

CATALOGUE
Retail



EUROCHEF



Notre réseau EUROCHEF
accompagne le secteur
du Retail depuis
plus de 20 ans :

**Métiers de bouche
(Charcuterie, Boulangerie,
Traiteur, Poissonnerie, etc.)
et GMS (Epicerie, Magasin
de proximité, Grandes et
Moyennes Surfaces, 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



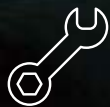
1,5 million
de références produits



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



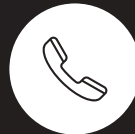
ÉTUDE
PROJET



ÉQUIPEMENTS

















INSTALLATION



MAINTENANCE
& SAV

Sommaire

| | | |
|---|---------------------------------|----|
|  | Proposition locative | 06 |
|  | Cuisson..... | 08 |
|  | Nos références..... | 20 |
|  | Froid..... | 28 |
|  | Préparation..... | 40 |
|  | Laverie..... | 52 |
|  | Distribution..... | 58 |
|  | 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**



produits
Star



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**



RATIONAL

IVARIO PRO XL

Réf. : **WW9ENRA.0002188**

Dimensions en mm
(L x P x H) :

1365 x 894 x 608

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **41000 W**

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



ICOMBI PRO XS 6-2/3

Réf. : **CAIERRA.0000726**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5700 W**



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**

produit Star

ICOMBI PRO 10

Réf. : **CDIERRA.0000728**

Dimensions en mm (L x P x H) :
850 x 841.5 x 1064

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **18900 W**



ICOMBI PRO 20

Réf. : **CFIERRA.0000731**

Dimensions en mm (L x P x H) :
877 x 912.5 x 1872

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **37200 W**

Les accessoires RATIONAL



ULTRAVENT PLUS XS

Réf. : **60.74.394**



KIT COMBI-DUO TYPE 6-1/1

Réf. : **60.73.991**



GRILLE SPECIALE POULET ET CANARD

Réf. : **6035.1010**



COMBIGRILL 181

Réf. : **6035.1017**



KIT FINISHING BANQUET 32 ASSIETTES POUR TYPE 10-1/1

Réf. : **60.11.628**



KIT DE GRILLADES

Réf. : **60.72.108**



SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

Réf. : **W238040**

Dimensions en mm
(L x P x H) : **2300 x 1200 x 900**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **36000 W**



CUISEUR REFROIDISSEUR

Réf. : **W236012**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
2000 x 1500 x 2000
Alimentation : **GAZ**
Puissance : **32000 W**



Les + CAPIC

- ✓ Qualité et robustesse
- ✓ Fabrication française
- ✓ Innovations multiples
- ✓ Hygiène

FOUR MIXTE AC700

Réf. : **W257012**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1650 x 1600 x 2100
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **95000 W**



CELTIC CR1 RECORD 4 FEUX PCF

Réf. : **W382551**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 835 x 900
Alimentation : **GAZ**
Puissance : **32000 W**



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**



**AEROGAM SAUTEUSE
GAZ / ECRAN TACTILE**

Réf. : **V02892**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2000 x 1000 x 900
Alimentation : **GAZ**



**MARMITE BASCULANTE
À CUVE CYLINDRIQUE
ET AGITATEUR**

Réf. : **V03424**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1555 x 1300/1390 x 950
Alimentation : **ELECTRIQUE**





FOURNEAU 4 FEUX GAZ

Réf. : **PK 70/80 PCGBI-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :

800 x 730 x 870

Alimentation : **GAZ**

Puissance : **18.4 W**



FRITEUSE CAPACITE 21+21 LT

Réf. : **EM 90/80 FRG21VL**

Dimensions en mm (L x P x H) :

800 x 900 x 870

Alimentation : **GAZ**

Puissance : **38.2 W**



FRY-TOP GAZ PLAQUE LISSE CHROMÉE

Réf. : **EM 90/80 FTG-CR-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :

800 x 900 x 870

Alimentation : **GAZ**

Puissance : **21 W**



CUISEUR VAPEUR MARVEL E1

Réf. : **4222850**

Dimensions en mm (L x P x H) :

800 x 900 x 1520



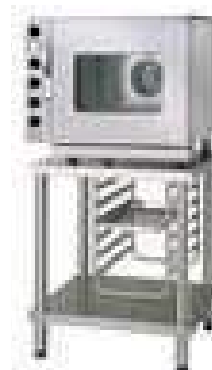
SAUTEUSE FUTURA 100L

Réf. : **3756394**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1208 x 850 x 1012**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **20700 W**



FOUR MIXTE - 6 NIVEAUX 1/1

Réf. : **CFE806CV**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **7500 W**





TIROIRS CHAUFFANTS

Réf. : 500-2D

Dimensions en mm (L x P x H) :
624 x 657 x 481
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **590 W**

ALTO-SHAAM



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Réf. : 1000-BQ2/96

Dimensions en mm (L x P x H) :
964 x 739 x 1716
Alimentation : **ELECTRIQUE**

ALTO-SHAAM



FUMOIR

Réf. : 767-SK/III

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

ALTO-SHAAM



Navali

WOK

Réf. : NEWI 16-90

Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 900 x 750/1200
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **32000 W**



Nki

CUISEUR À PÂTES SUR COFFRE

Réf. : 680131

Dimensions en mm (L x P x H) :
298 x 650 x 993
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **7500 W**



Casselin

CHARIOT BAIN-MARIE À EAU 3 X GN 1/1

Réf. : CCBM3H

Dimensions en mm (L x P x H) :
1250 x 700 x 900
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2100 W**



Nki

FRITEUSE

Réf. : Précision 311

Dimensions en mm (L x P x H) :
298 x 650 x 994
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **15000 W**



AKITEC

**Les +
AKITEC**

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

BRASERO

Réf. : **BIG R100**

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



AKITEC

BRASERO

Réf. : **N80110**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1100 x 500 x 1000



**ETUVE LTE-8/17
60X40 8 ETAGES**

Réf. : **1424009000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
840 x 683 x 883
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **1,1 W**



salva



Kotisol

**SUPER BBQ
BARBECUE INOX ET
ÉMAIL**

Réf. : **SB8**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1870 x 800 x 920
Alimentation : **GAZ**
Puissance : **33000 W**



salva

**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**



EUROFOURS

**FOUR 5PL 40X60
10KW BUEE RUNI**

Réf. : **FVE05A-10**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1085 x 780 x 625
Alimentation : **ELECTRIQUE**



