dimensions possibles passage libre porte coulissante: 95/120/140/160/200 cm

CHAMBRE FROIDE TAÏGA



TX1616E200



Dimension (LxPxH):
1630 x 1630 x 2030 mm

+ PRODUIT

- Flexible, esthétique, accolable
- Chambre froide en panneaux crochetales + porte battante ou coulissante au choix suivant la configuration.
- Avec ou sans sol, positives ou négatives.
- 3 épaisseurs: 60, 100 et 150 mm.
- 3 hauteurs standards: 203, 223 et 243 cm (possibilité hauteurs 183, 283 ou 323 cm sur demande)
- Poteaux d'angles à angles arrondis avec congés d'angles intégrés.
- Coins verts aux 4 angles supérieurs de la chambre (esthétisme)
- Cloisonnable et accolable en 60 mm (même hauteur, même profondeur)
- Cloisonnable seulement en 100 mm.
- Dimensions chambres: de 80 cm à 600 cm
- Dimensions passages libre porte battante: 62/80/100/120/140 cm
- Dimensions possibles passage libre porte coulissante: 95/120/140/160/200 cm

PORTE PIVOTANTE D8 - 1 VANTAIL TÔLE LAQUÉE - 900 X 2000 MM



telewig

CD81L090200



Dimension (LxPxH):
900 x 2000 mm

PORTE DE SERVICE B4 - 1 VANTAIL TÔLE LAQUÉE - 900 X 2000 MM



telewig

CB490200



Dimension (LxPxH):
900 x 2000 mm

TELECOLT 100 AVEC SOL AVEC AÉRATIONS PVC AVEC SOUPE



telewig

I10200200240S



Dimension (LxPxH):
2030 x 2030 x 2430 mm

SYSTÈME TELECOLT

Les chambres froides système «TELECOLT» ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché, ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptée aux produits alimentaires. Les panneaux sont revêtus de tôle d'acier zinguée, laquée, teinte RAL 9010 et le sol standard est revêtu de tôle d'acier zingué plastifiée antidérapante.

Épaisseurs: 60 – 100 – 140 mm

Modules: 400 – 800 – 1200 mm

Module: 200 mm pour les épaisseurs 60 – 100 mm

Hauteur int.: 2030 – 2230 – 2430 – 2830 mm

PANNEAU TELECLIP 100 MM - 2 FACES



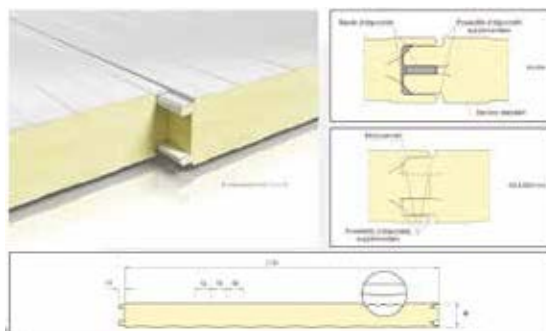
telewig

PPM90L90L100

+ PRODUIT

- Panneaux industriels TELECLIP à emboîtement rainure languette.
- Isolation mousse PU 40 kg/m³.

SYSTÈME TELECLIP



+ PRODUIT

- Montage rapide et facile
- Emboîtement parfait
- Mousse polyisocyanurate
- Tôle lisse ou nervurée

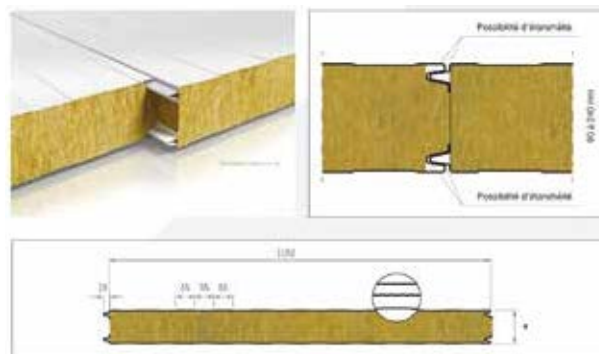
Épaisseur	mm	45	60	80	100	120	140	170	200	220
Tôle ext.	mm	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Tôle int.	mm	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Poids env.	kg/m ²	12,1	12,7	13,5	14,3	15,1	15,9	17,1	18,3	19,1
Valeur U EN 14509	W/m ² .K	0,540	0,388	0,285	0,226	0,187	0,160	0,131	0,111	0,101
Valeur R	m ² .K/W	1,85	2,58	3,51	4,43	5,35	6,25	7,63	9,01	9,90

$I = 0,022 \text{ (W/m. k)}$

SYSTÈME TELEROCHE PANNEAU INDUSTRIEL LAINE DE ROCHE

+ PRODUIT

- 2 profilages de revêtement possibles: lisse, nervuré
- 4 niveaux d'étanchéité de l'emboîtement
- Module de 1150 mm utile
- Utilisations: façades, plafonds, cloisons, cf. positives
- Montage rapide et précis
- Épaisseurs: 60, 80, 100, 120, 140, 170, 200, 240 mm



Épaisseur	mm	60	80	100	120	140	170	200	240
tôle ext.	mm	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
tôle int.	mm	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Poids env.	kg/m ²	15,3	17,3	19,3	21,3	23,3	26,3	29,3	33,3
Valeur U EN 14509	W/m ² .K	0,701	0,521	0,417	0,347	0,298	0,246	0,209	0,175
Valeur R	m ² .K/W	1,43	1,92	2,40	2,88	3,36	4,07	4,78	5,71

LARGE GAMME DE GROUPES DE FROID COMPACT MOBOBLOCK DE PLAFOND



★ **PRODUIT
STAR**



KIDEBLOCK - KIDESPLIT



Dimension (LxPxH):
445 x 360 x 730 mm

+ PRODUIT

- Gamme de groupes de froid de qualité et économique, pour une livraison rapide avec la chambre froide.
- Emb: Monoblock de paroi, Emr Monoblock de plafond, ESC split carrosse.
- Groupes a 12° pour salles de travail.
- Séchoirs de jambon et saucisson.
- Réfrigérants 449 a et 452 a Fluides A2L en option.

PANNEAUX INDUSTRIELS POUR LA RÉALISATION DE GRANDES CHAMBRES FROIDES, CUISINES, HABILLAGES ETC



PANNEAU INDUSTRIEL



Dimension (LxPxH):
1180 mm x sur mesure

+ PRODUIT

Panneaux industriels économiques pour une livraison rapide et toutes les options de finition. Épaisseur de 40 a 200 mm. Demandez votre devis accompagné d'un plan d'implantation Kide qui calculera pour vous tous les accessoires, portes et panneaux.

LARGE GAMME DE PORTES DE CHAMBRE FROIDE ET SEMI ISOLÉES POUR ÉQUIPER TOUS LES PROJETS D'ISOLATION



PORTE DE CHAMBRE FROIDE



Dimension (LxPxH):
Sur mesure

+ PRODUIT

Gamme complète de portes de chambre froide et semi-isolées avec composants de première qualité et une grande robustesse. Portes pivotantes et coulissantes pour chambre froide. Portes de service, va-et-vient et rideaux à lanières. Portes logistiques.

CHAMBRE FROIDE DÉMONTABLE ET CROCHETABLE ÉCONOMIQUE



kide

UNIVERSAL



Dimension (LxPxH):

Sur mesure

+ PRODUIT

- La chambre froide la plus économique et le meilleur délai
- Transport franco en semi-remorque
- Dimensions tous les 200 mm
- Épaisseurs 60-80-100 mm
- Demandez votre devis avec plan d'implantation
- Un logiciel de calcul est disponible.

CHAMBRE FROIDE DÉMONTABLE ET CROCHETABLE HAUT DE GAMME



kide

EVEREST



Dimension (LxPxH):

Sur mesure

+ PRODUIT

- Chambre froide haut de gamme avec transport franco en semi-remorque et délai rapide
- Épaisseurs 60-75-100-120 et 150 mm
- Dimensions tous les 190 mm
- Hauteur sur mesure jusqu'à 4 000 mm
- Demandez votre devis avec plan d'implantation
- Équipez la chambre froide avec le groupe de froid Kide.

PORTE DE SERVICE SEMI-ISOTHERME



COLCKIT
PORTISO

PORTE_XPRESS_STOCK



Dimension (LxPxH):
**700 / 800 / 900 / 1000
x 2000 mm**



PRODUIT

- Finition esthétique
- Facilité et rapidité d'installation
- Nombreuses options

PANNEAU ISOTHERME PIR



COLCKIT
PORTISO



PANNEAU_PIR_STOCK



Dimension (LxPxH):
**2500 / 2800 / 5000 / 6000 / 7500 x 1160 x
(Épaisseurs) 40 / 60 / 80 / 100 / 120 mm**



PRODUIT

- Fort pouvoir isolant
- Facilité et rapidité d'installation

PANNEAU DE SOL AVEC RÉSINE PHÉNOLIQUE



COLCKIT
PORTISO

PANNEAU_GL_STOCK



Dimension (LxPxH):
**2000 / 2400 / 3000 x 1200 x
(Épaisseurs) 80 / 100 mm**



PRODUIT

- Emboîtement mâle / femelle sur les 4 côtés
- Facilité d'installation

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE MATRIX



COLCKIT
PORTISO

MATRIX



Dimension (LxPxH):

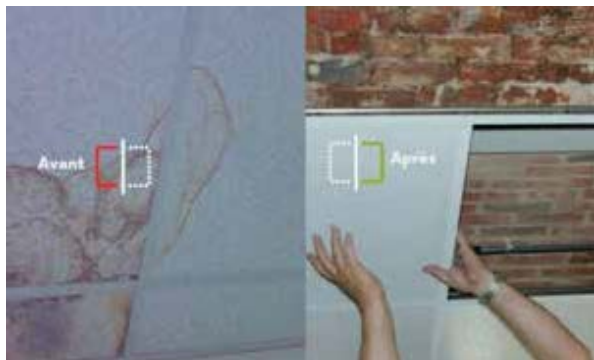
À partir de 1200 (pas de 200) max. 2800
x À partir de 1200 (pas de 200) max. 2800
x 2030 / 2230 / 2430 mm

+ PRODUIT

- 4 épaisseurs (60/105)
- Positive ou négative
- Avec ou sans sol
- Accolable et cloisonnable et épaisseurs 85 et 150 (options)



ALPHA DALLE DE FAUX PLAFOND



046213040



Dimension (LxPxH):
595 x 8 x 595 mm

+ PRODUIT

Hygidalle® ALPHA est un panneau isolant acoustique en PVC expansé blanc constitué de surfaces blanches haute qualité et d'un noyau blanc.

PANNEAUX POLYESTER BLANC GEL COAT



099210012



Dimension (LxPxH):
3 000 x 2,3 x 1200 mm

+ PRODUIT

Les plaques sont une protection hygiénique pour les parois planes ou légèrement endommagées. Elles sont fabriquées en composite polyester, renforcées avec des fibres de verres, opaques, avec une finition gaufrée.

PLAQUE PVC HYGIPLAQUE BLANC BRILLANT



046211003



Dimension (LxPxH):
3050 x 2 x 1220 mm

+ PRODUIT

La plaque de recouvrement murale HYGIPLAQUE® en PVC est destinée au recouvrement, à l'agencement ou à l'aménagement des murs de bâtiments neufs comme de tout support mural abîmé ou qui n'est plus en conformité avec les normes actuelles.

LANIÈRE PVC POSITIVE ROULEAU 50 ML



055222002



Dimension (LxPxH):
50000 x 2 x 200 mm

+ PRODUIT

- Facile à nettoyer, facile à remplacer, les lanières ou les panneaux de PVC souple sont la solution économique.
- Transparence & clarté, souplesse, isolation thermique, isolation phonique, longue durée de vie, résistant aux rayures et aux chocs, haute résistance aux produits chimiques, respectueux de l'environnement et recyclable.

PLINTHE PVC BLANC



095216800



Dimension (LxPxH):
3 000 x - x 100 mm

+ PRODUIT

- Plinthe PVC blanche hauteur 100 mm munie de lèvres souples, facile à poser, fixation par vis cachées.
- Conçue spécialement pour les locaux agroalimentaires, facilite le nettoyage en arrondissant l'angle entre le sol et le mur, les lèvres souples épousent les irrégularités du sol et du mur et assurent l'étanchéité.





