

Un Monde de Solutions Spécial Collectivités



Votre cuisine complète

Enodis
Fabricant Grande Cuisine



25 ans d'expérience sur le marché français.

Une **connaissance approfondie** des besoins de chaque typologie de clientèle.

Des usines mono-produits bénéficiant de l'**expertise la plus pointue** qui soit dans leur domaine.

Une **offre complète** qui s'articule en toute compatibilité pour répondre précisément aux exigences opérationnelles de chaque client.

Le savoir-faire, l'envie et l'éthique d'un groupe de **professionnels passionnés** à votre service.

Enodis, des matériels durables pour des économies durables

Cela fait plus de 20 ans qu'Enodis s'engage pour le respect de l'environnement.

Elle propose à ses clients de faire des économies durables, quotidiennement, grâce à la fiabilité et longévité de ses appareils.

20 ans, par exemple, pour une friteuse Frymaster et 25 ans pour un four mixte Convothem ou une marmite Cleveland.

Enodis peut revendiquer à son actif **des réalisations emblématiques en matière d'économies d'énergies** : comme le CEA de Marcoule ou les Hospices Civils de Lyon avec une cuisine d'avant-garde en matière d'économies d'énergie dans le secteur des centres hospitaliers (12 000 couverts).

Le choix des appareils Enodis a été effectué sur des critères essentiellement écologiques.

Par ailleurs, une grande partie des usines Enodis suit la réglementation **ISO 14001** qui vise à maîtriser les coûts via un système de management environnemental.

L'usine Convothem est un usine « verte » "o" carbone, elle utilise 100 % d'éco-électricité provenant entièrement de l'énergie hydraulique. L'économie totale annuelle de CO₂ s'élève à 1 tonne.

Chaque équipement estampillé **ENERLOGIC** permet à son utilisateur de réaliser des économies non seulement en terme d'énergie mais aussi au niveau de la qualité de dioxyde de carbone rejeté (CO₂).

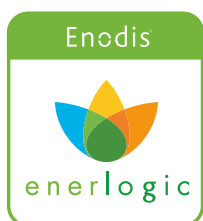
Parmi les exemples significatifs d'économies d'énergie observés :

- Gains d'eau considérables grâce au système Clos avancé du four Convothem
- Gains d'huile avec la nouvelle friteuse FQE Frymaster (15 litres d'huile au lieu de 25)
- Réduction de la facture énergétique avec les marmites Cleveland double-enveloppe sous vide d'air, grâce à la montée en ébullition fulgurante (300 litres d'eau en 15 minutes).
- La gamme induction wok, gril, plaque (80 % d'économie d'énergie)
- Les machines à glaçons Manitowoc à évaporateur vertical (20 % d'économie d'eau)
- Les fours combinés air pulsé/micro-ondes pour des cuissons ultra-rapides (1 à 3 minutes)...

Enfin, Enodis adhère à la **DEEE** pour le recyclage des appareils vendus récupérés.

Comme le confirme François Houpert, le président d'Enodis :

« Enodis pense énergie renouvelable depuis 20 ans maintenant. Enodis applique en interne et en externe une politique qui protège la planète et s'applique des règles très strictes au niveau des économies d'énergie. Enodis pense retour sur investissement en permanence ! »



LA CUISSON



Les meilleures raisons de choisir Enodis

Fours Mixtes

Convotherm offre une gamme complète de fours de 6 à 20 niveaux développés par des Chefs pour des chefs. Technologie de pointe, facilité de manipulation et hygiène en font les fours les plus appréciés par tous les chefs de collectivité. Brevet Système Clos, porte escamotable et interfaces de commande intuitifs. Le panneau de commande, la poignée et la douchette sont traités aux ions d'argent pour un effet antibactérien permanent.

- 840 kg de riz en 8 heures.
- 360 cuisses de poulet en 30 minutes.



Marmites

S'adaptant à tous les types de cuissons, les marmites Cleveland sont disponibles en version gaz, électrique ou injection directe de vapeur, de 20 à 300 litres de capacité.

La technologie des marmites à double enveloppe et la maîtrise des cuissons au degré près, en font des produits simples à utiliser, ergonomiques et durables.

- Montée en ébullition : 300 litres d'eau en 15 minutes.
- 280 kg de purée en 20 minutes.
- 300 litres de sauces en 1 heure.



Sauteuses et braisières

Les sauteuses Enodis, fabriquées en France, sont construites de façon très robuste avec un couvercle doublé et équilibré ergonomique pour un usage intensif. Disponibles de 40 à 220 litres.

- Fixes, sur roulettes ou suspendues.
- Haut rendement gaz ou électrique.
- 140 kg de sauté de porc en 110 minutes.



