



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 fabrique des sauteuses/ braisières et des fourneaux révolutionnaires à Auxerre. L'entreprise a décidé dans son plan de développement de construire pour 2018 une nouvelle usine de 2 000 m². Un investissement de 1,5 millions d'euros avec à la clé 25 emplois.

Afin d'asseoir le développement de son entreprise et dans un esprit de transmission, François Houpert a mis en œuvre un projet ambitieux : la construction d'un nouveau siège de 2 000 m² accolé aux bâtiments existants, eux-mêmes entièrement rénovés.

Le nouveau siège accueille un show-room de 500 m², des salles de formations mais aussi et surtout une cuisine permettant d'offrir aux Chefs un véritable laboratoire de goût et d'essais.

Un partenariat a vu le jour avec l'entreprise Darégal, PME familiale elle-même implantée en Essonne et leader dans son domaine, afin de créer un Jardin Aromatique sur le toit terrasse du nouveau bâtiment. Une autre jolie façon d'allier les compétences locales, de permettre la découverte de nouvelles herbes aromatiques, et d'élargir le rayonnement de notre métier au service du goût.

Enodis, marqueur d'innovations et véhicule de performance

Pour Enodis, les 3 éléments clés de performance en cuisine sont : optimisation du potentiel 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.

Avec l'appui des 250 ingénieurs du département R&D du groupe, l'entreprise fait toujours figure d'inventeur d'équipements de pointe à forte valeur ajoutée.

- > La nouvelle gamme de **fours mixtes Convothem 4**, résultat de 3 années de recherche et développement, permet de réduire de façon drastique la consommation d'eau et d'énergie et de cuire plus vite à des températures plus basses
- > **Le four mixte Mini compact**, copié aujourd'hui par tous
- > **La friteuse haute performance Frymaster**, qui n'a toujours pas d'égal
- > **La sauteuse induction**, véritable innovation technologique et énergétique

> **Les fourneaux** à la mesure, made in France

> **Le four à Très Grande Vitesse e2s**, jusqu'à 20 fois plus rapide que les fours classiques sans dégagement d'odeur ni de fumée

> **Le K-Pot**, pour une cuisson et/ou un maintien en température parfaits, nomade et plug&play

> **Des cellules** pilotées par sonde sans fil qui permettent d'optimiser l'organisation du travail en cuisine et garantissent le maintien des qualités organoleptiques des produits traités

> **Le transport des repas** avec le système révolutionnaire Thermoport, LA référence internationale en matière de sécurité pour le transport alimentaire

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.

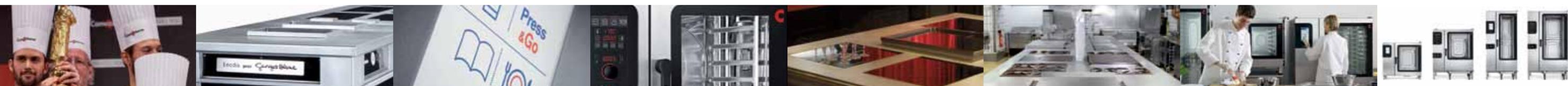
Innover c'est :

1 Développer des cuisines moins énergivores

2 Optimiser les performances

3 Offrir des meilleures conditions de travail en cuisine

4 Créer des cuisines plus compactes et plus esthétiques



Des femmes et des hommes passionnés

La croissance et la performance d'Enodis dépendent surtout de la cohésion et du niveau d'engagement de ses équipes.

Chez Enodis, la politique RH est une politique à long terme et la moyenne d'ancienneté est de 10 ans.

En 5 ans, le développement régulier du CA de l'entreprise a déjà permis l'embauche de 27 salariés et la volonté est de poursuivre sur ce chemin.

Notre réseau compte plus de 3 500 techniciens sous-traitants qualifiés et validés par nos services. Pour un meilleur suivi produit, chaque article est géré par numéro de série, pour une traçabilité totale du produit. Toutes les interventions sur chaque produit sont enregistrées depuis la livraison, l'installation et la mise en route jusqu'aux éventuelles interventions de maintenance et remplacements de pièces. Cette procédure participe à notre démarche qualité.