CHAMBRE FROIDE ERIS



SKCM0011108



Dimension (LxPxH) :

Sur mesure**+ PRODUIT**

- Produit de la gamme LÉGENDAIRE, la chambre froide ERIS est conçue pour fonctionner en température positive ou négative
- Disponible en stock en plusieurs dimensions de 1 000 x 1 000 jusqu'à 4 000 x 4 000 mm
- 3 hauteurs intérieures
- Classement au feu standard
- Finition tôle lisse laquée RAL 9 010
- Avec ou sans sol
- Porte pivotante



SOMAFRAC, pionnière dans l'aménagement des espaces agroalimentaires, propose une gamme de produits de haute qualité : portes isothermes, panneaux isothermes et semi-isothermes, chambres froides, châssis, rayonnages et accessoires incarnent l'innovation et l'expertise technique.

Nos portes et panneaux isothermes sont une référence en matière d'isolation thermique, préservant la

chaîne du froid avec une efficacité sans égale. Les chambres froides, assurent un contrôle parfait des températures, garantissant ainsi la conservation optimale des produits. SOMAFRAC offre des solutions adaptées et sur mesure aux cuisinistes, alliant fonctionnalité et esthétique. Notre engagement envers l'efficacité, la fiabilité et l'excellence fait de nous le choix idéal pour les professionnels exigeants.

PORTE DE SERVICE SEMI-ISOTHERME



SOMAFRAC
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

SPPO0020434



Dimension (LxPxH):

1180 mm x sur mesure

PANNEAU ISOTHERME PIR-F



SOMAFRAC
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

SPPA0020431

+ PRODUIT

- Le panneau E-ISOETHANE PIR-F est un panneau en mousse de polyisocyanurate de classement Bs1d0 (panneau avec avis technique)
- Épaisseurs 40, 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 mm
- Nombreuses finitions et nombreux revêtements possibles
- Largeur de module 1150 et hauteur sur mesure

PORTE VA ET VIENT SEMI-ISOTHERME



SOMAFRAC
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

SPPO0020433

+ PRODUIT

- Nouveau produit de la gamme LÉGENDAIRE, la porte L-VOLTA est un modèle semi-isotherme Va et Vient. Il est composé d'une huisserie en aluminium laquée blanc (type de pose prise en pince), d'un vantail finition tôle PVC, âme injectée en mousse de polyuréthane
- Existe en porte 1 et 2 vantaux, équipée en standard d'un oculus méthacrylate de 300 x 400 mm



A photograph of a kitchen interior. The background is a wall of exposed, weathered bricks in shades of white, grey, and red. In the foreground, a dark-colored espresso machine with multiple group heads sits on a dark countertop. Below the countertop are dark cabinets with glass-fronted drawers and doors, revealing glassware inside. The lighting is soft, creating a warm atmosphere.

EXTRACT RAC TION VENTILATION



Avec les produits actuels, on peut réaliser des économies considérables. On réduit notamment la production de chaleur et donc on diminue les besoins en ventilation, ce qui est avantageux économiquement, pour le personnel et pour l'environnement.

Les produits sont plus performants, moins énergivores... ils prennent aussi moins de place! L'espace vaut de plus en plus cher, il est donc important de rationaliser nos outils. Aujourd'hui, sur 4m², on réalise le même travail que sur 18m² il y a 20 ans!



Denis STACHOWICZ

HOTTE SOUDÉE BRUM'TECH À BRUMISATION ET SYSTÈME DE RECYCLAGE AUTONOME POUR LES CUISSONS À COMBUSTION SOLIDE



**★ PRODUIT
STAR**



Sécuritaire pour les cuissons à combustion solide grâce à sa barrière de brumisation.



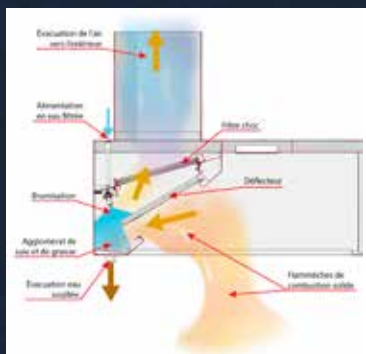
Éco-responsable avec son système de recyclage conçu pour déduire au maximum la consommation d'eau.



Intelligente grâce à son système d'automatisme et d'écran de contrôle tactile et ergonomique.

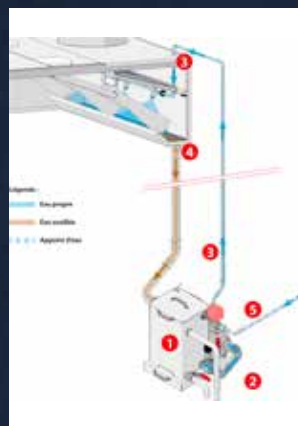
PRINCIPE AÉRAULIQUE

L'air aspiré par la hotte passe dans un premier temps, dans le nuage de brume d'eau pour éteindre les flammèches éventuelles. Puis l'air passe dans des filtres de hotte traditionnels pour extraire une grande partie du gras. L'air est ensuite extrait par un réseau de gaine jusqu'à l'extérieur.



PRINCIPE HYDRAULIQUE

1. L'eau est stockée et filtrée dans la cuve.
2. Elle est aspirée par une pompe électrique.
3. L'eau est propulsée jusqu'aux buses de brumisation.
4. L'eau souillée est recueillie et préfiltrée en partie basse de la hotte. Elle est évacuée jusqu'au système de recyclage.
5. Une arrivée d'eau froide est commandée par une électrovanne pour faire l'appoint.



Basée près d'Amiens, ALVENE est spécialisée dans la ventilation des cuisines professionnelles depuis 2001. Forte de plus de deux décennies d'expérience, l'entreprise conçoit des solutions certifiées, innovantes et éco-responsables, fabriquées au sein de son usine implantée dans les Hauts-de-France, alliant performance et sur-mesure.

HOTTE SOUDÉE HEXOTECH ITFI



19T

Hotte soudée à flux de dépression et à compensation avec motorisation intégrée

+ PRODUIT

- Gain d'énergie jusqu'à 50 %
- Gain de place
- Performance d'extraction augmentée
- Dispositif de soufflage optimisé



Dimension (LxPxH):
De 1070 à 3070 mm monoblocs, longueur spécifique sur demande



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,083 kW

TOURELLE D'EXTRACTION F400 EMMOS



41



Dimension (LxPxH):
De 445 à 910 x de 445 à 910 x de 580 à 1123,5 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
De 0,08 à 4 kW

+ PRODUIT

- F400 /120 m (400 °C/2h)
- Robuste
- Turbine à réaction
- Montage possible à côté d'un mur (option chaise support)
- Pilotage via variateur de fréquence

CAISSON DE VENTILATION ALVITHERM



42

Caisson de ventilation aéro-réchauffeur électrique autorégulé

+ PRODUIT

- Régulation optimisée
- Motorisation EC
- Programmation hebdomadaire possible
- Température réglable de 0°C à 40°C
- Interface tactile intuitive



Dimension (LxPxH):
De 841 à 944 x de 829 à 918 x de 841 à 944 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
De 12 à 36 kW

SYSTÈME DE GESTION DE DÉBIT ALVIREG



383Z

Optimisation de débits en cuisine professionnelle pour une ventilation économe en énergie et génératrice d'avantages financiers



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Déclenchement et régulation automatisés du débit par sondes (IR et RH) (0-10V variable + facteur K)
- Détection automatique des émissions de chaleur et d'hygrométrie des appareils de cuisson
- Interface tactile intuitive et personnalisé

SYSTÈME D'EXTINCTION INCENDIE



★ **PRODUIT
STAR**



12.5

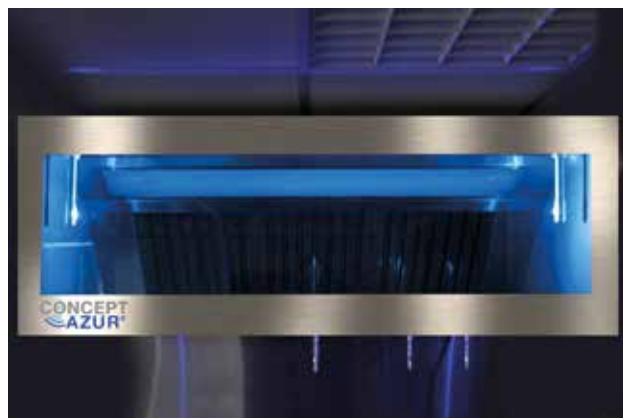


Dimension (LxPxH):
Selon système



**Voir la vidéo
de présentation**

SYSTÈME DE RÉGULATION AUTOMATIQUE DES VENTILATIONS



12.1



Dimension (LxPxH):
Selon système



HOTTE NOVAX CHEF G F400 500 L3000



★ **PRODUIT
STAR**



983138



Dimension (LxPxH):

**3 000 x 600 x
1250 mm**



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

- Hotte soudée motorisée agréée 400 °C/1 heure
- Conforme à la réglementation dans les grandes cuisines ouvertes sans tourelle ou caisson d'extraction F400 120
- Hotte soudée étanche inox 304 L, épaisseur 12/10°, finition brossée grain 220
- Filtres à chocs tout inox pare-flamme
- Débit 2500 m³/h ou 3500 m³/h sous 350 Pa
- Disponible en longueur de 1000 à 3000 mm et profondeur 1250, 1500 et 1750 mm



Spécialiste de la ventilation, du désenfumage et du traitement de l'air dans les bâtiments tertiaires. Fabricant et distributeur de matériel et systèmes de ventilation à destination des cuisines professionnelles depuis plus de 40 ans. Production en France, usine basée dans les Deux-Sèvres, hall de production de 8 000 m² et capacité de stockage de 10 000 palettes. Service R&D et laboratoire d'essais intégrés. Une équipe d'experts techniques pour vous accompagner dans la conception de votre installation et la sélection du matériel. Un réseau national de prestataires de mise en service.

HOTTE ADOSSÉE NOVAX UV CHEF



ViM

983527UV



Dimension (LxPxH):
3000 x 1250 x 400 mm



Alimentation:
Électrique

+ PRODUIT

- Hotte soudée avec système d'épuration par lampes UV
- Réduction du dépôt de graisses dans la hotte et le réseau d'extraction d'air
- Diminution des odeurs au rejet
- Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition aux UV
- Hotte soudée étanche inox 304 L, épaisseur 12/10°, finition brossée grain 220
- Construction conforme à la norme NF EN 16282-2
- Filtres à chocs tout inox pare-flamme

TOURELLE D'EXTRACTION TEDV F400 ECOWATT



ViM



695013



Dimension (LxPxH):
660 x 1051 x 684 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
1,24 kW

+ PRODUIT

- Tourelle d'extraction agréée F400 120: compatible avec les cuisines ouvertes, désenfumage sans coffret de relaying
- Moteur ECM basse consommation: précision de variation et économie d'énergie
- Turbine à réaction haute performance: entretien facilité
- Contrôleur moteur intégré: pilotage sans variateur et câblage simplifié
- 2 modèles: rejet vertical ou horizontal
- 6 tailles, débit jusqu'à 26000 m³/h

PLAFONNIERE UTBS ECOWATT



ViM

6673190000



Dimension (LxPxH):
1205 x 1500 x 410 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
16,7 kW

+ PRODUIT

- Centrale de traitement d'air extra-plate: montage en faux-plafond
- Construction modulaire avec châssis en profils d'aluminium
- Panneaux double peau avec isolation par laine de verre épaisseur 25 mm
- 1 ou 2 étages de filtration
- Régulation intégrée
- Asservissement avec ventilateur d'extraction ASR
- 4 tailles: débit jusqu'à 8000 m³/h
- Différentes configurations de batterie: électrique, eau, DX

