

LE DISTRIBUTEUR EBERHARDT RENOUVELLE SA GAMME D'APPAREILS DE FROID POUR LA RESTAURATION, LA BOULANGERIE ET LA PATISSERIE :

Une offre complète et plurielle de produits performants, durables et de fabrication exclusivement européenne

Depuis près de 40 ans, Eberhardt distribue en France des marques d'appareils de froid, de cuisson et de lavage pour le secteur professionnel. Une sélection rigoureuse de solutions à la pointe des technologies et fabriquées exclusivement en Europe qui contribuent à élargir son offre tout en garantissant des bénéfices tangibles et significatifs sur le terrain.

S'appuyant sur une connaissance solide des marchés de la cuisine professionnelle, de la boulangerie et de la pâtisserie, l'entreprise alsacienne se réinvente en 2024 avec l'ambition de renforcer sa promesse de « marque de confiance » auprès de ses clients. **Elle a choisi de lancer une nouvelle gamme d'appareils de froid sous la marque Eberhardt, et en a confié la fabrication à un spécialiste historique danois de la fabrication de compresseurs et d'appareils de froid, bénéficiant ainsi de l'exclusivité de ces produits sur le marché français.**

Une manière de réaffirmer son engagement fondamental et historique : importer et commercialiser des produits de fabrication strictement européenne et d'une qualité premium, afin de garantir performances, durabilité, résistance et confort.

Cette gamme Eberhardt se compose de **6 armoires froides 400 litres et 6 table-top**, en version positive ou négative (R 600a), avec cuve intérieure PS, porte pleine ou vitrée. Également 4 armoires Euronormes avec cuve inox, dédiées à la boulangerie/pâtisserie, complètent l'offre.

En complément, Eberhardt distribue aujourd'hui, sous la marque italienne AFINOX, des meubles, cellules et tours réfrigérés, dont notamment 10 nouvelles armoires réfrigérées en cuve inox emboutie.

Consulter le catalogue complet de l'offre :

<https://www.calameo.com/eberhardt/read/00708805721e45bc9b9d5>

Eberhardt dévoile deux coups de cœur nouveautés produits

▪ ARMOIRE REFRIGEREE BP NEGATIVE F900GWR – MARQUE EBERHARDT

Destiné au marché de la boulangerie et de la pâtisserie et de classe énergétique C, ce modèle d'armoire réfrigérée négative (volume utile : 660 litres, de -30°C à -5°C, carrosserie en acier epoxy blanc, 600x800) permet de stocker des bases de préparation pour les viennoiseries, des pâtes ou encore des desserts à base de glace.

Valeur ajoutée d'Eberhardt : la distribution homogène du froid dans tous les recoins de l'appareil, qui s'effectue par une gaine de froid à l'arrière, avec des sorties latérales. Elle descend jusqu'au bas de la cuve pour remonter par l'avant grâce à la position avancée du ventilateur.

Le système frigorifique avec froid ventilé et le dégivrage entièrement automatique assurent une haute qualité de conservation et un grand confort d'utilisation. L'isolation haute densité sans CFC de 70 mm optimise la conservation des denrées, même à des températures extrêmes de +40°C. Sa cuve en acier inox avec angles arrondis facilite l'entretien.

Le professionnel peut travailler en toute sérénité et dans un confort optimal. Sécurisant le stockage, la commande électronique est dotée d'une alarme visuelle et sonore pour avertir d'un dépassement des seuils de température autorisés ou d'une mauvaise fermeture de la porte. Autre avantage de taille : la capacité de chargement modulaire. Elle est équipée de 25 jeux de glissières (600x800) inox en « L » dont le format facilite l'introduction directe dans le four des plaques, grilles et bacs au format Euronorme 600x400/600x800, et permet de stocker jusqu'à 27 niveaux 600x800 soit 54 plaques 600x400 dans la profondeur.

Élément différenciateur de cette gamme Eberhardt, la pédale de porte facilite l'ouverture lorsqu'on a les mains occupées par une plaque par exemple. Chargement simple garanti ! L'éclairage sous bandeau simplifie et sécurise la manipulation même dans les endroits peu lumineux. La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter les pertes de froid. Une soupape de décompression, qui permet une réouverture immédiate de la porte, simplifie également l'usage au quotidien.



▪ ARMOIRE POSITIVE ENERGY700TN ET ENERGY700TN/PV – MARQUE AFINOX



Cette armoire positive GN2/1 (volume utile : 700 litres, de -2°C à +7°C, carrosserie inox, fluide propre R-290), conçue pour les cuisines professionnelles se décline en porte pleine ou vitrée pour mettre en valeur les mets stockés et éviter les ouvertures répétées. Son isolation record de 90 mm lui permet d'afficher une classification énergétique A et climatique 5 en porte pleine. Son volume de stockage est optimisé, sur 24 niveaux espacés de 40 mm, grâce à l'absence de composant frigorifique dans la cuve qui est positionné sur le haut de l'appareil.

Cette armoire se distingue également par sa cuve en acier inoxydable AISI304 dont les glissières embouties facilitent le nettoyage de l'enceinte et la manipulation des grilles. Cette conception permet une modulation aisée des surfaces de rangement, sans nécessité d'ajouter des glissières supplémentaires. Elle est équipée de trois grilles en acier plastifié, extractibles avec porte ouverte à 90°.