

DOSSIER
EXPERT
Enedis



STREET FOOD



MEALY - AMIENS
700 tickets/jour

SEPTEMBRE 2024

Qui est Enodis ?

Fabricant français de cuisines professionnelles depuis 1988, Enodis occupe aujourd'hui une position de leader dans le secteur des équipements de restauration. Spécialisée dans la restauration commerciale (gastronomie, GMS, hôtellerie) et la restauration collective (cuisine centrale, établissements scolaires, EHPAD), Enodis incarne l'excellence du Fabriqué en France.



Le savoir-faire d'Enodis dans la street food est aujourd'hui largement reconnu par les professionnels du secteur. Grâce à une maîtrise technique éprouvée, Enodis garantit des solutions fiables et accessibles, adaptées aux besoins spécifiques de la street food, tout en offrant un excellent rapport performance/coût, sans compromis sur la qualité.



1989, François Houpert en compagnie de capitaines d'industrie américain

Enodis, groupe familial français, a débuté son Histoire il y a plus de 35 ans en accompagnant le développement et l'essor de McDonald's en Europe. Les chaînes de restauration font donc parties intégrantes de l'ADN de l'entreprise.



Alexandre Houpert, François Houpert & Philippe Houpert

La gamme de produits Enodis permet de constituer des projets de cuisines complètes de A à Z. Des fours mixtes Convotherm, aux fours Ultra Rapides Merrychef en passant par les fourneaux Enodis Productions, les équipements s'adaptent aux besoins des opérateurs de la restauration.



Enodis fait rayonner le savoir-faire français à l'international avec une présence dans plus d'une vingtaine de pays comme le Maroc, l'Algérie, les Émirats Arabes Unis ou encore l'Arabie Saoudite. Grâce à cette expansion, Enodis renforce son positionnement mondial tout en restant fidèle à ses origines.

Enodis x Mealy

Mealy a fait confiance à Enodis

Fondé par Michou, **le restaurant Mealy**, est un projet emblématique qui allie passion et innovation culinaire. Mealy, lancé en juin 2024, n'est pas seulement un fast-food, mais une véritable ode au **voyage** avec un menu inspiré de destinations internationales. Ce concept, fortement soutenu par la communauté de Michou, a été rendu possible grâce à un **partenariat stratégique avec Enodis**.

Le restaurant Mealy a été entièrement équipé par Enodis, et sa filiale Kitchen Place.

Ce partenariat a permis à Michou d'assurer que son restaurant puisse répondre aux exigences de rapidité et de qualité que nécessite la street food moderne. Enodis a fourni des équipements de pointe, comme **le four Merrychef**, reconnu pour sa capacité à cuire rapidement tout en garantissant une qualité constante. Grâce à cette technologie, Mealy peut proposer des plats savoureux en un **temps record**, un atout indispensable dans le secteur du fast-food.



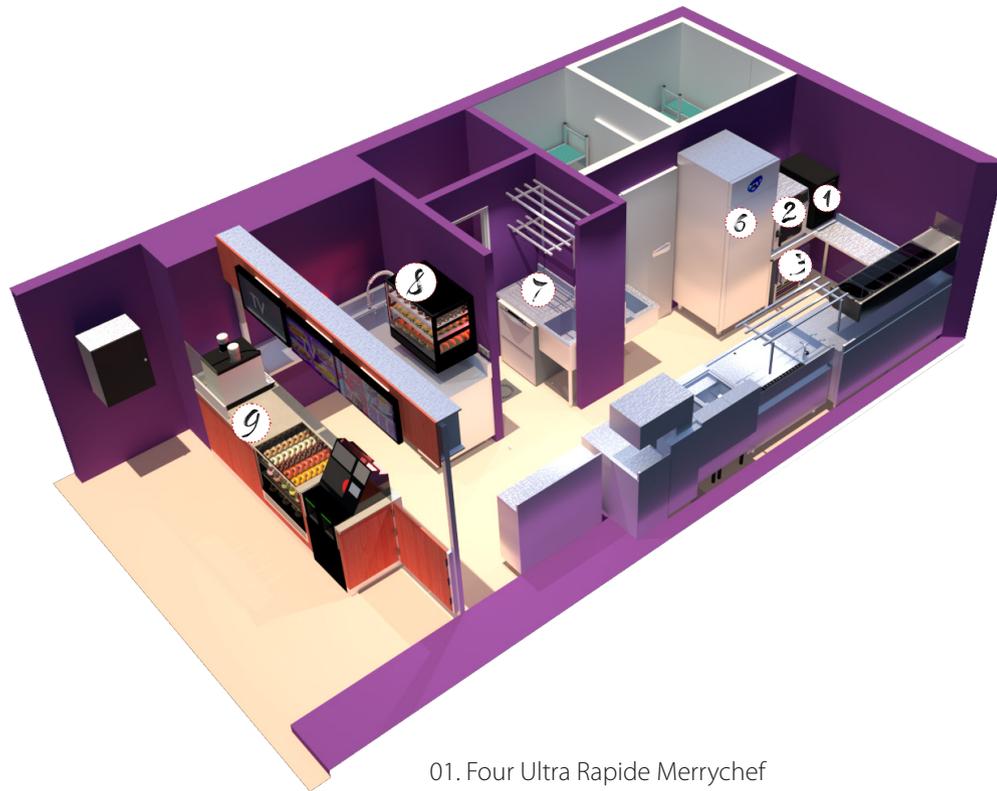
Michou, Youtuber aux 10 millions d'abonnés

