

CATALOG

EURO★CHEF

Métiers de bouche

Équipements professionnels

**Vous êtes donneur
d'ordre dans les
MÉTIERS DE BOUCHE :**

Boucher,
Charcutier,
Boulangier,
Pâtissier,
Traiteur,
Poissonnier,
Fromager,
Etc.

**L'Offre EUROCHEF
répond à tous vos besoins**



Étude Projet



Équipements



Installation



**Maintenance
& SAV**



EUROCHEF

Une offre **MÉTIERS DE BOUCHE** performante

Libérer et accroître votre créativité culinaire. Diversifier et soigner la présentation de votre offre traiteur au quotidien. Donner un nouvel élan à la bonne marche, l'ergonomie et l'hygiène de vos laboratoires. Anticiper les nouveaux modes de consommation.

EUROCHEF fait équipe avec vous pour installer, au meilleur coût, selon vos besoins, les laboratoires les plus innovants, pratiques et ergonomiques avec toutes les garanties d'hygiène et de sécurité.

Des solutions haute-performance conçues sur-mesure pour répondre à vos exigences particulières et aux normes en vigueur.

Du matériel innovant, des technologies exclusives sélectionnés pour alléger les contraintes, fluidifier et sécuriser la préparation, maîtriser flux et timings, élargir votre offre et votre carte.

Des équipes expertes à l'écoute de vos

ambitions, vos impératifs et vos demandes : de l'installation au suivi et au SAV.

Une démarche d'accompagnement globale dans la réponse aux défis culinaires, techniques et commerciaux des MÉTIERS de BOUCHE :

- Bien-être et satisfaction des équipes et des clients.
- Ergonomie des matériels : innovations pour une maîtrise d'excellence, un flux assoupli, une programmation à volonté et sécurisée du chaud et du froid.
- Formations techniques personnalisées des équipes au bon usage des nouveaux matériels sélectionnés, aux nouvelles ressources et innovations culinaires et HACCP qu'ils apportent dans les laboratoires des MÉTIERS de BOUCHE.
- Équipements de pointe, adaptés à toutes les exigences de vos cahiers des charges : contraintes techniques culinaires, sanitaires, logistiques et budgétaires, obligations réglementaires, démarches éco-responsables, réduction des déchets, etc.

Votre réseau **EUROCHEF**

EUROCHEF

5000 
cuisines réalisées / an

1 million
de références produits


6  exclusivités
produits
EUROCHEF

160 millions
de CA cumulés

18 millions
de km
parcours

70 
sites
en
France

300 
commerciaux

50  **900**
adhérents dont techniciens



La Référence!

 **Services** 06

 **Stockage** 08

 **Préparation** 10

 **Cuisson** 14

 **Froid** 18

 **Extraction / Ventilation** 22

 **Distribution** 24

 **Lavage** 26

 **Traitement des déchets** 28

 **Hygiène** 30

 **Blanchisserie** 32

+ Services

Assurer l'aspect opérationnel et matériel des suivis technologiques.

Approvisionner les flux de matériaux indispensables au fonctionnement et à l'entretien des installations.

Alimenter les systèmes de protection en matériel.

Faciliter le financement des équipements.

Avec votre réseau **EUROCHEF**

Pièces détachées



EPGC

Distributeur de composants, pièces détachées, consommables et accessoires.
Spécialisation : cuisines professionnelles et domestiques, réfrigération commerciale et domestique, machines à café, équipements bar, accessoires petit ménager.

www.epgc.com



NASAT

L'entreprise NASAT est spécialisée dans la vente de pièces détachées pour blanchisserie, nettoyage à sec et repassage.

www.nasat.fr

Protection incendie



SAFEXIS | La Gestion Technique des Cuisines Professionnelles

SAFEXIS

Entreprise spécialisée depuis plus de 30 ans dans la Gestion Technique des cuisines professionnelles, en proposant des solutions sur mesure : SAFETY FIRST® (Protection incendie), CONCEPT AZUR® (Régulation des ventilations), La Kitchen box® (Gestion Technique Centralisée).

www.safexis.com

Composants frigorifiques

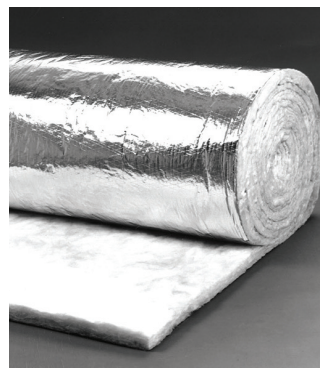


GFF

Leader de la distribution de matériels frigorifiques et de climatisation, la GFF propose une large offre de services logistiques, supports techniques, e-commerce... La GFF représente près de 100 marques de composants et solutions à destination des professionnels de la thermodynamique.