ROTOISSOIRE 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**



CUISEUR A RIZ

Réf. : **240403**

Dimensions en mm (L x P x H) :
455 x 455 x 380

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1950 W**



CREPIERE ELECTRIQUE

Réf. : **CFE 400**

Dimensions en mm (L x P) :
400 X 400 X 200

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3.6 W**



FOUR COMPACT GASTROCHEF SCHAWARMA LUXE GAZ

Réf. : **450SLG**

Dimensions en mm (L x P x H) :
410 x 445 x 870

Alimentation : **GAZ**

Puissance : **8000 W**



LAMPE CHAUFFANTE A QUARTZ / 4 LAMPES

Réf. : **ROB-104**

Puissance : **1400 W**



LAMPE INFRA-ROUGE PRESTIGE

Réf. : **33002CRAC**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **250 W**



FOUR A PIZZA D'ANGLE CUPPONE CARAVAGGIO

Billard
et
Clindoux

Réf. : **CR535/ICD**

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



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

FOUR IDECK 2 CHAMBRES

Réf. : **ID PD 72.72**

Dimensions en mm (L x P x H) : 988 x 1082 x 760
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 12000 W



fimar

FOUR A PIZZA FME 4X4 INOX MONOPHASE

Réf. : **FOFMEI4423050M**

Dimensions en mm (L x P x H) : 735 x 900 x 750
Puissance : 8,4 W



iridis

FOUR A CONVOYEUR - MODELE AVEC SUPPORT - 2 CAVITES

Réf. : **DZ33I DS**

Dimensions en mm (L x P x H) : 991 x 1499 x 1328
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 16800 W



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

FOUR PIZZA A CONVOYEUR ELECTRIQUE

Réf. : **T75E/LCD**

Dimensions en mm (L x P x H) : 1810 x 1261 x 560
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 16550 W



SALAMANDRE A TOIT FIXE - 3 ZONES

Réf. : SEF 800 B

Dimensions en mm (L x P x H) : 800 x 640 x 590



SALAMANDRE HI-LITE

Réf. : SH20

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 3000 W



SALAMANDRE LIFT 600-2Z

Réf. : 151512

Dimensions en mm (L x P x H) : 540 x 600 x 530



BROILER GRILL HEREFORD

Réf. : HEREFORD-E

Dimensions en mm (L x P x H) : 984 x 619 x 583

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 10000 W



TOASTEUR A QUARTZ

Réf. : CTQPM

Dimensions en mm (L x P x H) : 578 x 420 x 300

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 2200 W



TOASTER MODEL SENIOR

Réf. : 11054

Dimensions en mm (L x P x H) : 570 x 360 x 390

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 5400 W



GRILL PANINI GRAND MODÈLE AVEC MINUTERIE

Réf. : 10182

Dimensions en mm (L x P x H) : 380 x 550 x 650

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 3000 W



2 produits
Star



Solutions
Food Equipment

FOUR CUISSON RAPIDE SOTA TACTILE

Réf. : **SOTA TACTILE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
406 x 721 x 635

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



eno
MANUFACTURE

COMBO PLANCHA ELEKTRA 60

Réf. : **54528301CP**

Dimensions en mm (L x H) : **670 x 105**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



iridis

FOUR MULTIFONCTIONS A CUISSON RAPIDE

Réf. : **CHEFEXPRESS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
532 x 757 x 567

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5700 W**



eno
MANUFACTURE

PLANCHA ELEKTRA 60 + CHARIOT

Réf. : **545232014201**

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 560 x 230

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



Navati

FRY TOP LISSE

Réf. : **NEFT 8-90 SOC GR**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 900 x 850/880

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **12500 W**



sammic

THERMOPLONGEUR SMARTVIDE7

Réf. : **1180120**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**



FOUR MICRO-ONDES

Réf. : **FREL 1026**

- Les + ADVENTYS**
- ✓ Economie d'énergie
 - ✓ Cuisine intelligente
 - ✓ Flexibilité et adaptation



PLANCHA INDUCTION

Réf. : **MOP2I-8000**

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



FOUR MICRO ONDES 1000 W

Réf. : **1037**

Dimensions en mm (L x P x H) :
510 x 360 x 308

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **1490 W**



WOK INDUCTION BWIC 3600

Réf. : **BWIC3600**

Dimensions en mm (L x P x H) : **392 x 526 x 177**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3600 W**



PLAQUE INDUCTION

Réf. : **BRIC3600**

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



FOUR À CHALEUR TOURNANTE INOX - 6 NIVEAUX

Réf. : **ALFA625EH**

Dimensions en mm (L x P x H) :
798 x 757 x 793

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **11000 W**



PLAQUE A INDUCTION TACTILE

Réf. : **CPAI350ET**

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

Espace
Gourmand
Leclerc Saint-Pierre
d'Oléron



1 Four à cuisson rapide Sota TURBOCHEF 2 Balance CREATIVE BALANCE 3 Machine à jus ZUMEX

Traiteur
St-Roch
Halles Laissac
Montpellier



1 Vitrines ISOTECH 2 Comptoir sur mesure 3 Extraction VIM

Poissonnerie
du Golfe
Sainte-Maxime



1 Table écailler TOURNUS 2 Etale sur mesure TOURNUS



1 Four mixte RATIONAL avec hotte Ultravent (x2) 2 VCC 112 RATIONAL + support 3 Cellule de refroidissement TECNOMAC

Traiteur
Eizmendi
Urrugne



1 Four mixte RATIONAL 2 Plaque à induction 3 Inox sur mesure 4 Batteur KITCHENAID 5 Plafond filtrant ALVENE 6 Batteur SAMMIC 7 Cellule de refroidissement TECNOMAC



1 Centrale frigorifique GFF/SCM (CO²) **2** Chambres froides/Panneaux DAGARD

BOULANGERIE
LA BELLE
FARINIÈRE
Lavilledieu



1 Vitrines SEDA



1 Armoires HOSHIZAKI 2 Four RATIONAL 3 Fourneau CHARVET 4 Hotte SAFTAIR 5 Meuble froid HOSHIZAKI 6 Cellule de refroidissement CASTEL MAC



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 POSITIVE 650 L GN2/1

Réf. : **GKPV 6570**

Dimensions en mm (L x P x H) : **700 x 830 x 2150**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **350 W**

Eberhardt



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

ARMOIRE NEGATIVE 1400L GN2/1 COMFORT

Réf. : **GGPV 1470**

Dimensions en mm (L x P x H) :

1430 x 830 x 2150

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

ARMOIRE POSITIVE GN2/1 BLACKSTEEL 583L

Réf. : **GKVB 6160**

Dimensions en mm (L x P x H) :

