CATALOGUE

Collectivités

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 scillonnent toute l'année les routes de France et d'Europe pour venir à votre rencontre et concrétiser tous vos projets.

EUROCHEF

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

300
commerciaux

900
techniciens

95 millions
d'achats groupés

1
plateforme nationale de matériels

1,5 million
de références produits

120
fournisseurs référencés

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

CORHOFI

Leasecom

GRENKE®

DLG
DIRECT LEASE GROUP

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 10

Réf. : **CD1ERRA.0000728**

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

ICOMBI PRO 20-2/1

Réf. : **CG1ERRA.0000732**

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

produit Star

ICOMBI PRO 20

Réf. : **CF1ERRA.0000731**

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

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

Réf. : **90.73.991**

Les accessoires RATIONAL

CHARIOT D'ENFOURNEMENT POUR TYPE 20-1/1
Réf. : **60.21.331**

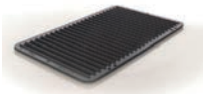
Kit Combi-Duo type 6-1/1
Réf. : **60.73.991**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

Les + CAPIC
- Qualité et robustesse
- Fabrication française
- Innovations multiples
- Hygiène

FOUR MIXTE AC700

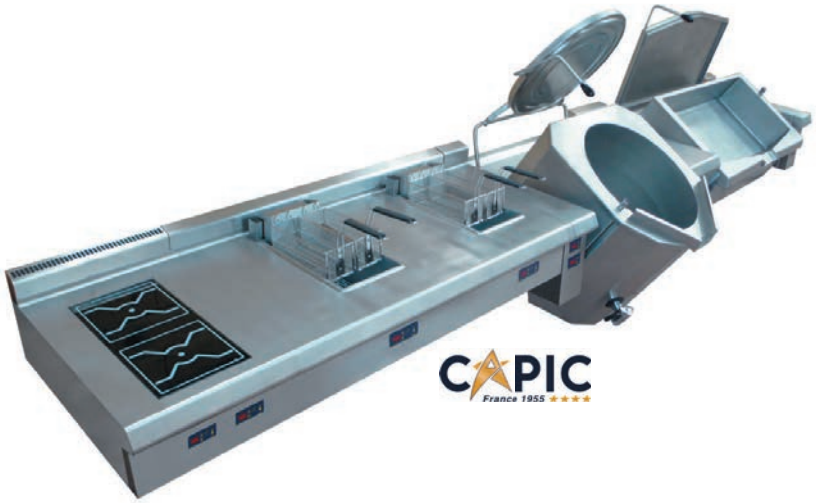
Réf. : **W257012**

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

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**

produit Star

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**

produit Star

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**

produit Star

AEROGAM SAUTEUSE GAZ / ECRAN TACTILE

Réf. : **V02892**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

XC-SAUTEUSE CYLINDRIQUE A RACLEUR ELECTRIQUE

Réf. : **V03465**

Alimentation **: ELECTRIQUE**

modular

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**

modular

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**

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**

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**

produit Star

FOUR A PIZZA D'ANGLE CUPPONE CARAVAGGIO

Réf. : **CR535/1CD**

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

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**

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

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 GROUPE

FOUR DE CUISSON RAPIDE

Réf. : **ROCKET EXPRESS**

ADVENTYS

MICRO ONDES

Réf. : **FREL2135**

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

ADVENTYS

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

PLANCHA A POSER

Réf. : **GLP 6000**

Dimensions en mm (L x P x H) :
694 x 470 x 265
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 6000 W**

produit Star

FABRIQUÉ EN FRANCE

PLANCHA ELEKTRA 60 + CHARIOT

Réf. : **545232014201**

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 560 x 230
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 3000 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

PLANCHA

Réf. : **MOP4I-16000**

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

MACIF
Pôle Services
Niort

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

École des Roches
Verneuil-sur-Avre

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

Ecole primaire
F a b r e
Villeneuve-Loubet

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

Ligue H M C
Capellen
Luxembourg

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**

produit Star

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**

produit Star

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

BOURGEAT

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**

L2G bm

FABRIQUÉ EN FRANCE

CHAFING DISH GN1/1 INOX POLI

Réf. : **ANOUK1**

CODIGEL

BUFFET SHOWCOOKING 1100

Réf. : **BS11-6G/60**

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

produit Star

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

SELF CLASSIQUE DROIT

Réf. : **Sur demande**

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

produit Star

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**

produit Star

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 1 PORTE VITREE 388L

Réf. : **FKVB 4143**

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

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
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**

