EXCLUSIVITÉ EUROCHEF

Twin STAR® 2

by EUROCHEF

ARGUMENTAIRE DE VENTE

en partenariat avec DIHR

EUROCHEF

TWIN STAR® 2

LE LAVE-VAISSELLE VERTICAL

Innovation • Performance • Ergonomie • Hygiène • Ecoresponsablité*

Une armoire lavante
spécialement conçue pour les cuisines professionnelles.
Restauration privée / collective :

Scolaire · Hospitalière · EPHAD

TOUT-EN-UN
LAVER/SÉCHER/STOCKER

Entre nous...

La cible des cuisines collectives exige un discours adapté, différent, mais présente aussi l'avantage de disposer d'un personnel moins sujet au «turnover», plus stable, donc une meilleure rentabilité de la formation.

SIMPLIFIE,
RÉVOLUTIONNE,
RÉORGANISE
LA LAVERIE

VALORISE,
RATIONNALISE,
TRANSFORME
LE POSTE INGRAT
DE LA PLONGE

**Ecoresponsabilité : Voir l'annexe en fin de document*

TWIN STAR® 2

1 MAXIMUM D'ATOUTS

DANS 1 MINIMUM D'ESPACE

LAVER, SÉCHER, STOCKER

PRATIQUE

SILENCIEUSE

LUMINEUSE

ÉCOLOGIQUE

ÉCONOMIQUE

HYGIÉNIQUE

TWIN STAR® 2

1 MAXIMUM D'ATOUTS
DANS 1 MINIMUM D'ESPACE

LAVER, SECHER, STOCKER

Tout type de vaisselle

9 cycles de 45 à 120 min. (fonctionnement programmable 24/24-7j/7)

Pas de manipulations de vaisselle entre les services

PRATIQUE

Paniers amovibles et interchangeables

Commandes digitales déportées et en façade

Tiroirs à produits lessiviels en façade

Cuve inox AISI 316, 4 pompes auto-nettoyantes

SILENCIEUSE

double paroi, isolation phonique (50 dB)

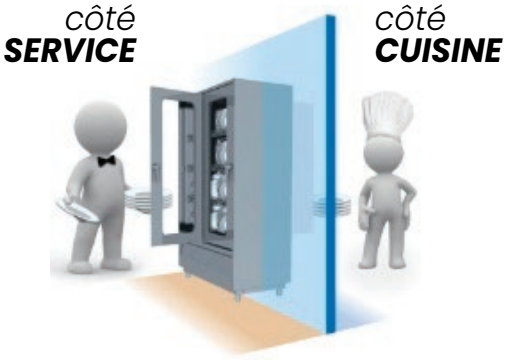
Isolation thermique

LUMINEUSE

Leds de couleur pour chaque cycle :

- Lavage
- Rinçage
- Thermo-Désinfection

1 MAXIMUM D'ATOUTS
DANS 1 MINIMUM D'ESPACE



ÉCOLOGIQUE

Pas de gaspillage
d'eau ni d'énergie

Pas de vapeurs nocives

ÉCONOMIQUE

Peu d'eau
50 à 70% de produits
lessiviels en moins

Peu d'énergie
Demi-charge possible
Départ différé pour
utilisation en heures creuses

Poste de plonge simplifié
et valorisé
Gain de personnel
et de temps

ERGONOMIQUE

Verticale (format armoire)
Chargement à hauteur
humaine

Compacte :
1312 x 2040 x 745 mm
Poids 315 kg
Roulettes

Réduit les manipulations, le
temps de chargement et
les risques d'accidents dûs
à la casse.

1 simple poste de
dérochage et 1 table
suffisent à la compléter

HACCP

Système à Eau Renouvelée
Cycle de désinfection

Version traversante
aseptique: séparation
totale des circuits
Propre-Sale

TWIN STAR 2,
Vous et vos équipes
lui diront MERCI !

B•A•BA

UN «TOUT-EN-UN» SUR LE TERRAIN...

Le système TWIN STAR que nous proposons **révolutionne le poste de plonge, le mode et l'organisation de la laverie quel que soit le type d'établissement :**

Restaurant commercial

Restaurant de petite et moyenne collectivité

Restaurant d'entreprise

Cantine scolaire

Hôpital

EPHAD

...etc

La cible est a priori «tout-terrain» à condition de poser les bonnes questions et d'obtenir les bonnes réponses*

*(voir cibles & checklists)

TWIN STAR® 2

ADAPTÉE À CHAQUE CIBLE

Adapter l'offre à vos interlocuteurs

Le discours commercial sera différent :
- avec le chef d'un restaurant gastronomique ou celui d'une cuisine collective
- avec le gestionnaire d'un Ephad ou d'un groupe hospitalier
- avec l'économe d'un groupe scolaire
- avec le maire d'une commune et ses conseillers

Chaque cible aura son point de vue, sa logique économique, son contexte, son organisation, sa culture culinaire plus ou moins prononcée, une connaissance différente du contexte dans lequel va être installée et exploitée la TWIN STAR .

➡ Chaque cible aura ses propres impératifs, sa propre vision de l'intérêt d'installer une TWIN STAR dans ses locaux, son propre schéma d'investissement et d'amortissement.

