

CATALOGUE
**Hôtellerie
& Restauration**



EURO  **CHEF**



Notre réseau EUROCHEF
accompagne l'Hôtellerie et
la Restauration depuis plus
de 20 ans :

**Hôtel, Restauration
commerciale, Village
vacances, Camping,
Snacking, FoodTruck, Bar,
Discothèque, etc.**

Nos membres et nos
équipes commerciales
scillonent toute l'année
les routes de France et
d'Europe pour venir à votre
rencontre et concrétiser
tous vos projets.





***De l'étude de vos projets
jusqu'au service après-vente,
EuroChef vous accompagne.***

***La force de notre réseau :
une relation de confiance au
service des grands enjeux de
votre secteur d'activité.***

Une offre globale pensée pour VOTRE MÉTIER

Une réponse sur mesure

Parce que chaque projet est unique, avec ses ambitions, ses contraintes et ses risques, nous vous fournissons une réponse parfaitement adaptée à vos besoins et à ceux de vos clients.

Sécurité, ergonomie et efficacité

Offrez à vos équipes du matériel à la pointe, respectueux des normes sanitaires et écologiques qui encadrent les métiers de la cuisine professionnelle. Des postes de travail ergonomiques et pratiques, synonymes d'efficacité et de bien-être pour les équipiers. Créez ainsi les conditions idéales pour satisfaire pleinement les attentes de vos collaborateurs.

Des équipes à vos côtés

Nos installateurs vous accompagnent lors de la prise en main du matériel. Des formations techniques peuvent être dispensées pour les équipements très spécifiques. Par ailleurs, le suivi et le SAV font partie intégrante de notre mission : davantage de sérénité pour vous, et une durée de vie accrue pour le matériel de votre cuisine.

L'efficacité de notre réseau professionnel

Aujourd'hui, si notre réseau se distingue, ce n'est pas seulement par la densité de son maillage territorial (près de 60 adhérents couvrent le territoire français) mais surtout par la qualité des femmes et des hommes qui le composent. Exigence, écoute, amélioration continue, vision d'avenir : ces valeurs cardinales, nous les partageons et les mettons en pratique chaque jour auprès de nos clients.

Olivier Béguier
Président d'EuroChef



82
sites en France



56
membres



1
plateforme nationale
de matériels



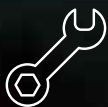
1,5 million
de références produits



120
fournisseurs référencés



300
commerciaux



900
techniciens



95 millions
d'achats groupés



6000
cuisines réalisées/an



213 millions
de CA d'affaires cumulés



L'Offre EUROCHEF répond à tous vos besoins



ÉTUDE
PROJET



ÉQUIPEMENTS


















INSTALLATION



MAINTENANCE
& SAV

Sommaire

	Proposition locative	06
	Cuisson.....	08
	Nos références.....	18
	Show cooking	28
	Froid.....	32
	Préparation.....	42
	Laverie.....	52
	Distribution.....	60
	Extraction / Ventilation.....	64
	Stockage.....	66
	Hygiène.....	68
	Traitement des déchets.....	72
	Buanderie.....	74
	Fournisseurs périphériques.....	76
	Informations utiles.....	78



Proposition locative

S'équiper avec les dernières innovations sans dégrader sa trésorerie.

Bénéficier des services et des garanties d'un réseau national pendant toute la durée du contrat.

S'engager en toute sérénité

Avec votre réseau **EUROCHEF**

Nos partenaires



Vos avantages

- ✓ Pas d'investissement
- ✓ Trésorerie sauvegardée
- ✓ Charge déductible fiscalement
- ✓ Loyer fixe et non révisable
- ✓ SAV et maintenance inclus dans le loyer pour la durée totale du contrat

Nos offres

Exemple de produits régulièrement financés sur 60 mois, soit 5 ans

Sauteuse multifonctions
iVario Pro 2-S RATIONAL



Four mixte iCombi Pro
6-1/1 RATIONAL



Chariot motorisé
SERVICHEF



Lave-vaisselle vertical
Twinstar 2



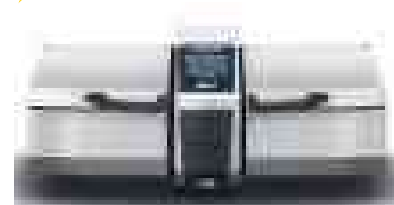


Cuisson

De la souplesse, de la réactivité :
du chaud fonctionnel et multi-
fonctions.

Contrôler et faciliter la remise en
température en toute sécurité.
équiper la cuisson à la demande.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



RATIONAL

IVARIO 2-XS

Réf. : **WZ9ENRA.0001969**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
1100 x 756 x 485

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **14000 W**



RATIONAL

IVARIO PRO 2-S

Réf. : **WY9ENRA.0002141**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
1100 x 938 x 485

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **21000 W**



RATIONAL

IVARIO PRO L

Réf. : **WX9ENRA.0002151**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
1030 x 894 x 608

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **27000 W**

produits Star



RATIONAL

ICOMBI PRO 6-1/1

Réf. : **CBIERRA.0000727**

Dimensions en mm (L x P x H) :
850 x 841.5 x 804

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **10800 W**

- Les +
RATIONAL**
- ✓ Applications culinaires sans limite
 - ✓ Productivité efficace avec iDensityControl
 - ✓ Performance de cuisson unique
 - ✓ Connected Cooking
 - ✓ Commande conviviale



RATIONAL

ICOMBI PRO XS 6-2/3

Réf. : **CA1ERRA.0000726**

Dimensions en mm (L x P x H) :
655 x 621 x 594

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5700 W**

Les accessoires RATIONAL



GRILLE SPECIALE POULET ET CANARD

Réf. : **6035.1010**



COMBIGRILL 181

Réf. : **6035.1017**



ULTRAVENT PLUS XS

Réf. : **60.74.394**



KIT COMBI-DUO TYPE 6-1/1

Réf. : **60.73.991**

produit
Star



**Les +
CHARVET**

- ✓ Fabrication française, un savoir-faire depuis 1934
- ✓ Nouvelle architecture culinaire : piano modulable, traversant et central
- ✓ Robustesse et durabilité
- ✓ Puissance et performance
- ✓ Personnalisation & sur mesure



Fourneau Extend Concept central modulaire

Réf. : CHARVET_EXTEND

produit
Star



**Les +
ELITE by CAPIC**

- ✓ Pièce unique composée sur mesure
- ✓ Robustesse & suite modulable
- ✓ Différents choix d'équipements



Fourneau sur-mesure Elite

Réf. : sur mesure



Cuisine modulaire KORE 700

Réf. : sur mesure



Les + FAGOR

- ✓ Parfaits pour les petits établissements sans cuisine modulaire
- ✓ Différentes combinaisons possibles
- ✓ Qualité, sécurité et hygiène
- ✓ Confort d'utilisation
- ✓ Technologie innovante



FOURNEAU CG-210

Réf. : 19006930

Dimensions en mm (L x P x H) :

850 x 580 x 860

Alimentation : **GAZ**



AMBASSADE

Les + AMBASSADE DE BOURGOGNE / AIR'T

- ✓ Large gamme de matériels «made in France»
- ✓ Simplicité d'utilisation
- ✓ Robustesse et qualité des matériaux
- ✓ Conçus pour un usage intensif

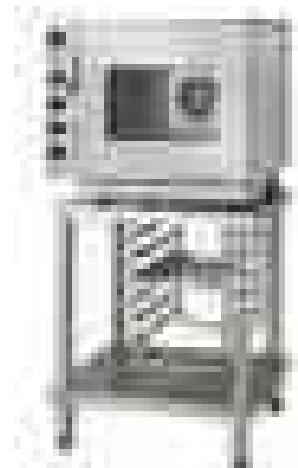
FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU

Réf. : **CG1051GACF**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1000 x 650 x 900**

Alimentation : **Gaz**

Puissance : **20500 W**



FOUR MIXTE ELECTRIQUE - 6 NIVEAUX 1/1

Réf. : **CFE806CV**

Dimensions en mm (L x P x H) : **800 x 760 x 700**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **7500 W**

AMBASSADE



Produit Star

FOUR A PIZZA D'ANGLE CUPPONE CARAVAGGIO

Réf. : **CR535/1CD**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1212 x 1406 x 430**
 Puissance : **9700 W**

Billard
Clindoux

PLANCHA GAZ CHAMBORD 60

Réf. : **531432010701**

Dimensions en mm (L x P x H) : **600 x 560 x 240**

Alimentation : **GAZ**
 Puissance : **6000 W**



eno
FRANCHISE

FOUR PIZZA A CONVOYEUR ELECTRIQUE

Réf. : **T64E**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1234 x 800 x 480**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **6900 W**



Eberhardt



RÔTISSOIRE GRANDES FLAMMES MILLENIUM



Réf. : **975.8MLG**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1025 x 650 x 1970**
 Alimentation : **GAZ**
 Puissance : **30000 W**

Kotisa

Produit Star



Big Green Egg

Les + EGG MINIMAX

- ✓ Barbecue et four d'extérieur
- ✓ Idéal pour un groupe de 6 personnes
- ✓ Des saveurs exceptionnelles et une cuisson parfaite
- ✓ Facile d'utilisation
- ✓ Une céramique de très grande qualité

EGG - MINIMAX BIG GREEN EGG

Réf. : **119650**

Dimensions en mm (L x P x H) : **550 x 540 x 500**

THERMOPLONGEUR SMARTVIDE 7

Réf. : **1180120**

Dimensions en mm (L x P x H) : **124 x 140 x 360**
 Alimentation : **ELECTRIQUE**



sammic



FRITEUSE SANTANA

Réf. : **FGSICVN**

Alimentation : **GAZ**



FRITEUSE À INDUCTION KITCHEN LINE

Réf. : **215012**

Dimensions en mm (L x P x H) :
290 x 485 x 406

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3500 W**



WOK GAZ AVEC VENTILATEUR 1 WOK + 1 BRÛLEUR SOUPE

Réf. : **NGKB 11-90 CE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1100 x 900 x 750/1200

Alimentation : **GAZ**
Puissance : **40000 W**



PLAQUE FRY TOP ÉLECTRIQUE

Réf. : **NEFT 8-75 GOC MR**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 750 x 850/866

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **9100 W**



SALAMANDRE HI-LITE

Réf. : **SH20**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 544 x 518

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3000 W**



TIROIRS CHAUFFANTS

Réf. : **500-2D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
624 x 657 x 481

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **590 W**



**Les +
BIG R100**

- ✓ De grande taille, un brasero adapté aux professionnels
- ✓ Polyvalence et multiples cuissons
- ✓ Idéal pour des démonstrations culinaires inédites

BRASERO BIG R100

Réf. : **BIG R100**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 800 x 1000



FRY-TOP ELECTRIQUE

Réf. : **EM 70/80 FTRES-CR-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 730 x 870
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **10.8 W**



**FOUR ELECTRIQUE
A CONVECTION**

Réf. : **1424010000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
840 x 736 x 613
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **6.5 W**



FUMOIR 767-SK/III

Réf. : **767-SK/III**

Dimensions en mm (L x P x H) :
651 x 802 x 718
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3100 W**



BROILER GRILL HEREFORD

Réf. : **HEREFORD-E**

Dimensions en mm (L x P x H) :
984 x 619 x 583
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **10000 W**



PLANCHA INDUCTION MOP2I-8000

Réf. : **MOP2I-8000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 800 x 350
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **8000 W**



