

Le Froid

Refroidissement

Construction ultra solide de nos cellules (tout inox, y compris piétements et charnières, arrières et plan de travail)

- Fiabilité dans le temps (Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC)
- Large gamme d'applications (refroidissement et surgélation, accueil des bacs GN et plaques pâtisseries)
- Possibilité d'enregistrer les programmes correspondants aux recettes les plus utilisées (jusqu'à 99)
- Panneau de commande intuitif et facile à utiliser.

Écologie R 290

Conservation

Ergonomie et praticité d'utilisation (glissières embouties, pas de démontage fastidieux, nettoyage extrêmement simple)

- Grande capacité de stockage
- Belle esthétique personnalisable en cas d'exposition en magasin.
- Performances garanties sur toute la durée de vie de la machine. (Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC, 75 mm d'épaisseur y compris sur la porte)
- Construction solide inox AISI 304 L

- 67 % d'économie d'énergie

Glace

Manitouoc est le N° 1 mondial de la glace avec une offre complète du glaçon plein à l'écaille, en passant par la glace en paillettes, en grains, ou en nuggets.

- Robustesse et fiabilité (évaporateur inox double-paroi, roulement à billes à charge radiale)
- Production jusqu'à une tonne par jour.
- Maintenance ultra simplifiée (retrait de la vis sans fin de l'évaporateur sans vidange du produit froid)

Hygiène et production

Chambres froides

Nos chambres froides sont modulaires et conçues pour s'adapter à toute implantation, créant une infinité de combinaisons possibles. Faciles à monter, elles ne nécessitent aucunes coupes.

- Stabilité de la résistance thermique sur toute la durée de vie de l'équipement.
- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC.
- Rayonnages adaptés
- 80 mm d'épaisseur sur les modèles positifs.
- Gamme complète jusqu'à 36 m³.

Écologie ~~CFC~~ / ~~HCFC~~



ENODIS UN NOUVEL ESPACE DE SOLUTIONS S'OUVRE À VOUS



Enodis France c'est :

- Une équipe passionnée et dédiée
- Une cuisine de démonstration modulaire
- Un showroom de 500 m²
- Des formations techniques et culinaires
- Un jardin d'herbes aromatiques



Enodis France

Parc d'activités des Radars 23 rue Condorcet 91712 FLEURY-MÉROGIS Cedex
Tél. : 01 69 02 25 25 - Fax : 01 69 02 25 00
Service commercial : 01 69 02 25 09 - Fax : 01 69 02 25 30
SAV : 01 69 02 25 15 - Fax : 01 69 06 28 00
RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

Enodis
Fabricant Grande Cuisine



Réservé aux professionnels
Des appareils conçus pour vous

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

La Cuisson

Fours mixtes - Fumoir

Convoitherm offre une gamme complète de fours mixtes de 6 à 20 niveaux développés par des Chefs pour des Chefs.

- Brevet Système clos et porte escamotable
- Interfaces de commande intuitives
- Panneau de commandes, poignées et douchette antibactériens (traitement aux ions d'argent)
- **Fumoir. À chaud à 50°C ou à froid.**



Fours mixtes Mini mobile

Le Mini mobile combine les trois caractéristiques principales du Mini : Gain d'espace, grande capacité, flexibilité optimale.

- Capacité 6 GN1/1 ou 6 GN 2/3.
- Pas de 40 mm.
- Dimensions réduites (515 mm le large)
- Bac de réserve d'eau et de collecte de la condensation avec vidange automatique.
- Idéal pour les cuisines nomades, traiteurs, déplacements...

Idéal pour les traiteurs



Plaques de cuisson StarPlate

Gamme d'accessoires en alliage d'aluminium unique et breveté, qui accumule la chaleur et la restitue de manière parfaitement homogène. Cette technologie permet de cuire les aliments beaucoup plus rapidement qu'avec les autres ustensiles disponibles sur le marché.

- Qualité gustative et nutritionnelle des aliments parfaitement préservée.
- Facilité de nettoyage.
- Temps de cuisson divisé par deux.

Ex. : Poulet cuit en 25 mn au lieu de 50.



Cuisson accélérée

Le Merrychef se distingue par des temps de cuisson ultra-courts (jusqu'à 15 fois plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles) et une économie énergétique très élevée. C'est le four à grande vitesse sans odeurs ni fumées.

- Pas besoin de botte (catalyseur intégré)
- Simple raccordement en mono 230 V.
- **3 paninis en 40 sec.**, 2 croque-monsieur en 90 sec...

La tirelire du traiteur



Marmites

S'adaptant à tous les types de cuisson, les marmites Cleveland sont disponibles en version gaz ou électriques, de 20 à 300 litres de capacité.

- Technologie double-enveloppe.
- Maîtrise des cuissons au degré près.
- Facilité d'utilisation, ergonomie et durabilité.
- Construction tout inox.
- **Montée en température 3 fois plus rapide qu'avec une marmite classique.**



Planchas induction

L'induction offre un confort de travail optimal pour tous les cuisiniers.

- Mise en œuvre ultra-rapide.
- Facilité d'utilisation par bouton rotatif.
- Contrôle de la température en temps réel sans dégagement de chaleur.
- **80 % d'économies d'énergie.**
- 240 steaks à l'heure.



Cuisine nomade spectacle

Module de cuisson avec aspiration intégrée, grande capacité d'extraction et de destruction des odeurs par filtration plasma.

- Système de filtres breveté, amovibles pour faciliter la maintenance et le nettoyage.
- Aspiration sur 3 côtés 1 250 m³/h.
- Soubassement avec glissières embouties (neutre, chaud ou froid)
- Différents modules disponibles : (plaques, woks, planchas, cuiseurs à pâtes)



Sauteuses induction

Montée en température 3 fois plus rapide qu'une sauteuse conventionnelle.

- Fabrication française.
- Construction robuste et étanche.
- Couverture doublée et équilibrée
- Régulation au degré près, permettant la réalisation des cuissons les plus délicates.
- Reprise de chauffe instantanée permettant un rissolage des viandes de grandes qualités, même à pleine charge.

80 % d'économie d'énergie



La Cuisson

Distribution & Préparation

Préparation froide

La table réfrigérée à flux laminaire Cool'Station permet de réaliser des préparations froides à température contrôlée dans un local à température ambiante.

- Respect des normes.
- Hygiène et flexibilité.
- Existe en modèle vitré pour la préparation devant le client.

Confort et hygiène



K-Pot

Votre cuisine nomade tout en 1... Plug & Play... Le K-Pot dispose de 3 fonctions de base importantes : la cuisson et grillade sans transfert de saveur des aliments, le maintien au chaud, la remise en température.

- Répartition contrôlée et homogène de la chaleur.
- Maintien au chaud risotto, œufs brouillés pendant 1 H 30.
- Facilité de nettoyage.

La qualité mobile



Transport de repas

Conteneur très léger, robuste et compact avec glissières embouties.

- Existe avec traçabilité (système Check)
- Version chauffant, neutre ou froid disponibles.
- Facilité d'entretien avec possibilité de nettoyage au lave-vaisselle.
- Pas de joints.

Special Traiteur



Batteurs-mélangeurs

Les batteurs-mélangeurs professionnels Varimixer disposent d'une puissance supérieure aux autres appareils du marché. Les commandes variables sur toute la gamme (de 5 à 200 litres) laissent le choix de la vitesse et du temps pour produire les meilleurs résultats.

- Conçus pour un usage intensif.
- Outils tout inox.
- Facilité de nettoyage.
- Modèle Kodiak 30 litres disponible avec design ergonomique évitant tout mal de dos.

Le + robuste du marché

