



Au fil des stands du SIRHA 2019

Pêle-mêle, quelques-uns des produits qu'il faudra découvrir au SIRHA du 26 au 30 janvier prochain à Lyon Eurexpo. Comenda : la nouvelle Diva des laveries ! Dernière innovation technologique de Comenda, la nouvelle Elea (854XLF Diva) est une laveuse frontale qui allie débit, efficacité et ergonomie. Conçue avec deux systèmes complets de lavage indépendants sur deux casiers, elle est très facile à utiliser et sa forme compacte répond aux configurations les plus complexes. L'utilisateur rempli deux casiers sur deux niveaux très espacés pour une production de 48 assiettes par cycle (24 par casier) soit 3 fois plus qu'une machine à capot. L'importante hauteur de passage entre les deux casiers autorise le lavage des assiettes de très grande taille. Le volume de lavage est important quelle que soit la forme de la vaisselle (assiettes, verres, plateaux, etc.) et quel que soit le type de casiers – 60×50, 50×50 et 60×40 (utilisé par les traiteurs) -. Le chargement de la machine s'opère directement suivant le flux ou avec des casiers préalablement préparés. Moins imposante qu'une liaison de 2 machines à capot ou d'une laveuse à capot double casier, la Diva d'Elea limite les manipulations pour un débit supérieur sans les inconvénients d'une grande empreinte au sol. Et comme toujours, Comenda a été très attentif au confort des utilisateurs : les deux casiers (inférieur et supérieur) se manipulent aisément sur un rail fixe ou à glissière. La Elea Diva est équipée de la clef EOR qui apporte une garantie d'utilisation sécurisée en cas de dysfonctionnement de la partie électronique et du RED (Récupérateur Extérieur des Déchets). Le RCD en série offre la possibilité d'un raccordement à un déminéralisateur. www.comenda.fr Sirha Hall 5 Stand D110 Hobart : un résultat de séchage à 100 % Nominé aux Grands Prix Sirha Innovation, Hobart concourrait avec son nouveau lave-verres Premax. Il garantit un résultat de séchage à 100 %. En seulement 3 minutes, la vaisselle et surtout les verres sont parfaitement secs, propres et brillants en sortie de machine et donc prêts à être réutilisés ou rangés sans avoir recours à un essuyage manuel. Plus aucun dégagement de buées pendant le lavage et à l'ouverture de la machine grâce au nouveau système Vapostop (breveté). Aucun dispositif de ventilation n'est donc nécessaire. Enfin, un module WIFI est intégré en standard pour faire fonctionner l'application Hobart Washsmart sur son smartphone. Grâce à elle, l'utilisateur peut contrôler ses coûts de fonctionnement (eau, produits et électricité). www.hobart.fr Sirha Hall 5 Stand A72 Charvet : Une finition très personnalisée Charvet, fabricant français de pianos sur-mesure, révélera à Lyon les nouvelles finitions Premium, hautes en couleurs et disponibles pour les gammes modulaires PRO 700, 800 et 900. Elles apportent une touche personnalisée et colorée, un brin de fantaisie et de modernité aux pianos des chefs ! Avec un large choix de couleurs (9 teintes RAL Standard mais également possibilité de couleurs spécifiques), ces nouvelles finitions Premium façonnent des pianos uniques, à l'image de leur propriétaire ou de l'établissement. L'email Charvet composé de pigments et de différents minéraux durcis par la chaleur (800°) est un matériau noble et résistant. La maîtrise de sa fabrication, assurée dans les ateliers alsaciens d'émaillerie de Charvet, forme un matériau inaltérable 100 % français et avec un choix de couleurs inégalé. www.charvet.fr Sirha Hall 5 Stand D102 Roller-Grill : Indispensable aux cuissons snack Bien plus qu'un simple contact-grill professionnel, Le Premium est le grill multifonction indispensable pour vos cuissons snack. Ce grill à mâchoires en fonte émaillée est né d'un double constat chez les grands adeptes du contact-grill en fonte à usage intensif : la nécessité d'une montée rapide en température pour de meilleures performances de cuisson, le besoin d'un entretien facile des 2 plaques de la presse à panini. Avec cet appareil, Roller Grill a répondu à ces 2 problématiques en créant un grill multifonction « suréquipé » 2 en 1 : une fonction contact-grill pour avoir une presse à panini à haut rendement et une fonction plaque à snacker ou plancha pour la saisie en temps record (8'30 minutes à 280 °C vs. 14'30 minutes avec un contact-grill classique). www.rollergrill-international.com/fr/ Sirha Hall 5 Stand E24 Bartscher : eau chaude à volonté ! On le sait rarement mais Bartscher a été créé en Allemagne en 1876. Depuis lors, la société a toujours proposé un catalogue très riche, avec des petits produits très pratiques, mais également des solutions innovantes à des prix souvent attractifs. Le leitmotiv : faciliter la vie de ceux qui travaillent en salle comme en cuisine. Au Sirha, l'entreprise présentera une sélection de ses derniers produits et notamment ce distributeur d'eau chaude pour les boissons, très pratique