BROILER GRILL HIHGLANDER

Réf. : **HIGHLANDER-GAZ**

Dimensions en mm (L x P x H) :
660 x 622 x 584
Alimentation : **GAZ**
Puissance : **7000 W**



PLANCHA

Réf. : **MOP4I-16000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 800 x 350
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **16000 W**



ROTISSOIRE DOUBLE AUTONETTOYANTE - 16 BROCHES

Réf. : **9319088**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1050 x 915 x 2135
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **27.2 W**



RÔTISSOIRE MILLENNIUM ALTERNATIVE / CRAPAUDINE

Réf. : **1375,6MALE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1425 x 650 x 1970
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **33200 W**





ARDOX 4 ZONES DE CUISSON SUR TIROIR

Réf. : 4210111

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 800 x 900

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 14000 W



ARDOX TABLETOP 2 ZONES DE CUISSON

Réf. : 3753577

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 500 x 190

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 7000 W



PLANCHA 600 ÉCONOMIQUE CHROMEE

Réf. : PLC60CR

Dimensions en mm (L x P x H) :
630 x 550 x 260

Alimentation : GAZ

Puissance : 7800 W



BAIN MARIE GN 1/1

Réf. : CBM1

Dimensions en mm (L x P x H) :
338 x 540 x 248

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1200 W



SUPER EASY 211 FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Réf. : 651133

Dimensions en mm (L x P x H) :
198 x 650 x 994

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 11000 W



AVEN SAUTEUSE FIXE

Réf. : W545006

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 725 x 900

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 6000 W



FOUR MICRO-ONDES

Réf. : **FREL 1026**

Dimensions : **510 X 430 X 310**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3 000 W**



LAMPE INFRA-ROUGE PRESTIGE

Réf. : **33002CRAC**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **250 W**



TOASTEUR A QUARTZ

Réf. : **CTQPM**

Dimensions en mm (L x P x H) :
578 x 420 x 300
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2200 W**



GRILL PANINI

Réf. : **CGPRL**

Dimensions en mm (L x P x H) :
410 x 370 x 200
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2200 W**



PLAQUE INDUCTION

Réf. : **BRIC3600**

Dimensions en mm (L x P x H) :
392 x 526 x 96
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3600 W**



PLAQUE À INDUCTION TACTILE

Réf. : **CPAI350ET**

Dimensions en mm (L x P x H) :
340 x 435 x 117
Alimentation : **ELECTRIQUE**

L'Adress
Niort



1 Armoire positive E+F 2 Meuble réfrigéré FOSTER 3 Four mixte RATIONAL 4 Lampes chauffantes SOFRACA 5 Salamandre GIORIK 6 Tourelle ALVENE 7 Lave-mains TOURNUS 8 Fourneau CAPIC 9 Plaque cuisson chrome Ardox METOS 10 Tiroirs chauffants ALTO SHAAM



1 Salamandre GIORIK 2 Plafond mobile 3 foyers 3 Etuve CHARVET 4 Bain-marie CHARVET (x2) 5 Cuiseur à pâtes CHARVET 6 Wok CHARVET 7 Plancha chrome Ardox METOS (x2) 8 Four mixte RATIONAL

Holiday
Marina
Grimaud



- 1** Meuble réfrigéré HOSHIZAKI **2** Micro-ondes CODIGEL **3** VCC 112T RATIONAL **4** Tiroir réfrigéré FOSTER **5** Four mixte RATIONAL **6** Cellule multifonctions IRINOX **7** Plafond filtrant SAFTAIR **8** Salamandre GIORIK **9** Lampes chauffantes SOFRACA **10** Fourneau central avec inductions et plancha ARTINOX
11 Inox sur mesure GASTROPOLAND **12** Lave-vaisselle à capot HOBART **13** Coupe-légumes ROBOT COUPE **14** Toaster CASSELIN
15 Formeuse à pizza FIMAR **16** Four à pizza MORETTI FORNI **17** Plonge inox GASTROPOLAND



1 Lave-vaisselle frontal HOBART 2 Inox sur mesure ARTINOX 3 Foyer induction ADVENTYS (x2) 4 Friteuse FRIFRI 5 Four mixte RATIONAL 6 VCC 112T RATIONAL 7 Tiroirs chauffants ALTO-SHAAM 8 Tiroir réfrigéré FOSTER

Les Gorges
de Pennafort
Callas



- 1** Lampes chauffantes SOFRACA **2** Salamandre GIORIK **3** Meuble inox GASTROPOLAND **4** Fourneau central avec inductions et planchas CHARVET **5** Four mixte RATIONAL (x2) **6** VCC 112T RATIONAL **7** Four de maintien en température ALTO-SHAAM **8** Meuble réfrigéré HOSHIZAKI **9** Chambre froide **10** Meuble central GASTROPOLAND **11** Pétrin CAPLAIN **12** Batteur CAPLAIN **13** Balance CREATIVE BALANCE

Pasino
Grand
Aix en Provence



1 Arrière-bar GAMKO 2 Lave-verres frontal HOBART

Le Grand
Réfectoire
Lyon



- 1 Salamandre GIORIK (x2) 2 Four mixte RATIONAL (x3) 3 Meuble réfrigéré ASBER 4 Fourneau/inox sur mesure 5 Armoire réfrigérée ASBER (x2)
6 Thermoplongeur SAMMIC 7 Lampes chauffantes SOFRACA



1 Four mixte RATIONAL 2 Ensemble cuisson CHARVET 3 Plafond filtrant SAFTAIR 4 Inox sur mesure GASTROPOLAND 5 Meuble réfrigéré HOSHIZAKI

Crêpes
du Monde
La Valette



- 1 Arrière-bar GAMKO 2 Meuble réfrigéré ASBER 3 Plafond filtrant SAFTAIR 4 Micro-ondes CODIGEL 5 Four à convoyeur TURBOCHEF 6 Lave-vaisselle vertical Twinstar DIHR 7 Armoire réfrigérée LIEBHERR (x2) 8 Meuble réfrigéré HOSHIZAKI 9 Tiroirs réfrigérés FOSTER 10 Inox sur mesure GASTROPOLAND 11 Lave-vaisselle frontal HOBART

Casino
Partouche
Royat



- 1 Four mixte RATIONAL
- 2 Plaque induction multi-zones ADVENTYS
- 3 Meuble sur mesure PYRENOX
- 4 Salamandre BARTSHER
- 5 Lampes chauffantes LINUM



Show cooking

Proposer les meilleurs équipements pour préparer & cuisiner en direct.

Accompagner la transformation de vos cuisines.

D'un art, la cuisine devient un spectacle !

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Eberhardt

SHOWCOOKING VISIO

Réf. : **VISIO-2P/2**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1115 x 761 x 1264

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **21000 W**



Rieber

K-POT 1/1

Réf. : **84012013**

Dimensions en mm (L x P x H) :
533 x 380 x 88

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **2200 W**

Les+ ROBATAYAKI

- ✓ Cuisson lente au charbon
- ✓ Pour des ingrédients placés sur brochettes
- ✓ Plan incliné à 5 %



FAGOR

BARBECUE ROBATAYAKI RGF-060

Réf. : **19048686**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 590 x 330

Alimentation : **Gaz**

Les + NEW FRONT COOKING

- ✓ La solution la plus chic pour créer de l'animation
- ✓ Des recettes facilement réalisées devant les clients
- ✓ Multifonctions : induction, crêpière ou wok
- ✓ Stockage neutre, froid ou chaud
- ✓ Transparence & appétit



NEW FRONT COOKING

Réf. : **Sur demande**

Les + ACS 1600

- ✓ Module de cuisson mobile
- ✓ Aspiration périphérique intégrée sur 3 côtés
- ✓ Air-cleaning-system ACS
- ✓ Eclairage LED
- ✓ Plusieurs combinaisons d'équipements possible



MODULE ACS 1600 03 CHAUD/FROID

Réf. : **91140407**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1 665 x 850 x 1 300
Alimentation : 22 000 W

BUFFET SHOWCOOKING 1100

Réf. : **BS11-6G/60**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2 350 x 1 100 x 900



Les + PYRENOX

- ✓ De nombreuses réalisations «sur mesure» répondant à toutes vos exigences.



SELF DE DISTRIBUTION EN RESINE DE SYNTHESE

Réf. : **Sur mesure**



Rieber

MODULE ACS 1500 DIGITAL AVEC ECLAIRAGE

Réf. : **91140406**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1 500 x 760 x 1 300
Puissance : 22 000 W

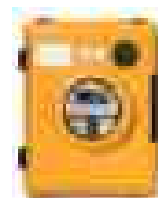


Rieber

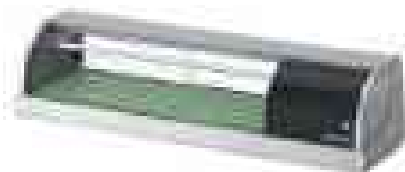
THERMOPORT 1000KB

Réf. : **85020423**

Dimensions en mm (L x P x H) : 435 x 670 x 561
Alimentation : Electrique
Puissance : 800 W



Rieber



VITRINE A SUSHI

Réf. : **HNC-120BE-R-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 345 x 270

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **150 W**



CHAFING DISH GN1/1

Réf. : **470206**

Dimensions en mm (L x P x H) :
590 X 340 X 400

Alimentation : **ELECTRIQUE**



PORTE ASSIETTES GARNIES

Réf. : **801232**

Dimensions en mm (L x P x H) :
711 x 248 x 770



POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD

Réf. : **CS-100**

Dimensions en mm (L x P x H) :
466 x 648 x 787

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



PLAQUE FROIDE

Réf. : **870830**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 400 x 255



CHAUFFE PAINS - 8 PAINS

Réf. : **17020**

Dimensions en mm (L x P x H) :
545 x 460 x 220

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



PLAQUE MAINTIEN AU CHAUD BUFFET 1 ZONE

Réf. : **IE+ 300 S-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
390 x 390 x 96

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**



BROILER GRILL TOASTER

Réf. : **TOASTER-E**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 310 x 380

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2500 W**



MEUBLE ETUVE VENTILE

Réf. : **MEC214**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1400 x 700 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2000 W**



WOK POSABLE

Réf. : **GLW 3000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
430 x 390 x 161

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3 000 W**



CONTENEUR ISOTHERM «SHERPA F3»

Réf. : **821901**

Dimensions en mm (L x P x H) :
478 x 695 x 534



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Réf. : **500-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
483 x 670 x 852

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **800 W**



Froid

Garantir la sécurité et la continuité HACCP de la chaîne du froid.

Offrir toutes les variantes du froid : de la chambre froide et l'armoire positive à la cellule de refroidissement et la machine à glaçons.

