LA NEWSLETTER DES ÉQUIPEMENTIERS
DE LA RESTAURATION HORS-DOMICILE
ET DE LA BLANCHISSERIE

DOSSIER **SPÉCIAL INNOVATIONS**

19 innovations
de la rentrée
à ne pas manquer !

À LA UNE DE SEPTEMBRE !

01 **ADVENTYS** 02 **ALI COMENDA** 03 **CHARVET** 04 **EUROCAVE**

05 **FRANCE AIR** 06 **FRIGINOX** 07 **HOBART** 08 **ITV** 09 **LOUIS TELLIER**

10 **MIELE** 11 **ODIC** 12 **RESCASET** 13 **SAFEXIS** 14 **SANTOS** 15 **SMEG**

16 **SOCAMEL** 17 **TOURNUS** 18 **VIM** 19 **WINTERHALTER**

L'OCTOPUS :
LE « COUTEAU-SUISSE »
CULINAIRE MADE IN FRANCE

Adventys présente l'Octopus, une mini cuisine modulable à induction, innovante et unique qui révolutionne l'expérience des chefs et celle des clients.

Sur ses 2 zones induction classiques viennent s'ajouter différents accessoires comme une plancha et un grill en fonte, un billot et une sonde connectée. A ce produit on est venu ajouter de la versatilité à l'aide de rails fixes et extensibles lui permettant de recevoir des accessoires en lévitation pour la cuisson, la préparation et la présentation.

Préparer, snacker, découper, laisser mijoter, griller, cuire à l'étouffée, conserver, maintenir au chaud, plusieurs modes de cuisson réalisables au même moment au même endroit. Associé à la technologie induction, ce concept multifonction apporte une versatilité inégalable.

Découvrir Adventys

SIRHA : 5C15 | HOST : 5P - N03P04

LES LAVEUSES DUO PRÊTES À TOUT LAVER : LAVE VAISSELLES ET BOUTEILLES

Deux laveuses composent la ligne DUO : la duo 5 (casier 50x50cm) et la duo 6 (60x50cm). Pour préserver l'environnement, les différentes structures utilisent de plus en plus des bouteilles en verre réutilisables.

La grande spécificité de la ligne DUO réside dans sa capacité de laver en plus de la vaisselle traditionnelle jusqu'à 16 bouteilles en verre en 1 cycle réglable de 1 à 3 minutes à travers un casier spécialement adapté et sans aucune manipulation supplémentaire.
Ingénieuse, cette laveuse Duo, reconnaît automatiquement le casier spécifique et adapte le cycle adéquat. Les carafes sont lavées sur la partie externe à l'aide du circuit de lavage traditionnel et l'intérieur, par de l'eau claire injectée via des buses parfaitement conçues à cet effet et incorporées dans le casier.

Découvrir Comenda

SIRHA : 5D110 | HOST : 5P – M17 N20

L'INDUCTION MULTIZONES
POLYVALENTE

Charvet, fabricant de matériels de cuisson professionnels innovants depuis 1934 vous présente l'une de ses dernières nouveautés « La plaque à induction multizones ».

Elle est disponible en gammes Pro 800 et Pro 900 sur four statique électrique GN 2/1, baie ouverte et réchaud. La plaque à induction multizones (vitrocéramique de 420 x 810 mm) dispose de quatre zones de chauffe (4 foyers 180 x 360 mm - puissance : 3,5 kW unitaire) pilotées par 4 commandes.

Elle permet ainsi la cuisson et la chauffe simultanée de plusieurs plats à différentes températures ! Elle est idéale aussi bien pour saisir que maintenir en température. Les avantages : Le four statique électrique GN 2/1 permet de produire en grande capacité des plats ou desserts traditionnels. Cet appareil puissant garantit une nettoyabilité aisée.

Découvrir Charvet

SIRHA : 5D102 | HOST MILAN : 5P – R17 S20

MODULO-X :
L'ART DE RÉVÉLER VOS VINS

Modulo-X est notre nouvelle solution de rangement, extrêmement modulable, pour ranger et présenter le vin.

Sa structure moderne, en aluminium anodisé noir poudré, peut se fixer au mur ou au plafond jusqu'à 3,40m de haut. En linéaire, en angle ou en îlot, l'espace à aménager est parfaitement optimisé. Modulo-X sert à la mise en scène des vins : un rétro-éclairage intégré, notre support breveté « Main du Sommelier » et un large choix de disposition des bouteilles pour un agencement personnalisé. En présentation debout, couchée ou inclinée, étiquettes visibles ou pas, tout est possible.

Évolutif, chaque élément est ajustable et repositionnable librement. Disponible au sein du réseau EuroCave, à partir d'octobre 2021.

