

**Enodis**  
— Fabricant Grande Cuisine —

Nos fourneaux

Inspirations  
partagées





Enodis pour George Blanc

# L'exigence des chefs nous fait grandir

ENODIS met sur le marché des équipements de cuisine professionnelle et offre aux Chefs innovation, performance et fiabilité. ENODIS Productions conçoit et fabrique en France les fourneaux de la marque éponyme. Depuis 30 ans, nous sommes aux côtés de tous les passionnés de la Cuisine, pour qui bien faire son métier est une exigence quotidienne.

Le fourneau ENODIS est un repère de qualité qui se perfectionne en permanence pour rester la marque de référence sur le marché.

Nos fourneaux servent cet engagement. Avec élégance et distinction.

Ils sont conçus sur-mesure et fabriqués dans notre usine française. Ils proposent de nombreuses solutions adaptées à chaque contexte d'utilisation. De la petite cuisine à l'espace de restauration collective en passant par les grandes Maisons étoilées, nos fourneaux accompagnent tous les Chefs et déploient leurs performances au gré de leur volonté.



*"La cuisine devient art lorsqu'elle donne du plaisir. ENODIS contribue vraiment à notre plaisir de cuisiner."*

Georges Blanc

📍 Restaurant Georges Blanc  
Vonnas (01)



# Chaque cuisine est la vôtre

VIVRE L'EXPÉRIENCE D'UN FOURNEAU MANUFACTURÉ PAR ENODIS PRODUCTIONS, C'EST ÉVOLUER AU SEIN D'UN UNIVERS SUR MESURE, OÙ LA PASSION DE L'HOMME S'EXPRIME AVEC BONHEUR ET EFFICACITÉ DANS SA RÉALITÉ QUOTIDIENNE.

Nos fourneaux déploient des trésors de performances avec des équipements exclusifs et particulièrement innovants.

Grâce aux échanges permanents avec les Chefs et leurs besoins exprimés, les fourneaux ENODIS se dessinent et se structurent... pour rejoindre les mains expertes des artisans dans nos ateliers de conception et de fabrication.





A l'origine de notre qualité de production :

 **une vision partagée du métier.**

Un métier d'une immense exigence mue par la passion de la cuisine, nourrit par le challenge quotidien de l'excellence poursuivie.

C'est le défi relevé par ENODIS Productions :

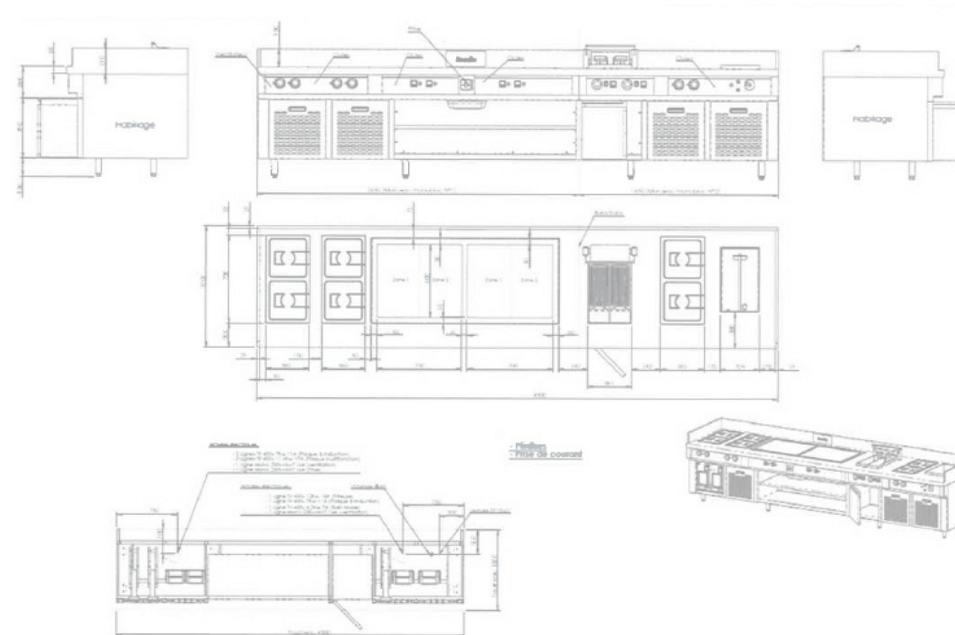
 **offrir le meilleur pour accompagner chaque geste en parfaite harmonie.**

# Tout commence ici

AU DÉPART IL Y A LA SOLUTION IDÉALE PROPOSÉE...  
PUIS UNE RÉALITÉ OPÉRATIONNELLE GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE ENODIS.

