

Conseil, pose, formation, maintenance...



Il y a toujours un adhérent

EuroChef

proches de vous...



Restoration Événementielle

NEWS



les solutions métier

www.eurochef.fr

Siège : 16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen

EuroChef

Vous êtes un pro de la Restauration ...

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 !

ALTO SHAAM



cuve chauffante capacité 2 GN 1/1

plaque de cuisson deux foyers,

Pare haleine 3 lampes chauffantes

Ventilation intégrée

plaque de découpe chauffante

Fabrication en acier inoxydable.

4 roues pivotantes et bloquables.

bloc de 2 tiroirs chauffants 500-2DN

3 étagères de stockage

four de cuisson Basse température 500 TH/III

SERVEZ SHOW...

INDUCTOCHEF

Le piano des Chefs!



Compact et puissant...

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



Fabrication Française

ALTO SHAAM

Armoire Service Banquet

HALO HEAT... Maintien en température assuré avec la technologie brevetée de chaleur enveloppante

Conçue pour le maintien en température des assiettes dressées particulièrement, adaptée pour le service des banquets et dans l'hôtellerie.

Fabrication en acier inoxydable. 2 poignées de guidage latérales. Réglage thermostatique entre 16° C et 93° C. Affichage électronique de la température ambiante.



Tiroirs chauffants



FRIMA



SelfCookingControl®

Grâce à des capteurs, SelfCookingControl® identifie la taille de l'aliment à cuire ainsi que la quantité chargée.

Le processus de cuisson est surveillé en permanence. Il est automatiquement adapté avec une grande précision à chaque aliment.

Les tâches de routine comme retourner les aliments ou réajuster les réglages appartiennent au passé.

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

Innovations

Restauration événementielle