MODULE DE FILTRATION CARTOUCHES CHARBON ACTIF



ViM

688204

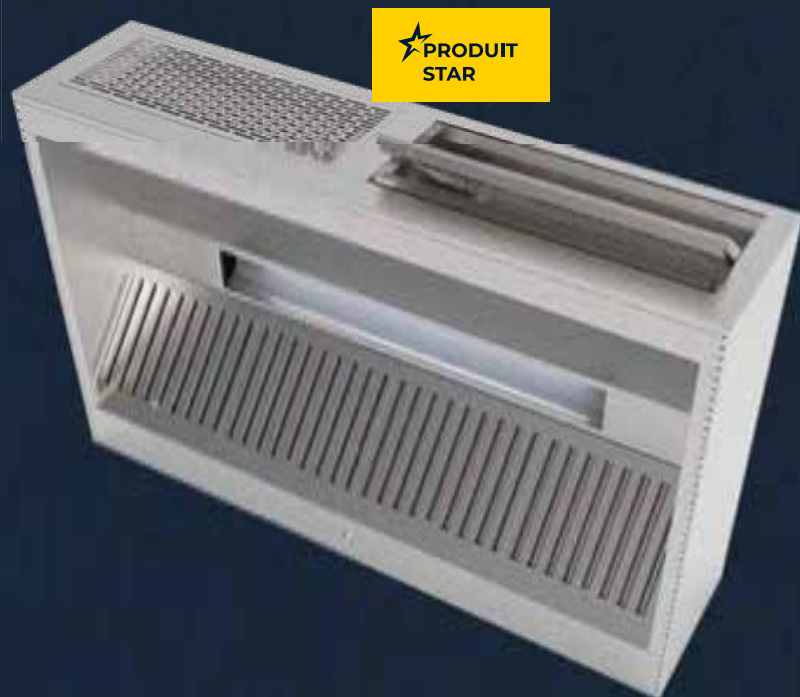


Dimension (LxPxH):
1270 x 981 x 1081 mm

+ PRODUIT

- Module de filtration avec cartouches charbon actif
- Idéal pour le traitement des odeurs de l'air extrait des cuisines de faible à moyen émissions de graisse
- Parfait complément après une purification de l'air extrait par système UVC, permet d'absorber l'excédent d'ozone
- Cartouches charbon actif rechargeables et montées sur support amovible
- 7 tailles, débit jusqu'à 20000 m³/h

HOTTE ECOJET 500 CF



saftair
VENTILATION



EJA130150



Dimension (LxPxH):
2 500 x 1 325 x 500 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,1 kW

+ PRODUIT

Hotte à haute efficacité de captation. Elle réduit les débits nécessaires de l'ordre de 40 %. Équipée d'une compensation d'air en façade. La tenue des vapeurs et fumées au droit du cantonnement est assurée par un double dispositif de pulsion d'air. Un jet vertical exercé sur toute la périphérie de la hotte et un autre plus dynamique orienté face aux filtres. Existe en toute longueur.

saftair
VENTILATION

Depuis plus de 35 ans, Saftair Ventilation conçoit, développe et fabrique des solutions de ventilation pour les cuisines professionnelles et de désenfumage des locaux dans son usine Normande de Dieppe. Dotée d'un BE intégré, d'un laboratoire de R&D et de sa propre flotte de transport, Saftair Ventilation apporte l'innovation directement sur les chantiers.

HOTTE FRITEUSE CANTON'JET HD/92



saftair
VENTILATION



FRD092000

Dimension (LxPxH):
2100 x 920 x 600 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
0,1 kW

+ PRODUIT

Hotte spécialement adaptée aux friteuses avec un principe de captation concentré à la source des émanations. Version équipée d'un jet de pulsion d'air vertical au niveau de joues latérales. L'ensemble de ce procédé aérodynamique permet une grande efficacité de captation et surtout d'abaisser fortement le besoin d'extraction.

HOTTE HILOT HC/14V HAUTEUR 450



saftair
VENTILATION



HOC144120

Dimension (LxPxH):
1000 x 1400 x 450 mm

+ PRODUIT

Hotte spécialement adaptée pour de petits îlots de cuisson centraux. Compacte, tout en étant munie d'un capteur central afin de contraindre les fumées vers l'axe de la hotte et de ce fait, désenfumer au mieux la zone de travail. Disponible en faible hauteur (300 mm) permettant une implantation contenue sous dalle. Existe en toute longueur.

TOURELLE F400 TVFC 2.5056-4T



saftair
VENTILATION

TVFC500010

Dimension (LxPxH):
680 x 680 x 700 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,5 kW

+ PRODUIT

Extracteur d'air en toiture homologué pour évacuer un flux d'air à 400 °C et désenfumer la cuisine en cas d'incendie. Version pouvant être équipée d'un kit acoustique afin d'abaisser les émergences sonores extérieures de 5 à 7 dB(A).

CAISSON F400 R'CHEF 45-4T



saftair
VENTILATION

RCHEF450030

Dimension (LxPxH):
810 x 810 x 810 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance:
1,1 kW

+ PRODUIT

Caisson d'extraction 400°C/2H cubique, compact et modulaire. Facilité d'installation par sa modularité grâce à ses panneaux interchangeables sur site, équipés de viroles circulaires à joint, et à sa structure cubique permettant de changer de sens de pose. Isolé double peau en standard et doté d'une enveloppe étanche, le caisson permet un nettoyage simplifié par les 3 purges bouchonnées. Disponible en 8 tailles pour couvrir jusqu'à 16000 m³/h.

HYGIENE

A photograph of a commercial kitchen with stainless steel shelving. The shelves hold various items including large metal pots, a metal strainer, a stack of black plates, and a blue plastic crate. A sink area with a faucet is visible in the lower right. The word 'HYGIENE' is overlaid in large white letters, with a semi-transparent circular graphic behind it.



**Donner du sens à notre travail, c'est aussi
maintenir une collaboration étroite
avec les grands fabricants.** Nous travaillons avec
eux pour améliorer continuellement les produits,
en leur faisant part des demandes de nos clients.

EuroChef a aussi mis en place une procédure
de suivi qualité en interne. Tout problème
rencontré est remonté au responsable des achats,
pour garantir une adaptation
rapide aux besoins de nos clients.



Vincent BRETONNIERE

SIPHON ESKIS HYGIENEFIRST



304392



Dimension (LxPxH):
200 x 200 mm

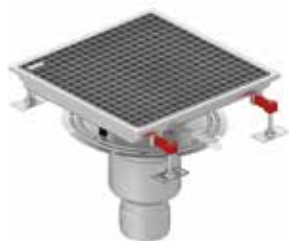


**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

- Conception Hygiénique
- Système télescopique acier inoxydable AISI 304
- Feuillure de cuve avec remplissage EPDM
- Grille caillebotis L15, PMR
- Protection chantier bois
- Livré complet

CANIVEAU ESKIS HYGIENEFIRST



SIPHON EPUR SOLS SOUPLES



PIÈGE À GRAISSE SOLUTION FIXE



304380



Dimension (LxPxH):
400 x 400 mm



304676



Dimension (Diam):
170 mm



411293



Dimension (LxPxH):
500 x 270 mm

LAVE-MAINS MONOBLOC



851705

Dimension (LxPxH):
680 x 440 x 430 mm

LAVE-MAINS MONOBLOC



850800

Dimension (LxPxH):
430 x 375 x 580 mm

LAVE-MAINS MOBILE



G052261

Dimension (LxPxH):
483 x 1243 mm

LAVE-MAINS AQUARIS



852023

Dimension (LxPxH):
400 x 400 x 230 mm

LAVE-MAINS AUTONOME



LMASWA

Dimension (LxPxH):
460 x 380 x 1000 mm

**EXISTE AUSSI
AVEC COMMANDE
AU PIED AVEC JERRICANS**

**EXISTE ÉGALEMENT EN
MODÈLE CHAUFFANT**

Dimension (LxPxH):
482 x 450 x 1200 mmLAVE-MAINS CUVE
RONDE COMMANDE
FÉMORALE

LMASB

Dimension (LxPxH):
384 x 353 x 524 mmLAVE-MAINS
COMMANDE
FÉMORALE

LMAM

Dimension (LxPxH):
480 x 360 x 470 mmLAVE-MAINS / SÈCHE-
MAINS CLINIUM DRY

LMACÉDRY

Dimension (LxPxH):
465 x 480 x 1100 mm

+ PRODUIT

- Plus de serviettes en papier à gérer
- Pas d'eau sur le sol
- Temps de séchage de 12 secondes
- Sèche-mains hygiénique
- Faible impact environnemental
- Fonctionnement sans contact
- Économie d'eau

ARMOIRE STÉRILISATION AUTOMATIQUE AIMANT 12 COUTEAUX



KS20A



Dimension (LxPxH):
495 x 145 x 607 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,015 kW

+ PRODUIT

- Parfaite pour une utilisation au sein des commerces alimentaires, cafétérias, restaurants ou encore collectivités.
- Elle vous permet de stériliser vos couteaux automatiquement conformément aux normes HACCP.

DÉSINSECTISEUR ÉLECTRIQUE FLYINBOX 2X5 W INOX CÔTÉS BLEU LED CULOT E14 - DE 80 À 100 M²



FX10IBSLED



Dimension (LxPxH):
330 x 125 x 260 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,010 kW

DÉSINSECTISEUR ÉLECTRIQUE CAPTURE 2X7 W INOX LED DE 100 À 120 M²



CAPTURE14INLED



Dimension (LxPxH):
635 x 125 x 260 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,014 kW

BRUMISATEUR BRUMISTAR INOX 304 / 500 M³ / 5 LITRES / 24 ML/MIN



BRUMISTAR304



Dimension (LxPxH):
350 x 250 x 485 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
0,15 kW

ARMOIRE DE STÉRILISATION À COUTEAUX


**TOURNUS
EQUIPEMENT**

806_421

Dimension (LxPxH):
600 x 166 x 600 mm

⚡ Puissance:
15 W

EXISTE AUSSI EN GRAND FORMAT

806_424

Dimension (LxPxH):
800 x 166 x 600 mm

⚡ Puissance:
0,03 kW

+ PRODUIT

- Construction en acier inoxydable alimentaire.
- Bords verticaux rayonnés.
- Dessus et intérieur pentés.
- Porte plexiglas transparente épaisseur 5 mm rayonnée avec fermeture magnétique.
- Maintien des couteaux lames vers le haut, manches en appui contre l'arrêt en partie inférieure.
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures.
- Existe en modèle 25 à 50 couteaux avec fermeture à clé.

LAVE-MAINS AUTONOME


**TOURNUS
EQUIPEMENT**

806517

Dimension (LxPxH):
415 x 345 x 1200 mm

⚡ Alimentation:
Électrique

⚡ Puissance:
0,01 kW

LAVE-MAINS AVEC ROBINET ELECTRONIQUE ET CORBEILLE À PAPIER


**TOURNUS
EQUIPEMENT**

806294

Dimension (LxPxH):
400 x 400 x 755 mm

⚡ Alimentation:
Électrique

CENTRALE DE DÉSINFECTION



Madial

5942



Dimension (LxPxH):
1000 mm

LAVE BOTTES INOX 304



Madial

WH42



Dimension (LxPxH):
1156 x 1052 x 1652 mm

+ PRODUIT

- 5 brosses de lavage
- Activation par photo cellule

POSTE DE DESINFECTION



Madial

WH112



Dimension (LxPxH):
480 x 780 x 1650 mm

+ PRODUIT

Composé d'un lave-mains avec
activation par photo cellule

PROWASH CA 1 PRODUIT TUYAU 15 MÈTRES PISTOLET LW

seko

CEP115CAPS000000



Alimentation:
Électrique



**Voir la vidéo
de présentation**



**PRODUIT
STAR**

+ PRODUIT

- Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces.
- Conçu pour nettoyage intensif de tous les locaux professionnels: cuisines, zones de préparation et de stockage alimentaire, installations sanitaires...

Les plus:

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau
- Réduction des coûts de maintenance grâce au remplacement rapide et sans outil des pièces d'usure (injecteur Venturi, clapet(s) AR)
- Garantie d'une juste dilution et d'une consommation maîtrisée de produits chimiques

PISTOLET ANTI-CHOC LW AVEC EMBOUT



seko

LB11PISTOPLAVIE



+ PRODUIT

- Légèreté
- Ergonomie
- Résistance
- Usage intensif

ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX PREMIUM LONGUEUR 15 MÈTRES



seko

EAH0150000E00000



PANNEAU DE DILUTION DOUBLE POUR CENTRALISATION D45 AKTIVA



+ PRODUIT

- Les enrouleurs sont une solution pratique pour pallier aux contraintes d'espace. L'enroulement automatique ou manuel du tuyau est gage d'un espace de travail toujours ordonné.