Les pianos sont conçus au sein de notre bureau d'étude intégré.

De l'idée au projet modélisé jusqu'aux plans de production, nos concepteurs imaginent, pour chaque contexte d'utilisation, la solution idéale. La structure monobloc est conçue grâce à une expertise éprouvée des flux, qui va déterminer l'implantation des éléments moteurs. Le fourneau prend forme dans un contexte global d'efficacité, de sécurité, de confort d'usage et d'impératifs sanitaires des plus exigeants.





Le fourneau prend forme avec la découpe et l'assemblage des tubes pour l'élaboration du châssis monobloc conçu aux dimensions voulues.



La tôle en inox brossé de haute qualité fait l'objet d'une découpe laser au millimètre.



La perfection du piano est atteinte grâce à plusieurs étapes successives de soudure, pliage, modelage, assemblage, brossage, polissage... véritablement cousu-main !

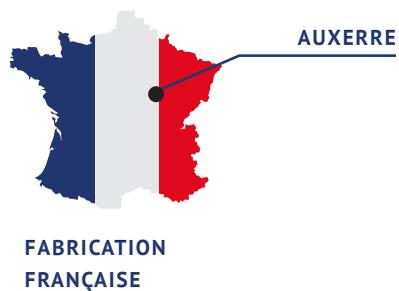


Chaque fourneau est numéroté, comme une œuvre unique signée de la main.

LE « SUR-MESURE » ET LA FABRICATION FRANÇAISE SONT ICI UNE RÉALITÉ POUR L'INTÉGRALITÉ DE NOS FOURNEAUX.

Tous les fourneaux sont entièrement fabriqués en France, au sein de notre unité bourguignonne. ENODIS s'est dotée d'un outil de production à la hauteur de ses ambitions.

ENODIS porte les valeurs de la grande cuisine, attachée à son territoire, à ses racines, aux savoir-faire d'hier et à la transmission du geste. Ici, la main et le regard de l'expert rejoignent la haute précision laser et la technologie de pointe.



Enodis  
Productions







Comme en cuisine,  
l'élaboration est complexe...

Comme en cuisine,  
chaque détail compte...

Comme en cuisine,  
la ressource technologique accompagne le  
geste parfait de l'homme...

Comme en cuisine,  
la matière première est primordiale...



## A l'épreuve du temps

**La robustesse de nos fourneaux est étroitement liée à la fabrication de haute précision.**

Entièrement conçu en inox chaudronné, chaque produit fait la promesse d'une solidité à toute épreuve. Nos expériences d'univers variés et très exigeants (cuisine gastronomique, brasserie, cuisine collective, équipements embarqués en contexte maritime...) nourrissent ce savoir-faire.

Repère central et indispensable de chaque cuisine, le fourneau doit être le compagnon fiable et fidèle des voyages entrepris.

- ⊕ **Châssis tubulaire en 40x40**
- ⊕ **Dessus 60mm d'épaisseur**
- ⊕ **Bords retournés soudés étanches**
- ⊕ **Étanchéité terrestre identique étanchéité marine**
- ⊕ **Moteurs intégrés dans des cuves étanches et isolées**



*« Ce piano est un outil qu'on a plaisir à retrouver chaque matin parce qu'il est beau et que l'on sait que le travail sera accompli. »*

Michel Rochedy

📍 Le Chabichou  
Courchevel (73)



## Pour la beauté du geste

La simplicité d'usage est une donnée fondamentale dans la conception et la fabrication de nos fourneaux.

**Les qualités ergonomiques de nos produits se déclinent à chaque moment de la journée.** Parce que l'implantation est pertinente, chaque mouvement participe à l'efficacité du travail accompli.

