

CATALOGUE
Collectivités



EUROCHEF



Notre réseau EUROCHEF
accompagne les
Collectivités depuis
plus de 20 ans :

**Mairie, Enseignement,
Hôpital, Maison de
retraite (EHPAD),
Conseil départemental,
Restaurant d'entreprise,
Petite enfance, ADAPEI,
Mutualité, etc.**

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





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

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

Une offre globale pensée pour VOTRE MÉTIER

Une réponse sur mesure

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

Sécurité, ergonomie et efficacité

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

Des équipes à vos côtés

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

L'efficacité de notre réseau professionnel

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

Olivier Béguier
Président d'EuroChef



82
sites en France



56
membres



1
plateforme nationale
de matériels



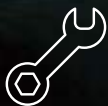
1,5 million
de références produits



120
fournisseurs référencés



300
commerciaux



900
techniciens



95 millions
d'achats groupés



6000
cuisines réalisées/an



213 millions
de CA d'affaires cumulés



L'Offre EUROCHEF répond à tous vos besoins



ÉTUDE
PROJET



ÉQUIPEMENTS


















INSTALLATION



MAINTENANCE
& SAV

Sommaire

	Proposition locative	06
	Cuisson.....	08
	Nos références.....	18
	Show cooking	24
	Froid.....	28
	Préparation.....	38
	Laverie.....	52
	Distribution.....	62
	Extraction / Ventilation.....	66
	Stockage.....	68
	Hygiène.....	70
	Traitement des déchets.....	76
	Buanderie.....	78
	Fournisseurs périphériques.....	80
	Informations utiles.....	82



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



RATIONAL

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**



RATIONAL

ICOMBI PRO 20-2/1

Réf. : **CGIERRA.0000732**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1116,5 x 1082 x 1872
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **67900 W**



RATIONAL

ICOMBI PRO 20

Réf. : **CFIERRA.0000731**

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



RATIONAL

KIT COMBI-DUO 6-1/1 OU 10-1/1

Réf. : **90.73.991**

Les accessoires RATIONAL



**CHARIOT
D'ENFOUR-
NEMENT
POUR TYPE
20-1/1**

Réf. : **60.21.331**



**Kit Combi-Duo
type 6-1/1**

Réf. : **60.73.991**



COMBIFRY

Réf. : **60191150**



**CHARIOT
VARIOMOBILE**

Réf. : **60.70.107**



MULTIBAKER 1/1

Réf. : **60.71.157**



**GRILLE SPECIALE
POULET ET CANARD**

Réf. : **6035.1010**



COMBIGRILL 181

Réf. : **6035.1017**

2 produits
Star



SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

Réf. : **W238040**

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



MARMITE BASCULANTES TYPE CH

Réf. : **W238025**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1660 x 1200 x 1000
Alimentation : **VAPEUR**
Puissance : **4500 W**



FOUR MIXTE AC700

Réf. : **W257012**

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

**Les +
CAPIC**

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



CUISEUR REFROIDISSEUR

Réf. : **W236012**

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



PILOTE / GAMME 900 SUSPENDUE

Réf. :

Dimensions en mm (L) :
Sur mesure

- Les + PILOTE**
- ✓ Nettoyabilité & hygiène parfaite
 - ✓ Un vrai suspendu en collectivités !
 - ✓ Qualité et fiabilité CAPIC



FOUR A CONVOYEUR PIZZA

Réf. : **W360208**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1260 x 935 x 605
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **9000 W**



FOUR EXPRESS AIR PULSE

Réf. : **W360204**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1760 x 1525 x 746
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **36000 W**



FRITEUSE DOUBLE ARMEN / TURBOFRITES

Réf. : **W292064**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1200 x 925 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **41000 W**



PLANCHA PLASMA

Réf. : **W291523**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 925 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **15300 W**



SAUTEUSE FUTURA HD 100L

Réf. : 3756394

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 20700 W



MARMITE MULTIFONCTIONS PROVENO

Réf. : 4224306

Dimensions en mm (L x P) :
1154 x 805

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 20000 W



Les + METOS

- ✓ Kitchen Intelligence
- ✓ Confort de travail
- ✓ Robustesse & sécurité
- ✓ Multifonctions

VIKING MIXPAN SAUTEUSE RONDE À RACLEURS 250L

Réf. : 4224260

Dimensions en mm (L x P) :
1560 X 1320 X 900
Puissance : 38300 W



VIKING COMBI AVEC BRASSEUR 100L

Réf. : 4224206P

Dimensions en mm (L x P) :
1154 x 805

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 16000 W





AEROGAM SAUTEUSE GAZ / ECRAN TACTILE

Réf. : **V02892**

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



XC-SAUTEUSE CYLINDRIQUE A RACLEUR ELECTRIQUE

Réf. : **V03465**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

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



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**



PLAN DE CUISSON A INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD AVEC PORTES

