

le Mag



FROID & MACHINES
du HAUT-QUERCY

Edito

Le GIF au cœur du marché !

Le cœur de notre métier consiste à apporter aux restaurateurs, au sens le plus large du terme, les moyens et les outils leur permettant de stocker, de transformer et de servir à leurs clients les produits provenant des différentes

filières de production.

Le Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis est le symbole, en France et en Europe, de la qualité et de la diversité de l'approvisionnement en produits alimentaires de toutes natures.

En effet installé sur 232 hectares de superficie, le MIN de Rungis est le plus grand marché du monde. Il regroupe 1 200 entreprises implantées (grossistes, producteurs, courtiers, logisticiens, centrales d'achat, sociétés de service) soit 12 000 emplois permanents qui traitent 1,5 millions de tonnes de produits alimentaires représentant 7,6 milliards € de chiffre d'affaires.

24 000 passages journaliers, du producteur à l'acheteur final, tous les professionnels des filières frais, fruits et légumes, produits carnés, produits de la mer et d'eau douce, produits laitiers, produits traiteur et autres produits alimentaires, passent par Rungis pour desservir 18 millions de consommateurs dont 11 millions en Ile-de-France.

Le GIF a décidé d'installer au cœur du marché de Rungis son centre de démonstration et de formation destiné aux clients des entreprises du GIF.

Vous pourrez y découvrir et y expérimenter, dans une cuisine ultra moderne, les dernières technologies de stockage, de transformation et de distribution des produits que vous avez l'habitude de servir à vos clients.

N'hésitez pas à solliciter votre installateur GIF afin qu'il vous propose le parcours initiatique (de 24 à 48 heures) du cuisinier moderne qui se clôturera par une visite ultra matinale de ce paradis de l'alimentation qu'est le Marché de Rungis.

Nous restons dans l'attente du plaisir de vous y recevoir.

Jean-Bernard LABRUQUÈRE
Président du GIF

- Dossier Spécial "Ventilation"
- Protection Incendie
- Gril, Plaque

il y a du nouveau dans l'air chez Alvène...



Hotte "duoline"

Cette hotte a été conçue et standardisée afin de répondre aux nombreuses demandes de plans de cuisson peu large mis en position centrale. Peu importe la longueur du plan de travail, puisque cette série est modulaire. Ainsi, tous les fourneaux centraux de 800 à 1200 mm de largeur trouveront une hotte aux dimensions adaptées (1200 à 1500 mm). Plus de cloison centrale dans le capteur ce qui permet de proposer la hotte duoline en version motorisée : la 1^{ère} hotte centrale dynamique ! Fabrication en inox brossé 304-CN 18/10. Tout type d'éclairage possible.

Nouveauté 2011

Hotte "polytech"

Hotte réalisée en inox brossé 2 faces 304-CN 18/10. La caractéristique de cette gamme de hottes est la parfaite finition. La gouttière périphérique soudée allie un design moderne et une facilité de nettoyage. Soudés, le capteur ainsi que les angles de façade assurent une étanchéité totale. Ces finitions sont disponibles pour les gammes simple, double et triple flux. Tout type d'éclairage (en applique ou encastré) peut être prévu mais les versions encastrées répondent au mieux à ces versions "haut de gamme".



Hotte plafond "clean tech"

Ce compromis entre la hotte et le plafond filtrant est vraiment l'aboutissement de plusieurs années d'expérience et de demandes répétées des chefs de cuisine. Les angles de façade et le capteur sont soudés. L'étanchéité et la finition sont parfaites. Finis les problèmes de hauteur sous dalles :

la "clean tech" est proposée en hauteur 290 et 500 mm !

Adaptée pour des fourneaux centraux, en angle, adossés, toutes les implantations de matériels de cuisson trouveront une solution avec la hotte "clean tech".

Des options d'éclairage par spots ou luminaires encastrés achèveront une présentation optimale. Les plénums périphériques d'introduction d'air neuf assurent l'indispensable équilibre aéraulique au delà de 4 000 à 5 000 m³/h d'extraction.