Les gestes quotidiens et répétés de manipulation, nettoyage, ouverture et fermeture... sont facilités par les équipements parfaitement adaptés.

Les tiroirs chauffants garantissent une température précise au degré près, de 25 à 90°C. Régulation électronique avec affichage.

Gilles Goujon  
📍 Auberge du Vieux Puits  
Fontjoncouse (11)  
\*\*\*



Nettoyage facile 

Rince-cuillères 

Tiroirs chauffants 

## Une cuisine en perpétuel mouvement

L'induction est aujourd'hui une solution intégrée à de nombreuses cuisines modernes.

### Le brevet RTCS

Chez Enodis, l'induction bénéficie d'une technologie révolutionnaire qui lui confère des qualités exceptionnelles. Le système breveté **RTCS (Realtime Temperature Control System)** contrôle la température en temps réel et permet une régulation au degré près par la correction instantanée de la valeur de température si elle s'écarte du point de consigne. Cette précision remarquable est une exclusivité ENODIS.

Le système RTCS intègre également un dispositif spécial permettant, en cas d'utilisation d'un récipient mal adapté, de diminuer la puissance de l'appareil, jusqu'à la coupure totale si nécessaire. Il permet d'éviter la surchauffe de la bobine et limite le risque de panne.

Enfin, le Chef et son équipe bénéficient d'une grande souplesse de travail grâce à **l'induction multizone à détection automatique**. Elle permet de poser des casseroles de diamètres différents n'importe où sur la plaque.

### Les générateurs déportés

La conception de nos fourneaux froids et isolés permet de recevoir tout type de moteur comme de l'induction et de l'électronique. ENODIS est le seul fabricant à proposer l'installation de générateurs déportés à une distance pouvant aller jusqu'à 10 mètres, à l'abri des fortes températures, de l'humidité et du gras. L'intervention des techniciens en SAV est facilitée.

- 
- +** **Rapidité** : grâce à la réactivité des ondes sur l'ustensile, le travail des cuissons est raccourci, le préchauffage inutile.
  - +** **Confort** : grâce à la suppression du rayonnement, les dégagements de chaleur sont très faibles. La cuisine n'est donc pas surchauffée et les besoins en ventilation très diminués.
  - +** **Économie d'énergie** : la perception automatique de l'ustensile de cuisson libère uniquement l'énergie nécessaire pour chauffer le fond de la casserole. La source d'énergie est immédiatement interrompue dès que le récipient est retiré.



### La Plancha induction

Avec des montées en température ultra rapides (230°C en 2 mn) et une surface de cuisson en alliage spécial, elle autorise une belle coloration par la juste cuisson des mets. Les produits restent croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, avec une perte de poids moindre.



- ⊕ **Gains de temps** : grâce à sa surface lisse, le plan de cuisson est très facile à nettoyer.
- ⊕ **Gains de surface** : la puissance, la réactivité et la polyvalence de l'induction permettent de réduire sensiblement la surface des fourneaux et de l'optimiser.
- ⊕ **Sécurité** : la surface vitrocéramique n'est pas chauffée, les risques de brûlures sont presque totalement exclus.

## Le beau pour servir le bon

Comme nul autre pareil, un piano ENODIS se reconnaît.

Le regard se porte sur le fourneau comme sur un plat. La couleur, la texture, le toucher, le reflet, la décoration de surface, l'harmonie des volumes, les finitions esthétiques des portes et tiroirs, les prises électriques encastrées, les poignées design... rien n'est laissé au hasard.

**Chaque piano est une pièce unique et importante. Pour l'efficacité et la robustesse voulue, mais aussi par sa présence quotidienne et le lien étroit, physique et presque charnel qu'il va entretenir avec son Chef.** Le fourneau sera éprouvé par les coups de feu répétés au fil des ans, il sera nettoyé, frotté, mouillé... il restera le compagnon indispensable à la créativité du Chef, le soutien inconditionnel de sa passion.