Le restaurant Mealy Amiens

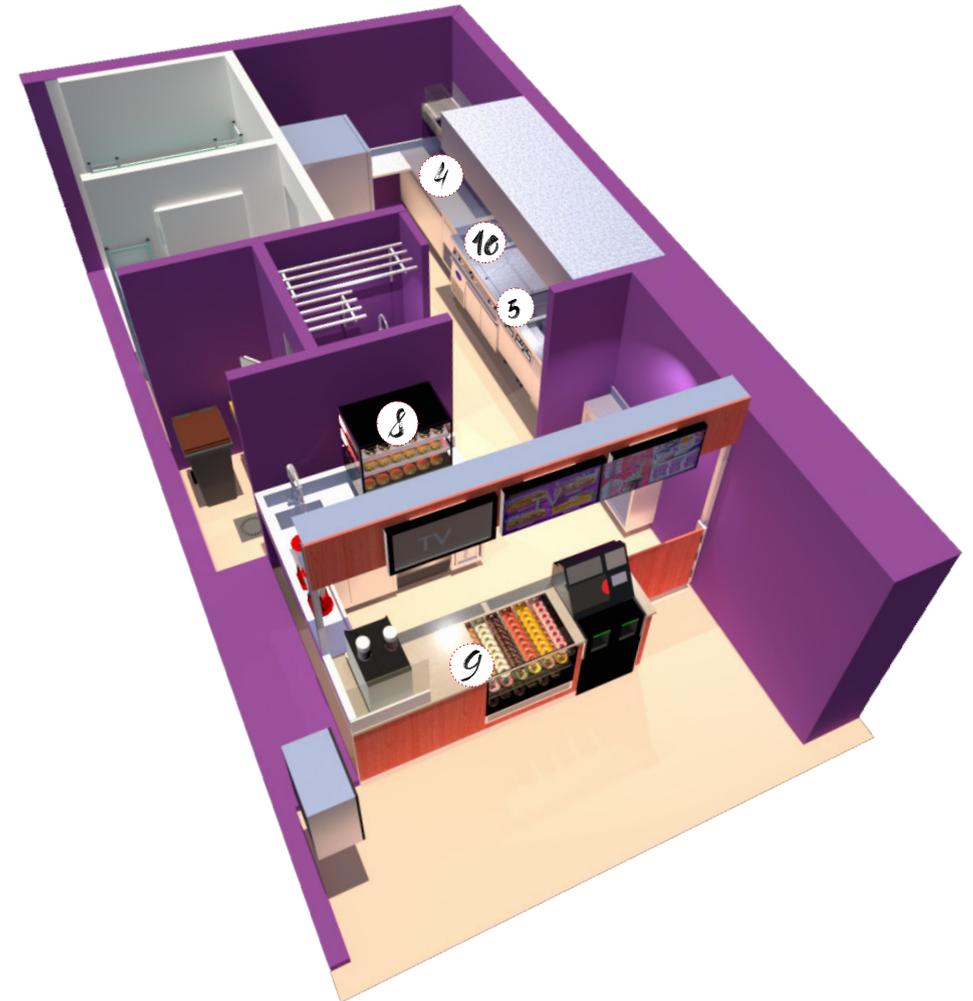
- Un local de 70m²
- Une cuisine de 25m²
- Production : 700 tickets/ jour
- Fonctionnement de 11h00 à 23h00
- Organisation : 3 cuisiniers / 2 caissiers



CUISINE



- 01. Four Ultra Rapide Merrychef
- 02. Four mixte mini Convothem 6 niveaux
- 03. Cellule Enodis
- 04. Desserte réfrigérée
- 05. Friteuses Frymaster 1 & 2 cuves
- 06. Armoire froide positive
- 07. Laverie
- 08. KP Flex
- 09. Comptoir KP
- 10. Fourneau Enodis Productions



Les équipements dans le détail...