Anticiper avec vous des solutions de substitution en froid pour vos équipements.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Eberhardt

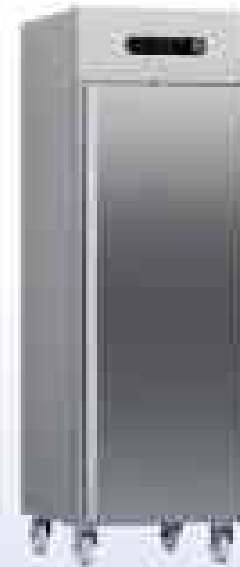
ARMOIRE POSITIVE VENTILEE

Réf. : **AGG600 PI-2**

Dimensions en mm (L x P x H) :
750 x 750 x 1864

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **150 W**



ARMOIRE NEGATIVE SNOWFLAKE

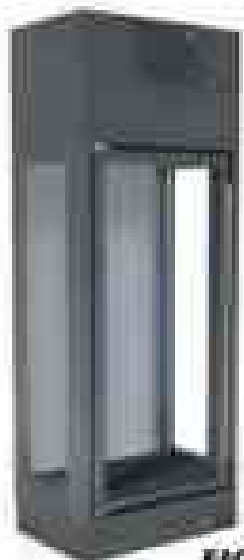
Réf. : **877010825**

Dimensions en mm (L x P x H) :
654 x 840 x 1996

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **400 W**





CAVE DE MATURATION

Réf. : **19067882**

Dimensions en mm (L x P x H) :
862 x 632 x 2300

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1080 W**

Les + DES CAVES FAGOR

- ✓ Adaptées aux viandes, charcuteries ou fromages
- ✓ Valeur ajoutée aux produits
- ✓ Concentration de saveurs



VITRINE FROMAGERIE POSITIVE VENTILEE

Réf. : **QWFR270RC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
810 x 625 x 1000

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **370 W**



ARMOIRE DE FERMENTATION

Réf. : **POUS1001BR5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 1100 x 2415

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **650 W**



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Réf. : **FX39271485**

Dimensions en mm (L x P x H) :
850 x 850 x 2420





TABLE À PIZZA

Réf. : **PZ2601X**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1510 x 800 x 1000
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **215 W**



TABLE REFRIGEREES POSITIVE 4 TIROIRS

Réf. : **19052953**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1342 x 700 x 850
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **172 W**



MEUBLE BAS AVEC GROUPE LOGE

Réf. : **FX39269791**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 700 x 635



TIROIR DOUBLE BI-TEMPERATURE

Réf. : **VCR2/FBT**

Dimensions en mm (L x P x H) :
885 x 880 x 794
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **600 W**



Eberhardt

ARMOIRE A VIN VIEILLISSEMENT

Réf. : **WKB3212CHR**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 730 x 1350

Alimentation : **ELECTRIQUE**



CAVE A VIN 110 BOUTEILLES - DOUBLE ZONE

Réf. : **VINO120D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
595 x 680 x 1392

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **290 W**



Froid



MACHINE À GLAÇONS

Réf. : **TP 35 A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 545 x 690
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **782 W**

TECNOMAC S.p.A.



CELLULE TECNOMAC 5 NIVEAUX

Réf. : **BK + 5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 700 x 900
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **1250 W**

TECNOMAC S.p.A.



ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES

Réf. : **19052951**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1318 x 842 x 2040
 Alimentation : **ELECTRIQUE**
 Puissance : **180 W**

asber



MACHINE À GLAÇONS CUBIQUES ENCASTRABLE

Réf. : **IM-21CNE-HC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
398 x 451 x 695
 Alimentation : **Electrique**
 Puissance : **230 W**



MACHINE À GLAÇONS CUBIQUES MODULAIRE

Réf. : **IM-240DNE-HC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1084 x 700 x 500
 Alimentation : **Electrique**
 Puissance : **930 W**



BAC DE STOCKAGE

Réf. : **B-140SA**

Dimensions en mm (L x P x H) :
559 x 820 x 1016





MACHINE À GLAÇONS GRAINS

Réf. : **FM-80KE**

Dimensions en mm (L x P) :

640 x 600 x 800

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **2 700 W**



COMPTOIR POSITIF 3 PORTES SNOWFLAKE

Réf. : **879020821**

Dimensions en mm (L x P) :

1 780 X 700 X 830

Alimentation : **Electrique**



COMPTOIR 3 SELECTIONS POSITIF

Réf. : **861800657**

Dimensions en mm (L x P) :

1726 x 700

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **310 W**



ARMOIRE DE STOCKAGE POSITIVE INOX

Réf. : **A+ 660 P SILVER**

Dimensions en mm (L x P x H) :

850 x 760 x 1980

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **315 W**



MEUBLE BAS À TIROIRS MODULABLE FLEXDRAWER

Réf. : **FFC42290**

Dimensions en mm (L x P x H) :

775 x 700 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**



ARMOIRE POSITIVE

Réf. : **ED650H290**

Dimensions en mm (L x P x H) :

720 x 825 x 2070

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **250 W**



VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉES

Réf. : **PRISMA 400 TNV - PF**

Dimensions en mm (L x P x H) :
680 x 690 x 1820

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0.58 W**

Eberhardt



VITRINE D'EXPOSITION

Réf. : **VH1000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1000 x 600 x 475

Finnmetal



REFROIDISSEUR SUR SOL

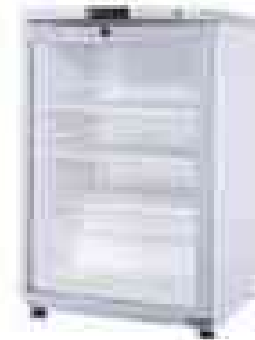
Réf. : **87DN121000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
420 x 340 x 1405

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **230 W**

EDAFIM



CODIGEL

MINI ARMOIRE POSITIVE

Réf. : **MAR85PV**

Dimensions en mm (L x P x H) :
503 x 560 x 775

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **65 W**



CODIGEL

DISTRIBUTEUR DE GRANITÉ & FRAPPÉ

Réf. : **NG10/I**

Dimensions en mm (L x P x H) :
200 x 500 x 710

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **460 W**



Eberhardt

ARMOIRE MULTIFONCTIONS 10 NIVEAUX

Réf. : **INFINITY E10**

Dimensions en mm (L x P x H) :
790 x 820 x 1650

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1590 W**



VITRINE MAXIGLASS NOVERTA

Réf. : **LG3315G**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 350 x 575 x 850



FLEXBAR

Réf. : **FLEXBAR**

Dimensions en mm :
Composition sur mesure
Alimentation : **Electrique**



Les + FLEXBAR

- ✓ Système de bar modulaire
- ✓ Eclairage Equa-led
 - ✓ Facilité d'installation
- ✓ Design innovant
 - ✓ Formats et montages flexibles



ARRIERE BAR GAMKO ECO

Réf. : **E322VS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1184 x 545 x 860

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **30 W**



REFROIDISSEUR DE POUBELLE

Réf. : **KFKI**

Dimensions en mm (L x P) :
965 x 853





CHAMBRE FROIDE NEGATIVE TELECOLT

Réf. : I10280280220S

Dimensions en mm (L x P x H) :
2 800 x 2 800 x 2 200



CHAMBRE FROIDE EUROPA

Réf. : TD0808EA00

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 800 x 2015



PANNEAU PSE

Réf. : 14BNP

Dimensions en mm (L x H) :
sur mesure



CHAMBRE FROIDE TAÏGA

Réf. : TY0808E200

Dimensions en mm (L x P x H) :
830 x 830 x 2030





CHAMBRE FROIDE UNIKIT

Réf. : **UK1216**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1730 x 1330 x 2130

Alimentation : **ELECTRIQUE**



CHAMBRE DE FERMENTATION POUR 2 CHARIOTS

Réf. : **HG1-3-68AP**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1920 x 1020 x 2250

Alimentation : **ELECTRIQUE**



CHAMBRE FROIDE LAIKA EL 11130N

Réf. : **LAIK05**

Dimensions en mm (L x P x H) :
914 x 644 x 830

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1400 W**



CELLULE DE SURGELATION 1 CHARIOT

Réf. : **GS40**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1350 x 1385 x 2200

Alimentation : **ELECTRIQUE**



Préparation

Faciliter les gestes techniques au quotidien.

Maîtriser les timings.

Répondre avec précision et efficacité aux fluctuations de la demande et aux variantes des menus.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



robotcook.com



ROBOT COOK ROUGE

Réf. : **43000R**

Dimensions en mm (L x P) :
300 x 400

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1200 W**



robotcook.com

BATTEUR RM8

Réf. : **26220D**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



robotcook.com

CENTRIFUGEUSE J80

Réf. : **56200B**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**

**Les +
ROBOT COUPE**

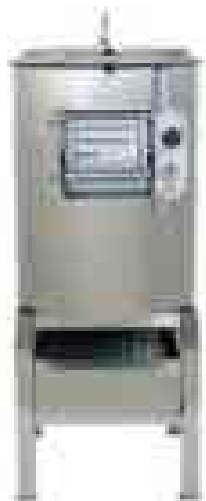
- ✓ La gamme la plus complète de préparation culinaire
- ✓ Qualité «made in France»
- ✓ Robustesse et polyvalence
- ✓ Adaptés à toutes les tailles de cuisine

**COUPE-LÉGUMES
CL 50 GOURMET**Réf. : **24453**Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 400 x 400Alimentation : **ELECTRIQUE**Puissance : **600 W**

robot coupe

**BATTEUR MELANGEUR
20 L**Réf. : **600158**Dimensions en mm (L x P x H) :
532 x 685 x 1 208Alimentation : **Electrique**Puissance : **1,01 W**

robot coupe



robot coupe

EPLUCHEUSE EP 15Réf. : **46053**Alimentation : **ELECTRIQUE**Puissance : **370 W**

robot coupe

EPLUCHEUSE 15 KGRéf. : **603515**Dimensions en mm (L x P x H) :
440 X 690 X 750Alimentation : **ELECTRIQUE**Puissance : **0,37 W**

compteur

LAMINOIR ELECTRIQUE À TAPISRéf. : **LP5890B**Dimensions en mm (L x P x H) :
1520 x 370 x 515Alimentation : **ELECTRIQUE**Puissance : **500 W**



