



www.imperialinternational.eu



Spécial
eh!

EQUIPHOTEL 2022



imperial
international

NOMINÉS
EQUIPHOTEL
INNOVATION AWARDS

FOODSERVICE - Bien-être au travail

Votez pour vos meilleures innovations du 1^{er} au 8 nov.



FRITEUSE FADO



Imperial International élargit sa **gamme de friteuses**

Une friteuse adaptée à chaque besoin

IMPERIAL

frifri

Kiremko BY QBTEC
world leading in frying



Simple
Puissante
Robuste



Compacte
Economie d'huile
Précision



Economie d'énergie
Très haut rendement
Durabilité



Et pour aller plus loin...



Relevage automatique des paniers



Filtration d'huile intégrée



Programmable



Contrôle électronique de la température

TOUTES NOS MARQUES

IMPERIAL

Hatco
CORPORATION

Kiremko BY QBTEC
world leading in frying

MENUMASTER
Commercial

XpressChef

Zenker

meaticco

Lincat

nemco | FOOD EQUIPMENT

frifri

SERVER
INTELLIGENT BY DESIGN

Berner

PRINCECASTLE

SYNERGY
grill technology

Nouveauté 2022

La Friteuse FADO de KIREMKO

- 60% de GAZ !

Kiremko BY QBTEC
world leading in frying

Nominée aux Innovation Awards 2022

La friteuse la plus efficace du monde

La Fado est équipée de la technologie innovante Kireheat. Grâce à des échangeurs de chaleur hautement efficaces, cette friteuse atteint une efficacité certifiée de 94 %. Il s'agit de l'efficacité certifiée la plus élevée au monde.

Ecologique et économique, la Fado consomme **60% moins de gaz** et utilise beaucoup moins d'huile qu'une friteuse classique. La friteuse a une **production supérieure de 33% à une friteuse classique**. Exemple : pour une production de 200 kg de frites par jour, cela représente **une économie de 2000 € par an !**

Toute la chaleur de la friteuse est envoyée dans la cuve et ne se perd pas dans la cuisine. La température en sortie de cheminée est donc **seulement de 250°C contre 750°C pour les friteuses gaz classiques !**

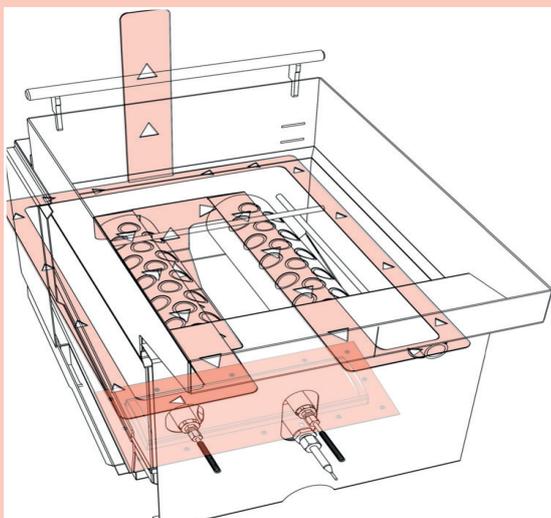
La Fado a une capacité de friture impressionnante : **jusqu'à 70 kg de frites par heure** - soit près de 300 portions par heure ! Pourtant, les dimensions de cette friteuse haute performance sont très compactes.

FADO : LES AVANTAGES

- Economie de 60% de consommation en gaz
- Augmentation de 33% de capacité de production
- Efficacité certifiée la plus élevée au monde (94%)
- Plus faible émission de NOX
- Efficacité énergétique
- Capacité de cuisson énorme et temps de cuisson courts
- Facilité d'utilisation
- Un design élégant et épuré
- Contrôle par écran tactile (FC5)



FADO HRS3 - Dimensions extérieures :
L/P/H : 630 x 800 x 900 mm



imperial
international

NOMINÉS
EQUIPHOTEL
INNOVATION AWARDS

FOODSERVICE - Bien-être au travail

Votez pour vos meilleures innovations du 1^{er} au 8 nov.

Nominée aux INNOVATION AWARDS 2022, la friteuse Fado est équipée de la technologie innovante KIREHEAT. Grâce à des échangeurs de chaleur hautement efficaces contrôlés par ordinateur l'huile monte très rapidement en chaleur et il reste à température, même en faisant frire de grandes quantités de frites.

Nouveauté 2022

La Friteuse FriFri Compacte, Economique & Précise



45% d'économie d'huile !