Le développement durable, dans les gènes de l'entreprise

Enodis propose à ses clients de faire des économies durables quotidiennement, grâce à la fiabilité et à la longévité de ses appareils.

20 ans par exemple pour une friteuse Frymaster et 25 ans pour un four mixte Convothem ou une marmite Cleveland.

Enodis peut revendiquer à son actif des réalisations emblématiques en matière d'économies d'énergies : comme le CEA de Marcoule ou les Hospices civils de Lyon avec une cuisine d'avant-garde dans le secteur des centres hospitaliers (15 000 couverts).

Le choix des appareils Enodis a été fait sur des critères essentiellement écologiques.

Pour ses gammes Froid, Enodis est aussi à la pointe de l'innovation écologique et des réglementations en vigueur en équipant ses équipements en gaz réfrigérant R290, comme c'est le cas chez Safran. Les propriétés thermodynamiques du R290 apportent une efficacité énergétique supérieure.

En associant la nouvelle isolation au cyclopentane sur une épaisseur de 75 mm avec l'utilisation du R290, on obtient un gain de 67 % sur la consommation électrique de l'équipement (2 000 € d'économies sur 10 ans par armoire froide positive).

Enodis soutient Cœur de Forêt, une association qui participe au reboisement de la forêt de Madagascar.

Pour chaque four vendu, un arbre est planté.

Enodis s'engage pour la gestion durable des ressources naturelles à travers l'association Rain Drop qui met en œuvre des projets visant à concilier développement économique, lutte contre la pauvreté et protection de l'environnement.





Enodis, des solutions adaptées à chaque activité

Gastronomie



Fours mixtes Mini 2 en 1

- 2 enceintes de cuisson indépendantes.
- Gain d'espace et flexibilité.
- Brevet Système Clos.



Fours mixtes 6 niveaux GN1/1

- Brevet Système Clos pour une gestion automatique de l'humidité.
- Porte escamotable.
- Panneaux de commandes intuitifs.
- Cuire plus vite à des températures plus basses.



Fourneaux induction

- Fabrication française sur mesure.
- Contrôle de la température en temps réel, système unique RTCS.
- Confort de travail. Pas de dégagement de chaleur.
- Économie d'énergie.



Marmites de table

- Montée en température 3 fois plus rapide qu'avec une marmite classique.
- Technologie double enveloppe sous vide d'air : uniformité de la chauffe.
- Maîtrise des cuissons au degré près.



Batteurs 5 L et 30 L

- Matériels professionnels conçus pour un usage intensif.
- Modèle 30 L ergonomique évitant tout mal de dos.
- Design ergonomique.
- Outils tout inox.
- Silencieux.



Inox Prestige

- Des équipements sur mesure et personnalisables.
- Sous-bassements neutres, chauds et froids adaptés à vos besoins : ergonomie et hygiène.
- Plateaux de meubles : de l'inox chaudronné aux matériaux les plus nobles.



Enodis, des solutions
adaptées à chaque
activité

Hôtellerie



Fours mixtes 6 niveaux GN1/1

- Brevet Système Clos pour une gestion automatique de l'humidité.
- Cuire plus vite à des températures plus basses.
- Porte escamotable.
- Panneaux de commandes intuitifs.



Fours mixtes 12 niveaux GN2/1

- La solution banqueting.
- Ergonomie maximale.
- Capacité 74 assiettes.
- Remise en température en 5 min.
- Porte escamotable.



Fours à Très Grande Vitesse e2s

- Idéal pour le room-service.
- Jusqu'à 20x plus rapide que les fours classiques.
- Ni odeur ni fumée.
- Simple d'utilisation.



Sauteuse induction

- Montée en température 3x plus rapide qu'une sauteuse classique.
- Reprise de chauffe instantanée.
- Régulation au degré près.



Plancha induction

- Mise en œuvre ultra-rapide.
- 80 % d'économie d'énergie.
- Pas de chute de température.
- Contrôle de la température en temps réel (brevet RTCS).



Comptoirs

Nos comptoirs de libre-service sont incontournables dans les restaurants où chaque consommateur choisit à sa guise le repas qui lui conviendra.



