

CATALOGUE  
**Santé**



**EURO**  **CHEF**



Notre réseau EUROCHEF  
accompagne le secteur  
de la Santé depuis  
plus de 20 ans :

**Hôpital, Maison de  
retraite (EHPAD), Clinique,  
Maternité, Crèche, Cure  
thermale, 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 et patients.

### **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 patients.

### **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.....	16
	Froid.....	22
	Préparation.....	30
	Laverie.....	38
	Distribution.....	46
	Extraction / Ventilation.....	54
	Stockage.....	58
	Hygiène.....	62
	Traitement des déchets.....	66
	Buanderie.....	68
	Fournisseurs périphériques.....	70
	Informations utiles.....	72



# 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**



## IVARIO PRO L

Réf. : **WX9ENRA.0002151**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **27000 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**



# produits Star

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

## Les accessoires RATIONAL



### ICOMBI PRO 6-1/1

Réf. : **CB1ERRA.0000727**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**850 x 841.5 x 804**  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **10800 W**



### ICOMBI PRO 10

Réf. : **CD1ERRA.0000728**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**850 x 841.5 x 1064**  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **18900 W**



### ICOMBI PRO 20

Réf. : **CF1ERRA.0000731**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**877 x 912.5 x 1872**  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **37200 W**



#### KIT COMBI-DUO TYPE 6-1/1

Réf. : **60.73.991**



#### GRILLE SPECIALE POULET ET CANARD

Réf. : **6035.1010**



#### MULTIBAKER 1/1

Réf. : **60.71.157**



#### COMBIFRY

Réf. : **60191150**



#### COMBIGRILL 181

Réf. : **6035.1017**



### SAUTEUSE MULTICUISSONS

Réf. : **W295115**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1450 x 925 x 900**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **18500 W**



### MARMITE ET SAUTEUSE CAPITOP

Réf. : **W088530**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1400 x 840 x 980**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **20600 W**



### MARMITE MULTIFONCTIONS PROVENO

Réf. : **4224306**

Dimensions en mm (L x P) : **1154 x 805**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **20000 W**



### ARMOIRE MOBILE ROLL'FRESH GNI/1

Réf. : **507285**

Dimensions en mm  
(L x P x H) :  
**522 x 815 x 1425**  
 Puissance : **165 W**



### ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE SERVICE BANQUET

Réf. : **1000-BQ2/128**

Dimensions en mm  
(L x P x H) :  
**1164 x 739 x 1716**  
 Alimentation :  
**ELECTRIQUE**  
 Puissance : **1500 W**



### ARMOIRE SATELLITE CHAUFFANTE

Réf. : **840310**

Dimensions en mm  
(L x P x H) :  
**791 x 804 x 1123**  
 Alimentation :  
**ELECTRIQUE**  
 Puissance : **950 W**



## FOURNEAU GAMME 800 CELTIC

Réf. : sur demande



AMBASSADE

### FOUR 705 R'T

Réf. : CFE705RTS

Dimensions en mm (L x P x H) : 750 x 700 x 1550

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **6000 W**



## GAMME MODULAIRE HORIZONTALE PRO 700

Réf. : sur demande



AMBASSADE

### ETUVE ELECTRIQUE 10 NVX A CONVECTION FORCEEE

Réf. : CTFE710CTE

Dimensions en mm (L x P x H) : 900 x 650 x 1050

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **3500 W**



### PLAN DE CUISSON A INDUCTION 2 ZONES

Réf. : **EM 90/40 IND-P**

Dimensions en mm (L x P x H) : **400 x 900 x 870**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **10 W**



### SAUTEUSE BASCULANTE 120 L MOTORISÉE

Réf. : **EM 90/120 BREIM**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1200 x 900 x 870**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **19 W**



**Bartscher**

### FOUR A CUISSON RAPIDE SNACKJET 200

Réf. : **120751**

Dimensions en mm (L x P x H) : **680 x 460 x 660**



**TOURNUS EQUIPEMENT**

### FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE TEMP UP

Réf. : **507640**

Dimensions en mm (L x P x H) : **665 x 815 x 1636**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **14 140 W**



### TOASTER A CONVOYEUR

Réf. : **TR2**

Dimensions en mm (L x P x H) : **550 x 620 x 390**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **4000 W**



**Eberhardt**

### SHOW COOKING

Réf. : **VISIO-3P/2**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1515 x 761 x 1264**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **16000 W**





## FOUR MIXTE ADVANCE AE-061

Réf. : 19010984

Dimensions en mm (L x P x H) :  
898 x 867 x 846

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 10200 W



## FOURNEAU CG-210 LPG

Réf. : 19006930

Dimensions en mm (L x P x H) :  
850 x 580 x 860

Alimentation : GAZ



## FOUR MIXTE ADVANCE AE-101

Réf. : 19011021

Dimensions en mm (L x P x H) :  
898 x 867 x 1117

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 19200 W



## SHOW COOKING SERVO ACS 3/1 GLISSIERES AVEC FILTRATION PLASMA

Réf. : 88025236

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1 433 x 785 x 1 152

Puissance : 10 500 W



## PURITY C1100 STEAM

Réf. : 1027756

Dimensions en mm (H x Ø) :  
557 x 184



## PURITY C1000AC

Réf. : 1019211

Dimensions en mm (H x Ø) :  
238 x 109





**Les + ADVENTYS**

- ✓ Économie d'énergie
- ✓ Cuisine intelligente
- ✓ Flexibilité et adaptation



### MICRO-ONDES GRILL

Réf. : **FGEL 0925**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**510 x 430 x 300**  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **900 W**



### MICRO-ONDES

Réf. : **FREL1026**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**510 x 430 x 310**  
Alimentation : **Electrique**



### FOUR MICRO-ONDES

Réf. : **CM1099A**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**517 x 412 x 297**  
Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **1 450 W**



### PLAQUE A INDUCTION ENCASTRABLE

Réf. : **GL 3000 DI**

Dimensions en mm (L) : **340**  
Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **3000 W**



### PLAQUE DE MAINTIEN AU CHAUD BUFFET

Réf. : **IE 300 B-S**

Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **300W W**



### FOUR AIR PULSÉ

Réf. : **ALFA144GH1**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**780 x 715 x 562**  
Alimentation : **Electrique**



## MINI-SAUTEUSE 30 DM 2

Réf. : **V01300**

Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **12 W**



## MARMITE BASCULANTE À CUVE CYLINDRIQUE ET AGITATEUR

Réf. : **V03424**

Alimentation : **ELECTRIQUE**



## THERMOPLONGEUR SMARTVIDE 9

Réf. : **1180140**

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



## POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD / ECRAN HYGIENIQUE

Réf. : **CS-200/s**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**660 x 782 x 783**  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **750 W**

