

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 !

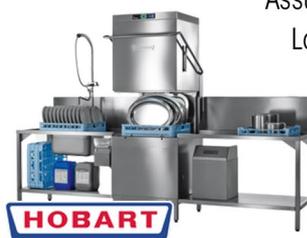
TWINSTAR 2



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.

LAVÉRIE

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.

HYGIÈNE

FONTAINE À EAU WINTACT



Refroidisseur à désinfection Wintact. Ajout d'une option pédale.



ARMOIRE POSITIVE VENTILÉE VITRÉE

Porte double vitrage thermopan et éclairage led avec interrupteur indépendant.

Dotée d'un thermomètre digital autonome sur bandeau.

Dégivrage entièrement automatique.

FROID

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Pour l'exposition à la vente de charcuteries, fruits et légumes, fromages, boissons.
 Dégivrage entièrement automatique.
 Construction acier inox 18/10.
 Éclairage tube fluorescent avec réflecteur inox.

FROID



asber 

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE 1 PORTE

Cette armoire froide positive bénéficie d'une construction en acier inoxydable de haute qualité pour des applications professionnelles intensives, avec une finition parfaite et robuste.



asber 

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ POSITIF 2 PORTES

Spécialement conçu en inox de première qualité pour un usage professionnel intensif, doté d'un design très robuste et de finitions parfaites. Très facile à nettoyer, elle empêche le dépôt de poussière et de saleté.



Tecnomatic
 Castel MAC
 Icematic

MACHINE À GLAÇONS

Machines à glaçons cube complet avec stockage intégré et grande capacité de production.
 Optionnel générateur à l'Ozone qui garantit l'élimination de la prolifération bactérienne et des virus.

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



MACHINE SOUS VIDE

Machine d'emballage sous vide pour l'emballage de produits de toutes formes et dimensions.

PRÉPARATION



THERMOSCELLEUSE

Ce système TOPSEAL garantit une parfaite étanchéité des emballages grâce à son verrouillage mécanique simple. Grâce à son option DECOUPE-FORME, vous économisez votre film en réduisant les chutes.



CENTRIFUGEUSE

Le système d'extraction rapide permet de réaliser d'excellents jus ultra frais, homogènes et savoureux, jusqu'à 25 cl en 6 secondes. Les produits travaillés ne sont pas échauffés et les vitamines et nutriments sont préservés.



BATTEUR MÉLANGEUR

Idéale pour toutes les fabrications quotidiennes des Chefs cuisiniers, ce batteur mélangeur saura répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité.

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR


RATIONAL

FOUR ICOMBI PRO

L'intelligence de cuisson de l'iCombi Pro vous permet de dépasser vos objectifs encore et encore. Efficace, simple, sûr. Il compare en continu l'état de l'aliment avec l'objectif visé, il calcule l'avancement de la cuisson et adapte la température de façon intelligente.

La vie dans la cuisine du futur : calme et tranquillité.

CUISSON

RATIONAL

SAUTEUSE VARIOCOOKING CENTER

Le VarioCooking Center® 112L dispose de 2 bacs d'une capacité de 25 litres/pièce.

Système de cuisson multi-efficacité, à installer partout.

Cuire, rôtir, cuire à la vapeur, étuver ou frire.

La force du VarioCookingCenter est sa flexibilité.


Bartscher

MACHINE À PANINI

Le gril à contact Panini avec plaques de grillade rainurées offre tout ce dont un bon gril à contact a besoin : des plaques de grillade avec une conductivité optimale de la chaleur, une structure robuste et une utilisation facile et intuitive à l'aide d'une manette avec affichage numérique, minuterie et signal sonore.


BOURGEAT
Préserver le goût

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.

DISTRIBUTION
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