www.lagff.com

Isolation



Ouest
isol & ventil

OUEST ISOL

Distributeur spécialiste des produits isolants pour la thermique industrielle et le génie climatique, de la ventilation et de la climatisation.

www.ouestisol.fr

Soudure



**ALLIAGES
INDUSTRIES**

ALLIAGES INDUSTRIES

Entreprise spécialisée dans le travail de l'argent métal et ses applications. L'ensemble des alliages est fabriqué dans le respect des critères de qualité, de l'approvisionnement de la matière jusqu'au produit fini, et en conformité avec les normes en vigueur.

www.brasage.com

Financement

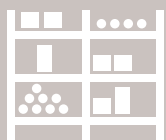


LEASECOM
UNE FILIALE DU Crédit Mutuel ARKEA

LEASECOM

Leasecom, leader des solutions de location financière des équipements, accompagne les installateurs dans leur programme de financement des ventes : contrat 100 % évolutif, s'adaptant aux besoins de l'entreprise et facilitant l'accès aux évolutions technologiques.

www.leasecom.fr



Stockage

Maîtriser la logistique :

Organisation dynamique des rayonnages.

Faciliter la gestion des stocks.

Pour une ergonomie bien pensée des gestes et des postures.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



RAYONNAGE FERMOSTOCK 4 NIVEAUX 6611

Réf. : **4P1197A16**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 197 x 360 x 1 685



RAYONNAGE SUR RAIL

Réf. : **Sur demande**



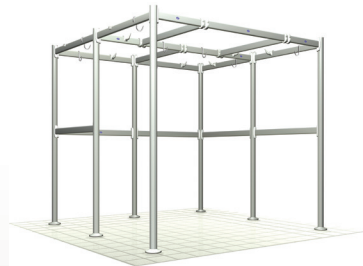


TOURNUS
EQUIPEMENT

RAYONNAGE À CLAYETTES AMOVIBLES 4 NIVEAUX

Réf. : **PLE1092**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 092 x 500 x 1 750



MADIAL

PORTIQUE À VIANDE

Réf. : **PO74**

Dimensions en mm (L x P x H) :
2 700 x 1 200 x 2 130



PLASTIBAC

BAC PLASTIQUE EURONORM

Réf. : **PB-6432-SCT**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 400 x 320



CAMBRO

PALETTE DE STOCKAGE À SURFACE À CLAYETTES 680 KG

Réf. : **DRS300480**

Dimensions en mm (L x P x H) :
300 x 533 x 760



MADIAL

RAYONNAGE SUSPENDU

Réf. : **Sur demande**

Configuration de base à 4 modules
Plusieurs configurations possibles



CAMBRO

RAYONNAGE DE BASE, CLAYETTES PLEINES

Réf. : **MPU4617S4PKG**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 680 x 1 700





Préparation

Faciliter les gestes techniques au quotidien. Maîtriser les timings.

Répondre avec précision et efficacité aux fluctuations de la demande et aux variantes des menus.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



robot coupe

COMBINÉ CUTTER/ COUPE-LÉGUMES

Réf. : 2481

Dimensions en mm (L x P x H) :
378 x 347 x 660

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **1 300 W**



Dadaux
TECHNOLOGIES

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ SETNA

Réf. : AHRSETNA

Dimensions en mm (L x P x H) :
415 x 524 x 503

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **1 100 W**



produit
Star



Dynamic

MIXER DYNAMIX DMX 160

Réf. : **MX100**

Dimensions en mm (H) :
395

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **220 W**



Tellier
Gobel
clic

COUPE-TOMATES ET AGRUMES SECTIONS VERSION HAUTE

Réf. : **CAX 108**

Dimensions en mm (L x P x H) :
385 x 325 x 580

ÉMINCEUR DE TABLE PRECICUT 2D

Réf. : **APRECICUT2D**

Dimensions en mm (L x P x H) :
682 x 498 x 547

Alimentation : **Électrique**



Dadaux
TECHNOLOGIES

SCIE À OS SH-215

Réf. : **5150005**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 425 x 835

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **750 W**



sammic

BATTEUR MÉLANGEUR 30 L

Réf. : **600162**

Dimensions en mm (L x P x H) :
532 x 685 x 1 230

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **750 W**



DITO SAMA

MACHINE À JUS

Réf. : **ZUNATUR**

Dimensions en mm (L x P x H) :
420 x 320 x 650

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **250 W**



iridis
GROUP



MÉLANGEUR KITCHENAID K5 BLANC

Réf. : **KA5W230M** Dimensions en mm (L x P x H) : **390 x 290 x 420**

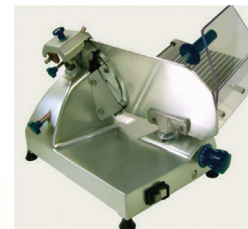
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **315 W**



