



Enedis

SOMMAIRE



| | | | |
|----------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| Le groupe Enodis | 3 | Les marmites | 18 |
| Les fours mixtes - Convothem maxx & maxx pro | 6 | Les friteuses | 20 |
| Les fours mixtes - Convothem Mini | 8 | Les cellules de refroidissement | 22 |
| Les fours à Très Grande Vitesse | 10 | Les armoires, dessertes & tables de préparation | 24 |
| Les fourneaux sur-mesure | 12 | Les machines à glaçons | 26 |
| Les fourneaux gammes Bistro et Modulaire | 14 | Kitchen Place, agencement de solutions | 28 |
| Les sauteuses maxx | 16 | Self standard & sur-mesure | 30 |
| | | Rieber, transport de repas | 32 |

LE GROUPE ENODIS

Notre histoire

Entreprise française & familiale de fabrication de cuisines professionnelles

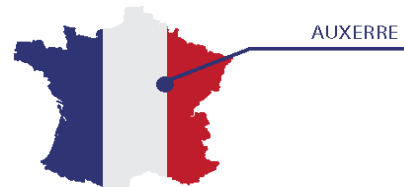
Depuis 1988, Enodis conçoit, fabrique et commercialise des équipements de cuisines professionnelles innovants. En restauration commerciale ou collective, Enodis propose de grandes marques reconnues dans le domaine de la cuisson, du froid et de la distribution. La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels, en leur fournissant des solutions performantes, innovantes et écologiques.

Usine à Monéteau (89), Auxerre

Notre usine basée à Auxerre dans l'Yonne produit des fourneaux sur-mesure et modulaires ainsi que des sauteuses qui rayonnent le savoir-faire français dans le monde entier. Nos chaudronniers et soudeurs compagnons du devoir transmettent l'expertise de génération en génération. La tradition est mise au service de l'innovation pour apporter des solutions durables et performantes aux professionnels de la restauration collective et commerciale.



**Plus de 35 ans
d'expérience &
fabriqué en France**



LE GROUPE ENODIS

Notre histoire

1988

100% française

Tout commence en 1988 avec la rencontre de François Houpert, directeur général de la division Foodservice de Rosières et de Richard Hirsch, capitaine d'industrie américain et président du groupe Welbilt. Ils décident ensemble d'ouvrir la division européenne de Welbilt depuis la France.

M. Houpert arrive à convaincre en 1991, le parc Disneyland de s'équiper entièrement en Welbilt.

En 2010, le groupe réalise plus de 500 millions d'euros de chiffre d'affaires en Europe.

Welbilt devient alors Enodis, qui signifie « un monde de solutions ».

M. Houpert et sa famille décident de racheter en 2010 toute la partie francophone du groupe.

Enodis est donc une PME française 100% familiale.

“

La réussite de l'offre Enodis repose sur trois paramètres : les habitudes du chef, les matières premières qu'il affectionne et sa manière de les préparer. Il est ensuite aisé de lui proposer l'outil le mieux adapté à ses créations !

François Houpert

”

Transmission,
Innovation,
Savoir-faire,
Performance



LE GROUPE ENODIS

L'Excellence Française

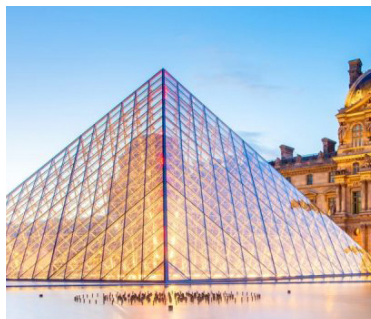


Créée en 2009, l'Excellence Française distingue chaque année dans différents secteurs d'activités les plus dynamiques de notre pays, des sociétés et des institutions représentées par des hommes et des femmes qui, par leur talent, leur créativité d'innovation, participent au rayonnement de la France dans le monde.

L'Excellence Française est là pour faire briller les couleurs de la France.

En quelques années, elle est devenue la référence de ce qui se fait de mieux dans notre pays, tous secteurs d'activités confondus.

Enodis a été intronisée à l'Excellence Française en 2020 au même titre de Renault, le Laboratoire Mérieux et la Fondation De Gaulle. Le palmarès 2019 mettait à l'honneur Notre Dame, le Louvre, la Gendarmerie Nationale et Safran.




