



PETIT DÉJEUNER

SERVICE du petit déjeuner et des collations



LA GAMME PETIT DÉJEUNER

CHARIOT
PETIT DEJ'



CHARIOT
FRESH DEJ'

SOLUTION LÉGÈRE ET COMPLÈTE POUR DISTRIBUER LE PREMIER REPAS DE LA JOURNÉE ET LES COLLATIONS

Nous avons entièrement repensé nos solutions de distribution dédiées au petit déjeuner.

Nos deux modèles de chariots que nous proposons se distinguent par leurs caractéristiques bien spécifiques, et s'unissent par la fraîcheur de leur design.

Grâce aux nombreux accessoires et options proposés, retrouvez le plaisir de servir à vos convives le repas le plus important de la journée.



LE SERVICE DU PETIT DÉJEUNER
CONFIGURABLE À LOISIR

PETIT DEJ'

CHARIOT PETIT DÉJEUNER
& COLLATIONS



Modularité / Simplicité / LÉGÈRETÉ

La conception légère des PETIT DEJ' offre une extrême maniabilité et une grande simplicité d'utilisation. Cette gamme se décline en plusieurs versions qui répondront aux problématiques de vos établissements.

NOUVEAU

Accès à des tiroirs télescopiques
de chaque côté du chariot*



Tiroir télescopique*



Support poubelle*

Portes vitrées

4 roues double galets ø 100 mm

*Accessoires proposés en option

La gamme PETIT DEJ' permet de distribuer jusqu'à 60 plateaux GN1/2. Son plan de travail inférieur à un mètre et sa galerie 2 ou 3 côtés vous permettent de personnaliser le plateau devant la chambre du résident et de transporter pichets, paniers, couverts, ...

FRESH DEJ'

