

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 !

HYGIÈNE
 et
 LAVERIE



LAVE USTENSILES

Nettoie les marmites, les casseroles et poêles, les plaques, les caisses et les casiers avec un parfait résultat de lavage.



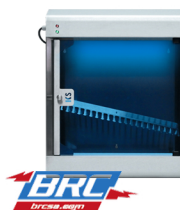
FONTAINE À EAU WINTACT

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



LAVE-MAINS AUTONOME

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



ARMOIRE DE STÉRILISATION À COUTEAUX

Cette innovation permet une stérilisation totale et parfaite de vos couteaux de cuisine. Dès sa mise en service, l'armoire démarre automatiquement un cycle de stérilisation de 2h et chaque ouverture/fermeture de la porte relance systématiquement un nouveau cycle.

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



ORIGINAL
HENKELMAN
vacuum systems

MACHINE SOUS VIDE

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

PRÉPARATION



befor
technitrans

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.

TABLE DE DÉCOUPE

Pour la préparation de la viande en boucherie et charcuterie : travail sur les carcasses, découpe, préparations élaborées.

Forte résistance à la charge : Jusqu'à 200 kg.

Table aisément adaptable et hygiénique.



TOURNUS
EQUIPEMENT



Creative
Balance corp.

BALANCE

Balance compacte et robuste, idéale. Facile à déplacer grâce à sa batterie rechargeable et l'adaptateur intégré. Protection contre les surcharges de poids.

POUSSOIR HYDRAULIQUE

Sa souplesse d'utilisation vous garantit une parfaite qualité de poussage et évite la casse des boyaux tout en vous assurant une bonne productivité.



Dadaux
TECHNOLOGIES

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

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Hachoir, couteau à lamelles interchangeables. Corps entièrement usiné et démontable pour le nettoyage. Débit théorique 300kg/heure.

PRÉPARATION



SCIE À OS

Plateau de travail et carter moteur en inox. Guide de coupe en inox réglable. Protecteur de lame en inox à bascule. Moteur ventilé. Contacteur de sécurité de porte.



TRANCHEUR À GRAVITÉ

Sa conception robuste offre de nombreux avantages notamment une étanchéité importante à l'arrière de la lame, un support butée avec rattrapage d'inclinaison, une forme harmonieuse et compacte facilitant le nettoyage. Ligne arrondie, plan de réception des tranches agrandi et forte puissance.



COUPE-LÉGUMES

Robuste et ergonomique, ce coupe-légumes est conçu pour couper de grands volumes de légumes sans effort et en un minimum de temps. Cet appareil réduit la pénibilité au travail grâce à son ergonomie et sa rapidité d'exécution.



ÉPLUCHEUSE

Machine alliant la vitesse et la simplicité d'opération avec une construction robuste et durable. Conçue avec revêtement abrasif sur les parois de la cuve et plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel de pommes de terres, navets et autres tubercules similaires.

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

et

DISTRIBUTION



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.



EUROFOURS

FOUR À PAIN

Ce four performant réalise la cuisson qui correspond aux attentes du professionnel exigeant.

Il utilise l'énergie avec le meilleur rendement et la consommation la plus basse possible.

Tecnomic
Cellule MAC
Icematic

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

Cette cellule améliore la qualité et l'organisation du travail.

Grande puissance, versatilité, facilitation d'emploi et fiabilité.

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.

RÉINVENTONS ENSEMBLE NOTRE AVENIR



Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

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

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.



asber

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