Réf. : **EM 90/80 IND-P**

Dimensions en mm (L x P x H) :
900 x 800 x 870

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **20 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**



Solutions
Food Equipment

FOUR A CONVOYEUR A PIZZA AVEC CATALYSEUR

Réf. : **HHC1618**

Dimensions en mm (L x P x H) :
914 x 805 x 432

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **7400 W**



Billard
et
Clindoux

FOUR A PIZZA D'ANGLE CUPPONE CARAVAGGIO

Réf. : **CR535/ICD**

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



fima

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**



EUROCHEF

FOUR 5PL 40X60 10KW BUEE RUNI

Réf. : **FVE05A-10**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

produit
Star



SFP 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**



iridis

FOUR DE CUISSON RAPIDE

Réf. : **ROCKET EXPRESS**



FREL2135

MICRO ONDES

Réf. : **FREL2135**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
570 x 510 x 370
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2100 W**



FREL1026

FOUR MICRO-ONDES

Réf. : **FREL 1026**

Dimensions en mm
(L x P x H) : **510 X 430 X 310**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3 000 W**



FRITEUSE

Réf. : **TOUCH 412**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **22000 W**



TOASTER MODEL SENIOR

Réf. : **11054**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **5400 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**



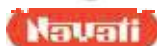
TOASTER VERTICAL

Réf. : **CTV600**

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 320 x 570

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2220 W**



WOK

Réf. : **NEWI 16-90**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 900 x 750/1200

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **32000 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**



PLAQUE A SNACKER

Réf. : **CPASGMIP**

Dimensions en mm (L x P x H) :
620 x 610 x 230

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3200 W**



SALAMANDRE

Réf. : **100524**

Dimensions en mm (L x P x H) :
597 x 368 x 365

Bartscher



PLANCHA A POSER

Réf. : **GLP 6000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
694 x 470 x 265

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6000 W**



PLANCHA

Réf. : **MOP4I-16000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 800 x 350

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **16000 W**



PLANCHA ELEKTRA 60 + CHARIOT

Réf. : **545232014201**

Dimensions en mm
(L x P x H) :

650 x 560 x 230

Alimentation :
ELECTRIQUE

Puissance : **3000 W**

eno

MACIF
Pôle Services
Niort

c'doré
par sodexo



1 Rôtissoire 2 Vitrites/self PYRENOX 3 Vitrine réfrigérée pour aliments FORCAR 4 Four à pizza à convoyeur MORETTI FORNI 5 Lave-mains TOURNUS



1 Plafond filtrant SAFTAIR 2 Balance CREATIVE BALANCE 3 Induction posable TECNOX 4 Lave-mains TOURNUS 5 Poste de désinfection ERDEMIL
6 Batteur KITCHENAID 7 Meuble sur mesure ARTINOX 8 Meuble réfrigéré FOSTER

Lycée
Anne-Sophie PIC
Toulon



1 Plafond filtrant SAFTAIR 2 Plan de travail PYRENOX 3 Armoire réfrigérée HOSHIZAKI (x2) 4 Lave-mains TOURNUS 5 Ensemble cuisson avec feux vifs et plaques coup de feu CAPIC



- 1 Lave-vaisselle Profi Twin HOBART 2 Table de tri avec pesée SOFINOR 3 iVario XL RATIONAL 4 Four mixte gaz FAGOR (x2) 5 Plafond filtrant
6 Armoire à couteaux BRC 7 Cellule de refroidissement TECNOMAC 8 Meuble réfrigéré ASBER 9 Inox GASTROPOLAND 10 Coupe-légumes ROBOT COUPE
11 Trancheur ROUSSEY

Cuisine
centrale
Saint-Germain
de Lusignan



1 Hotte VIM 2 Table d'entrée TOURNUS 3 Lave-vaisselle à capot twin Premax HOBART 4 Etagère TOURNUS 5 Table de sortie TOURNUS



1 Plafond filtrant 2 Salamandre BARTSCHER 3 Four mixte RATIONAL (x2) 4 Inox GASTROPOLAND 5 Self-service GASTROPOLAND 6 Armoire à
couteaux BOURGEAT 7 Machine sous vide HENKELMAN 8 Marmite de cuisson (x2) 9 Surgélateur rapide IRINOX



Show cooking

Proposer les meilleurs équipements pour préparer & cuisiner en direct.

Accompagner la transformation de vos cuisines.

D'un art, la cuisine devient un spectacle !