**MINISTÈRE
DES ARMÉES**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



“
Être reconnue par l'Excellence Française marque un tournant pour notre entreprise et une récompense pour tout le travail que nous avons effectué ces 35 dernières années avec nos équipes. Nous continuerons à promouvoir nos valeurs et celles de l'Excellence Française encore très longtemps...”

François Houpert
Fondateur d'Enodis

CUISSON

Les fours mixtes - Convotherm maxx & maxx pro

Les fours Convotherm maxx et maxx pro incarnent l'excellence de la cuisson professionnelle. Le four Convotherm maxx offre simplicité et performance, tandis que le maxx pro repousse les limites avec des fonctionnalités avancées. Ces fours sont conçus pour offrir une précision optimale, une polyvalence exceptionnelle et une expérience culinaire inégalée. Quelle que soit votre expertise en cuisine, la gamme redéfinit la norme de la qualité culinaire professionnelle et permet de consommer jusqu'à 20 fois moins d'eau.



Convotherm maxx
pro 6.10



Convotherm maxx
pro 6.20



Convotherm maxx
pro 10.10



Convotherm maxx
pro 10.20



Convotherm maxx
pro 12.20



Convotherm maxx
pro 20.10



Convotherm maxx
pro 20.20



Convotherm maxx
6.10



Convotherm maxx
10.10



Convotherm maxx
pro Bake 6.10



Convotherm maxx
pro Bake 10.10

- Écran tactile 10 pouces - TFT
- Porte escamotable
- Natural Smart Climate™
- Éclairage LED
- Triple vitrage
- Poignées hygiéniques
- Press&Go

Économies d'énergies



CUISSON

Les fours mixtes - Convotherm Mini

Derrière le comptoir ou dans la cuisine, les fours mixtes Convotherm mini ont un encombrement minimum. Ils sont capables de remplacer 6 à 9 unités, comme le micro-ondes ou le grille-pain. Ces fours mixtes donnent des résultats de cuisson professionnelle avec les gratins et les lasagnes par exemple. Parfaits également pour les aliments à cuire à grands volumes, comme les pommes de terre. La plage basse température de 30° à 90° convient pour pocher doucement des aliments comme le poisson ou les oeufs. Il existe plus de 10 versions, ce qui permet à chacun de trouver le four mini répondant à ses besoins.



6.06 / 6.10
easyDial



6.06 / 6.10 mini
mobile easyDial



6.06
easyDial



6.10
easyDial



10.10
easyDial



6.06
easyTouch



6.06 mini mobile
easyTouch



6.10
2in1 easyTouch



6.10
easyTouch



6.10 mini mobile
easyTouch



10.10
easyTouch



6.06 mini black
easyDial



6.10 mini black
easyDial



10.10 mini black
easyDial



6.06 mini black
easyTouch



6.10 mini black
easyTouch



10.10 mini black
easyTouch

- Compact : 51.1 cm de largeur
- Flexible : plus de 10 versions
- Polyvalent : le four peut cuire, griller, mijoter, rôtir, cuire à la vapeur, décongeler...
- Rapide
- Press&Go & BakePro
- Crisp&Tasty
- Large gamme d'accessoires disponibles



CUISSON

Les fours à Très Grande Vitesse

Le four Merrychef est un four professionnel à technologie combinée. Il dispose de jets d'air chaud accélérés et de micro-ondes permettant des cuissons rapides, et muni d'une sole garantissant la qualité gustative et visuelle de vos mets. L'alliance des 3 technologies permet la cuisson ultra rapide des aliments.

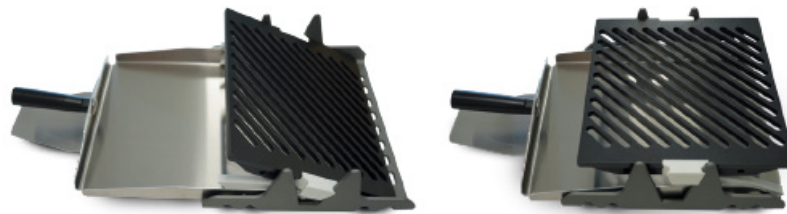
Le leader de la cuisson accélérée : 20 fois plus rapide qu'un four traditionnel



Merrychef C12



Merrychef C16



La presse à panini repose sur des éléments de supports universels placés dans l'enceinte du four