**THERMOSCELLEUSE
SEMI-AUTOMATIQUE
DE BARQUETTES
JUSQU'AU FORMAT
GN 1/2**

Réf. : THERMOP AUTO

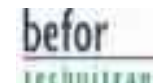


**MACHINE À EMBALLER
SOUS VIDE SU-420**

Réf. : 1140772

Dimensions en mm (L x P x H) :
529 x 484 x 448

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **750 W**



**THERMOSCELLEUSE
DE BARQUETTES
MANUELLE**

Réf. : BP 30



**MACHINE
SOUS VIDE
SOUDURE 420MM**

Réf. : BOXER 42

Dimensions en mm (L x P x H) :
480 x 520 x 450

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **750 W**



**MACHINE SOUS
VIDE IDEA HI-LINE**

Réf. : IDEA 42 HiLine

Dimensions en mm (L x P x H) :
614 X 534 X 461

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **900 W**



**CONDITIONNEUSE
SOUS VIDE C-SERIES**

Réf. : C-312 CHEF

Dimensions en mm (L x P x H) :
415 x 587 x 409

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **550 W**



TRANCHEUR A VOLANT

Réf. : B114

Dimensions en mm (L x P x H) :
670 X 825 X 700



HACHOIR

Réf. : MR 12



TRANCHEUR À GRAVITÉ TGE 300

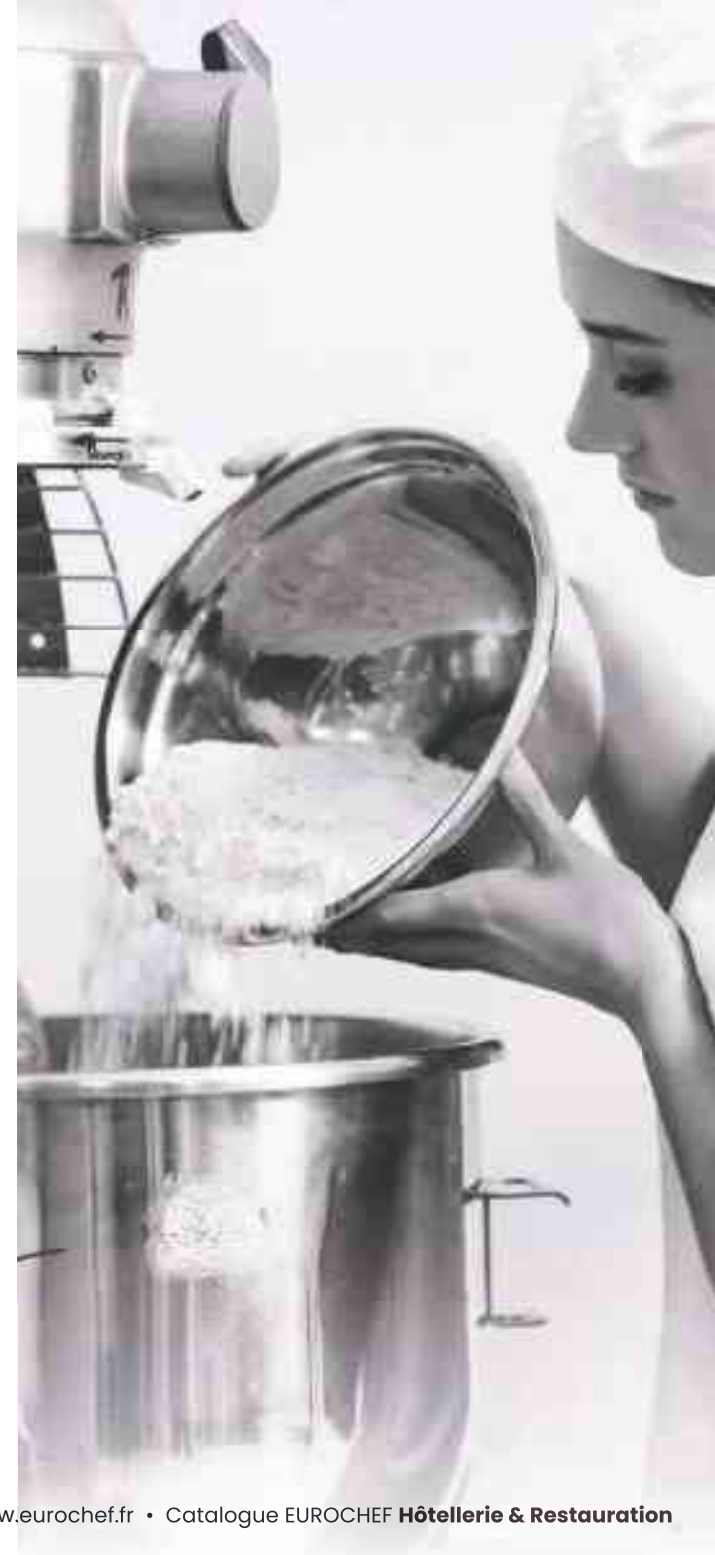
Réf. : TGE 300



TRANCHEUR À VOLANT LÉGENDE 330 ROUGE

Réf. : LÉGENDE 330
ROUGE

2 produits
Star





MACHINE À CHANTILLY

Réf. : UNO-S

Dimensions en mm (L x P x H) :
225 x 345 x 470

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 200 W



BALANCE PETITES PRÉPARATIONS

Réf. : ETXI-6

Dimensions en mm (L x P x H) :
284 x 232 x 95

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 30 W



BLENDER BRUSHLESS SILENCIEUX

Réf. : 62

Dimensions en mm (L x P x H) :
200 x 247 x 440

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1500 W



PRESSE-AGRUMES A LEVIER - «EVOLUTION»

Réf. : 70



PESAGE VIANDE MURAL

Réf. : DGI-150

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 575 x 1540

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 30 W



CENTRIFUGEUSE «SANTOS JUICER»

Réf. : 50X

Dimensions en mm (L x P x H) :
260 x 470 x 450

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 800 W



BLENDER VITAMIX

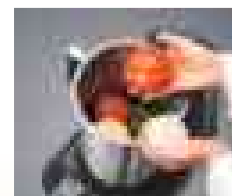
Réf. : 058665

Dimensions en mm (L x P x H) :
203 x 229 x 449

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 850 W

iridis



CULINARY BLENDER AVEC RECIPIENT EN INOX 4 L

Réf. : HBF1100S



MACHINE À PÂTES FRAICHES

Réf. : MPF15N235M

flmar



COMBI-GLACE MULTIFONCTION

Réf. : CGTECH-14

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 740 x 1370

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 6.8 W





MANDOLINE

Réf. : **N4292**

Dimensions en mm (L x P x H) :
335 x 110 x 23



THERMOMETRE INFRA-ROUGE À VISEE LASER

Réf. : **N3124**

Dimensions en mm (L x P x H) :
175 x 39 x 72



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE GRANDE CAPACITÉ

Réf. : **OE750M**

Dimensions en mm (L x P x H) :
300 x 300 x 750
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **260 W**



MINICHEF

Réf. : **RT51A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
435 x 605 x 602
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2000 W**



SET DE TUBES DÉCOUPOIRS CARRÉS FOOD DESIGNER™

Réf. : **ID1207**

Dimensions en mm (L x P) : **130 x 130**



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

Réf. : AHRSETNA

Dimensions en mm (L x P x H) :
415 x 524 x 503



FORME HAMBURGERS BT10

Réf. : BT 10

Dimensions en mm (L x P x H) :
150 x 200 x 260



HACHOIR PROTS12E

Réf. : TS 12E ENTERPRISE

Dimensions en mm (L x P x H) :
220 x 490 x 430
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1450 W



HACHOIR REFRIGERE MAP

Réf. : ARTICR600R230

Dimensions en mm (L x P x H) :
410 x 485 x 490
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1.405 W



HACHOIR REFRIGERE MAP

Réf. : ARTICCRY230



POLISSEUR A COUVERT

Réf. : 1370043

Dimensions en mm (L x P x H) :
489 x 652 x 412
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 580 W





Les + OPTIME

- ✓ Une machine aux possibilités illimitées
- ✓ Multiples boissons chaudes
- ✓ Mode intelligent, économie d'énergie
- ✓ Eclairage LED
- ✓ Durable et fiable

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS OPTIME 12

Réf. : **1007042**

Dimensions en mm (L x P x H) : **380 x 515 x 600**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2200 W**

ANIMO



CUISEUR À ŒUFS

Réf. : **CCAEF**

Dimensions en mm (L x P x H) : **466 x 240 x 262**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1250 W**



CHAUFFE BRIQUE 3 X 1 LITRE

Réf. : **CCB3**

Dimensions en mm (L x P x H) : **466 x 240 x 262**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1250 W**



TOASTEUR CONVOYEUR LARGE

Réf. : **CCYTL**

Dimensions en mm (L x P x H) : **465 x 570 x 413**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2800 W**



MASTER DMX 300 CC

Réf. : **MX160**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **600 W**



EPLUCHEUR ÉLECTRIQUE

Réf. : **N4221**

Dimensions en mm (L x P x H) :
250 x 165 x 230
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **24 W**

CENTRIFUGEUSE

Réf. : **MULTIFRUIT**

Dimensions en mm (L x P x H) :
290 x 550 x 551
Alimentation : **220-240 v**
Puissance : **870 W**



PRESSE AGRUMES SOUL SERIE 2

Réf. : **SOUL SERIE 2**

Dimensions en mm (L x P x H) :
300 x 480 x 537
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **100 W**





Laverie

Garantir la qualité, le rendement et la sécurité du lavage en milieu sensible.

Faciliter le travail des équipes avec des offres spécifiques pour répondre aux exigences d'une utilisation professionnelle intensive.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Les + TWIN STAR

- ✓ Compacte, silencieuse, écologique, suréquipée
- ✓ Ergonomique et économique
- ✓ Réduction de la pénibilité au travail

TWIN STAR 2 DOUBLE PORTES

Réf. : **TWINSTAR 2 DOUBLE HIGHTEMP**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1315 x 810 x 1990

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6520 W**

TWINSTAR 2 DOUBLES PORTES TRAVERSANTES

Réf. : **TWINSTAR 2 2 PORTES HIGHTEMP**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1315 x 747 x 1990

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6520 W**





LAVE VERRES GS40T

Réf. : **GS40T**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 535 x 700

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3200 W**



LAVE VAISSELLE CAPOT

Réf. : **HT 11 ECO TDA XTRA**

Dimensions en mm (L x P) :
720 x 735

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6900 W**



LAVE VAISSELLE GS50T

Réf. : **GS50T**

Dimensions en mm (L x P x H) :
590 x 600 x 850

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5200 W**



LAVE VAISSELLE À CAPOT 72 PANIERS/H

Réf. : **HT12T**

Dimensions en mm (L x P) :
720 x 735

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **10500 W**



LAVE VAISSELLE HT11 ECO

Réf. : **HT11 ECO**

Dimensions en mm (L x P) :
720 x 735

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6900 W**



LAVE BATTERIE G600 S

Réf. : **G600 S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 680 x 860

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6600 W**





MACHINE A LAVER À CAPOT PREMAX

Réf. : **AUP-10B**

Dimensions en mm (L x P) : **711 x 815**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **17500 W**



LAVE-VERRES AVEC OSMOSEUR ET SÉCHAGE INTÉGRÉS

Réf. : **GPCROI-10B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 603 x 705
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **6800 W**



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE CASIER

Réf. : **CS-E-A-12-15**



LAVE-VERRES À SÉCHAGE INTÉGRÉ

Réf. : **GP-10B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 603 x 825
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **6800 W**



MACHINE A LAVER USTENSILES AVEC ADOUCISSEUR INTEGRE

Réf. : **UP-10A**

Dimensions en mm (L x P) : **840 x 945**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **18500 W**



OSMOSEUR VERTICAL POUR GX/GP

Réf. : **RO-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
156 x 565 x 459
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **200 W**





LAVE-VAISSELLE À CHARGEMENT FRONTAL

Réf. : **UD511D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 600 x 820

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6700 W**



LAVE-VERRES ECOLINE

Réf. : **UG401DM**

Dimensions en mm (L x P x H) :
440 x 530 x 670

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Réf. : **HTY625D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
730 x 760 x 1520