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

SHOWCOOKING VISIO

Réf. : **VISIO-2P/2**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **21000 W**



ALTO-SHAAM

POSTE DE DECOUPE A CHAUD

Réf. : **CS-200**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
660 x 782 x 783

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **500 W**



K-POT 1/1

Réf. : **84012013**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **2200 W**

Rieber



PLAQUE FROIDE

Réf. : **870830**

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



Rieber

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**



linum

LAMPE CHAUFFANTE CUIVRE

Réf. : **LSH-1000-877**

Dimensions en mm (L x P x H) :
254 x 476 x 252



Rieber

MODULE ACS 1500 DIGITAL AVEC ECLAIRAGE

Réf. : **91140406**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 500 x 760 x 1 300

Puissance : **22 000 W**



CHAFING DISH GN1/1 INOX POLI

Réf. : **ANOUK1**



CODIGEL
SOLUTIONS & EQUIPEMENTS

BUFFET SHOWCOOKING 1100

Réf. : **BS11-6G/60**

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



SELF CLASSIQUE DROIT

Réf. : **Sur demande**



ACS 1600 03 CHAUD/FROID

Réf. : **91140407**

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

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



NEW FRONT COOKING

Réf. : Sur demande



WOK POSABLE

Réf. : **GLW 3000**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3 000 W**



CONTENEUR ISOTHERME «SHERPA F3»

Réf. : **821901**

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





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
MARQUE DE CONFIANCE

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**



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

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
EQUIPEMENT CULINAIRE COMMERCIAL

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
EQUIPEMENT CULINAIRE COMMERCIAL

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE VITREE 388L

Réf. : **FKVB 4143**



Eberhardt
EQUIPEMENT CULINAIRE COMMERCIAL

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
EQUIPEMENT CULINAIRE COMMERCIAL

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**



VITRINE VERTICALE POSITIVE ALASKA

Réf. : **ALASK06**

Dimensions en mm (L x P x H) : **2435 x 790 x 1955**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2740 W**



VITRINE CHAUFFANTE AVEC SOCLE

Réf. : **ED2SYS-72 NOIR**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **2900 W**



VITRINE REFRIGEREE CRYSTAL

Réf. : **CRY1250**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1250 x 1065 x 1150**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **417 W**



VITRINE POSITIVE VENTILEE

Réf. : **QPS150V/2**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1565 x 620 x 1213**

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **540 W**



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**

Décoration standard.



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**





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**

ALTO-SHAAM



VITRINE A SUSHI

Réf. : **HNC-120BE-R-S**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **150 W**



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'EQUIPEMENTS



VITRINE FROMAGERIE / 4 FACES VITREES

Réf. : **QWFR550RC**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**

ISOTECH
TECHNIQUE DU FROID



CAVE DE MATURATION

Réf. : **19073883**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1700 W**

FAGOR



CAVE À VIN MULTIFONCTION

Réf. : **WTR4211CHR**

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

Puissance : **110 W**

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE



ARMOIRE FROIDE A GRILLE GN 1/1 - 2 PORTES

Réf. : **552TR1.3R5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
705 x 880 x 2107
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **321 W**



ARMOIRE FROIDE EMBOUTIE

Réf. : **EMB600+R1**

Dimensions en mm (L x P x H) :
690 x 840 x 2100
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **210 W**



TOUR PATISSIER STATIQUE

Réf. : **BTP2PR5**

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



Les + CASTELMAC

- ✓ 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**

Castel MAC SpA



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION 10 NVX

Réf. : **BK + 10**

Dimensions en mm (L x P x H) :
700 x 800 x 1544
Alimentation : **Electrique**
Puissance : **2100 W**

Castel MAC SpA



COMPTOIR 3 SELECTIONS POSITIF

Réf. : **861800657**

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

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



Les + HOSHIZAKI

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

COMPTOIR POSITIF 3 PORTES SNOWFLAKE

Réf. : **879020821**



ARMOIRE NEGATIVE SNOWFLAKE

Réf. : **877010825**

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

Alimentation : **Electrique**
Puissance : **400 W**



MACHINE A GLACONS GRAINS

Réf. : **FM-80KE**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **270 W**



MACHINE A GLACONS 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



SOUBASSEMENT REFRIGERE A TIROIRS

Réf. : 19056931

Dimensions en mm (L x P x H) : 1792 x 700 x 584

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 172 W



TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE / 6 TIROIRS GNI/1

Réf. : 19053242

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 172 W



MEUBLE BAS AVEC GROUPE LOGE

Réf. : FX39269791

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



MEUBLE RÉFRIGÉRÉ POSITIF 4 PORTES

Réf. : SPR 804 TNA/R

Alimentation : ELECTRIQUE



MEUBLE RÉFRIGÉRÉ POSITIF 3 PORTES

Réf. : SPR 803 TNS/R

Alimentation : ELECTRIQUE



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Réf. : FX39271485

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





Billard
et
Clindoux

MINI PIZZA CHEF 2, EXFRI 2 PORTES

Réf. : **MPC2N**

Dimensions en mm (L x P x H) :
900 x 700 x 1075

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **180 W**



asber

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**



SF Solutions
Food Equipment

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**



asber

SALADETTE REFRIGEREE

Réf. : **19077945**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **248 W**