- Simplicité d'utilisation & rapidité
- Résultats de cuisson
- Connectivité : gestion à distances des appareils
- Écran easyTouch® avec commande tactile par icônes et clef USB pour le transfert de programmes
- Raccordement sur simple prise mono 230 V pour le c12
- Catalyseur intégré : ne nécessite pas de hotte et réduit les odeurs



Press&Go 11:49 am

| | | | | | |
|---------|---------|---------|-------|--------------|-----------|
| Pizza | Fries | Pancake | Egg | Cinnamon | Nachos |
| Fajitas | Sausage | Ribs | Wings | Fish Grouper | Crab Cake |

MERRYCHEF

CUISSON

Les fourneaux sur-mesure



Fourneaux

Tous les fourneaux sont conçus sur-mesure et fabriqués en France dans notre usine française. Ils proposent des solutions adaptées à chaque contexte d'utilisation. De la petite cuisine à l'espace de restauration collective en passant par les grandes Maisons étoilées, nos fourneaux accompagnent tous les Chefs et déploient leurs performances au gré de leur volonté.



Induction

Face aux nouveaux challenges de la restauration, l'induction s'impose comme une solution évidente. Intégrée dans des fourneaux de haute technologie, elle révolutionne le monde des cuisines professionnelles. Chez Enodis, nous sommes convaincus de ses atouts. À Auxerre, dans l'usine d'Enodis, 95% des fourneaux conçus et fabriqués sont électriques et 85% d'entre eux intègrent l'induction. Efficaces, fonctionnels, précis, économes en énergie, ultra faciles à nettoyer... Les inductions d'Enodis, bénéficiant du système RTCS, sont fiables, performantes et résistantes. De plus, pour donner la même sensation de réglages qu'un feu vif, elles sont pilotées, non pas par des curseurs tactiles, mais par des boutons ergonomiques placés en façade.



Salamandre

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre Enodis permet de décongeler, dorer, glacer, gratiner, griller les toast, gratins... sans préchauffage. Le libre passage de la voûte permet d'utiliser toutes les dimensions de plats. Les salamandres à plafond mobile se règlent au mm près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.



Restaurant Christophe Hay**, Fleur de Loire

CUISSON

Les fourneaux gammes Bistro & Modulaire

Les gammes Bistro et Modulaire offrent toutes les solutions pour satisfaire les exigences de la grande et moyenne restauration. Le dessus unique permet de nettoyer facilement le plan de travail et de garantir d'excellentes conditions d'hygiène et de sécurité en cuisine.

De conception robuste et fonctionnelle, il est ainsi possible de réaliser d'importantes installations suspendues, centrales ou murales. Grâce à la régulation fine de la température de cuisson ou de rôtissage assurée en temps réel, les mets sont amenés et maintenus très exactement à la température voulue. Adaptabilité et modularité distinguent depuis toujours nos produits, pour être toujours prêts à relever des défis de nos clients les plus exigeants, et réaliser des solutions qui mettent au centre de la cuisine le véritable protagoniste : le chef.



- Design et ergonomie : un design innovant, des commandes étudiées pour un meilleur contrôle
- Puissance : une performance et un rendement parmi les meilleurs du marché
- Hygiène : plans arrondis, emboutis et unis par un système exclusif d'une plaque de jonction en inox qui forme un plan unique
- Sécurité : un dégagement de chaleur minimal dans la cuisine pour des conditions de travail optimales
- Économies d'énergie et environnement : émissions de CO2 réduites au minimum, certifiées par les organismes d'homologation.
- Technologie induction : optimisation de l'énergie utilisée.



CUISSON

Les sauteuses maxx

Un appareil multifonctions pour une cuisson simple. La gamme de sauteuses maxx peut griller, frire, snacker, rissoler, confire, cuire sous-vide, pour la cuisson intensive ou douce, pour paner, braiser et cuire à basse température, et avec précision. Une gamme pour des préparations faciles et rapide des aliments.



mx229
2 x 29 litres



mx249
2 x 49 litres



mx279
2 x 79 litres



mx100
100 litres



mx150
150 litres



mx200
200 litres



mx250
250 litres

- Remplissage d'eau automatique
- Relevage électromécanique des cuves à deux vitesses
- Sonde de température à coeur multipoint
- Douchette intégrée à enroulement
- Jauge de niveau de remplissage
- Analyse des risques sanitaires et des points critiques (HACCP)
- Interface réseau intégrée
- Relevage automatique des paniers actionné par un moteur séparé, également possible avec le couvercle fermé
- Cuisson sur toute la surface grâce à des éléments chauffants à film épais.