MÉLANGEUR HORIZONTAL 40 L

Réf. : **MAPMR40** Dimensions en mm (L x P x H) : **730 x 440 x 650**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **550 W**



Les + ROUSSEY

- ✓ Modèle en édition limitée
- ✓ Construction et fabrication de haute qualité
- ✓ Système de sécurité sur la lame
- ✓ Volant à fleur historique, entièrement travaillé à la main

TRANCHEUR À COURROIE Ø 300 MM

Réf. : **TGE300** Dimensions en mm (L x P x H) : **625 x 510 x 380**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **176 W**



MACHINE SOUS VIDE SOUDURE

Réf. : **boxer42XL** Dimensions en mm (L x P x H) : **480 x 610 x 470**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **750 W**



BATTEUR MÉLANGEUR 4,8L

Réf. : **BT05CS** Dimensions en mm (L x P x H) : **230 x 350 x 400**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **300 W**



BALANCE DE FOURNIL

Réf. : **RUBIS-30** Dimensions en mm (L x P x H) : **400 x 300 x 650**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **30 W**



CULINARY BLENDER 4 L

Réf. : **HBF1100S** Dimensions en mm (L x P x H) : **226 x 378 x 481**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **2 600 W**



MACHINE À PÂTES

Réf. : **MPF40N405T** Dimensions en mm (L x P x H) : **350 x 760 x 450**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **750 W**



APPAREIL DE MISE SOUS VIDE

Réf. : **300742** Dimensions en mm (L x P x H) : **210 x 485 x 198**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **670 W**



THERMOSCELLEUSE DE BARQUETTES MANUELLE

Réf. : **TOPSEAL 180** Dimensions en mm (L x P x H) : **312 x 615 x 570**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **1 000 W**



LAMINOIR ÉLECTRIQUE À TAPIS À POSER

Réf. : **LP5890X** Dimensions en mm (L x P x H) : **2 450 x 890 x 4 00**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **370 W**



TRANCHEUR À GRAVITÉ

Réf. : **TGP 350 standard** Dimensions en mm (L x P x H) : **810 x 580 x 470**
Alimentation : **Électrique**
Puissance : **370 W**



Cuisson

De la souplesse, de la réactivité :
du chaud fonctionnel et multi-
fonctions.

Contrôler et faciliter la remise en
température en toute sécurité.
Équiper la cuisson à la demande.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



CAPIC
France 1955 ★★★★★

FOURNEAU 4 FEUX SUR PLACARD

Réf. : **W400235**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 000 x 1 000 x 900

Alimentation : **Gaz**

Puissance : **36 000 W**



RATIONAL

FOUR MIXTE SELF-COOKING-CENTER® XS 6 NIVEAUX GN 2/3

Réf. : **B608100.01**

Dimensions en mm (L x P x H) :
655 x 555 x 567

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **5 700 W**



KIT D'ENCASTREMENT



RATIONAL

VARIOCOOKING-CENTER® 112T

Réf. : **V125100.01**

Dimensions en mm (L x P x H) :
962 x 800 x 400

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **17 000 W**



SAUTEUSE GAZ EM94BRG

Réf. : **911-085-00**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 900 x 900

Alimentation : **Gaz**

Puissance : **19 W**



FOUR À AIR PULSÉ FOURMATIC R300

Réf. : **W211101**

Dimensions en mm (L x P x H) :
800 x 1 400 x 1 600

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **17 000 W**



MARMITE CULINO COMBI 100E

Réf. : **4215219**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 154 x 805 x 902

Alimentation : **Électrique + vapeur**

Puissance : **16 750 W**



PLANCHA ELEKTRA 60

Réf. : **545232014201**

Dimensions en mm (L x P x H) :
650 x 560 x 230

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **3 000 W**



FOUR À SOLE

Réf. : **QUICKPIZZ**

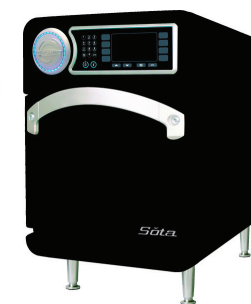
Dimensions en mm (L x P x H) :
498 x 401 x 278

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **2 720 W**

Les + QUICKPIZZ

- ✓ Four à pizza à cuisson rayonnante
- ✓ Ultra rapide
- ✓ Economie d'énergie
- ✓ Permet de cuire des pizzas en 90 secondes !



