

Conseil, pose, formation, maintenance...



Il y a toujours un adhérent

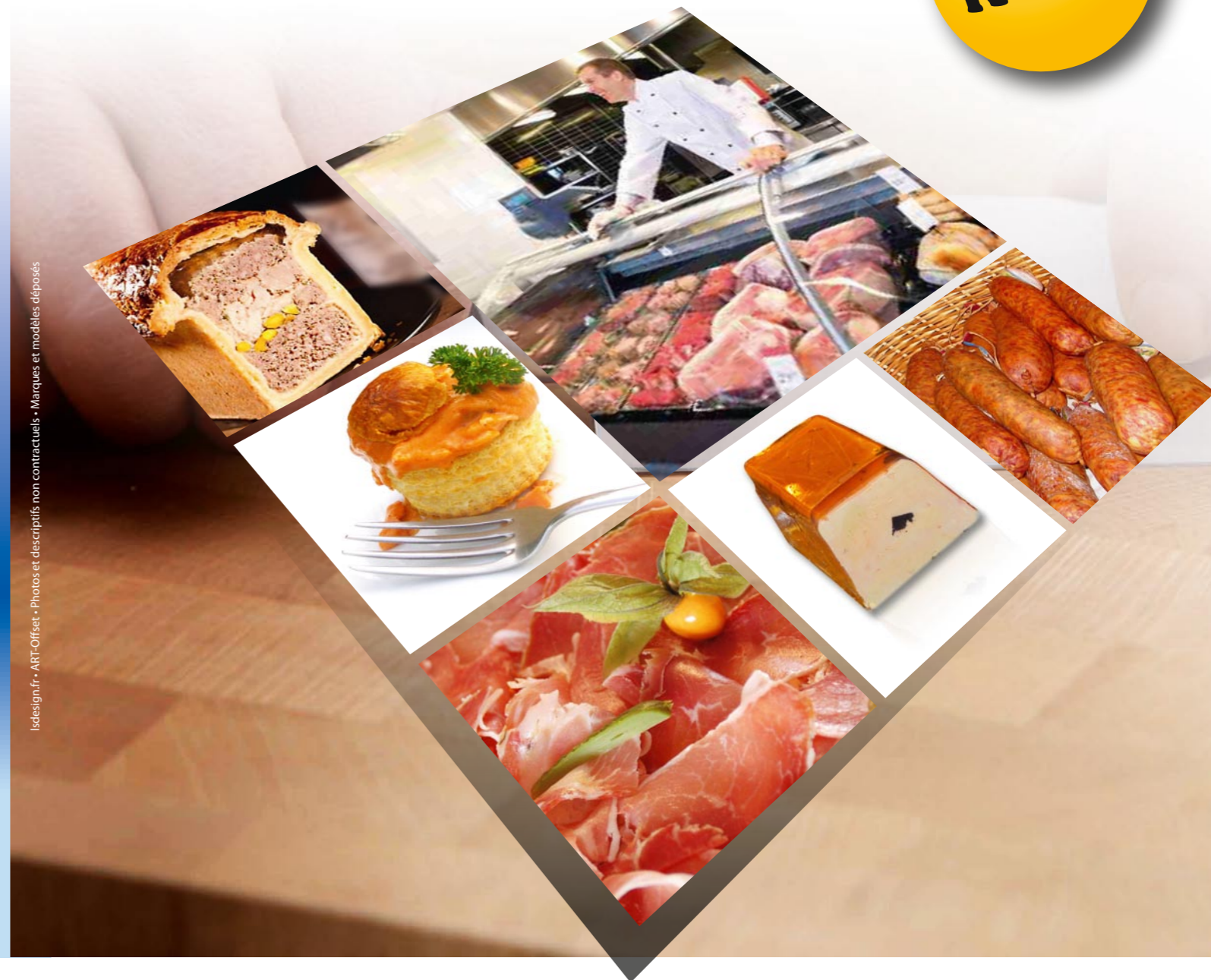
**EuroChef**

proches de vous...



# Charcutier Traiteur

**NEWS**



Isdesign.fr • ART-Offset • Photos et descriptifs non contractuels • Marques et modèles déposés

les solutions métier

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

Siège : 16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen

**EuroChef**

# Vous êtes Charcutier-Traiteur ...

Vous voulez Gagner du temps,  
de l'argent et de l'espace

EuroChef

A retenu pour vous  
une sélection  
de produits de qualité,  
professionnels, innovants,  
économiques et performants  
parfaitement adaptés  
à votre métier...

N'hésitez pas à consulter votre conseiller Eurochef !

Cuisez sans récipients  
deux fois plus vite sur 2m<sup>2</sup>  
Economisez 40% d'énergie



VarioCooking Center  
MULTIFICIENCY®



## Tout simplement sans limite

Avec le SelfCooking Center®, vous pouvez faire face  
aux exigences quotidiennes de la cuisine :

**cuire au four, rôtir, griller,  
cuire à la vapeur, étuver,  
blanchir, pocher, etc. avec  
un seul appareil.**

La nouvelle ère de la cuisson

Les paramétrages traditionnels, tels que température,  
temps, vitesse de ventilation ou humidité, disparaissent  
totalement. De même, la programmation compliquée,  
le contrôle continu et de nombreuses tâches de routine  
appartiennent définitivement au passé.

## Investissement générateur de rentabilité

Le SelfCooking Center® remplace totalement ou  
partiellement les appareils de cuisson traditionnels,  
fours à air pulsé, cuisinières, rôtissoires, marmites à  
chauffe directe et bain marie, cuiseurs à vapeur,  
friteuses, casseroles et poêles.



robot coupe®

## BLIXER®: Un concept unique

- Les Blixers® réunissent en une machine les  
qualités de deux appareils bien connus :  
le cutter et le blender/mixer.
- Efficaces grâce à leur grande capacité liquide, leur  
couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité.
- Les pièces en contact alimentaire se démontent et  
se nettoient facilement, pour répondre aux  
normes d'hygiène les plus strictes (NSF)



major Slice

## le meilleur de la coupe

- Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304.
- Fiabilité de fonctionnement et facilité de  
nettoyage grâce à un design ergonomique avec  
un chariot démontable.
- Affûteur incorporé garantissant un affûtage  
parfait.



DADAUX

DIHR

## Lave batterie

HALO HEAT...



ALTO SHAAM®

## Cuisson Basse Température

HALO HEAT... Cuisson basse température et maintien  
en température assurés avec la technologie brevetée  
de chaleur enveloppante. Commande électronique  
avec sonde de température à coeur.



Tiroirs  
de maintien  
en température



Charcutier-Traiteur

Innovations