Découvrir Eurocave

SIRHA : 6F12 | HOST : 5P – H11

STARSPACE : L'ÉTOILE MONTANTE DU PLAFOND FILTRANT

Le plafond filtrant Starspace a été conçu en collaboration avec une équipe de designers dans une recherche d'esthétisme, de performance et de bien-être pour les brigades de cuisine. Grâce à un haut niveau de confort acoustique et visuels ainsi qu'une captation optimale des polluants générés par la cuisson, Starspace est la solution la plus avancée pour l'aménagement des cuisines d'établissements gastronomiques.

Pourquoi choisir le plafond Starspace :

- Produit de fabrication 100% française
- Esthétisme (filtres invisibles et plafond plat 100% soudé)
- Conception sur mesure qui s'adapte à toutes les cuisines
- Filtration 360° et technologie de l'air pulsé pour capter efficacement les odeurs et fumées
- Association de spots et rubans LED pour un éclairage fonctionnel et décoratif.

Découvrir France air

SIRHA : 5C138

L'INNOVATION
PAR L'ERGONOMIE

Friginox, basée à Villevallier (89), fabrique depuis plus de trente ans des appareils de très haute qualité pour la réfrigération et la conservation des aliments et a toujours su répondre aux attentes du marché.

C'est pourquoi nous avons développé une toute nouvelle interface de commande tactile pour l'ensemble de notre gamme de cellules mixtes Touchscreen 7. Moderne et ergonomique, le nouvel écran tactile HD 7 pouces offre une expérience d'utilisation simplifiée et efficace. Sans besoin de formation, l'utilisateur sera totalement autonome grâce à l'intuitivité de l'interface.

De plus, l'ensemble de la gamme dispose d'une seule et même régulation facilitant toute opération S.A.V. Notre gamme Touchscreen 7 s'enrichit d'un nouveau type de cellules Twin équipées d'un double bloc froid permettant de refroidir jusqu'à 6 socles rouleurs. Une gamme vaste et complète qui répondra aussi bien aux besoins de la restauration commerciale que collective.

Découvrir Friginox

SIRHA : **5E98** | HOST : **5P – H17 H25 M20 M26**

L'EXPERTISE AU SERVICE
DE VOTRE LAVERIE

Depuis plus d'un siècle, la Compagnie Hobart développe des systèmes et des solutions de lavage à destination des métiers de bouche. Hobart ne cesse de viser l'excellence en proposant des matériels et des services toujours à la pointe de la technologie et de l'innovation pour répondre aux besoins des clients, tout en conjuguant performances économiques, sociales et environnementales.

Découvrez toutes nos solutions ainsi que nos dernières innovations à l'occasion du SIRHA : le lave verres Premax et son système breveté « Top Dry » qui garantit un séchage parfait et des verres sans traces, et la TLW (Two-Level-Washer) concept unique au monde.

Découvrir Hobart

SIRHA : 5A138 | HOST : 5P – A19 B20

MACHINES À GLAÇONS AU R290
AVEC POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

Les machines Delta Max d'ITV produisent un nouveau glaçon gourmet massif et cristallin, avec un design plus moderne qui nous permet de nous différencier des cubes les plus classiques.

En outre, il se distingue par sa grande taille de 40gr, pour s'adapter à la demande actuelle de la restauration. La gamme Delta Max intègre le nouveau système de réfrigération au gaz R290, qui améliore l'efficacité de la machine et dispose d'un système de ventilation frontale IN-OUT qui permet l'installation encastrée. Grâce à sa solide structure en 4 colonnes autonomes, elle facilite énormément à la fois l'entretien et l'intervention du spécialiste. Enfin, la pompe de vidange intégrée permet d'évacuer l'eau jusqu'à 30 mètres horizontalement et 1,5m verticalement.

Découvrir ITV

SIRHA : 5A110

L'EPLUCHE-ANANAS ÉLECTRIQUE, FABRICATION FRANCE

Louis Tellier, propose sur cette fin d'année une version électrique d'un de ses produits iconiques : L'Epluche-Ananas.

Sur le même principe que la version mécanique, il épluche et étrogne en une fois. Sa capacité de production en fait un outil indispensable pour la fraîche découpe en restauration ou bien pour la GMS. La version électrique apporte un confort de travail notamment en prévention des risques de TMS (troubles Musculosquelettiques). Disponible à partir d'octobre 2021.

Découvrir Louis Tellier

HOST : 7P – M41

COMMANDE PLUS INTUITIVE ET PRÉSERVATION DES RESSOURCES

La nouvelle gamme Benchmark allie performance, efficacité et ergonomie dans un équilibre parfait.

