

Enodis

— Fabricant Grande Cuisine —

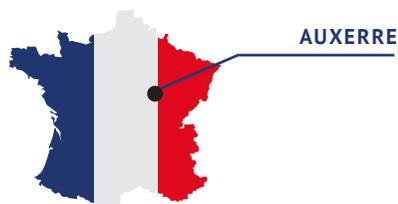


Polyvalence
& innovation

Nos sauteuses - braisières



Le savoir-faire Cuisson d'Enodis Productions au service des plus grandes productions culinaires



AUXERRE

FABRICATION
FRANÇAISE

Fabriquées en France dans son usine d'Auxerre (89), les sauteuses-braisières d'ENODIS sont disponibles dans différentes tailles, en version électrique ou gaz, en version fixes ou mobiles.

Elles répondent aux besoins des plus grandes productions de la restauration :

- cuisines centrales,
- cuisines de production (scolaire & universitaire, entreprise, santé, armée etc.)
- mais aussi traiteurs et banquets...



Une fabrication de haute qualité adaptée aux besoins des opérateurs de la restauration collective

Chez ENODIS Productions, la main et le regard de l'expert rejoignent la haute précision laser et la technologie de pointe. Pour fabriquer ses braisières multifonctions, ENODIS Productions s'est basée sur les besoins réels de ses clients. L'usine a imaginé un fond de cuve bimétallique (4 mm d'innox et 12 mm d'acier) totalement inédit qui permet d'éviter les déformations et les risques de fissures tout en optimisant la répartition uniforme de la chaleur. La forme de la cuve elle-même, avec sa profondeur de 280 mm, a été dessinée pour permettre une vidange totale, 100% hygiénique !

Les sauteuses-braisières d'ENODIS renferment aussi un concentré de technologies qui les rendent faciles à installer, à utiliser et à entretenir. Economes en énergie et très performantes du point de vue rendement, les sauteuses-braisières d'ENODIS disposent d'un nouveau tableau de commande tactile qui permet de lancer d'une simple touche les recettes !

Marquer, sauter, braiser, mijoter, pocher... ces modes de cuissons n'ont plus de secrets pour les braisières multifonctions d'ENODIS

Conçues dans des matériaux de première qualité pour une durée de vie optimale, les sauteuses-braisières d'ENODIS offrent une très grande polyvalence aux opérateurs de la restauration collective. Multifonctions, elles permettent de réaliser de nombreuses cuissons et offrent une flexibilité inégalée : marquer les viandes, faire revenir la garniture aromatique d'une préparation avant mouillage, faire mijoter un bœuf bourguignon ou une blanquette, cuire un potage, des féculents etc. Son système de relevage automatique des paniers facilite les mises en œuvre. Les applications sont multiples, flexibles, rapides et performantes.



Un tableau de commande intuitif

Un maximum de flexibilité pour un minimum de manipulation



UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE
QUI FAVORISE LA REDUCTION
DES TMS (Trouble Musculo-squelettique)

Pupitre de commande
à écran tactile

Interrupteur Marche/Arrêt

Port USB

Prise SAP*

Prise 240V

* Sonde A Piquer

1
UN PUPITRE
DE COMMANDE
ERGONOMIQUE
ET FACILE À UTILISER

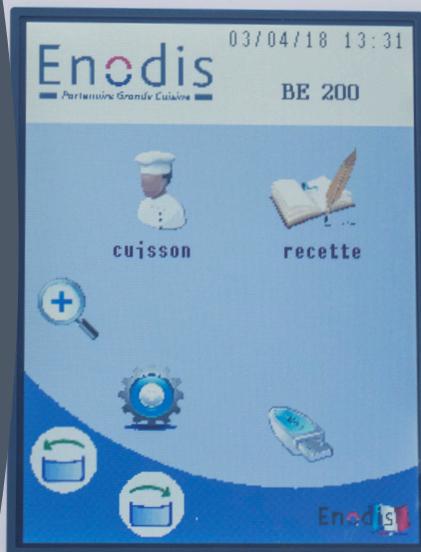
2 UN ÉCRAN TACTILE EN COULEUR, INTUITIF ET LUMINEUX, ENCASTRÉ POUR UNE PLUS GRANDE SÉCURITÉ

Les commandes sont centralisées dans un boîtier de pilotage à écran tactile.

