

Conseil, pose, formation, maintenance...



Il y a toujours un adhérent **EuroChef** proches de vous...



Restaurants

Gastronomiques



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

les solutions métier

www.eurochef.fr

Siège :16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen



Vous avez un restaurant gastronomique ...

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



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 2m² Economisez 40% d'énergie



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.



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

HOUNÖ

← 51,5 cm →



Four mixte *CombiSlim*

La qualité Scandinave

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

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.



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

ALTO SHAAM

Tiroirs de maintien en température 62 et 42 cm

Maintien en température de vos viandes, poissons, accompagnements, pommes de terre, petits pains, etc...chauds et prêts au service pendant plusieurs heures, sans perte de qualité



HALO HEAT



Innovations Restaurants gastronomiques