FOUR CUISSON RAPIDE

Réf. : **Sota**

Dimensions en mm (L x P x H) :
406 x 721 x 635

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **6 200 W**

produit
Star



RÔTISSOIRE AVEC CHASSIS INOX

Réf. : **ROTGALAXY6CH** Dimensions en mm (L x P x H) :
1 070 x 740 x 1 830

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **12 600 W**



iridis
G R O U P E

TIROIR CHAUFFANT 3 TIROIRS SUR PIEDS

Réf. : **HDW-3** Dimensions en mm (L x P x H) :
750 x 580 x 790

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **1 350 W**



ALTO-SHAAM

FOUR MIXTE MINI

Réf. : **CTX4-10E** Dimensions en mm (L x P x H) :
517 x 945 x 850

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **6 000 W**



iridis
G R O U P E

FOUR À CONVOYEUR À POSER

Réf. : **DZ331 CAVITY** Dimensions en mm (L x P x H) :
991 x 1 499 x 456

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **8 400 W**



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

GRILL ACIER NERVURÉ

Réf. : **CSE610SRK** Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 650 x 300

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **4 400 W**



SOFRACA

LAMPE CHAUFFANTE

Réf. : **33032** Alimentation : **Électrique**
Puissance : **250 W**

Produit
Star



POSTE DE DÉCOUPE À CHAUD

Réf. : **CS-200** Dimensions en mm (L x P x H) : **660 x 782 x 783**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **500 W**



THERMO-PLONGEUR PORTABLE AVEC AGITATEUR

Réf. : **180020** Dimensions en mm (L x P x H) : **124 x 140 x 360**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **2 000 W**



Les + EUROFOURS

- Montée rapide en température
- Cuisson pour tous types de produits
- Dispositif "pâtissier" pour les produits délicats
- Evacuation des buées en fin de cuisson



FOUR VENTILÉ

Réf. : **FVE210B-20** Dimensions en mm (L x P x H) : **780 x 1285 x 1080**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **19 700 W**



CHAFING DISH

Réf. : **500494** Dimensions en mm (L x P x H) : **605 x 350 x 305**



PLAQUE INDUCTION

Réf. : **BTIC6000** Dimensions en mm (L x P x H) : **392 x 526 x 180**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **6 000 W**



SALAMANDRE HI-LITE PLUS

Réf. : **SHP30** Dimensions en mm (L x P x H) : **570 x 581 x 519**

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **4 500 W**



Froid

Garantir la sécurité et la continuité HACCP de la chaîne du froid.

Offrir toutes les variantes du froid : de la chambre froide et l'armoire positive à la cellule de refroidissement et la machine à glaçons.

Anticiper avec vous des solutions de substitution en froid pour vos équipements.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



CELLULE MULTIFONCTIONS À AIR LOGÉ

Réf. : **MF1010001**

Dimensions en mm (L x P x H) :
790 x 969 x 1 595

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **3 600 W**

IRINOX



CELLULE OPTIMA POSITIVE

Réf. : **B2V1414APP**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 400 x 1 400 x 2 000

dagard



MEUBLE BAS 2 PORTES

Réf. : **BTTV+2PD6R5**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 887 x 580 x 930

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **331 W**



VITRINE MURALE ECO TWIST

Réf. : **ECOT05**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 955 x 850 x 2 060

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **68 W**

produit
Star



Les +
ZERNIKE

- ✓ Déshumidification
- ✓ 20 recettes enregistrées et à personnaliser
- ✓ Ventilation horizontale et verticale brevetés
- ✓ Eclairage LED à allumage automatique

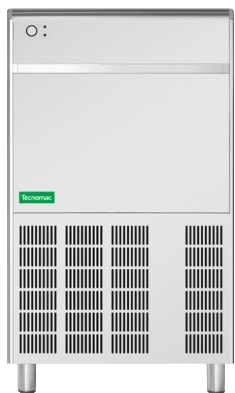
ARMOIRE POUR LA MATURATION DE VIANDE

Réf. : **KMS900PV**

Dimensions en mm (L x P x H) :
920 x 805 x 2 115

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **1 200 W**



Castel MAC SpA

MACHINE À GLAÇONS 60 KG

Réf. : **TP 60 A**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 585 x 956

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **570 W**

produit
Star



TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 3 PORTES ADOSSÉE

Réf. : **GCTP-7-180-30**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 792 x 700 x 850

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **396 W**



ARMOIRE POSITIVE 1400L GN2/1 COMFORT

Réf. : **GKPV1470**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 430 x 830 x 2 150