Celui-ci peut également se positionner à hauteur d'homme pour faciliter le contrôle visuel du déroulement du process.

Et dans ce cas, ENODIS a aussi pensé au nettoyage avec une collerette de finition amovible qui facilite l'opération.

► SÉCURITÉ
AU TRAVAIL



Les sauteuses-braisières d'ENODIS sont équipées d'une poignée coudée et isolée qui facilite la préhension, l'ouverture et la fermeture du couvercle.



BASCULEMENT DE LA CUVE

Il s'effectue par l'intermédiaire du pupitre en appuyant sur une simple touche pour la faire basculer vers l'avant ou l'arrière.

L'arrêt sur l'avant se fait par un interrupteur de position « fin de course » (cuve basculée), et l'arrêt sur l'arrière par un interrupteur de position « fin de course » (cuve horizontale).



TRAÇABILITÉ ET ENREGISTREMENTS

Pour récupérer très simplement l'historique du process de cuisson et le suivi des températures.



3 DES FONCTIONNALITÉS PENSÉES POUR FACILITER LE QUOTIDIEN DES OPÉRATEURS

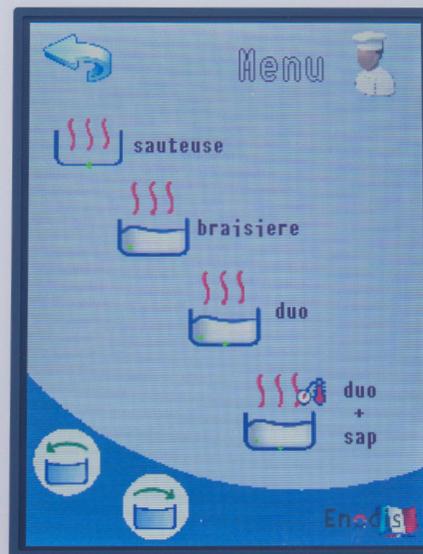
Des programmes qui facilitent la mise en œuvre des recettes qui se répètent.

Les recettes peuvent être importées très facilement par clef USB grâce à un programme fourni par ENODIS.

► TRAÇABILITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Des programmes faciles pour mettre en oeuvre les recettes



MODE SAUTEUSE

Pour cuire des aliments à découvert et à haute température dans une petite quantité de corps gras. La régulation s'effectue uniquement par la sonde de fond de la cuve.

MODE BRAISIÈRE

Pour cuire à couvert, lentement et régulièrement, dans un liquide lié et sur une garniture aromatique, des pièces entières préalablement rissolées. Certains gros poissons ou légumes peuvent également être cuits par cette technique sans être préalablement rissolés. La régulation s'effectue uniquement par la sonde du bain.

MODE DUO AVEC OU SANS SAP*, AVEC OU SANS FONCTION « PALIERS »

Pour saisir et colorer des aliments qui seront ensuite braisés dans un liquide lié avec une garniture aromatique. La régulation s'effectue simultanément par la sonde de fond et de bain et, lorsqu'il y en a une, par la SAP.

Les cuissons de nuit nécessitent cette dernière et peuvent aussi utiliser la fonction *Paliers*, également très utile lorsqu'on utilise des produits surgelés ou pour les traiteurs qui préparent des jambons par exemple.

*Sonde À Piquer

Des détails qui font la différence...



ALIMENTATION EN EAU

Elle s'effectue par un rejet intégré au châssis pour éviter l'arrachage des traditionnels cols de cygne. La sauteuse peut être alimentée en eau chaude et en eau froide.

51 litres en 3 mn en moyenne*



BEC VERSEUR BREVETÉ

Grâce à de larges lèvres, il n'y a plus de débordement lors de la récupération de la recette. En option, il est possible d'adapter une crépine, un guide-jet et une balancette, suivant le positionnement des caniveaux de sol dans la cuisine.