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

VITRINE VERTICALE POSITIVE ALASKA

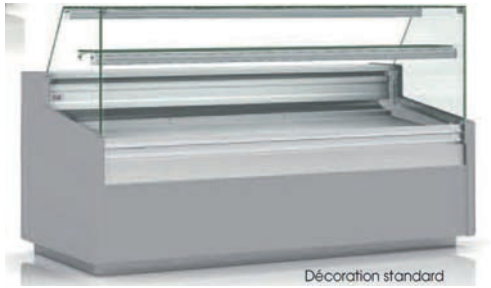
Réf. : **ALASK06**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2435 x 790 x 1955
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 2740 W**

VITRINE REFRIGEREE CRYSTAL

Réf. : **CRY1250**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1250 x 1065 x 1150
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 417 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**

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 POSITIVE VENTILEE

Réf. : **QPS150V/2**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1565 x 620 x 1213
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 540 W**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX

Réf. : **SVPR-160**

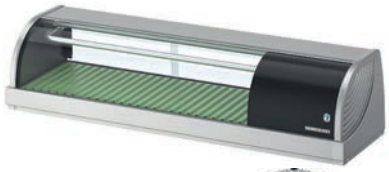
Dimensions en mm (L x P x H) :
1600 x 700 x 1850
Alimentation **: Electrique**
Puissance **: 1 310 W**

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**



HOSHIZAKI EUROPE

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**

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

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**

ISOTECH
TECHNICIEN DU FROID

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**

FAGOR

CAVE DE MATURATION

Réf. : **19073883**

Dimensions en mm (L x P x H) :
720 x 440 x 2220
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 1700 W**

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

CAVE À VIN MULTIFONCTION

Réf. : **WTR4211CHR**

Dimensions en mm (L x P x H) :
730 x 600 x 1350
Puissance **: 110 W**

produit Star

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARMOIRE FROIDE EMBOUTIE

Réf. : **EMB600+R1**

Dimensions en mm (L x P x H) :
690 x 840 x 2100

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 210 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOUR PATISSIER STATIQUE

Réf. : **BTP2PR5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1479 x 775 x 910

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 331 W**

produit Star

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**

produit Star

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 GN1/1

Réf. : **19053242**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 172 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

sfe 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**

produit Star

FONTAINE COLLECTIVITE 2 SORTIES EAU FROIDE

Réf. : **0200244**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

Dimensions en mm (L x P x H) :
340 x 520 x 575
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 300 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

CELLULE DE SURGELATION 10 NIVEAUX

Réf. : **GS124-A**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

produit Star

CELLULE DE SURGELATION 1 CHARIOT

Réf. : **GS40**

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

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 5 NIVEAUX

Réf. : **GS66-A**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

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**

3 produits Star

ARMOIRE A CHARIOT

Réf. : **RBCT2060452**

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

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**

produit Star

ROBOT COOK ROUGE

Réf. : **43000R**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 1200 W**

robot coupe

robot coupe

BATTEUR RM8

Réf. : **26220D**

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 700 W**

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**

caplain machines

BATTEUR MELANGEUR 40L

Réf. : **BT40B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
645 X 905 X 1530
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 220 W**

produit Star

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**

BATTEUR MELANGEUR 60L

Réf. : **600183**

Dimensions en mm (L x P x H) :
685 X 1050 X 1445
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 300 W**

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**

Les + DITO SAMA

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

BATTEUR SPECIAL BOULANGERIE

Réf. : **600161**

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

LAMINOIRE

Réf. : **601569**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

COMBI-GLACES

Réf. : **CGTECH-7**

Dimensions en mm (L x P x H) :
480 x 660 x 1150
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 4.2 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

MINICHEF

Réf. : **RT51A**

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

produit Star

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**

iridis GROUPE

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

produit Star

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**

TRANCHEUSE GRAVITE SLG315

Réf. : **SLG315**

Dimensions en mm (L x P x H) :
750 x 36 x 740
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 300 W**

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**

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**

produit Star

TRANCHEUR MANUEL MAJOR SLICE 300 S/ AUTO

Réf. : **ATRMJ300 SA**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

HACHOIR REFRIGERE

Réf. : **AHRSETNA**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

HACHOIR REFRIGERE MAP

Réf. : **ARTICCRYS230**

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**

produits Star

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**

produit Star

THERMOSCELLEUSE LERICA LT3 230V

Réf. : **LT3**

Dimensions en mm (L x P x H) :
330 x 590 x 410
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 1650 W**

FABRIQUÉ EN FRANCE

BLENDER BRUSHLESS SILENCIEUX

Réf. : **62**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

BLENDER DE CUISINE

Réf. : **37 – 4I**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

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**

produit 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

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**

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**

produit Star

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

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

caplain 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

produit Star

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**

produits Star

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

BALANCE PETITES PREPARATIONS

Réf. : **ETXI-6**

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

Creative Balance

Laverie

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

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

Avec votre réseau **EUROCHEF**

produit Star

Les + 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**

DIHR

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**

DIHR

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**

produit Star

LAVE VAISSELLE AVANCEMENT AUTO

Réf. : **COMPACT RX101E**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 23000 W**

