

Liebherr

Armoires réfrigérées économes et performantes



Liebherr, le spécialiste du froid, propose une nouvelle génération d'armoires réfrigérées Euronormes pour boulangeries-pâtisseries BKPv et BGPv. Fruit de la politique de réduction des nuisances pour l'environnement de l'entreprise, 98% des appareils de la gamme fonctionnent désormais avec des fluides frigorigènes propres. Combinés à

des composants de dernière génération, ces fluides permettent des économies d'énergie pouvant aller jusqu'à 80%.

Pour répondre aux exigences des boulangers-pâtisseries, ces armoires proposent : plages de température élargies, choix du taux d'hygrométrie, refroidissement indirect canalisé, pour un stockage performant et adapté, qu'il s'agisse de produits finis, semi-finis ou surgelés. Tropicalisée à +43°C, cette gamme garantit le même niveau de performance en température ambiante extrême.

Polyrey

Nouvelle collection de stratifié décoratif

Monochrom Vibration est la nouvelle collection de Polyrey, spécialiste du stratifié décoratif destiné à l'aménagement intérieur comme extérieur. Teintés dans la masse, ces panneaux HPL et Compact revisitent les classiques blanc absolu et noir intense en multipliant désormais les nuances et effets de matière. La collection réunit ainsi 12 décors et 8 structures pour un total de 24 références. Citons notamment le marbre, les effets pailletés ou encore l'effet cuir, très réaliste, parmi les nouveaux décors. Les stratifiés peuvent être utilisés pour diverses applications : panneaux muraux, mobilier, agencement d'espaces hôteliers... L'avantage d'une matière teintée dans la masse confère à chaque référence un effet monobloc.



Degrenne

Un chafing dish répondant aux attentes d'aujourd'hui

Au sein de sa collection modulable complète dédiée au buffet, Evento, Degrenne propose un chafing dish au design contemporain, alliant acier, porcelaine et verre, pour une présentation raffinée. Le couvercle en verre transparent est doté d'un système de récupération d'eau de condensation et laisse percevoir son contenu pour un buffet plus gourmand. La charnière permet une ouverture et une fermeture en douceur grâce à son véritable amortisseur. Solution innovante, l'encoche pour les couverts de service permet une meilleure hygiène et une présentation soignée. Le bac en porcelaine est disponible en version 1/2 bac. Enfin, le chafing dish est compatible avec tous les systèmes de chauffe (brûleur, électrique ou induction).



© Michael Guichard

Dynamic

Des mixeurs adaptés aux sauteuses

Avec sa nouvelle gamme de mixeurs « spéciale sauteuse », Dynamic répond aux besoins des cuisiniers souhaitant mixer dans ces contenants de faible hauteur mais de grande capacité. Cette gamme se décline en 2 modèles : Master pour les contenances de 40 à 100 litres, SMW pour les volumes de 75 à 300 litres. Pour l'un comme l'autre, la nouvelle motorisation garantit un rendement optimal et une utilisation tout confort. Efficace, la nouvelle gamme Dynamic sait aussi se faire pratique : utilisation, entretien et nettoyage sont facilités. Et pour une hygiène irréprochable, les modèles Master et SMX sont en inox, conformément aux recommandations HACCP. Enfin, le pied et la cloche sont entièrement démontables, et ce, sans aucun outil.