FONTAINE COLLECTIVITE 2 SORTIES EAU FROIDE

Réf. : **0200244**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**



Mistral



Mistral

FONTAINE COLLECTIVITÉ 2 SORTIES EAU FROIDE

Réf. : **0200211**

Dimensions en mm (L x P x H) :
340 x 520 x 575

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**





**CELLULE
DE SURGELATION
10 NIVEAUX**

Réf. : **GS124-A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
820 x 800 x 1775
Alimentation : **ELECTRIQUE**



**ARMOIRE
DE CONSERVATION
POSITIVE - 694 L**

Réf. : **ARP68**

Dimensions en mm (L x P x H) :
810 x 1041 x 2130
Alimentation : **ELECTRIQUE**



**CELLULE
DE SURGELATION
1 CHARIOT**

Réf. : **GS40**

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



**CELLULE
DE SURGELATION
5 NIVEAUX**

Réf. : **GS66-A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
820 x 700 x 950
Alimentation : **ELECTRIQUE**





3 produits
Star

ARMOIRE POSITIVE

Réf. : **ED650H290**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **250 W**



CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Réf. : **ED9017452**

Dimensions en mm (L x P x H) :
755 x 695 x 1805

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **4300 W**



ARMOIRE A CHARIOT

Réf. : **RBCT2060452**

Dimensions en mm (L x P x H) :
980 x 862 x 2187

Alimentation : **ELECTRIQUE**



telewig

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE TELECOLT

Réf. : **I10280280220S**

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



CHAMBRE FROIDE EUROPA

Réf. : **TD0808EA00**

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



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**

robot coupe®



BATTEUR RM8

Réf. : **26220D**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**

robot coupe®



robot coupe

COUPE-LEGUMES CL 50 GOURMET

Réf. : 24453

Dimensions en mm (L x P x H) :

400 x 400 x 400

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **600 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

EXTRACTEUR DE JUS

Réf. : 56200B

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **700 W**



captain machines

BATTEUR MELANGEUR 40L

Réf. : BT40B

Dimensions en mm (L x P x H) :

645 X 905 X 1530

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **220 W**



DITOGAMA

BATTEUR MÉLANGEUR 20 L

Réf. : 600156

DIMENSIONS EN MM (L x P x H) :

521 x 685 x 980

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1.01 W**



DITOGAMA

BATTEUR MELANGEUR 60L

Réf. : 600183

Dimensions en mm (L x P x H) :

685 X 1050 X 1445

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**



captain machines

LAMINOIR ELECTRIQUE A TAPIS

Réf. : LP5890B

Dimensions en mm (L x P x H) : **1520 x 525 x 370**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **500 W**



Produit Star

COMBINE CUTTER / COUPE LEGUMES / EMULSIONNEUR

Réf. : 600437

Dimensions en mm (L x P x H) :
252 X 485 X 530
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **1,5 W**



BATTEUR BE5

Réf. : 600138

Dimensions en mm (L x P x H) :
266 x 416 x 487
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **0.45 W**



COUPE LEGUME

Réf. : 603700

Dimensions en mm (L x P x H) :
486 x 750 x 1346
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **1.5 W**



EPLUCHEUSE 10 KG DT10E1C

Réf. : 603513

Dimensions en mm (L x P x H) : **440 x 690 x 680**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **0.37 W**



BATTEUR SPECIAL BOULANGERIE

Réf. : 600161

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

**Les +
DITO SAMA**

- ✓ Une gamme complète de produits
- ✓ Flexibilité exceptionnelle
- ✓ Gains de temps
- ✓ Sécurité élevée



LAMINOIRE

Réf. : 601569

Dimensions en mm (L x P x H) : **2380 x 980 x 540**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **0.55 W**



HUBERT CLOIX
PARTENAIRE DE VOS IDEES



COMBI-GLACES

Réf. : **CGTECH-7**

Dimensions en mm (L x P x H) :

480 x 660 x 1150

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **4.2 W**



HUBERT CLOIX
PARTENAIRE DE VOS IDEES



COMBI-GLACE MULTIFONCTION

Réf. : **CGTECH-14**

Dimensions en mm (L x P x H) :

600 x 740 x 1370

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6.8 W**



PV Lab Concept



MINICHEF

Réf. : **RT51A**

Dimensions en mm (L x P x H) :