K-Pot

- Cuisine nomade tout en un.
- Répartition contrôlée et homogène de la chaleur.
- Cuisson et maintien en température du risotto (1h30).
- Parfait maintien au chaud des œufs brouillés (1h30).

Fourneaux

- Fabrication française sur mesure.
- Induction, électrique ou gaz.
- Monobloc, central ou adossé.





Enodis, des solutions adaptées à chaque activité

Collectivité



Fours mixtes 12 niveaux GN2/1

- Meilleure ergonomie.
- Confort de travail amélioré.
- Capacité : 24 bacs GN1/1. Profondeur 65 mm.
- Production supérieure de 40 %.
- Porte escamotable.



Fours mixtes 20 niveaux

- 840 kg de riz en 8 h.
- 360 cuisses de poulet en 30 min.
- Brevet Système Clos : cuire plus vite à des températures plus basses.
- 40 % de production supplémentaire.
- Porte escamotable.



Cellules de refroidissement 20 niveaux

- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC.
- Pilotage par sonde sans fil.
- Traçabilité avancée avec visualisation graphique, transfert USB/WIFI.
- 780 programmes adaptés à chaque produit.



Sauteuses-Braisières

- Fabrication française.
- Couvercle doublé et équilibré.
- Existe en version induction pour une montée en température 3 fois plus rapide et une reprise de chauffe instantanée.



Marmites

- Montée en ébullition : 300 litres d'eau en 15 min.
- Bras agitateur hydraulique : 80 bars de pression.
- Technologie double enveloppe sous vide d'air.



Fríteuses haut rendement

- Consommation d'huile réduite de 50 %.
- Frire à des températures plus basses et constantes.



Selfs

- Éco-responsable.
- Du standard au sur mesure.
- Gaz R290 et isolation HCFO.
- Éclairage LED.
- Régulation avec programmation intelligente.



Enodis, des solutions adaptées à chaque activité

Santé



Fours mixtes 12 niveaux GN2/1

- Ergonomie maximale afin de réduire les douleurs de dos et d'épaule.
- Capacité identique à un four 20 niveaux.



Fours mixtes 20 niveaux

- Brevet Système Clos : cuire plus vite à des températures plus basses.
- Poignée, douchette et panneau de commande antibactérien (traitement aux ions d'argent).



Cellules de refroidissement 20 niveaux

- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC.
- Pilotage par sonde sans fil.
- Traçabilité avancée avec visualisation graphique, transfert USB/WIFI.
- 780 programmes adaptés à chaque produit.



Marmites

- Montée en ébullition : 300 litres d'eau en 15 min.
- Bras agitateur hydraulique 80 bars de pression.
- Technologie double enveloppe sous vide d'air.



Sauteuses-braisières

- Couvercle doublé et équilibré.
- Fond de cuve exclusif bimétallique.
- Cuisson longue durée par pallier.



Thermoports

- Transport de repas.
- Le plus léger, le plus compact et le plus robuste du marché.
- Glissières embouties.
- Portes sans joints.
- Traçabilité disponible.
- Version chauffant ou neutre.

Chariots

- Produits multifonctions de transport et distribution.



Inox

- Leur modularité permet de réaliser des équipements sur mesure et personnalisables.
- Hygiène, polyvalence, ergonomie et design.





Snacking / VAE / Boulangerie

Enodis, des solutions
adaptées à chaque
activité



---35,6 cm---

Fours à Très Grande Vitesse e2s

- Jusqu'à 20x plus rapide que les fours classiques.
- Ni odeur ni fumée.
- Raccordement en mono 230V.
- 5 paninis en 40 secondes.
- 4 croque-monsieur en 90 secondes.



Friteuses Fast Chef

- Frire sans odeur ni fumée.
- Capacité de bain d'huile 6 L.
- Une portion de frites chaque minute.



---51,5 cm---

Fours mixtes Mini 6 niveaux avec hotte

- Gain d'espace et flexibilité.
- Brevet Système Clos.
- Cuire plus vite à des températures plus basses.
- GN2/3 et GN1/1.



Cool'station / Hot Station

- Confort et hygiène.
- Table réfrigérée ou chaude à flux laminaire pour des préparations à température contrôlée.