Enodis a fourni l'ensemble des appareils nécessaires au fonctionnement optimal de la cuisine. Du four Merrychef au fourneau, chaque appareil a été choisi pour sa capacité à garantir rapidité, efficacité et qualité de préparation, des éléments essentiels dans le secteur du street food.

En parallèle, l'entreprise Kitchen Place, filiale d'Enodis a assuré l'aménagement complet du comptoir.

Notre expertise en conception d'espaces professionnels a permis de créer un environnement moderne et ergonomique, favorisant la fluidité du service tout en optimisant le confort pour les équipes en cuisine.

Grâce à cette synergie entre équipements de pointe et aménagement bien pensé, Mealy est parfaitement équipé pour répondre aux exigences du street food rapide et de qualité.



1 Four Ultra Rapide Merrychef

Le four Merrychef est un appareil de cuisson ultra-rapide, idéal pour les restaurants à fort débit. Il combine plusieurs technologies pour cuire divers plats en un temps record, tout en maintenant une qualité optimale.

Avantages :

- **Rapidité** : réduction des temps de cuisson pour des plats prêts en quelques minutes.
- **Polyvalence** : cuit, grille & réchauffe une grande variété d'aliments.
- **Compact** : facile à intégrer dans des espaces restreints.
- **Economie d'énergie** : faible consommation énergétique pour des performances élevées.
- **Simplicité d'utilisation** : commandes intuitives et programmes préenregistrés.



2

Four mixte mini Convotherm 6 niveaux

Le four mini Convotherm est un four mixte compact qui combine la chaleur tournante et la vapeur pour offrir des cuissons précises et homogènes, tout en prenant un minimum d'espace.

Avantages :

- **Polyvalence** : permet de cuire, rôtir, griller ou cuire à la vapeur dans un seul appareil.
- **Compact** : sa petite taille le rend parfait pour les cuisines restreintes.
- **Efficacité** : cuisson rapide et uniforme, avec une consommation d'énergie optimisée.
- **Facilité d'utilisation** : équipé d'un panneau de commande intuitif, il permet une prise en main rapide pour le personnel.
- **Nettoyage automatique** : doté d'un système de nettoyage intégré, il simplifie l'entretien quotidien.



3

Cellule Enodis

La cellule de refroidissement Enodis est conçue pour abaisser rapidement la température des aliments, garantissant une conservation optimale.

Avantages :

- **Refroidissement rapide** : préserve la qualité et la fraîcheur des produits.
- **Sécurité alimentaire** : réduit le risque de prolifération bactérienne.
- **Gain de temps** : permet d'optimiser les processus en cuisine.



4

Desserte réfrigérée

La desserte réfrigérée positive de 428 litres à 3 portes est un équipement compact qui allie espace de réfrigération et plan de travail.

Avantages :

- **Grande capacité** : stockage optimal.
- **Gain de place** : combine réfrigération et plan de travail en un seul équipement.
- **Conservation efficace** : maintient les produits à la bonne température pour une fraîcheur maximale.



5

Friteuses Frymaster 1 cuve & 2 cuves

Les friteuses électriques 1 et 2 cuves sont des équipements de cuisson robustes et efficaces, conçus pour assurer une friture rapide et homogène. Elles offrent la flexibilité de frire différentes quantités d'aliments, s'adaptant aux besoins de tout type de restaurant.

Avantages :

- **Polyvalence** : disponibles en versions 1 ou 2 cuves, elles permettent de frire différentes quantités selon les besoins.
- **Cuisson rapide & homogène** : assure une friture uniforme grâce à une répartition optimale de la chaleur
- **Facilité de nettoyage** : les cuves amovibles simplifient l'entretien et le nettoyage quotidien.
- **Contrôle de la température** : réglage précis pour garantir des résultats parfaits à chaque cuisson.



