

Conseil, pose, formation, maintenance...



Il y a toujours un adhérent

EuroChef

proches de vous...



Restaurants & Brasseries

NEWS



les solutions métier

www.eurochef.fr

Siège :16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen

EuroChef

Vous êtes Restaurateur ...

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 !

INDUCTOCHEF

Le piano des Chefs!



Compact et puissant...

- Une cuisson parfaitement maîtrisée.
- Une réactivité au 1/10ème de seconde
- Un rendement optimal.
- Une sécurité maximale.
- Une diminution de température en cuisine.
- Une grande facilité de nettoyage.
- Un grand confort d'utilisation.
- Un environnement plus propre.



Fabrication Française



Mise en place et service : un seul appareil pour tout...

Cuisinez sans récipients deux fois plus vite sur 2m² Eco no misez 40% d'énergie...

TURBOCHEF

LE i3™



Chaleur sous pression et micro-onde combinés

La cuisson des produits frais et surgelés dans des temps record 10 fois plus rapide que les méthodes de cuisson traditionnelles. Exemple :

Pizza réfrigérée = 2 minutes
Pizza surgelée = 2 minutes 30



ALTO SHAAM

Tiroirs de maintien en température

HOUNÖ

← 51,5 cm →



GARANTIE 3 ANS

Four mixte *CombiSlim*

La qualité Scandinave

Design; Sécurité; Efficacité; Ergonomie; Gain de place; Sondes évoluées; Economies d'énergie; Lavage intégré CombiWash®...



Des frites parfaites... en continu...

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



TWIN STAR



capacité 300 assiettes panachées

Le lavage vertical

Un concept innovant, compact et silencieux qui assure :

- Le lavage et stockage d'assiettes, soucoupes, bols, ramequins, couverts, batterie et plateaux GN 1/1
- Quatre niveaux de paniers modulables et possibilité de lavage sectoriel
- Le choix d'un cycle de lavage adapté
- Le lavage différé en heures creuses
- Une désinfection à 93° (10 min.)
- Un programme chauffe-assiettes

TAURUS ROWZER
Décongelez la dose juste !

Rowzer est le processeur de textures glacées à usage professionnel, qui émulsionne glaces et aliments.

L'appareil, au design attractif et compact, transforme l'aliment congelé en une mousse, sans besoin de décongélation et en fonction de la dose nécessaire.



Restaurants & Brasseries

Innovations