Les plus:

- Installation simple et rapide
- Les opérateurs travaillent en totale sécurité dans un espace propre
- Prévention des risques d'accident de travail



seko

PAN2D42AMRB00001

+ PRODUIT

- Centralisation de la dilution d'un ou deux produits de nettoyage et/ou désinfection pour alimenter jusqu'à 5 satellites de distribution travaillant simultanément
- Système de nettoyage et désinfection ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sous forme liquide sur les sols et surfaces horizontales + pulvérisation d'une solution désinfectante sous forme de mousse sur les surfaces verticales
- Fonction rinçage intégrée

PROMAX BOUTON 1 PRODUIT 14 L/MINUTE



seko

PXB1F16S0000



PROMAX LEVIER 4 PRODUITS 4 L/MINUTE



seko

PXS4F04S0000



+ PRODUIT

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau
- Système modulable pour applications multi-débits et multiproduits
- Façade facilement personnalisable
- Maintenance sans outils, pièces entièrement interchangeables
- Garantie d'une juste dilution et d'une consommation maîtrisée de produits chimiques

VESTIAIRE SUR SOCLE IS 2 CASES L50/NEW, GRIS/BLEU



52/2/GB/NEW



Dimension (LxPxH):

800 x 500 x 1800 mm

+ PRODUIT

- Construction monobloc soudée en épaisseur 8/10^e.
- Existe en version pieds soudés avec vérins de réglage.
- Équipé d'une patère et d'un miroir de courtoisie.
- 16 couleurs au choix sur demande.

CASIER 1 COLONNE 2 CASES


CARAY
252/2/GB

 Dimension (LxPxH):
400 x 500 x 1800 mm

CASIER 2 COLONNES 5 CASES


CARAY
272/2COL-5C/GB

 Dimension (LxPxH):
800 x 500 x 1800 mm
VESTIAIRE EN "L" 4 PORTES
GRIS BLEU
CARAY
32/L4P/GB

 Dimension (LxPxH):
800 x 500 x 1800 mm
+ PRODUIT

- Construction monobloc en tôle
- Aération par perforations sur la porte
- Butée en caoutchouc anti-bruit
- Option : 6 coloris disponibles + peinture anti-bactérienne.

ARMOIRE D'ENTRETIEN
3 ÉTAGÈRES
ET RANGEMENT VERTICAL
CARAY
AR/601-PEND/GB

 Dimension (LxPxH):
600 x 500 x 1800 mm
+ PRODUIT

Étagère en partie haute de l'armoire, 1 partie à gauche pour rangement grande hauteur, 1 tringle en PVC munie de 2 crochets double-tête, 1 partie à droite avec 3 étagères dont 2 réglables.

INDUSTRIE SALISSANTE 3 CASES TOIT INCLINÉ - SANS PIEDS



PS3 IS



Dimension (LxPxH):
500 x 1200 x 2050 mm

+ PRODUIT

Certifiée NF Mobilier Technique Professionnel, NF Environnement, livrée montée.



Depuis plus de 50 ans, ANJOU TOLERIE, spécialiste du mobilier métallique, conçoit et fabrique des équipements de haute qualité professionnelle pour les Entreprises industrielles et de services et pour les Collectivités et Services publics.

Le meilleur niveau d'assurance-qualité répondant aux critères d'exigence les plus élevés.

INDUSTRIE PROPRE 2 CASES - TOIT INCLINÉ - SANS PIEDS



Anjou Colerie



PP2 IS



Dimension (LxPxH):
500 x 600 x 2050 mm

ARMOIRE DE DISTRIBUTION DE VÊTEMENT PLIÉS - 10 CASES TOIT DROIT



Anjou Colerie



PDH10 DSL



Dimension (LxPxH):
500 x 400 x 1900 mm

ARMOIRE RÉCEPTACLE TOIT DROIT



Anjou Colerie



PDR40 DS



Dimension (LxPxH):
500 x 400 x 1900 mm

ARMOIRE DE DISTRIBUTION DE VÊTEMENT SUR CINTRES 6 CASES - TOIT DROIT



Anjou Colerie



PDV62 DSL



Dimension (LxPxH):
500 x 660 x 2000 mm

PRODUIT DE LAVAGE HYLINE



HOBART

HLB-20

 Dimension (LxPxH):
12 kg

+ PRODUIT

- Détergent liquide universel pour verres, tasses et vaisselle. Excellent pour amidon et graisse.
- Élimine tous résidus persistants (rouge à lèvres, gloss, bière, vin...).
- Eau douce uniquement.
- Sans odeur.



HOBART

HLU-32

 Dimension (LxPxH):
12 kg

+ PRODUIT

- Détergent liquide universel pour verres, vaisselle et batterie (même avec décor).
- Excellente suppression de l'amidon grâce à une haute capacité de dissolution.
- Utilisable avec eau douce.

PRODUIT DE RINÇAGE HYLINE



HOBART

HLU-3000

 Dimension (LxPxH):
10 kg

+ PRODUIT

- Produit de rinçage universel.
- Séchage rapide et impeccable.
- Excellente fonction de drainage.
- Hautement concentré.
- Utilisable avec eau douce à mi dure.



HOBART

HLD-5000

 Dimension (LxPxH):
10 kg

+ PRODUIT

- Produit de rinçage développé spécialement pour eau déminéralisée.
- Préviend de la corrosion et protège les effets décoratifs.
- Élimine tous résidus persistants.
- Utilisable avec eau osmosée.

TABLETTES HYGIÈNE



HOBART

897954

 Dimension (LxPxH):
750 g

+ PRODUIT

- Tablettes hygiène de désinfection pour votre machine.
- À utiliser pour réaliser un cycle hygiène périodiquement afin de nettoyer l'intérieur de votre machine.
- Élimine tous résidus persistants ainsi que le tartre.
- Boîte de 15 tablettes hygiène emballées individuellement (50 g unitaire).

PRODUIT DE RINÇAGE HYLINE



HOBART

HLP-7010

 Dimension (LxPxH):
10 kg

+ PRODUIT

- Produit de rinçage développé spécialement pour le plastique.
- Séchage rapide et impeccable.
- Excellente capacité de séchage.
- Hautement concentré.
- Utilisable avec eau douce à mi dure.

DÉMOUSSANT POUR RATIONAL 20 TABLETTES/SEAU



56.00.598

TABLETTES EFFICIENT CARECONTROL



56.00.562

TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN RATIONAL ICOMBI



56.01.535

ICARESYSTEM AUTODOSE ACTIVE GREEN



56.01.912

+ PRODUIT

ICareSystem AutoDose augmente la sécurité au travail (produits sous forme solide, pas de manipulation quotidienne), permet d'économiser du temps (nettoyage autonome) et garantit l'hygiène de l'appareil (dosage optimal).

ICARESYSTEM AUTODOSE CARE



56.01.914

+ PRODUIT

- Facile à utiliser
- Gain de temps et d'espace
- Évite les erreurs
- Moins de déchets plastiques

TRAITEMENTS

**D É C
E T I S**



Nous avons référencé les fabricants dont les usines font un maximum d'effort pour l'environnement: en limitant les émissions et les rejets, en réutilisant l'eau, en fonctionnant avec de l'énergie solaire, en gérant les déchets...

59 % de nos fournisseurs font appel à des organismes agréés DEEE pour la collecte et le recyclage.



Denis STACKOWICZ

MEUBLE DE PRÉ-TRI CONNECTÉ



TOURNUS
EQUIPEMENT



517803



Dimension (LxPxH):
1750 x 600 x 900 mm

+ PRODUIT

Ces meubles permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant les consommateurs. Grâce à la balance connectée, connaissance en temps réel du poids des déchets. Les données sont récupérées et deviennent un outil indispensable pour observer le niveau de déchets de chaque repas et optimiser la composition des futurs menus.

POUBELLE SNACK



TOURNUS
EQUIPEMENT



804395



Dimension (LxPxH):
444 x 480 x 1236 mm

POUBELLE PORTE-SAC MOBILE COUVERCLE À PÉDALE



TOURNUS
EQUIPEMENT

804465



Dimension (LxPxH):
450 x 535 x 900 mm

PORTE-SACS AVEC OUVERTURE À PINCE



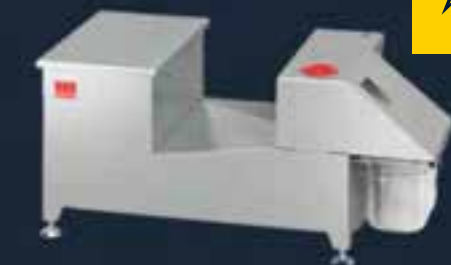
TOURNUS
EQUIPEMENT

804453



Dimension (LxPxH):
580 x 445 x 970 mm

PIÈGE À GRAISSE ACO CAPTURE 50



418502.05.23.C2



Voir la vidéo
de présentation

+ PRODUIT

- Élimination automatique des graisses
- Protège les tuyaux intérieurs du bâtiment des graisses, des huiles et des blocages de graisse
- Solution individualisée hors-sol, simple d'utilisation
- Facile à entretenir
- Hygiénique - en acier inoxydable
- Protection contre les débordements

BAC À GRAISSE ACO CAPTURE 100



418502.10.23.C2



+ PRODUIT

- 100 % Acier Inoxydable AISI 304
- Compact, pose sous évier
- Installation rapide sans travaux d'aménagement
- Raccordement et mise en route simple
- Confort d'entretien et maintenance

SÉPARATEUR DE GRAISSE



3552.34.00



Dimension (LxPxH):

1300 x 700 x 1500 mm

BROYEUR BIODEC +



BIODEC+

+ PRODUIT

Fiable, respectueuse de l'environnement, économique, simple à installer et à utiliser



Nous sommes enchantés de notre BIODEC + ! Il nous fait gagner énormément de temps et améliore nettement les conditions de travail des employés: nous n'utilisons plus les conteneurs poubelles, les déplacements sont donc limités et cela permet de conserver des conditions d'hygiène optimales. C'est une sacrée évolution que nous approuvons à 100 %.

DÉSHYDRATEUR DE BIODÉCHETS JUSQU'À 30 KG/JOUR



Geb 30



Dimension (LxPxH):
800 x 800 x 1060 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
4 kW

**★ PRODUIT
STAR**



**Voir la vidéo
de présentation**

+ PRODUIT

- Solution économique: 10 fois moins de collectes.
- Solution écologique: moins de transports, moins de CO₂ dans l'atmosphère
- Solution réglementaire: solution de traitement reconnu par l'ADEME.

Autres avantages:

- Moins d'odeurs
- Moins de nuisibles,
- Facilite de travail des opérateurs,
- Environnement de travail plus sain,
- Numéro vert en cas de besoin.

DÉSHYDRATEUR DE BIODÉCHETS JUSQU'À 100 KG/JOUR



GEB 100



Dimension (LxPxH):
1150 x 1035 x 1295 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
10,6 kW

DÉSHYDRATEUR DE BIODÉCHETS JUSQU'À 300 KG/JOUR



GEB 300



Dimension (LxPxH):
1600 x 1400 x 1650 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
15,9 kW

DÉSHYDRATEUR DE BIODÉCHETS JUSQU'À 500 KG/JOUR



GEB 500



Dimension (LxPxH):
2200 x 1450 x 1750 mm



Alimentation:
Électrique



Puissance:
23,6 kW

REFROIDISSEUR DE POUBELLE

GAMKO 

KFK1



Dimension (LxPxH):

965 x 853 mm



Alimentation:

Électrique

+ PRODUIT

- Étudiée pour les espaces de plus petite taille, cette unité permet le stockage hygiénique des déchets alimentaires
- Son plancher pentu permet de rentrer et de sortir facilement les poubelles à roulettes
- Pratique, le couvercle à vérin pneumatique reste ouvert pendant le déversement des déchets
- Réfrigérant R600a à haute efficacité énergétique

REFROIDISSEUR DE POUBELLE 2 CLAPETS

GAMKO 

KFK2



Dimension (LxPxH):

1550 x 853 mm



Alimentation:

Électrique

+ PRODUIT

- Indispensable en cuisines.
- Évitez l'apparition de mauvaises odeurs et de bactéries dans les cuisines professionnelles avec les refroidisseurs hygiéniques des déchets alimentaires.