435 x 605 x 602

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2000 W**



iridis
GROUPE



MACHINE A CHANTILLY SANOMAT

Réf. : **UNO-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :

225 x 345 x 470

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



TRANCHEUR HISTORIQUE

Réf. : **MICRA 220 RALLONGÉ ROUGE 000340**

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 420 x 365

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **154 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**



TRANCHEUR À GRAVITÉ

Réf. : **TGP 350 EUROCHEF 000071E**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **370 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**



HACHOIR SIMPLE COUPE

Réf. : **MRL22**



Berkel

TRANCHEUSE GRAVITE SLG315

Réf. : **SLG315**

Dimensions en mm (L x P x H) :
750 x 36 x 740

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **300 W**



Berkel

TRANCHEUSE SEMI-AUTOMATIQUE GL30AUTO

Réf. : **GL30 AUTO**

Dimensions en mm (L x P x H) :
550 x 640 x 530

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **400 W**



Berkel

HACHOIR PRO TS22E

Réf. : **TS 22E ENTERPRISE**

Dimensions en mm (L x P x H) :
230 x 670 x 470

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1450 W**



TRANCHEUR MANUEL MAJOR SLICE 300 S/ AUTO

Réf. : **ATRMJ300 SA**

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

Dadaux
TEC-NOBIS 11



Dadaux
TEC-NOBIS 11

HACHOIR REFRIGERE

Réf. : **AHRSETNA**

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



HACHOIR REFRIGERE MAP

Réf. : **ARTICCRY230**



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**



MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 2 X 620 MM

Réf. : **POLAR 2-40**

Dimensions en mm (L x P x H) : **1545 x 790 x 1090**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **3300 W**



MACHINE SOUS VIDE SOUDURE 2 X 1100 MM

Réf. : **POLAR 2-95**

Dimensions en mm (L x P x H) : **2420 x 1210 x 1130**
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **7000 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**



CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LEVAC C96 T 2BL 400V 3PH

Réf. : **C96**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1100 x 790 x 1067

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **2200 W**



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

Réf. : **TOPSEAL 180**

Dimensions en mm (L x P x H) :
312 x 615 x 570

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1000 W**



THERMOSCELLEUSE LERICA LT3 230V

Réf. : **LT3**

Dimensions en mm (L x P x H) :
330 x 590 x 410

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **1650 W**



BLENDER BRUSHLESS SILENCIEUX

Réf. : 62

Dimensions en mm (L x P x H) : 200 x 247 x 440
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 1500 W



BLENDER DE CUISINE

Réf. : 37 - 41



CENTRIFUGEUSE «SANTOS JUICER»

Réf. : 50X

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



BLENDER VITAMIX

Réf. : 058665

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



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



FOOD BLENDER AVEC RÉCIPIENT INOX 1.8 L

Réf. : HBF-1510

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



MIXER DYNAMIX DMX

Réf. : **MX050**

Dimensions en mm (P) : **395**

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **220 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**



PISTOLET GIGAMIX

Réf. : **TB040**





MACHINE A PATES FRAICHES

Réf. : **MPF15N235M**

Dimensions en mm (L x P) :
25 X 48 X 18

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0,3 W**



FORMEUSE A PIZZA

Réf. : **STFIM42235M**

Dimensions en mm (L x P x H) :
56 X 41 X 44,5

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **0,37 W W**



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**



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**



ANIMO

MACHINE A CAFE OPTIVEND 32 TS NG NOIR

Réf. : **1003758**

Dimensions en mm (L x P x H) :
408 x 520 x 685

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3275 W**



Bartscher

DISTRIBUTEUR EAU CHAUDE 28L

Réf. : **200063**

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



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



captain
MACHINES

REFROIDISSEUR D'EAU

Réf. : **REA100F**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **370 W**



MANDOLINE

Réf. : **N4292**

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



COUPE FRITES

Réf. : **CS00**

Dimensions en mm (L x P x H) :
440 x 250 x 335



OUVRE-BOÎTE

Réf. : **OX5P55**

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



OUVRE BOITE

Réf. : **OEXTC**

Dimensions en mm (L x P x H) :
450 x 250 x 750

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **75 W**



PRESSE-BOÎTES

Réf. : **N8019**

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



POUSSOIR À SAUCISSES MANUEL VERTICAL

Réf. : **N5700**

Dimensions en mm (L x P x H) : **300 x 580 x 710**



KIT DECO EN CUISINE

Réf. : ID2500



EPLUCHEUR

Réf. : N4220

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



THERMOMETRE FRIGO- CONGELATEUR

Réf. : N3120



BALANCE DE FOURNIL INOX

Réf. : TSI-150

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 400 x 650
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **30 W**

