

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR

A vos côtés, durant la crise sanitaire contre le Coronavirus, EuroChef vous propose une sélection d'équipements permettant d'assurer une protection sanitaire dans vos cuisines professionnelles. Selon votre secteur d'activité, nous vous accompagnons avec différents produits adaptés dans les univers de la laverie, du froid, d'hygiène, etc.

N'hésitez pas à nous contacter directement pour tout renseignement !



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

ARMOIRE À CASIERS

Cette armoire positive équipée de 8 casiers en acier inox 18-10. Dotée d'un affichage digital de la température sur bandeau et d'un thermostat mécanique. Sa porte réversible est munie d'une serrure à clé. Dégivrage entièrement automatique.

FROID
et
HYGIÈNE



TOURNUS
EQUIPEMENT

LAVE-MAINS AUTONOME

Spécialement conçu pour le commerce ambulancier, le lave-mains est un produit complet, robuste et ergonomique.



EDAFIM

FONTAINE À EAU RS

La fontaine à eau RS est équipée de deux commandes-pédales. Grâce à ses pédales, elle offre ainsi une sécurité sanitaire accrue en évitant toute manipulation de boutons-poussoirs manuels.



HUPFER

CHARIOT À CROCHETS AVEC PANIERS

Chariot en acier inoxydable pour votre équipement. Les paniers peuvent se fixer au mur.



VAUCONSANT
LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

PROTECTION VITRINE

Protégez vos préparations des postillons. Installez un PARE HALEINE NEO, sa position est réglable (plat ou incliné).

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



CHARIOT DE DISTRIBUTION EASYDEJ (OPTION MOTORISATION)

Une solution nouvelle de service en chambre, modulable, compacte, innovante, complète et sécurisée. Simplifie le service tout en conservant les repas distribués à bonne température grâce à différentes options.

DISTRIBUTION



CHARIOT À ASSIETTES

Une gamme complète de chariots distributeurs à niveau constant : neutres ou chauffants pour une ou deux piles d'assiettes.



CHARIOT MULTISERV

Un chariot ergonomique, qui anime la distribution des repas en salle.

- adapté aux liaisons chaudes, froides, mixtes et surgelées.
- assure le maintien et la remise en température par la thermoconvection forcée et dirigée, compatible avec tous les plats.



CONTENEUR ISOTHERME

Ce conteneur est conçu pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63° C.

Branché, il est utilisable comme une véritable enceinte de maintien en température.

Débranché, il est utilisable comme conteneur isotherme.

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR

TWINSTAR 2



Ergonomique, performante, esthétique, écologique et économique, la TWIN STAR 2 a sa place dans toutes les cuisines professionnelles. 9 cycles de lavage dont thermo-désinfection.



LAVE-VAISSELLE FRONTAL

La solution en établissement de santé, médico-social et petite enfance.

Capacité de lavage :

13 couverts en seulement 17 minutes.

Désinfection thermique à 93 °C et avec une durée de maintien de la température de 10 minutes maximum.

Le meilleur entretien pour vos verres - Perfect GlassCare.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC ASR



Assure une utilisation simple et intuitive.

La qualité de l'eau du bain de lavage est mesurée en permanence afin d'ajuster la quantité d'eau de rinçage au minimum tout en garantissant un résultat de lavage et une hygiène parfaite.

LAVERIE

EUROCHEF

ÉQUIPER, c'est notre métier

50, avenue Louis-Luc - 94600 CHOISY LE ROI

Tél. : 01.48.92.40.58 – Fax : 01.46.87.80.93 – club@eurochef.fr – www.eurochef.fr