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **10000 W**



LAVE-VAISSELLE À CAPOT EASYLINE

Réf. : **HTY511DW**

Dimensions en mm (L x P x H) :
620 x 736 x 1530

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **9700 W**



OSMOSEUR COMPACT POUR LAVE-VERRES

Réf. : **WO-20-01**



LAVE-BATTERIE

Réf. : **UW5757D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 865 x 2095

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **18000 W**



Miele

LAVE-VAISSELLE EAU RENOUVELÉE SPEED

Réf. : 10428670

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 600 x 835

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 8500 W



PRESTO

COLONNE - MÉL. PLAGE DOUCHETTE

Réf. : 70824

Dimensions en mm (L x P x H) :
700 x 90 x 300



MINI COLONNE - MÉL. PLAGE DOUCHETTE

Réf. : 70830

Dimensions en mm (L x P x H) :
700 x 90 x 300

PRESTO



linum

DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE

Réf. : RM30-107



PRESTO

MITIGEUR SUR PLAGE SPÉCIAL BAR

Réf. : 70832

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 90 x 250



linum

ROBINET MÉLANGEUR

Réf. : RM30-001



ACO

CONE DE RECUPERATION POUR CANIVEAU

Réf. : 415821



ACO

SEPARATEUR DE GRAISSE

Réf. : 3520.32.30

Dimensions en mm (H) : 2200



TOURNUS
EQUIPEMENT

TABLE DE LAVERIE À ROULEAUX

Réf. : 809605

Dimensions en mm (L x P x H) :
3100 x 600 x 880

CENTRALE 1 PRODUIT

Réf. : CEP1100APA0E001B

SEKO



FRIED

CASIER À VERRES 500X500

Réf. : A 6X6/73

Dimensions en mm (L x P x H) : 500 x 500 x 105



FRIED

KIT BISTROSET 396

Réf. : BISTROSET396



FRIED

CASIER À VERRES 400X400

Réf. : LC 4X4/192-240

Dimensions en mm (L x P) : 396 x 396

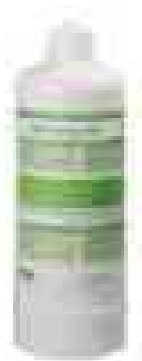
CENTRALE DILUOSE

Réf. : HDILU00322

Dimensions en mm (L x P x H) : 610 x 540 x 310



erlenm



BESTCLEAR 2XL

Réf. : **M0812332**

Dimensions en mm (P x H) :
185 x 520



ADOUCCISSEUR RONDEO2CV

Réf. : **RONDEO2CV**

Dimensions en mm (L x P x H) :
320 x 500 x 715

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3 W**



KIT DE RACCORDEMENT GROS DÉBIT

Réf. : **M0812194**



OSMOSEUR ROC 14

Réf. : **M0821039**

Dimensions en mm (L x P x H) :
508 x 254 x 152

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **200 W**



OSMOSEUR BESTAQUA

Réf. : **M0821039**

Dimensions en mm (L x P x H) :
508 x 254 x 152

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



ADOUCCISSEUR EAU FROIDE BESTSOFT 4

Réf. : **125299265**

Dimensions en mm (L x P x H) :
203 x 403 x 493

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15 W**



ADOUCCISSEUR VOLUMETRIQUE EAU FROIDE BESTSOFT 11

Réf. : **M0820001**

Dimensions en mm (L x P x H) :
270 x 480 x 532

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15 W**





Distribution

Augmenter le confort et la qualité du service des repas.

Améliorer l'ergonomie des gestes et des postures du service.

Adapter les chariots à votre concept de restauration.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



EUROCHEF

SERVICHEF-CHARIOT DE DISTRIBUTION MOTORISE

Réf. : **SERVICHEF-STD-M**

Dimensions en mm (L x P x H) :
791 x 732 x 1050

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **250 W**



CHARIOT DE SERVICE

Réf. : BC331KD-480

Dimensions en mm (L x P x H) :
965 x 410 x 835



CHARIOT INOX SUR ROULETTES

Réf. : GK 014 / 01

Dimensions en mm (L x P x H) :
840 x 590 x 650



TABLE D'ENTRÉE RACCORDEMENT À GAUCHE

Réf. : 80912

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 780 x 850



TABLE DE SORTIE RACCORDEMENT À DROITE

Réf. : 80919

Dimensions en mm (L) : 1 600



Planchettes

TABLE OUVERTE DÉMONTÉE AVEC DOSSERET

Réf. : **TF900038FD**

TOURNUS
EQUIPEMENT



DISTRIBUTEUR NIVEAU CONSTANT À ENCASTRER

Réf. : **808235**

Dimensions en mm (L x P x H) :
380 x 380 x 580

Puissance : **800 W**



TOURNUS
EQUIPEMENT

ECHELLE 20 NIVEAUX

Réf. : **804209**

Dimensions en mm (L x P x H) :
656 x 457 x 1785



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT PORTE-ASSIETTES GARNIES

Réf. : **801263**

Dimensions en mm (L x P x H) :
730 x 670 x 1762




FABRIQUE
EN FRANCE
TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT A GLISSIERES GASTRONORME

Réf. : **804203**

Dimensions en mm (L x P x H) :
656 x 457 x 900



ARMOIRE HAUTE PORTE COULISSANT

Réf. : **MAG12**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 600 x 1935



ENERGIS REVERSIBLE COMPACT 4

Réf. : **2090501**

Dimensions en mm (L x P x H) :
560 x 536 x 714

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2100 W**



MEUBLE BAS 2 PORTES À GLISSIERES

Réf. : **MD214**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1400 x 700 x 900



ENERGIS REVERSIBLE 6

Réf. : **2090600**

Dimensions en mm (L x P x H) :
700 x 536 x 902

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **4600 W**



TABLE AVEC ETAGERE SUR ROULETTES

Réf. : **T65LER**

Dimensions en mm (L x P x H) :
625 x 500 x 850



ARMOIRE DE MAINTIEN A BASSE TEMPERATURE

Réf. : **HALO HEAT 300-S**





Extraction Ventilation

Répondre aux normes en vigueur.

Garantir des solutions adaptées
aux normes environnementales.

Anticiper les directives à venir pour
le traitement de l'air.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



saftair

HOTTE ECONOVA 500

Réf. : **ECA130550**

Dimensions en mm (L x P x H) :
8500 x 1325 x 500



saftair

HOTTE PLAFOND FUSION 1000

Réf. : **HPC190010**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1100 x 390 x 1950



saftair

TOURELLE THF 100

Réf. : **THF100010**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1050 x 1050 x 1061

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5500 W**



SYSTÈME D'EXTINCTION AUTOMATIQUE D'INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Réf. : SAFETY FIRST



KUBAIR F400 ECOWATT

Réf. : 643834



HOTTE LAVERIE STATIQUE

Réf. : 16S0910

Dimensions en mm (L x P x H) :
1000 x 915 x 530



HOTTE PLAFOND CLEANTECH

Réf. :112A2525

Dimensions en mm (L x P x H) :
2500 X 2500 X 290



ECOWATT EI 52 EXD CORRIGO

Réf. : 6854050060

Dimensions en mm (L x P x H) :
1272 x 1259 x 640

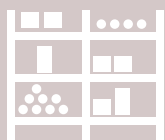
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 36000 W



SYSTÈME NOBEL D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

Réf. : NOB101

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 24 W



Stockage

Maîtriser la logistique : organisation dynamique des rayonnages.

Faciliter la gestion des stocks.

Pour une ergonomie bien pensée des gestes et des postures.

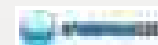
Avec votre réseau **EUROCHEF**



RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX

Réf. : **4P1197A16**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1197 x 360 x 1685



RAYONNAGE MOBILE FERMOSTOCK 5 NIVEAUX

Réf. : **5D897A18**

Dimensions en mm (L x P x H) :
897 x 360 x 1800





RAYONNAGE SUR RAIL

HUPFER

Réf. : RAYONNAGE SUR RAIL



dbmark

PALETTE DE STOCKAGE À SURFACE À CLAYETTE

Réf. : DRS360-480

Dimensions en mm (L x P x H) :
915 x 520 x 300



dbmark

RAYONNAGE DE BASE

Réf. : MPU4617S4PKG



TOURNUS
EQUIPEMENT

RAYONNAGE À PLATEAUX REGLABLES

Réf. : ED1195

Dimensions en mm
(L x P x H) :
1195 x 500 x 1780





Hygiène

Répondre à tous les impératifs d'hygiène et de sécurité.

Adapter avec précision les équipements aux besoins des équipes.

Apporter du confort et faciliter la pratique de l'hygiène au quotidien.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



SIPHON DE SOL SOUPLE

Réf. : **304676**

Dimensions en mm (L x P) :
170 x 170



LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **851705**

Dimensions en mm (L x P x H) :
680 x 440 x 430



DESINSECTISEUR ELECTRIQUE SUSPENDU

Réf. : **806945**

Dimensions en mm (L x P x H) :
615 x 330 x 111

Puissance : **40 W**



ARMOIRE STÉRILISATION AIMANT 20 COUTEAUX

Réf. : **ARM100A**

Dimensions en mm (L x P x H) : **939 x 145 x 607**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **30 W**



DÉMOUSSANT POUR RATIONAL 20 TABLETTES/SEAU

Réf. : **56.00.598**



TABLETTES EFFICIENT CARECONTROL

Réf. : **56.00.562**



TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN RATIONAL ICOMBI

Réf. : **56.01.535**



VESTIAIRE

Réf. : **61/3/NF/PS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
900 x 500 x 1940



CENTRALE 2 PRODUITS

Réf. : CEP2200APA0E001B



DETERGENT UNIVERSEL

Réf. : HLU-32



RINCAGE EAU OSMOSEE

Réf. : HLD-5000



LAVAGE DES VERRES

Réf. : HLG-10



LAVE-MAINS AUTONOME

Réf. : 806517

Dimensions en mm (L x P x H) :
415 x 345 x 1200



LAVE-MAINS AUTONOME CDE AU PIED AVEC JERRICANS

Réf. : LMASWA

Dimensions en mm (L x P x H) :
455 x 382 x 1000



LAVE-MAINS GC SANS DOSSERET

Réf. : 806381

Dimensions en mm (L x P x H) :
415 x 310 x 185



STATION DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE GEL HYDROALCOOLIQUE

Réf. : LMDG

Dimensions en mm (L x P x H) :
525 x 375 x 1409



Traitement des déchets

Résoudre avec efficacité la question des déchets.

Faciliter les gestes toujours plus techniques du traitement des déchets.

Protéger les équipes.

Anticiper les normes de tri et de recyclage.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



SEPARATEUR DE GRAISSE

Réf. : **3552.34.00**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1300 x 700 x 1500



POUBELLE SNACK

Réf. : **804395**

Dimensions en mm (L x P x H) :
444 x 480 x 1236



REFROIDISSEUR DE POUBELLE

Réf. : **KFK1**

Dimensions en mm (L x P) :
965 x 853



MEUBLE DE PRE-TRI SELECTIF

Réf. : **507542**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1280 x 600 x 900



PORTE-SACS AVEC OUVERTURE A PINCE

Réf. : **804453**

Dimensions en mm (L x P x H) :
580 x 445 x 970



TABLE DE PRE-TRI MURALE

Réf. : **507538**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1700 x 600 x 900



Buanderie

Organiser la blanchisserie pour une efficacité maximale.

Faciliter le travail des équipes, la rotation des linges.

Offrir la bonne réponse technique à vos besoins mais aussi aux normes sanitaires et environnementales.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Miele

LAVE-LINGE PW 5082 XL LP OB

Réf. : 11375900

Dimensions en mm
(L x P x H) :
700 x 727 x 1.020

Alimentation :
ELECTRIQUE
Puissance : 6500 W



Miele

LAVE-LINGE PW 413

Réf. : 9973460

Dimensions en mm
(L x P x H) :
799 x 1010 x 1352

Alimentation :
ELECTRIQUE



Miele

LAVE-LINGE PW 814

Réf. : 10085640

Dimensions en mm
(L x P x H) :
924 x 850 x 1452

Alimentation :
ELECTRIQUE



Miele

SÈCHE-LINGE PT 8303 SLIM LINE ÉLECTRIQUE

Réf. : 7883790

Dimensions en mm
(L x P x H) :
711 x 1.089 x 1.800

Alimentation :
ELECTRIQUE
Puissance : 14200 W



FX - LAVEUSE- ESSEUSE À CUVE SUSPENDUE DE 13.5 KG

Réf. : **PYC135VN0HIAHAD0AS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
795 x 945 x 1 245

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **12 000 W**

Alliance



REPASSEUSE PRIMUS 125/100 COLLECTIVITÉ ELECTRIQUE

Réf. : **I25-100V**



Miele

REPASSEUSE HM 16-83

Réf. : **5333200**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1.050 x 380 x 960

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3060 W**



Eberhardt

CHARIOT A ETAGERES

Réf. : **3950 ON 002 C1**

Dimensions en mm (L x P x H) : **740 x 535 x 1190**



SECHOIR PRIMUS T13/13

Réf. : **T13**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 675 x 795 x 1160

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **18 000 W**

Alliance



Eberhardt

GENERATEUR DE VAPEUR 3,40 LITRES

Réf. : **MINI 4**

Dimensions en mm (L x P x H) : **250 x 290 x 370**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2250 W**



Fournisseurs périphériques

Assurer l'aspect opérationnel et matériel des suivis technologiques.

