



un
**monde
de
solutions**

Enodis
— Fabricant Grande Cuisine —



Enodis, 1^{er} acteur indépendant

Créé en 1988 et implanté à Fleury-Mérogis en Essonne, Enodis s'est développé sur le marché des équipements de cuisines professionnelles.

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. De la plus petite à la plus grande cuisine, notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la restauration.

Cette PME familiale doit son développement aux choix stratégiques de son Président, à son équipe de près de 100 personnes, dont 25 commerciaux et à un réseau de 900 installateurs et concepteurs très compétents.

Enodis, marqueur d'innovations et véhicule de performance

Pour Enodis, les 3 éléments clés de performance en cuisine sont : optimisation du potentiel main d'œuvre, des conditions de travail et économies de surface et d'énergie. Depuis plus de 25 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la Grande Cuisine.

Toutes ces innovations conjuguent ergonomie, simplicité d'utilisation et robustesse.

Une cuisine se doit aussi d'être esthétique, c'est pourquoi Enodis travaille en étroite collaboration avec des designers de renom qui apportent un savoir-faire en termes de conception de cuisine et optimisent le design des équipements et leur mise en scène.

Spécialiste des concepts de restauration et de la Grande Cuisine, Enodis est à votre écoute et vous accompagne tout au long de vos projets.



LE PETIT-DÉJEUNER

UNE PRESTATION SUR MESURE

CHC



Constance
de la qualité
culinaire

Visuel
irréprochable

Plug and Play

Offre produit
déclinable

K-POT

LE TOUT EN UN

- Cuisson
- Remise en température
- Maintien en température
- ✓ Cumul des procédures :
remise et maintien en température
- ✓ Parfait maintien au chaud des œufs
brouillés pendant 1h30



CUISINE NOMADE SANS EXTRACTION

- Mobile
- Multi produits :
pancakes, œufs,
saucisses..
- Aspiration intégrée
- ✓ Détruit les odeurs
en toute circonstance



ET
AUSSI...



BUFFET SUR MESURE



CHAFFING DISH
MODERNE HOLD LINE



STARPLATE



COMPTOIR
ENCASTRABLE

LE ROOM-SERVICE

UN SERVICE DE QUALITÉ 24H/24H

CHC



Qualité
culinaire
Rapidité
Simplicité

LE FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE E2S

- Très compact
- Grande capacité (5 sandwiches)
- Rapide
- Économe - Silencieux : 45dB
- Branchement sur prise mono 230V
- Pas besoin de hotte
- ✓ 4 croque-monsieur en 90 secondes
- ✓ Une lasagne en 60 secondes
- ✓ Disponible en rouge, noir et inox



COOL'STATION CONFORT ET HYGIÈNE

- Table réfrigérée à flux laminaire
- Préparation froide à température contrôlée
- Plaques GN1/1 remplaçables par bacs GN1/1
- ✓ Respect des normes
- ✓ Existe en version chauffante



ET
AUSSI...



LE MINI CONVOTHERM



LE THERMOMAT



ARMOIRE FROIDE



LE TEDDY 5L

LE BANQUETING

UNE OFFRE CONSTANTE ET QUALITATIVE

CHC



Envoyer
aisément
de 16 à 300
assiettes

Concept
banqueting
complet :
chariot
assiettes,
housse
isotherme

Régénération
de 4 à 8'

CONVOTHERM ED12.20

- Cuisson juste température = système clos breveté
- Format banqueting complet (échelle, housse)
- 12 niveaux GN2/1
- Format Régé optimisé
- Ergonomie et simplicité
- ✓ 210 assiettes en 10 min
- ✓ Sortie parfaite des assiettes



CHARIOT BANQUETING TRAITEUR

- Maintien en température courte et moyenne durée
- Réglage de la température avec thermostat digital
- Hygrométrie contrôlée
- ✓ Maintien en température de 120 portions ou 150 accompagnements



ET
AUSSI...



ACCESSOIRES
STARPLATE



PLAQUE INDUCTION



CELLULE
DE REFROIDISSEMENT



TABLE MOBILE INOX



un
**monde
 de
 solutions**

Enodis
 — Fabricant Grande Cuisine —



Décerné au
 Merrychef e2



Décerné à la
 gamme StarPlate

Tous nos équipements sur
www.enodis.fr
 Pour en savoir plus : Tél. : 01 69 02 25 25
 infos@enodis.fr