SSR  
LNA SANTÉ  
Ennery



1 Friteuse haut rendement CAPIC 2 VCC 211 RATIONAL (x2) 3 Inox BENARD INOX 4 Hotte ALVENE 5 Armoire à couteaux TOURNUS





1 Four mixte RATIONAL (x3) 2 Fourneau gaz CAPIC 3 Fourneau 4 feux vifs + plaque coup de feu CAPIC 4 Inox BENARD INOX 5 Armoire de maintien en température BOURGEAT 6 Robinetterie murale MADIAL



1 Self-service VAUCONSANT 2 Vitrine réfrigérée VAUCONSANT 3 Niche à plateaux VAUCONSANT





1 Four mixte RATIONAL 2 Cuiseur à pâtes avec refroidisseur CAPIC 3 Armoire de maintien en température BOURGEAT (x2) 4 Meuble réfrigéré ASBER (x2)  
5 Plonge sur mesure BENARD INOX 6 Self sur mesure

ADEF Résidences  
La Maison  
du Cèdre Bleu  
Saint Pierre du Perray



1 Inox GASTROPOLAND 2 Armoire à couteaux BRC 3 Meuble réfrigéré ASBER 4 Panneaux DAGARD





1 Hotte VMI 2 Inox sur mesure BÉNARD INOX 3 Lave verres frontal HOBART 4 Lave-vaisselle double capot HOBART 5 Adoucisseur eau froide CTA  
6 Caniveau de sol ACO



# 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**



asber

## ARMOIRE FROIDE 1 PORTE POSITIVE GN2/1

Réf. : 19052950

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**653 x 842 x 2040**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **158 W**



asber

## 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 

## ARMOIRE FROIDE 1 PORTE NÉGATIVE GN2/1

Réf. : 19052991

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**653 x 842 x 2040**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **352 W**



asber 

## ARMOIRE FROIDE 2 PORTES NÉGATIVE GN2/1

Réf. : 19052937

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1318 x 842 x 2040**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **642 W**



asber 

## TABLE RÉFRIGÉRÉE 3 PORTES POSITIVE GN1/1

Réf. : 19052957

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1792 x 700 x 850**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **172 W**



asber 

## KIT BLOC 2 TIROIRS GN1/2+1/2

Réf. : 19041019





Eberhardt

### ARMOIRE POSITIVE VENTILEE INOX 583 L

Réf. : GKV 6160

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

Alimentation : Electrique

Puissance : 150 W



Eberhardt

### ARMOIRE MULTIFONCTIONS 5 NVX GN1/1

Réf. : INFINITY E05

Dimensions en mm (L x P x H) : 790 x 820 x 847

Alimentation : Electrique

Puissance : 570 W



Eberhardt

### ARMOIRE POSITIVE VENTILEE INOX 663L

Réf. : GKV 7160

Dimensions en mm (L x P x H) : 750 x 750 x 2064

Alimentation : Electrique

Puissance : 150 W



### ARMOIRE POSITIVE 462 L

Réf. : 960720111

Dimensions en mm (L x P x H) : 720 x 905 x 2125

Alimentation : Electrique

Puissance : 181 W



### MACHINE A GLACE SUPER GRAINS - PRODUCTION 65 KG

Réf. : FM-80KE-N



### MACHINE À GLAÇONS CUBIQUES ENCASTRABLE 28 KG

Réf. : IM-30CNE

Dimensions en mm (L x P x H) : 398 x 451 x 695

Alimentation : Electrique

Puissance : 230 W



Castel MAC SpA

- Les + produits**
- ✓ Refroidissement rapide
  - ✓ Simplicité quotidienne
  - ✓ Panneau de commande Soft Touch intuitif
  - ✓ Assainissement à l'ozone

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION 15 NVX

Réf. : BK + 15

Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 800 x 1950

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 2700 W



FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL



## CELLULE DE REFROIDISSEMENT A CHARIOT

Réf. : FX39272643

Dimensions en mm (L x P x H) : 1 460 x 1 295 x 2 170

Alimentation : **ELECTRIQUE**



Castel MAC SpA

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION 10 NVX

Réf. : BK + 10

Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 700 x 1544

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 2100 W



FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL



## ARMOIRE A CHARIOT ULTRA COMPACT

Réf. : FX39271452

Dimensions en mm (L x P x H) : 710 x 1 070 x 2 120

Alimentation : **ELECTRIQUE**



Froid



## CELLULE MIXTE 12 NVX GN1/1

Réf. : **ED6012452**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**755 x 695 x 1530**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1800 W**



## ARMOIRE A CHARIOT GN2/1

Réf. : **EGRLIHP290**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**930 x 1120 x 2250**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **600 W**



## ARMOIRE POSITIVE 600 L

Réf. : **EM650H290**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**720 x 825 x 2070**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **250 W**



## ARMOIRE À CHARIOT

Réf. : **AC900FR1**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**680 x 870 x 2270**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



## CELLULE À GRILLES

Réf. : **AGRO25R34P**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**860 x 835 x 2170**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1400 W**



## ARMOIRE DE TRANSFERT

Réf. : **TC1011**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**570 x 880 x 1115**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1500 W**



## FONTAINE A EAU DOUBLE SORTIES EAU FROIDE 120 L/H

Réf. : **0200262**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**400 x 350 x 1420**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **300 W**

*Mistral*



## FONTAINE À EAU

Réf. : **0155121**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**320 x 320 x 1350**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **320 W**

*Mistral*



## REFROIDISSEUR D'EAU BANC DE GLACE

Réf. : **NIA55ISL**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**362 x 362 x 1480**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **280 W**

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

**3 produits  
Star**



## REFROIDISSEUR SUR SOL RS WINTACT 120

Réf. : **80BN021000**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **230 W**

EDAFIM



## REFROIDISSEUR SUR SOL RS 80 OPTION RS : COMMANDE PÉDALE

Réf. : **84AJ121000 RS-PEDALE**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **230 W**