750 x 750 x 1864

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **150 W**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE VITREE 388L

Réf. : **FKVB 4143**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

ARMOIRE SOUS PLAN 1 PORTE VITREE

Réf. : **FKUVB 1613**

Dimensions en mm (L x P x H) :

600 x 615 x 830

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0.2 W**



FRIGINOX
FRIGIFRIGIPROFESIONNEL

CELLULE MIXTE MX 15-5 A EM

Réf. : **FX39271134**

Dimensions en mm (L x P x H) :

770 x 790 x 945



FRIGINOX
FRIGIFRIGIPROFESIONNEL

MEUBLE BAS AVEC GROUPE LOGE

Réf. : **FX39269791**

Dimensions en mm (L x P x H) :

1600 x 700 x 635



ALTO-SHAAM

VITRINE CHAUFFANTE AVEC SOCLE

Réf. : ED2SYS-72 NOIR

Dimensions en mm (L x P x H) :
1202 x 1829 x 1212

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 2900 W



CODIGEL

VITRINE POSITIVE DE PRÉSENTATION À POSER

Réf. : VMX2



Décoration standard

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

VITRINE HORIZONTALE

Réf. : CVE-9-20-RC-TF

Dimensions en mm (L x P x H) :
2025 x 960 x 1230

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1377 W



SEDA
SÉLECTION D'ÉQUIPEMENTS

VITRINE DE PRESENTATION

Réf. : PPUK140

Alimentation : ELECTRIQUE



VITRINE FROMAGERIE

Réf. : QWFR550RC

Dimensions en mm (L x P x H) :
720 x 625 x 2080

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 700 W

ISOTECH
TECHNICIEN DU FROID



Eberhardt

CAVE À VIN MULTIFONCTION

Réf. : **WTR4211CHR**

Dimensions en mm (L x P x H) :

730 x 600 x 1350

Puissance : **110 W**



Gamco

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**



Gamco

CAVE A VIN 46 BOUTEILLES - DOUBLE ZONE

Réf. : **VINO46E**

Dimensions en mm (L x P x H) : **570 x 600 x 870**



Furnotel

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 4 FACES 1 PORTE POSITIVE LED

Réf. : **230FLEDT**

Dimensions en mm (L x P x H) :

700 x 700 x 1280

Alimentation : **ELECTRIQUE**



HOSHIZAKI
EUROPE

VITRINE A SUSHI HNC

Réf. : **HNC-210BE-R-B**

Dimensions en mm (L x P x H) : **2100 x 345 x 270**

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **150 W**



ALTO-SHAAM

PRÉSENTOIR HSM-36/5S

Réf. : **HSM-36/5S**

Dimensions en mm (L x P x H) : **968 x 694 x 1307**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5600 W**



ARMOIRE A CHARIOT

Réf. : AC1200FR1

Dimensions en mm (L x P x H) :
920 x 1030 x 2270
 Alimentation : ELECTRIQUE
 Puissance : 330 W



MEUBLE BOULANGER DE FERMENTATION 23 GRILLES

Réf. : AA23B1PB5LPAN

Dimensions en mm (L x P x H) :
975 x 910 x 2250
 Alimentation : ELECTRIQUE



ARMOIRE FROIDE A GRILLE GN1/1

Réf. : B551R1.3R5

Dimensions en mm (L x P x H) :
705 x 850 x 2107
 Alimentation : ELECTRIQUE
 Puissance : 321 W



MEUBLE BOULANGER DE FERMENTATION

Réf. : AA24BPAN

Dimensions en mm (L x P x H) :
635 x 1200 x 2250
 Alimentation : ELECTRIQUE



TOUR PATISSIER STATIQUE

Réf. : BTP2PR5

Dimensions en mm (L x P x H) :
1479 x 775 x 910
 Alimentation : ELECTRIQUE
 Puissance : 331 W



MEUBLE MODULAIRE BAS

Réf. : ED4T

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 980 x 900



MACHINE A GLACONS

Réf. : **TP 35 A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 545 x 690

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **782 W**

Castel MAC SpA



SALADETTE REFRIGEREE

Réf. : **19077945**

Dimensions en mm (L x P x H) :
906 x 700 x 894

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **248 W**

asber



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**

Castel MAC SpA



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



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**

Solutions Froid Equipement



TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE / 6 TIROIRS GN1/I

Réf. : **19053242**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **172 W**

asber



ARMOIRE À POISSONS 7 BACS

Réf. : **19056094**

Dimensions en mm (L x P x H) :
760 x 729 x 2005

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **523 W**



VITRINE RÉFRIGÉRÉE POUR TABLE PIZZA

Réf. : **19077938**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2017 x 336 x 450

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **178 W**



MACHINE A GLAONS 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 A GLAONS 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 A GLAONS GRAINS

Réf. : **FM-80KE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
640 x 600 x 800

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2 700 W**


**Les +
HOSHIZAKI**

- ✓ Large gamme d'équipements
- ✓ Des performances exceptionnelles
- ✓ Durabilité & fiabilité


COMPTOIR POSITIF 3 PORTES SNOWFLAKE
Réf. : 879020821

 Dimensions en mm (L x P x H) : **1 780 X 700 X 830**

 Alimentation : **ELECTRIQUE**

**ARMOIRE NEGATIVE
SNOWFLAKE**
Réf. : 877010825

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

 Alimentation : **Electrique**

 Puissance : **400 W**

**COMPTOIR
3 SELECTIONS POSITIF**
Réf. : 861800657

 Dimensions en mm (L x P) :
1726 x 700

 Alimentation : **Electrique**

 Puissance : **310 W**

**CHAMBRE FROIDE
TAIGA**
Réf. : TY0808E200

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

**FONTAINE ELECTRON
AIR**
Réf. : 0155141

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

 Alimentation : **ELECTRIQUE**

 Puissance : **2320 W**



CELLULE MIXTE 12 NIV GNI/1

Réf. : **ED4512SG452**

Dimensions en mm (L x P x H) :

755 x 695 x 1530

Alimentation : **ELECTRIQUE**



ARMOIRE POSITIVE INT/EXT INOX

Réf. : **ES650H290**

Dimensions en mm (L x P x H) :

720 x 825 x 2070

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **250 W**



MEUBLE BAS À TIROIRS MODULABLE

Réf. : **FFC42290**

Dimensions en mm (L x P x H) :

775 x 700 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**



CELLULE DE SURGELATION 10 NIVEAUX

Réf. : **GS124-A**

Dimensions en mm (L x P x H) :

