



**DES PRESTATIONS ET ÉQUIPEMENTS
CLÉ EN MAIN POUR
LA RESTAURATION**



Nous maîtrisons le processus complet, du conseil à la maintenance, en passant par la conception, le montage, la formation et la mise en service d'équipements de cuisine professionnelle, de froid et de chauffage-climatisation et ventilation.

Spécialisés dans les solutions performantes répondant aux besoins spécifiques des établissements de restauration, nous proposons des matériels adaptés à votre production et permettant de garantir le confort dans vos locaux (fraîcheur et chaleur optimisées, fonctionnement silencieux) tout en discrétion, conservant ainsi l'esthétisme de votre établissement.



Espace snacking et self-service



Confort tertiaire



Confort climatique



Laboratoire cuisine



Espace cuisson



Sauteuse multifonctions



Espace buanderie



Optimisation et installation de l'eau chaude sanitaire



Installations frigorifiques pour restaurants

BÉNÉFICIEZ DE NOTRE EXPERTISE PROJET

Nos offres intègrent le conseil, l'étude d'implantation, l'installation, le financement, la maintenance...

BOOSTEZ VOTRE PRODUCTIVITÉ

Une sélection de matériels de cuisine et buanderie adaptés à votre production et référencés pour leur qualité et leur performance énergétique.

RESPECTEZ LES LÉGISLATIONS ACTUELLES ET FUTURES

Les solutions que nous proposons (installation, maintenance, suivi énergétique...) sont le fruit de notre veille technologique et réglementaire.

APPUYEZ-VOUS SUR NOTRE RÉACTIVITÉ

Notre soixantaine d'agences assure un service de maintenance 24 h/24, 7 jours/7.

FACILITEZ VOS INVESTISSEMENTS

Nous proposons à nos clients des solutions de financement sur-mesure. Vous avez la possibilité de réduire votre exposition fiscale, tout en préservant votre trésorerie.

GAGNEZ EN SÉRÉNITÉ

Notre indépendance vis-à-vis des fournisseurs d'équipements, ainsi que les savoir-faire combinés de nos agences et de notre Centre Expertise Cuisson, nous amènent à vous proposer le bon équipement, sélectionné pour sa performance, son faible niveau sonore et son esthétisme.

Pour les clients multi-sites, une équipe dédiée pour un accompagnement complet de la gestion de vos travaux (performance énergétique, financement) à vos opérations de maintenance.



NOTRE EXPERTISE

- Définition des besoins en cuisine et CVC (chauffage-ventilation-climatisation)
- Choix des matériels et des technologies adaptables aux besoins de production du client et des zones climatiques
- Installation de cuisines professionnelles (avec conception et aménagement d'espaces de travail et plans DAO)
- Installation frigorifique (groupe de production à détente directe ou à eau glacée)
- Climatisation de confort et chauffage réversible (centrale de traitement d'air double flux à haut rendement, rideau d'air chaud électrique ou thermodynamique)
- Systèmes d'extraction cuisine et renouvellement d'air hygiénique des locaux (touvelles, caissons, hottes, réseaux...)
- Supervision (GTC), suivi et optimisation énergétique
- Maintenance et dépannage des équipements de froid, de cuisine et de chauffage-ventilation-climatisation