EDAFIM



EDAFIM

## OPTION RS : COMMANDE BOUTONS-POUSSOIRS

Réf. : **RS-HAND**

Alimentation : **Electrique**







## ARMOIRE GNI/1 10 NVX

Réf. : 841210

Dimensions en mm (L x P x H) :  
791 x 804 x 1123

Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **950 W**



## PLAQUE EUTECTIQUE GNI/1

Réf. : 826004

Dimensions en mm (L x P x H) :  
530 x 325 x 30



## ARMOIRE GNI/1 14 NVX

Réf. : 842114

Dimensions en mm (L x P x H) :  
585 x 911 x 1575

Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **300 W**



## CONTENEUR ISOTHERM «SHERPA F3»

Réf. : 821901

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



## CONGELATEUR COUVERCLE PLEIN

Réf. : CF 700 SILVER

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1570 x 775 x 955

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

2 produits  
Star



telewig

### CHAMBRE FROIDE TELECOLT 100

Réf. : I10120120220S

Dimensions en mm (L x P x H) : 1 200 x 1 200 x 2 200



DAGARD

### CHAMBRE FROIDE

Réf. : B7X1812A10

Dimensions en mm (L x P x H) : 1200 x 1800 x 2030



PERNOD

### RIDEAUX À LANIÈRES

Réf. : 2620R40P940B

Dimensions en mm (L x H) :  
940 x 2080



SOMAFRAC

### PANNEAU ISOTHERME

Réf. : SPPA0000336

Dimensions en mm (L x P x H) :  
60 x 1150 x 2 200



# 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**



robot *à* coupe®

2 produits  
Star

## EXTRACTEUR DE JUS J80

Réf. : 56200B

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 700 W



robot *à* coupe®

## COUPE LEGUMES CL50 ULTRA

Réf. : 24465

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 550 W



robot *à* coupe®

## ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE 3 MM

Réf. : 28207

Dimensions en mm (L x P x H) :  
350 x 380 x 390





### Les + ROBOT COUPE

- ✓ La gamme la plus complète de machines de préparation culinaire
- ✓ Des produits adaptés à chaque métier
- ✓ Robustesse et polyvalence
- ✓ Fabrication française

## BATTEUR MELANGEUR RM5

Réf. : 26150D

Alimentation : ELECTRIQUE  
Puissance : 550 W



## TAMIS C80

Réf. : 55012

Dimensions en mm (L x P) :  
660 x 480  
Alimentation : ELECTRIQUE  
Puissance : 650 W



## BLIXER 10

Réf. : 21411

Puissance : 2600 W



## COMBINE CUTTEUR COUPE-LEGUMES R502

Réf. : 2382

Dimensions en mm (L x P x H) :  
490 x 390 x 650  
Alimentation : ELECTRIQUE  
Puissance : 900 W



## ROBOT COOK ROUGE

Réf. : 43000R

Dimensions en mm (L x P) :  
300 x 400  
Alimentation : ELECTRIQUE  
Puissance : 1200 W

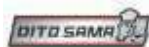


## PRESSE PUREE MONOBLOC

Réf. : PP001

Dimensions en mm (L) : 870  
Alimentation : Electrique  
Puissance : 650 W





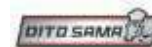
## EPLUCHEUSE 10 KG DT10E1

Réf. : 603509

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **0.37 W**



## TABLE FILTRE FTSHVP

Réf. : 653784

Dimensions en mm (L x P x H) :  
494 x 762 x 724



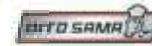
## GIRAFE TBX 130

Réf. : 603672

Dimensions en mm (L x P x H) :  
689 x 1600 x 1278

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2.2 W**



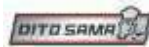
## COUPE LEGUMES TRS

Réf. : 600418

Dimensions en mm (L x P x H) :  
252 x 500 x 502

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0.37 W**



## COUPE PAIN

Réf. : 601589

Dimensions en mm (L x P x H) :  
472 x 418 x 857

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0.37 W**



## BATTEUR MÉLANGEUR

Réf. : 600175

Dimensions en mm (L x P x H) :  
655 x 850 x 1370

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2.2 W**



## COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES VV

Réf. : **CL322**

Dimensions en mm (P) : 510  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 1100 W



## BLEND & MIX 2 VITESSES

Réf. : **CL412**

Dimensions en mm (P) : 510  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 1100 W



## MIXER PMF250 COMBI

Réf. : **MF003**

Dimensions en mm (P) : 640  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 350 W



## ESSOREUSE MANUELLE 10L E10

Réf. : **E001**

Dimensions en mm (P) : 420



## PISTOLET GIGAMIX

Réf. : **TB040**



## DYNAPOMPE

Réf. : **TB030**





## PRESSE-AGRUMES

Réf. : **SL98**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**200 x 230 x 350**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**



## COUPE-PAINS CP250

Réf. : **1050225**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**410 x 524 x 910**

Alimentation : **ELECTRIQUE**



## SOCLE

Réf. : **1050230**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**567 x 494 x 605**

Alimentation : **ELECTRIQUE**



## ESSOREUSE ES-100

Réf. : **1000700**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**540 x 750 x 665**

Alimentation : **ELECTRIQUE**



## MACHINE SOUS VIDE

Réf. : **NEO 42**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**499 x 544 x 461**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **750 W**



## IMPRIMANTE BLUETOOTH

Réf. : **IMPRIMANTE BLUETOOTH  
POUR NEO**





## TRANCHEUR À GRAVITÉ TGN 300

Réf. : **TGN 300 FINITION STANDARD**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**660 x 560 x 460**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **230 W**



## TRANCHEUR À GRAVITÉ LAGO 2

Réf. : **LAGO 2 AUTOMATIQUE 000362**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**790 x 730 x 650**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **370 W**



## TRANCHEUR À GRAVITÉ

Réf. : **TGP 350 EUROCHEF 000071E**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**580 x 810 x 470**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **370 W**



## OUVRE-BOÎTE

Réf. : **OX5P55**

Dimensions en mm (H) : **790**



## FOOD BLENDER AVEC RÉCIPIENT INOX 1.8 L

Réf. : **HBF-1510**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**190 x 210 x 515**



## COUPE-TOMATES ET AGRUMES

Réf. : **CAX106**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**385 x 325 x 580**





## MACHINE A COMPACTER

Réf. : **HYGIENE FC**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**880 x 800 x 1188**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **1200 W**



## TRANCHEUSE A GRAVITE DIAM. 300 MM

Réf. : **RL300**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**430 x 475 x 635**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **310 W**



## PRESSE-AGRUMES «CLASSIC»

Réf. : **11**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**230 x 300 x 350**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **130 W**



## EXTRACTEUR DE JUS

Réf. : **65**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**233 x 412 x 640**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **650 W**



## BLENDER DE CUISINE

Réf. : **37 – 41**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**210 x 310 x 560**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **1550 W**



## BATTEUR MELANGEUR 10 L

Réf. : **27**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**360 x 530 x 580**  
 Alimentation : **Electrique**  
 Puissance : **600 W**





## BATTEUR MELANGEUR 4,8 L

Réf. : **BT05CS**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**230 x 350 x 400**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **300 W**



## SCELLEUSE DE BARQUETTES SEMI-AUTOMATIQUE

Réf. : **SA20**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **750 W**



## BALANCE A PLATEAU

Réf. : **ETSX-150**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**500 x 400 x 650**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **30 W**



