

Enodis

NOUVEAU !

Les sauteuses multifonctions maxx et les
fours mixtes Convothem maxx

Communiqué de presse - Juin 2021



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT

FINALE 2021
MAIN SPONSOR

PARTENAIRE EXCLUSIF



Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT

FINALE 2021
GOLD SPONSOR

Enodis

MAXX, LE NOUVEAU CONCEPT

Le nouveau four mixte Convothem maxx et la sauteuse multifonctions maxx polyvalents, flexibles et économiques ont été développés par des chefs et pour des chefs. Nous avons établi de nouvelles références en termes de qualité des produits, de performance et d'intelligence culinaire.

Un concept, des solutions

LES FOURS MIXTES CONVOTHERM MAXX

Le four maxx est le four idéal pour les professionnels de la restauration. Complet et performant, il répond à leurs besoins et offre toutes les fonctionnalités possibles pour réussir.

Le four mixte maxx est un véritable appareil aux talents multiples qui deviendra vite une aide indispensable dans votre cuisine. À lui seul, il remplace de nombreux appareils de cuisson traditionnels. Simple d'utilisation et ergonomique, il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée.

Parce qu'en tant que professionnel, vous méritez d'obtenir un résultat qui soit parfaitement conforme à vos attentes.

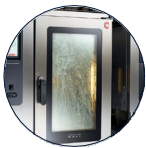
ÉCRAN TFT TACTILE 7 POUCES HiRes

Haute brillance, utilisation intuitive.
Affichage couleur, haute résolution.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Système ConvoClean intégré.
Aucun contact avec les produits lessiviels.



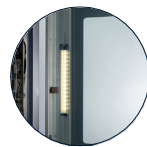
PORTE TRIPLE VITRAGE

À haut rendement énergétique.
Sécurité. Économies d'énergie.



ÉCLAIRAGE À LED

Éclairage optimal dans toute l'enceinte de cuisson
garantissant une faible consommation d'énergie.



POIGNÉE HYGIÉNIQUE

HygienicCare : revêtement antibactérien.



GLISSIÈRE SUPPLÉMENTAIRE

Pour une plus grande capacité.



Enodis

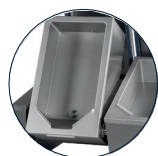
MAXX, LE NOUVEAU CONCEPT

LES SAUTEUSES MULTIFONCTIONS MAXX

Retrouvez nos nouvelles sauteuses multifonctions maxx, conçues pour un usage quotidien, polyvalentes, économiques, pratiques et indispensables en cuisine.

Ces sauteuses ont comme avantage d'être rapides, solides, hygiéniques grâce à leur revêtement en inox, économiques en eau et en énergie et respectueuses de l'environnement. Jusqu'à 40% d'économies d'énergie par rapport aux appareils de cuisson traditionnels.

Elles sont disponibles en différentes tailles afin de réaliser de nombreux plats tout en optimisant votre espace de travail (modèles 2 x 29 litres, 2 x 40 litres, 100 litres, 150 litres, 200 litres et 250 litres).



• SYSTÈME DE CHAUFFE RAPIDE

Fond spécial qui assure une répartition uniforme de la température sur toute la surface grâce à des éléments chauffants à film épais.



• SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Sa technologie unique garantit une manipulation simple pour une cuisine plus ergonomique grâce au panneau de contrôle tactile 10" easytouch.



• PRODUCTIVITÉ ET FLEXIBILITÉ

Un seul appareil pour griller, frire, rissoler, pocher, sauter, cuire sous vide, cuire à basse température, pour la cuisson intensive ou douce.



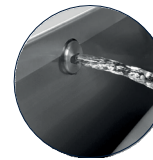
• GAIN D'ESPACE

30% d'espace en plus par rapport aux appareils de cuisson traditionnels (occupe 1m² au sol avec une profondeur de 850 mm seulement).



• GRANDE CAPACITÉ

La sauteuse 2x29 litres assure une capacité supérieure de 14% par rapport aux appareils de cuisson traditionnels.



• ÉCONOMIES D'EAU ET D'ÉNERGIE

Système de remplissage automatique et précis.

Des appareils Enodis polyvalents faits pour vous

Vous cuisinez avec passion. Enodis vous accompagne au bout de vos idées.

Vous cuisinez en quantité et qualité. Les matériels Enodis vous garantissent des résultats optimaux et réguliers.

Vous cuisinez dans votre cuisine. Les matériels Enodis s'intègrent parfaitement dans les petits espaces.

Cuisinez avec Enodis c'est cuisiner avec l'expérience et la qualité d'une marque reconnue.



Enodis