CHARIOT PETIT DÉJEUNER
ISOTHERME OU RÉFRIGÉRÉ

Disponible de série
en deux coloris

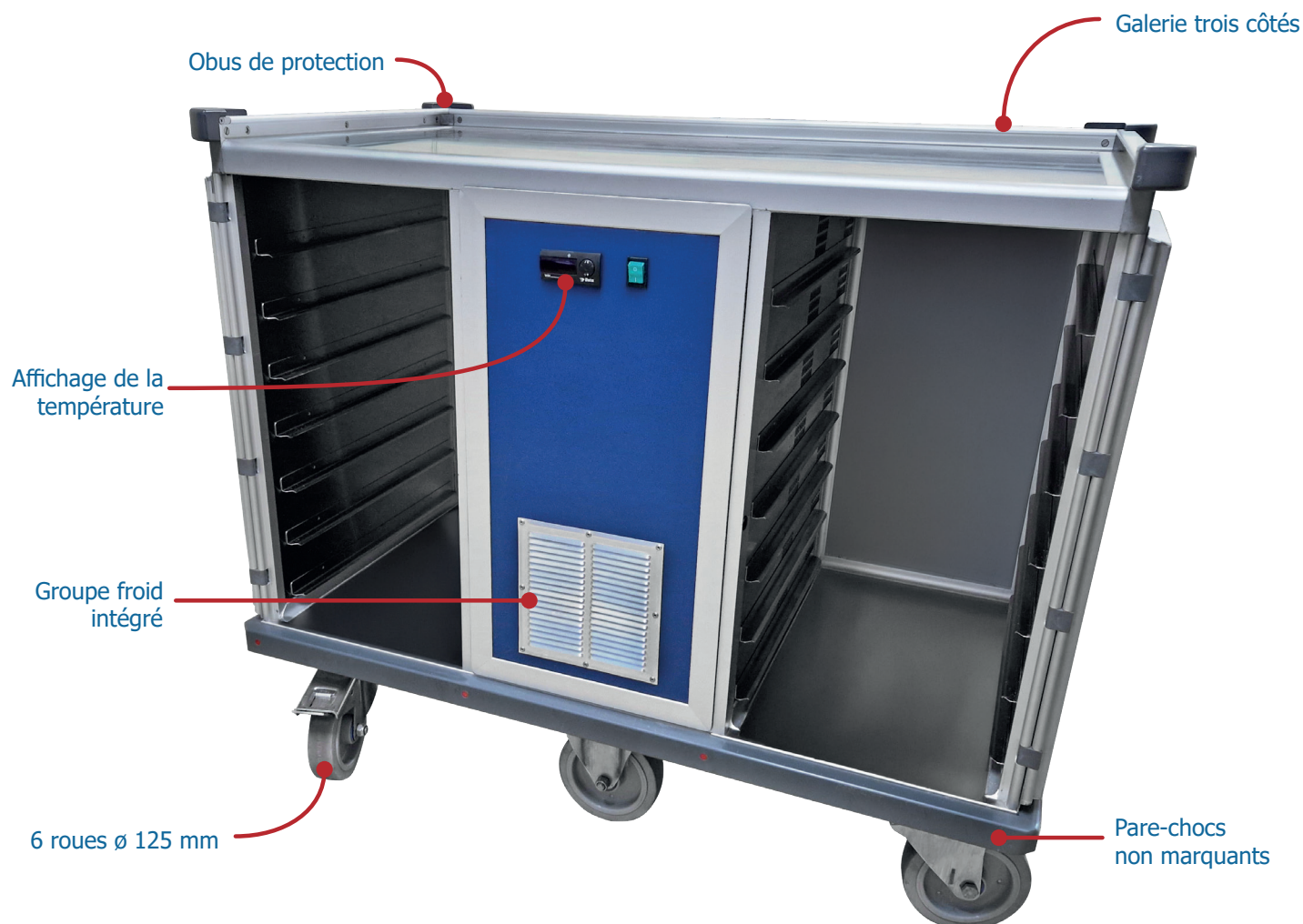


SÉCURITÉ / Simplicité / AUTONOMIE

Ses deux compartiments peuvent être isothermes ou réfrigérés indépendamment. Idéal pour proposer des petits déjeuners variés tout en gardant le contrôle de la chaîne du froid.

2 COMPARTIMENTS RÉFRIGÉRÉS À LA DEMANDE !

Idéal pour le service d'un petit déjeuner
protéiné, un jus frais ou un laitage



Vous servez des petits déjeuners avec des denrées sensibles à la chaîne du froid ?
Yaourts, beurre... Avec les solutions FRESH DEJ' élargissez le champ des possibles et ne vous limitez plus lors de la conception de vos petits déjeuners ; servez un moment plaisir en toute sécurité !

Ses compartiments isothermes ou réfrigérés (selon le modèle) vous permettent de maintenir votre offre alimentaire au frais selon les recommandations HACCP même lors du petit déjeuner. En période de fortes chaleurs vous pouvez également servir de l'eau et des jus frais au moment de la collation.

PETIT DEJ'

1 COLONNE X 10 NIVEAUX

2 COLONNES X 10 NIVEAUX

3 COLONNES X 10 NIVEAUX

FRESH DEJ'

RÉFÉRENCES	P1001PDJ	P1001PDJ-OUV	P1001PDJ-2P
Description	1 fond + 1 porte vitrée + galerie 3 côtés	traversant (0 porte / 0 fond) + galerie 2 côtés	2 portes vitrées + galerie 2 côtés
Capacité max	20 plateaux GN1/2		
Longueur x largeur	460 x 605 mm		
Hauteur du dessus	1 000 mm		
Espace entre niveaux	80 mm		



RÉFÉRENCES	P1002PDJ	P1002PDJ-OUV	P1002PDJ-4P
Description	2 fonds + 2 portes vitrées + galerie 3 côtés	traversant (0 porte / 0 fond) + galerie 2 côtés	4 portes vitrées + galerie 2 côtés
Capacité max	40 plateaux GN1/2		
Longueur x largeur	810 x 650 mm		
Hauteur du dessus	1 000 mm		
Espace entre niveaux	80 mm		