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

Réf. : **THERMOP AUTO**



## BALANCE PETITES PREPARATIONS

Réf. : **ETXI-6**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **30 W**



## THERMOSCELLEUSE DE BARQUETTES MANUELLE (OUTIL INCLUS)

Réf. : **TOPSEAL 140**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**220 x 545 x 500**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **400 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**

produit  
Star



## Les + TWIN STAR 2

- ✓ Un maximum d'efficacité en un minimum d'espace
- ✓ Ergonomique, performante, esthétique
- Pensée pour laver, sécher, stocker
- ✓ Cycle de thermo-désinfection
- Silencieuse
- ✓ Version adossée ou traversante
- ✓ Système clos, tout inox et verre sécurit

## TWIN STAR 2 DOUBLE FACE HIGH TEMP

Réf. : **TWINSTAR 2 DOUBLE  
HIGHTEMP**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **6520 W**



**PANIER POUR  
ASSIETTES ET  
PLATEAUX**

Réf. : **590071**



**PANIER POUR  
TASSES ET  
VERRES**

Réf. : **590075**







## LAVE VAISSELLE CAPOT

Réf. : **HT 11 ECO TDA XTRA**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6900 W**



## LAVE-BATTERIE CLASSIQUE

Réf. : **H600 E PLUS**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **10500 W**



## LAVE VAISSELLE GS50

Réf. : **GS50**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5200 W**



## LAVE-BATTERIE À GRANULES

Réf. : **GRANULES 1000 TR PLUS**

Dimensions en mm (L x P) :  
**1200 x 1010**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **12900 W**



## LAVE VAISSELLE DS40

Réf. : **DS40**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**460 x 545 x 715**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3200 W**



## SUPPORT POUR COUVERTS

Réf. : **590080**





produit  
Star

HOBART

### MACHINE A LAVER A CAPOT PREMAX

Réf. : **AUP-10B**

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



Miele

### LAVE-VAISSELLE PG 8055 AW

Réf. : **10428650**

Dimensions en mm (L x P x H) : 600 x 600 x 835  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 8500 W



HOBART

### MACHINE A LAVER USTENSILES AVEC ADOUCISSEUR INTEGRE

Réf. : **UP-10A**

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



HOBART

### LAVE-VAISSELLE ET USTENSILES TWO LEVEL WASHER

Réf. : **TLW-10A**

Dimensions en mm (P) : 713  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 13600 W



Miele

### LAVE-VAISSELLE PG 8057 TD AW

Réf. : **10428750**

Dimensions en mm (L x P x H) : 600 x 600 x 835  
Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : 8500 W



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL UD520D

Réf. : **UD520D**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6700 W**



### Les + SMEG

- ✓ Interface simple et intuitif
- ✓ Hygiène totale, flexibilité maximale
- ✓ Performance au lavage

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Réf. : **HTY510DW**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **9700 W**



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL UD522D

Réf. : **UD522D**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6700 W**



## LAVE-VAISSELLE À CAPOT 600X500 MM

Réf. : **HTY625DS**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **10 000 W**



## LAVE-BATTERIE A GRANULES MAXI FREEFLOW

Réf. : 20723

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1452 x 1089 x 2039

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 21 000 W



## LAVE-BATTERIE A GRANULES MAXI COMPACT

Réf. : 20721

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1452 x 1089 x 2039

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 21 000 W



## LAVE-BATTERIE A GRANULES MAXI FLOW

Réf. : 20722

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1452 x 1089 x 2039

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 21 000 W



## LAVE-BATTERIE A GRANULES SMART COMPACT

Réf. : 26456

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1025 x 1314 x 2026

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 11 000 W



## LAVE-BATTERIE A GRANULES FLEXI FLEX

Réf. : 20715

Dimensions en mm (L x P x H) :  
875 x 965 x 1770

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 12 300 W





## DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE MATIC COMMANDE DIRECTE

Réf. : 5559MA

Dimensions en mm (H) : 1150



## MÉLANGEUR MURAL

Réf. : 70804

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



## COLONNE MÉLANGEUR 2 TROUS MURAL DOUCHETTE ET BEC 300 MM

Réf. : 70826

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

2 produits Star



## LAVE-BATTERIE À GRANULES TRAVERSANT WD 100 GR



Réf. : 209.100

Dimensions en mm (L x P) : 1051 x 1188

Alimentation : Electrique

Puissance : 21 000 W



## ADOUCCISSEUR D'EAU VOLUMÉTRIQUE BESTSOFT 11

Réf. : **M0820001**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15 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

Réf. : **RONDEO2CV**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **3 W**



## CASIER À ASSIETTES 600X500 MM GAMME XL

Réf. : **XL-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**600 x 500 x 120**



## CASIER À VERRES 500X500

Réf. : **A 6X6/73**

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



## PURITY 1200 CLEAN

Réf. : **104758**

Dimensions en mm (H x Ø) :  
**550 x 288**



---

## CONVOYEUR DE DRESSAGE A CORDES POUR PLATEAUX TECHNICORD

---

Réf. : **Sur demande**



---

## TRANSPORTEUR CASIER AVEC CLIQUETS ET ROULEAUX TRANSROLL

---

Réf. : **Sur demande**



---

## SOLUTION DE TRI POUR LE LAVAGE

---

Réf. : **Sur demande**





# 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**



## Les + SERVICHEF

- ✓ Configuration «tout-en-un»
- ✓ Maintien en température (chaud et froid)
- ✓ Service d'exception en chambre ou en salle
- ✓ Gestion des déchets
- ✓ Nettoyage facile
- ✓ Adaptable à votre organisation

**EUROCHEF**

## CHARIOT DE DISTRIBUTION MOTORISÉ SERVICHEF

Réf. : **SERVICHEF-STD-M**

Dimensions en mm (L x P x H) : 791 x 732 x 1 050

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **250 W**





**Les +  
VAUCONSANT**

- ✓ Large gamme de selfs designs et personnalisables
- ✓ Adaptés à tous les environnements
- ✓ Des concepts élégants pour créer de l'appétit !