Parce qu'il est cela, le fourneau ENODIS montre fièrement des finitions parfaites, des angles réguliers, un équilibre des matières et des couleurs... **pour un objet hors du temps, icônique et inaltérable.**



⊕ Large choix de coloris disponibles : toutes les couleurs RAL

⊕ Manettes ergonomiques inox massif

⊕ LED

Thierry Conte

📍 Le Camélia  
Bougival (78)



## La haute performance signée ENODIS

**Les fourneaux ENODIS démontrent leur polyvalence à l'épreuve des Chefs et de leurs exigences.** Ils organisent et orchestrent avec brio chaque journée au sein de leur cuisine. Ils sont les maîtres d'une musique qui se joue à plusieurs, où chaque instrument magnifie la couleur et la matière.

La cuisine est à la fois technique et architecturale, pour composer l'harmonie souhaitée.

Nos fourneaux sont à l'image de cette chaîne de valeurs, intégrant une technicité multiple au service de l'œuvre culinaire. Notre valeur ajoutée se situe dans l'expertise de l'intégration.

Salamandre, bain-marie, plaques, plancha, wok, cuiseur multi-fonctions, rince-cuillères... la configuration sur mesure des équipements permet toutes les partitions.



+ Choix des énergies : gaz, électrique, induction.

+ Prises intégrées

+ Rince-cuillères



Maxime Schelstraete

📍 Méert

Lille (59)

## Un compagnon pour chaque vie

Les fourneaux ENODIS se soumettent avec bonheur à de nombreuses sollicitations quel que soit le contexte.

La cuisine collective ordonne une puissance et une résistance particulières. La haute gastronomie française exige une précision sans faille.

Les bateaux de croisière sollicitent une cuisine permanente dans un espace restreint. La cuisine de tradition s'exprime au gré des besoins, dans un espace unique et adapté.

**Les cuisines sont multiples.**  
**Les chefs sont uniques.**  
**Les fourneaux ENODIS sont à leur mesure.**



Le Yersin

---

# Des unités de valeurs pour une qualité plurielle

LES FOURNEAUX S'AGRÈMENTENT DE NOMBREUX ÉLÉMENTS AVEC UNE GRANDE SOUPLESSE.



## Salamandre

Une régulation et une sécurité incomparables. Dispose du système de détection de plat, pour une utilisation « coup de feu ».

Une fois la fonction PDS\* sélectionnée, le contact du plat avec la barre inox au-dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitrocéramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent. Cela permet une cuisson instantanée et de fortes économies d'énergie.

Les salamandres à plafond mobile se règlent au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

Pour plus de confort et d'ergonomie, le support salamandre peut intégrer une prise mono 230V, une lumière LED et même une caméra pour retransmettre les cuissons du Chef en direct.

\* Détection automatique de plat

Brasserie des Lumières  
Groupama Stadium  
Décines-Charpieu (69)



## Grillades spécifiques

### Charcoal gaz

Cet appareil de haute performance et à énergie gaz est destiné à la cuisson professionnelle et à être utilisé par du personnel qualifié. Il se compose d'une rampe de brûleurs, d'une grille de cuisson en inox, avec des pierres de lave placées directement sous cette grille et d'un bac de récupération des graisses. La régulation est assurée par un robinet gaz avec thermocouple pour la sécurité gaz et allumage électrique.



*"Grâce à ENODIS je ne vais plus au charbon : j'ai choisi un fourneau induction. La technologie la plus poussée au cuisinier d'aujourd'hui pour une cuisine contemporaine, la précision des températures, sa couleur rouge, sa beauté en font une Ferrari dernier cri."*

Gilles Goujon

📍 Auberge du Vieux Puits  
Fontjoncouse (11)

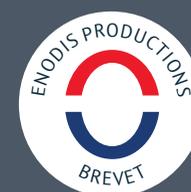


# Cuiseur à eau brassée multifonctions

Bain-Marie, cuiseur,  
cuiseur sous vide avec brasseur

Le polycuiseur est protégé par un brevet déposé pour faire valoir son exclusivité et sa performance. Constitué d'une cuve inox avec panache soudé ou affleurant et de résistances en fond de cuve avec plaques perforées de protection, le bain marie cuiseur est la solution idéale pour préparer les légumes à ébullition constante. Il peut monter à 100°C ou être utilisé en statique à 50°C.

Il intègre plusieurs fonctions : brassage avec régularité, cuiseur à pâtes avec surverse intégrée pour évacuer les amidons, cuiseur sous vide : une souplesse considérable !