Encodis
MAXX

CUISSON

Les marmites

La gamme de marmites va des marmites à basculement manuel aux marmites avec brasseur en passant par les marmites traditionnelles multifonctions. La largeur de gamme de produits, inclut, entre autres, des marmites montées sur un support à quatre pieds, des marmites mobiles et des marmites avec une hauteur de basculement de 600 mm et un système de refroidissement efficace.



Marmite double électrique
Capacité en litres : 2 x 45



Marmite basculante électrique
Capacité en litres : 150



Marmite fixes électrique
Capacité en litres : 150



Marmite basculante gaz
Capacité en litres : 225



Marmite basculante à vapeur - de table
Capacité en litres : 23



Marmite basculante vapeur - sur pieds
Capacité en litres : 150



Marmite multi
Capacité en litres : 30 à 300



Marmite multimix
Capacité en litres : 40 à 300



Marmite option
Capacité en litres : 40 à 300



Marmite optimix
Capacité en litres : 40 à 300



Marmite maxi
Capacité en litres : 400 à 500



Marmite maximix
Capacité en litres : 400 à 500

- Montée en température rapide
- Bras mélangeur mécanique simplifie les préparations
- Plastron de commande simple et ludique (température, durée de cuisson...)
- Récupération de la traçabilité possible
- Gamme Opti avec une hauteur de basculement de 600 mm
- Brasseur facile à intégrer, offrant une vitesse rotation souple et puissante
- Couvercle pivotant
- Plaque d'égouttage simple d'installation sans visserie
- Trappe d'inspection pour ajouter des denrées avec le mélangeur de fonctionnement



CUISINE CENTRALE - ALBI

CUISSON

Les friteuses

Les friteuses électriques et gaz à haut rendement sont des friteuses haute performance qui conservent la qualité de l'huile. Ces friteuses contribuent à améliorer les marges bénéficiaires grâce à des fonctionnalités permettant de faire des économies d'énergie et d'huile, de contribuer aux initiatives écologiques et durables, de protéger les utilisateurs et de passer à une alimentation plus saine. Ces friteuses réduisent les coûts d'exploitation en utilisant moins d'huile, 14 litres par rapport à 28 litres.



Friteuse électrique
cuve 14 litres
production : 35 kg/h



Friteuse gaz
cuve 14 litres
production : 35 kg/h



Friteuse électrique
cuve : 20/25 litres
production : 35 kg/h



Friteuse électrique
cuve : 20/25 litres
production : 40 kg/h



Friteuse électrique
cuve : 20/25 litres
production : 50 kg/h



Friteuse électrique
cuve : 40 litres
production : 70 kg/h



Friteuse turbo gaz
cuve : 25 litres
production : 55 kg/h



Friteuse gaz à chauffe
directe
cuve : 40 litres
production : 70 kg/h

- Relevage automatique
- Filtrage automatique
- Vitesse et qualité de cuisson
- Haut rendement



LDLC ARENA - Lyon

FROID

Les cellules de refroidissement

La gamme MultiFresh® Next est la cellule de refroidissement rapide la plus puissante et la plus efficace du marché et est capable de travailler de +85°C à -40°C. La gamme EasyFresh® Next refroidit et congèle rapidement les produits alimentaires, même encore brûlants, tout juste sortis du four.

La Multifresh offre une régulation précise de la température et des options de personnalisation avancées, tandis que l'EasyFresh simplifie le processus avec une interface conviviale et des programmes préétablis.

Les deux gammes allient technologie innovante et adaptabilité, répondant aux besoins variés des professionnels de la cuisine pour une préservation optimale des aliments et sont écologiques grâce au gaz vert R290 performant.