## SELF EXIGENCE

Réf. : **Sur demande**



## BUFFET PETIT DEJEUNER

Réf. : **FOOD LINE**



## SALADE BAR

Réf. : **VISIO LINE**



## ARMOIRE A RIDEAUX BOREAL

Réf. : **EGGER U999**



## CHARIOT DE DISTRIBUTION 2X4 NIVEAUX

Réf. : 886031

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**959 x 795 x 1462**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **1800 W**



## BAIN-MARIE MOBILE GN 1/1 3 CUVES

Réf. : 872213

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1280 x 690 x 900**



## TABLE DE DECOUPE REFRIGEREE

Réf. : 851102

Dimensions en mm (L x P x H) : **1055 x 700 x 1080**  
 Alimentation : **ELECTRIQUE**  
 Puissance : **600 W**



## CHARIOT DISTRIBUTION DE REPAS EN PLATEAUX

Réf. : UNITRAY2



## PLATEAU ISOTHERME

Réf. : ITPD3753T-000

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**530 x 370 x 105**



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



## CHARIOT BAIN MARIE

Réf. : 812322

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1300 x 650 x 900



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

## CHARIOT A NIVEAUX CONSTANTS

Réf. : 808102

Dimensions en mm (L x P x H) :  
815 x 545 x 930



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

## ARMOIRE ROLL'SERVICE SANS HUMIDIFICATION GN2/1

Réf. : 507482

Dimensions en mm (L x P x H) :  
733 x 941 x 1880  
Puissance : 2 100 W



**ISECO**  
St-Phil



## TT EVO2 16 FRESH 90

Réf. : 2251609

Dimensions en mm (L x P x H) :  
985 x 750 x 1445  
Alimentation : ELECTRIQUE  
Puissance : 6300 W





**Rieber**

## CONTENEUR ISOTHERME THERMOPORT 1000KB

Réf. : 85020423

Dimensions en mm (L x P x H) :  
435 x 670 x 561

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 800 W



**Rieber**

## CHARIOT CHAUFFANT

Réf. : 88130623

Dimensions en mm (L x P x H) :  
905 x 680 x 900

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 1180 W



**Rieber**

## CHARIOT INOX AVEC BAIN MARIE

Réf. : 88131823

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1395 x 730 x 974

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 1970 W



**zumex**  
LIFE ESSENCE

## 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





ANIMO

## MACHINE À CAFÉ COMBI-LINE CB10

Réf. : 1005398

Dimensions en mm (L x P x H) :  
980 x 470 x 790

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 6275 W



ANIMO

## CHAUFFE-BRIQUES

Réf. : 50084

Dimensions en mm (L x P x H) :  
270 x 150 x 340

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1100 W



## MEUBLE BAS 2 PORTES A GLISSIERES

Réf. : MD214

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



## ARMOIRE 3 ETAGERES FERMETURE A CLEF

Réf. : MAT2PH

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1000 x 475 x 1935





### MEUBLE INDEPENDANT

Réf. : Sur demande



### SELF ENFANTS

Réf. : Sur demande



### SELF CLASSIQUE DROIT

Réf. : Sur demande



**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'EQUIPEMENT

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX

Réf. : SVPR-160

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1600 x 700 x 1850**

Alimentation : **Electrique**  
Puissance : **1 310 W**



**SOFINOR**  
EQUIPEMENT

### TABLE DEMONTABLE RAYONNEE

Réf. : TADEG714

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



**altissimo**  
**TOURNUS EQUIPEMENT**

### SELF ALTISSIMO

Réf. : sur demande



ONNERA GROUP

## SELF

Réf. : Sur demande





# 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**  
VENTILATION

## HOTTE ECONOVA

Réf. : **ECA180A00**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**11000 x 1825 x 400**



**saftair**  
VENTILATION

## TOURELLE THF 100

Réf. : **THF100010**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**  
Puissance : **5500 W**



**saftair**  
VENTILATION

## PLAFOND FILTRANT FUSION

Réf. : **HPC190020**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1600 x 390 x 1950**





**saftair**  
EXTRACTION

## HOTTE LAVERIE NOVA

Réf. : **NOD090010**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1000 x 938 x 400

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **147 W**



  
FABRIQUÉ  
EN FRANCE

  
**ALVENE**

## HOTTE LAVERIE ADOSSÉ

Réf. : **16S0910R7104**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **420 W**



**SAFEXIS**

## SYSTÈME D'EXTINCTION AUTOMATIQUE D'INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Réf. : **SAFETY FIRST**



  
ES Innovation

## SYSTÈME NOBEL D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

Réf. : **NOB101**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **24 W**



## HOTTE VORAX VISION CONFORT 2F

Réf. : 974710

Dimensions en mm (L x P x H) :  
8094 x 3030 x 350



## CAISSON D'EXTRACTION KUBAIR F400

Réf. : 644837

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1194 x 1194 x 997

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **5 910 W**



## CAISSON KSDR ECOWATT

Réf. : 685236

Dimensions en mm (L x P x H) : 2800 x 1820 x 1615

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5000 W**



**SAFEXIS**

## SYSTEME AUTOMATIQUE DE GESTION DES DEBITS DE VENTILATION

Réf. : **ECOAZUR**

Alimentation : **Electrique**



**Technivap**

Pour plus d'information,  
visualisez notre vidéo  
« Stoppez les incendies,  
pas votre activité »

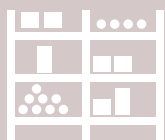


## SYSTEME D'EXTINCTION

Réf. : **TS-I1.5**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**420 x 200 x 600**





# 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 2 RETOURS

Réf. : RR3P620A16

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



## BANC AVEC 1 NIVEAU POUR VESTIAIRE

Réf. : 2P1197B6

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1127 x 460 x 600



## RAYONNAGE MOBILE A CLAYETTES AMOVIBLES

Réf. : PLE1092R

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1 092 x 500 x 1 750





## BACS DE RÉTENTION POUR NIVEAUX

Réf. : BR1497B-6622

Dimensions en mm  
(L x P x H) :  
1500 x 460 x 100



## CLAYETTE PLEINE 6622

Réf. : 12783PE-16

Dimensions en mm  
(L x P) : 300 x 460



## CLAYETTE 6811

Réf. : 61175

Dimensions en mm  
(L x P) : 300 x 360



## RAYONNAGE SUR RAIL

Réf. : RAYONNAGE SUR RAIL



## RIDEAU BASCULANT À LANIÈRES

Réf. : 2700R80N1919A

Dimensions en mm  
(L x H) :  
1980 x 1919



## ARMOIRE PRODUITS D'ENTRETIEN

Réf. : 802953

Dimensions en mm  
(L x P x H) :  
600 x 500 x 1890





## RAYONNAGE SUSPENDU

Réf. : PO74

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1200 x 2700 x 2130



## CHARIOT D'EGOUTTAGE

Réf. : 798730

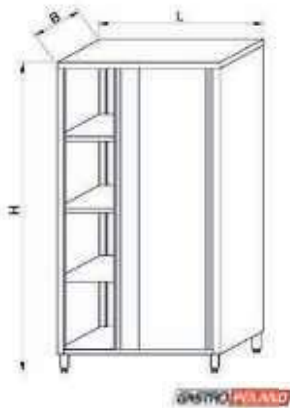
Dimensions en mm (L x P x H) :  
1250 x 575 x 1870



## CAILLEBOTIS

Réf. : c50/22L

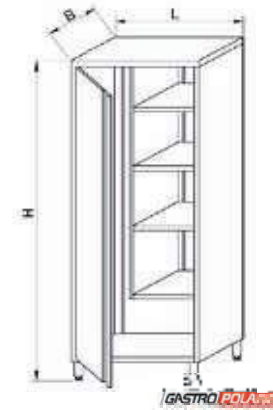
Dimensions en mm (L x P x H) :  
500 x 500 x 22