sur de nombreux sites de restauration où il suffit de le brancher pour obtenir 9 litres d'eau chaude. À découvrir également, la gamme de four AT – Bartscher : à air pulsé, elle trouve sa place dans tous les secteurs de la restauration, hôtellerie, traiteur... Et depuis 10 ans, cette gamme fait partie du top 5 des ventes de la Maison Bartscher. Au Sirha, un nouveau four série AT avec affichage numérique sera présenté. Cette évolution permettra aux opérateurs de régler avec précision la température et la durée de cuisson sur les 2 moteurs qui assurent la bonne circulation de l'air. www.bartscher.fr

Sirha Hall 5 Stand D90 Infrico : vitrines murales ultra pratiques pour le snacking Ultra pratiques pour les concepts de VAE et/ou de GMS, les vitrines murales fermées à groupe intégré d'INFRICO sont équipées de portes battantes à double vitrage pour favoriser les économies d'énergie. L'éclairage, en partie supérieure, est fait de Led pour mettre en lumière les produits et favoriser l'achat d'impulsion. Existent en deux profondeurs et plusieurs longueurs possibles pour s'adapter à toutes les configurations de point de vente ou de magasin. La gamme se décline en différents modèles selon les températures intérieures souhaitées et les produits présentés. Les étagères sont réglables et inclinables de série et s'adaptent à chaque profondeur de meuble afin d'optimiser la capacité de chargement. Enfin, plusieurs options et coloris sont disponibles afin de personnaliser ces meubles aux couleurs d'un établissement ou pour s'harmoniser à la décoration d'un concept. www.infrico.fr

Sirha Hall 5 Stand B122 Panem : platine tactile pour équipements de surgélation Panem International présentera sa nouvelle platine communicante de dernière génération : « High Touch 3 ». Disponible sur les équipements de surgélation et de fermentation contrôlée, cette interface homme-machine a été développée avec un fabricant de systèmes électroniques suivant un strict cahier des charges. Plus fonctionnelle, cette dernière version connectée à internet offre toute la mobilité nécessaire aux équipes de production, ainsi qu'à la maintenance pour anticiper, gérer et intervenir sur les données et la programmation des équipements. L'interface permet de récupérer des historiques de données et permet d'analyser la machine à distance ce qui est précieux pour les opérations de maintenance. Les équipements du fabricant, sont désormais référencés par le groupement Eurochef et pour l'occasion Panem International a fait évoluer son meuble "tour réfrigéré" en "tour saladette GN 1/3". L'idée : proposer une version plus adaptée aux besoins des adhérents Eurochef. Le tour saladette Panem pour Eurochef est un ensemble tour air brassé et dessus de saladette avec régulation air brassé indépendante offrant une régularité optimum des températures entre les 2 niveaux. Conçu tout inox, il possède un couvercle relevable équipé de charnières à friction pour un maintien naturel en position ouverte. Il est équipé avec une porte de 10 plaques de 400 x 600 mm, d'un bloc de 2 tiroirs de rangement des bacs GN (profondeur 200 mm) et d'un bloc de 3 tiroirs de rangement des bacs GN (profondeur 150 mm). Le dessus saladette est dédié au service avec de 5 à 11 GN 1/3. www.panem.fr

Sirha Hall 4 Stand G90 Le kit Mixer homogénéisateur **Dynamic** pour marmite combi Metos Né de la collaboration entre le fabricant de marmites Metos et le fabricant de mixer, **Dynamic**, ce kit Mixer Homogénéisateur permet de mélanger, broyer, pulvériser, lisser et émulsionner dans un seul récipient, sans transfert préalable et sans effort, les aliments qui ont cuits dans la marmite. Un couvercle spécifique équipé d'un support permettant au mixer de fonctionner seul, s'adapte sur la marmite et est disponible pour des capacités de 40 à 100 litres pour un mixage ou une émulsion directe dans la marmite. Ce duo a l'avantage d'éviter les transferts inutiles, source de contamination et de brûlures. La pulvérisation de toutes les particules permet d'obtenir un produit final aux qualités nutritionnelles optimales, couleur et goût restant conformes aux matières premières initiales. Le système de cloche-blender permet d'obtenir une texture lisse et onctueuse ne nécessitant pas de tamisage, des émulsions stables avec un gain de volume appréciable. Ce kit a également l'avantage de supprimer les risques de coupures grâce à l'absence de lames et de manipulations. www.metos.fr