LA CUISSON



Les meilleures raisons de choisir Enodis

Friteuses haut rendement

Avec leur remontée en température très rapide et leur faible consommation d'huile grâce notamment à un filtrage performant, les friteuses Frymaster répondent à tous les besoins, à l'unité ou en batterie. Le relevage automatique assure le confort d'utilisation. Système de filtration automatique 7 microns pour un gain de consommation d'huile de 30 à 50 %.



Fourneaux

Fabriqués en France, une conception à la mesure pour les fourneaux d'exception. De nombreux avantages pour une utilisation optimale.

- Monobloc, central ou adossé.
- Induction, électrique ou gaz.



Induction

L'induction Enodis ouvre une nouvelle ère pour les chefs de collectivités. Elle offre un confort de travail optimal pour tous les cuisiniers. Avec plus de 20 ans d'expérience dans le domaine de l'induction, la fiabilité de l'équipement Enodis n'est plus à démontrer.

- Mise en œuvre ultra-rapide.
- Contrôle de la température en temps réel.
- Pas de dégagement de chaleur.



Cuisson modulaire

La gamme modulaire d'Enodis offre toutes les solutions pour satisfaire les exigences de la grande et moyenne restauration. De multiples combinaisons sont possibles : fourneaux, friteuses, bain-marie, cuiseurs, grils...



PRÉPARATION & DISTRIBUTION



Les meilleures raisons de choisir Enodis

Inox

Dans nos gammes Prestige et Evolution : tables centrales ou adossées, plonges, rangement, environnement laverie, hygiène, matériels mobiles, vitrines, chariots, en version chaude, froide ou neutre



Selfs

De série, encastrés ou sur-mesure avec des matériaux nobles, un grand choix de possibilités pour la distribution des repas ou la vente à emporter, sans oublier notre gamme « Primage » pour les plus petits.



Transport de repas

Conteneur très léger, robuste et compact avec glissières embouties.

- Existe avec traçabilité (système Check)
 - Version chauffant, neutre ou froid disponibles.
 - Facilité d'entretien avec possibilité de nettoyage au lave-vaisselle.
 - Pas de joints.
-



Batteurs-mélangeurs

Les batteurs-mélangeurs professionnels Varimixer disposent d'une puissance supérieure aux autres appareils du marché. Les commandes variables sur toute la gamme (de 5 à 200 litres) laissent le choix de la vitesse et du temps pour produire les meilleurs résultats.

- Conçus pour un usage intensif.
 - Outils tout inox.
 - Facilité de nettoyage.
 - Modèle Kodiak 30 litres disponible avec design ergonomique évitant tout mal de dos.
-



LE FROID



Les meilleures raisons de choisir Enodis

Refroidissement

Construction ultra solide de nos cellules (tout inox, y compris piétements et charnières, arrières et plan de travail)

- Fiabilité dans le temps (Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC)
- Large gamme d'applications (refroidissement et surgélation, accueil des bacs GN et plaques pâtisseries)
- Possibilité d'enregistrer les programmes correspondants aux recettes les plus utilisées (jusqu'à 99)
- Panneau de commande intuitif et facile à utiliser.



Conservation

Ergonomie et praticité d'utilisation (glissières embouties, pas de démontage fastidieux, nettoyage extrêmement simple)

- Grande capacité de stockage
- Disponible en version gaz R290.
- Performances garanties sur toute la durée de vie de la machine. (Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC, 75 mm d'épaisseur y compris sur la porte)
- Construction solide inox AISI 304 L



Glace

Manitowoc est le N° 1 mondial de la glace avec une offre complète du glaçon plein à l'écaille, en passant par la glace en paillettes, en grains, ou en nuggets.

- Robustesse et fiabilité (évaporateur inox double-paroi, roulement à billes à charge radiale)
- Production jusqu'à une tonne par jour.
- Maintenance ultra simplifiée (retrait de la vis sans fin de l'évaporateur sans vidange du produit froid)



Chambres froides

Nos chambres froides sont modulaires et conçues pour s'adapter à toute implantation, créant une infinité de combinaisons possibles. Faciles à monter, elles ne nécessitent aucunes découpes.

- Stabilité de la résistance thermique sur toute la durée de vie de l'équipement.
- Isolation haute densité au cyclopentane sans CFC/HCFC.
- Rayonnages adaptés
- 80 mm d'épaisseur sur les modèles positifs.
- Gamme complète jusqu'à 36 m³.



ENODIS

UN NOUVEL ESPACE DE SOLUTIONS

S'OUVRE À VOUS



Enodis France c'est :

- Une équipe passionnée et dédiée
- Une cuisine de démonstration modulable
- Un showroom de 500 m²
- Des formations techniques et culinaires
- Un jardin d'herbes aromatiques



Enodis France

Parc d'activités 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 09 - Fax : 01 69 02 25 30

SAV : 01 69 02 25 15 - Fax : 01 69 06 28 00

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

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