## ARMOIRE INOX 3 NVX

Réf. : GK 402/08

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1800 x 700 x 800



## ARMOIRE PRODUITS D'ENTRETIEN GK 403/01

Réf. : GK 403/01

Dimensions en mm (L x P x H) :  
600 x 450 x 1800



## CASIER À BATTERIE

Réf. : GK 415/01

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1000 x 600 x 1800



*Ajpa Tabric*

### VESTIAIRE TYPE PROPRE 3 COMPARTIMENTS

Réf. : **GIP3**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**900 x 500 x 2 050**



**CARAY**

### VESTIAIRE

Réf. : **32/L2P/GB**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**415 x 500 x 1800**



*Ajpa Tabric*

### ARMOIRE PENDERIE RANGEMENT

Réf. : **APR600DC**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**600 x 500 x 1 800**



**dbmark**

### RAYONNAGE DE BASE

Réf. : **MPU4617S4PKG**



**dbmark**

### CONTENEUR A INGREDIENTS AVEC CHARIOT

Réf. : **Sur demande**



**dbmark**

### PALETTE DE STOCKAGE

Réf. : **DRS300-480**

Dimensions en mm (L x P x H) : **760 x 520 x 300**



**dbmark**

### CHARIOT UTILITAIRE

Réf. : **BC331KD-110**

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



# 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**



## LAVE MAINS TS2000N EUROCHEF

Réf. : 806301E

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



## LAVE-MAINS AUTONOME

Réf. : 806517

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

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT





**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

## ARMOIRE DE STÉRILISATION À COUTEAUX

Réf. : **806421**

Dimensions en mm (L x P x H) : **575 x 170 x 600**  
Puissance : **15 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**



## LAVE-MAINS AQUARIS

Réf. : **852023**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**400 x 400 x 230**



**seko**

## CENTRALE 2 PRODUITS

Réf. : **CEP2200APA0E001B**



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



## DESINSECTISEUR ELECTRIQUE SUSPENDU

Réf. : 806945

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

Puissance : 40 W



**erdemil**

## CENTRALE DE DESINFECTION INOX

Réf. : HCEVI39122

Dimensions en mm (L x P x H) :  
500 x 350 x 270



**SOFINOR**

## LAVE-MAINS CUVE RONDE

Réf. : LMASB

Dimensions en mm (L x P x H) :  
384 x 353 x 524



## LAVE-MAINS COMMANDE FEMORALE

Réf. : LMAM

Dimensions en mm (L x P x H) :  
480 x 360 x 470



**SOFINOR**



## SIPHON DE SOL SOUPLE

Réf. : 304676

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



## DETERGEANT HYLINE

Réf. : HLU-31



## TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN RATIONAL ICOMBI

Réf. : 56.01.535



## DÉMOUSSANT POUR RATIONAL 20 TABLETTES/SEAU

Réf. : 56.00.598





# 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**



## MEUBLE DE DÉBARRASSAGE

Réf. : **MPEV3**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1600 x 600 x 900**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **4.6 W**





## SOLUS ECO BROYEUR- RÉDUCTEUR DE BIO DÉCHETS COMPACT

Réf. : SOLUS ECO



## POUBELLE SNACK

Réf. : 804395

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



## SEPARATEUR DE GRAISSE

Réf. : 3520.32.30

Dimensions en mm (H) : 2200



## DIGESTEUR

Réf. : DIG'ECO

Dimensions en mm (L x P x H) :  
1750 x 1120 x 1235



## PORTE-SACS AVEC OUVERTURE A PINCE

Réf. : 804453

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



## DÉSHYDRATEUR DAISY 1 500 L AVEC ÉLÉVATEUR

Réf. : SEDA1500LIFT

Dimensions en mm (L x P x H) :  
2 704 x 2 004 x 2 245

Alimentation : Electrique

Puissance : 45 000 W



# Buanderie

Organiser la blanchisserie pour une efficacité maximale.

Faciliter le travail des équipes, la rotation des lings.

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

Avec votre réseau **EUROCHEF**



**Miele**



**LAVE-LINGE PW  
6243**

Réf. : 7764270



**Miele**

**SECHE LINGE PDR  
944- 44 KG**

Réf. : 52944001EU



Modèle présenté  
avec accessoires

**Eberhardt**  
Solutions de nettoyage

## CHARIOT A ETAGERES

Réf. : **3950 ON 002 C1**

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



## LAVE-LINGE ASEPTIQUE

Réf. : **IH 180 ECT**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**900 x 1145 x 1455**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **18000 W**

**Eberhardt**  
Solutions de nettoyage



Modèle présenté  
avec accessoires

**Eberhardt**  
Solutions de nettoyage

## TABLE DE REPASSAGE ASPIRANTE SOUFFLANTE CHAUFFANTE

Réf. : **398 SAI**

Dimensions en mm (L x P x H) :  
**1700 x 550 x 1900**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5650 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

---

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

## Composants frigorigifiques



---

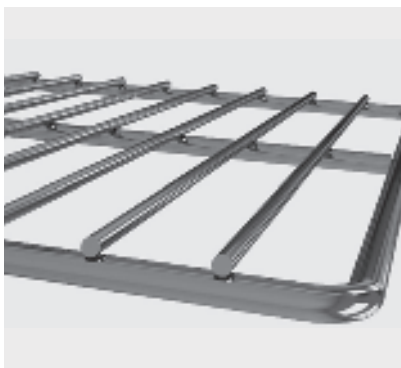
### GFF

---

*Leader de la distribution de matériels frigorigifiques 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

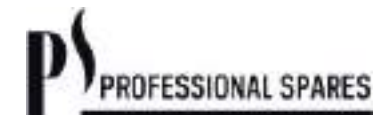
Composants Diffusion est spécialisé dans la distribution de pièces détachées d'origine pour le matériel de bar, de grandes cuisines et de distribution automatique.