POUBELLES RÉFRIGÉRÉES 2 PORTES - COOL COMPACT



cool
compact

AKO021200



Dimension (LxPxH):

1710 x 870 x 1060 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,08 kW

POUBELLES RÉFRIGÉRÉES 3 PORTES - COOL COMPACT



cool
compact

AKO031200



Dimension (LxPxH):

2400 x 720 x 1060 mm



Alimentation:

Électrique



Puissance:

0,012 kW

BUA N DE R IE



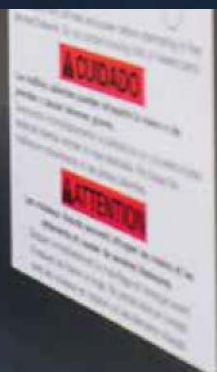


Malgré l'augmentation des matières premières et
du coût de l'énergie dans les usines,
EuroChef peut se féliciter d'avoir maîtrisé
la hausse des prix des produits proposés...
voire même de proposer certains prix à la baisse.

Nous avons aussi fait attention à retenir
les appareils moins gourmands en fluides,
tout en conservant la puissance nécessaire.



Ludovic BENARD



LAVE-LINGE & SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL 8 KG

LAVE-LINGE
POMPE DE
VIDANGE

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

139611


 Dimension (LxPxH):
630 x 720 x 900 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
4,2 kW
+ **PRODUIT**

- Alimentation eau froide et eau chaude
- Ouverture de porte 340 mm
- Conçu pour usage intensif (jusqu'à 8 cycles/jour) avec mode essorage performant pour un linge presque sec dès la sortie.
- Tambour inox 3D: assure un lavage efficace tout en douceur

SÈCHE-LINGE,
CONDENSEUR

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

139614


 Dimension (LxPxH):
630 x 840 x 900 mm

 Alimentation:
Électrique

 Puissance:
4,6 kW
+ **PRODUIT**

- Tambour inox: brassage optimal pour un séchage homogène.
- Filtre à peluches facile à retirer et nettoyer, optimisant la sécurité et l'efficacité.

LAVE-LINGE PROFESSIONNEL
6,5 KG POMPE DE VIDANGE

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

139719


 Dimension (LxPxH):
595 x 591 x 850 mm

 Alimentation:
Électrique
+ **PRODUIT**

- Programmateur flexible. Ecran TFT EasyControl facile à utiliser.
- Alimentation eau froide et eau chaude
- Hublot fixé directement sur cuve, sans joint caoutchouc (absence de manchette).

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL
GAMME TITANIUM6,5 KG,
CONDENSEUR

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

135660


 Dimension (LxPxH):
595 x 654 x 850 mm

 Alimentation:
Électrique
+ **PRODUIT**

- Tabour inox
- Rotation alternée
- Ouverture de porte réversible
- Capteur d'humidité automatique Sensi Dry

EXISTE EN 9 KG

135657


 Dimension (LxPxH):
595 x 706 x 850 mm
EXISTE EN 8 KG
ÉVACUATION

135662


 Dimension (LxPxH):
595 x 769 x 850 mm
EXISTE EN 8 KG
POMPE À CHALEUR

135970


 Dimension (LxPxH):
595 x 769 x 850 mm

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR SEMI-PROFESSIONNEL 3,2 L, CARROSSERIE BLANCHE



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

121878

Dimension (LxPxH):
260 x 360 x 280 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance chaudière:
1300 W

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR SEMI-PROFESSIONNEL 5 L, CARROSSERIE BLANCHE



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

134907

Dimension (LxPxH):
250 x 310 x 380 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance chaudière:
1700 W



GÉNÉRATEUR DE VAPEUR SEMI-PROFESSIONNEL 5+8 L, CARROSSERIE ACIER INOXYDABLE

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

126834

Dimension (LxPxH):
245 x 530 x 900 mm

Alimentation:
Électrique

Puissance chaudière:
1700 W

FOURNISSEURS PÉRIPHÉRIQUES

Assurer l'aspect opérationnel et matériel des suivis technologiques

Approvisionner les flux de matériaux indispensables au fonctionnement et à l'entretien des installations.

Alimenter les systèmes de protection.

FLUIDES FRIGORIGÈNES



FRAMACOLD

Spécialisée dans les fluides frigorigènes de substitution, FRAMACOLD propose une gamme de réfrigérants innovants, répondant aux exigences actuelles et futures des installations industrielles, commerciales, et du froid roulant.

GRILLES



APLIFIL

Le Groupe CALIFIL comprend 4 sites de production, 175 personnes, 28 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont 2 sites pour le marché agroalimentaire:

- **CALISTE MARQUIS**

Production de pièces en fil métallique pour toutes industries. Notamment pour les Métiers de bouche et accrochage de viande, pics à brochette Inox, crochets esse, barres à dents, crocs de boucherie et d'abattoir.

- **APLIFIL**

Production de grilles assemblées et soudées pour l'industrie fromagère, pâtissière, le matériel pour la cuisson et la réfrigération dans l'Horeca, l'industrie pharmaceutique.

COMPOSANTS FRIGORIFIQUES



GFF

La GFF, près de 90 ans d'expérience dans le service! La Générale Frigorifique France est le leader de la distribution de matériels de réfrigération et de climatisation avec 47 points de ventes en France Métropolitaine et dans les DROM. Les agences GFF sauront répondre au mieux à vos besoins et ceux de vos clients. L'offre regroupe l'ensemble des produits nécessaires à vos chantiers et vos interventions de maintenance: groupes de condensation, compresseurs, évaporateurs, condenseurs, régulation, composants frigorifiques, fluides frigorigènes, chambres froides, climatisation, pompes à chaleur, outillage, produits de nettoyage et d'entretien... Le service « DispOsons » propose différentes alternatives de mises à disposition ou de livraison de vos commandes selon vos besoins et contraintes.

PIÈCES DÉTACHÉES



COMPOSANTS DIFFUSION

COMPOSANTS DIFFUSION, entreprise familiale née il y a plus de 25 ans, est spécialisée dans la distribution des pièces détachées d'origine de grande cuisine, de matériel de bar et de distribution automatique avec une équipe de plus de 50 personnes et la réfrigération dans l'Horeca, l'industrie pharmaceutique.



PANICOUEPE

Fondée en 1984, Panicoepe a construit sa notoriété sur le marché de la pièce détachée pour matériels de boulangerie. Plus récemment, suite au rachat du stock de la société Duchêne, Panicoepe a élargi son offre, proposant plus de 3300 pièces de rechange pour trancheuses à jambon, hachoirs, scies à os, sous-videuses. Dernier développement en date, une nouvelle gamme de 1500 références de pièces pour équipements de cuisine professionnelle.



REPA EPGC

Depuis 2022 REPA France (anciennement EPGC) est le premier distributeur européen de pièces détachées pour les équipements de restauration, le café, les distributeurs automatiques et les appareils ménagers et est un partenaire de confiance des fabricants d'équipements.



PROFESSIONAL SPARES

Une véritable alternative pour vos achats de pièces en SAV. Fondée en 2006, Professional Spares est une entreprise réactive, flexible et conviviale, située au nord-est de l'Italie, dans la vallée de l'Inox.

Fournisseur des pièces détachées pour les entreprises de services, de restauration et de blanchisserie dans plus de 90 pays, l'entreprise collabore avec les plus grandes marques du secteur.



MVI

MVI est spécialisé dans la ventilation pour la maintenance industrielle, l'électronique, les bâtiments industriels, le désenfumage, l'électricité, la réfrigération, la climatisation et le tertiaire, cuisine professionnelle, maintenance boulangerie-pâtisserie, et propose notamment des moteurs électriques et ventilateurs.

SOLUTIONS DE FINANCEMENT

Des propositions locatives adaptées pour vous permettre de vous équiper avec les dernières innovations sans dégrader votre trésorerie.

Vous bénéficiez ainsi des services et des garanties d'un réseau national pendant toute la durée du contrat.

Un engagement en toute sérénité!

Nos partenaires



GRENKE

Leasecom



Vos avantages

- Pas d'investissement
- Trésorerie sauvegardée
- Charge déductible fiscalement
- Loyer fixe et non révisable
- Possibilité d'inclure le SAV et la Maintenance dans le loyer pour la durée totale du contrat



LES éco NORMES

Les solutions anti-énergivores

EURO CHEF



**COMMENT MINIMISER
SA CONSOMMATION
ÉNERGÉTIQUE AVEC
DES PRODUITS
ADAPTÉS À VOS
BESOINS ?**

Armoire froide, marmite, sauteuse, friteuse... Nos opérations «Econormes EuroChef» vous proposent des solutions permettant d'adopter les bons réflexes pour choisir et utiliser des produits moins énergivores.

Des technologies innovantes et des astuces pour diminuer votre utilisation d'énergie, réduire vos factures et choisir des équipements de cuisines professionnelles favorables à l'environnement.

**QUAND RÉDUIRE SA CONSOMMATION D'ÉNERGIE
DEVIENT LA NORME !**



INFOS UTILES

EuroChef mutualise sa multitude de services.
Nous vous accompagnons à travers chacun de vos projets en mettant à votre disposition tous les outils nécessaires.

Froid p. 274

- Normes et réglementation des températures
- Types de glace et quantités
- Fluides frigorigènes

Aménagement p. 276

- Surfaces de zones pour cuisines traditionnelles
- Ratios de matériels pour cuisines collectives
- Dimensions des plateries normalisées

Gaz et électricité p. 278

- Mesures de sécurité gaz et électricité
- Liste des tensions électriques et liste des gaz

Air/Ventilation p. 280

- Débits théoriques d'extraction d'air
- Extraits de la réglementation Air /Ventilation

Entretien p. 282

- Conseil d'entretien de l'acier inoxydable
- Les 5 règles pour l'utilisation de produits désinfectants
- Les produits pouvant provoquer la corrosion
- HACCP

Recyclage p. 284

- Ecologic
- E-dechet.com
- La Responsabilité Élargie des Producteurs (REP)

Choisir les bons produits lessiviels p. 286



INFOS UTILES

FROID**NORMES ET RÉGLEMENTATION DES TEMPÉRATURES****Ambiance**

Classe	1	2	3	4	5	6
Température +/-1 °C	16	22	25	30	40	27
Humidité + /-5 %	80	65	60	55	40	70
Point de rosées	12	15	17	20	24	21

Les produits peuvent être soustraits à leur température de conservation durant un temps limité permettant la manipulation, le changement, les dégivrages.

Aucune température maximum durant ces périodes n'est donnée par la législation, l'important étant que les variations n'entraînent aucune perturbation bactériologique du produit visible seulement par analyse en laboratoire. En cas de doute, il est conseillé à l'utilisateur de consulter les services sanitaires les plus proches.

- Toutes nos vitrines et chambres froides sont prévues en classe 3,25 °C / 60 °C HR.
- Les Monoblocs et Splits sont prévus en classe 4.
- Les armoires HO / ZO / UNIVERSAL / PHM sont prévues en classe 5.

**Classification des vitrines**

Classe	T° min	T° maxi.	Conservation des produits	
L1	-	-15 °C	Produits surgelés et crèmes glacées.	Température de fonctionnement conseillée -25° à -22 °C
L2	-	-12 °C	Produits congelés, légumes, viandes, poissons.	Température de fonctionnement conseillée -18 à -20 °C.
M1	-1 °C	+5 °C	Produits carnés, 4 ^e gamme, poissons, pâtisserie fraîche, plats cuisinés, 5 ^e gamme, fromage râpé, laits crus ou pasteurisés.	Température poissons et mollusques autres que vivants 2° sur lit de glace. Température maxi à cœur du produit +6 °C
M2	-1 °C	+7 °C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables.	Température maxi à cœur du produit +6 °C.
H	+1 °C	+10 °C	Œufs, fruits et légumes, charcuterie sèche...	
S	Température spéciale		Séchoir, cave à vin...	