Les lave-linge (12 à 20 kg) sont dotés de très nombreuses innovations qui améliore la rentabilité, la productivité et la longévité. Les programmes adaptés à chaque application garantiront toujours un soin du linge parfait. Les sèche-linge (14 à 44 kg) pilotés par minuterie, monnayeur ou sonde d'humidité résiduelle, permettent de sécher efficacement et avec soin en un minimum de temps tous types de textiles. Avec leur nouveau moteur, leur niveau sonore réduit offrira également un plus grand confort d'utilisation.

Grâce à un réseau national de techniciens Miele ou partenaires agréés nous assurons en plus une mise en service et un service après-vente réactif et efficace.

Découvrir Miele

DEUX TROPHÉES
POUR NOS NOUVELLES GAMMES DE PRODUITS ÉCO-CONÇUS

Odic, concepteur d'équipements frigorifiques « Made in France », basé à Écuisses (71), est récompensé pour l'éco-conception de sa cellule de refroidissement rapide et son armoire à chariot. L'idée de départ était d'améliorer les produits en intégrant les aspects environnementaux dès la conception de façon à réduire les impacts sur l'ensemble du cycle de vie.

Cette nouvelle génération d'équipements frigorifiques professionnels a été développée sur 4 axes :
• Facilité d'utilisation = confort d'usage = ergonomie
• Optimisation du ratio consommation d'énergie/performance
• Encombrement réduit
• Interventions de SAVS et maintenance facilitées

Deux récompenses décernées en 2020 :
• Trophée Eco-Inovez organisé par l'AER BFC pour la cellule à chariot Odic
• Trophée VALO RESTO PRO pour l'armoire à chariot ODIC

Découvrir Odic

SIRHA : 5D61

EVOPACK : TRANSFORMEZ FACILEMENT VOTRE CAPACITÉ DE PRODUCTION !

Conçue pour accompagner nos clients dans le développement de leurs capacités de production, EVOPACK est une nouvelle technologie unique sur le marché de la restauration collective.

Disponible en version au poste « évolutive » ou en en version en ligne, elle saura naturellement s'adapter aux nouveaux besoins du marché.

Découvrir Rescaset

SIRHA : 4G20

NATEXAIR ADS :
UNE SOLUTION QUI NE MANQUE PAS D'AIR !

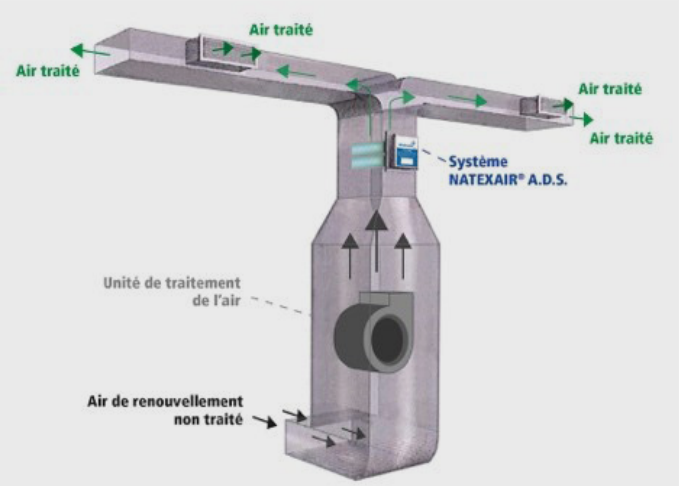
Safexis propose Natexair ADS sous deux formats :

• Un système portable, plug&play, efficace jusqu'à 200 m² et qui ne nécessite aucune installation.

• Un système qui s'installe directement sur les gaines des centrales de ventilation, notamment en cuisine.

Ces 2 solutions sont totalement naturelles et inoffensives pour les individus contrairement aux traitements chimiques qui s'effectuent en général la nuit lorsque les locaux sont vides. À Roissy, Natexair ADS fait partie des dispositifs anti-Covid déployés par Aéroport de Paris (ADP).

Natexair ADS est une technologie de décontamination de l'air et des surfaces distribuée par Safexis Europe. Elle repose sur le principe de fabrication de peroxyde d'hydrogène H2O2, capable de déchirer la membrane d'un virus (y compris de type Corona).



Découvrir Safexis

SIRHA : 5D66 | HOST : 7P – N44

BLENDER BRUSHLESS COMPACT N°66 : SILENCE, SÉCURITÉ, PUISSANCE

Grâce à ses 9 programmes optimisés, ce blender est destiné à la préparation de cocktails, smoothies, milkshakes et toute autre boisson mixée. Il est silencieux et offre un excellent rendement énergétique grâce à son moteur brushless. Il peut être utilisé de façon intensive sans risque de surchauffe.