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **350 W**



ARMOIRE DE FERMENTATION

Réf. : **46C** Dimensions en mm (L x P x H) :
686 x 1 010 x 2 209

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **3 500 W**



Castel MAC SpA

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION EVENT

Réf. : **V 15.65** Dimensions en mm (L x P) :
840 x 880

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **7 800 W**



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE PREMIUM

Réf. : **FP70TN** Dimensions en mm (L x P x H) :
695 x 870 x 2 100

Alimentation : **Électrique**



ARMOIRE POSITIVE INT/EXT INOX

Réf. : **ES650H-290** Dimensions en mm (L x P x H) :
720 x 825 x 2 070

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **250 W**



CAVE À FROMAGE CHEESE CAB

Réf. : **CHEE01** Dimensions en mm (L x P x H) :
740 x 834 x 2 035

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **800 W**



Advinéo

DISTRIBUTEUR DE VIN AU VERRE ADVINÉO SHOP

Réf. : **REV-ADVSHOP-ES8-15** Dimensions en mm (L x P x H) :
505 x 370 x 860

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **150 W**



CAVE À VIN MULTI-ZONES 195 BOUTEILLES

Réf. : **COMTEMPRO 180**

Dimensions en mm (L x P x H) :
595 x 595 x 1 850

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **350 W**



SALADETTE RÉFRIGÉRÉE À PIZZA 2 PORTES

Réf. : **ECTS-100 G**

Dimensions en mm (L x P x H) :
906 x 700 x 894

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **368 W**



TABLE DE PRÉPARATION FROIDE

Réf. : **TFL1400**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 400 x 700 x 1 080

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **900 W**



VITRINE À SUSHI

Réf. : **HNC120BELS**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 200 x 345 x 270

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **150 W**





Extraction Ventilation

Répondre aux normes en vigueur. Garantir des solutions adaptées aux normes environnementales.

Anticiper les directives à venir pour le traitement de l'air.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



HOTTE ECONOVA 400 CDF

Réf. : **ECA180A00**

Dimensions en mm (L x P x H) :
11 000 x 1 825 x 400

Alimentation : **Électrique**



TOURELLE D'EXTRACTION

Réf. : **THF100010**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 050 x 1 050 x 1 061

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **5 500 W**

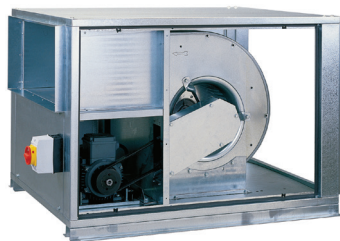


HOTTE PLAFOND FUSION 1500

Réf. : **HPC190020**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 600 x 390 x 1 950

Alimentation : **Électrique**



CAISSON D'EXTRACTION

Réf. : **4225015T**

Dimensions en mm (L x P x H) :
980 x 670 x 660

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **15 W**



HOTTE LAVERIE ADOSSÉE STATIQUE LONG 1000

Réf. : **16S0910**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 000 x 915 x 530

Alimentation : **Électrique**



HOTTE NOVA 400 DYNAMIQUE

Réf. : **NOD090010**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 000 x 938 x 400

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **147 W**





Distribution

Augmenter le confort et la qualité du service des repas.

Améliorer l'ergonomie des gestes et des postures du service.

Adapter les chariots à votre concept de restauration.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



LIGNE DE SELF KUBO

Réf. : **Sur demande**

Une esthétique pure pour une ligne moderne.



GRUPE
SEDA
refrigeration

VITRINE SERVICE ARRIÈRE PATMOS

Réf. : **PATM05**

5 typologies de vitrage.



CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

LIGNE DE SELF

Réf. : **Sur demande**

L'assemblage de plusieurs modules selfs indépendants rend l'installation beaucoup plus facile.



VITRINE MURALE JOUES VITRÉES

Réf. : **FMSLIM1800NG-404**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 795 x 680 x 1 780

Alimentation : **Électrique**



ÉTUVE 20 NIVEAUX GN1 / 1

Réf. : **CTFE1020CTE-GN**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 220 x 650 x 1 100

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **3 500 W**



MACHINE À BOISSONS CHAUDES OPTIBEAN

Réf. : **1004555**

Dimensions en mm (L x P x H) :
490 x 565 x 792

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **2 275 W**



THERMOPORT POLYETHYLENE

Réf. : **85020419**

Dimensions en mm (L x P x H) :
435 x 610 x 561



CONTENEUR CAM GOBOX À CHARGEMENT FRONTAL

Réf. : **EPP300110**

Dimensions en mm (L x P x H) :
645 x 440 x 475



VITRINE MULTIRAYONNAGE

Réf. : **ED2SYS-48/2S**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 219 x 1 220 x 1 216

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **6 500 W**



Laverie

Garantir la qualité, le rendement et la sécurité du lavage en milieu sensible.