Modules de cuisson avec aspiration intégrée

- Cuisine nomade spectacle.
- Système de filtres breveté.
- Aspiration sur 3 côtés 1250 m³/h.



Armoire froide vitrée

- Grande capacité de stockage.
- Mise en valeur des produits.
- Esthétique personnalisable.
- Gaz écologique R290.



Vitrines de présentation

- Des solutions attractives sur mesure.
- Éclairage LED dynamique.



Enodis, des solutions
adaptées à chaque
activité

Charcutiers Traiteurs



**Fours mixtes easy touch
6 niveaux GN2/1 avec
fumoïr intégré**

- Brevet Système Clos et porte escamotable.
- Moins de freinte.



Modules de cuisson lente

- Cuisson sous vide à bain d'eau.
- Idéal pour les banquets et le service traiteur.



Thermoports

- Transport de repas.
- Le plus léger, le plus compact et le plus robuste du marché.
- Glissières embouties.
- Portes sans joints.
- Traçabilité disponible.
- Version chauffant, froid ou neutre.



Planchas induction

- 80 % d'économie d'énergie.
- 240 steaks à l'heure.
- Contrôle de la température en temps réel (brevet RTCS).



K-Pot

- Cuisine nomade tout en un.
- Répartition contrôlée et homogène de la chaleur.
- Cuisson et maintien en température du risotto (1h30).
- Parfait maintien au chaud des œufs brouillés (1h30).



Armoires froides

- Gaz écologique R290.
- Esthétique personnalisable.
- Grande capacité de stockage.
- Mise en valeur des produits.



**Cellules de refroidissement
5 niveaux**

- Pas de perte de poids.
- Maintien des qualités organoleptiques du produit.
- Simplicité d'utilisation et robustesse.



**Fours mixtes
Mini mobile**

- Idéal pour les traiteurs.
- Pas besoin de raccordement vidange ni arrivée d'eau.

.....51,5 cm.....



Enodis, des solutions adaptées à chaque activité

GMS



Fours mixtes

- CONCEPT RÔTISSERIE + STARPLATE : Système Convogrill.
- 96 poulets rôtis en seulement 27 min.



Cellules de refroidissement 5 niveaux

- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC.
- Robustesse : installation superposée avec four mixte.
- Simplicité d'utilisation : panneau de commande intuitif.
- Optimisation du temps de cycle et des paramètres grâce à la sonde à cœur.



1...35,6 cm...1

Fours à Très Grande Vitesse e2s

- Jusqu'à 20x plus rapide que les fours classiques.
- Ni odeur ni fumée.
- Raccordement en mono 230V.



Machines à glace

- Glace paillette ou écaïlle en fonction des applications.
- Raccordement à la centrale froid du magasin, y compris au CO₂ (+40 % de rendement).
- Installation en toit de chambre froide avec distribution directe.



Kiosques

- Vos projets clés en mains.



Cool'station / Hot Station

- Confort et hygiène.
- Table réfrigérée ou chaude à flux laminaire pour des préparations à température contrôlée.



Enodis, des solutions adaptées à chaque activité

Marine



Fours mixtes 6 niveaux

- Brevet Système Clos pour une gestion automatique de l'humidité.
- Porte escamotable.
- Panneaux de commandes intuitifs.



Fours mixtes Mini 6 niveaux

- Gain d'espace (51,5 cm de large).
- Grande capacité : GN2/3 et GN1/1.
- Flexibilité maximale.



Fours à Très Grande Vitesse e2s

- Jusqu'à 20x plus rapide que les fours classiques.
- Ni odeur ni fumée.
- Raccordement en mono 230V.



Batteurs-Mélangeurs

- Le plus robuste du marché.
- Outils tout inox.
- Conçu pour un usage intensif.



Machines à glace et têtes de production

- Robustesse et fiabilité.
- Tout type de glace.
- Production jusqu'à 2,34 tonnes/jour.