6

Armoire froide positive

L'armoire froide positive de 700 litres à glissières embouties est un équipement conçu pour stocker efficacement des aliments sur 24 niveaux, offrant une grande capacité de conservation dans un espace réduit.

Avantages :

- **Grande capacité** : avec 700 litres & 24 niveaux pour stocker une grande quantité d'aliments.
- **Organisation optimisée** : les glissières embouties facilitent le rangement et l'accès.
- **Conservation optimale** : maintien de la température constante pour garantir la fraîcheur des produits.
- **Gain d'espace** : son design vertical maximise le stockage.



7

Laverie

La partie laverie Enodis est un équipement professionnel de lavage, reconnu pour son efficacité et sa rapidité, même en période de forte activité.

Avantages :

- **Efficacité** : nettoyage rapide et impeccable, même en grande quantité.
- **Economie d'eau et d'énergie** : réduit les coûts tout en respectant l'environnement.
- **Fiabilité** : conçue pour un usage intensif et durable.



9

Comptoir KP

Le comptoir sur-mesure de Kitchen Place est conçu pour s'adapter aux besoins spécifiques de chaque restaurant. Comptoir composé d'une caisse Kyria, vitrine froide pour desserts, pont pour accrocher les écrans

Avantages :

- **Personnalisation** : les comptoirs sont conçus selon les contraintes de chaque espace.
- **Optimisation** : ils permettent d'améliorer l'efficacité du service.
- **Ergonomie** : les comptoirs facilitent le travail quotidien grâce à une organisation optimisée.



8

KP Flex

La vitrine KP Flex maintient les plats à température idéale jusqu'à 3h avec un minimum d'altération. Ce qui permet de produire en avance et minimisant les pics de production.

Avantages :

- **Maintien de température** : conserve les aliments chauds sans altérer leur qualité.
- **Gain d'espace** : maximisation de l'exposition dans un espace réduit.
- **Accessibilité rapide** : facile la prise des produits pour un service rapide (arrière & devant). La vitrine est traversante.



10

Fourneau

Le fourneau Enodis Productions est un équipement robuste et polyvalent, fabriqué sur-mesure par nos chaudronniers dans notre usine d'Auxerre.

Avantages :

- **Plancha** : cuisson rapide, homogène & au degré près.
- **Froid logé en dessous** : il assure une conservation optimale des ingrédients à portée de main
- **Bain-marie** : cuisson douce et maintien des température des plats. Précis et facile d'utilisation, il assure une chaleur uniforme.



Et si on allait plus loin ?

Enodis possède également d'autres équipements compatibles avec le secteur du street food.



Friteuse Enodis modulaire avec filtration
La friteuse est conçue pour une friture efficace tout en prolongeant la durée de vie de l'huile grâce à son système de filtration intégré.



Machine à glaçons Enodis
Production rapide de glaçons, garantissant une disponibilité constante et une efficacité maximale.



Grill paninis
Conçu pour griller rapidement et uniformément les paninis. Cuisson parfaite et un croustillant optimal.



KP'FRY friteuse portion
Elle permet de préparer une portion de frites en 90s tout en optimisant l'espace et en réduisant les coûts d'huile sans extraction.



Induction à poser
Elle est compacte, économe en énergie et offre une cuisson rapide et précise. Idéale pour les espaces réduits.



Plancha électrique
La plancha assure une cuisson homogène, rapide & au degré près. Simple d'utilisation et compacte, elle maintient une température stable.

Performances énergétiques

Dans un secteur où chaque minute et chaque centime comptent, les équipements Enodis sont conçus pour maximiser l'efficacité énergétique.

Les fours Merrychefs, les friteuses et les autres matériels Enodis intègrent des technologies de pointe qui réduisent la consommation d'énergie tout en maintenant des performances de cuissons optimales.

Cela permet aux restaurateurs de **réduire leurs factures d'électricité** tout en offrant des plats de qualité.

L'optimisation des cycles de cuisson et de refroidissement contribue à minimiser le gaspillage d'énergie, garantissant ainsi un retour sur investissement rapide.

En intégrant des équipements Enodis, les restaurants peuvent non seulement améliorer leur rentabilité, mais aussi renforcer leur image d'entreprise écoresponsable.