Sirha Hall 5 Stand C68 www.dynamicmixers.com

Sirha Hall 5 Stand E23 Rational : Deux solutions pour optimiser sa cuisine A Lyon, Rational présentera la solution combinée du SelfCookingCenter® (four mixte) et du VarioCookingCenter® (sauteuse multifonctions) qui seront également en fonctionnement sur le stand à travers des démonstrations culinaires pour découvrir en direct leur potentiel, leur puissance et leur efficacité. Ces démonstrations seront réalisées par l'équipe des chefs Rational. Selon le fabricant, la complémentarité du SelfCookingCenter® et du VarioCookingCenter® permet de couvrir 95% des cuissons avec seulement deux appareils. Le SelfCookingCenter® a besoin d'un mètre carré d'espace pour réaliser des cuissons telles que les grillades, la cuisson

vapeur, les pâtisseries... Quant au VarioCookingCenter®, il permet de fabriquer des soupes, des sauces, des risottos, des omelettes... Il peut également pocher, frire et bouillir. Il est aussi performant en cuisson de nuit, en cuisson sous pression, que pour des préparations à la minute. Que ce soit l'un ou l'autre, les adopter permettrait de gagner jusqu'à 30 % de place (en remplacement de 40 à 50 % des appareils de cuisson traditionnels), et donc de libérer de l'espace. Sur le stand, on retrouvera également une mise en situation originale du SelfCookingCenter® adaptée au secteur de la boulangerie et du snacking. www.rational-online.com/fr

Sirha Hall 5 Stand 82 – 90

ODIC poursuit sa mue et ses efforts à l'export. Après avoir présenté en avant-première à EquipHotel la nouvelle gamme de cellules à chariot, simple d'utilisation, robuste, ergonomique et surtout plus compacte – un gain d'encombrement de -12 à -30% par rapport à son ancienne version -, ODIC devrait être en mesure de présenter sa nouvelle cellule mixte en acier P.E.T, une nouvelle matière plus facile à entretenir, anti-traces et plus résistante ainsi qu'une nouvelle armoire à chariot avec un nouveau design et une interface plus facile d'utilisation. ODIC poursuit également ses efforts à l'export. Après avoir accompagné une prestigieuse enseigne de boulangerie à l'international dans des implantations en Afrique puis au Panama, ODIC l'accompagne désormais sur la « Route de la Soie », avec une installation en Ouzbékistan où l'entreprise a fourni : 2 tour pâtissier 2 portes, 1 tour pâtissier 3 portes, 1 tour pâtissier 5 portes, 1 Armoire HORIZON 1200+. www.odic-sa.com/Sirha_Hall_5_Stand_E61

Scodif : la vie en vert avec ECOX de Scotsman

A l'occasion du Sirha, Scodif-Scotsman présentera sa nouvelle gamme de machines à glace Scotsman EcoX qui n'utilise que des fluides naturels. L'entreprise s'est engagé dans un important projet visant à développer une nouvelle gamme de machines à glace fonctionnant uniquement avec des réfrigérants naturels, qui sont entièrement conformes à la réglementation des gaz fluorés et qui ont un potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone et de réchauffement planétaire presque nul. Ces réfrigérants sont connus sous le nom de "Gentle Five" et sont d'origine naturelle. Ces substances non synthétiques peuvent être utilisées comme agents de refroidissement. Cette catégorie de fluide comprend les hydrocarbures, le dioxyde de carbone, l'ammoniac, l'air et l'eau. La nouvelle gamme Scotsman Eco X n'utilise que les fluides naturels suivant : Hydrocarbure R 290 et Dioxyde de carbone R 744 (CO₂). Sur le Sirha, l'entreprise présentera les nouveaux modèles de la gamme EcoX qui couvrent toutes les variétés de glace proposées par Scotsman (glaçons Gourmets et Cubes, glace en Supergrains et Ecaillés). En parallèle, l'entreprise présentera ses solutions de refroidissement par « nuggets » qui peuvent se substituer aux cellules de refroidissement en cuisines centrales. www.scodif.fr/Sirha_Hall_5_Stand_B56

Molteni: du Caractère...