TYPES DE GLACE & QUANTITÉS

Lieu	Besoin	Quantité nécessaire
Restaurants		
Restaurant	Glaçon, paillettes	0,25 kg/personne
Restauration rapide	Glaçon	0,12 kg/verre
Bars-Cafés-Discothèques		
Petit bar ou café	Glaçon	0,20 kg/personne
Discothèque	Glaçon, paillettes	0,35 kg/personne
Seaux à glace		
Seau	1 bouteille	Paillettes 1 kg
Seau	2 bouteilles	Paillettes 2,5 kg
Seau	3 bouteilles	Paillettes 4 kg
Fruits de mer		
Plateau 300 mm	Paillettes, écailles	1 à 1,5 kg
Plateau 400 mm	Paillettes, écailles	2,5 kg à 3,5 kg
Plateau 500 mm	Paillettes, écailles	4,5 kg à 5 kg
Plateau 600 mm	Paillettes, écailles	6,5 kg à 7 kg
Présentoirs à poissons		
Supermarchés	Paillettes, écailles	90 kg/m ²
Marchés	Paillettes, écailles	95 kg/m ²
Médical-Self-Collectivités		
Hôpital	Paillettes, écailles	0,30 kg/personne
Salle de sport	Glaçon	0,50 kg/personne
Buffet	Paillettes, écailles	75 kg/m ²
Bac GN1/1 prof.100	Paillettes, écailles	10 kg/bac

FLUIDES FRIGORIGÈNES : CALENDRIER DES NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS

1^{er} janvier 2020

Interdiction des fluides avec GPW > 2500 dans :

- les équipements neufs commerciaux hermétiques scellés
- les équipements neufs de réfrigération fixes (Sauf application pour -50 °C)

Interdiction de recharger avec du fluide neuf les équipements avec GWP > 2500 et Charge > 40 TeqCO₂ (Sauf application pour -50 °C)

Exemples de fluides avec GPW > 2500 :

R404A / R422D / R422A / R507

1^{er} janvier 2022

Interdiction des fluides avec GPW > 150 dans :

- les équipements neufs commerciaux hermétiques scellés
- les équipements neufs centralisés multipostes à usage commercial avec puissance ≥ 40 kW (Sauf primaire de cascade avec GPW < 1500)

Exemples de fluides avec GPW compris entre 150 et 2500 :

R32 / R134A / R407A / R407F / R448A / R449A / R452A

1^{er} janvier 2030

- Interdiction de recharger avec du fluide régénéré ou recyclé les équipements avec GWP > 2500

Exemples de fluides avec GPW < 150 :

R290 / R600A

AMÉNAGEMENT

SURFACES DES ZONES POUR CUISINES TRADITIONNELLES

Nb maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Réception marchandise	m²	10	10	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Bureau magasinier	m²	Inclus dans bureau chef de cuisine						8	8	8	8	8	8	8	8
Stockage neutre	m²	30	30	30	45	48	49	56	63	70	77	78	84	91	98

Nota: si internat, augmenter ces valeurs de 5 m²

[illegible]

Nota: prévoir une augmentation du stockage froid négatif de 30 %

Stockage froid positif

légumes +6/ +8 °C	m²	1.5	2	2,5	3	4	4	5	5	6	6	7.5	7.5	7,5	9
viandes + 0 / +2 °C · b.o.f. +4 / +6 °C	m²	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2.2	2.5	2.5	3.3	3.75	3.75	4.5		

Nota: prévoir une augmentation du stockage froid positif de 30 %

Légumerie 4 ^e gamme	m²	4	4	4	6	6	6	8	8	8	10	10	10	15	15
Légumerie traditionnelle	m²	7	7	7	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25
Préparations froides	m²	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	30	30
Préparations chaudes cuisson	m²	25	25	35	35	45	45	55	55	65	65	70	70	80	80
Cellule de réfrigération rapide	kg	/	/	/	/	/	/	/	/	30/40					
Bureau chef de cuisine	m²	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Plonge batterie	m²	7	7	7	7	7	7	10	10	10	15	15	15	15	15
Laverie vaisselle	m²	10	20	35	35	35	35	40	40	55	55	55	65	65	75
Trait. des déchets alimentaires	m²	4	4	4	5	5	5	8	8	8	8	8	8	8	8
Traitement des emballages	m²	5	5	5	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Lingerie	m²	6	6	6	6	9	9	9	12	12	12	12	15	15	15

Nota: en linéaire = 10 personnes / minute en îlots = 20 personnes / minute

Distribution libre-service

en linéaire(s)	1 linéaire x 20 m² + paneterie 3 m²	2 linéaires x 20 m² + paneterie 3 m²
en îlots	1 linéaire x 20 m² + paneterie 3 m²	0,3 m² x nb de places assises en salle
Accueil salle à manger/sanitaires	m²	0,20 m² x nb de places assises en salle à manger
Salle à manger	élèves base : 0,20 m² par rationnaire / service (3 services) / personnel base : 0,20 m² par rationnaire/service (2 services)	
Sanitaires / vestiaire du personnel	base : 2 m² / douche (mini 2) + 2 m² / wc (mini 2)- 1 m² par agent (mini 2)	

RATIOS DE MATÉRIELS POUR CUISINES COLLECTIVES

Matériels de cuisson pour cuisine collective traditionnelle

Nb maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Four mixte	GN1/1	6	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	GN2/1	/	/	10	10	20	20	20	20	20	40	40	40	40	40
Sauteuse basculante	Dm²	50	50	50	100	100	100	100	150	150	150	150	150	200	200
Marmite à chauffe directe	Litres	150	150	150	200	200	300	300	300	400	400	400	400	400	400
Option cuiseur vapeur sèche	m²	/	/	/	/	3	3	12	12	12	12	12	32	32	32
Marmite à bain-marie	GN1/1	/	/	100	100	100	100	150	150	150	250	250	250	250	250
Friteuse à zone froide ou transfert															
service traditionnel	kg/h	25	36	40	60	80	80	90	90	120	120	160	160	180	180
en libre-service	kg/h	25	32	36	40	60	60	80	80	90	90	140	140	160	160
Feux nus avec séquentiel	unité	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4
2 foyers électriques	unité	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2

DIMENSIONS DES PLATERIES NORMALISÉES

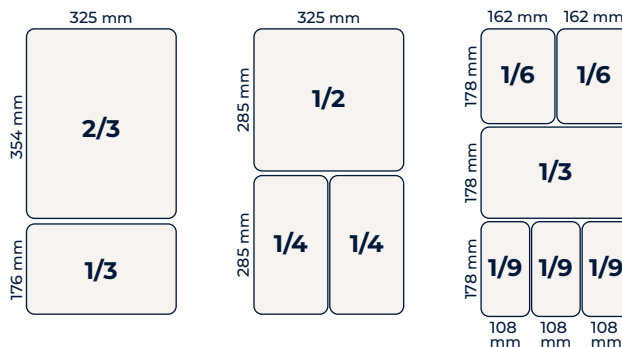
Gastronorme

1 GN	H mm	correspondance approximative
1/1	40	15 rations
1/1	55	20 rations
1/1	65	30 rations
1/1	100	40 rations
1/1	150	60 rations
1/1	200	80 rations



Euronorme

	L mm	I mm
8/6	800	600
6/4	600	400
4/3	400	300
3/2	300	200
2/1	200	105



INFOS UTILES

GAZ ET ÉLECTRICITÉ

MESURES DE SÉCURITÉ ÉLECTRICITÉ ET GAZ

La loi nous impose à nous, professionnels de la grande cuisine, de refuser d'intervenir ou de modifier les appareils non conformes ou obsolètes. L'installateur de cuisines professionnelles sera tenu responsable juridiquement pour tout manquement à cette directive.

Pour rappel:

Tous les appareils à gaz (excepté les feux vifs) doivent être équipés de **sécurité thermocouple**.

Toutes les friteuses doivent être équipées de **thermostat de régulation et de sécurité**.

Tous les appareils de cuisine doivent être équipés de:

- **sécurité électrique manque de tension** (réarmement obligatoire suite à une coupure quelconque)
- **sécurité mécanique assortie à une coupure électrique** (empêchant l'introduction d'un membre en fonctionnement)

Si ce n'est pas le cas: NE PAS INTERVENIR

et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

MATÉRIELS À GAZ MIS EN SERVICE

après 1993

(date de la directive européenne « gaz »)



Obligation de posséder le **marquage « CE »** attestant de leur conformité à la directive.

MATÉRIELS À GAZ MIS EN SERVICE

entre 1981 et 1993



obligation d'être conformes à la norme NFD 32-725 et de posséder un thermocouple.

Si ce n'est pas le cas: NE PAS INTERVENIR

et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

MATÉRIELS À GAZ MIS EN SERVICE

avant 1981



NE PAS INTERVENIR

et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

Interdiction formelle de shunter les sécurités, d'aléser les injecteurs et de modifier la puissance des brûleurs.

ATTENTION aux matériels non conformes!

LISTE DES GAZ

Désignation du gaz	Unité	Pression (Utilisation)	Appellation (CE)	Pouvoir calorifique	
				Mth	kW
Gaz naturel de LACQ	m ³	20	G20-20	811	9.45
		25	G20-25		
Gaz naturel de GRONINGUE	m ³	20	G20-20	7 000	8.12
		25	G20-25		
Butane	m ³	29	G20-29	10900	12.68
		50	G20-50		
Propane	m ³	37	G20-37	1100	12.87
		50	G20-50		



INFOS UTILES

AIR/VENTILATION

DÉBITS THÉORIQUES D'EXTRACTION D'AIR*

Appareils	Capacité	m³/h
Annexe feux nus ou plaque petit modèle		300
Simple service sur four		1000
Double service sur four		1900
Bain-marie à eau	GN2/1	300
	GN2/1	500
Marmite à chauffe directe ou à bain-marie	< 100 litres	600
	100 > 150 litres	800
	150 > 300 litres	1000
Sauteuse basculante	33 dm²	1000
	40 dm²	1200
	50 dm²	1400
	60 dm²	1600
	80 dm²	2000
Friteuse	< 14 litres	800
	16 litres	1200
	2x14 litres	1200
	28 > 30 litres	1500
	0 > 50 litres	1500
	60 > 100 litres	1800
Transfert 1 bac		2000
Transfert 2 bacs		3000
Grill fonte ou chromedur	1 plaque 25 dm²	800
	2 plaques 25 dm²	1500
Four mixte ou à air pulsé	< 6 niveaux GN1/1	800
	10 > 12 niveaux GN1/1	1200
	2x20 niveaux GN1/1	2000
Grill/Salamandre		1500
Laveuse à vaisselle	< 1500 assiettes/h	1200

COEFFICIENT D'ACTIVITÉ

- Restaurant classique: 1.0
- Restaurant Grande carte: 0.8
- Collectivité classique: 1.0
- Cantine scolaire: 0.8
- Restaurant d'entreprise: 1.0
- Brasserie & libre-service: 1.2

Le débit théorique maximal de l'extracteur s'obtient en cumulant les débits des divers appareils installés, sans utilisation de coefficients de foisonnement.

* Sous réserve de calcul spécifique par un professionnel.

EXTRAITS DE LA RÉGLEMENTATION AIR/VENTILATION

EXTRAIT Article 63 - GÉNÉRALITÉS

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf. Les aménagements tels qu'une reprise d'air pollué, ne sont pas possibles. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

EXTRAIT Article GC 4 - ARRÊT D'URGENCE

Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

EXTRAIT Article GC 8 - MOYENS D'EXTINCTION

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatiques adaptés aux feux d'huiles doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

EXTRAIT Article GC 10 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES ISOLÉES

b/ Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.

c/ A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).

d/ Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

EXTRAIT Article GC 11 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES OUVERTES

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.

Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction. Le

système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes:

a/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C.

b/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.

c/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit.

d/ Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

EXTRAIT Article GC 14 - VENTILATION DE L'OFFICE DE REMISE EN TEMPÉRATURE

1. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.

2. Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

À l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI 60 (o i).

EXTRAIT Article GC 17 - VENTILATION DES ÎLOTS DE CUISSON

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas

d'incendie. L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes:

a/ Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.

b/ Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.

c/ A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).

d/ Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

e/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400 °C.

f/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.

g/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot.

h/ La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

EXTRAIT Article GC 21 - ENTRETIEN

Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.

INFOS UTILES

ENTRETIEN

CONSEIL D'ENTRETIEN DE L'ACIER INOXYDABLE DANS LA RESTAURATION

Un remède simple pour garder l'aspect neuf de l'acier inoxydable: un entretien régulier avec rinçage abondant à l'eau suffit pour conserver son aspect initial et garantir sa résistance à la corrosion durablement.

La spécificité de l'acier inoxydable

Au contact de l'humidité de l'air ou de l'eau, l'acier rouille, contrairement à l'acier inoxydable qui contient du chrome. À l'exception des métaux précieux tels que l'or ou le platine, tous les métaux sont extraits de minerai. Au cours du temps, ils ont donc tendance à revenir vers leur état d'origine c'est-à-dire des oxydes. Parce que l'acier inoxydable contient du chrome, il se forme naturellement à sa surface une couche protectrice d'oxyde de chrome appelé film passif qui le protégera de la corrosion.