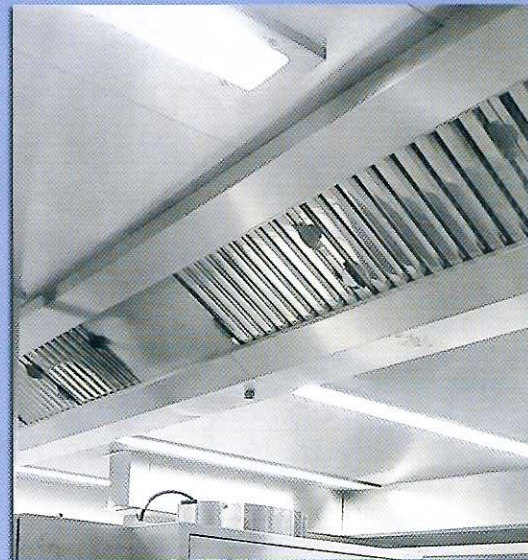


VENTILATION

Plafond filtrant fermé "isotech"

Que ce soit une installation en restauration commerciale moyenne ou haut de gamme (ex.: chef étoilé...) avec notamment une cuisine ouverte et visible de la salle, ou bien une cuisine centrale ou encore une usine agro alimentaire, partout le plafond isotech donnera entière satisfaction sur le plan aéraulique tout en préservant des qualités de finition parfaite.

La facilité d'implantation des matériels de cuisson est assurée et permet également l'évolution de la cuisine sans avoir à repositionner forcément la partie captation du plafond. L'ensemble de la cuisine est recouverte par ce plafond : plus de faux plafond, plus de bouche de soufflage, plus d'éclairage complémentaire... Fabrication en inox brosse 304-CN 18/10 avec possibilité de peinture époxy sur la partie plafond ou voutes.



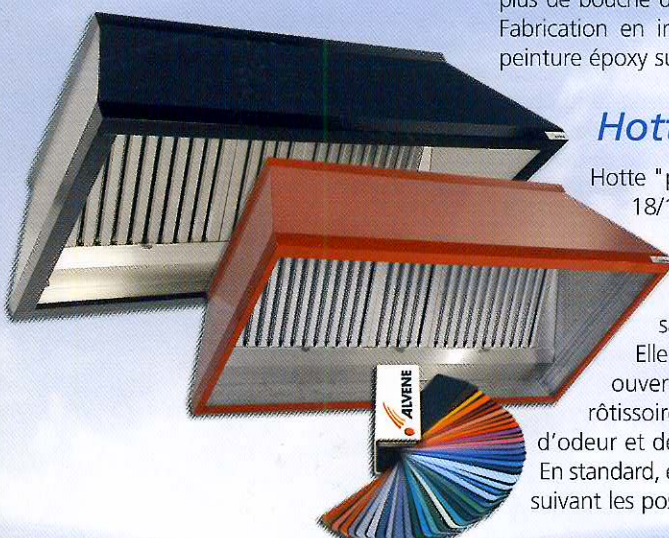
Hotte "eoline"

Hotte "pyramidale" décorative soudée en inox 304-CN 18/10, finition standard en inox brosse, mais elle peut être revêtue d'une peinture époxy.

Couleurs au choix en harmonie avec votre fourneau, vos décors de tables, décors de salle...

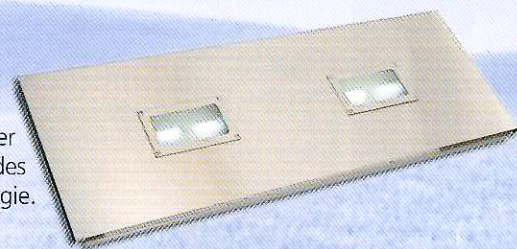
Elle peut s'intégrer facilement dans des cuisines ouvertes en salle, ou se positionner au dessus d'une rôtissoire : vous assurez le spectacle, sans gêne d'odeur et de fumée.