LE + PRODUIT

Il est possible d'accéder à un comptage de l'eau (froide uniquement), au litre près, à partir du boîtier de commande. Un opérateur peut ainsi lancer le remplissage automatique de la cuve. Une fois pleine, l'alimentation se coupe et la consommation est enregistrée.

*Selon réseau client

Toute la différence...



COUVERCLE DOUBLÉ ET ÉQUILIBRÉ

Pour une grande sécurité de travail, il reste équilibré et en position quel que soit le degré d'ouverture grâce à ses charnières (Echtermann) de haute qualité. Il est renforcé par des omégas et soudé étanche. Fermé, il s'encastre parfaitement dans la cuve. Doublé, il participe aux économies d'énergie.



RELEVAGE AUTOMATIQUE DE PANIERS

Les sauteuses-braisières d'ENODIS s'équipent si besoin d'un système de relevage automatique de paniers très pratique pour la cuisson des féculents et des légumes.



COLONNES

Elles sont réalisées en inox plié pour une plus grande rigidité. Elles concentrent toute la technologie des sauteuses-braisières ENODIS. Le nettoyage est facile grâce à 80 mm d'espacement entre la cuve et la colonne.



MAINTENANCE

Tout a été pensé pour la faciliter. La sonde de bain est par exemple noyée dans la calandre et facilement accessible par une trappe arrière. Les principaux composants électriques sont accessibles par l'avant, sur la colonne. En cas de défauts, des pages maintenance, accessibles à partir de l'écran tactile, indiquent l'état de tous les actionneurs.



NETTOYABILITÉ ET HYGIÈNE

Une douchette intégrée de série permet de rincer efficacement la cuve chaque fois que nécessaire.

A l'arrière de l'appareil, la zone est parfaitement dégagée pour un nettoyage efficace. Tous les composants sont protégés et bénéficient de la norme d'étanchéité à l'eau et aux poussières (IPX6).



Des cuissons douces et parfaitement régulées

Les sauteuses-braisières d'ENODIS sont un complément indispensable aux traditionnels fours mixtes dès que l'on parle de grosses productions, de cuissons différées, de nuit ou à basse température. Elles permettent aux opérateurs de rationaliser leurs manipulations tout en fabriquant des recettes mijotées qui respectent les process HACCP en utilisant moins de fonds de sauce industriels.

En offrant davantage de souplesse et de flexibilité aux cuisines collectives, les sauteuses-braisières d'ENODIS complètent efficacement les ressources cuisson d'une cuisine.

En mode « sauteuse », steaks hachés ou côtes de porc seront parfaitement rissolés et marqués.

En mode « braisière » qui permet l'ébullition et le mijotage, il sera possible de réaliser des potages, des cuissons de féculents, de légumes braisés, des fonds de viandes etc. Les cuissons de nuit, recommandées avec les versions électriques, seront réalisées grâce au **mode « Duo »**.

TABLEAU THÉORIQUE DE CUISSONS BRAISÉES

RECETTES/TEMPS DE CUISSON	BE-BG 100	BE-BG 150	BE-BG 200	BE 260
Sauté de Bœuf bourguignon	60 kg/120 mn	80 kg/150 mn	120 kg/180 mn	140 kg/180 mn
Osso Bucco	50 kg/100 mn	70 kg/110 mn	110 kg/120 mn	130 kg/120 mn
Sauté de porc émincé	65 kg/90 mn	90 kg/90 mn	120 kg/110 mn	140 kg/110 mn
Navarin d'agneau printanier	62 kg/55 mn	80 kg/55 mn	110 kg/65 mn	130 kg/70 mn
Sauté de poulet en portions	62 kg/55 mn	80 kg/55 mn	110 kg/65 mn	130 kg/70 mn
Paupiettes	60 kg/45 mn	80 kg/45 mn	100 kg/60 mn	110 kg/60 mn
Lapin en sauce	53 kg/70 mn	70 kg/70 mn	110 kg/90 mn	130 kg/90 mn

Les poids et temps indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif. Les recettes données ici en exemple sont cuisinées dans le respect des méthodes culinaires en vigueur. Le départ cuisson est réalisé avec des produits à 3°C.