820 x 800 x 1775

Alimentation : **ELECTRIQUE**



TABLE A PIZZA

Réf. : **PZ2601X**

Dimensions en mm (L x P x H) :

1510 x 800 x 1000

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **215 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**



ARMOIRE D'EXPOSITION POSITIVE 1 PORTE

Réf. : **ECC-620**

Dimensions en mm (L x P x H) :
620 x 640 x 2000
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **156 W**

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS



fimar

VITRINE REFRIGEREE A INGREDIENTS POUR PIZZERIA

Réf. : **G-RI15033V**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1500 x 330 x 400**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **340 W**



fri-jado

VITRINE A POSER CD 3 CARREE

Réf. : **9269335**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1086 x 1058 x 1265
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **0.9 W**



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

DISTRIBUTEUR DE GRANITÉ & FRAPPÉ 2X10 LITRES

Réf. : **NG10/2**

Dimensions en mm (L x P x H) : **400 x 500 x 710**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **1100 W**



MACHINE A GRAIN

Réf. : **GB903 A-HC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 660 x 800

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **470 W**

Eberhardt



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Réf. : **EPIXPMD449**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1250 x 1120 x 2120

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3320 W**



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Réf. : **FX39271485**

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

FRIGINOX
LE PROFESSIONNEL



REFROIDISSEUR D'EAU

Réf. : **REA100F**

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 570 x 1350

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **370 W**

caplain



CELLULE A CHARIOT GRAND VOLUME

Réf. : **CS80RTSGR5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1010 x 1170 x 2250

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



REFROIDISSEUR SUR SOL

Réf. : **80BN021000**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **230 W**

EDAFIM



LAIKA EL 11130N

Réf. : LAIK05

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1400 W



PANNEAUX DE CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

Réf. : Sur demande



CHAMBRE FROIDE TELECOLT 100

Réf. : I10120120220S

Dimensions en mm
(L x P x H) :
1200 x 1200 x 2200



CHAMBRE DE FERMENTATION

Réf. : HGI-2-68AP

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



UNIKIT

Réf. : UK1216

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

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**



ROBOT COOK ROUGE

Réf. : 43000R

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1200 W**



COUPE LEGUMES CL50

Réf. : 24440

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **550 W**



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 RM5

Réf. : **26150D**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **550 W**

robot coupe



COMBINE CUTTER COUPE-LEGUMES R301

Réf. : **2523**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **650 W**



EXTRACTEUR DE JUS

Réf. : **56200B**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



EPLUCHEUSE

Réf. : **46051**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **370 W**

robot coupe



Les + ROBOT COUPE

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

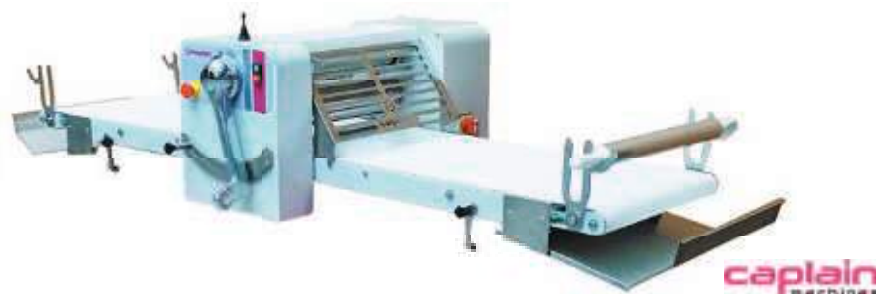
ESSOREUSE ES10

Réf. : **46390**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **370 W**

robot coupe



LAMINOIR ELECTRIQUE A TAPIS

Réf. : LP5890B

Dimensions en mm (L x P x H) : 1520 x 370 x 515
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 500 W



TRANCHEUR A VOLANT LEGENDE 330 ROUGE

Réf. : LÉGENDE 330 ROUGE



BATTEUR MÉLANGEUR 40L

Réf. : BT40F-INOX

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 910 x 1340
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1500 W



TRANCHEUR A GRAVITE

Réf. : TGE 300

Dimensions en mm (L x P x H) :
510 x 625 x 380
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 176 W



HACHOIR

Réf. : MR 12



MACHINE A CHANTILLY SANOMAT

Réf. : **GRANDE VARIO**

Dimensions en mm (L x P x H) :
320 x 405 x 490

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



MACHINE SOUS VIDE

Réf. : **POLAR 2-40**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1545 x 790 x 1090

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3300 W**



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE SE-420

Réf. : **1140638**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **750 W**



MACHINE SOUS VIDE

Réf. : **BOXER 42**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **750 W**



BAC DE RETRACTION

Réf. : **DT 100**

Dimensions en mm (L x P x H) :
950 x 875 x 1055

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15000 W**



CONDITIONNEUSE SOUS VIDE

Réf. : **C-46H**

Dimensions en mm (L x P x H) :
607 x 692 x 1002

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1200 W**





iridis
G R O U P E

BLENDER VITAMIX

Réf. : **058665**

Dimensions en mm (L x P x H) :
203 x 229 x 449
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **850 W**



Creative
Balance

BALANCE PETITES PREPARATIONS

Réf. : **ETXI-6**

Dimensions en mm (L x P x H) :
284 x 232 x 95
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **30 W**



Dynamix

DYNAMIX DMX 160 V2 ORANGE

Réf. : **MX055**

Dimensions en mm (P) : **395**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **220 W**



Dynamix

DYNAPOMPE

Réf. : **TB030**



Dynamix

MASTER FOUET

Réf. : **FT001**

Dimensions en mm (P) : **650**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **600 W**



fimar

FORMEUSE A PIZZA MONOPHASE

Réf. : **STFI42N235M**

Dimensions en mm (L x P) :
510 X 590
Puissance : **0,37 W**



PETRIN MELANGEUR 10 L

Réf. : 18

Dimensions en mm (L x P x H) :
350 x 500 x 420
Alimentation : **Electrique**
Puissance : **600 W**



PRESSE-AGRUMES «CLASSIC»

Réf. : 11

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



BROYEUR A GLACONS DE BAR

Réf. : 53

Dimensions en mm (L x P x H) :
236 x 353 x 474
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **130 W**



EXTRACTEUR DE JUS

Réf. : 50

Dimensions en mm (L x P x H) :
260 x 470 x 450
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **800 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