LAVE BATTERIE LP1 800

Réf. : **LP1 800**

Dimensions en mm (L x P) :
650 x 750

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 8000 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

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 ADOUCISSEUR INTEGRE

Réf. : **UP-10A**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

Puissance **: 18500 W**

Les + HOBART

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

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**

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**

produit Star

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**

produit Star

LAVE BATTERIE À GRANULES

Réf. : **209-090**

Dimensions en mm (P x H) : **878 X 1882**
Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 11300 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 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**

GRANULDISK

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**

GRANULDISK

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**

GRANULDISK

LAVE-BATTERIE A GRANULES SMART COMPACT

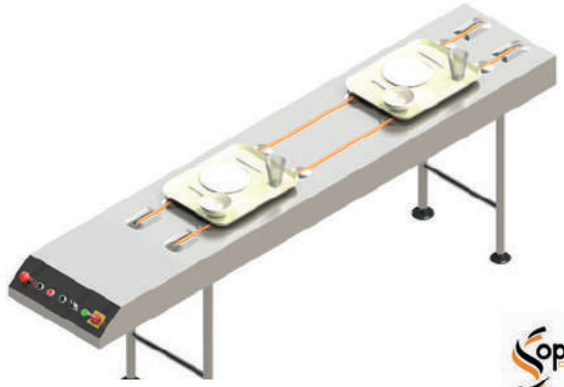
Réf. : **26456**

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**

VALIDEX



CONVOYEUR DE DRESSAGE A CORDES POUR PLATEAUX TECHNICORD

Réf. : **Sur demande**

TRANSPORTEUR CASIER AVEC CLIQUETS ET ROULEAUX TRANSROLL

Réf. : **Sur demande**

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

PLONGE 2 BACS 500 X 500

Réf. : **816677**

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

TABLE DE LAVERIE

Réf. : **809600**

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

linum

DOUCHETTE DE PRELAVAGE

Réf. : **KRO-061**

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

PRESTO

FABRIQUÉ EN FRANCE

COLONNE - MEL. PLAGE DOUCHETTE

Réf. : **70824**

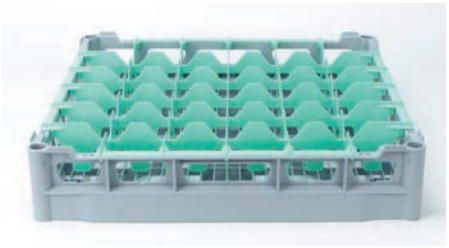
Dimensions en mm (L x P x H) :
90 X 700 X 300

TOURNUS EQUIPEMENT

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

CENTRALE 1 PRODUIT 15 M

Réf. : **CEP1150APA0E001B**

CASIER À ASSIETTES 600X500 MM GAMME XL

Réf. : **XL-P**

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

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

ADOUCISSEUR 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**

ADOUCISSEUR 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**

produit Star

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**

FABRIQUÉ EN FRANCE

CHARIOT ASSIETTES NIVEAU CONSTANT

Réf. : **808172**

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

Puissance **: 1500 W**

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

ROLL'SERVICE A HYGROMETRIE CONTRÔLEE GN1/1

Réf. : **507387**

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

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

CHARIOT A GLISSIERES GASTRONORME

Réf. : **804203**

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

TOURNUS EQUIPEMENT

CHARIOT PORTE-ASSIETTES A 2 NIVEAUX

Réf. : **800585**

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

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARMOIRE HAUTE PORTE COULISSANT

Réf. : **MAG12**

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

CHARIOT DE SERVICE

Réf. : **BC331KD-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**

CHAUFFE-CHOCOLAT 1,25L

Réf. : **900005**

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

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**

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**

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.

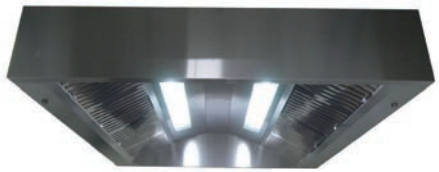
Anticiper les directives à venir pour le traitement de l'air.

