



LA RÉVOLUTION DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

LE

SAVIEZ-
VOUS ?

Le maintien en température existe depuis plus de 2000 ans...
Pourtant les solutions actuelles n'apportent
pas pleine satisfaction !

QUELS INCONVÉNIENTS ?



1. Le traditionnel bain-marie

- Pas de respect de la température
- Vapeur d'eau = bouillie
- Maniement compliqué
- Sécurité
- Odeur
- Nettoyage
- Très Energivore/Consommation

2. Les plaques de maintien en température électriques

Une offre d'appoint (entrée de gamme)

- Chauffe non uniforme
 - Chauffe non continue (limiteurs)
 - Puissance limitée
 - Energivore/Consommation
- => pour les petits restaurants, ou le consommateur final

Une offre pro

- Système de chauffe classique via résistance ou système propriétaire (qui nécessite le rachat d'ustensiles dédiés)
- Surface anti rayure
- Pré réglage temp. automatiques
- Très Energivore/Consommation
- Prix d'achat élevé



NOTRE SOLUTION



Plaque chauffante indépendante à **technologie PLASMA** permettant le maintien au chaud des aliments sans les abîmer dans tous types de contenants (bac inox, cocotte fonte, barquette, carton, ...)





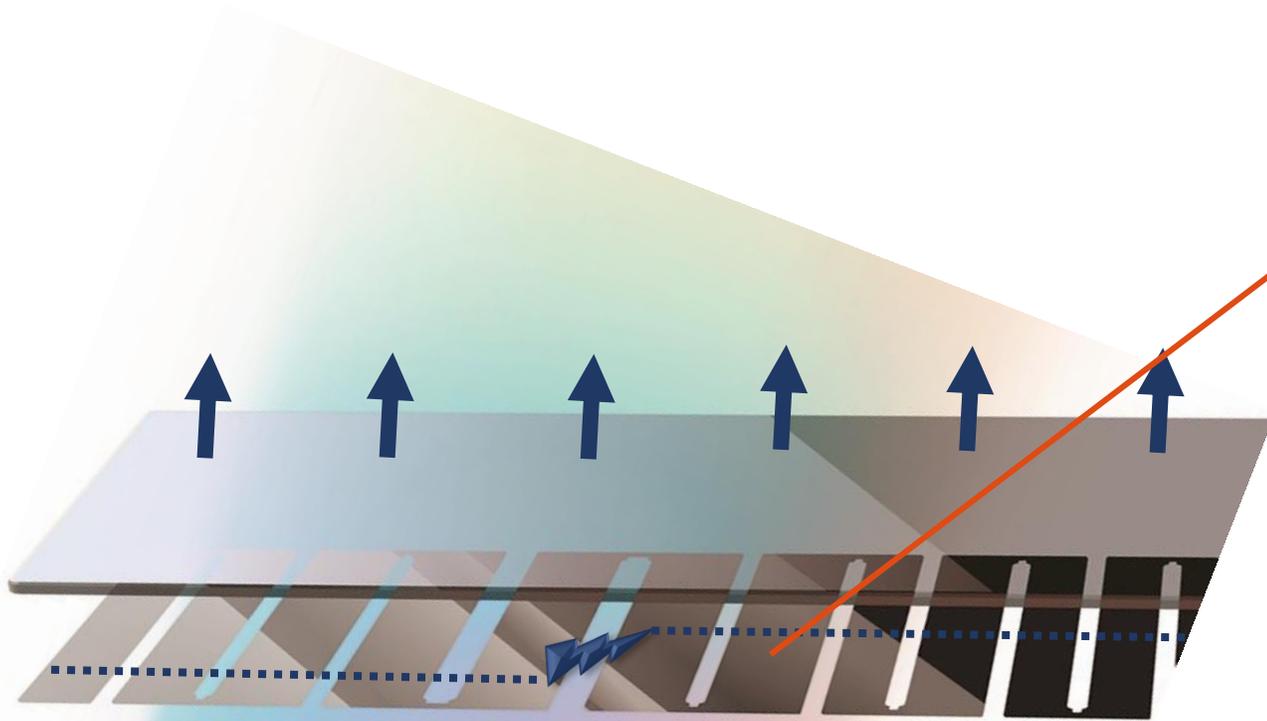
MADE IN FRANCE

LES 3 POINTS FORTS DE NOTRE SOLUTION INNOVANTE



1. QUALITÉ DE LA TEMPÉRATURE
2. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE SIMPLIFIÉ
3. ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