Réf. : 66

Dimensions en mm (L x P x H) :
197 x 233 x 393
Alimentation : **ELECTRIQUE**





produits
Star

PIZZAFORM MONO CUPPONE

Réf. : PZF30M

Dimensions en mm (L x P x H) :
1380 x 920 x 406

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 7900 W

Billard
et
Clindoux



Billard
et
Clindoux

DIVISEUSE-BOULEUSE MONOBLOC HYDRAULIQUE SERVEMATIC

Réf. : SPA A15

Dimensions en mm (L x P x H) :
665 x 1420 x 660

Alimentation : **Electrique**

Puissance : 1300 W



fimar

MACHINE A PATES FRAICHES

Réf. : MPF15N235M

Dimensions en mm (L x P) : 25 x 48

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : 0,3 W



linum

BLENDER BAR RIO avec récipient TRITAN 1.4 L

Réf. : HBC-0255

Dimensions en mm (L x P x H) :
190 x 216 x 410



befor
technitrans

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

Réf. : THERMOP AUTO



HUBERT CLOIX
Fabrication de la glace



COMBI-GLACES

Réf. : CGTECH-7

Dimensions en mm (L x P x H) :
660 x 480 x 1150

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : 4.2 W



MINICHEF

Réf. : **RT51A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
435 x 605 x 602

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2000 W**



COUPE-TOMATES RONDELLES

Réf. : **CTX40**

Dimensions en mm (L x P x H) :
480 x 200 x 275



MEUBLE PARISIEN

Réf. : **PAR5080DI**



COUPE-FRITES, MODELE HACCP

Réf. : **CX10-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :
420 x 240 x 330



THERMOMETRE INFRA-ROUGE A VISEE LASER

Réf. : **N3124**

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



OUVRE-BOITES ELECTRIQUE GRANDE CAPACITE

Réf. : **OE750M**

Dimensions en mm (L x P x H) :
300 x 300 x 750

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **260 W**



HACHOIR REFRIGERE

Réf. : AHRSETNA

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



POUSSOIR SOUS VIDE AVEC DOSEUR + TORSEUR + MAIN AUTO

Réf. : ADPV-DTM

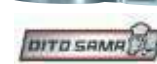
Dimensions en mm (L x P x H) :
1090 x 700 x 1710
Puissance : 4200 W



TRANCHEUR MANUEL MAJOR SLICE 300 S/AUTO

Réf. : ATRMJ300 SA

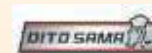
Dimensions en mm (L x P x H) :
665 x 574 x 570



EPLUCHEUSE 15 KG - MONO230V DT15E1

Réf. : 603511

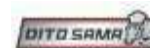
Dimensions en mm (L x P x H) :
440 x 690 x 750
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 0.37 W



BATTEUR MÉLANGEUR 30 L DXBB30B

Réf. : 600171

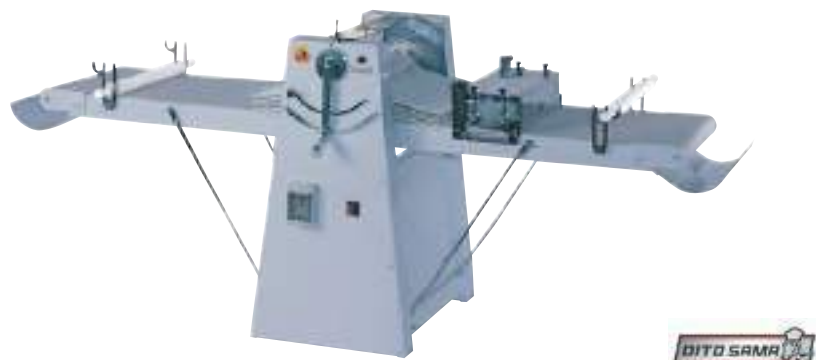
Dimensions en mm (L x P x H) :
575 x 675 x 1220
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1.5 W



COMBINE CUTTER/ COUPE-LÉGUME K45 DTRK45VVE

Réf. : 600431

Dimensions en mm (L x P x H) :
252 x 485 x 505
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1 W



LAMINOIR À BANDES SUR SOCLE - 600MM

Réf. : 601588

Dimensions en mm (L x P x H) : 3050 x 1020 x 1290
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1.1 W



TRANCHEUSE GRAVITE XS25 DIAM. 250MM

Réf. : XS25

Dimensions en mm (L x P x H) : 595 x 565 x 505
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 320 W



HACHOIR REFRIGERE MAP

Réf. : ARTICCRYS230



POLISSEUR A COUVERT

Réf. : 1370043

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



TRANCHEUSE A VOLANT B114 DIAM. 315MM

Réf. : B114

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



PIED POUR TRANCHEUSE B114

Réf. : STAND (SOCLE POUR B114)

Dimensions en mm (L x P x H) : 580 x 580 x 780



**PRESSE AGRUMES
NEW VERSATILE PRO
ALL IN ONE**

Réf. : **VERSATILE PRO ALL IN ONE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
480 x 550 x 1660
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **380 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**



CENTRIFUGEUSE MULTIFRUIT

Réf. : **MULTIFRUIT**

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 290 x 510
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **870 W**





TOURNUS
EQUIPEMENT

PORTE ASSIETTES GARNIES

Réf. : **801232**

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



TOURNUS
EQUIPEMENT

ECHELLE

Réf. : **804209**

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



VMI
THE MIXING COMPANY

PETRIN SPIRALE SPI 63 DIGY SNACKING

Réf. : **B504233P02SI**

Dimensions en mm (L x P x H) :
985 x 537 x 1795
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 2200 W



FABRIQUÉ EN FRANCE

VMI
THE MIXING COMPANY

PETRIN SPIRALE GENIUS DIGY 60

Réf. : **B60000015**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1190 x 690 x 1760
Puissance : 6250 W



Bartscher

DISTRIBUTEUR EAU CHAUDE 28L

Réf. : **200063**

Dimensions en mm (L x P x H) : **385 x 400 x 635**



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**



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**



LAVE BATTERIE LP1 800

Réf. : **LP1 800**

Dimensions en mm

(L x P) : **650 x 750**

Alimentation :

ELECTRIQUE

Puissance : **8000 W**



AVANCEMENT AUTOMATIQUE OPTIMA RX250

Réf. : **OPTIMA RX250**

Dimensions en mm

(L x P) : **2250 x 900**

Alimentation :

ELECTRIQUE

Puissance : **22300 W**



LAVE VAISSELLE QX 246



Réf. : **QX 246**

Dimensions en mm (L x P) : **4500 x 985**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **27000 W**



MACHINE A CAPOT

Réf. : **HT 11 ECO T XTRA**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6900 W**



LAVE VAISSELLE

Réf. : **HTI2TDA**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **10500 W**