Faciliter le travail des équipes avec des offres spécifiques pour répondre aux exigences d'une utilisation professionnelle intensive.

Avec votre réseau EUROCHEF



HOBART

LAVE VAISSELLE À OUVERTURE FRONTALE

Réf. : **FXL-10B**

Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 640 x 825

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **6 200 W**



DIHR

LAVE BATTERIE

Réf. : **LP4 S8 TR PLUS**

Dimensions en mm (L x P) :
1 490 x 885

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **14 800 W**



DIHR

LAVE VERRES FRONTAL

Réf. : **GS35**

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 495 x 585

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **2 600 W**

**Les +
BRITA**

- ✓ Prolonge la vie des matériels
- ✓ Sans électricité, sans sel, et sans évacuation d'eau
- ✓ Conformité sanitaire ACS


**CARTOUCHE FILTRANTE
PURITY 1200 CLEAN EXTRA**
Réf. : 1008200

 Dimensions en mm (L x P x H) :
351 x 300 x 720

**DOUCHETTE COL DE CYGNE
BI-TROUS MÉLANGEUR**
Réf. : 5557AZ

LAVE-BATTERIE FRONTAL PREMAX
Réf. : UP-10A

 Dimensions en mm (L x P x H) :
711 x 815 x 1 510/1 995

 Alimentation : **Électrique**

 Puissance : **17 500 W**

**LAVE VERRES AVEC OSMOSEUR
INTÉGRÉ**
Réf. : GXCROI-11B

 Dimensions en mm (L x P x H) :
600 x 603 x 820

 Alimentation : **Électrique**

 Puissance : **6 800 W**

**ADOUCCISSEUR EAU CHAUDE
VOLUMÉTRIQUE**
Réf. : RONDEO3CV

 Dimensions en mm (L x P x H) :
320 x 500 x 715

 Alimentation : **Électrique**

 Puissance : **3 W**

OSMOSEUR BESTAQUA
Réf. : M0821018

 Dimensions en mm (L x P x H) :
230 x 335 x 380

 Alimentation : **Électrique**

 Puissance : **445 W**



Traitement des déchets

Résoudre avec efficacité la question des déchets.

Faciliter les gestes toujours plus techniques du traitement des déchets.

Protéger les équipes. Anticiper les normes de tri et de recyclage.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



CARAY

CORBEILLE TRI SELECTIF IGNIFUGÉ CAPACITÉ 26L

Réf. : **CORBEILLE/TS/IGNIF**

Dimensions en mm (L x P x H) :
260 x 340 x 440



ACO

SÉPARATEUR DE GRAISSE ECO JET O

Réf. : **303306**



TOURNUS
EQUIPEMENT

POUBELLE SNACK

Réf. : **804395**

Dimensions en mm (L x P x H) :
444 x 480 x 1 236



PLASTIBAC

CONTENEUR DE POUBELLE SUR SOCLE

Réf. : **Sur demande**

Dimensions en mm (L x P x H) :
470 x 470 x 150



REFROIDISSEUR DE POUCELLE SKP 1 CLAPET

Réf. : **KFK-1**

Dimensions en mm (L x P) :
965 x 853

Alimentation : **Électrique**



SOLUTION DE RÉDUCTION DES DÉCHETS 20 KG

Réf. : **ÉcoCrobe20kg**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 197 x 360 x 1 685

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **2 800 W**

ECO Crobe



PORTE-SACS AVEC OUVERTURE À PINCE

Réf. : **804453**

Dimensions en mm (L x P x H) :
580 x 445 x 970

TOURNUS
EQUIPEMENT

TOURNUS
EQUIPEMENT



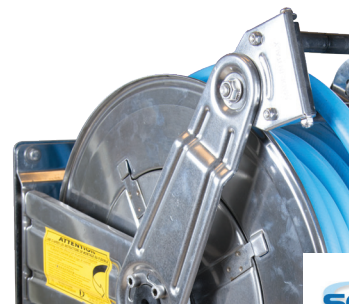


Hygiène

Répondre à tous les impératifs d'hygiène et de sécurité.

Adapter avec précision les équipements aux besoins des équipes. Apporter du confort et faciliter la pratique de l'hygiène au quotidien.