**Creative
Balance**



**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**



Laverie

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

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

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Les + TWINSTAR

- ✓ Lave, sèche, stocke
- ✓ Lave-vaisselle verticale nouvelle génération !
- ✓ Compacte, silencieuse, écologique, suréquipée, ergonomique et économique

TWIN STAR 2 DOUBLE PORTES

Réf. : **TWINSTAR 2 DOUBLE HIGHTEMP**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6520 W**



TWIN STAR 2 - DOUBLE PORTES TRAVERSANTE

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

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6520 W**





AVANCEMENT AUTOMATIQUE OPTIMA RX250

Réf. : **OPTIMA RX250**

Dimensions en mm (L x P) :
2250 x 900

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **22300 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 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**



LAVE VAISSELLE AVANCEMENT AUTO

Réf. : **COMPACT RX101E**

Dimensions en mm (L x P) :
1080 x 720

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **23000 W**



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

Réf. : **CS-E-A-22-15**



LAVE VERRES CASIER

Réf. : **GXC-11B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 603 x 705

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6800 W**



MACHINE A LAVER A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Réf. : **CS-E-A-12-15**



MACHINE A LAVER USTENSILES AVEC ADOUCCISSEUR INTEGRE

Réf. : **UP-10A**

Dimensions en mm (L x P) :
840 x 945

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **18500 W**



LAVE VERRES CASIER PASSAGE DE 425 MM

Réf. : **GP-10B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 603 x 825

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **6800 W**

Les + HOBART

- ✓ Fiabilité & haute qualité
- ✓ Des solutions métiers
- ✓ Meilleure résultat de lavage
- ✓ Manipulation facile



MACHINE A LAVER LES USTENSILES FRONTALE DOUBLE PREMAX

Réf. : **UPT-10A**

Dimensions en mm (L x P) :
1435 x 945

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **24500 W**



OSMOSEUR VERTICAL POUR GX/GP

Réf. : **RO-S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
156 x 565 x 459

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**





LAVE-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**



LAVE-VERRES ECOLINE

Réf. : **UG401DM**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **3000 W**



LAVE-VAISSELLE 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 À GRANULES

Réf. : 209-090

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 11300 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 À GRANULES TRAVERSANT 8 BACS GN1/1 - 4 GN2/1

Réf. : 209.100

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

Alimentation : Electrique

Puissance : 21 000 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



LAVE VAISSELLE MIXTE A CAPOT / CONDENSEUR RECUPERATEUR DE CHALEUR

Réf. : 203-007EH G

Dimensions en mm (L x P x H) :

660 x 739 x 2247

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 13100 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





SOLUTION DE TRI POUR LE LAVAGE

Réf. : Sur demande



CONVOYEUR DE DRESSAGE A CORDES POUR PLATEAUX TECHNICORD

Réf. : Sur demande



TRANSPORTEUR CASIER AVEC CLIQUETS ET ROULEAUX TRANSROLL

Réf. : Sur demande



PLONGE 2 BACS 500 X 500

Réf. : 816677

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



TABLE DE LAVERIE

Réf. : 809600

Dimensions en mm (L x P x H) : 1100 x 1100 x 870



DOUCHETTE DE PRELAVAGE

Réf. : KRO-061

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



COLONNE - MEL. PLAGE DOUCHETTE

Réf. : 70824

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



CANIVEAU DE SOL

Réf. : 507083

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 400 x 310



CASIER A VERRES 500X500

Réf. : A 6X6/73

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



CHARIOT A ASSIETTES

Réf. : DCS1125-480

Dimensions en mm (L x P x H) :
690 x 780 x 810



INSERT WHT5 POUR BAC GASTRO MAXI 7CM

Réf. : WHT5

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 500 x 150



CASIER À ASSIETTES 600X500 MM GAMME XL

Réf. : XL-P

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



CENTRALE 1 PRODUIT 15 M

Réf. : CEP1150APA0E001B



OSMOSEUR BESTAQUA

Réf. : **M0821039**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



OSMOSEUR ROC14

Réf. : **M0821039**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **200 W**



BESTCLEAR 2XL

Réf. : **M0812332**

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



ADOU CISSEUR VOLUMETRIQUE

Réf. : **RONDEO2CV**

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

Alimentation : **Electrique**

Puissance : **3 W**



KIT DE RACCORDEMENT GROS DEBIT

Réf. : **M0812194**



ADOU CISSEUR VOLUMETRIQUE EAU FROIDE BESTSOFT 11

Réf. : **M0820001**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**

Puissance : **15 W**



Distribution

Augmenter le confort et la qualité du service des repas.