En standard, éclairage par spots. Version statique et motorisée suivant les possibilités de ventilation.



Eclairage avec ampoule à économie d'énergie

Ce nouveau type de luminaire de hotte permet d'allier l'esthétique aux économies d'énergie générées par des spots ampoules spécifiques à économie d'énergie. Disponible sur tous les modèles de hottes.



Désodorisation

Système de désodorisation par diffusion ultrasonique N.O.A.

Le système N.O.A. à micro diffusion ultrasonique est un dispositif destiné à éliminer les nuisances olfactives. Grâce à la diffusion d'agent "Bio-T" (procédé breveté Alvène) et à son automate de régulation à commande tactile, le système N.O.A. permet un réglage personnalisé pour chaque installation selon ses besoins spécifiques.

Le système N.O.A. permet de traiter les flux d'air canalisés, quel que soit leur longueur ou leur configuration et assure une destruction immédiate des odeurs de cuisson, friture, grillade, cheminée, événements... sans contrainte, par simple action de son agent biologique.



L'agent BIO-T

Naturel et biodégradable, l'agent Bio-T est une combinaison de matières biologiques et d'huiles essentielles élaborée pour la destruction des odeurs par dégradation des molécules malodorantes et des gaz associés.

PROTECTION INCENDIE



Arrêté du 25 juin 1980 modifié sécurité incendie dans les ERP (extrait) :

Articles GC :

- Dispositions applicables aux établissements des quatre premières catégories - dispositions générales :
- Installations, appareils de cuisson destinés à la restauration.

Article GC 1 : domaine d'application et définitions :

- Un local ou un groupement de locaux non isolés entre eux comportant des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20kw est appelé "grande cuisine".

Article GC 8 : moyens d'extinction :

- Les grandes cuisines, les offices de remise en température et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés.

- Dans les grandes cuisines ouvertes et les îlots de cuisson, des dispositifs d'extinction automatique adaptés au feu d'huile doivent être installés à l'aplomb des friteuses ouvertes.

Système de détection :

Ce système de protection incendie, par sa conception totalement électrique (aucune pièce mécanique en mouvement), permet de s'adapter sur tout modèle de hottes. L'extinction peut s'effectuer sur trois niveaux, par la projection d'un agent extincteur au travers de buses spécialement étudiées :

- appareils de cuisson à fort risque d'incendie (friteuse, grillade, sauteuse, etc.).
- intérieur du capteur d'extraction.
- départ de chaque conduit.

Raccordement d'une alarme sonore supplémentaire en option.

Systeme de détection et protection incendie

1 - Coffret de commande :

- Coffret permettant le contrôle et le déclenchement du système d'extinction. 2 types d'armoire sont disponibles :

Articles GC :

- Dispositions applicables aux établissements des quatre premières catégories - dispositions générales :
- Installations, appareils de cuisson destinés à la restauration.



Armoire NFS 3 :

- Armoire inox avec coup de poing déporté. Elle contrôle et mémorise en permanence son propre fonctionnement ainsi que l'ensemble des éléments composant le système. Elle indique sur l'écran et par un signal sonore les éventuels défauts. Elle peut gérer jusqu'à 2 zones indépendantes les unes des autres. Batteries de secours incluses, assurant une autonomie de 24h en cas de coupure d'électricité.

Coupure possible de l'électrovanne gaz et de l'alimentation électrique des appareils de cuisson.



Armoire solo :

- Armoire inox avec coup de poing intégré.

Elle contrôle en permanence son propre fonctionnement ainsi que l'ensemble des éléments composant le système.

Elle indique par un voyant clignotant et un signal sonore les éventuels défauts.

Batteries de secours incluses, assurant une autonomie de 24h en cas de coupure d'électricité.

Coupure possible de l'électrovanne gaz et de l'alimentation électrique des appareils de cuisson.

Raccordement d'une alarme sonore supplémentaire en option.