Des appareils qui participent aux démarches responsables et durables des collectivités

EN GAZ

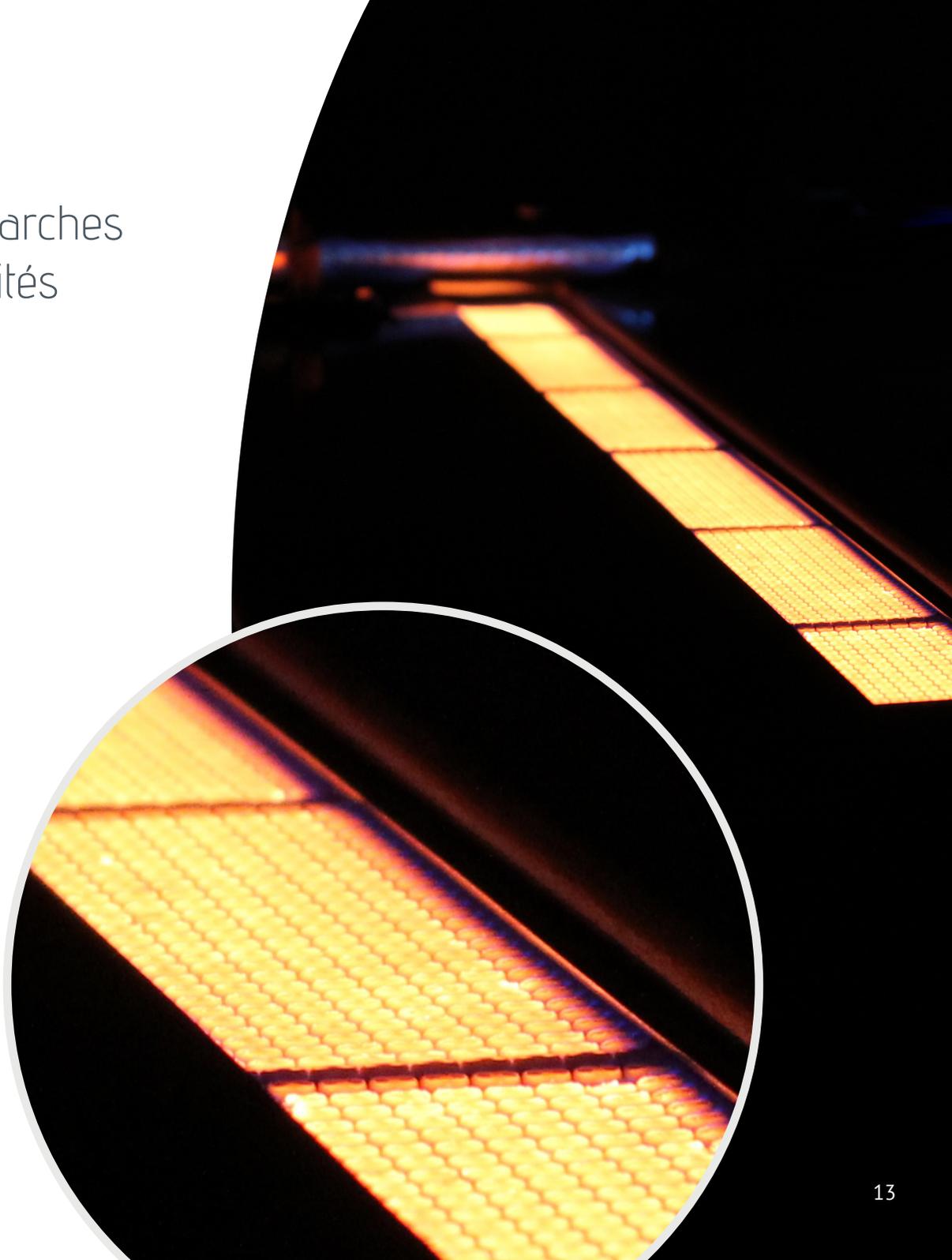
Un rendement maximum grâce à un système de chauffe par rayonnement constitué de brûleurs radiants, uniques et brevetés. Ils concentrent l'énergie et améliorent sa consommation.