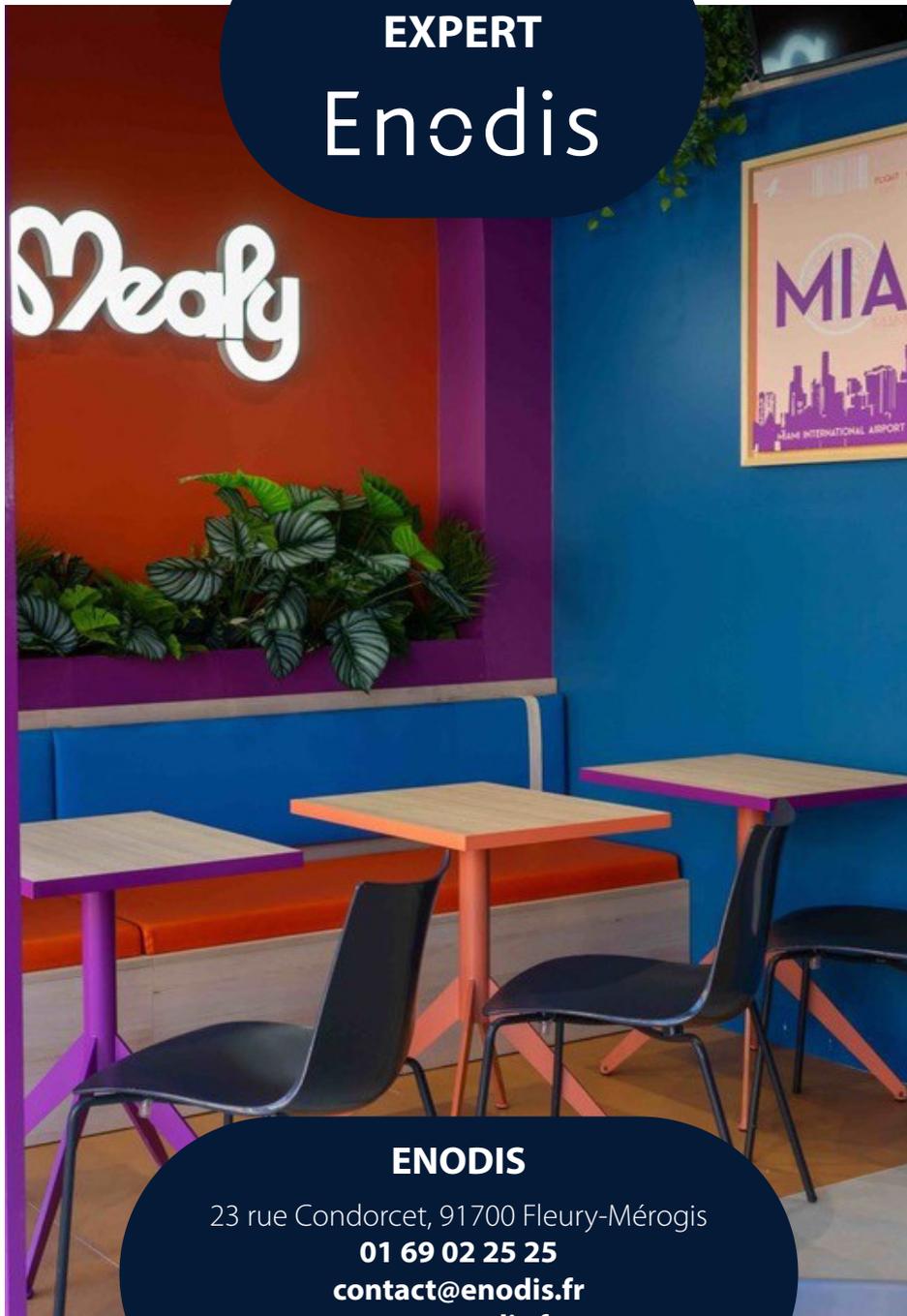
Imaginez une cuisine professionnelle où **80 % de votre énergie est économisée, 90 % de vos équipements peuvent s'adapter instantanément à votre menu, et 85 % des tâches d'hygiène sont automatisées**, vous permettant de vous concentrer sur ce qui compte : vos clients.

En choisissant Enodis, vous n'investissez pas seulement dans des équipements, mais dans une expérience client exceptionnelle, où chaque repas est préparé avec rapidité, précision, et sécurité.

Enodis, c'est l'innovation au service de la restauration, pour un street food toujours plus performant et rentable.

Optez pour la performance, optez pour Enodis.

**DOSSIER
EXPERT**
Enedis



ENODIS

23 rue Condorcet, 91700 Fleury-Mérogis

01 69 02 25 25

contact@enodis.fr

www.enodis.fr

