



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 BANQUETING UNE OFFRE CONSTANTE ET QUALITATIVE

CONVOTHERM ED12.20



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

Réf. : ED12.20CLDD2

- Cuisson juste température = système clos breveté

PLAQUE INDUCTION



- Souplesse et rapidité
- Contrôle de la température en temps réel
- Maîtrise de l'énergie
- Mono ou double foyer
- ✓ Version encastrable disponible
- ✓ Technologie RTCS brevetée

Réf. : SH/BA/3500

CELLULE DE REFROIDISSEMENT



- Sécurité alimentaire
- Construction tout inox
- Panneau de commande intuitif
- 99 programmes de recettes
- ✓ Gaz écologique R290
- ✓ Isolation haute densité au cyclopentane

Réf. : GBF5P

ACCESSOIRES STARPLATE



Réf. : GG11

- Cuisson 2x plus rapide
- Nettoyage facile
- Effet de sole



Réf. : CC8



Réf. : GFB11UV

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

Réf. : 88230112

TABLE MOBILE INOX



- Bord avant rayonné soudé
- Hauteur 900 mm
- Inox AISI 304
- Piétement rond diamètre 40 démontable

Réf. : TEC14IEM

LE ROOM-SERVICE

UN SERVICE DE QUALITÉ 24H/24H

LE MINI CONVOTHERM

FIABILITÉ ET CONSTANCE



- Grande capacité (6 niveaux format GN1/1)
- Programmable
- Four mixte, cuisson, remise en température
- ✓ Cuisson des viennoiseries en 8 min

Réf. : OES6.10G2V

- De 20 à 80 couverts
- Le plus compact du marché

LE MERRYCHEF

FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE



- 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

Réf. : E2S

LE THERMOMAT

RESPECT DES NORMES



- Unité de cuisson basse température, maintien et remise en température
- Très compact
- Grande capacité
- ✓ Pas de dessèchement du produit
- ✓ Respect de la qualité des produits
- ✓ Viande saignante maintenue à température + d'1h sans surcuisson

Réf. : 85.01.10.06

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

Réf. : TSC14EV



ARMOIRE FROIDE

ERGONOMIE ET HYGIÈNE

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

Réf. : IPGM7G

LE TEDDY 5L

LONGÉVITÉ ET EFFICACITÉ



- Faible consommation
- Fiabilité : matériel professionnel
- Commandes variables de vitesse et de temps
- Large choix de coloris
- ✓ Silencieux
- ✓ Une chantilly en 3 min

Réf. : M005-8001Z

LE PETIT-DÉJEUNER

UNE PRESTATION SUR MESURE

BUFFET = LE VÔTRE



- Différentes possibilités de niches / plateaux / aérations
- Construit en accord avec les impératifs de service
- Habillage stratifié : large choix de coloris
- Esthétique et facile d'entretien
- ✓ Buffets sur mesure



Réf. : 84012001

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



Réf. bac : 84010861

Réf. couvercle : 84011090

CUISINE NOMADE SANS EXTRACTION



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

Réf. module : 91140141

Réf. wok : 91040310

Réf. plaque : 91010240

Réf. plancha : 91030166

CHAFFING DISH MODERNE HOLD LINE



- Plaque de maintien en température
- Contrôle de la température en temps réel
- Hygiène garantie : absence de joints
- 80% d'économie d'énergie / système traditionnel
- 2 coloris : blanc ou noir
- 3 dimensions
- ✓ Technologie RTCS brevetée

Réf. : HO/CL 1500

STARPLATE



Œufs
3 min

- Plaque breakfast révolutionnaire
- Cuisson parfaitement homogène
- Alliage d'aluminium unique breveté
- ✓ 56 œufs au plat en moins de 3 min dans un four 6 niveaux

Réf. : ET11

COMPTOIR ENCASTRABLE



- Vitrine bord droit ou arrondi
- 2 ou 3 étagères encastrables
- Pierre de plan : pierre reconstituée / large gamme de coloris / hygiène
- Granit : pierre naturelle, unicité du produit / hygiène
- Inox : hygiène / prix
- ✓ Facilité de nettoyage
- ✓ Respect des normes

Réf. : AGB4

Une sélection unique
de matériels pour les hôteliers
et les restaurateurs



Ergonomie = confort de travail



Hygiène = sécurité alimentaire



Performance = plus vite, moins cher

OUTILS & MOTIVATION

L'OBJECTIF :

Votre satisfaction

L'OFFRE :

Du matériel adapté
et efficace

LES MOYENS :

Développement d'une
offre de service unique,
dédiée aux adhérents

LES VECTEURS

PETIT DÉJEUNER

- La promesse d'une journée réussie
- Respect des normes d'hygiène
- Esthétisme

BANQUETING

- Fiabilité
- Constance
- Rendu produit garanti

ROOM SERVICE

- Amplitude de l'offre
- Rapidité
- Sur mesure

LES RÉSULTATS



CA

MARGE

SATISFACTION
CLIENT

FIDÉLISATION

DURÉE DE VIE
DU MATÉRIEL

MODALITÉS DE FINANCEMENT

ACHAT

Enodis
Fabricant Grande Cuisine
location



un
**monde
 de
 solutions**
Enodis
 — Fabricant Grande Cuisine —



Décerné
 au four e2s



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