2 - Réservoir :

- Réservoir en acier inoxydable 316L, à pression nulle, contenant un agent extincteur et un générateur de mise sous pression. Le nombre de réservoirs et leurs capacités sont définis suivant le nombre de buses installées (5L à 30L).



L'agent extincteur nobel k a été spécialement élaboré pour réagir chimiquement avec les huiles et graisses de cuisson "classe f" (k).

Un pH très proche du neutre, 7,8 assure que le produit ne causera aucun dommage sur les appareils et ustensiles de cuisson.

Il est inoffensif et facilement nettoyable.

Câble détecteur :

- Câble tendu à l'intérieur et sur toute la longueur du capteur. Il déclenche le système de protection incendie par un contact électrique à la température définie.

Câble résistant aux produits chimiques et à l'abrasion.

Gril, plaque polyvalente



Gril à pierre de lave CB

On le sait, le bois et le charbon génèrent des fumées lorsque les graisses coulent sur les flammes pendant la cuisson. Ces fumées de combustion contiennent des substances dangereuses pour la santé. Pour parer à cette éventualité, il faut cuire sur une plaque de cuisson. Mais bien souvent, les serpentins électriques ne chauffent pas uniformément la plaque et ne tiennent pas la température lors des coups de feu.

La marque CB a intégré dans ses grils des pierres de lave situées entre les brûleurs et la plaque de cuisson. L'effet est garanti. Elles emmagasinent la chaleur et la restituent pendant très longtemps de manière parfaitement homogène, comme de véritables braises. La cuisson s'opère en respectant les aliments sans la moindre émanation de fumée.

Il fallait y penser. CB l'a fait.

- 3 niveaux de rehausse du gril
- Pierre de lave "haute qualité" (nécessaire à la bonne captation de la chaleur)
- Goulotte de récupération des jus.



Plaque à snacker Titane

Inventée par les espagnols au XIX^{ème} siècle, la plaque à snacker (ou plancha) est utilisée pour saisir directement les aliments tels que viandes, poissons, légumes...

Elle doit son succès à l'idée d'une cuisine festive, mais également d'une cuisson "santé", de plus en plus demandée.

Une nouveauté arrive sur ce marché de la cuisson directe qui complète l'offre des plaques acier ou chrome : LA PLAQUE TITANE.

Ce matériau "biocompatible" a de nombreuses propriétés mécaniques au regard des autres supports de cuisson. Il monte mieux en température et accumule la chaleur par le dessus de la plaque, sans perte de température. Il résiste aux hautes températures (jusqu'à 600°) nécessaires à la cuisson de certains aliments sans aucune dégradation du matériel. Il supporte parfaitement les agressions journalières de la spatule et des produits d'entretien (anticorrosif).

De plus son revêtement TITANE n'attache pas les aliments, il offre un grand confort d'utilisation par une diffusion de chaleur optimisée.

L'innovation, la performance et l'ergonomie de cette plaque transformeront la qualité de vos cuissons !



Tiroir pour récupération des graisses. Thermostat 3 niveaux de température



COMBISTAR FX

FOUR MIXTE
MULTI - FONCTIONS



PRECISIONS ET PERFORMANCES
DE CUISSON



ANGELO PO

Le SIRHA devient un rendez-vous mondial incontournable de la restauration.

Cette année, la forte progression du nombre d'exposants ainsi que de visiteurs le démontrent. Le SIRHA a proposé une offre multiple à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie, les produits, matériels, nouvelles technologies ont démontré le dynamisme d'un secteur en constante évolution.

Le stand du GIF a rencontré un vif succès, son stand en îlot, convivial, attractif a reçu de nombreuses visites de clients, comme d'exposants.

2 chefs présents sur place ont réalisé des démonstrations durant toute la journée (de la préparation à la manipulation des matériels jusqu'à la cuisson des plats et dégustation).