Adapter l'offre à la demande sur le terrain

TWIN STAR 2,
Votre diagnostic de professionnel
conditionne le succès de l'installation

L'OFFRE TWIN STAR
ÇA SE PRÉPARE AVANT

AVANT de vendre l'armoire de lavage TWIN STAR identifier au préalable :

Le type d'établissement :

- ☑ le matériel déjà en place *(notamment le lave-vaisselle existant à conserver pour la verrerie, les plateaux et les couverts si plus de 60 couverts..)*
- ☑ le nombre de convives / résidents + leurs particularités à prévoir *(dérochage, type d'aliments...)*
- ☑ la configuration des lieux : de plain-pied, étages, marches, passages de portes, etc.
- ☑ l'aménagement futur de la laverie au sein de l'établissement *(modification selon l'architecture et l'environnement existant)*
- ☑ l'emplacement potentiel du poste de dérochage avec point d'eau et de la table de dépose
- ☑ la vaisselle et les couverts *(types, tailles, formes & quantités).* Il est conseillé d'avoir une dotation de 30% en plus
- ☑ le type de nourriture couramment servie *(cycle approprié selon la salissure des assiettes et des couverts.)*
- ☑ l'organisation des paniers en fonction des besoins : ajout d'1 lave-vaisselle *(frontal ou à capot)* pour la verrerie... ou d'une 2ème TWIN STAR !

Le type de branchements :

- ☑ l'électricité : puissance, isolation *(différentiel indépendant nécessaire)*
- ☑ l'eau : qualité, température, pression

Le type de financement :

- ☑ vente directe, LOA, LLD
  L'amortissement de la TWIN STAR variera selon la fréquence d'utilisation : entre 16 et 36 mois pour une vente directe. Jusqu'à 60 mois pour une LOA

Entre nous...

Dans un Ehpad, au-delà de 60 résidents, prévoir une organisation adaptée.

Attention: 300 assiettes ne veut pas dire 300 couverts, mais 35 à 70 couverts ou 300 assiettes de type standard.

TWIN STAR 2 by EUROCHEF, les bonnes questions pour le bon client

NOTRE OFFRE TWIN STAR 2
DOIT INCLURE LES COÛTS ANNEXES

Outre le prix de l'armoire de lavage TWIN STAR 2
livrée avec sa commande déportée :

+

- Coût d'1 adoucisseur d'eau
  Type CTA EC et EF, en extérieur de la TWIN STAR.
- Coût main d'oeuvre d'installation et mise en service
- 1 dotation de paniers au nombre de 8 en fonction du type de vaisselle : *2 récepteurs pour chacun des 4 niveaux / adaptateurs selon le type d'assiettes et de vaisselle.*
  Tout panier supplémentaire devra faire l'objet d'un devis additionnel
- 1 dotation de produits de lavage conseillés*
  Détergent / rinçage / assainissement
- 1 devis complémentaire pour 1 quantité plus conséquente
- 1 estimation des frais de transport
- Option : 1 devis pour la formation des utilisateurs *(l'installation a lieu le matin, la formation pendant le repas de midi)*

** Des pastilles de lavage multi-fonction seront bientôt disponibles*

Entre nous...

1 essai de la dotation initiale de paniers et 1 échange gracieux si nécessaire *en fonction de l'usage et des besoins du client plus finement estimés pendant la mise en service et les premières semaines d'utilisation.*

TWIN STAR 2 by EUROCHEF, le bon suivi pour le bon usage

TWIN STAR® 2

LA NOUVELLE GÉNÉRATION
D'UNE TECHNOLOGIE DE POINTE

La TWIN STAR se perfectionne d'après vos observations, la demande et l'expérience clients.

Anticiper les points faibles, faire évoluer le matériel pour qu'il soit toujours plus aisé à utiliser et à entretenir = la meilleure garantie contre les pannes.

Installation facile :

- 1 alimentation en eau adoucie *(EC et EF)*
- 1 vidange
- Pas de système de ventilation requis mais 1 VMC est souhaitable comme dans toute pièce de travail.
- 1 alimentation électrique protégée et différenciée suffisent :
  Puissance triphasé : 6500 W
  Puissance monophasé : 4500 W
  Tension : 380V/50Hz ou 240V/50Hz
  Tension de commande : 24V
- Protection nécessaire : alimentation / disjoncteur différentiel 30mA en tête de ligne

Entre nous...

Mesurer le TH (Titre Hydrométrique) ou dureté de l'eau.
Vérifier la température de l'eau au sortir de la chaufferie : elle doit se situer entre 54°et 60°C pour ne pas perturber les électro-vannes et provoquer des coupures d'alimentation en eau.

Twin Star® 2

LA LAVERIE «TOUT-EN-UN»
TOUJOURS PLUS PERFECTIONNÉE

Principales améliorations apportées à la Twin-Star 2 afin de limiter les codes erreurs et les risques de pannes :

- **Commande** déportée d'origine
- **Programmation** manuelle /fonction préréglages
- **Bras supérieurs** installés en partie haute pour un lavage vertical encore plus efficace
- **Nouveau préfiltre** avec détrompeur magnétique
- **Suppression de l'adoucisseur intégré** au profit de l'installation systématique d'un adoucisseur extérieur.
- **Roulettes** à galets facilitant son déplacement frontal.

EUROCHEF

DEMAIN, C'EST DÉJÀ **AUJOURD'HUI**

« Faites place tout de suite dans vos cuisines professionnelles aux innovations et aux solutions indispensables à votre développement futur. »

L'ambition du réseau EUROCHEF :

- Être partenaires de votre performance
- Innover pour donner un élan positif, digital et vertueux aux cuisines professionnelles

2 enjeux à relever :

#1 **Rationaliser** le travail des équipes, les gestes quotidiens, les postes, les coûts, l'entretien, l'empreinte carbone

#2 **Repenser** l'espace, l'encombrement, l'installation, le fonctionnement, le suivi, la gestion au quotidien

TWIN STAR 2

NOUVELLE GