

Four à Très Grande Vitesse e2s

Enodis

Fabricant Grande Cuisine

Enodis,
1er acteur indépendant



CRÉÉ **EN 1988**

ENODIS S'EST DÉVELOPPÉ SUR LE MARCHÉ DES ÉQUIPEMENTS

DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Chez Enodis, nous concevons, fabriquons et fournissons des équipements de pointe à forte valeur ajoutée pour la restauration. De la plus petite à la plus grande cuisine, notre objectif est d'apporter des solutions performantes et innovantes aux professionnels de la restauration. Cette PME familiale doit son développement aux choix stratégiques de son Président, à son équipe de près de 100 personnes, dont 25 commerciaux et à un réseau de 900 installateurs et concepteurs très compétents.

Enodis, marqueur d'innovations et vecteur de performance

Depuis 30 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la cuisine.

Dans l'univers de la cuisson nomade et accélérée Enodis a développé et conçu des produits révolutionnaires à forte valeur ajoutée comme notamment :

- Le module de cuisson avec aspiration intégré ACS et système de filtres amovibles brevetés.
- La première plancha induction avec système breveté de contrôle de température en temps réel RTCS et régulation au degré près.
- Le gril double face pour une cuisson simultanée dessus/dessous et un rendement optimisé.
- La gamme de fours mixtes Mini, 51,5 cm de large, en format GN2/3 et GN1/1, toujours le plus compact et performant du marché.
- Le K-POT, module de cuisson et/ou de maintien en température, nomade et plug&cook.
- La table réfrigérée à flux laminaire Cool'Station qui permet de réaliser des préparations froides sans avoir recours à un local climatisé.
- Et bien évidemment le four à très grande vitesse **e2s** qui permet de cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel, sans fumée ni odeur.

ET NOUS NE SOMMES PAS PRÊTS **DE NOUS ARRÊTER**

De la plus petite à la plus grande cuisine notre objectif reste le même. Vous offrir des solutions toujours plus performantes et innovantes. Parce que votre passion est notre mission, nous serons chaque jour à vos côtés pour vous écouter et vous accompagner tout au long de vos projets.

Notre ADN

- Développer des cuisines moins énergivores,
- Optimiser les performances au service de la qualité,
- Offrir de meilleures conditions de travail,
- Créer des cuisines plus compactes, plus esthétiques, plus fonctionnelles.

LA CUISSON À TRÈS GRANDE VITESSE

« LE FOUR e2s EST UNIQUE !
IL EST LE PLUS PERFORMANT
DE SA CATÉGORIE

e2s
DES IDÉES **INNOVANTES** DES FOURS **FLEXIBLES**

Notre promesse

> Qualité
> Vitesse
> Souplesse
> Retour sur investissement rapide
> Simplicité d'utilisation : accessible à n'importe quel opérateur









PERFORMANCE & FLEXIBILITÉ

» 1 PIZZA **Ø 30 CM** EN
75 SECONDES



CUIRE
20 FOIS PLUS VITE
QU'UN FOUR TRADITIONNEL

Ce four compact aux performances inégalées dispose d'une technologie de cuisson brevetée unique.

Il constitue la solution idéale pour toute personne désirant préparer des produits frais ou surgelés servis chauds à la demande, lorsque les critères d'encombrement sont primordiaux.

La combinaison de trois technologies de cuisson, air surpressé, micro-ondes et convection permet au e2s de cuire 20 fois plus rapidement qu'un four classique avec une qualité de résultat exceptionnelle (voir illustration ci-dessous).





LA RÉVOLUTION DU SNACKING

DES CUISSONS EN MOINS DE **2 MINUTES !**

Augmenter la satisfaction de vos clients et réduire vos temps de préparation et d'attente, voilà ce qu'offre l'**e2s**.

Avec son enceinte de cuisson spacieuse de 30,5 cm, le four à très grande vitesse d'Enodis offre un débit maximal et une qualité culinaire incomparable. Il permet de cuire 5 paninis en 40 secondes, 4 croque-monsieur en 60 secondes, 1 pizza ø 30 cm en 75 secondes... mais également des sandwichs, tartines, desserts (tarte fine, moelleux, etc), poissons, crustacés, viandes... en un temps record.

Très silencieux (45dB), il ne nécessite pas de hotte grâce à son catalyseur intégré, et se branche en mono 230 V pour des économies énergétiques élevées.

LE TEMPS DE VOS CLIENTS EST PRÉCIEUX !

CHAUD OU FROID : MÊME TEMPS DE SERVICE !

PANINIS
EN **40 SECONDES**



QUICHES
EN **40 SECONDES**



ACCRAS
EN **55 SECONDES**



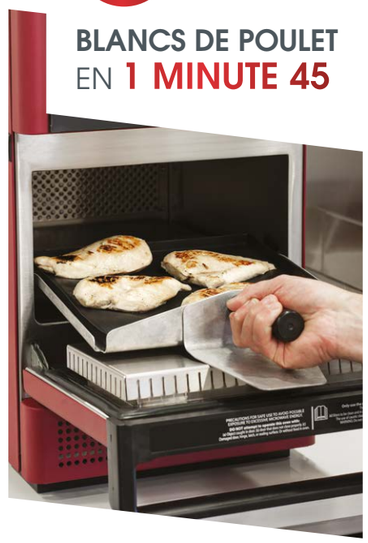
NEMS
EN **55 SECONDES**



CROQUE-MONSIEUR
EN **60 SECONDES**



BLANCS DE POULET
EN **1 MINUTE 45**



LA RÉVOLUTION DU SNACKING

DE **LA BOULANGERIE** AUX **BATEAUX DE CROISIÈRE**... DU **ROOM-SERVICE** AUX **TABLES ÉTOILÉES**... DES **OFFICES** À LA **GRANDE DISTRIBUTION**...

Le four à très grande vitesse **e2s** est l'appareil le plus flexible, le plus performant et le moins encombrant du marché. Il est la solution idéale quel que soit votre secteur d'activité. Ses applications sont infinies :

- > Snacking
- > Boulangerie-Pâtisserie
- > Vente à Emporter
- > Brasserie
- > Gastronomie
- > Hôtellerie
- > Charcutier-Traiteur
- > Restauration d'entreprise
- > Restauration scolaire
- > GMS
- > Marine
- > ...

ADOPTÉ PAR LES PLUS GRANDES CHAÎNES & LES PLUS GRANDS CHEFS...

À CHACUN **SON e2s !**



LES + PRODUIT

DES FONCTIONNALITÉS
À LA POINTE DE LA TECHNOLOGIE







- **Cuisson accélérée** jusqu'à 20 fois plus rapide qu'un four classique
- **Isolation parfaite**
- **Extérieur froid** au toucher
- Réglage des paramètres de cuisson de 10 à 100 % par pas de 1 %
- Fonctionnement **silencieux**
- Test de diagnostic intégré



> Construction en **acier inoxydable**



> Rangement des accessoires sur la partie supérieure du four



> **Cavité de 30,5 cm** pour un encombrement de 35,6 cm de largeur - Tient sur un plan de travail de 60 cm



> **Cavité extrêmement facile à nettoyer** avec angles arrondis



> **Transfert des données par clé USB** jusqu'à 1024 programmes de cuisson



> Contrôle tactile par icônes easyTouch®



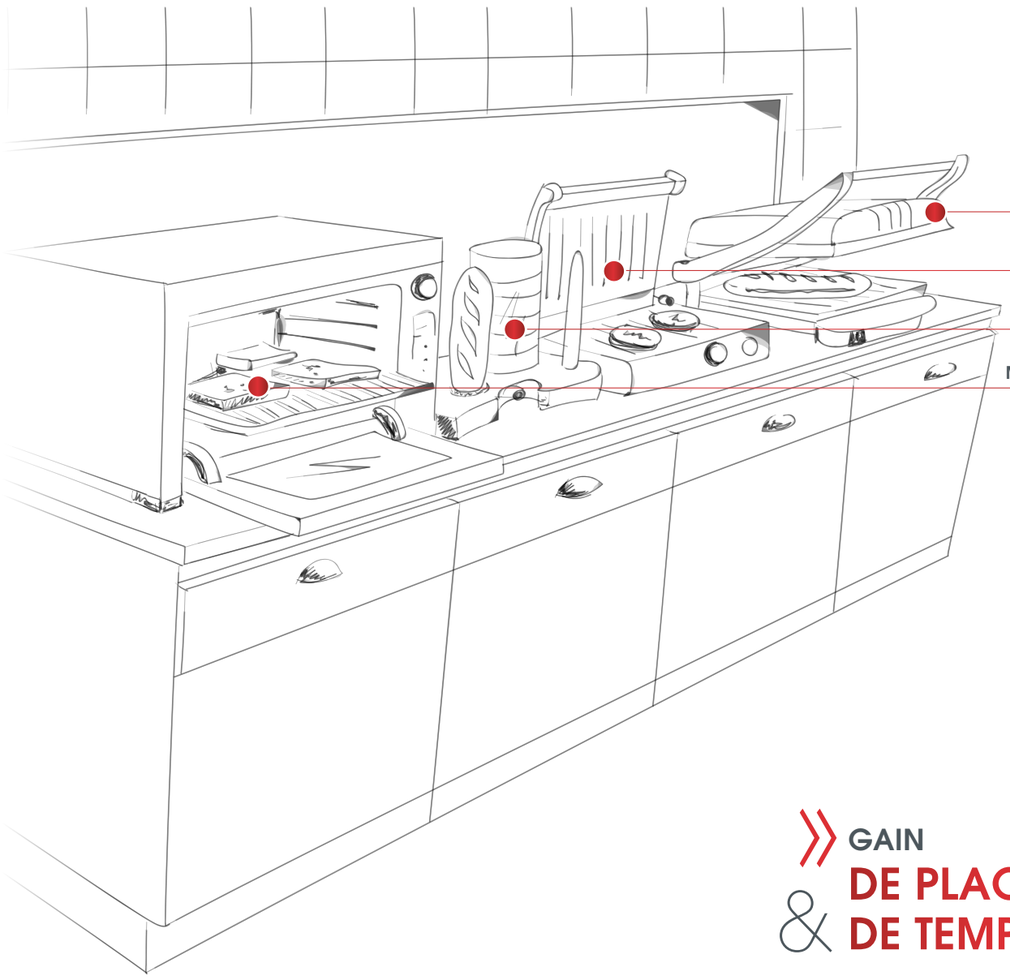
> Filtre à air monté en façade **facile d'accès**



> Fonctions de **cuisson sans prise d'air** grâce au convertisseur catalytique intégré

LES + PRODUIT

PLUSIEURS APPAREILS **COMBINÉS EN UN SEUL !**





PAS DE FUMÉE NI D'ODEUR
NE NÉCESSITE
PAS DE HOTTE

BRANCHEMENT
SUR SIMPLE PRISE
MONO 230 V



JUXTAPOSITION DE
PLUSIEURS APPAREILS,
SANS BESOIN DE LAISSER D'ESPACE ENTRE EUX

GAGNEZ
DE L'ARGENT DÈS LE
4ÈME SANDWICH VENDU

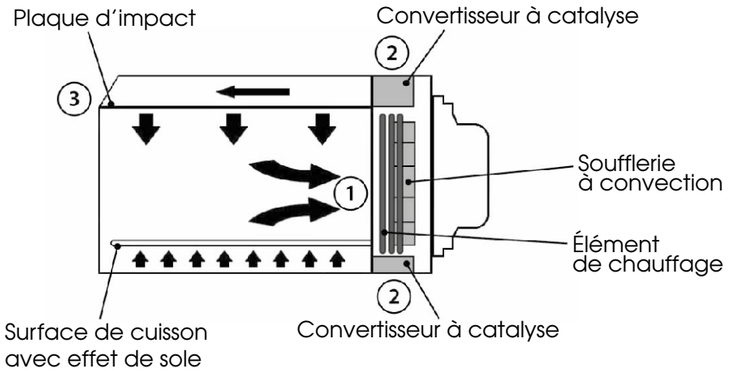
GAIN
DE PLACE
& DE TEMPS

LE FOUR e2s EST AMORTI
EN MOINS DE 15H D'UTILISATION !