Approvisionner les flux de matériaux indispensables au fonctionnement et à l'entretien des installations.

Alimenter les systèmes de protection en matériel.

Avec votre réseau **EUROCHEF**

Fluides frigorigènes



FRAMACOLD

Framacold est le spécialiste des fluides frigorigènes et de substitution depuis plus de 18 ans.

Composants frigorigifiques



GFF

Leader de la distribution de matériels frigorifiques et de climatisation, la GFF propose une large offre de services logistiques, supports techniques, e-commerce... La GFF représente près de 100 marques de composants et solutions à destination des professionnels de la thermodynamique.

Grilles



APLIFIL

Le Groupe CALIFIL est un des leaders internationaux des fabricants de solutions de pièces en fil, tôle et tube. Le groupe fournit différentes industries avec un haut niveau de qualité et de fiabilité.

Pièces détachées



COMPOSANTS DIFFUSION

Composants Diffusion est spécialisé dans la distribution de pièces détachées d'origine pour le matériel de bar, de grandes cuisines et de distribution automatique.

Par l'intermédiaire de votre installateur, accédez à des produits performants, un haut niveau de qualité, pour une réduction des délais d'intervention.



EPGC

Distributeur de composants, pièces détachées, consommables et accessoires, EPGC est spécialisé dans les cuisines professionnelles et domestiques, la réfrigération commerciale et domestique, les machines à café, les équipements de bar et les accessoires petit ménage.



PROFESSIONAL SPARES

Professional Spares distribue des pièces détachées pour les cuisines et blanchisseries. Il est aujourd'hui l'un des fournisseurs privilégiés pour toutes les entreprises qui s'occupent de SAV dans le secteur de la restauration collective et des buanderies professionnelles.



Informations utiles

Index

EuroChef mutualise sa multitude de services. Nous vous accompagnons à travers chacun de vos projets en mettant à votre disposition tous les outils nécessaires.



Froid

p 80-81

- Normes et réglementation des températures
- Types de glace et quantités
- Fluides frigorigènes



Aménagement

p 82-83

- Surfaces de zones pour cuisines traditionnelles
- Ratios de matériels pour cuisines collectives
- Dimensions des plateries normalisées



Gaz et électricité

p 84-85

- Mesures de sécurité gaz et électricité
- Liste des tensions électriques et liste des gaz



Air/Ventilation

p 86-87

- Débits théoriques d'extraction d'air
- Extraits de la réglementation Air /Ventilation



Entretien

p 88-89

- Conseil d'entretien de l'acier inoxydable
- Les 5 règles pour l'utilisation de produits désinfectants
- Les produits pouvant provoquer la corrosion
- HACCP



Recyclage

p 90-91

- Ecologic
- e-dechet.com
- La responsabilité Elargie des Producteurs (REP)



Linge

p 92

- Etude du volume de linge à traiter
- Quantité de linge à traiter



■ Normes et réglementation des températures

1. Ambiance

Classe	1	2	3	4	5	6
Température +/-1°C	16	22	25	30	40	27
Humidité +/-5%	80	65	60	55	40	70
Point de rosées	12	15	17	20	24	21

(Normes européennes et françaises EN 441-4-1994)

- Toutes nos vitrines et chambres froides sont prévues en classe 3,25°C / 60°C HR.
- Les Monoblocs et Splits sont prévus en classe 4.
- Les armoires HO / ZO / UNIVERSAL / PHM sont prévues en classe 5.

Les produits peuvent être soustraits à leur température de conservation durant un temps limité permettant la manipulation, le changement, les dégivrages.

Aucune température maximum durant ces périodes n'est donnée par la législation, l'important étant que les variations n'entraînent aucune perturbation bactériologique du produit visible seulement par analyse en laboratoire. En cas de doute, il est conseillé à l'utilisateur de consulter les services sanitaires les plus proches.

2. Classification des vitrines

Classe	T° min.	T° maxi.	Conservation des produits
L1	-	-15°C	Produits surgelés et crèmes glacées. <i>Température de fonctionnement conseillée -25° à -22°C</i>
L2	-	-12°C	Produits congelés, légumes, viandes, poissons. <i>Température de fonctionnement conseillée -18 à -20°C.</i>
M1	-1°C	+5°C	Produits carnés, 4 ^{ème} gamme, poissons, pâtisserie fraîche, plats cuisinés, 5 ^{ème} gamme, fromage râpé, laits crus ou pasteurisés. <i>Température poissons et mollusques autres que vivants 2° sur lit de glace.</i> <i>Température maxi à cœur du produit +6°C</i>
M2	-1°C	+7°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables. <i>Température maxi à cœur du produit +6°C.</i>
H	+1°C	+10°C	Œufs, fruits et légumes, charcuterie sèche...
S	Température spéciale		Séchoir, cave à vin...

(EN 441-6-12/94) (Arrêté du 09/05/95, ECC950071A)



Types de glace & quantités

Lieu	Besoin	Quantité nécessaire
Restaurants		
Restaurant	Glaçon, paillettes	0,25 kg/personne
Restauration rapide	Glaçon	0,12 kg/verre
Bars-Cafés-Discothèques		
Petit bar ou café	Glaçon	0,20 kg/personne
Discothèque	Glaçon, paillettes	0,35 kg/personne
Seaux à glace		
Seau 1 bouteille	Paillettes	1 kg
Seau 2 bouteilles	Paillettes	2,5 kg
Seau 3 bouteilles	Paillettes	4 kg
Fruits de mer		
Plateau 300 mm	Paillettes, écailles	1 à 1,5 kg
Plateau 400 mm	Paillettes, écailles	2,5 kg à 3,5 kg
Plateau 500 mm	Paillettes, écailles	4,5 kg à 5 kg
Plateau 600 mm	Paillettes, écailles	6,5 kg à 7 kg
Présentoirs à poissons		
Supermarchés	Paillettes, écailles	90 kg/m ²
Marchés	Paillettes, écailles	95 kg/m ²
Médical-Self-Collectivités		
Hôpital	Paillettes, écailles	0,30 kg/personne
Salle de sport	Glaçon	0,50 kg/personne
Buffet	Paillettes, écailles	75 kg/m ²
Bac GNI/1 prof.100	Paillettes, écailles	10 kg/bac

Fluides frigorigènes : Calendrier des nouvelles réglementations

1^{er} janvier 2020

Interdiction des fluides avec GPW > 2500 dans :

- les équipements neufs commerciaux hermétiques scellés
- les équipements neufs de réfrigération fixes (Sauf application pour -50°C)

Exemples de fluides avec GPW > 2500 :

- R404A
- R422A
- R422D
- R507

Interdiction de recharger avec du fluide neuf les équipements avec GWP > 2500 et Charge > 40 TeqCO2 (Sauf application pour -50°C)

1^{er} janvier 2022

Interdiction des fluides avec GPW > 150 dans :

- les équipements neufs commerciaux hermétiques scellés
- les équipements neufs centralisés multipostes à usage commercial avec puissance ≥ 40 kW (Sauf primaire de cascade avec GPW < 1500)

Exemples de fluides avec GPW compris entre 150 et 2500 :

- R32
- R448A
- R134A
- R449A
- R407A
- R452A
- R407F

1^{er} janvier 2030

Interdiction de recharger avec du fluide régénéré ou recyclé les équipements avec GWP > 2500

Exemples de fluides avec GPW < 150 :

- R290
- R600A

■ Ratios de matériels pour cuisines collectives

Matériels de cuisson pour cuisine collective traditionnelle

Nb maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Four mixte	GN1/1	6	6	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	GN2/1	/	/	10	10	20	20	20	20	20	40	40	40	40	40
Sauteuse basculante	Dm ²	50	50	50	100	100	100	100	150	150	150	150	150	200	200
Marmite à chauffe directe	Litres	150	150	150	200	200	300	300	300	400	400	400	400	400	400
Option cuiseur vapeur sèche	m ²	/	/	/	/	3	3	12	12	12	12	12	32	32	32
Marmite à bain marie	GN1/1	/	/	100	100	100	100	150	150	150	250	250	250	250	250
Friteuse à zone froide ou transfert															
service traditionnel	kg/h	25	36	40	60	80	80	90	90	120	120	160	160	180	180
en libre service	kg/h	25	32	36	40	60	60	80	80	90	90	140	140	160	160
Feux nus avec séquentiel	unité	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4
2 foyers électriques	unité	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2

■ Dimensions des plateries normalisées

Gastronorme

GN	L mm	I mm
2/1	650	530
1/1	530	325
2/3	325	354
2/4	162	530
1/2	325	265
1/3	325	176
1/4	162	265
1/6	162	176

Euronorme

	L mm	I mm
8/6	800	600
6/4	600	400
4/3	400	300
3/2	300	200
2/1	200	105



Mesures de sécurité électricité et gaz

La loi nous impose à nous, professionnels de la grande cuisine, de refuser d'intervenir ou de modifier les appareils non conformes ou obsolètes. L'installateur de cuisines professionnelles sera tenu responsable juridiquement pour tout manquement à cette directive.

Pour rappel :

- 1 • Tous les appareils à gaz (excepté les feux vifs) doivent être équipés de **sécurité thermocouple**.
- 2 • Toutes les friteuses doivent être équipées de **thermostat de régulation et de sécurité**.
- Tous les appareils de cuisine doivent être équipés de :
 - 3 - **sécurité électrique manque de tension** (réarmement obligatoire suite à une coupure quelconque)
 - 4 - **sécurité mécanique assortie à une coupure électrique** (empêchant l'introduction d'un membre en fonctionnement)

Si ce n'est pas le cas : ne pas intervenir et déclarer la mise hors service du matériel concerné.



- **Matériels à gaz mis en service après 1993** (date de la directive européenne « gaz ») : obligation de posséder le **marquage « CE »** attestant de leur conformité à la directive.
- **Matériels à gaz mise en service entre 1981 et 1993** : obligation d'être conformes à la norme NFD 32-725 et de **posséder un thermocouple**. **Si ce n'est pas le cas : ne pas intervenir** et déclarer la mise hors service du matériel concerné.
- **Matériels à gaz mis en service avant 1981** : **ne pas intervenir** et déclarer la mise hors service du matériel concerné.

Interdiction formelle de shunter les sécurités, d'aléser les injecteurs et de modifier la puissance des brûleurs.

ATTENTION aux matériels non conformes !