LA FABRICATION DE L'ACIER INOXYDABLE

- Chrome $\geq 10,5 \%$
- Fer
- Carbone $\leq 1,2 \%$
- Fer + Carbone = Acier
- Fer + Carbone + Chrome = Acier inoxydable

LES PRODUITS POUVANT PROVOQUER LA CORROSION



La plupart des produits de lavage (sans désinfectant) sont des savons liquides sans aucun danger pour l'utilisateur et pour l'acier inoxydable ce qui n'est pas le cas des produits contenant des chlorures ou des produits acides qui seraient utilisés sans précaution.

LES PRODUITS À NE JAMAIS METTRE AU CONTACT DE L'ACIER INOXYDABLE

- L'eau de javel concentrée et/ou chaude.
- Les produits de désinfection Les produits de désinfection ou tout autre acide en général.
- L'acide chlorhydrique (décapage des carrelages) même dilué et froid.
- Les brosses ou éponges métalliques en particulier en acier.

LES BONS OUTILS

- Utilisez de préférence une lavette, (en particulier sur les finis brillants) qui bien entendu devra être propre.
- Uniquement en cas de besoin, utilisez un tampon à récurer NON métallique pour éviter de rayer la surface de l'acier inoxydable.
- Dans ce cas, respectez toujours le sens de polissage de la surface s'il existe pour éviter de détériorer l'aspect du mobilier.



LES 5 RÈGLES

À RESPECTER POUR L'UTILISATION DE PRODUITS DÉSINFECTANTS

Règle n° 1: Respecter le dosage

Mettre plus de produit de désinfection que nécessaire n'augmentera pas le niveau de la désinfection, mais entraînera certainement la corrosion de l'acier inoxydable. Il est impératif de respecter la concentration maximale à ne pas dépasser, préconisée par le fabricant de matériel ou à défaut par le fabricant de produit de nettoyage. Utiliser un doseur et préparer le produit dans un seau. Ne jamais verser un produit de nettoyage désinfectant pur sur une surface d'acier inoxydable. En cas de contact accidentel, rincer immédiatement à grande eau. Dans le cas d'utilisation de doseurs automatiques, on s'assurera que les doseurs sont en bon état de fonctionnement et que le circuit d'eau est ouvert.

Règle n°2: Respecter les températures

Il est indispensable de respecter les températures d'utilisation des produits de désinfection préconisées par le fabricant de matériel et à défaut par le fabricant de produits de nettoyage. Une augmentation de la température du produit de désinfection augmente de façon très importante les risques de corrosion du matériel. Veillez donc à ne pas chauffer le produit, mais également à ne pas utiliser le produit sur une surface encore chaude. D'une façon générale, les désinfectants ne doivent pas être utilisés à des températures supérieures à 40 °C et avec des temps de contact supérieurs à 30 minutes. Savez-vous que la plupart des produits désinfectants chauffés perdent leurs propriétés désinfectantes!

Règle n°3: Respecter le temps de contact

Comme nous l'avons vu précédemment, le risque de corrosion augmente fortement avec l'augmentation du temps de contact entre l'acier inoxydable et le produit de désinfection.

Il est indispensable de limiter le temps de contact du produit avec la surface conformément aux spécifications préconisées par le fabricant de matériel et à défaut le fabricant de produit de désinfection. Dans tous les cas, on ne dépassera pas 30 minutes. On s'assurera également qu'il n'y a pas de stagnation de produit en rinçant particulièrement les caniveaux, siphons, mais également vidanges d'appareils.

Règle n°4: Prévoir un rinçage abondant

Un bon rinçage est le meilleur remède contre la corrosion. Il élimine tous les chlorures ou produits actifs contenus dans les produits de désinfection. Il favorise le renforcement de la couche protectrice de l'acier inoxydable et donc sa résistance à la corrosion. Il est particulièrement nécessaire de rincer abondamment le bas et les pieds des meubles, zones d'écaboussures des produits de nettoyage des sols.

Règle n°5: Prévoir un séchage

Un séchage à l'aide d'une raclette propre en caoutchouc évitera la formation de taches blanches liées à la présence de calcaire dans l'eau.

HACCP

“Maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis, tel est l'objectif de la démarche HACCP”

lexique

HACCP

Hazard analysis critical control point

Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.

Méthode née aux Etats-Unis en 1971. Elle a été créée par une société qui accepta de fabriquer des aliments pour les astronautes et qui voulut s'entourer du maximum de précautions.

CCP

Critical Control Point

Point critique à maîtriser tous éléments

- un lieu (ex: réfrigérateur)
- une opération (ex: réalisation d'une crème pâtissière)

pour lesquels la perte de maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la qualité du produit.

DANGER: Tout facteur biologique (micro-organismes, toxines...), chimique (lubrifiant, additif, conservateur...) ou physique (corps étranger, insecte, cheveu...) qui peut entraîner un risque inacceptable pour la santé et la sécurité du consommateur et la qualité du produit.

HACCP est une méthode recommandée dans le cadre de la directive européenne 93/43/CCE sur l'hygiène des denrées alimentaires.

Elle a été retenue au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments, à travers le Codex alimentarius.

“La recommandation de mise en place de la méthode HACCP dans les cuisines a été introduite en droit Français par les arrêtés du 29 septembre 1997 et du 9 mai 1995, pour la restauration collective d'une part et la restauration commerciale de l'autre”.

LA MÉTHODE HACCP PERMET:

- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades de processus de
- production d'une denrée alimentaire;
- de définir les moyens afin de maîtriser ces dangers;
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

La méthode HACCP s'applique à des organisations ou des processus pour en qualifier les procédures de maîtrise des risques sanitaires. Elle ne peut être un label accordé à un matériel ou un équipement (comme le sont les marques).

NORME CE

Conforme à la réglementation Européenne concernant l'Hygiène et la sécurité. Ceci est attesté par le marquage CE et l'attestation de conformité accompagnant chaque machine.

Remarque sur le marquage CE

Le marquage CE garantit le respect des directives européennes et permet la libre circulation des matériels et produits au sein de la communauté. La conformité aux Normes NF permet d'apposer la marque CE. Pour apposer le marquage CE le fabricant doit réaliser ou faire réaliser des contrôles et essais qui assurent la conformité du produit aux exigences définies par la ou les directive(s) concernée(s). Ce marquage est apposé sous la pleine responsabilité du fabricant ou importateur

INFOS UTILES

RECYCLAGE

COMMENT VOUS DÉFAIRE DE VOS ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES USAGÉS DANS LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DE L'ENVIRONNEMENT ?



« Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge. »

Art. L541-2 du Code de l'Environnement.

DEEE1 et DEA2 professionnels : quelles sont les obligations en matière de recyclage des équipements usagés ?

Votre client souhaite se défaire d'équipements sans les remplacer.

Votre client peut contacter le metteur sur le marché (il s'agit d'un fabricant en France ou d'un importateur) pour lui demander la reprise de son équipement dès lors qu'il l'a acheté après le 13 août 2005. Avant cette date, votre client est responsable du traitement de son équipement. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement.

Votre client renouvelle ses équipements.

Vous pouvez reprendre ces anciens équipements dès lors qu'ils sont remplacés par de nouveaux équipements équivalents ou assurant la même fonction (ex. : changement d'un four par un nouveau four). Vous pouvez vous rapprocher du fabricant pour qu'il en assure la reprise. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement.

Si vous ne souhaitez pas bénéficier des modalités d'enlèvement et de traitement des DEEE professionnels mises en place par le fabricant en France ou l'importateur, vous devez vous assurer que la personne à qui vous les remettez est autorisée à les prendre en charge (cf. Art. L541-2 du Code de l'Environnement).

1 Déchet d'Équipement Électrique et Électronique / 2 Déchet d'Éléments d'Ameublement



PREMIÈRE SOLUTION EN LIGNE POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE VOS DEEE1 ET DEA2 PROFESSIONNELS

Vous transférez votre responsabilité dès la collecte de vos équipements. Vos déchets professionnels seront enlevés, recyclés et tracés jusqu'à l'élimination et la valorisation finale en conformité avec le Code de l'environnement (Art. L 541-2).



1 Connectez-vous sur

www.e-dechet.com

2 Demandez l'enlèvement de vos équipements DEEE1 et DEA2

- Plus de 500 kg de matériels: la collecte sur site est offerte*.
- Moins de 500 kg :
 - participation aux frais de collecte si enlèvement sur site
 - ou dépose gratuite des équipements sur des points d'apport volontaire.

3 Suivez votre demande

- Confirmation de votre demande sous 72h et prise de rendez-vous pour l'enlèvement.
- Enlèvement sur site sous 10 jours ouvrés.
- Mise à disposition des documents de reporting (BSD, certificats d'engagement de destruction...) attestant les opérations effectuées et contrôlées.



LABEL ET DISPOSITIF DE LA FILIÈRE CUISINES PROS

Créée à l'initiative du SYNEG (www.syneg.org) et en partenariat avec Ecologic, VALO RESTO PRO® est une approche métier, s'appuyant sur une forte synergie entre DEEE1 et DEA2 professionnels, pour la filière des matériels des grandes cuisines et métiers de bouche.

www.ecologic-france.com

contact Ecologic pour les demandes d'enlèvement
T.: 01 30 57 79 09 • www.e-dechet.com

**financée par les fabricants, voir conditions sur www.e-dechet.com*

LA RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DES PRODUCTEURS (REP)

les obligations des producteurs (metteurs sur le marché)

Les Équipements Électriques & Électroniques professionnels (EEE).

Le producteur (fabricant/importateur, revendeur sous sa propre marque) est tenu d'enlever ou de faire enlever et de traiter ou faire traiter à ses frais (Art. R 543-195) les équipements professionnels qu'il a commercialisés après le 13 août 2005 ainsi que les équipements vendus avant cette date et qu'il récupère lors de leur remplacement par un équipement équivalent ou assurant la même fonction. C'est à l'utilisateur que revient cette responsabilité pour les équipements mis sur le marché avant le 13 août 2005 si celui-ci ne les remplace pas par des équipements équivalents ou assurant la même fonction.

Pour remplir ses obligations (Art. R 543-196), le producteur peut opter pour une solution mutualisée en adhérent à un éco-organisme agréé par l'État auquel il transfère ses obligations ou mettre en place un système individuel a testé qu'il gère pour l'ensemble de ses responsabilités relatives à la gestion des DEEE et en respectant ses obligations déclaratives. En outre, les producteurs et les distributeurs doivent informer leurs clients des solutions mises en place pour la gestion des équipements en fin de vie.

Les Éléments d'Ameublement (EA)

Les EA sont les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail (Art. R 543-240).

Les metteurs en marché et les distributeurs ont l'obligation de faire apparaître, à l'identique, le coût unitaire supporté pour la gestion du déchet d'élément d'ameublement sur les factures (éco-contribution visible) – Art. L 541-10-6.

Ecologic, éco-organisme agréé par l'État, organise la collecte, la dépollution et la valorisation des DEEE1 et des DEA2 sur le territoire français. Créé en 2005, Ecologic est investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises pour contribuer au développement d'une économie industrielle circulaire fondée sur des activités locales de recyclage. Ecologic est le seul éco-organisme à offrir une solution de collecte totalement en ligne.