Le double sens de rotation de ses couteaux brevetés, unique sur le marché, permet de broyer et mixer tous types d'ingrédients en quelques secondes : glaçons, fruits congelés... Sa détection de couvercle entraîne l'arrêt immédiat du moteur lorsque l'on retire le couvercle du bol et lorsque l'on enlève le bol de la base, ce qui le rend unique au monde et garantit la sécurité de ses utilisateurs. Modulable, il peut s'utiliser en version standard ou encastrable, sans option supplémentaire.

SIRHA : 6A104 | HOST : 24P – L66 M63

Découvrir Santos

LANCEMENT DU FOUR
MIXTE FOODSERVICE

SMEG, fabricant Italien connu pour son électroménager design et sa gamme de produits de cuisine professionnelle « FoodService » dévoile son four mixte à l'occasion des prochains salons SIRHA Lyon et Horesta de Lille.

Ce premier modèle de la gamme en 5 niveaux GN1/1 ou 4 plaques 600x400mm est doté d'une cavité parabolique « funnel Technology » qui reflète l'air de façon optimale pour l'homogénéité de cuisson. Le système de chaudière directe et ouverte permet une production importante de vapeur en un laps de temps très court et en maîtrisant les consommations d'énergie. Le côté ergonomique n'est pas en reste avec une interface de commande tactile simple et intuitive - le four est par ailleurs doté d'un système d'auto-nettoyage et d'une sonde à coeur 4 points.

Découvrir Smeg

SIRHA : **5E55**

L'ASSISTANCE ÉLECTRIQUE
POUR LA MOBILITÉ

L'assistance électrique offre l'avantage de déplacer le chariot sans efforts, et donc de limiter les TMS (troubles musculosquelettiques) liés au poids des chariots.

Nous pouvons aujourd'hui ajouter une assistance électrique à l'ensemble de notre gamme de chariots. C'est une solution totalement intégrée sans effort à l'aide de poignées sensitives et une interface de commande simple et efficace.

Découvrir Socamel

SIRHA : 5C44 | HOST : 7P – R57 S58

ERGONOMIX, LA TABLE RÉGLABLE EN HAUTEUR : LA CLÉ D'UN SUCCÈS

Le plan de travail Ergonomix a rapidement séduit :

— Simplicité d'utilisation : l'actionnement manuel de la manivelle permet de monter ou descendre le plateau sans effort en fonction de la taille et du type de travail effectué par l'utilisateur.
— Ergonomie : le plan de travail contribue à réduire les risques de TMS qui sont aujourd'hui la première cause d'arrêts de travail en France.
— Livré prêt à l'emploi. Ergonomix est monté et vérifié dans notre usine. Pas de raccordement électrique, pas de ligne à tirer. Il suffit d'enlever les protections et de nettoyer le plan de travail pour la mise en service.

Découvrir Tournus

SIRHA : **5D89** | HOST : **5P – P17 Q20**

NOVAX UV, UN AIR PURIFIÉ
EN TOUTE SÉCURITÉ

VIM propose une gamme complète de hottes UV. La technologie des lampes UV-C placées dans la hotte, par les effets combinés de la photolyse et de l'ozonolyse, permet de réduire la quantité de graisses dans la hotte et le réseau d'extraction, réduire les odeurs au rejet, limiter les risques incendie et faciliter les opérations d'entretien. Cette technologie efficace impose de mettre en place des dispositifs de sécurité pour éviter l'exposition aux rayonnements UV et limiter la concentration en ozone dans la cuisine. Les hottes NOVAX UV, conformes à la norme NF EN 16282-2, permettent de garantir qualité et sécurité. Mise en service assurée par VIM.

La réduction des émissions de graisses et d'odeurs est devenue un enjeu majeur pour les installations d'extraction de cuisines situées en milieu urbain.

Découvrir ViM

LE NOUVEAU LAVE-VAISSELLE À CAPOT DE LA GAMME PT : UN PARTENAIRE EN CUISINE FIABLE ET INFATIGABLE

Le nouveau lave-vaisselle PT de Winterhalter se démarque par sa polyvalence. Il peut être utilisé pour divers types de vaisselle et même en cas de saletés tenaces, ses résultats de lavage sont excellents et vous apportent la garantie d'une propreté et d'une hygiène certifiées.

La fermeture et l'ouverture du capot ainsi que son écran tactile intelligent simplifient son utilisation. Son tout nouveau bras de lavage et son quadruple système de filtration le rendent terriblement efficace. Sa consommation d'eau est réduite et l'énergie est toujours utilisée de manière optimale : la nouvelle gamme PT a été développée pour réduire les coûts d'exploitation. Ce lave-vaisselle est sans aucun doute le partenaire idéal en cuisine : simple, efficace et rapide.

Découvrir Winterhalter

SIRHA : 5B72 | HOST : 5P – D15 E18