## Plaque de cuisson

Le choix des plaques de cuisson est essentiel à la modélisation de chaque fourneau conçu sur-mesure.

Plancha, plaque à snacker, plaque lisse, chrome ou inox... les plaques ENODIS régaleront les Chefs de leur efficacité. La régulation thermique est électronique, très facile, elle fait varier la température de 260°C à 380°C en fonction du revêtement. Selon les configurations, jusqu'à 4 zones de chauffe sont possibles. La rapidité de nettoyage est particulièrement étudiée avec des gorges de propreté équipées de bouchon avec ou sans circulation d'eau.

La goulotte d'eau autour de la plancha permet de figer les graisses et de limiter la dispersion de chaleur dans le fourneau.

Les plaques affleurant la surface du fourneau contribuent également à cette ergonomie d'usage.



*"La flexibilité amenée par cet outil est idéale. Les pôles de cuisson sont séparés, on travaille jusqu'à 6 sur ce fourneau et il est parfaitement adapté pour cela. Le confort de travail est absolument primordial en cuisine."*

Jérôme Nutile

📍 Restaurant Jérôme Nutile  
Le Mas de Boudan  
Nîmes (30)





## Plaque coup de feu

Les plaques coup de feu, fondamentalement efficaces.

Equipées de brûleurs inox démontables, les plaques sont en fonte réglable usinée de forte épaisseur. L'allumage électrique est rapide et facile.

Elles sont dotées d'une plaque inférieure en ciment réfractaire armé, avec treillis, coulée dans un moule inox amovible. La cuvette, en inox également, est parfaitement étanche et peut bénéficier d'une vidange en option.



# Friteuse

Les friteuses ENODIS sont positionnées sur placard technique et intègrent une régulation par thermostat électronique et sécurité de surchauffe. Les friteuses électriques à zone froide présentent une cuve inox avec panache soudé.





*"Le piano ENODIS est un outil magnifique et d'une solidité irréfutable ! Sa technologie donne envie, chaque jour, de travailler pour réinventer la cuisine..."*

Christophe Chiavola

📍 Carré du Palais

Avignon (84)





*" D'une grande efficacité,  
tout est ouvert et  
transparent, sans  
obstacle pour les yeux  
ou pour les gestes. C'est  
un plaisir quotidien  
de travailler ensemble  
autour de ce fourneau."*

Xabi Ibarboure

📍 Les Frères Ibarboure  
Bidart (64)

# Caractéristiques





*"ENODIS, c'est 30 ans de collaboration, de travail, de performance,  
avec les Chefs qui font la Grande Cuisine. C'est une histoire  
commune de savoir-faire et de partage. Ensemble, nous portons les  
valeurs du monde culinaire, attachés à son territoire, à ses racines,  
aux savoir-faire d'hier et aux solutions de demain."*

*Merci pour vos 30 ans de fidélité*

*François Houpert*  
Président Directeur Général

ENODIS conçoit, fabrique et fournit des équipements de cuisine professionnelle à forte valeur ajoutée pour la restauration et propose en exclusivité des marques aux performances reconnues dans le monde entier telles que Convotherm, Cleveland, Frymaster, Desmon, Garland, Guyon, Inducs, Lincoln, Manitowoc, Merrychef, ENODIS Productions, et Varimixer. De véritables références sur le marché.

ENODIS travaille en synergie étroite avec les Chefs, les groupes de l'agro-alimentaire et les 250 ingénieurs du département Recherche et développement du Groupe.

Z.A. des Radars  
23 rue Condorcet  
91700 Fleury-Mérogis – France

Tél : 01 69 02 25 25 - Email : [infos@enodis.fr](mailto:infos@enodis.fr)  
Retrouvez ENODIS France sur les réseaux sociaux  
et sur [www.enodis.fr](http://www.enodis.fr)



**Enodis**  
— Fabricant Grande Cuisine —

Nos fourneaux sont entièrement  
conçus et fabriqués dans notre usine française :

ENODIS Productions  
39 avenue de Paris  
Zone Artisanale des Macherins  
89470 Moneteau - France  
Tél : 03 86 46 47 55