«1/3 de consommation en moins avec nos brûleurs radiants par rapport à des brûleurs traditionnels.»

EN ÉLECTRICITÉ

Des résistances électriques blindées qui régulent au degré près et permettent des colorations uniformes et plus rapides tout en consommant moins d'énergie.

L'appareil peut être connecté à un système d'optimisation et de délestage de l'énergie (Microlide/Sicotronic). Il est alors possible de réduire les pointes de puissance sans que cela crée d'inconvénients au niveau de la production !



▶ LA SAUTEUSE-BRAISIÈRE VOLUME 260 LITRES
UNE EXCLUSIVITÉ ENODIS !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA GAMME

	BE 100	BE 150	BE 200	BE 260	BG 100	BG 150	BG 200
Énergie	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Gaz	Gaz	Gaz
T° de fonctionnement (Mini-Maxi)	20-250°C	20-250°C	20-250°C	20-250°C	20-250°C	20-250°C	20-250°C
Surface de la cuve (dm²)	40	60	80	110	40	60	80
Nombre de bacs GN 1/1	2	3	4	6	2	3	4
Dimensions de la cuve (mm)	580x690	880x690	1180x690	1580x690	580x690	880x690	1180x690
Profondeur de la cuve (mm)	280	280	280	280	280	280	280
Capacité totale (litres)	100	150	200	260	100	150	200
Profondeur de l'appareil sur pieds (mm)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Largeur de l'appareil sur pieds (mm)	1200	1500	1800	2350	1200	1500	1800
Masse de l'appareil (kg)	305	375	445	705	325	395	465
Nombre d'éléments chauffants ou de brûleurs	3+3	6	9	12	3	5	7
Sonde de bain	1	1	1	1	1	1	1
Sonde de fond de cuve	2	2	2	2	2	2	2
Puissance en KW	11.7KW	15.6KW	23.4KW	31.2KW	13KW	21.5KW	30KW
Alimentation	400V Triphasé 50Hz + T + N (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + T (Prise de courant)	400V Triphasé 50Hz + T + N (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + T (Prise de courant)	400V Triphasé 50Hz + T + N (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + T (Prise de courant)	400V Triphasé 50Hz + T + N (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + T (Prise de courant)	230V Monophasé 50Hz + N + T' (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + N + T' (Prise de courant)	230V Monophasé 50Hz + N + T' (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + N + T' (Prise de courant)	230V Monophasé 50Hz + N + T' (Braisière) 230V Monophasé 50Hz + N + T' (Prise de courant)



*"ENODIS, c'est 30 ans de collaboration, de travail, de performance,
avec les Chefs qui font la Grande Cuisine. C'est une histoire
commune de savoir-faire et de partage. Ensemble, nous portons les
valeurs du monde culinaire, attachés à son territoire, à ses racines,
aux savoir-faire d'hier et aux solutions de demain."*

Merci pour vos 30 ans de fidélité

François Houpert
Président Directeur Général

ENODIS conçoit, fabrique et fournit des équipements de cuisine professionnelle à forte valeur ajoutée pour la restauration et propose en exclusivité des marques aux performances reconnues dans le monde entier telles que Convothem, Cleveland, Frymaster, Desmon, Garland, Guyon, Inducs, Lincoln, Manitowoc, Merrychef, ENODIS Productions, et Varimixer. De véritables références sur le marché.

ENODIS travaille en synergie étroite avec les Chefs, les groupes de l'agro-alimentaire et les 250 ingénieurs du département Recherche et développement du Groupe.

Z.A. des Radars
23 rue Condorcet
91700 Fleury-Mérogis – France

Tél. : 01 69 02 25 25 - Email : infos@enodis.fr
Retrouvez ENODIS France sur les réseaux sociaux
et sur www.enodis.fr



Enodis
— Fabricant Grande Cuisine —

Nos sauteuses-braisières sont entièrement
conçues et réalisées dans notre usine française :

ENODIS Productions
39 avenue de Paris
Zone Artisanale des Macherins
89470 Moneteau - France
Tél. : 03 86 46 47 55