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**

produit Star

GSEnvironnement

SYSTEME NOBEL D'EXTINCTION AUTOMATIQUE

Réf. : **NOB101**

Alimentation **: ELECTRIQUE**
Puissance **: 24 W**

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**

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**

produit Star

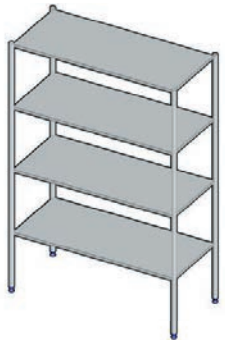
RAYONNAGE SUR RAIL

HUPFER

Réf. : **RAYONNAGE SUR RAIL**

RAYONNAGE DE BASE

Réf. : **MPU4617S4PKG**



RAYONNAGE À PLATEAUX REGLABLES

Réf. : **ED1195**

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

PORTIQUE A VIANDE

Réf. : **PO14**

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

RAYONNAGE SUSPENDU

Réf. : **PO74**

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

RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX

Réf. : **4P1197A16**

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

RAYONNAGE MOBILE FERMOSTOCK 5 NIVEAUX

Réf. : **5D897A18**

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

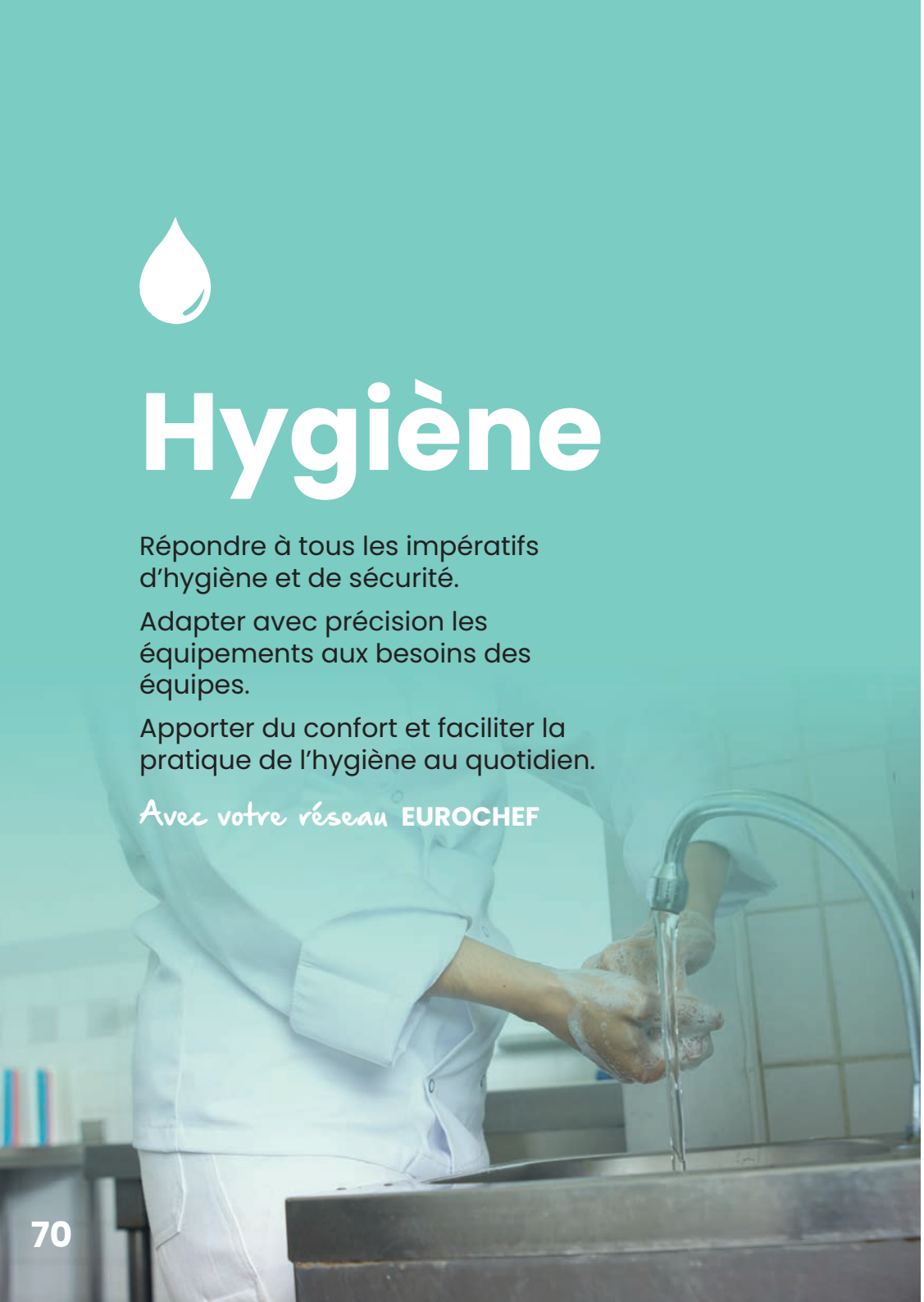
Hygiène

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**



SOFINOR

STATION DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE GEL HYDROALCOOLIQUE

