



**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