LA QUALITÉ DE LA TEMPÉRATURE



La technologie PLASMA

Le dépôt par plasma métallique spécifique, associé aux infrarouges lointains, assure un taux de rayonnement supérieur aux autres produits du marché.



Dépôt PLASMA



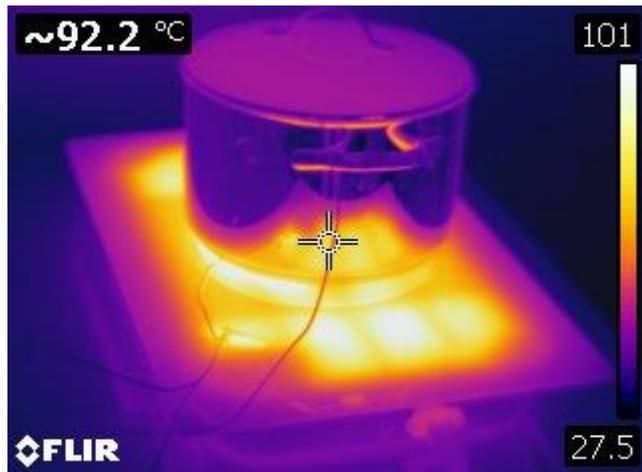
Innovation brevetée

LA QUALITÉ DE LA TEMPÉRATURE

Une technologie de chauffe qui utilise les IRL

Les IRL évitent l'éclatement des cellules et préservent la vitamine C, les minéraux et le taux de sucre.