Réf. : **LMDG**

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

BOURGEAT

LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **851705**

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

BOURGEAT

LAVE-MAINS MONOBLOC

Réf. : **850800**

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

LAVE MAINS TSN 2000

Réf. : **806301**

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

LAVE-MAINS AUTONOME

Réf. : **806517**

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

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**

POLISSEUR A 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 STERILISATION AIMANT 20 COUTEAUX

Réf. : **ARM100A**

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

ARMOIRE PENDERIE RANGEMENT

Réf. : **APR600DC**

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

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 1940

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**

TABLETTES D'ENTRETIEN CARE CONTROL

Réf. : **56.00.562**

TABLETTES DE RINÇAGE

Réf. : **56.00.211**

TABLETTES NETTOYANTES ACTIVE GREEN

Réf. : **56.01.535**

LAVAGE DES VERRES

Réf. : **HLG-10**

DETERGENT UNIVERSEL

Réf. : **HLU-32**

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. : **DELIN12003**

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

Alimentation **: ELECTRIQUE**

CENTRALE DILUDOSE

Réf. : **HDILU00322**

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

CENTRALE 2 PRODUITS

Réf. : **CEP2200APA0E001B**

CENTRALE 1 PRODUIT 15 M

Réf. : **CEP1150APA0E001B**

ENROULEUR OUVERT ACIER INOX - 10 M PISTOLET INCLUS

Réf. : **KRO-009**

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

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

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**

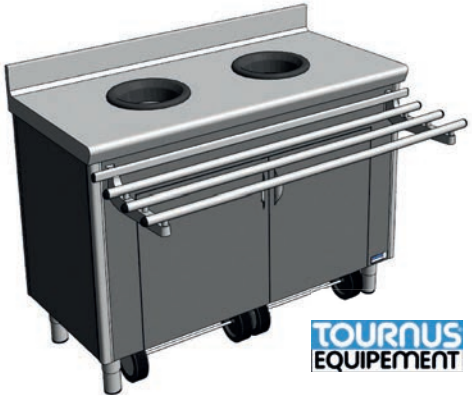
SERVECO

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

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Tellier Gobel & Cie

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

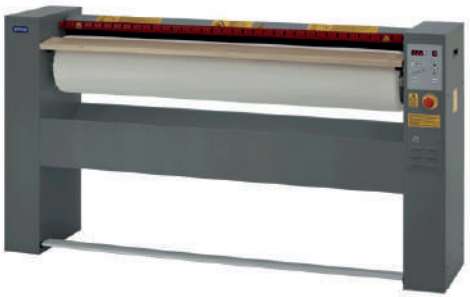
Réf. : **SPS10**

Alliance Laundry Systems

SECHOIR DOUBLE PRIMUS T13/13 COLLECTIVITE

Réf. : **T13**

Alliance Laundry Systems



REPASSEUSE PRIMUS I25/100 COLLECTIVITE

Réf. : **I25-100V**

Alliance Laundry Systems

Eberhardt MARQUE DE CONFIANCE

CHARIOT A ETAGERES

Réf. : **3950 ON 002 C1**

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

Eberhardt MARQUE DE CONFIANCE

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**

E·F EBERHARDT FRERES

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.

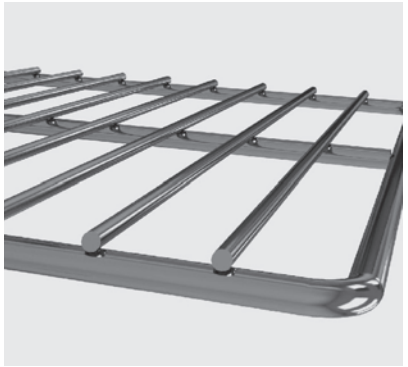
Composants frigorifiques

Gff

GFF

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

Grilles



Pièces détachées

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

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.

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.

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 ménager.

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. *Température de fonctionnement conseillée -25° à -22°C*
L2	-	-12°C	Produits congelés, légumes, viandes, poissons. *Température de fonctionnement conseillée -18 à -20°C.*
M1	-1°C	+5°C	Produits carnés, 4ème gamme, poissons, pâtisserie fraîche, plats cuisinés, 5ème gamme, fromage râpé, laits crus ou pasteurisés. *Température poissons et mollusques autres que vivants 2° sur lit de glace.* *Température maxi à cœur du produit +6°C*
M2	-1°C	+7°C	Produits crémerie, crèmes desserts, certaines charcuteries stables. *Température maxi à cœur du produit +6°C.*
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/m²
Marchés	Paillettes, écailles	95 kg/m²
Médical-Self-Collectivités		
Hôpital	Paillettes, écailles	0,30 kg/personne
Salle de sport	Glaçon	0,50 kg/personne
Buffet	Paillettes, écailles	75 kg/m²
Bac GN1/1 prof.100	Paillettes, écailles	10 kg/bac

