



NOUVEAUTÉS | ÉQUIPEMENTS & SERVICES

La sélection de la rédaction

BRAGARD

Sparco by Bragard

Bragard associe son savoir-faire à la culture d'innovation de Sparco, fabricant italien d'équipements de sport automobile, pour créer Sparco by Bragard, une gamme de vêtements techniques spécialement conçue pour la sécurité des chefs et de leurs brigades en cuisine. Sparco by Bragard voit ainsi le jour avec la veste Lorenzo disponible en noir et blanc, le pantalon Matteo noir et le tablier Corso bleu, réalisés avec un tissu au traitement innovant : la fibre modacrylique, utilisée à 55 % dans la composition du tissu. Celle-ci permet une résistance à la traction, l'extensibilité et l'inflammabilité pour une très forte protection.



Une gamme de vêtements techniques spécialement conçue pour la sécurité des chefs.

www.bragard.com

SILIKOMART PROFESSIONAL



Moule Mora & Lamponne 110

La perfection de la nature arrive dans la pâtisserie. Étudié dans le moindre détail, ce moule reproduit fidèlement la forme des fruits en 3D. Conçu par le chef pâtissier Nicolas Lambert avec l'équipe Silikomart Professional, Mora & Lamponne 110, mûre et framboise en italien, est composé d'un moule en silicone équipé de cinq cavités de 110 ml chacune et d'un support pratique en plastique pour une parfaite tenue lors de la préparation et du passage en cellule de refroidissement.

www.silikomart.com/professional/fr

CHEF & SOMMELIER

Cloche Savor

Chef & Sommelier enrichit ses collections initialement blanches avec des pièces aux couleurs caramel, taupe, noir, gris profond. La marque choisit ainsi d'exposer au grand jour des articles aux teintes chaudes pour habiller les tables automnales. En témoigne cette cloche, emblématique de l'esprit grand restaurant. Ses couleurs caramel, taupe et noir valorisent les plats et réveillent les tables en faisant rimer originalité avec grâce.



www.chefsommelier.fr

SILANOS

Lave-vaisselle TX

Cette série à avancement automatique des paniers a été élaborée pour garantir des performances de lavage supérieures. La cuve, l'embase et les paniers sont fabriqués en acier inoxydable. Chaque zone du lave-vaisselle est constituée par un module indépendant, afin que la machine s'adapte facilement à toutes les exigences et à tous les besoins. Une structure isolée par une double paroi réduit les émissions de bruit, les déperditions thermiques et diminue la consommation.



www.silanos.it

CLIMADIFF

Cave à vins CVV265

Fabriquée en Europe, cette cave bénéficie d'une technologie de pointe. Fiable et performante, elle assure un parfait vieillissement et une excellente conservation. Elle bénéficie d'une capacité de stockage importante jusqu'à 264 bouteilles, qui la rend particulièrement précieuse en restauration pour stocker et mettre en valeur les meilleures cuvées. Par ailleurs, son système hiver lui permet de s'adapter aux conditions climatiques ambiantes de 0 °C à 32 °C.



www.climadiff.com

DISTFORM



Four mixte My Chef

Compact, ce four mixte transversal s'intègre dans toutes les cuisines, même les plus étroites. Trois modes de cuisson prédéfinis facilitent la sélection des paramètres de base de la cuisson, soit une chaleur sèche, vapeur ou un mixte des deux. La solution technologique brevetée TSC (Thermal Stability Control) garantit une stabilité de température excellente dans la cavité du four compact et une cuisson à basse température optimale.

www.distform.com

DE BUYER

Moulin à poivre Marlux

Reprise par De Buyer cette année, la société française Marlux développe son activité avec notamment cet ensemble moulins à poivre, gros sel et épices qui donne tout de suite un beau cachet à une table de qualité. À partir de matériaux nobles et durables, ces ustensiles sont fabriqués dans un bois certifié PEFC, dans le respect des règles strictes du développement durable. Gages de robustesse, les mécanismes bénéficient d'une garantie à vie.



www.debayer.com



WINTERHALTER

Appareils à osmose inverse AT



Winterhalter déploie son offre avec deux nouveaux appareils AT Excellence-S et AT Excellence-M, d'une plus grande capacité. Raccordés aux lave-vaisselle ou branchés en dérivation des lave-verres, ces appareils à osmose inverse filtrent près de 100 % des impuretés et les éliminent de l'eau. La fonction AquaOpt optimise la qualité de l'eau après les périodes de pause de la machine. Une fois paramétrée, elle permet de réaliser le lavage avec une qualité d'eau exceptionnelle en supprimant par exemple les traces de dépôt de sel.

www.winterhalter.fr

SAMMIC

Mixer TB-2000

Cet appareil se distingue notamment par son extrême efficacité. Il bénéficie d'un bloc moteur résistant, d'un bol de deux litres en polycarbonate très robuste et d'une vitesse variable avec bouton-poussoir pulse. Il permet de mixer tous les genres de boissons, faire de la purée, moude, ou encore râper.



