

le
Snacking
by

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

Tous nos équipements sur
www.enodis.fr
Pour en savoir plus : Tél. : 01 69 02 25 09
infos@enodis.fr



Décerné au
Merychef e2



Décerné à la
gamme StarPlate



le
Snacking
by

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

LES SOLUTIONS SANS EXTRACTION

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE MERRYCHEF E2S



- 20x plus rapide que les fours classiques
- Ne nécessite pas de hotte
- Catalyseur intégré
- Retour sur investissement express
- Economies énergétiques très élevées
- Silencieux (45dB)
- Branchement en mono 230V
- 5 paninis en 40 secondes
- 4 croque-monsieur en 90 secondes

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE MERRYCHEF E2



- 15x plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles
- Ne nécessite pas de hotte
- Catalyseur intégré
- 25% d'économies d'énergies par rapport à des technologies similaires
- 3 paninis en 40 secondes
- 3 Hot-dog en 45 secondes

MODULE DE CUISSON AVEC ASPIRATION INTÉGRÉE



- Cuisine nomade spectacle
- Système de filtres brevetés amovibles
- Aspiration sur 3 côtés 1250m³/h
- Soubassement avec glissières embouties (neutre, chaud ou froid)
- Différents modules disponibles : plaques, woks, planchas, cuiseurs à pâte
- Facilité de maintenance et de nettoyage

FOUR MIXTE MINI CONVOTHERM 6 NIVEAUX AVEC HOTTE



- Gain d'espace et flexibilité
- Cuire plus vite à des températures plus basses
- Brevet Système Clos, gestion automatique de l'humidité
- 51,5 cm de largeur seulement
- Capacité 6 x GN1/1 ou 6 x GN2/3 avec pas de 40 mm

FRITEUSE FAST CHEF



- Frire sans odeur ni fumée, catalyseur intégré
- Ne nécessite pas de hotte
- Capacité du bain d'huile 6 litres
- 8 recettes programmables
- Aucun mélange de saveurs
- Branchement en mono 230V
- 1 portion de frites chaque minute

PLANCHA INDUCTION BREVETÉE



- Confort de travail optimal
- Mise en œuvre ultra-rapide
- Contrôle de la température en temps réel
- Pas de chute de température
- Pas de dégagement de chaleur
- 80% d'économies d'énergies
- 240 steaks à l'heure

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 cuisine.

Dans l'univers du snacking et de la vente à emporter Enodis a développé et conçu des produits révolutionnaires à forte valeur ajoutée comme notamment :

> Le four à cuisson accélérée Merrychef e2s, 20x plus rapide que les fours classiques, sans dégagement d'odeur ni de fumée

- > La friteuse sans hotte Fast Chef, une portion de frites chaque minute
- > Le module ACS, avec aspiration intégrée et filtres brevetés
- > Le K-Pot, pour une cuisson et/ou un maintien en température parfaits, nomade et plug&play
- > Les vitrines VAE, avec éclairage LED dynamique

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

Enodis compte à son actif des réalisations comme Disneyland Paris, Carrefour, Super U, Cœur de blé Casino, Brioche Dorée, Subway, Ikéa, Maison Kayser, Crous, etc...

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

LES SOLUTIONS DE PREPARATION

COOL'STATION / HOT STATION



- Confort et hygiène
- Table réfrigérée ou chauffante à flux laminaire
- Préparation froide ou dressage à chaud à température contrôlée
- Plaques GN1/1 en polyéthylène amovibles, remplaçables par des bacs GN1 /1
- Lampe UV-C bactéricide
- Evaporateur sur vérins pour nettoyage et maintenance

BATEUR-MÉLANGEUR



- Matériel professionnel conçu pour un usage intensif
- Commandes variables de vitesse et de temps
- Outils tout inox (fouet, palette, crochet, cuve)
- Silencieux
- Facilité de nettoyage

CELLULE DE REFOIDISSEMENT



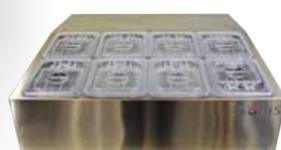
- Gaz écologique R290
- Construction tout inox
- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC
- Panneau de commande intuitif

MACHINE À GLAÇONS



- Hygiène et production
- Glaçons pleins, écailles, paillettes, nuggets
- Cycle de nettoyage automatisé
- Traitement antimicrobien Alphasan

SALADETTES AUTONOMES



- Capacité 4 bacs GN1/6 ou 8 bacs GN1/3
- Chaîne du froid garantie en utilisation nomade
- Idéal pour la cuisine spectacle

LES SOLUTIONS DE DISTRIBUTION

K-POT RIEBER



- Cuisine nomade tout en 1
- Plug & Play
- Cuisson, maintien au chaud, remise en température
- Répartition contrôlée et homogène de la chaleur
- Cuisson et maintien en température du risotto pendant 1h30
- Parfait maintien au chaud des œufs brouillés (1h30)

VITRINE VAE



- Solution attractive sur-mesure
- Eclairage LED dynamique
- Conçue et fabriquée avec des matériaux nobles : pierre reconstituée, corian, granit, stratifié, inox...

TRANSPORT DE REPAS THERMOPORT



- Conteneur robuste et compact avec glissières embouties
- Le plus léger du marché
- Chauffant, neutre ou froid
- Pas de joints



ARMOIRE FROIDE VITRÉE

- Grande capacité de stockage
- Mise en valeur des produits
- Esthétique personnalisable
- Gaz écologique R290
- Isolation au cyclopentane
- Glissières embouties

ACCESSOIRES DE CUISSON HAUTES PERFORMANCES STARPLATE



- Plaques grillades, plaques poulets, plaques breakfast, ustensiles pommes de terre, plaques pâtisserie...



- Alliage d'aluminium unique et breveté
- Temps de cuisson divisé par 2
- Cuisson parfaitement homogène
- Facilité de nettoyage : plaques antiadhésives
- 30% de perte de poids en moins sur les produits



- Poulet cuit en 25 min au lieu de 50 min
- 56 œufs au plat en moins de 3 min dans un four 6 niveaux