RÉFÉRENCES	P1003PDJ	P1003PDJ-OUV	P1003PDJ-4P
Description	3 fonds + 2 portes vitrées + galerie 3 côtés	traversant (0 porte / 0 fond) + galerie 2 côtés	4 portes vitrées + galerie 2 côtés
Capacité max	60 plateaux GN1/2		
Longueur x largeur	1 224 x 650 mm		
Hauteur du dessus	1 000 mm		
Espace entre niveaux	80 mm		



RÉFÉRENCE	P1420G80R
Description	2 colonnes réfrigérées x 10 niveaux
Capacité max	40 plateaux GN1/2
Longueur x largeur	1130 x 650
Hauteur du dessus	1 050
Espace entre niveaux	80



GAMME petit déjeuner

Accessoires et options



SUPPORT SAC
POUBELLE



SUPPORT
FICHE MENU



TABLETTE
RABATTABLE



BAC SÉPARATEUR
DE TRI



DÉCORS
PERSONNALISÉS



TIROIR
TÉLESCOPIQUE

LES SERVICES AUTOUR DE VOTRE MATÉRIEL

CONSEIL

Préconisations et mise à disposition de supports techniques.

DIAGNOSTIC

0805 32 00 32

Hotline gratuite joignable du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 ; et le vendredi jusqu'à 16h30. 52 semaines par an.

MAINTENANCE

Une équipe de techniciens experts répartie sur l'ensemble du territoire pour répondre à vos demandes préventives et curatives.
maintenance@electrocalorique.com

ASSISTANCE

Nous vous accompagnons au jour le jour sur vos problématiques.
tech@electrocalorique.com

des objectifs clairs



AUTONOMIE



OPTIMISATION



PRÉVENTION
DES RISQUES



SATISFACTION
DE VOS ÉQUIPES

CONTRAT BRONZE (1 visite annuelle)

Entretien courant du matériel, comptes rendus et conseils.
Élaboration d'un devis de remise en état correspondant à vos besoins.

CONTRAT ARGENT (2 visites annuelles)

Entretien courant du matériel, comptes rendus et conseils.
Élaboration d'un devis de remise en état avec remise de 10% sur le tarif en vigueur des pièces détachées, de la main d'œuvre et du déplacement.

CONTRAT OR (2 visites annuelles)

Entretien courant du matériel, comptes rendus et conseils.
Élaboration d'un devis de remise en état avec remise de 15% sur le tarif en vigueur.
Main d'œuvre et déplacements offerts.

CONTRATS DE MAINTENANCE

LIVRAISON DE PIÈCES DÉTACHÉES

Mise à disposition de pièces détachées pendant 10 ans, conformément à la charte SYNETAM.
Livraison sous 24 à 48h.

FORMATION

Des formations sur mesure par une équipe de professionnels, sur notre site de production ou dans vos locaux :

- Formation de vos équipes techniques pour faciliter l'aide au diagnostic
- Formation du personnel utilisateur Aide à la mise en place des chariots et protocoles de distribution

ELECTRO CALORIQUE GROUPE développe UNE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

Conception et production « Made in France »



Priorité aux fournisseurs français

Préservation de l'emploi local

Durabilité de nos équipements

Atelier Seconde Vie

ELECTRO CALORIQUE GROUPE
EST IMPLANTÉ À L'INTERNATIONAL

et commercialise ses produits
et services dans 40 pays



electro GROUPE
CALORIQUE
servir le meilleur

À VOTRE ÉCOUTE

+33 (0)4 72 93 14 14

www.electrocaloriquegroupe.com



contact@electrocalorique.com



ZAC de Satolas Green

69330 PUSIGNAN FRANCE