FriFri rassemble un certain nombre de fonctionnalités pour vous aider à atteindre vos objectifs écologiques : réduire la consommation d'énergie, minimiser le gaspillage de nourriture et limiter la consommation d'huile.

Les friteuses électriques FriFri ont un rendement énergétique jusqu'à 35 % supérieur à celui d'une friteuse à gaz classique.

Leur système de filtration intégré prolonge la durée de vie de l'huile de près de 75 % et réduit sa consommation.

Les résistances des FriFri ont une surface de contact plus importante avec l'huile. La répartition homogène de la chaleur à la surface de l'huile empêche l'huile de brûler et de se dégrader. Cet avantage, associé à un contrôle rigoureux de la température, permet de prolonger la durée de vie de l'huile.

Pour ceux qui dirigent des cuisines professionnelles très chargées et qui refusent tout compromis sur la qualité, Touch est votre assistant de cuisine ultime, qui vous aide à fournir des résultats de qualité à chaque fois !

Compacte mais Performante !

La TL-211 Seulement 200 mm de Large avec une Production de 20 kg/heure



Color Cue



Adaptive Cooking



QPad Screen



Mode Eco



Energy Management



Future Proof



Oil Assistant



Oil Management



Data Management



Les TL-422 et TL-412

Seulement 400 mm de Large avec une Production de 40 kg/heure



Nouveauté 2022

Meatico Dry Age Cabinet



Armoires de maturation **MEATICO**

Meatico crée un environnement sûr, protégé et contrôlé pour une maturation à sec, grâce à sa technologie avancée et à la longue expérience de MEATICO dans la réfrigération professionnelle.

Les armoires sont **fabriquées en Italie**, leur design élégant et le soin apporté aux détails rendent ces produits particulièrement adaptés à l'exposition, afin de permettre aux clients de suivre le processus de maturation à sec étape par étape.

LES AVANTAGES :

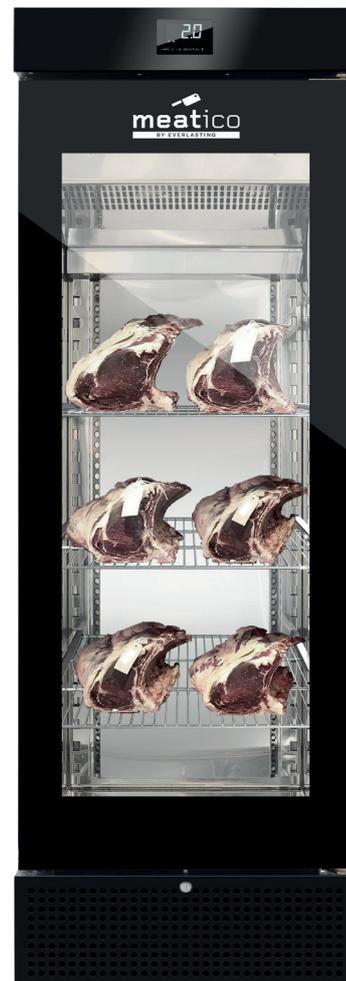
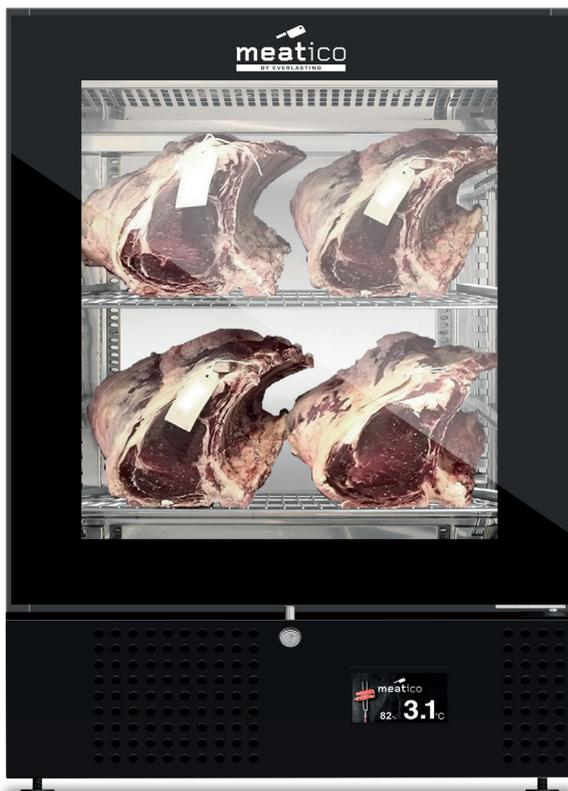
- Température entre -2 et + 10°C
- Intervall humidité entre 40% - 90%
- Pas besoin de connexion eau
- Lampe UVC Led et lampe stérilisation UV
- Version avec gaz R452 ou R290
- Dimensions L600 x P600 x H1935 mm
- Capacité 80 kg
- Système de connexion à distance via Wi-Fi de série
- Contrôle total via l'application Everlasting



MEATICO 400

L600 x P600 x H1935mm - 80 KG

MEATICO 150
L600 x P600 x H910 mm - 35 KG



Nouveauté 2022

Grill BEEF-STAR



de 0°C à 800°C en seulement 10 minutes !