Fluides frigorigènes : Calendrier des nouvelles réglementations

1er 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)

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

Exemples de fluides avec GPW > 2500 :

- R404A
- R422A
- R422D
- R507

1er 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
- R134A
- R407A
- R407F
- R448A
- R449A
- R452A

1er janvier 2030

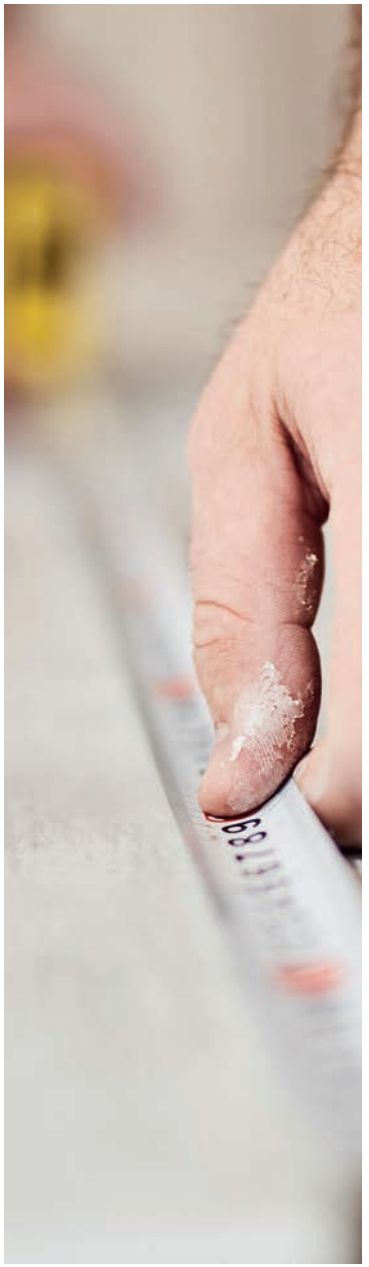
Interdiction de recharger avec du fluide régénéré ou recyclé les équipements avec GWP > 2500

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	m²	10	10	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Bureau magasinier	m²	Inclus dans bureau chef de cuisine						8	8	8	8	8	8	8	8
Stockage neutre	m²	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	m²	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	25	25
Stockage froid négatif -20°C	m²	2	2.5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Sas de décongélation	m²	/	/	/	/	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	m²	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	m²	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	m²	4	4	4	6	6	6	8	8	8	10	10	10	15	15
Légumerie traditionnelle	m²	7	7	7	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25
Préparations froides	m²	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	30	30
Préparations chaudes cuisson	m²	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	m²	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Plonge batterie	m²	7	7	7	7	7	7	10	10	10	15	15	15	15	15
Laverie vaisselle	m²	10	20	35	35	35	35	40	40	55	55	55	65	65	75
Trait. des déchets alimentaires	m²	4	4	4	5	5	5	8	8	8	8	8	8	8	8
Traitement des emballages	m²	5	5	5	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Lingerie	m²	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)		1 linéaire x 20 m² + paneterie 3 m²								2 linéaires x 20 m² + paneterie 3 m²					
en îlots										0,3 m² x nb de places assises en salle					
Accueil salle à manger/sanitaires	m²	0,20 m² 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 m² / douche (mini 2) + 2 m² / wc (mini 2)- 1 m² 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	l 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	l 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	Apellation	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	Pouvoir calorifique 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	m³/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 dm²	1000
	40 dm²	1200
	50 dm²	1400
	60 dm²	1600
	80 dm²	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 dm²	800
	2 plaques 25 dm²	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
- **Restaurant Grande carte :** 0.8
- **Collectivité classique :** 1.0
- **Cantine scolaire :** 0.8
- **Restaurant d'entreprise :** 1.0
- **Brasserie & libre-service :** 1.2

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

Extraits de la réglementation Air/Ventilation

EXTRAIT Article 63 - GÉNÉRALITÉS

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

EXTRAIT Article GC 4 - ARRÊT D'URGENCE

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

EXTRAIT Article GC 8 - MOYENS D'EXTINCTION

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

EXTRAIT Article GC 10 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES ISOLÉES

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

EXTRAIT Article GC 11 - VENTILATION DES GRANDES CUISINES OUVERTES

Le dispositif d'extraction doit être mécanique.
Lorsque l'amenée d'air est mécanique, son fonctionnement doit être asservi à celui de l'extraction. Le système de ventilation doit présenter les caractéristiques décrites au paragraphe 2 de l'article GC 10 complétées par les dispositions suivantes :
a/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C.
b/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
c/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs doivent être de catégorie CR 1, issues directement du tableau principal du bâtiment ou de l'établissement et sélectivement protégées de façon à ne pas être affectées par un incident survenant sur un autre circuit.
d/ Pour assurer l'évacuation des fumées en cas d'incendie, le fonctionnement des ventilateurs doit pouvoir être obtenu par un dispositif à commande manuelle, celle-ci étant placée à un endroit facilement accessible dans la grande cuisine et correctement identifiée par une plaque indélébile comprenant l'inscription "évacuation de fumées".

