

Avec 75 sites...  
il y a toujours un eurochef proche de chez vous



[eurochef.fr](http://eurochef.fr)



Conseil, pose, formation, maintenance...

Siège : 16, Avenue Carnot 76250 Déville lès Rouen

# Soins-Santé Services



NEWS

les solutions métier



# Restauration... soins, santé, services

**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.



**robot coupe**



Le plein  
de vitamines  
naturelles !

- Avec la **centrifugeuse J80 Ultra**, faire des jus de légumes et de fruits frais devient un véritable plaisir.



- Le **Blixer**® permet la réalisation de textures modifiées en restituant l'intégralité d'un repas: entrée, plat, dessert, cuits et crus, respectant ainsi les apports nutritifs.

**SOCAMEL**  
TECHNOLOGIES

## Servizio

- S'intégrant parfaitement dans la démarche HACCP, le chariot Servizio a été spécialement conçu pour la distribution de 10 à 50 petits-déjeuners dans les établissements de santé.
- Inspiré des chariots « avion », Servizio est apprécié pour ses qualités d'ergonomie, d'hygiène, sa polyvalence et confort, il permet de distribuer le déjeuner et le dîner en liaison chaude (avec bases et dômes isothermes), ainsi que les collations



**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®...

**IRINOX**  
Multifresh



**Refroidissement  
express et Cuisson  
Basse-température  
La qualité préservée**

**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
- Choix du cycle de lavage adapté
- Lavage différé en heures creuses
- Une désinfection à 93° (10 min.)
- Un programme chauffe-assiettes

**rational**  
PRODUCTION

Un chariot aluminium  
40 kg plus léger  
Plus maniable  
Plus fonctionnel



- La nouvelle gamme UNITRAY de chariots thermos-réfrigérés allie Esthétique, Robustesse, Ergonomie et technologie embarquée haut de gamme.
- Existe en 2 couleurs : jaune et bleu
- 2 compartiments 1 chaud et 1 froid
- Maintien et remise en température
- Existe en 20, 24, 26 et 30 plateaux

**Animo**

Coffee Convenience

## Pratique, transportable

La ComBi-line de Animo offre la possibilité de servir café ou thé de manière décentralisée.

## Système idéal

La combinaison d'une colonne de chauffe fixée au mur, d'un conteneur et d'un chariot de distribution.

Quand le café ou le thé est prêt, vous enlevez le filtre et le couvercle isotherme vous permet de transporter le conteneur en toute sécurité.



**Soins Santé Services**

**Innovations**