LAVE BATTERIE À GRANULES

Réf. : **209-090**

Dimensions en mm (P x H) :
878 x 1882

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **11300 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**



GRAN. SMART+ COMPACT

Réf. : **27024**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **17200 W**





produit Star

MACHINE A LAVER A CAPOT PREMAX

Réf. : **AUP-10B**

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




MACHINE A LAVER A AVANCEMENT CASIERS

Réf. : **CP-E-A-22-15**



MACHINE A LAVER USTENSILES AVEC ADOUCISSEUR INTEGRE

Réf. : **UP-10A**

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



LAVE-USTENSILES DOUBLE AVEC CYCLE INTENSIF VAPEUR

Réf. : **UPT-10A**

Dimensions en mm (L x P) : 1435 x 945
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 24500 W



- Les + HOBART**
- ✓ Fiabilité & haute qualité
 - ✓ Des solutions métiers
 - ✓ Meilleure résultat de lavage
 - ✓ Manipulation facile

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



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



- Les +
SMEG**
- ✓ Interface simple et intuitif
 - ✓ Hygiène totale, flexibilité maximale
 - ✓ Performance au lavage

LAVE-VAISSELLE A CAPOT EASYLINE

Réf. : **HTY511DW**

Dimensions en mm (L x P x H) :
620 x 736 x 1530
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **9700 W**



LAVE-BATTERIE

Réf. : **UW6070D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 X 865 X 2095/2430
Alimentation : **ELECTRIQUE**

LAVE-VAISSELLE A CHARGEMENT FRONTAL

Réf. : **UD511D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 600 x 820
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **6700 W**



SOLUTION DE TRI POUR LE LAVAGE



Réf. : **Sur demande**



CASIER A VERRES 400X400

Réf. : **LC 4X4/192-240**

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



CASIER A VERRES 500X500

Réf. : **A 6X6/73**

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





TABLE AVEC ETAGERE SUR ROULETTES

Réf. : **T65LER**

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



PLONGE BORDS DROITS

Réf. : **PP112D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 700 x 900



TABLE DE LAVERIE A ROULEAUX

Réf. : **809601**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1100 x 600 x 880



PLONGE 2 BACS 500 X 500

Réf. : **816677**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 700 x 900



TABLE DE GLISSEMENT

Réf. : **605050**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2401 x 801 x 880



ROBINET A COMMANDE ELECTRONIQUE

Réf. : **230507**

Dimensions en mm (L x P x H) :
150 x 100 x 210

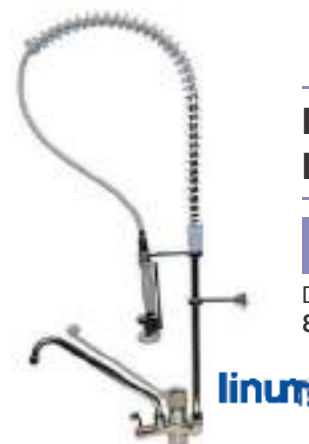


MINI COLONNE - MEL. PLAGE DOUCHETTE

Réf. : **70830**

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

PRESTO



DOUCHETTE DE PRELAVAGE

Réf. : **KRO-061**

Dimensions en mm (L x P x H) :
824 x 319 x 144

linum



ADOUCCISSEUR VOLUMETRIQUE

Réf. : **RONDEO2CV**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **3 W**

CTA
TRAITEMENT DE L'EAU



PURITY 1200 CLEAN

Réf. : **104758**

Dimensions en mm (H x Ø) :
550 x 288

BRITA



ADOUCCISSEUR D'EAU VOLUMETRIQUE

Réf. : **M0820001**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15 W**

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY



OSMOSEUR BESTAQUA

Réf. : **M0821039**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY



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**



CAVE DE MATURATION

Réf. : **19073883**

Dimensions en mm (L x P x H) :
720 x 440 x 2220

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1700 W**



ARMOIRE DE FERMENTATION POUR PRODUITS SURGELÉS

Réf. : **AC24VDC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
635 x 1100 x 2250

Alimentation : **ELECTRIQUE**



TOURNUS
EQUIPEMENT

DISTRIBUTEUR NIVEAU CONSTANT A ENCASTRER

Réf. : 808235

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

Puissance : 800 W



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT A GLISSIERES GASTRONORME

Réf. : 804203

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



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT PORTE- ASSIETTES GARNIES

Réf. : 801263

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



TOURNUS
EQUIPEMENT

ROLL'SERVICE A HYGROMETRIE CONTRÔLÉE GN1/1

Réf. : 507387

Dimensions en mm (L x P x H) :
528 x 821 x 1844
Puissance : 1270 W



ARMOIRE MOBILE ROLL'FRESH GN2/1

Réf. : 507295

Dimensions en mm (L x P x H) :
727 x 935 x 1425
Puissance : 165 W



TOURNUS
EQUIPEMENT



TOURNUS
EQUIPEMENT

BAIN-MARIE AIR PULSE AVEC ETUVE

Réf. : 308984

Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 830 x 900
Puissance : 6000 W





produits
Star

ARMOIRE MOBILE ROLL'FRESH GN2/1

Réf. : 507295

Dimensions en mm (L x P x H) :
727 x 935 x 1425
Puissance : 165 W

TOURNAI
EQUIPEMENT



CHARIOT MOBILE H82 CM ROUES A PLATINE

Réf. : CTG001FM

PA
L'ÉQUIPEMENT

produit
Star



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Réf. : 500-S

Dimensions en mm (L x P x H) :
483 x 670 x 852
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 800 W

ALTO-SHAAM



CHARIOT DE SERVICE

Réf. : BC331KD-480

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

dbmark



TABLE AVEC ETAGERE SUR ROULETTES

Réf. : T65LER

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

SOFINOR
L'ÉQUIPEMENT



Bartscher

CHAUFFE-CHOCOLAT 1,25L

Réf. : 900005

Dimensions en mm (L x P x H) : 220 x 230 x 200



Bartscher

MACHINE À CAFÉ «REGINA PLUS 90T»

Réf. : A190196

Dimensions en mm (L x P x H) : 270 x 270 x 475



ANIMO

Les + ANIMO

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

MACHINE A BOISSONS CHAUDES OPTIBEAN TOUCH 4 XL

Réf. : 1008981

Dimensions en mm (L x P x H) : 455 x 565 x 792

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 2275 W



ANIMO

MACHINE A CAFE À CONTENEURS

Réf. : 1005402

Dimensions en mm (L x P x H) : 980 x 470 x 790
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 6275 W