Cellules de refroidissement
Multifresh Next



Cellule de refroidissement
Easyfresh Next



Cellule de refroidissement rapide
multifonction à chariot

- Sélection précise de la température
- Irinox Balance System : extraction de la chaleur la plus rapide
- Propreté et hygiène maximales : système de stérilisation breveté Irinox SANIGEN
- Programmation des cycles en avance et enregistrement HACCP
- Maintien de la qualité : respect des propriétés nutritionnelles de chaque aliment
- Porte-bacs réglables et sonde MultiSensor
- Écran multifonction tactile Mya 10



FROID

Les armoires, dessertes & tables de préparation

Enodis anticipe les changements réglementaires en proposant une gamme d'armoires, de dessertes et de solutions de préparation pour lesquelles la mousse isolante et le fluide répondent d'ores et déjà aux exigences normatives futures concernant la protection de la planète. Enodis propose également des modèles de classe énergétique « A », la plus avantageuse en termes de consommation électrique, vous garantissant des coûts de fonctionnement les plus réduits du marché. Anticipation de l'évolution de la réglementation F-gas et préservation de l'environnement Solutions pratiques, ergonomiques et flexibles. Une fonctionnalité maximale pour une utilisation optimale.



Armoire froide
Classe A



Armoire froide
Premium



Armoire froide
traversante



Armoire froide
t° indépendantes



Armoire froide
démontable



Armoire froide
poisson



Armoire froide
chariot



Armoire froide
standard



Armoire froide
gain d'espace



Desserte
gamme Iridium
Classe A



Desserte
gamme Gold
Premium



Desserte
gamme Gold
Standard



Desserte
gamme Gold
Démontable



Desserte
gamme Silver
Standard



Desserte
gamme Silver
gain de place



Desserte
gamme Silver
soubassements



Table de
préparation froide
ingrédients réfrigérés



Table de
préparation froide
saladette à poser

- Gamme Gold et Silver
- Frigo encastrable sous plan de travail
- Large gamme
- Fiabilité et robustesse



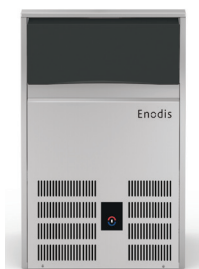
FROID

Les machines à glaçons

Enodis propose une gamme de machines à glaçons innovantes et fiables, conçue pour répondre aux besoins variés de l'industrie alimentaire et de la restauration. Nos machines garantissent une production rapide et constante de glaçons de haute qualité, tout en offrant une facilité d'utilisation et un entretien minimal.

Disponibles en divers modèles et capacités, les machines à glaçons Enodis sont adaptées aux bars, restaurants, hôtels et autres établissements professionnels.

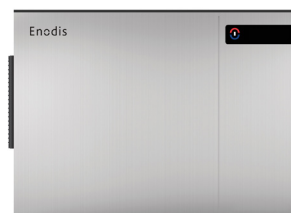
Avec des fonctionnalités intelligentes et une conception compacte, nos machines représentent un choix idéal pour assurer une offre constante de glace fraîche dans tout environnement professionnel.



Gamme ES
Glaçons pleins



Gamme EP
Glaçons creux



Gamme EM
Glaçons modulaire



Gamme EG
Glaçons grains



Gamme G-N
Glace en nuggets



Gamme A-N
Glace en écailles



Distributeur de
glace



Bac de stockage

- Acier inoxydable
- Nettoyage intérieur et entretien facilité
- Application Wi-Fi
- Câble avec prise SHUKO
- Panneau touch
- Différents types de glaçons



Enedis

KITCHEN PLACE

Agencement de solutions

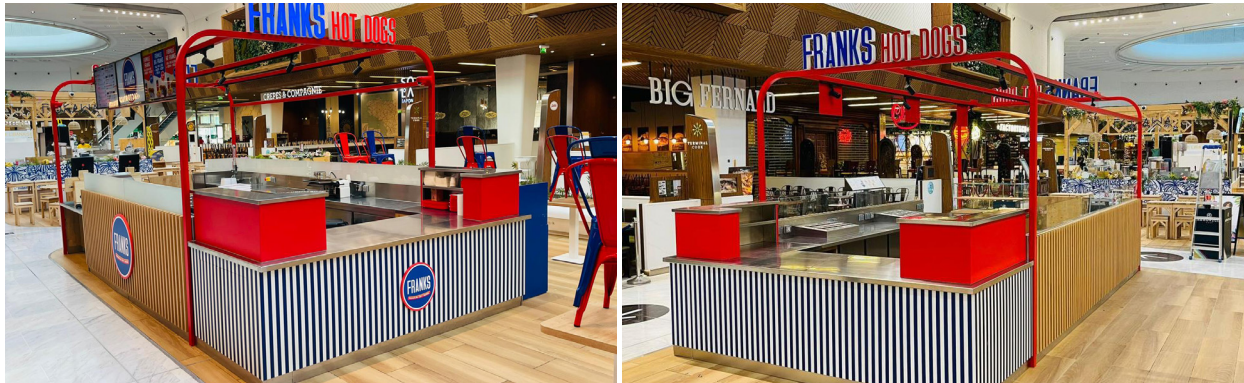
Kitchen Place est la division d'Enodis créée pour répondre aux besoins de la GMS, l'hôtellerie-bar-restauration, et de la restauration à thème.