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 74-75**

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



## Aménagement

**p 76-77**

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



## Gaz et électricité

**p 78-79**

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



## Air/Ventilation

**p 80-81**

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



## Entretien

**p 82-83**

- 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 84-85**

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



## Linge

**p 86**

- 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
<b>L1</b>	-	-15°C	Produits surgelés et crèmes glacées. <i>Température de fonctionnement conseillée -25° à -22°C</i>
<b>L2</b>	-	-12°C	Produits congelés, légumes, viandes, poissons. <i>Température de fonctionnement conseillée -18 à -20°C.</i>
<b>M1</b>	-1°C	+5°C	Produits carnés, 4 <sup>ème</sup> gamme, poissons, pâtisserie fraîche, plats cuisinés, 5 <sup>ème</sup> 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>
<b>M2</b>	-1°C	+7°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables. <i>Température maxi à cœur du produit +6°C.</i>
<b>H</b>	+1°C	+10°C	Œufs, fruits et légumes, charcuterie sèche...
<b>S</b>	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
<b>Restaurants</b>		
Restaurant	Glaçon, paillettes	0,25 kg/personne
Restauration rapide	Glaçon	0,12 kg/verre
<b>Bars-Cafés-Discothèques</b>		
Petit bar ou café	Glaçon	0,20 kg/personne
Discothèque	Glaçon, paillettes	0,35 kg/personne
<b>Seaux à glace</b>		
Seau 1 bouteille	Paillettes	1 kg
Seau 2 bouteilles	Paillettes	2,5 kg
Seau 3 bouteilles	Paillettes	4 kg
<b>Fruits de mer</b>		
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
<b>Présentoirs à poissons</b>		
Supermarchés	Paillettes, écailles	90 kg/m <sup>2</sup>
Marchés	Paillettes, écailles	95 kg/m <sup>2</sup>
<b>Médical-Self-Collectivités</b>		
Hôpital	Paillettes, écailles	0,30 kg/personne
Salle de sport	Glaçon	0,50 kg/personne
Buffet	Paillettes, écailles	75 kg/m <sup>2</sup>
Bac GNI/1 prof.100	Paillettes, écailles	10 kg/bac

# Fluides frigorigènes : Calendrier des nouvelles réglementations

## 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier 2030

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

### Exemples de fluides avec GPW < 150 :

- R290
- R600A



# ■ Surfaces des zones pour cuisines traditionnelles

Nb maxi de rationnaires		200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500
Réception marchandise	m <sup>2</sup>	10	10	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Bureau magasinier	m <sup>2</sup>	Inclus dans bureau chef de cuisine							8	8	8	8	8	8	8
Stockage neutre	m <sup>2</sup>	30	30	30	45	48	49	56	63	70	77	78	84	91	98

**Nota :** si internat, augmenter ces valeurs de 5 m<sup>2</sup>

Local produits d'entretien	m <sup>2</sup>	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	25	25
<b>Stockage froid négatif</b> -20°C	m <sup>2</sup>	2	2.5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Sas de décongélation	m <sup>2</sup>	/	/	/	/	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

**Nota :** prévoir une augmentation du stockage froid négatif de 30%

## Stockage froid positif

légumes +6/ +8 ° C	m <sup>2</sup>	1.5	2	2.5	3	4	4	5	5	6	6	7.5	7.5	7.5	9
viandes + 0 / +2°C • b.o.f. +4 / + 6°C	m <sup>2</sup>	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	3	3	3.75	3.75	4.5

**Nota :** prévoir une augmentation du stockage froid positif de 30 %

Légumerie 4ème gamme	m <sup>2</sup>	4	4	4	6	6	6	8	8	8	10	10	10	15	15
Légumerie traditionnelle	m <sup>2</sup>	7	7	7	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25
Préparations froides	m <sup>2</sup>	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	30	30
Préparations chaudes cuisson	m <sup>2</sup>	25	25	35	35	45	45	55	55	65	65	70	70	80	80
Cellule de réfrigération rapide	kg	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	30/40			
Bureau chef de cuisine	m <sup>2</sup>	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Plonge batterie	m <sup>2</sup>	7	7	7	7	7	7	10	10	10	15	15	15	15	15
Laverie vaisselle	m <sup>2</sup>	10	20	35	35	35	35	40	40	55	55	55	65	65	75
Trait. des déchets alimentaires	m <sup>2</sup>	4	4	4	5	5	5	8	8	8	8	8	8	8	8
Traitement des emballages	m <sup>2</sup>	5	5	5	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Lingerie	m <sup>2</sup>	6	6	6	6	9	9	9	12	12	12	12	15	15	15

**Nota :** en linéaire = 10 personnes / minute en îlots = 20 personnes / minute

## Distribution libre service

en linéaire(s)																2 linéaires x 20 m <sup>2</sup> + paneterie 3 m <sup>2</sup>
en îlots																0,3 m <sup>2</sup> x nb de places assises en salle
Accueil salle à manger/sanitaires	m <sup>2</sup>															0,20 m <sup>2</sup> x nb de places assises en salle à manger

## Salle à manger

élèves base : 0,20 m<sup>2</sup> par rationnaire/service (3services) / personnel base : 0,20 m<sup>2</sup> par rationnaire/service (2services)

Sanitaires / vestiaire du personnel																base : 2 m <sup>2</sup> / douche (mini 2) + 2 m <sup>2</sup> / wc (mini 2) - 1 m <sup>2</sup> par agent (mini 2)
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



# ■ 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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	/	/	/	/	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
<b>Friteuse à zone froide ou transfert</b>															
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	<b>1/230 + T</b>	530
Biphasé 230 volts + terre	2/230 + T	530
Triphasé 230 volts + terre	3/230 + T	Utilisation exceptionnelle
Triphasé 400 volts + terre	<b>3/400 + T</b>	530
Triphasé 400 volts + terre	<b>3/400 + N + T</b>	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 <b>LACQ</b>	m <sup>3</sup>	20	G20-20	811	9.45
		25	G20-25		
Gaz naturel de <b>GRONINGUE</b>	m <sup>3</sup>	20	G20-20	7000	8.12
		25	G20-25		
Butane	m <sup>3</sup>	29	G20-29	10900	12.68
		50	G20-50		
Propane	m <sup>3</sup>	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 <sup>3</sup> /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 <sup>2</sup>	1000
	40 dm <sup>2</sup>	1200
	50 dm <sup>2</sup>	1400
	60 dm <sup>2</sup>	1600
	80 dm <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	800
	2 plaques 25 dm <sup>2</sup>	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.

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

## DEEE<sup>1</sup> et DEA<sup>2</sup> 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.

<sup>1</sup> Déchet d'Équipement Électrique et Electronique

<sup>2</sup> Déchet d'Éléments d'Ameublement

## Première solution en ligne pour la collecte et le recyclage de vos DEEE<sup>1</sup> et DEA<sup>2</sup> 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](http://www.e-dechet.com)

### 2. Demandez l'enlèvement de vos équipements DEEE<sup>1</sup> et DEA<sup>2</sup>

- 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](http://www.e-dechet.com)



#### Label et dispositif de la filière cuisines pros

Créée à l'initiative du SYNEG ([www.syneg.org](http://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 DEEE<sup>1</sup> et DEA<sup>2</sup> professionnels, pour la filière des matériels des grandes cuisines et métiers de bouche.

[www.ecologic-france.com](http://www.ecologic-france.com)

contact Ecologic pour les demandes d'enlèvement

T. : 01 30 57 79 09 • [www.e-dechet.com](http://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 DEEE<sup>1</sup> et des DEA<sup>2</sup> 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.













