

# Enodis®

Présent dans 147 pays avec 913 sociétés de service à travers le monde, ENODIS est le leader mondial des équipements de cuisines professionnelles. ENODIS dispose de 27 usines à travers le monde dans 8 pays différents;

ENODIS possède des marques aussi prestigieuses que : Convothem, Frymaster, Cleveland, Garland, Lincoln, Scotsman, Guyon, Technyform;

ENODIS est présent au sein des principales enseignes comme Autogrill, Buffalo, Burger King, Carrefour, Coca Cola, Compass, Flunch, Générale de Restauration, KFC, McDonald's, Pizza Hut, Sodexho, Unilever....

ENODIS équipe des cuisines \*\*\* Michelin comme le Restaurant de Régis Marcon à St Bonnet le Froid, Le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, le Restaurant Pierre Gagnaire à Paris mais aussi de très grandes cuisines centrales (Dijon) ou de collectivités (Grenoble).



Les fours mixtes **Convothem**, fabriqués en Allemagne, du 6 au 40 niveaux (**29 modèles, gaz ou électrique, à injection directe de vapeur ou avec chaudière**) sont adaptés à tous les types de cuisine : grande restauration, grande collectivité, grande distribution et points chauds.

**Convothem**, inventeur du Système clos Avancé®, 30% d'économie d'eau et 25% d'économie d'énergie, et de la porte escamotable® montée de série : gain de place et sécurité.

**Convothem**, à l'écoute des Chefs de cuisine, a intégré dans ses appareils la technologie la plus moderne en rendant plus simple l'utilisation du four et les chefs qui le découvrent ne perdent pas de temps à apprendre son fonctionnement.

Serge Vieira – Bocuse d'Or 2005 : *« J'ai réussi avec ce four à gagner du temps pour rentrer dans cette limite de temps de 5h. Il est tellement précis, il garde tellement bien la chaleur, il n'y a pas de perte d'énergie, les cuissons vont plus vite, sont plus régulières et plus précises. J'avais une pré cuisson à faire à 80° avec une sonde à 42° à cœur, j'ai pu l'effectuer avec ce four car il a été très précis dans la longueur : j'ai pu cuire à la perfection »*

**C'est pour toutes ces raisons que, Convothem, filiale d'ENODIS est le sponsor idéal du Bocuse d'Or et le partenaire des Chefs.**



## Enodis®

Parc d'Activité des Radars – 23 rue Condorcet  
F-91712 FLEURY MEROGIS CEDEX  
TEL. +33 (0)1.69.02.25.25. – FAX. +33 (0)1.69.02.25 00  
Contact Presse : Sophie Oisline - soisline@enodis.fr



# Enodis®

With a presence in 147 countries and with 913 service companies around the world, **ENODIS** is a global Food Service Equipment leader.

**ENODIS**, with 27 factories in 8 different countries, comprises many prestigious brands including: *Convotherm, Frymaster, Cleveland, Garland, Lincoln, Scotsman, Guyon and Technyform.*

**ENODIS** equips some of the largest food service companies including McDonald's, Burger King, Pizza Hut, Coca Cola, KFC, Buffalo, Flunch, Autogrill, Sodexho, Compass, Générale de Restauration, Carrefour, Unilever and Amarark.

**ENODIS** equips 3 star Michelin restaurants such as Régis Marcon in St Bonnet le Froid, Le Louis XV d'Alain Ducasse in Monaco, Restaurant Pierre Gagnaire in Paris as well as general catering, public facilities, and central kitchens.



**Convotherm**, an **ENODIS** company, is the inventor of the unique "Advanced Closed System®" method of cooking which provides users with savings of 30% on water and 25% on energy.

**Convotherm** combi-ovens are made in Germany. The range offers **29 models with or without a boiler, gas or electric, from 6 to 40 grids**, all of which are suitable for all types of kitchens: High Class Restaurants, public facilities, general catering or distribution.

**Convotherm** works with Chefs and has integrated the latest technology in its ovens to make them easy to use and ensure the finest cooking results. The Chefs who use Convotherm soon discover the many benefits of the system.

Serge Vieira Bocuse d'Or 2005 winner: *"I was able to fit into the five hour limit of the competition with the support of this Combi oven. It is so precise, holds heat so well, with no loss of energy that cooking is faster, more consistent and more precise. The Convotherm Combi oven ensured a precise core temperature required during the pre-heat phase where I cooked to 80° to and reached a core temperature of 42°, confirmed with a probe. The unit was very precise throughout each process which meant I could cook with perfection"*

These unique features make Convotherm the perfect sponsor for the prestigious Bocuse d'Or competition.



## Enodis®

Parc d'Activités des Radars – 23 rue Condorcet – Fleury Mérogis  
F-91712 SAINTE GENEVIEVE DES BOIS CEDEX  
TEL. +33 (0)1.69.02.25.02. – FAX. +33 (0)1.69.02.17.72.  
Contact Presse : Sophie Oisline - soisline@enodis.fr