Grill Haute-température de BERNER

Le grill Beef-Star de Berner n'est pas seulement un grill, mais plutôt un BARBECUE DE HAUTE TEMPÉRATURE, car **il atteint la température de 800°C en SEULEMENT 10 minutes !**

Les **AVANTAGES** de la technique de cuisson directe à haute température :

- Griller directement avec des **temps de cuisson très courts**
- Les températures élevées à la surface de l'aliment à griller provoquent une «**une caramélisation**»
- Formation d'une croûte légère à la surface ajoutant de la texture à la viande
- Le steak parfait, **tendre et juteux à l'intérieur** avec le vrai goût de la grillade
- Les fonctions de la minuterie et de présélection du temps **vous facilitent le travail**
- Le jus de viande qui s'égoutte est recueilli dans un **bac de récupération** et permet d'en faire une sauce.

Les Caractéristiques :

Le corps du grill est en acier inoxydable 18/10 et est très robuste

Avec fonction salamandre pour gratiner à environ 200°C

Grille de cuisson réglable sur 6 hauteurs

Chauffage en fonte à haute température à commande électronique
2 zones de chauffage jusqu'à 800°C avec 3 niveaux de puissance
(env. 200°C, env. 400°C, env. 800°C)

Minuterie avec présélection du temps de 10 secondes à 5 minutes et zone de maintien chaud



Intérieur et extérieur entièrement en acier inoxydable

Commande par manette rotative

Minuterie électronique 0 -15 minutes

Grille et bac de récupération de graisse amovibles

Finition propre et de qualité «MADE IN GERMANY»

Mode de chauffage : électrique, chaleur supérieure

Nouveauté 2022

Toaster à convoyeur **Lincat CT1**

Lincat

Compact & Performant 340 tranches par heure

Grillez **rapidement et en toute confiance** avec le grille-pain électrique à convoyeur compact Lincat. Idéal pour les buffets de petit-déjeuner des hôtels, les cantines et **les établissements à forte demande**.

Le grille-pain Lincat CT1 a un **rendement impressionnant** : jusqu'à 340 tranches de pain grillé par heure parfaitement cuites et dorées.

Conçu pour griller **les pains à hamburger** et d'autres produits ainsi que les toasts, la double alimentation assure un rendement élevé, tandis que **la vitesse est également réglable** et qu'un contrôle du brunissement est disponible.

Le grille-pain dispose d'un plateau pour réceptionner le pain grillé et un ramasse-miettes pour un **nettoyage sans effort**.

Une **utilisation en toute sécurité** : un ventilateur interne et une isolation efficace garantissent que les parois extérieures restent froides.

Lincat CT1
2,4 kW - Largeur 410 mm



Panther Hot Hold Bins **Lincat HHB12100**

Réduisez le gaspillage alimentaire et les temps d'attente

Spécificités du Coffre maintien chaud HHB12100

- Deux compartiments contrôlés indépendamment configurés pour des bacs gastro de différentes tailles.
- Réduit les déchets - **conserve les aliments** en toute sécurité pendant plus d'une heure **sans perte de saveur**, de texture ou de rétrécissement.
- Capacité de 2 x GN 1/1 , 4 x GN 2/4
- **Température réglable** contrôlée indépendamment **pour chaque bac**
- Contrôle indépendant des bacs supérieurs et inférieurs, possibilité de désactiver un bac pendant les périodes plus calmes **pour économiser de l'énergie**.
- Maintient les aliments à la température de service plus longtemps



Flexible d'utilisation avec une capacité de 2 x GN 1/1, 4 x GN 2/4 ou avec une autre combinaison !

HHB12100



Spécial EQUIPHOTEL 2022



Bureau de Vente Européen

Imperial International SARL
16 avenue Christian Doppler
Bâtiment B4, Zone d'activité Spirit
77700 Bailly Romainvilliers, FRANCE
Tél : 01.85.49.01.10
Fax : 09.72.47.75.83
E-mail : sales@imperialinternational.eu

Votre **distributeur / installateur** :