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

Adapter les chariots à votre concept de restauration.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



SERVICHEF-CHARIOT DE DISTRIBUTION MOTORISE

Réf. : **SERVICHEF-STD-M**

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

Alimentation : **Electrique**
Puissance : **250 W**

EUROCHEF



CHARIOT ASSIETTES NIVEAU CONSTANT

Réf. : **808172**

Dimensions en mm (L x P x H) :
960 x 485 x 900

Puissance : **1500 W**

TOURNUS
EQUIPEMENT



ARMOIRE MOBILE ROLL'FRESH GN1/1

Réf. : 507285

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

TOURNUS
EQUIPEMENT



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT A GLISSIERES GASTRONORME

Réf. : 804203

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



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

TOURNUS
EQUIPEMENT



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT PORTE-ASSIETTES A 2 NIVEAUX

Réf. : 800585

Dimensions en mm (L x P x H) :
930 x 670 x 1160



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 PORTE-ASSIETTES GARNIES

Réf. : 801263

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

TOURNUS
EQUIPEMENT





TABLE AVEC ETAGERE SUR ROULETTES

Réf. : T65LER

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



TABLE DEMONTABLE RAYONNEE

Réf. : TADEG714

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



MEUBLE BAS 2 PORTES A GLISSIERES

Réf. : MD214

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



ARMOIRE HAUTE PORTE COULISSANT

Réf. : MAG12

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



CHARIOT DE SERVICE

Réf. : BC33IKD-480

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



CHARIOT DISTRIBUTEUR ASSIETTES CHAUFFANT

Réf. : 01.6281.0

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

Alimentation : ELECTRIQUE



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



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



BOURGEAT

BAIN-MARIE MOBILE 2 CUVES

Réf. : 872112

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



SERELIS 7.2 FRESH

Réf. : 2210300

Dimensions en mm (L x P x H) :
1460 x 680 x 1065

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 6500 W



BOURGEAT

NIVEAU CONSTANT 2SILOS-DIAM260

Réf. : 777426

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 950 W



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**



SYSTÈME D'EXTINCTION AUTOMATIQUE D'INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Réf. : SAFETY FIRST



HOTTE LAVERIE ADOSSE

Réf. : 16S0910R7104

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

Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 420 W



KUBAIR F400 ECOWATT

Réf. : 643834



SYSTEME NOBEL D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

Réf. : NOB101

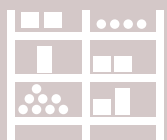
Alimentation : ELECTRIQUE
Puissance : 24 W



NOVAX UV CONFORT 90/10 500 L 4000 AV 1500 HOTTE SOUDÉE

Réf. : 981006UV

Dimensions en mm (L x P x H) :
4000 x 1500 x 500



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 SUR RAIL

HUPFER

Réf. : RAYONNAGE SUR RAIL



RAYONNAGE DE BASE

Réf. : MPU4617S4PKG

dbmark



RAYONNAGE À PLATEAUX REGLABLES

Réf. : ED1195

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

TOURNUS
EQUIPEMENT



PORTIQUE A VIANDE

Réf. : PO14

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

MADIAL



RAYONNAGE SUSPENDU

Réf. : PO74

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

MADIAL



RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX

Réf. : 4P1197A16

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

FERMOD



RAYONNAGE MOBILE FERMOSTOCK 5 NIVEAUX

Réf. : 5D897A18

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

FERMOD



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**



STATION DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE GEL HYDROALCOOLIQUE

Réf. : **LMDG**

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



LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **851705**

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



LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **850800**

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



TOURNUS
EQUIPEMENT

LAVE MAINS TSN 2000

Réf. : **806301**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 400 x 755



TOURNUS
EQUIPEMENT

LAVE-MAINS AUTONOME

Réf. : **806517**

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



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**



sammic

POLISSEUR À COUVERT

Réf. : **1370043**

Dimensions en mm (L x P x H) :
489 x 652 x 412

Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **580 W**



DÉSINSECTISEUR

Réf. : **806960**

Dimensions en mm
(L x P x H) :
615 X 97 X 285
Puissance : **40 W**



ARMOIRE STÉRILISATION AIMANT 20 COUTEAUX

Réf. : **ARM100A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
939 x 145 x 607
Alimentation : **ELECTRIQUE**
Puissance : **30 W**

BRC
www.brc.com



Alpha Tabris

ARMOIRE PENDERIE RANGEMENT

Réf. : **APR600DC**

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



Alpha Tabris

VESTIAIRE TYPE PROPRE 3 COMPARTIMENTS

Réf. : **GIP3**

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

 produit
Star



VESTIAIRE

CARAY 

Réf. : **61/3/NF/PS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
900 x 500 x 1 940