Liste des tensions électriques

Désignation de la tension	Appellation	Observations
Monophasé 230 volts + terre	1/230 + T	530
Biphasé 230 volts + terre	2/230 + T	530
Triphasé 230 volts + terre	3/230 + T	Utilisation exceptionnelle
Triphasé 400 volts + terre	3/400 + T	530
Triphasé 400 volts + terre	3/400 + N + T	265
Triphasé 440 volts + neutre + terre	3/440 + T	Utilisation sur bateaux
Triphasé 415 volts + terre	3/415 + T	Export - Angleterre

Nota : les tensions usuelles sont en gras.

Liste des gaz

Désignation du gaz	Unité	Pression (Utilisation)	Appellation (CE)	Pouvoir calorifique	
				Mth	kW
Gaz naturel de LACQ	m ³	20	G20-20	811	9.45
		25	G20-25		
Gaz naturel de GRONINGUE	m ³	20	G20-20	7000	8.12
		25	G20-25		
Butane	m ³	29	G20-29	10900	12.68
		50	G20-50		
Propane	m ³	37	G20-37	1100	12.87
		50	G20-50		





■ Débits théoriques d'extraction d'air*

* Sous réserve de calcul spécifique par un professionnel.

Appareils	Capacité	m ³ /h
Annexe feux nus ou plaque petit modèle		300
Simple service sur four		1000
Double service sur four		1900
Bain-marie à eau	GN2/1	300
	GN2/1	500
Marmite à chauffe directe ou à bain-marie	< 100 litres	600
	100 > 150 litres	800
	150 > 300 litres	1000
Sauteuse basculante	33 dm ²	1000
	40 dm ²	1200
	50 dm ²	1400
	60 dm ²	1600
	80 dm ²	2000
Friteuse	< 14 litres	800
	16 litres	1200
	2x14 litres	1200
	28 > 30 litres	1500
	40 > 50 litres	1500
	60 > 100 litres	1800
Transfert 1 bac		2000
Transfert 2 bacs		3000
Grill fonte ou chromedur	1 plaque 25 dm ²	800
	2 plaques 25 dm ²	1500
Four mixte ou à air pulsé	< 6 niveaux GN1/1	800
	10 > 12 niveaux GN1/1	1200
	2x20 niveaux GN1/1	2000
Grill/Salamandre		1500
Laveuse à vaisselle	< 1500 assiettes/h	1200



■ Coefficient d'activité

- Restaurant classique : 1.0
- Cantine scolaire : 0.8
- Restaurant Grande carte : 0.8
- Restaurant d'entreprise : 1.0
- Collectivité classique : 1.0
- Brasserie & libre-service : 1.2

Le débit théorique maximal de l'extracteur s'obtient en cumulant les débits des divers appareils installés, sans utilisation de coefficients de foisonnement.

■ Extraits de la réglementation Air/Ventilation

EXTRAIT Article 63 - GÉNÉRALITÉS

L'air extrait des locaux doit être rejeté à au moins huit mètres de toute fenêtre ou de toute prise d'air neuf. Les aménagements tels qu'une reprise d'air pollué, ne sont pas possibles. L'air extrait des locaux à pollution spécifique doit, en outre, être rejeté sans recyclage.

EXTRAIT Article GC 4 - ARRÊT D'URGENCE

Le dispositif d'arrêt d'urgence de l'énergie électrique alimentant les appareils de cuisson et les appareils de remise en température, ne doit pas couper les circuits d'éclairage ni les dispositifs de ventilation contribuant à l'évacuation des fumées en cas d'incendie.

EXTRAIT Article GC 8 - MOYENS D'EXTINCTION

Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés. Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatiques adaptés aux feux d'huiles doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

EXTRAIT Article GC 10 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES ISOLÉES

- b/ Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.
- c/ A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la grande cuisine, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).
- d/ Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.

EXTRAIT Article GC 11 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES OUVERTES

Le dispositif d'extraction doit être mécanique. Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction. Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les

dispositions suivantes :

- a/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C.
- b/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- c/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit.
- d/ Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

EXTRAIT Article GC 14 - VENTILATION DE L'OFFICE DE REMISE EN TEMPÉRATURE

1. Le système de ventilation de l'office de remise en température doit permettre l'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié et des buées.
2. Ce local peut cependant comporter des appareils de remise en température dont l'évacuation des buées s'effectue par un conduit spécifique débouchant à l'extérieur.

A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de l'office de remise en température, ce conduit et sa gaine éventuelle doivent assurer un degré coupe-feu de traversée d'au moins 60 minutes ou EI 60 (o i).

EXTRAIT Article GC 17 - VENTILATION DES ÎLOTS DE CUISSON

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie. L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :

- a/ Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- b/ Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.
- c/ A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée

équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).

- d/ Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
- e/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C.
- f/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
- g/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot.
- h/ La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

EXTRAIT Article GC 21 - ENTRETIEN

Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.

Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.

Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.



Conseil d'entretien de l'acier inoxydable dans la restauration

La fabrication de l'acier inoxydable

- **Chrome** ≥ 10,5 %
- **Fer**
- **Carbone** ≤ 1,2 %

Fer + Carbone = Acier
Fer + Carbone + Chrome = Acier inoxydable

La spécificité de l'acier inoxydable

Au contact de l'humidité de l'air ou de l'eau, l'acier rouille, contrairement à l'acier inoxydable qui contient du chrome. A l'exception des métaux précieux tels que l'or ou le platine, tous les métaux sont extraits de minerai. Au cours du temps, ils ont donc tendance à revenir vers leur état d'origine c'est-à-dire des oxydes. Parce que l'acier inoxydable contient du chrome, il se forme naturellement à sa surface une couche protectrice d'oxyde de chrome appelé film passif qui le protégera de la corrosion.

Un remède simple pour garder l'aspect neuf de l'acier inoxydable : un entretien régulier avec rinçage abondant à l'eau suffit pour conserver son aspect initial et garantir sa résistance à la corrosion durablement.

Les produits pouvant provoquer la corrosion



La plupart des produits de lavage (sans désinfectant) sont des **savons liquides** sans aucun danger pour l'utilisateur et pour l'acier inoxydable ce qui n'est pas le cas des produits contenant des chlorures ou des produits acides qui seraient utilisés sans précaution.

Les 5 règles à respecter pour l'utilisation de produits désinfectants

N°1 Règle n°1 : Respecter le dosage

Mettre plus de produit de désinfection que nécessaire n'augmentera pas le niveau de la désinfection, mais entraînera certainement la corrosion de l'acier inoxydable. Il est impératif de respecter la concentration maximale à ne pas dépasser, préconisée par le fabricant de matériel ou à défaut par le fabricant de produit de nettoyage. Utiliser un doseur et préparer le produit dans un seau. Ne jamais verser un produit de nettoyage désinfectant pur sur une surface d'acier inoxydable. En cas de contact accidentel, rincer immédiatement à grande eau. Dans le cas d'utilisation de doseurs automatiques, on s'assurera que les doseurs sont en bon état de fonctionnement et que le circuit d'eau est ouvert.

N°2 Règle n°2 : Respecter les températures

Il est indispensable de respecter les températures d'utilisation des produits de désinfection préconisées par le fabricant de matériel et à défaut par le fabricant de produits de nettoyage. Une augmentation de la température du produit de désinfection augmente de façon très importante les risques de corrosion du matériel. Veillez donc à ne pas chauffer le produit, mais également à ne pas utiliser le produit sur une surface encore chaude. D'une façon générale, les désinfectants ne doivent pas être utilisés à des températures supérieures à 40°C et avec des temps de contact supérieurs à 30 minutes. Savez-vous que la plupart des produits désinfectants chauffés perdent leurs propriétés désinfectantes !

N°3 Règle n°3 : Respecter le temps de contact

Comme nous l'avons vu précédemment, le risque de corrosion augmente fortement avec l'augmentation du temps de contact entre l'acier inoxydable et le produit de désinfection.

Il est indispensable de limiter le temps de contact du produit avec la surface conformément aux spécifications préconisées par le fabricant de matériel et à défaut le fabricant de produit de désinfection. Dans tous les cas, on ne dépassera pas 30 minutes. On s'assurera également qu'il n'y a pas de stagnation de produit en rinçant particulièrement les caniveaux, siphons, mais également vidanges d'appareils.

N°4 Règle n°4 : Prévoir un rinçage abondant

Un bon rinçage est le meilleur remède contre la corrosion. Il élimine tous les chlorures ou produits actifs contenus dans les produits de désinfection. Il favorise le renforcement de la couche protectrice de l'acier inoxydable et donc sa résistance à la corrosion. Il est particulièrement nécessaire de rincer abondamment le bas et les pieds des meubles, zones d'éclaboussures des produits de nettoyage des sols.

N°5 Règle n°5 : Prévoir un séchage

Un séchage à l'aide d'une raclette propre en caoutchouc évitera la formation de taches blanches liées à la présence de calcaire dans l'eau.



Les produits à ne jamais mettre au contact de l'acier inoxydable

- > L'eau de javel concentrée et/ou chaude.
- > Les produits de désinfection concentrés ou chauds.
- > L'acide chlorhydrique (décapage des carrelages) même dilué et froid.
- > Les brosses ou éponges métalliques en particulier en acier.

Les bons outils

- > Utilisez de préférence **une lavette**, (en particulier sur les finis brillants) qui bien entendu devra être propre.
- > Uniquement en cas de besoin, utilisez **un tampon à récurer NON métallique** pour éviter de rayer la surface de l'acier inoxydable.
- > Dans ce cas, **respectez toujours le sens de polissage** de la surface s'il existe pour éviter de détériorer l'aspect du mobilier.

HACCP

“Maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis, tel est l'objectif de la démarche HACCP”

Petit lexique

HACCP

Hazard analysis critical control point.
Analyse des dangers et des points critiques pour leur Maîtrise.
Méthode née aux Etats-Unis en 1971.
Elle a été créée par une société qui accepta de fabriquer des aliments pour les astronautes et qui voulut s'entourer du maximum de précautions.

CCP = critical control point

Point critique à maîtriser tous éléments
- un lieu (ex : réfrigérateur)
- une opération (ex : réalisation d'une crème pâtissière)...

pour lesquels la perte de maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la qualité du produit.

DANGER : Tout facteur biologique (micro-organismes, toxines...), chimique (lubrifiant, additif, conservateur...) ou physique (corps étranger, insecte, cheveu...) qui peut entraîner un risque inacceptable pour la santé et la sécurité du consommateur et la qualité du produit.

HACCP est une méthode recommandée dans le cadre de la directive européenne 93/43/CCE sur l'hygiène des denrées alimentaires.

Elle a été retenue au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments, à travers le Codex alimentarius.

“La recommandation de mise en place de la méthode HACCP dans les cuisines a été introduite en droit Français par les arrêtés du 29 Septembre 1997 et du 9 mai 1995, pour la restauration collective d'une part et la restauration commerciale de l'autre”.

La méthode HACCP permet :

- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades de processus de production d'une denrée alimentaire ;
- de définir les moyens afin de maîtriser ces dangers ;
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

La méthode HACCP s'applique à des organisations ou des processus pour en qualifier les procédures de maîtrise des risques sanitaires. Elle ne peut être un label accordé à un matériel ou un équipement (comme le sont les marques).

Norme CE

Conforme à la réglementation Européenne concernant l'Hygiène et la sécurité. Ceci est attesté par le marquage CE et l'attestation de conformité accompagnant chaque machine.

Remarque sur le marquage CE

Le marquage CE garantit le respect des directives européennes et permet la libre circulation des matériels et produits au sein de la communauté.