Les visiteurs ont pu apprécier les caractéristiques ainsi que la qualité de nos fours mixtes et en ont profité pour découvrir nos différentes gammes de matériels.

Un bel échange d'expérience et de savoir faire !



FRANSTAL

Gif
NOUS
l'avons fait !



COLLEGE HOE
81GAILLAC

Cuisine centrale
Cloisonnement
Froid
1500 repas/jour



Pâtisserie DEFAYE
69 Cours la Ville

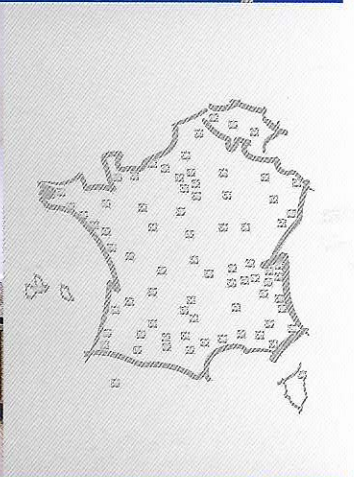
Labo pâtisserie




Pizzéria La Villa
Romaine
81 SOUAL

Cuisine
Complète

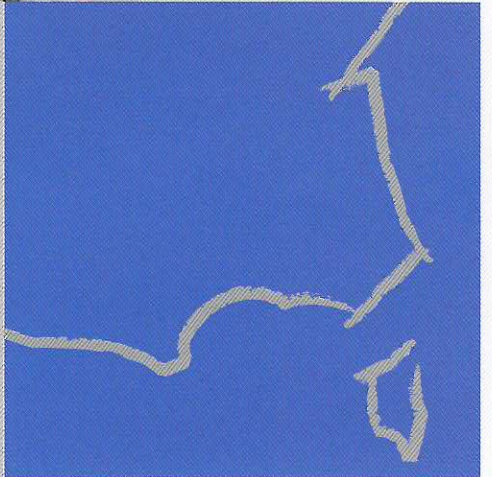
150 repas/jour



Thales de Brest
29 BREST

Self scramble
en granit

1400 repas/jour



Nouveau

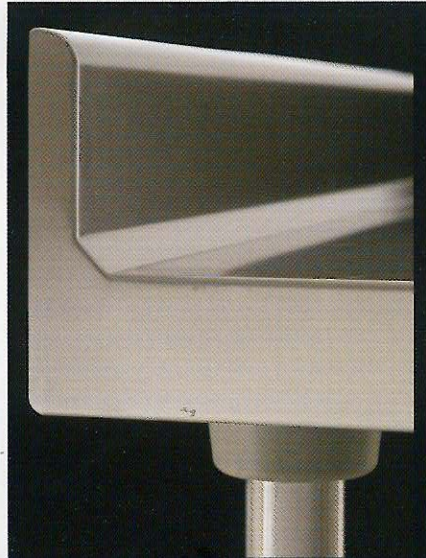
TABLE INOX TS 15N

L'esthétique



Nouvelle ligne de tables et meubles avec coins soudés brossés

L'hygiène



Nettoyage facile grâce à l'absence d'interstices

La robustesse



Aspect inaltérable grâce aux angles inox

TOURNUS
EQUIPEMENT

Tout en 1
pour votre
SAV

FROID & MACHINES
du HAUT-QUERCY

05 65 34 23 78

FROID & MACHINES
du HAUT-QUERCY

Capdenac-Le-Haut - 46100 Figeac
Tél. : 05 65 34 23 78 - Fax : 05 65 34 77 81
ZI de St Laurent - 46400 St-CERE -
Tél. : 05 65 38 03 43 - Fax : 05 65 38 00 90
E-mail : froid.et.machines@wanadoo.fr

GIF Magazine n°78 - Le Groupement GIF décline toute responsabilité quant aux inexactitudes possibles contenues dans ce document, même si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de transcription. Il se réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications qu'il estimera utiles ou nécessaires sans en changer les caractéristiques essentielles.

GIF
GROUPEMENT