CENTRE MGEN  
SSR DE  
L'ARBIZON  
Bagnères-de-Bigorre



Portfolio

SSR  
ESAT LES  
PAPILLONS  
BLANCS  
Pfastatt





COLLEGE  
BARTHOLDI  
Colmar



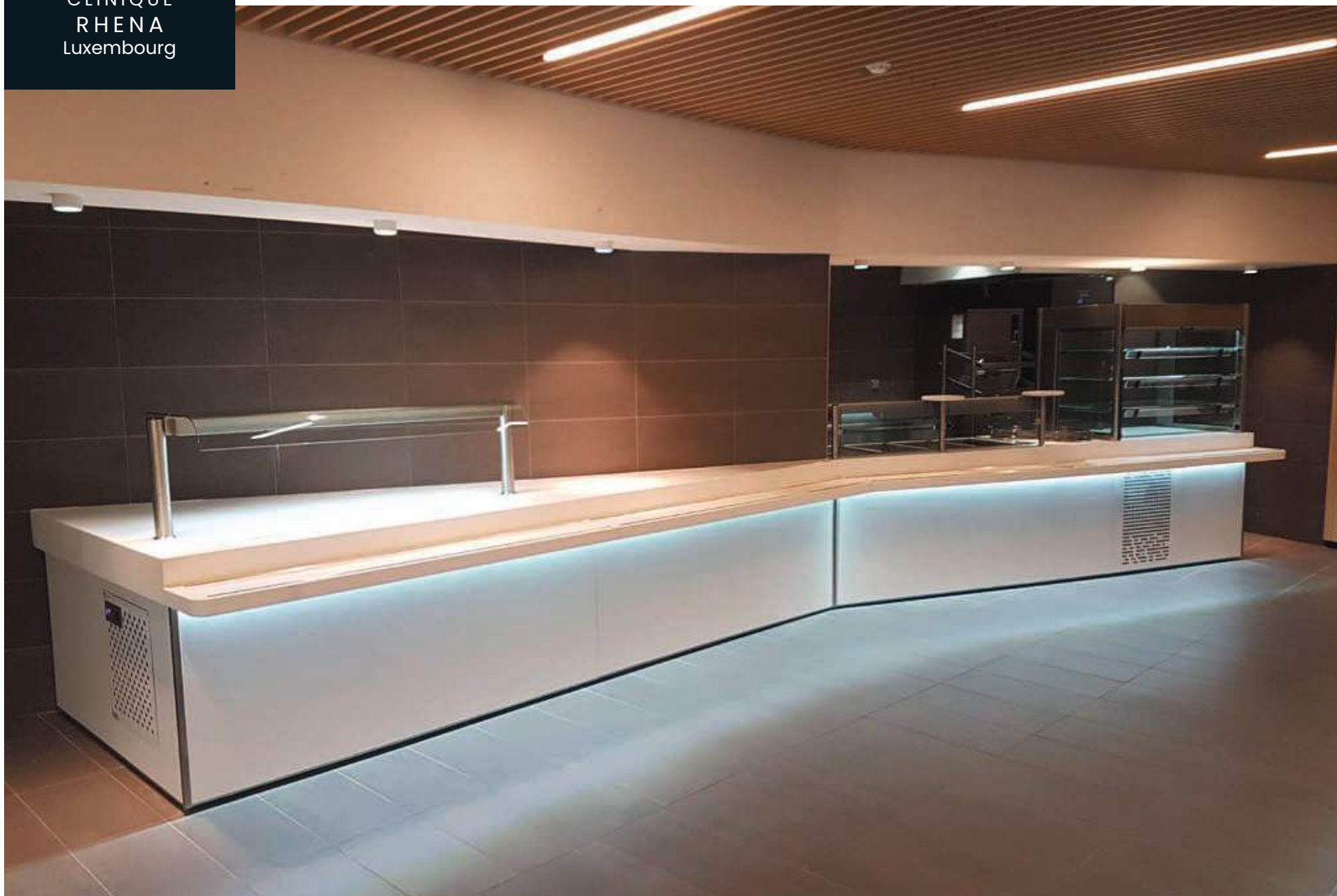
Portfolio

COLLEGE  
BARTHOLDI  
Colmar





CLINIQUE  
RHENA  
Luxembourg



Portfolio

Campus  
scolaire  
Geesseknäppchen  
Luxembourg







# Nos partenaires







EURO CHEF

# EUROCHEF



82

sites en France



56

membres  
associés EuroChef



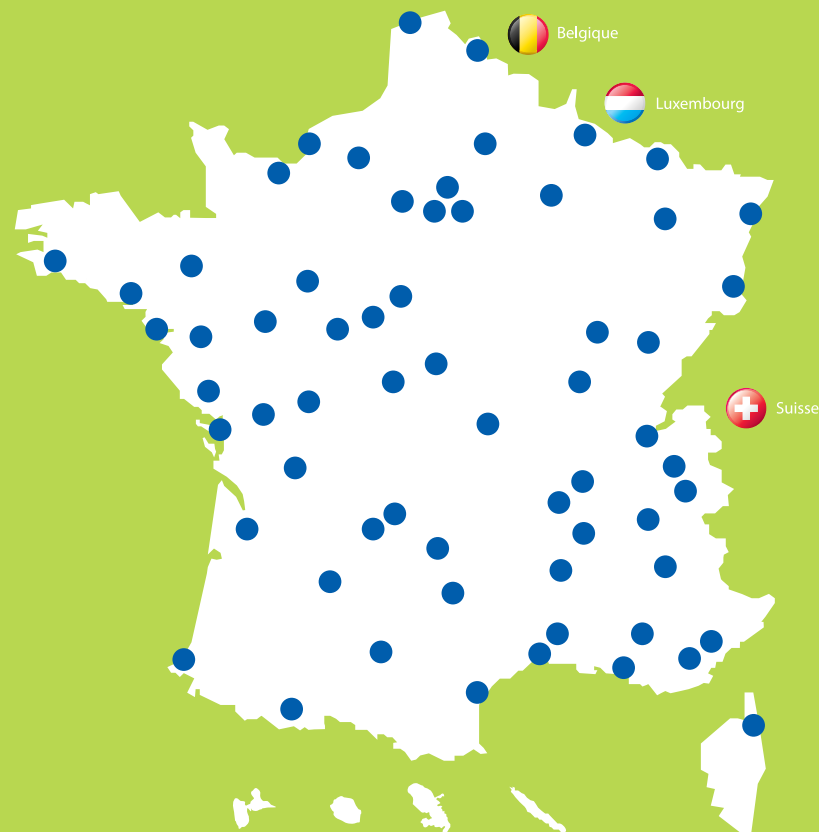
900

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](http://www.eurochef.fr)