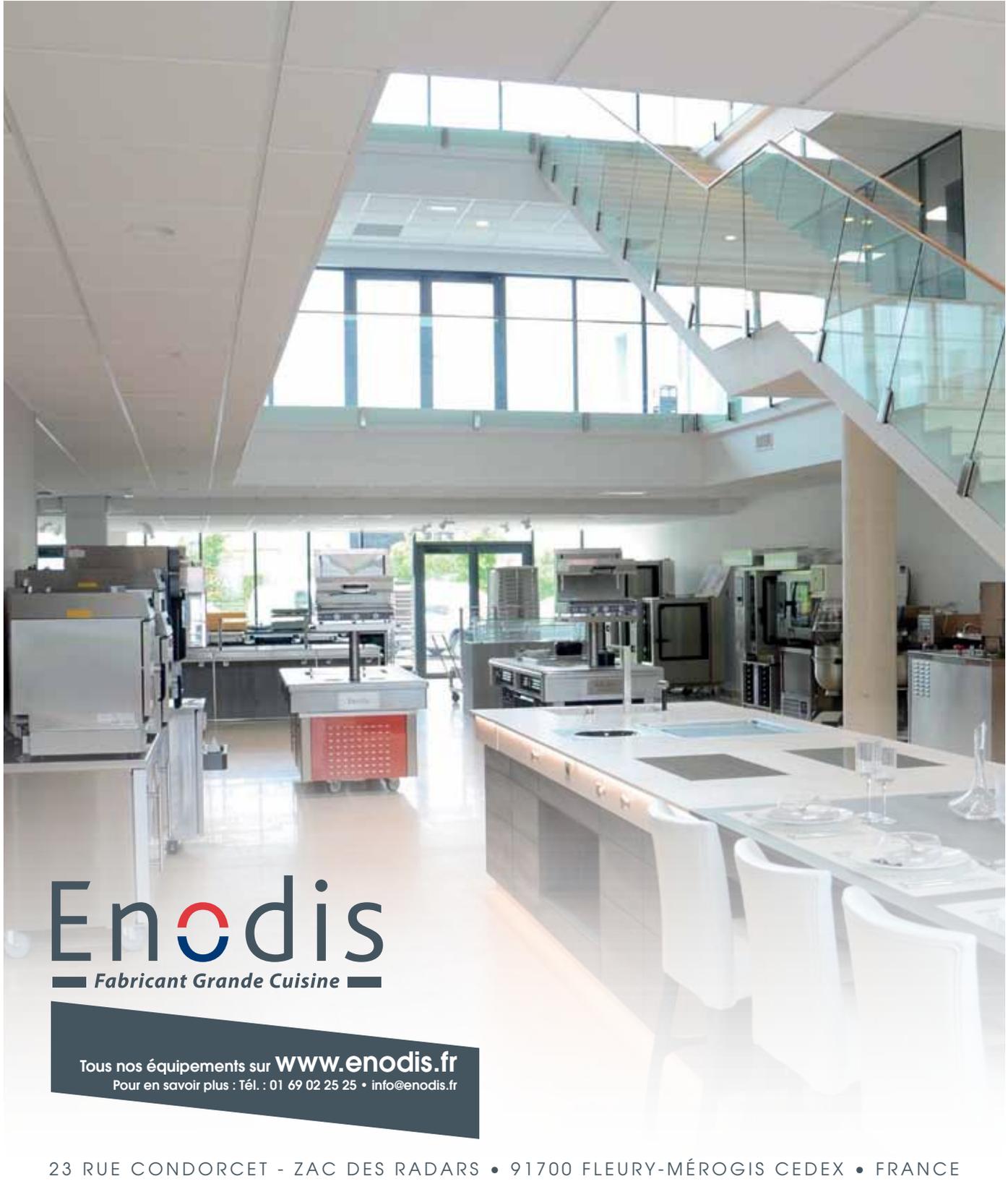
Thermoports inox

- Transport de repas.
- Le plus léger du marché.
- Chauffant, neutre ou froid.



Fourneaux

- Monobloc, central ou adossé.
- Conception à la mesure.
- Possibilité d'intégrer marmites et/ou sauteuses-braisières.



Enodis

— Fabricant Grande Cuisine —

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

23 RUE CONDORCET - ZAC DES RADARS • 91700 FLEURY-MÉROGIS CEDEX • FRANCE