FONCTIONNEMENT & ACCESSOIRES

MODE OPÉRATOIRE

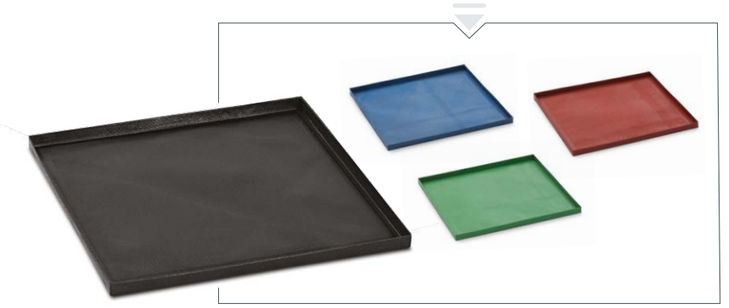
La soufflerie à convection extrait l'air par l'arrière de la cavité (1). Il est ensuite chauffé puis il est renvoyé dans la cavité à travers les catalyseurs (2) et la plaque de cantonnement (3) de manière à fournir une chaleur uniforme dans le four. La configuration de la chaleur permet une cuisson régulière assurant un résultat final doré croustillant et moelleux.





« RÉSULTAT FINAL
DORÉ, CROUSTILLANT & MOELLEUX

UNE SOUPLESSE MAXIMUM POUR DE MULTIPLES APPLICATIONS



> Panier à base solide multi-couleurs



> Panier perforé



> Plaque de cuisson avec effet de sole



> Plaque de cuisson nervurée avec effet de sole (marquage)



> Liner téflonné



> Spatule



> Panneau de présentation



> Pelle à poignée renforcée et bords relevés



> Bac de refroidissement



> Produits de nettoyage Oven Cleaner et Oven Protector



PARCE QUE

VOTRE SATISFACTION NOUS TIENT À CŒUR

Enodis met à votre disposition un panel d'outils performants et professionnels...

LE SHOWROOM ENODIS

500 m² d'exposition pour découvrir l'ensemble de nos gammes.

LA CUISINE DE DÉMONSTRATION

Offrir à tous un véritable laboratoire de goût et d'essai.

LES MASTERCLASS

Démonstration culinaire autour de nos équipements, avec des menus préparés allant du petit-déjeuner, déjeuner (avec menu enfant intégré), dîner au banqueting.

LES CONSEILLERS CULINAIRES

Nos Chefs sont là à tout moment pour vous apporter leur conseil, leur expérience, et trouver une réponse à vos questions. Selon vos besoins, bénéficiez d'un accompagnement personnalisé et d'une formation sur site.

L'INSTALLATION

Notre réseau compte plus de 3 500 techniciens qualifiés et validés par nos services et garantit un service d'installation et une assistance technique rapides et fiables.