Serravallo

CHAUFFE PAINS - 8 PAINS

Réf. : 17020

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

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 700 W





BAIN-MARIE MOBILE 2 CUVES

Réf. : 872112

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



NIVEAU CONSTANT 2SILOS

Réf. : 777426

Dimensions en mm (L x P x H) : 898 x 442 x 900

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 950 W



CHARIOT DISTRIBUTEUR ASSIETTES CHAUFFANT

Réf. : 01.6281.0

Dimensions en mm (L x P x H) :
460 x 935 x 900

Alimentation : ELECTRIQUE



THERMOPORT 10 INDIVIDUEL

Réf. : 85020101

Dimensions en mm (L x P x H) :
380 x 220 x 153



THERMOSCELLEUSE DE BARQUETTES

Réf. : TOPSEAL 190

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 430 x 600

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1000 W**

befor
technitrans



TABLE DEMONTABLE RAYONNEE

Réf. : TADEG714

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

SOFINOR
acier inoxydable



CHARIOT NAVIS GN 1/1

Réf. : 2180200

Dimensions en mm (L x P x H) :
690 x 780 x 1515

ISECO
St-Phal



ETUVE ELECTRIQUE 10 NIVEAUX

Réf. : CTFE710CTE

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **3500 W**

AMBASSADE





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**



HOTTE ECONOVA 500

Réf. : **ECA130550**

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



HOTTE PLAFOND FUSION 1000

Réf. : **HPC190010**

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



TOURELLE THF 100

Réf. : **THF100010**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5500 W**



Pour plus d'informations,
visitez notre site
+ découvrez nos produits,
pour vous inspirer



SYSTÈME D'EXTINCTION

Réf. : **TS-11.5**

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



SYSTÈME D'EXTINCTION AUTOMATIQUE D'INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Réf. : SAFETY FIRST



HOTTE ADOSSÉE SOUDÉE

Réf. : 981530

Dimensions en mm (L x P x H) : 6000 x 1500 x 500



HOTTE LAVERIE ADOSSÉ

Réf. : 16S0910R7104

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 420 W



TEDV F400 ECOWATT 450

Réf. : 695038

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1240 W



KSDR ECOWATT EC 48

Réf. : 685212

Dimensions en mm (L x P x H) :

1715 x 1071 x 924

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 1200 W



SYSTÈME DE NEUTRALISATION DES ODEURS

Réf. : NATEXAIR

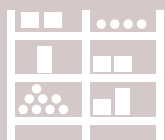


SYSTEME NOBEL D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

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. : 4D1197A16

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


HUPFER

RAYONNAGE SUR RAIL

Réf. : RAYONNAGE SUR RAIL


dbmark

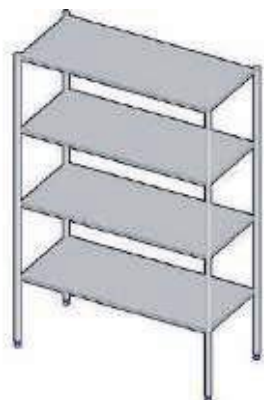
RAYONNAGE DE BASE

Réf. : MPU4617S4PKG


MADIAL

CHARIOT À CARCASSES

Réf. : 87457E

 Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 700 x 1950

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

RAYONNAGE À PLATEAUX REGLABLES

Réf. : ED1195

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

MADIAL

RAYONNAGE SUSPENDU

Réf. : PO74

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

MADIAL

RAYONNAGE COULISSANT

Réf. : L1038AX3P3D1



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**



TOURNUS
EQUIPEMENT

DESINSECTISEUR ELECTRIQUE SUSPENDU

Réf. : **806945**

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

Puissance : **40 W**



ARMOIRE STERILISATION AIMANT 20 COUTEAUX

Réf. : **ARM100A**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **30 W**



CENTRALE DE DESINFECTION + PISTOLET + SUPPORT BIDON 5L + TUYAU 10M

Réf. : **HCENE39120**

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



CENTRALE EVO 1P INOX + PISTOLET + SUPPORT BIDON 10L - TUYAU 15M

Réf. : **HCEVI39133**

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



DOSALINGE 1 POMPE-13L/HEURE

Réf. : **DELIN12003**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 400 x 150

Alimentation : ELECTRIQUE



TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN

Réf. : **56.01.535**



TABLETTES D'ENTRETIEN CARE CONTROL

Réf. : **56.00.562**



TABLETTES DE RINÇAGE

Réf. : **56.00.211**



CARAY 

VESTIAIRE

Réf. : 61/3/NF/PS

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



Angou Perrier

**ARMOIRE PENDERIE
RANGEMENT**

Réf. : APR600DC

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 X 500 X 1800



linum

**ENROULEUR OUVERT
ACIER INOX - 10 M
PISTOLET INCLUS**

Réf. : KRO-009



seko

CENTRALE 2 PRODUITS

Réf. : CEP2200APA0E001B



HOBART

**LAVAGE DES
VERRES**

Réf. : HLG-10



HOBART

**DETERGENT
UNIVERSEL**

Réf. : HLU-32



HOBART

**RINCAGE EAU
OSMOSEE**

Réf. : HLD-5000



LAVE-MAINS AUTONOME

Réf. : **806517**

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

TOURNUS
EQUIPEMENT



TOURNUS
EQUIPEMENT

LAVE-MAINS GC AVEC DOSSERET

Réf. : **806383**

Dimensions en mm (L x P x H) :
440 x 335 x 540



SOURGEAT

LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **850800**

Dimensions en mm (L x P x H) :
430 x 375 x 580



STATION DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE GEL HYDROALCOOLIQUE

Réf. : **LMDG**

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

SOFINOR
L'expert pour tous



casselin

SÈCHE-MAINS À BEC INOX

Réf. : **CB2INOX**

Dimensions en mm (L x P x H) :
270 x 200 x 240

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2500 W**



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**



produit Star

REFROIDISSEUR DE POUBELLE

Réf. : **KFK1**

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

Gamko



BROYEUR-REDUCTEUR DE BIO DECHETS COMPACT

Réf. : **SOLUS ECO**





produit Star

FABRIQUÉ EN FRANCE

DÉSHYDRATEUR DAISY 1 500 L AVEC ÉLÉVATEUR

Réf. : **SEDA1500LIFT**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **45 000 W**