SEPARATEUR DE GRAISSE

Réf. : 3520.32.30

Dimensions en mm (H) : 2200



SEPARATEUR DE GRAISSE

Réf. : 3552.34.00

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



SIPHON DE SOL SOUPLE

Réf. : 304676

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





RATIONAL

TABLETTES D'ENTRETIEN CARE CONTROL

Réf. : 56.00.562



RATIONAL

TABLETTES DE RINÇAGE

Réf. : 56.00.211



RATIONAL

TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN

Réf. : 56.01.535



HOBART

LAVAGE DES VERRES

Réf. : HLG-10



HOBART

DETERGENT UNIVERSEL

Réf. : HLU-32



HOBART

RINCAGE EAU OSMOSEE

Réf. : HLD-5000



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

Réf. : **HCENE39120**

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



DOSALINGE 1 POMPE- 13L/HEURE

Réf. : **DELINI2003**

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

Alimentation : **ELECTRIQUE**



CENTRALE 2 PRODUITS

Réf. : **CEP2200APA0E001B**



CENTRALE 1 PRODUIT 15 M

Réf. : **CEP1150APA0E001B**



CENTRALE DILUOSE

Réf. : **HDILU00322**

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



ENROULEUR OUVERT ACIER INOX - 10 M PISTOLET INCLUS

Réf. : **KRO-009**

linum



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 PRE TRI 3 PORTES - 3 TROUS VIDE DECHETS

Réf. : **MLT3RP**

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



REFROIDISSEUR DE POUBELLE

Réf. : **KFK1**

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



POUBELLE SNACK

Réf. : **804395**

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



SERVECO

DÉSHYDRATEUR DAISY 1500L AVEC ÉLÉVATEUR

Réf. : SEDA1500LIFT

Dimensions en mm (L x P x H) : 2704 x 2004 x 2245

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 45000 W

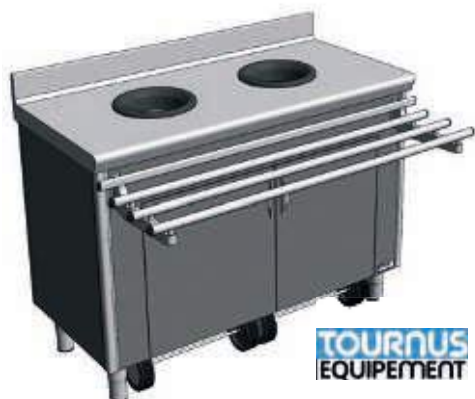


TOURNUS EQUIPEMENT

PORTE-SACS AVEC OUVERTURE A PINCE

Réf. : 804453

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



TOURNUS EQUIPEMENT

MEUBLE DE PRE-TRI SELECTIF

Réf. : 507542

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



TOURNUS EQUIPEMENT

TABLE DE PRE-TRI MURALE

Réf. : 507538

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



Tellier Gobel Cie

PRESSE-BOÎTES

Réf. : N8019

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



Tellier Gobel Cie

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



LAVE-LINGE PW 5082 XL AV OB

Réf. : 11375930

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Puissance : 6500 W

Miele



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



LAVE-LINGE PW 413

Réf. : 9973460

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

Alimentation : ELECTRIQUE

Miele



**MACHINE
A LAVER
PRIMUS SPS10
COLLECTIVITE**

Réf. : SPS10



**SECHOIR
DOUBLE
PRIMUS T13/13
COLLECTIVITE**

Réf. : T13



**REPASSEUSE PRIMUS I25/100
COLLECTIVITE**

Réf. : I25-100V



CHARIOT A ETAGERES

Réf. : 3950 ON 002 C1

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



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



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



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.

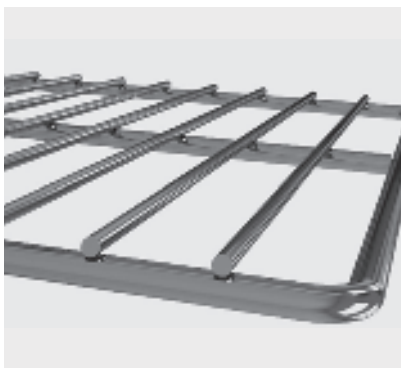
Composants frigorigifiques



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

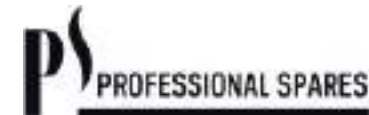
Composants Diffusion est spécialisé dans la distribution de pièces détachées d'origine pour le matériel de bar, de grandes cuisines et de distribution automatique.

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 84-85

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



Aménagement

p 86-87

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



Gaz et électricité

p 88-89

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



Air/Ventilation

p 90-91

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



Entretien

p 92-93

- 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 94-95

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



Linge

p 96

- 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





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