Kitchen Place est spécialisée dans la conception d'espaces optimisés, ergonomiques et design. Elle réalise des projets complets et clés en main.

Kitchen Place est l'alliance des savoirs-faire ID-Concept, ayant développé ces 15 dernières années une véritable expertise dans la conception d'espaces de restauration, et de la structure commerciale, technique et marketing Enodis.

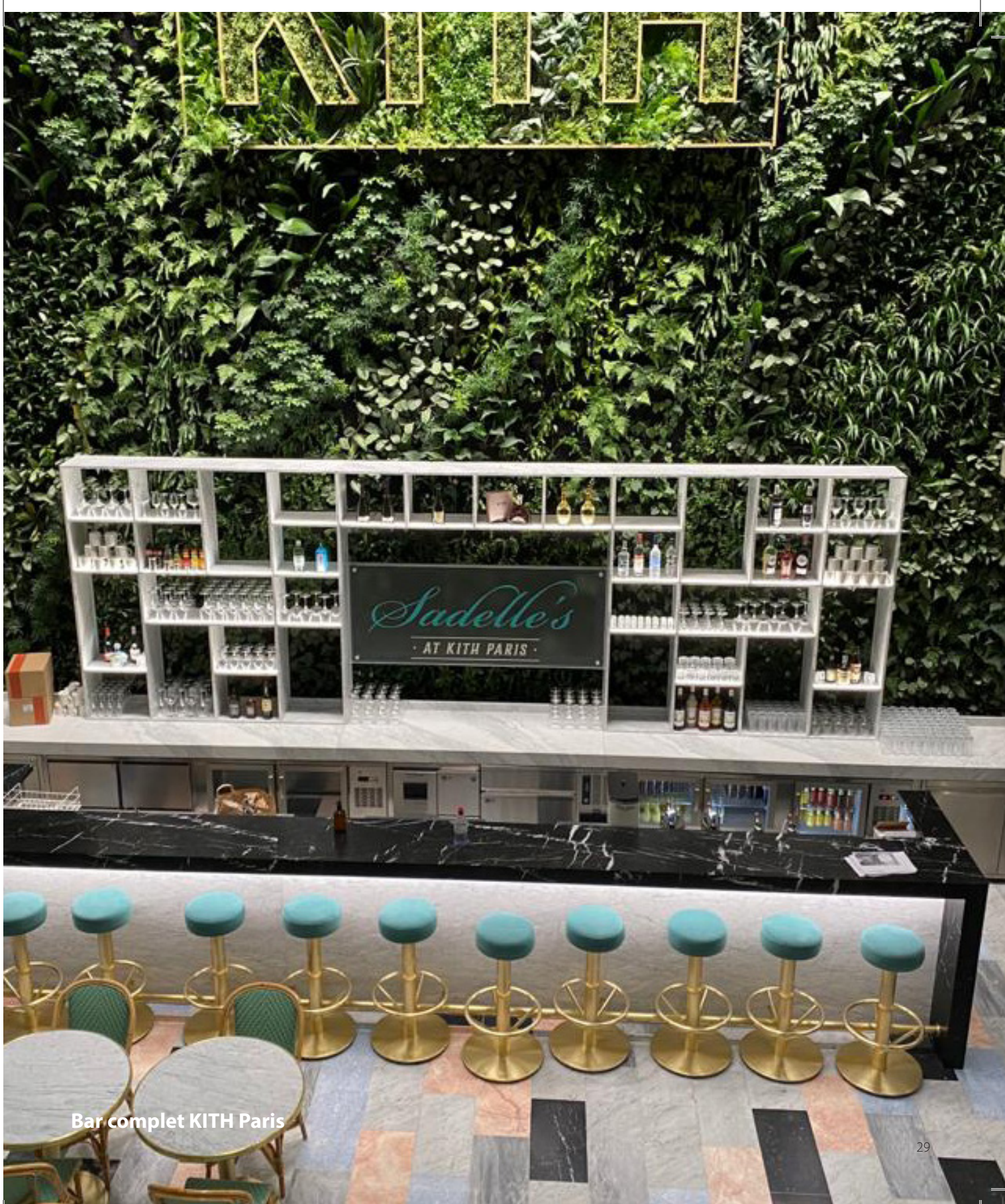


Kitchen Place



Le corner du restaurant Frank's Hot Dog, clé en main est composé de toute la partie inox, des comptoirs, des cloisons, de la structure haute, des spots, de la décoration et de l'électricité