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

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

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

EXTRAIT Article GC 17 - VENTILATION DES ÎLOTS DE CUISSON

Chaque îlot de cuisson doit comporter un dispositif de captation des buées et des graisses permettant l'évacuation des fumées en cas d'incendie. L'extraction est toujours mécanique et l'installation présente les caractéristiques suivantes :
a/ Les hottes ou les dispositifs de captation sont construits en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
b/ Les conduits d'évacuation doivent être métalliques et rigides.
c/ A l'intérieur du bâtiment et en dehors du volume de la salle de restauration, les conduits et leur gaine éventuelle doivent assurer un coupe-feu de traversée équivalent au degré coupe-feu des parois traversées avec un minimum de 60 minutes ou EI 60 (i o).
d/ Les hottes ou les dispositifs de captation doivent comporter des éléments permettant de retenir les graisses et pouvant être facilement nettoyés et remplacés.
e/ Les ventilateurs d'extraction doivent assurer leur fonction pendant au moins une heure avec des fumées à 400°C.
f/ Les liaisons entre le ventilateur d'extraction et le conduit doivent être en matériaux classés M0 ou A2-s1, d0.
g/ Les canalisations électriques alimentant les ventilateurs ne doivent pas être affectées par un sinistre affectant l'îlot.
h/ La commande des ventilateurs assurant l'évacuation des buées et des graisses doit être correctement identifiée par une plaque indélébile et placée dans l'enceinte de l'îlot à un endroit facilement accessible par le personnel de service.

EXTRAIT Article GC 21 - ENTRETIEN

Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité.
Pendant les périodes d'activité, les appareils de cuisson et de remise en température, le circuit d'extraction d'air vicié, de buées et de graisses, y compris les ventilateurs et récupérateurs de chaleur éventuels, doivent être nettoyés chaque fois qu'il est nécessaire.
Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés aussi souvent que nécessaire et, en tout cas, au minimum une fois par semaine.

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

La fabrication de l'acier inoxydable

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

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

La spécificité de l'acier inoxydable

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

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

Les produits pouvant provoquer la corrosion

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

Les 5 règles

à respecter pour l'utilisation de produits désinfectants

N°1

Règle n°1 : Respecter le dosage

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

N°2

Règle n°2 : Respecter les températures

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

N°3

Règle n°3 : Respecter le temps de contact

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

N°4

Règle n°4 : Prévoir un rinçage abondant

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

N°5

Règle n°5 : Prévoir un séchage

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

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

› **L'eau de javel** concentrée et/ou chaude.

› **Les produits de désinfection** concentrés ou chauds.

› **L'acide chlorhydrique** (décapage des carrelages) même dilué et froid.

› **Les brosses ou éponges métalliques** en particulier en acier.

Les bons outils

› Utilisez de préférence **une lavette**, (en particulier sur les finis brillants) qui bien entendu devra être propre.

› Uniquement en cas de besoin, utilisez **un tampon à récurer** NON métallique pour éviter de rayer la surface de l'acier inoxydable.

› Dans ce cas, **respectez toujours le sens de polissage** de la surface s'il existe pour éviter de détériorer l'aspect du mobilier.

HACCP

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

Petit lexique

HACCP

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

CCP = critical control point

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

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

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

HACCP est une méthode recommandée dans le cadre de la directive européenne 93/43/CCE sur l'hygiène des denrées alimentaires.
Elle a été retenue au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments, à travers le Codex alimentarius.
"La recommandation de mise en place de la méthode HACCP dans les cuisines a été introduite en droit Français par les arrêtés du 29 Septembre 1997 et du 9 mai 1995, pour la restauration collective d'une part et la restauration commerciale de l'autre".

La méthode HACCP permet :

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

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

Norme CE
Conforme à la réglementation Européenne concernant l'Hygiène et la sécurité.
Ceci est attesté par le marquage CE et l'attestation de conformité accompagnant chaque machine.
Remarque sur le marquage CE
Le marquage CE garantit le respect des directives européennes et permet la libre circulation des matériels et produits au sein de la communauté.
La conformité aux Normes NF permet d'apposer la marque CE. Pour apposer le marquage CE le fabricant doit réaliser ou faire réaliser des contrôles et essais qui assurent la conformité du produit aux exigences définies par la ou les directive(s) concernée(s).
Ce marquage est apposé sous la pleine responsabilité du fabricant ou importateur.