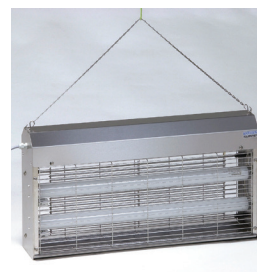
Avec votre réseau EUROCHEF



seko

ENROULEUR 2 PRODUITS 10M INOX

Réf. : EAH2100APAE00000



TOURNUS EQUIPEMENT

DÉSINSECTISEUR SUSPENDU

Réf. : 806945

Dimensions en mm (L x P x H) :
615 x 330 x 111

Alimentation : Électrique
Puissance : 40 W



TOURNUS EQUIPEMENT

LAVE-MAINS TS 2000N SUR PILES

Réf. : 806301

Dimensions en mm (L x P x H) :
400 x 400 x 755

Alimentation : Électrique
Puissance : 5 W



BRC brcsa.com

ARMOIRE DE STÉRILISATION AIMANTÉE

Réf. : ARM100A

Dimensions en mm (L x P x H) :
125 x 750 x 575

Alimentation : Électrique
Puissance : 30 W





SIPHON SOL SOUPLE

Réf. : **304676**

Dimensions en mm (L x P x H) :
170 x 170 x 153



CENTRALE DE DÉSINFECTION + PISTOLET + SUPPORT BIDON 5L + TUYAU 10M

Réf. : **HCENE39120**

Dimensions en mm (L x P x H) :
500 x 350 x 270



DOUCHETTE DE PRÉLAVAGE AVEC ROBINET ET POMPE

Réf. : **RM30-605**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 197 x 360 x 1 685

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **750 W**



LAVE-MAINS CUVE OVALE MONOBLOC

Réf. : **950850**

Dimensions en mm (L x P x H) :
430 x 375 x 580



TABLETTES NETTOYANTES RATIONAL POUR TOUS LES SELF-COOKING-CENTER® ET LES COMBIMASTER® PLUS

Réf. : **56.00.210**



TABLETTES D'ENTRETIEN RATIONAL POUR LES SELF-COOKING-CENTER® AVEC CARECONTROL

Réf. : **56.00.562**



Blanchisserie

Organiser la blanchisserie pour une efficacité maximale.

Faciliter le travail des équipes, la rotation des linges.

Offrir la bonne réponse technique à vos besoins mais aussi aux normes sanitaires et environnementales.

Avec votre réseau **EUROCHEF**



Miele

LAVE-LINGE PW 5065 AV F ED

Réf. : **51506504**

Dimensions en mm (L x P x H) :
595 x 725 x 850

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **6 000 W**



Miele

SÈCHE-LINGE PT 5137WP F ED

Réf. : **52513702**

Dimensions en mm (L x P x H) :
595 x 727 x 850

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **1 000 W**



Miele

LAVE-LINGE BARRIÈRE PW 6243

Réf. : **51624301**

Dimensions en mm (L x P x H) :
1 384 x 1 070 x 1 718

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **25 000 W**



LAVE-LINGE

Réf. : **WS 970-1**

Dimensions en mm (L x P x H) :
630 x 700 x 900

Alimentation : **Électrique**
Puissance : **4 600 W**



produit
Star

primus

COLONNE LAVEUSE SÉCHOIR

Réf. : **SPS10P** Dimensions en mm (L x P x H) :
683 x 704 x 1 986

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **11 000 W**



primus

SÉCHOIR

Réf. : **T13E/EC** Dimensions en mm (L x P x H) :
795 x 1 160 x 1 675

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **19 500 W**



CHARIOT À 2 ETAGÈRES 3 NIVEAUX

Réf. : **3950 ON 002** Dimensions en mm (L x P x H) :
740 x 535 x 1 190

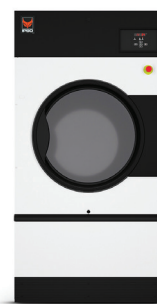


GÉNÉRATEUR DE VAPEUR 3,40 L

Réf. : **MINI 4** Dimensions en mm (L x P x H) :
250 x 290 x 370

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **2 250 W**



SÉCHOIR ROTATIF

Réf. : **DR 25 EC OPT** Dimensions en mm (L x P x H) :
711 x 1 038 x 1 622

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **12 000 W**



primus

REPASSEUSE

Réf. : **I25/100** Dimensions en mm (L x P x H) :
1 400 x 420 x 1 005

Alimentation : **Électrique**

Puissance : **11 000 W**



Comment vous défaire de vos équipements de cuisines professionnelles usagés dans le respect de la réglementation et de l'environnement ?

DEEE¹ et DEA² professionnels : quelles sont les obligations en matière de recyclage des équipements usagés ?

1 Votre client souhaite se défaire d'équipements sans les remplacer.

Votre client peut contacter le metteur sur le marché (il s'agit d'un fabricant en France ou d'un importateur) pour lui demander la reprise de son équipement dès lors qu'il l'a acheté après le 13 août 2005. Avant cette date, votre client est responsable du traitement de son équipement. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement.