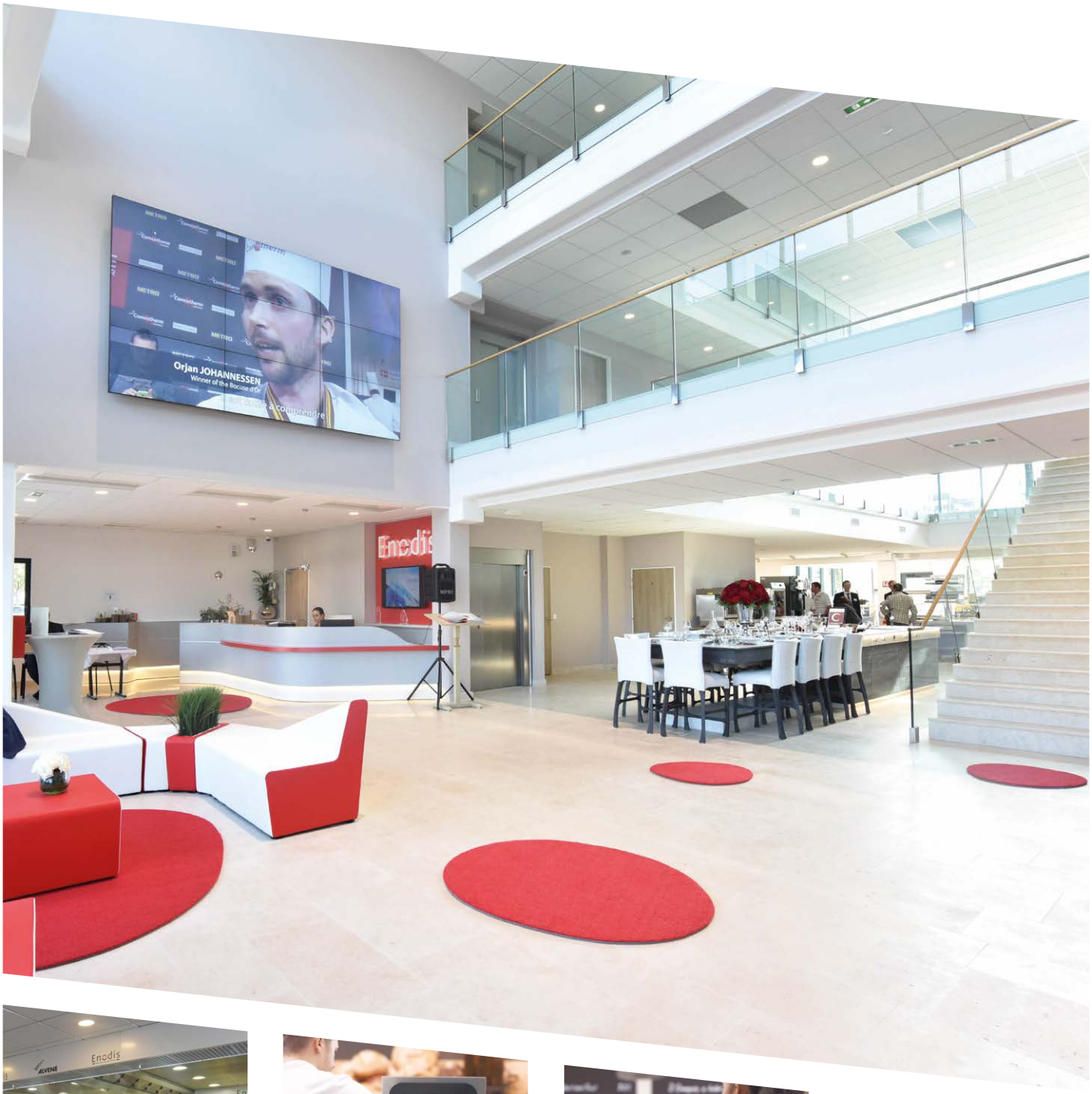
LE SERVICE APRÈS-VENTE

99 % des commandes de pièces de rechange passées avant 14 h sont expédiées à 17 h. Chaque article est géré par numéro de série pour une traçabilité totale du produit.

LA HOTLINE TECHNIQUE

Nous mettons à disposition de nos clients une assistance téléphonique disponible et réactive.

LE SITE www.enodis.fr











Four à Très Grande Vitesse e2s

Enodis

Tous nos équipements sur
www.enodis.fr
Pour en savoir plus : Tél. : 01 69 02 25 25
infos@enodis.fr

ENODIS FRANCE • 23 RUE CONDORCET - ZAC DES RADARS • 91712 FLEURY-MÉROGIS CEDEX • FRANCE

Com' sur un nuage - 2017