

Conseil, pose, formation, maintenance...

Il y a toujours un adhérent

**EuroChef**

proches de vous...



# Restauration Scolaire & Collective

**NEWS**



les solutions métier

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

**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



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

Cuisinez sans récipients deux fois plus vite et économisez 40% d'énergie...



## 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.



## Vitrine de self-service Capacité maxi réfrigérée

Particulièrement adaptée à une distribution de longue durée, la vitrine réfrigérée de self-service grande capacité Inouk garantit une température de +3°C en moyenne à coeur d'aliments pendant 4h et +5°C en moyenne à coeur d'aliments pendant 24h, dans la vitrine réfrigérée, dans +25°C d'ambiance.



## chauffante

La régulation de la température du dessus et des 2 étagères (+40°C à +120°C) s'effectue à l'aide de commandes séparées avec thermostat et voyant de contrôle. La protection contre les surchauffes est assurée par un thermostat de sécurité.

-20% consommation d'énergie

60 dBA

18 10/18

AISI 304



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

## Tiroirs de maintien en température



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

Restauration scolaire & Collective

Innovations