La conformité aux Normes NF permet d'apposer la marque CE. Pour apposer le marquage CE le fabricant doit réaliser ou faire réaliser des contrôles et essais qui assurent la conformité du produit aux exigences définies par la ou les directive(s) concernée(s).

Ce marquage est apposé sous la pleine responsabilité du fabricant ou importateur.



Le 2^e des déchets électriques

Comment vous défaire de vos équipements de cuisines professionnelles usagés dans le respect de la réglementation et de l'environnement ?

DEEE¹ et DEA² professionnels : quelles sont les obligations en matière de recyclage des équipements usagés ?

1 Votre client souhaite se défaire d'équipements sans les remplacer.

Votre client peut contacter le metteur sur le marché (il s'agit d'un fabricant en France ou d'un importateur) pour lui demander la reprise de son équipement dès lors qu'il l'a acheté après le 13 août 2005. Avant cette date, votre client est responsable du traitement de son équipement. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement.

2 Votre client renouvelle ses équipements.

Vous pouvez reprendre ces anciens équipements dès lors qu'ils sont remplacés par de nouveaux équipements équivalents ou assurant la même fonction (ex. : changement d'un four par un nouveau four). Vous pouvez vous rapprocher du fabricant pour qu'il en assure la reprise. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement.

Si vous ne souhaitez pas bénéficier des modalités d'enlèvement et de traitement des DEEE professionnels mises en place par le fabricant en France ou l'importateur, **vous devez vous assurer que la personne à qui vous les remettez est autorisée à les prendre en charge** (Cf. Art. L541-2 du Code de l'Environnement).

« Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge. »

Art. L541-2 du Code de l'Environnement.

¹ Déchet d'Équipement Électrique et Electronique

² Déchet d'Éléments d'Ameublement

Première solution en ligne pour la collecte et le recyclage de vos DEEE¹ et DEA² professionnels

Vous transférez votre responsabilité dès la collecte de vos équipements. Vos déchets professionnels seront enlevés, recyclés et tracés jusqu'à l'élimination et la valorisation finale en conformité avec le Code de l'environnement (Art. L 541-2).

1. Connectez-vous sur www.e-dechet.com

2. Demandez l'enlèvement de vos équipements DEEE¹ et DEA²

- Plus de 500 kg de matériels : la collecte sur site est offerte*.
- Moins de 500 kg :
 - participation aux frais de collecte si enlèvement sur site
 - ou dépose gratuite des équipements sur des points d'apport volontaire.

3. Suivez votre demande

- Confirmation de votre demande sous 72h et prise de rendez-vous pour l'enlèvement.
- Enlèvement sur site sous 10 jours ouvrés.
- Mise à disposition des documents de reporting (BSD, certificats d'engagement de destruction...) attestant les opérations effectuées et contrôlées.

*financée par les fabricants, voir conditions sur www.e-dechet.com



Label et dispositif de la filière cuisines pros

Créée à l'initiative du SYNEG (www.syneg.org) et en partenariat avec Ecologic, VALO RESTO PRO® est une approche métier soutenue par le GIF, s'appuyant sur une forte synergie entre DEEE¹ et DEA² professionnels, pour la filière des matériels des grandes cuisines et métiers de bouche.

www.ecologic-france.com

contact Ecologic pour les demandes d'enlèvement

T. : 01 30 57 79 09 • www.e-dechet.com

La Responsabilité Elargie des Producteurs (REP) : les obligations des producteurs (metteurs sur le marché)

Les Equipements Electriques & Electroniques professionnels (EEE).

Le producteur (fabricant/importateur, revendeur sous sa propre marque) est tenu d'enlever ou de faire enlever et de traiter ou faire traiter à ses frais (Art. R 543-195) les équipements professionnels qu'il a commercialisés après le 13 août 2005 ainsi que les équipements vendus avant cette date et qu'il récupère lors de leur remplacement par un équipement équivalent ou assurant la même fonction. **C'est à l'utilisateur que revient cette responsabilité pour les équipements mis sur le marché avant le 13 août 2005 si celui-ci ne les remplace pas par des équipements équivalents ou assurant la même fonction.**

Pour remplir ses obligations (Art. R 543-196), le producteur peut opter pour une solution mutualisée en adhérant à un éco-organisme agréé par l'État auquel il transfère ses obligations ou mettre en place un système individuel a testé qu'il gère pour l'ensemble de ses responsabilités relatives à la gestion des DEEE et en respectant ses obligations déclaratives. En outre, les producteurs et les distributeurs doivent informer leurs clients des solutions mises en place pour la gestion des équipements en fin de vie.

Les Eléments d'Ameublement (EA)

Les EA sont les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail (Art. R 543-240).

Les metteurs en marché et les distributeurs ont l'obligation de faire apparaître, à l'identique, le coût unitaire supporté pour la gestion du déchet d'élément d'ameublement sur les factures (éco-contribution visible) – Art. L 541-10-6.

Ecologic, éco-organisme agréé par l'État, organise la collecte, la dépollution et la valorisation des DEEE¹ et des DEA² sur le territoire français. Créé en 2005, Ecologic est investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises pour contribuer au développement d'une économie industrielle circulaire fondée sur des activités locales de recyclage. **Ecologic est le seul éco-organisme à offrir une solution de collecte totalement en ligne.**

■ Étude du volume de linge à traiter

Selon un coefficient de remplissage de 70% et un taux d'occupation de 1.3 personnes par chambre

Buanderie intégrée avec entretien des draps (1/3 des chambre avec 2 petits lits)

Hôtel 1*	2.8	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 2*	3	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 3* ou 4*	3.3	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 4* luxe	7.5	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)

Buanderie intégrée que pour les éponges

Hôtel 1*	0.7	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 2*	0.9	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 3* ou 4*	1.1	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)
Hôtel 4* luxe	3.8	kg/chambre/jour (5/7)	kg/chambre/jour (7/7)

Restauration

Restauration hôtelière type 2*	0.3	kg/couvert/jour (5/7)	kg/jour (7/7)
Restauration hôtelière type 3* ou 4*	0.45	kg/couvert/jour (5/7)	kg/jour (7/7)
Restauration hôtelière type 4* luxe	1	kg/couvert/jour (5/7)	kg/jour (7/7)

Maison de retraite

Maison de retraite sans l'entretien des draps	1.4	kg/personne/jour (7/7)	
Maison de retraite avec l'entretien des draps	3	kg/personne/jour (7/7)	

(Données moyennes)

■ Quantité de linge à traiter

Hébergement : nombre de chambres x poids moyen =kg/jour

Restauration : nombre de couverts x poids moyen =kg/jour

Divers (ameublement, linge d'entretien, de cuisine...) : nombre de chambres x 0,150 =kg/jour

Poids total =kg/jour

Temps accordé à l'entretien du linge (lavage, rangement...) =h/jour

Capacité de machine = poids total / nombre d'heures =kg



Attention : pour les poly cotons, réduire la charge à 70% de la capacité de la machine.



La Pergolade
Roquebrunes-
sur-Argens



La Réserve
Ramatuelle



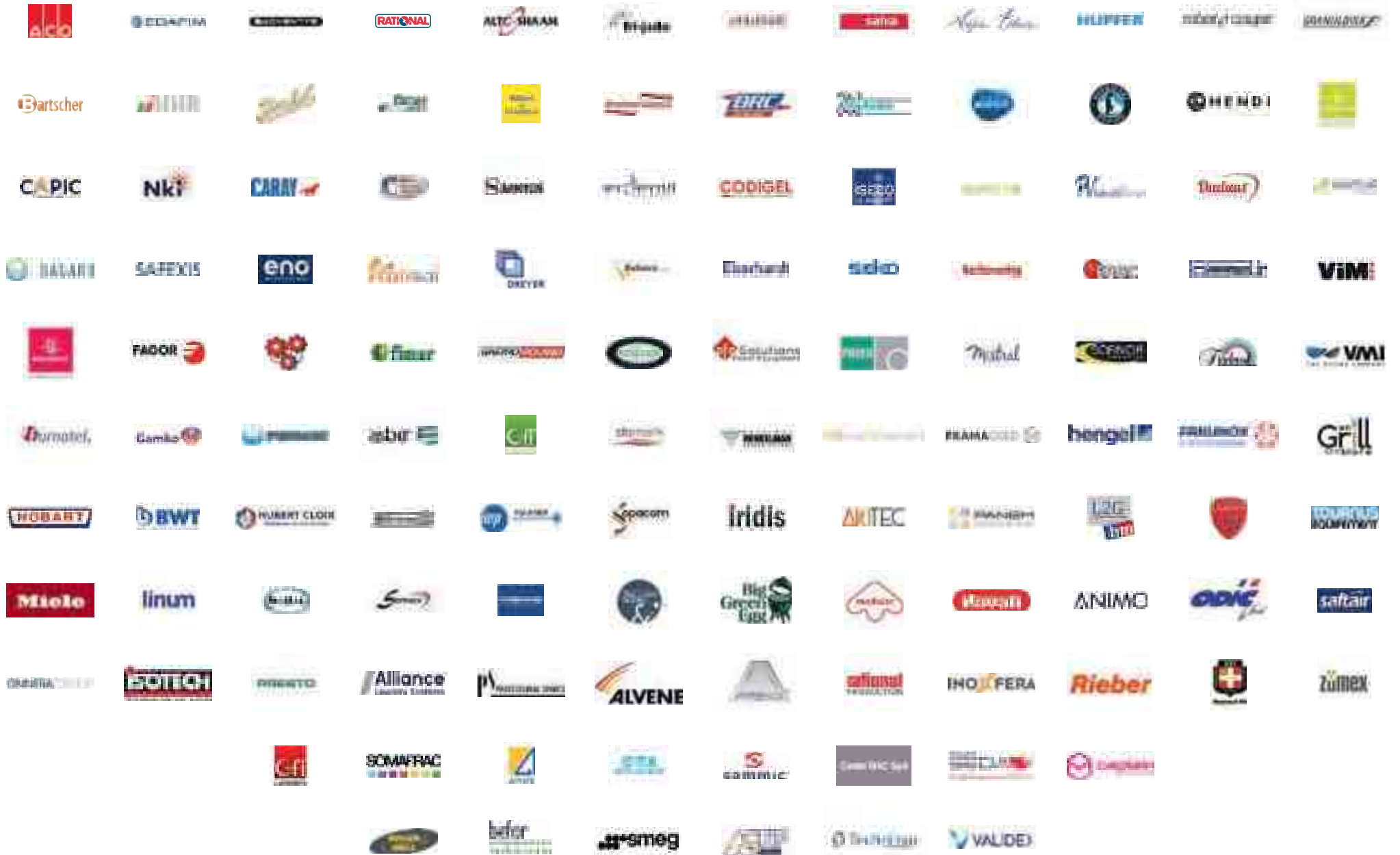
Portfolio

LE PABLO
Saint-Tropez





Nos partenaires



A professional chef in a white uniform and tall white hat is smiling as he garnishes a dish on a white plate. The dish appears to be spaghetti with a meat sauce and green vegetables. The chef is leaning over the plate, carefully adding a garnish. The background is a blurred kitchen setting.

EURO CHEF

EUROCHEF



82

sites en France



56

membres
associés EuroChef



900

techniciens

La force d'un réseau national

Siège social

50 avenue Louis Luc
94600 Choisy-le-Roi
Tél. : 01 48 92 40 58



www.eurochef.fr