Une surface de chauffe uniforme



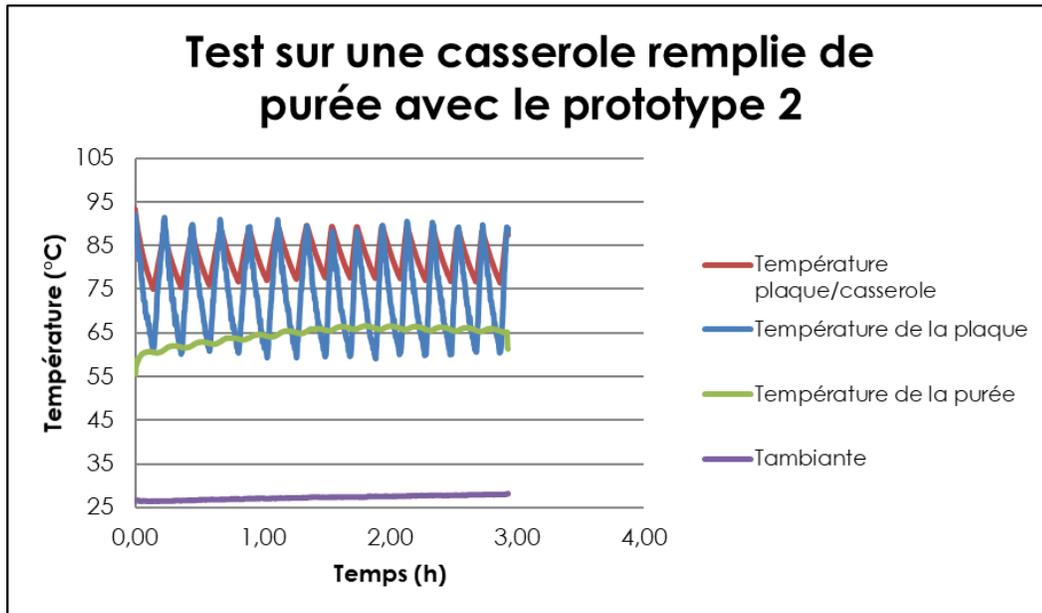
Prototype 2



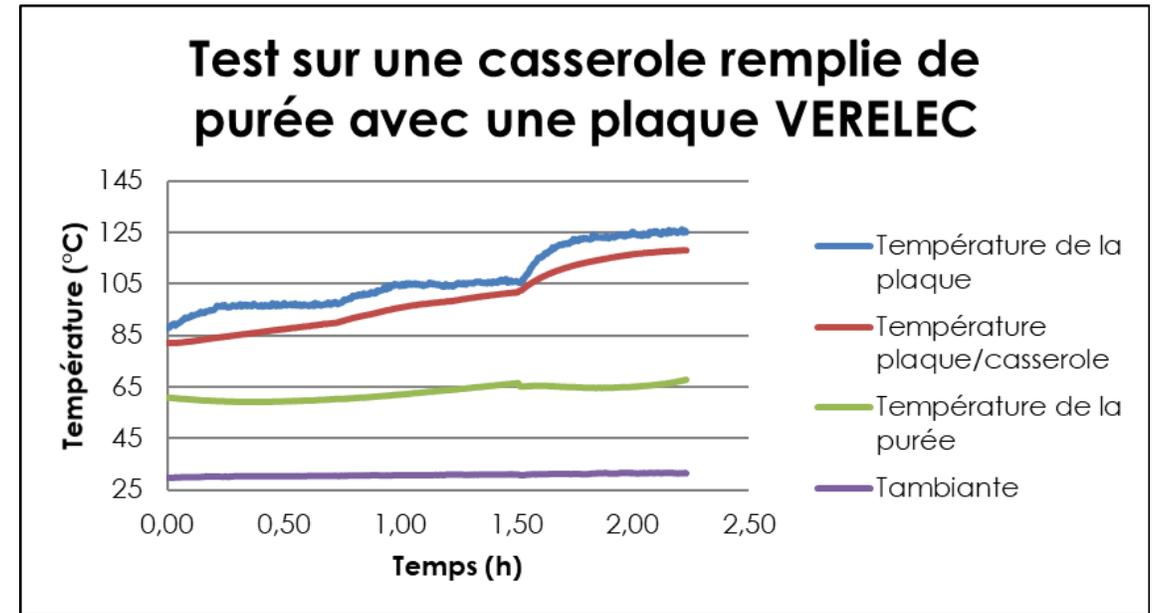
ALIMENTS PLUS GOÛTEUX ET PLUS NUTRITIFS !

LA QUALITÉ DE LA TEMPÉRATURE

Le maintien de température le plus fiable !



Prototype 2



- Une montée en température graduelle/progressive qui préserve les aliments et leur saveur
- Maintien à 65° à cœur pour les plats avec ou sans couvercle

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE SIMPLIFIÉ



Petite flamme



Grande flamme

Facilité d'utilisation !

Deux boutons de programmation

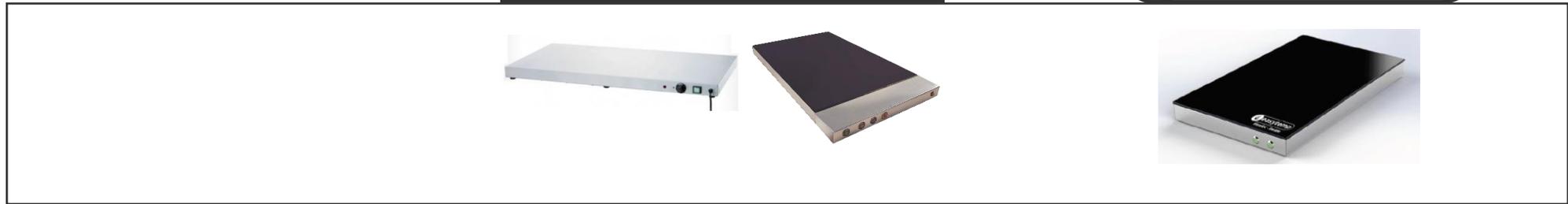
Vidéo de démonstration



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Exemple sur un format GN1/1

CONCURRENCE



1. Énergie (Watts)

Env. 550 W

330 W

2. Prix (€/h)

10 ctes €/h

6 ctes €/h



= 40% plus économique !

