

Le Froid

Armoires et meubles froids

Machines à glaçons et distributeurs

Cellules de refroidissement

Chambres froides

ConvoChill®

Delfield®

Manitowoc®



Enodis France -groupe Manitowoc- propose toute une gamme « froid » pour toutes les utilisations : machines à glaçons (cubes ou paillettes), distributeurs de boissons, cellules de refroidissement rapide, armoires, desserts et vitrines réfrigérées, chambres froides, caves à vin...

Enodis
Groupe **Manitowoc**

Machines à glaçons sous comptoir ou modulaire



Glaçons octogonaux
Standard : 33 x 34 mm
Grand : 38 x 40 mm

Série EC sous comptoir



Glaçons carrés
Jumbo : 22 x 29 x 29 mm
Cube : 22 x 22 x 22 mm
1/2 cube : 10 x 29 x 22 mm

*Série Q
Grande production*



*Série S modulaire
Cellule de production
+ cabine de stockage*



Pépites



*Série SN
Distributeur glaçons/eau*



Le refroidissement rapide

+90°C → **+3°C**

en moins de 90 minutes !



Clayettes porte-bacs
Nettoyage aisé, facilite le passage de l'air de refroidissement.



Imprimante (option)
Impression des températures et des temps durant tous les cycles de refroidissements et de conservation.



Mémoire HACCP
Elle enregistre toutes les alarmes HACCP, en indiquant l'heure, la date et le type d'alarme.



Filtre extractible du condensateur
Permet un nettoyage efficace et garantit une réduction des consommations et des coûts.

... la surgélation rapide

+90°C → **-18°C**

Tout aliment cuit et laissé à refroidir lentement pour les servir par la suite, perd ses meilleures qualités.

La raison principale en est la très haute prolifération bactérienne qui a lieu lorsque l'aliment a une température comprise entre +65°C et +10°C.

L'emploi de cellule ConvoChill permet d'abaisser la température du cœur des aliments à peine cuits jusqu'à +3°C en moins de 90 minutes, en réduisant la prolifération bactérienne et la déshydratation du produit.

Le résultat final est la conservation de la qualité, de la couleur et de la fraîcheur des aliments, en prolongeant la durée de conservation.

Tout ceci permet au chef de mieux travailler, en s'organisant tranquillement et en laissant plus de place à la créativité.



La gamme la plus large du marché ...



Lumière intérieure



Crémaillères amovibles
Démontables sans outil



Intérieur et extérieur
en inox AISI 304
Pieds inox réglables
90 - 180 mm



Poignées embouties
Intégrées pour
une meilleure ergonomie

10 raisons de choisir une armoire Gold

- 1 Panneau de contrôle numérique, lecture facile et directe des différentes données en français
- 2 Système de traçabilité HACCP de série, alarme HACCP
- 3 Programme de sécurité de la sonde de régulation
- 4 «Smart Defrost» : dégivrage intelligent par gaz chaud
- 5 Contrôle du condenseur de détection des fluctuations de température
- 6 Fonction «Ice Cream» : conservation parfaite due à un dégivrage toujours efficace
- 7 Enerlogic : réduction des consommations d'énergie 40 %
- 8 Groupe tropicalisé avec alarme de sécurité sonore et visuelle (+ 43°C)
- 9 Réglage de l'humidité dans l'enceinte sur armoire positive
- 10 Traçabilité technique



Dessertes réfrigérées

Qualité, fiabilité, design...



Caractéristiques générales

- Construction inox 18/10 - GN 1/1
- Isolation des panneaux : 60 mm
- Cuve emboutie
- Crémaillères et glissières amovibles et démontables sans outil
- Grille inox 650 x 325 mm
- Alimentation : 230 V. - 50 Hz (60 Hz sur demande)
- Pieds inox réglables (90 - 180 mm)
- Fermeture des portes automatique
- Joint de porte magnétique démontable sans outil
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC - gaz R 404 A
- Conforme à la réglementation CE

Options

- Serrure à clé
- 4 roulettes dont 2 à frein
- Dossieret
- Portes vitrées
- Éclairage intérieur
- Tiroir réfrigéré au-dessus du compartiment moteur
- Tiroir neutre au-dessus du compartiment moteur
- Dessus granit 30 mm



Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304



Dossieret disponible sur commande



Joint démontable pour un nettoyage facile



Angles intérieurs arrondis (inox AISI 304)



Bourse d'Or

Concours Mondial de la Cuisine • *World Cuisine Contest*

PARTENAIRE OFFICIEL



*Coupe du Monde
de la Pâtisserie*
World Pastry Cup

UN MONDE DE SOLUTIONS

Enodis fait partie d'un groupe mondial, Manitowoc Foodservice, leader dans l'équipement de cuisines professionnelles. Avec des usines en Europe, en Amérique et en Asie, et des marques aussi prestigieuses que : Convotherm®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Guyon®, Lincoln, Manitowoc®, Merrychef®, Technyform® ... , nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée. Notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la cuisine.

Pour plus de renseignements, consultez-nous au 01 69 02 25 25 ou sur www.enodis.fr



Enodis France

Parc d'activité des Radars - 23, rue Condorcet

91712 FLEURY MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : infos@enodis.fr

Enodis
Groupe **Manitowoc**