SERVECO



TOURNUS EQUIPEMENT

PORTE-SACS AVEC OUVERTURE A PINCE

Réf. : **804453**

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



FABRIQUÉ EN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

POUBELLE SNACK

Réf. : **804395**

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



TOURNUS EQUIPEMENT

TABLE DE PRE-TRI MURALE

Réf. : **507538**

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



FABRIQUÉ EN FRANCE

Tellier Gobel

PRESSE-BOÎTES

Réf. : **N8019**

Dimensions en mm (L x P x H) : 285 x 405 x 1120



Tellier Gobel

PRESSE-BOUTEILLES ET CANETTES

Réf. : **N8020**

Dimensions en mm (L x P x H) : 135 x 120 x 500



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 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**



Eberhardt

CHARIOT A ETAGERES

Réf. : **3950 ON 002 C1**

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



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



REPASSEUSE PRIMUS 125/100 COLLECTIVITE

Réf. : I25-100V



SÈCHE-LINGE PT 8303 SLIM LINE

Réf. : 7883790

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 14200 W

Miele



SECHOIR DOUBLE PRIMUS T13/13 COLLECTIVITE

Réf. : T13



SECHOIR ROTATIF

Réf. : DR 35 ECO-DC

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 1155 x 1625

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 12000 W



MACHINE A LAVER PRIMUS SPS10 COLLECTIVITE

Réf. : SPS10

Alliance
Laundry Systems



Eberhardt
MAISON DE LA CHAUFFE-EAU

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.

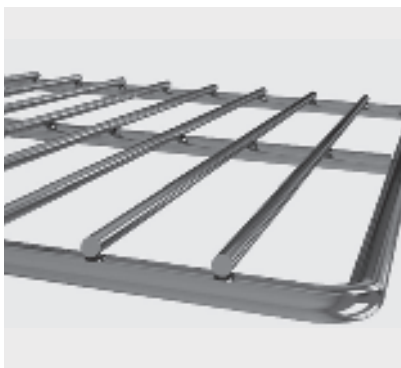
Composants frigorigifiques



GFF

Leader de la distribution de matériels 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

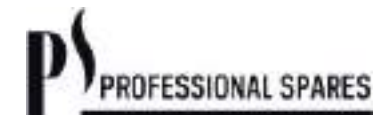
Composants Diffusion est spécialisé dans la distribution de pièces détachées d'origine pour le matériel de bar, de grandes cuisines et de distribution automatique.

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 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



■ 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 ² | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Bureau magasinier | m ² | Inclus dans bureau chef de cuisine | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Stockage neutre | m ² | 30 | 30 | 30 | 45 | 48 | 49 | 56 | 63 | 70 | 77 | 78 | 84 | 91 | 98 |

Nota : si internat, augmenter ces valeurs de 5 m²

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------|----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Local produits d'entretien | m ² | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Stockage froid négatif -20°C | m ² | 2 | 2.5 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Sas de décongélation | m ² | / | / | / | / | 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 ² | 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 ² | 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 ² | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Légumerie traditionnelle | m ² | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Préparations froides | m ² | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Préparations chaudes cuisson | m ² | 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 ² | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Plonge batterie | m ² | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Laverie vaisselle | m ² | 10 | 20 | 35 | 35 | 35 | 35 | 40 | 40 | 55 | 55 | 55 | 65 | 65 | 75 |
| Trait. des déchets alimentaires | m ² | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Traitement des emballages | m ² | 5 | 5 | 5 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Lingerie | m ² | 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 ² + paneterie 3 m ² |
| en îlots | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,3 m ² x nb de places assises en salle |
| Accueil salle à manger/sanitaires | m ² | | | | | | | | | | | | | | | | | 0,20 m ² x nb de places assises en salle à manger |

Salle à manger

élèves base : 0,20 m² par rationnaire/service (3services) / personnel base : 0,20 m² par rationnaire/service (2services)

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| Sanitaires / vestiaire du personnel | | | | | | | | | | | | | | | | | | base : 2 m ² / douche (mini 2) + 2 m ² / wc (mini 2)- 1 m ² 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 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 $\geq 10,5\%$
- Fer
- Carbone $\leq 1,2\%$

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 ?

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.



Nos partenaires



A chef in a white shirt and black apron is operating a meat slicer in a deli. The slicer is cutting a large piece of cured meat, likely salami, which is mounted on a wooden board. The background shows shelves with various food items and a shopping bag hanging on the right. The scene is brightly lit, and the chef is focused on his work.

EURO CHEF

EUROCHEF



82

sites en France



56

membres
associés EuroChef



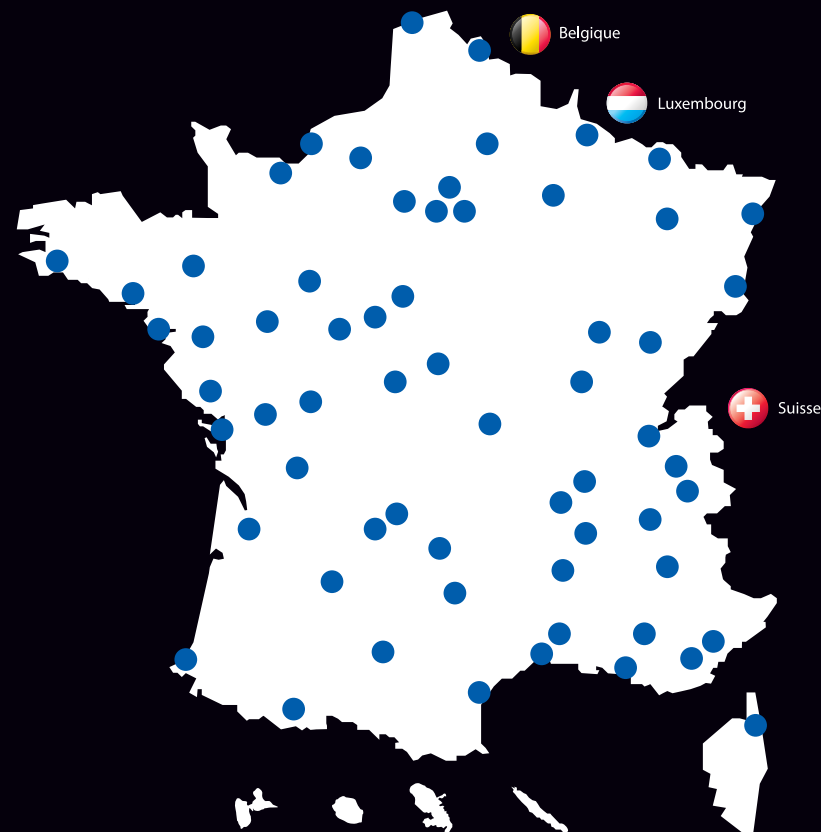
900

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