NOS +




MADE IN FRANCE

Compatible avec l'ensemble des ustensiles du marché

Nettoyage simple et rapide - verre résistant IK7

Sécurité (pas de flamme)

Logistique simplifiée (vs bain-marie)

Longue durée de vie - Garantie 2 ans

Entreprise française - Produits conçus et fabriqués en France

NOS GAMMES

À POSER



Plaque à poser GN1/1
Pour plaques / cocottes / GN

Réf.	Dimensions L x l x H mm	Puissance
GN1/1	325 x 530 x 55	330 W

- Construction tout inox AISI 304
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie **PLASMA** chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230V



Plaque à poser GN2/1
Pour plaques / cocottes / GN

Réf.	Dimensions L x l x H mm	Puissance
GN2/1	650 x 530 x 55	680 W

- Construction tout inox AISI 304
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie **PLASMA** chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230V

NOS GAMMES

À ENCASTRER



Plaque à encastrer GN1/1 Pour plaques / cocottes / GN

Réf.	Dimensions L x l x H mm	Puissance
GN1/1	325 x 530 x 55	330 W

- Construction tout inox AISI 304
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie **PLASMA** chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230V

Plaque à encastrer GN2/1 Pour plaques / cocottes / GN

Réf.	Dimensions L x l x H mm	Puissance
GN2/1	650 x 530 x 55	680 W

- Construction tout inox AISI 304
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie **PLASMA** chaleur rayonnante
- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230V

NOS GAMMES

ACCESSOIRES



SUPPORTS POUR BAC GN1/1, 2/1, 1/2

Caches  qui vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques.

UNE SOLUTION POUR TOUS LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION



ON
PARLE
DE NOUS
!



GROS PLAN SUR La plaque de maintien en température Plasma

Un maintien uniforme à 65 °C à cœur



CUISON

Easytemp donne un vrai coup de chaud !

Sovek Équipement révolutionne le maintien en température des préparations culinaires en restauration commerciale ou collective avec sa nouvelle marque Easytemp. Cette société française a en effet conçu des plaques chauffantes qui maintiennent à 65 °C à cœur, même en espace ouvert, les aliments, sans les dessécher, sans détériorer les propriétés nutritives et en gardant toutes leurs saveurs.

Cette performance hors norme s'explique par l'utilisation d'une nouvelle technologie : le Plasma. Innovante, elle consiste à déposer une couche nanométrique de métal parfaitement homogène à très grande vitesse sur une plaque de verre. Testée sur des plaques en fonctionnement pendant plusieurs jours, la technique de la chaleur rayonnante engendre une

conduction homogène, une précision et une uniformité de la température. Constante, elle développe des ondes longues, donc naturelles, qui favorisent la bonne conservation des aliments. Les plaques ont été conçues afin de présenter tous types de contenants, bac inox, cocotte fonte, et même des barquettes carton, et aussi les produits alimentaires directement sur le verre.

Avec un prix public de 480 € HT pour le modèle GN1/1, et de 690 € HT en GN2/1, elles sont livrées prêtes à poser et se raccordent sur une simple prise mono 230 V. Elles réduisent de près de 35 % la consommation en électricité par rapport à un modèle classique sur le marché. ●



Une plaque
chauffante
qui révolutionne
le maintien
en température.



Les plaques de maintien en température à technologie plasma easytemp ont fait parler d'elles.

Merci à Sylvie Amar et à l'équipe de M6 pour ce reportage sur le salon Européen.



LA RÉVOLUTION DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

www.easytemp.fr