Très puissant et précis, ce blender offre par ailleurs un hachage très fin. Dim. : 205 x 230 x 510 mm. Poids : 5,5 kg.

www.sammic.fr

HOBART

Machines à convoyeur Split Machine



Hobart révolutionne l'univers de la machine à laver la vaisselle à convoyeur avec la Split Machine. Afin d'améliorer le fonctionnement du service en laverie et l'ergonomie des postes de travail, la vaisselle et les plateaux sont lavés simultanément. La vaisselle est lavée sur le tapis du convoyeur et les plateaux sur une piste parallèle et indépendante. Ce système améliore de 30 % le temps opérationnel, et de 50 % l'espace en laverie. Grande nouveauté, une piste supplémentaire est dédiée aux couverts, chargés et déchargés automatiquement.

www.hobart.fr

IDEAL- AKE

Armoire de maturation Dry Aged

Cette chambre de maturation à haute performance permet de sécher et mûrir pendant au moins 28 jours la viande sélectionnée, tout en garantissant le meilleur goût. L'humidité ambiante, la circulation d'air et une température comprise entre 0 °C et 1 °C sont contrôlées en continu. L'humidité présente dans la viande s'évapore et les enzymes naturels fragmentent les protéines du muscle, ce qui donne toute la saveur et la texture tendre à la viande qui peut être pendue aux barres ou étalée sur des grilles en acier inoxydable.



www.oladis.net

VEGA

Fauteuil Armando

Le fauteuil Armando au design contemporain se distingue par un dossier haut et des accoudoirs généreux pour offrir un excellent confort. Sa structure très stable est en hêtre et panneaux de particules recouverte d'un revêtement en tissu chiné très résistant en 100 % polyester (3 coloris tendance au choix : anthracite, gris et rouge). Les pieds en hêtre massif teinté wengé ou en chêne massif naturel sont à commander séparément et à visser sur la structure.



www.vega-fr.com

TIGER GRIP



Total Protect Plus

Les surchaussures antidérapantes, avec embout de protection et insert antiperforation Total Protect Plus de Tiger Grip couvrent toutes les pointures du 34 au 50. Certifié selon la norme EN ISO 20345 (résistance au glissement sur sol gras ou humide, embout de protection et insert antiperforation), Total Protect Plus offre un grand confort de marche et garantit une sécurité totale pour tous les déplacements des personnels comme des visiteurs.

www.tigergrip.com

CITIZEN SYSTEMS EUROPE

Imprimantes CT-S251

L'imprimante pour point de vente CT-S251 de Citizen Systems Europe délivre des impressions de 58 mm de large à très grande vitesse dans un format compact. Elle allie esthétique et simplicité d'utilisation pour garantir le bon déroulement des transactions commerciales et faire bénéficier la clientèle d'une expérience d'achat conviviale. L'imprimante CT-S251 permet de produire instantanément coupons, rapports journaliers et autres tirages à une vitesse phénoménale. Une rapidité qui aide à réduire les temps d'attente et à résorber les queues. Grâce aux options extensives de connectivité, la CT-S251 peut se placer librement.



www.citizen-systems.com

DYNAMIC

Dynamix V2



Le mixeur Dynamix V2 permet de changer de vitesse d'une simple pression du doigt, passant de 8 000 à 13 000 tours par minute sans interrompre son geste ni changer d'équipement. Le V2 dispose de toutes les qualités qui font le succès de la marque : 2 longueurs de pied, 160 et 190 mm, adaptées aux différents récipients, pied, arbre, cloche et couteau 100 % inox, sûrs et faciles à nettoyer, appareil entièrement démontable, moteur refroidi par double turbine, polyvalence et adaptabilité de tous les accessoires, trois coloris au choix...

www.dynamicmixers.com