

# Enodis

— Fabricant Grande Cuisine —

Nos solutions  
durables



« NOUS SERONS  
CHAQUE JOUR À VOS  
CÔTÉS POUR VOUS  
ÉCOUTER ET VOUS  
ACCOMPAGNER  
TOUT AU LONG  
DE VOS PROJETS.



## CRÉÉE EN 1988 ENODIS S'EST DÉVELOPPÉE SUR LE MARCHÉ **DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES**

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements 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.

Les impacts écologiques, économiques et sociaux du monde culinaire sont réels et les aspirations à une restauration durable sont largement partagées.

Depuis 30 ans, nos innovations technologiques ont révolutionné le monde de la Grande Cuisine afin d'agir pour une alimentation durable et une consommation plus responsable.



# Les fours mixtes

 **CONVOTHERM**



- ✓ **Brevet Système Clos :**  
Gestion automatique de l'humidité. Cuire plus vite à des températures plus basses.
- ✓ **Economie de temps :**  
Pas de refroidissement nécessaire entre une cuisson air pulsé et vapeur.
- ✓ **Economie d'argent :**  
Consommation d'eau et d'électricité réduite de 30% par rapport à un four traditionnel.
- ✓ **Plus grand confort d'utilisation :**  
Amenée automatique d'humidité optimale non aléatoire.
- ✓ **Meilleure qualité :**  
Respect des produits par une utilisation de températures plus basses.
- ✓ **Plus de confort :**  
Air plus sain dans la cuisine par la quasi disparition des rejets.
- ✓ **Environnement, réduction des coûts d'exploitation :**  
L'usine de production Convotherm est une usine verte « 0 » carbone. Convotherm utilise 100% d'éco électricité provenant entièrement de l'énergie hydraulique. L'économie totale de CO<sup>2</sup> s'élève à 1000 tonnes/an. L'usine (ISO 14001) est chauffée par biomasse cultivée et dispose d'un toit végétal.



# L'induction



- ✓ **Brevet RTCS** : Système de contrôle de la température en temps réel
- ✓ **Rapidité** : Grande réactivité des ondes sur l'ustensile. Préchauffage inutile
- ✓ **Confort** : Suppression du rayonnement, pas de dégagement de chaleur
- ✓ **Économie d'énergie** : Perception automatique de l'ustensile de cuisson, moins de consommation d'énergie
- ✓ **Gains de temps** : Facilité de nettoyage
- ✓ **Gains de surface** : Optimisation de la surface des fourneaux grâce à la puissance, la réactivité et la polyvalence de l'induction
- ✓ **Sécurité** : Pas de risque de brûlures



# Module de cuisson lente

## Principe : cuisson et refroidissement par immersion de produits préparés sous vide

- Régulation au demi-degré près
- Préservation des qualités organoleptiques des aliments
- Fraîcheur et hygiène parfaites, exhausteur de goût
- Gestion automatique des cycles et traçabilité optimale des courbes de température. Calcul des valeurs pasteurisatrices
- Souplesse d'exploitation
- Simplicité et facilité de mise en œuvre, enregistrement de toutes les opérations dans un seul appareil
- Économies de matières premières, d'énergie
- Production indépendante des services et contraintes humaines



# Le froid

## Gaz vert R290

- Respect de l'environnement : GWP = 3
- Economies d'énergie : 40% plus efficace que le R404a, baisse de la consommation électrique
- Gain d'espace : l'efficacité thermique du R290 permet d'utiliser des échangeurs plus petits et une tuyauterie plus fine.
- Confort de travail : un groupe au R290 émet moins de bruit qu'un groupe fonctionnant avec les gaz traditionnels. Le gain moyen par armoire est de 14 dBA.

## Isolation au cyclopentane

- Respect de l'environnement : GWP = 6
- Résistance thermique améliorée : Supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec les réactifs traditionnels. Densité d'isolation de 43 kg/m<sup>3</sup>
- Stabilité de la performance : pas de perte d'efficacité thermique

## Eclairage LED

- Plus esthétique
- Économe en énergie (75% par rapport aux néons traditionnels)
- Durée de vie plus longue

## Classe énergétique A

- Consommation d'énergie -78%



# Les machines à glaçons

**Offre complète allant du glaçon plein à l'écaille en passant par la paillette et le nuggets**

- Modèles disponibles en R290 : respect de l'environnement et gain d'énergie
- Modèles disponibles en raccordement central au CO2
- Gain d'efficacité de 30%
- Économies d'eau et d'énergie réalisables par une programmation judicieuse de la production
- Récolte de la glace par air pulsé : gain de 30 % de consommation électrique



# La Cool'Station

## TABLE RÉFRIGÉRÉE À FLUX D'AIR LAMINAIRE

Module polyvalent de préparation froide à température contrôlée dans le respect des normes.

- ✓ **Économie, flexibilité et mobilité :**  
Préparations froides dans un local à température ambiante.  
Inutile de créer un local climatisé.
- ✓ **Polyvalence :**  
Plaques GN1/1 en polyéthylène amovibles, remplaçables  
par des bacs GN1/1 (ou sous-multiples en option).
- ✓ **Maintenance :**  
Évaporateur ventilé sur vérins pour le nettoyage de la cuve  
et pour la maintenance.
- ✓ **Hygiène :**  
Lampe UV-C bactéricide.
- ✓ **Gaz vert R290 :**  
Économies d'énergie de l'ordre de 40%.
- ✓ **Isolation au HCFO :**  
Résistance thermique améliorée.



# Les selfs

## Des solutions de distribution performantes et polyvalentes

- Vitrines haute performance
- 25% de consommation électrique en moins par rapport à une vitrine traditionnelle
- Polyvalence des matériels
- Lutte contre le gaspillage énergétique

## Eclairage LED

- Plus esthétique
- Économe en énergie (75% par rapport aux néons traditionnels)
- Durée de vie plus longue

## Gaz Vert et Isolation HCFO

- Économie d'énergie de l'ordre de 40%
- Résistance Thermique améliorée





«ENODIS, c'est 30 ans de collaboration, de travail, de performance, avec l'ensemble des acteurs du monde de la restauration. C'est une histoire commune de savoir-faire et de partage. Ensemble, nous portons les valeurs du monde culinaire, attachés à son territoire, à ses racines, aux savoir-faire d'hier et aux solutions de demain.»

*Merci pour vos 30 ans de fidélité*

*François Houperot*

Président Directeur Général

ENODIS conçoit, fabrique et fournit des équipements de cuisine professionnelle à forte valeur ajoutée pour la restauration et propose en exclusivité des marques aux performances reconnues dans le monde entier telles que Convotherm, Cleveland, Frymaster, Desmon, Garland, Guyon, Inducs, Lincoln, Manitowoc, Merrychef, ENODIS Productions, et Varimixer. De véritables références sur le marché.

ENODIS travaille en synergie étroite avec les Chefs, les groupes de l'agro-alimentaire et les 250 ingénieurs du département Recherche et développement du Groupe.

Z.A. des Radars  
23 rue Condorcet  
91700 Fleury-Mérogis - France  
Tél. : 01 69 02 25 25 - Email : [infos@enodis.fr](mailto:infos@enodis.fr)

Retrouvez ENODIS France sur les réseaux sociaux  
et sur [www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)



Enodis  
— Fabricant Grande Cuisine —