

Conseil, pose, formation, maintenance...



Il y a toujours un adhérent

EuroChef

proches de vous...



Hôtellerie de plein-air



les solutions métier

www.eurochef.fr

Siège : 16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen

EuroChef

Vous êtes Hôtelier de plein-air

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!

Miele

Pensé et construit pour durer 20 ans

Miele Professional propose des solutions adaptées au traitement quotidien du linge (jusqu'à 700 kg/jour), reposant sur l'intégration totale des services et des équipements de buanderie : lave-linge, séchelingne et repasseuses.



SOFRACA
FABRIQUANT FRANÇAIS
USAGE INTENSIF

Grill Panini

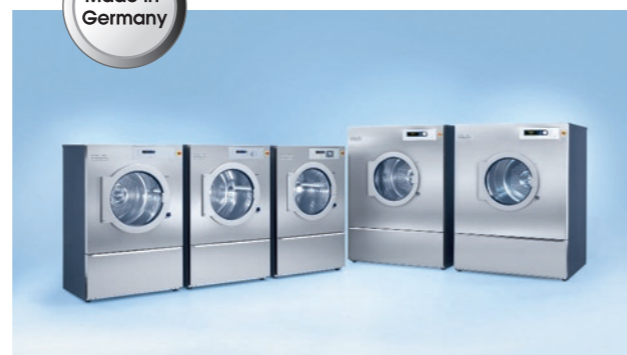
- cuisson parfaite et simultanée dessus dessous
- Temps de cuisson réduit de moitié
- Construction tout inox (AISI 430)

Chauffe saucisses 8 plots

Résistance blindée surmoulée et bac à eau inox.
VERRE PIREX = PRODUIT MIS EN VALEUR



Made in Germany



Des frites parfaites... en continu...

Friteuse automatique permettant de produire
jusqu'à **40 kilos par heure**



MAXIGLASS Armoire de présentation

L'efficacité maximale
meuble
réfrigérant



créateur de concept **Gamko**



EuroChef

Les Produits de la marque Eurochef ont été réalisés selon un cahier des charges strict pour répondre à un usage professionnel intensif.

Armoires de stockage positives

- Refroidissement ventilé de 0 à +15°C.
- Ventilation continue
- Dégivrage totalement automatique avec évaporation d'eau.
- Cuve ABS angles arrondis.

Machine à glaçons creux

Système à palettes avec réserve intégrée



Hôtellerie Plein-air

Innovations