- Définition du besoin et du cahier des charges
- Agencement de l'outil
- Dessin
- Modélisation
- Mise en oeuvre de l'outil en 3D
- Construction
- Installation



Bar complet KITH Paris

SELF

Self standard & sur-mesure

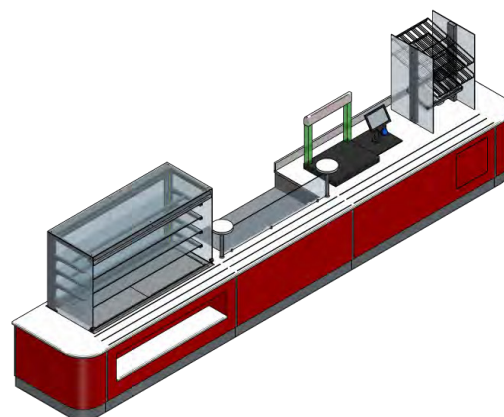
Une ligne dessinée pour vous, afin de rendre vos restaurants attractifs avec des couleurs, des éclairages LED dynamiques chatoyants dans le pur respect de l'environnement.

Le self qui, par son design, le choix des matériaux, la transparence de ses vitrines, suscitera l'envie de s'y rendre, d'y partager ses repas.

Des lignes modernes, innovantes et design sur soubassement inox ou menuisés. Des selfs construits à votre demande avec des matériaux nobles en pierre reconstituée, corian, granit, inox, stratifié... Enodis fabrique des selfs qui valorisent le travail de la cuisine.



De la conception



À la réalisation

- Les + hygiène : cuve rayonnée, étuve rayonnée, réserve réfrigérée rayonnée, dessus assemblés à bords francs, joint à lèvres démontable sans outil sur les portillons réfrigérés
- Les + performance : résistances électriques collées sous la cuve, groupe 56 dB (A) sur plancher extractible
- Les + design : rampe inox manchonnée, présentoir en verre cintré sur colonnettes inox, protection d'angles inox, façade stratifiée à 15 mm du sol en finition standard
- Les + économie d'énergie : vitrines basse consommation, haut rendement, régulation tactile, éclairage 100% LED.



TRANSPORT DE REPAS

Rieber

Bacs gastronorme

Le bac le plus robuste et léger du marché, doté d'un système breveté avec ergots d'empilements.



Thermoport

La meilleure solution de transport alimentaire, le plus compact et léger du marché. Devenu une référence internationale en matière de sécurité et d'hygiène, grâce à une technologie d'isolation des plus sophistiquées, le Thermoport Rieber assure un maintien optimal des températures.



K-POT, concept breveté

Répartition homogène de la chaleur, excellente qualité des plats garantie. K-POT maintien, cuisson, multifonction, réfrigéré, chaud ou froid. À poser et encastrable.



ACS - Module d'aspiration intégré

3 possibilités de technologie d'aspiration : aspiration arrière, aspiration latérale, aspiration 3D.



Couvercle étanche et couvercle sous vide (système breveté)

Résistant à des températures jusqu'à 180°C, joints vulcanisés, étanchéité absolue.



Chariots de distribution et chariot Banquet Prestige

Régulation au degré près sans dégrader le produit (+30°C à 100°C air pulsé et +1°C à 8°C froid ventilé).

Régulation au degré près avec hygrométrie (Banquet Prestige chaud).



Catering Circle

Le nouveau concept de cuisine nomade.



Bacs spécial micro-ondes

Nouveau bac pour tous les micro-ondes conventionnels et disponibles. Sans danger pour les aliments, ce bac en dimension GN 1/6 et de prof. 60 mm permet de réchauffer en quelques secondes.





Enodis

**Z.A.C. des radars - 23 rue Condorcet
91700 Fleury- Mérogis**

**Tél. : +33 (0)169 02 25 25
Email : contact@enodis.fr**

www.enodis.fr