INFOS UTILES

CHOISIR LES BONS PRODUITS LESSIVIELS

Quelle vaisselle lavez-vous ?							
Verres exclusivement		Verres et Porcelaine		Plats, Ustensiles, Bacs, Plateaux			
 HLG-10 		 HLB-20 		Présence d'aluminium ?			
				Oui		Non	
				Besoin de produit chloré ? (désinfection accrue)			
				Oui		Non	
 HLA-40 				Dureté de l'eau supérieure à 5° Th ?			
				Oui	Non	Oui	Non
				HLU-31 	HLU-30 	HLU-33 	HLU-32 
Osmoseur ou eau déminéralisée (cartouche) ?				Osmoseur ou eau déminéralisée (cartouche) ?			
Oui		Non		Oui		Non	
HLD-5000 		HLG-1000 		HLD-5000 		HLU-3000 	

Toujours la bonne décision

Désinfection bactériologique de la machine ?		Problématique séchage plastique ?	
Programme d'hygiène : intégré ou manuel ?		Articles en plastiques ?	
Oui	Non	Oui	Non
897954 	- Possibilité de le réaliser manuellement	HLP-7010 	- Référence de produit de rinçage sélectionnée ci-dessus



LES ASSOCIÉS EUROCHEF

A.E.C. - ARTOIS ÉQUIPEMENTS COLLECTIVITÉS

TILLOY LES MOFFLAINES (62)
FRANCE
03 21 24 81 65
contact@aec62.com

AEROFROID

NOUMÉA (98)
NOUVELLE-CALÉDONIE
(+687) 46.79.70
aerofroid@aerofroid.nc

AFT ÉQUIPEMENT

ARBONNE (64)
FRANCE
05.59.54.79.49
aft.equipement@wanadoo.fr

ALLIER FROID CLIM

SAULCET (03)
FRANCE
04.70.45.25.02
contact@allierfroidclim.fr

LES ARTISANS DU FROID

SAINTÉ-TULLE (04)
FRANCE
04.92.78.27.44
adfroid04@gmail.com

ATCE

BAIE MAHAULT (97122)
GUADELOUPE
05.90.26.20.40
atce.direction@groupe-granger.fr

AZUR PRO CUISINE

MOUANS SARTOUX (06)
FRANCE
06.89.70.08.60
contact@azurprocuisine.fr

BERSOT

BESANCON (25)
FRANCE
03.81.51.74.74
bersot3@wanadoo.fr

BLIN Père & Fils

FONTAINE (38)
FRANCE
04.76.09.11.78
secretariat@sarl-blin.com

BZH CHEF (Ets GAINCHE)

PLOMELIN (29)
FRANCE
02.98.94.64.22
contact@gainche.fr

CAPEMBAL

BORGO (20)
FRANCE
04.95.58.94.10
contact@capembal.fr

CIDS

LE MUY (83)
FRANCE
04.94.81.83.79
infos@cids.fr

CFM

CRAN GEVRIER (74)
FRANCE
04.50.69.24.87
commercial@cfm-equipement.com

CFM38

ECHIROLLES (38)
FRANCE
04.76.29.57.39
commercial@cfm38.com

CFM LEMAN

PERLY (CH)
SUISSE
+41.22.342.13.22
contact@cfm-leman.ch

CLC NORD-EST

CHAUNY (02)
FRANCE
03.23.39.14.41
clcnordest51@gmail.com

CLIM 101

SALINE LES HAUTS (97)
Île DE LA RÉUNION
02.62.22.33.01
contact@clim101.com

CLIMATPRO

AUBENAS (07)
FRANCE
04.75.95.35.86
contact@climatpro07.fr

DAFILEC

ONET-LE-CHÂTEAU (12)
FRANCE
05.65.71.98.53
dafilec@wanadoo.fr

DEFIS TECH

CHENNEVIERES SUR MARNE (94)
FRANCE
01.49.62.02.03
defis-tech@orange.fr

DIMA PROTECHNIC

LYON (69)
FRANCE
04.78.72.85.11
info@dima.rest

DIMAC

IBOS (65)
FRANCE
05.62.94.46.95
dimac@dimacpro.fr

EFM

CALAIS (62)
FRANCE
03.21.96.60.18
christophe.hielle@efm-cuisine.com

ELECTRO SERVICE PRO

ILLZACH (68)
FRANCE
03.89.62.50.01
contact@electroservicepro.fr

EQUIP'FROID

TULLE (19)
FRANCE
05.55.26.36.09
contact@equipfroid.fr

EQUIP'SERVICE

SAUTRON (44)
FRANCE
02.40.72.81.00
contact@equipservice44.fr

ERCO

NIORT (79)
FRANCE
05.49.09.26.10
deuxsevres@ercosolution.fr

FERODI

WECKER
LUXEMBOURG
(+352) 26.55.58.1
ferodi@pt.lu

FONTANIE

VILLENEUVE-SUR-LOT (47)
FRANCE
05.53.70.05.60
contact@froid-fontanie.com

FRAMACO SERVICES

FREPILLON (95)
FRANCE
01.49.45.22.70
contact@framaco.fr

FROID 2000

ENNERY (57)
FRANCE
03.87.80.42.72
contact@froid2000.com

FROID 2000-54

CHAVIGNY (54)
FRANCE
03.83.18.04.08
contact-54@froid2000.com

GAP FROID

CHATEAUVIEUX (05)
FRANCE
04.92.51.11.33
secretariat@gapfroid.fr

GBM

AWANS
BELGIQUE
(+32) 42.46.00.98
info@gbm.be

GOUBERT

MENDE (48)
FRANCE
04.66.65.07.20
contact@goubert.tel

GROUPE BENARD

LA-VILLE-AUX-DAMES (37)
FRANCE
02.47.32.42.42
standard@benard.fr

GYSS & GIUBILEI

SCHILTIGHEIM (67)
FRANCE
03.90.20.07.20
info@gyss.fr

HDC

WATTRELOS (59)
FRANCE
03.20.24.61.17
dominique@hdc-cuisine.fr

HENRIOT ÉQUIPEMENTS

SENS Cedex (89)
FRANCE
03.86.95.03.43
accueil@henriot-equipements.fr

HULLO FROID

PRADES (66)
FRANCE
04.68.96.10.39
infos@hullo-froid.fr

IDEC

QUETIGNY Cedex (21)
FRANCE
03.80.65.42.68
idec21@wanadoo.fr

ITR

SAINT JEAN (31)
FRANCE
05.34.56.49.45
contact-eurochef@miditech-itr.fr

LANEF PRO

DEVILLE-LES-ROUEN (76)
FRANCE
02.32.10.74.74
info@lanef.fr

MEDINOX

AULNAY-SOUS-BOIS (83)
FRANCE
01.48.68.35.51
contact@medinox.fr

MEINEN CUISINES

SATIGNY
SUISSE
(+41) 22.753.11.22
info@meinen-cuisines.com

MGC

GARDANNE (13)
FRANCE
04.86.91.70.00
t.sabatier@mgcgrandescuisines.fr

MIDITECH

SAINT JEAN (31)
FRANCE
05.61.30.00.00
contact-eurochef@miditech-itr.fr

NORM'CUISINES

MARTILLAC (33)
FRANCE
05.56.68.98.62
contact@normcuisines.fr

OPTIMAL CUISINES

CADAUJAC (33)
FRANCE
05.56.23.80.25
contact@optimalcuisines.com

PRO-CUISINE SERVICES

PLOEMEL (56)
FRANCE
02.97.50.02.74
pro-cuisine-services@orange.fr

CHRISTIAN RAGE

PEROLS (34)
FRANCE
04.67.50.01.80
compta@christianrage.fr

RXLR

GLAIRE (08)
FRANCE
03.24.26.53.21
rxlr2@wanadoo.fr

SBCP

LA-CHAPELLE-DES-FOUGERETZ (35)
FRANCE
02.99.85.29.88
jbidois@sbc.fr

SCDR-STACHOWICZ

SAINT-ETIENNE (42)
FRANCE
04.77.25.10.58
info@schr.fr

SEMA

LA ROCHE DE GLUN (26)
FRANCE
04.75.07.16.60
sema26@orange.fr

SEMR

LA-VILLE-AUX-DAMES (37)
FRANCE
02.47.44.54.89
info@semr.fr

SIDMA

MORANGIS (91)
FRANCE
01.64.48.53.30
sidma@orange.fr

SOCOVEAM

DUCOS (97)
MARTINIQUE
05.96.61.06.74
socoveam@yahoo.fr

SODIMAPRO

SAINT-NAZAIRE (44)
FRANCE
02.40.66.68.81
contact@sodimapro.fr

STEP GRAND SUD

NARBONNE (11)
FRANCE
04.68.42.84.04
step.grandsud@wanadoo.fr

VEYRAT ÉQUIPEMENT

THONES (74)
FRANCE
04.50.02.06.79
contact.thones@veyrat-equipement.com

INDEX FOURNISSEURS

ACO
p. 248, 265

ACTIF INDUSTRIES
p. 68

ADVENTYS
p. 112

ALTO-SHAAM
p. 94, 95, 126, 127

ALVÈNE
p. 238, 239

AMBASSADE
p. 88, 89

ANIMO
p. 144, 145

ANJOU TOLERIE
p. 258, 259

APLIFIL
p. 272

ATOSA
p. 65, 186

B.PRO
p. 124, 125, 181

BARTSCHER
p. 111, 186, 248

BC INOX
p. 176

BEFOR TECHNITRANS
p. 160, 161

BIG GREEN EGG
p. 104, 105

BOURGEAT
p. 130, 131, 180, 249

BRC
p. 251

BRITA
p. 77, 97, 144, 213

BRUNNER ANLIKER
p. 140, 141

BWT
p. 212

CAPIC
p. 90, 91

CARAY
p. 256, 257

CHARVET
p. 92, 93

CODIGEL
p. 69, 109, 128, 187

COLDKIT PORTISO
p. 220, 230, 231

COLDLINE
p. 55

**COMPOSANTS
DIFFUSION**
p. 273

COOL COMPACT
p. 56, 57, 267

CREATIVE BALANCE
p. 169

CTA
p. 210, 211

DADAUX
p. 152, 153

DAGARD
p. 224, 225

DBMARK
p. 184, 185

DESTHER
p. 120, 121

DIHR
p. 196, 197, 198, 199

DITO SAMA
p. 136, 137

DYNAMIC
p. 138, 139

EBERHARDT
p. 46, 47, 115, 270, 271

EDAFIM
p. 76

ENO
p. 106

ENOFRIGO
p. 78, 79, 177

EPGC
p. 273

FAGOR
p. 50, 51, 96, 97

FERMOD
p. 216, 217

FIMAR
p. 170

FOSTER
p. 42, 43

FRAMACOLD
p. 272

FRI-JADO
p. 107

FRIES
p. 209

FRIGINOX
p. 60, 61

FURNOTEL
p. 67

GASTROPOLAND
p. 189, 204, 218

GAMKO
p. 44, 45, 267

GEB
p. 266

GFF
p. 272

GILAC
p. 222, 223

HENDI
p. 116

HENKELMAN
p. 158, 159

HOBART
p. 192, 193, 194, 195, 260

HUBERT CLOIX
p. 163

HUPFER
p. 188, 220

IARP
p. 70, 71

ISECO
p. 182

ISO TECH
p. 66

KIDE
p. 228, 229

L2G
p. 49, 128

LIEBHERR
p. 48

LINUM
p. 129, 165, 208

LVF
p. 232

MADIAL
p. 168, 208, 221, 253

MANNA FORNI
p. 121

MAP
p. 108, 171

MECNOSUD
p. 121

METOS
p. 98, 99

MVI
p. 271

MY CHEF
p. 100, 101, 165

NAYATI
p. 118

NKI
p. 110

NORDISK
p. 200, 201

ODIC
p. 62, 63

OFFCAR
p. 102, 103

ORVED
p. 156, 157

PANEM
p. 64, 187

PANICOUPE
p. 273

PIZZAMASTER
p. 120, 121

PRESTO
p. 206, 207

**PROFESSIONAL
SPARES**
p. 273

PSV
p. 154, 155

PVLAB
p. 162

PYRENOX
p. 175

RATIONAL
p. 84, 85, 86, 87, 261

**RATIONAL
PRODUCTION**
p. 178, 179

ROBOCOUPE
p. 134, 135

ROLLERGRILL
p. 109, 183

ROUSSEY ET FILS
p. 166, 167

SAFEXIS
p. 240

SAFTAIR
p. 244, 245

SALVA
p. 119

SAMMIC
p. 142, 143

SANTOS
p. 148, 149

SCODIF
p. 72, 73, 74, 75

SEDA
p. 80

SEKO
p. 254, 255

SFE SOLUTIONS
p. 67, 117

SMEG
p. 202

SOFINOR
p. 113, 129, 168, 173, 250

SOFRACA
p. 114, 131

SOMAFRAC
p. 234, 235

SOPACOM
p. 204

TECNOMAC
p. 52, 53

TELEWIG
p. 226, 227

TELLIER GOBEL
p. 164

**TOURNUS
EQUIPEMENT**
p. 168, 171, 218, 219, 252, 264

**TRUE
REFRIGERATION**
p. 58, 59

VALENTINE
p. 113

VALIDEX
p. 203, 265

VAUCONSANT
p. 54, 174

VIM
p. 242, 243

VMI
p. 150, 151

ZUMEX
p. 146, 147

NOS FOURNISSEURS



NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES



EUROCHEF

50 Avenue Louis Luc
94600 CHOISY-LE-ROI
Tél: +33 (0)1 48 92 40 58

eurochef.fr