2 Votre client renouvelle ses équipements.

Vous pouvez reprendre ces anciens équipements dès lors qu'ils sont remplacés par de nouveaux équipements équivalents ou assurant la même fonction (ex. : changement d'un four par un nouveau four). Vous pouvez vous rapprocher du fabricant pour qu'il en assure la reprise. Si vous en assurez la reprise, vous devenez responsable de la gestion du recyclage de l'équipement..

Si vous ne souhaitez pas bénéficier des modalités d'enlèvement et de traitement des DEEE professionnels mises en place par le fabricant en France ou l'importateur, **vous devez vous assurer que la personne à qui vous les remettez est autorisée à les prendre en charge** (Cf. Art. L541-2 du Code de l'Environnement).

« Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge. »

Art. L541-2 du Code de l'Environnement.

¹ Déchet d'Équipement Électrique et Électronique

² Déchet d'Élément d'Ameublement

Première solution en ligne pour la collecte et le recyclage de vos DEEE¹ et DEA² professionnels

Vous transférez votre responsabilité dès la collecte de vos équipements. Vos déchets professionnels seront enlevés, recyclés et tracés jusqu'à l'élimination et la valorisation finale en conformité avec le Code de l'environnement (Art. L 541-2).

1. Connectez-vous sur www.e-dechet.com

2. Demandez l'enlèvement de vos équipements DEEE¹ et DEA²

- Plus de 500 kg de matériels : la collecte sur site est offerte*.
- Moins de 500 kg :
 - participation aux frais de collecte si enlèvement sur site,
 - ou dépose gratuite des équipements sur des points d'apport volontaire.

3. Suivez votre demande

- Confirmation de votre demande sous 72h et prise de rendez-vous pour l'enlèvement.
- Enlèvement sur site sous 10 jours ouvrés.
- Mise à disposition des documents de reporting (BSD, certificats d'engagement de destruction...) attestant les opérations effectuées et contrôlées.

* financée par les fabricants, voir conditions sur www.e-dechet.com



Label et dispositif de la filière cuisines pros

Créée à l'initiative du SYNEG (www.syneg.org) et en partenariat avec Ecologic, VALO RESTO PRO[®] est une approche métier soutenue par le GIF, s'appuyant sur une forte synergie entre DEEE¹ et DEA² professionnels, pour la filière des matériels des grandes cuisines et métiers de bouche.

www.ecologic-france.com

contact Ecologic pour les demandes d'enlèvement

T. : 01 30 57 79 09 • www.e-dechet.com

La Responsabilité Elargie des Producteurs (REP) : les obligations des producteurs (metteurs sur le marché)

Les Equipements Electriques & Electroniques professionnels (EEE).

Le producteur (fabricant/importateur, revendeur sous sa propre marque) est tenu d'enlever ou de faire enlever et de traiter ou faire traiter à ses frais (Art. R 543-195) les équipements professionnels qu'il a commercialisés après le 13 août 2005 ainsi que les équipements vendus avant cette date et qu'il récupère lors de leur remplacement par un équipement équivalent ou assurant la même fonction. **C'est à l'utilisateur que revient cette responsabilité pour les équipements mis sur le marché avant le 13 août 2005 si celui-ci ne les remplace pas par des équipements équivalents ou assurant la même fonction.**

Pour remplir ses obligations (Art. R 543-196), le producteur peut opter pour une solution mutualisée en adhérant à un éco-organisme agréé par l'État auquel il transfère ses obligations ou mettre en place un système individuel attesté qu'il gère pour l'ensemble de ses responsabilités relatives à la gestion des DEEE et en respectant ses obligations déclaratives. En outre, les producteurs et les distributeurs doivent informer leurs clients des solutions mises en place pour la gestion des équipements en fin de vie.

Les Eléments d'Ameublement (EA)

Les EA sont les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail (Art. R 543-240).

Les metteurs en marché et les distributeurs ont l'obligation de faire apparaître, à l'identique, le coût unitaire supporté pour la gestion du déchet d'élément d'ameublement sur les factures (éco-contribution visible) – Art. L 541-10-6.

Ecologic, éco-organisme agréé par l'État, organise la collecte, la dépollution et la valorisation des DEEE¹ et des DEA² sur le territoire français. Créé en 2005, Ecologic est investi d'une mission d'intérêt général auprès des citoyens et des entreprises pour contribuer au développement d'une économie industrielle circulaire fondée sur des activités locales de recyclage. **Ecologic est le seul éco-organisme à offrir une solution de collecte totalement en ligne.**

Nos partenaires





EURO CHEF

EUROCHEF

70 sites
en France

50
adhérents

900
techniciens

La force d'un réseau national



Siège social Rungis

5 rue de la Corderie
Bâti. G5B - Centra 368
94596 RUNGIS cedex
TÉL. : 01 48 92 40 58

www.eurochef.fr