EcoLogic
La 2e vie des déchets électriques

DEEE[1] et DEA[2] 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

e-dechet.com
Le web au service de l'environnement

ORGANISME AGRÉÉ PAR L'ÉTAT

Première solution en ligne pour la collecte et le recyclage de vos DEEE[1] et DEA[2] 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 DEEE[1] et DEA[2]

- 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

VALO RESTO PRO

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 DEEE[1] et DEA[2] 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 adhérent 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 apparaitre, 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 colecte, la dépollution et la valorisation des DEEE[1] et des DEA[2] 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)	

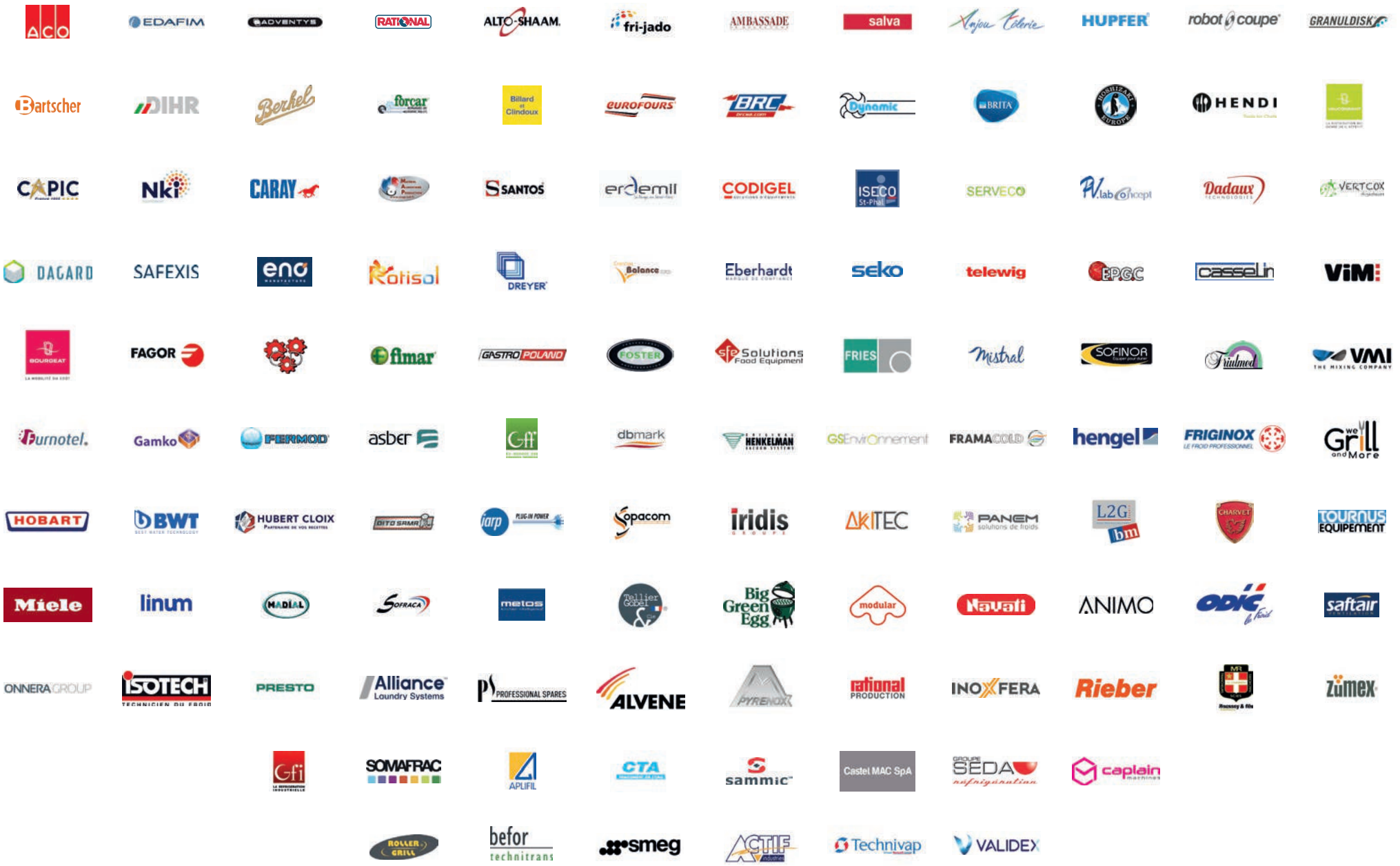
(Données moyennes)

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



EuroChef

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

611437 - Conception et réalisation : www.easycom.fr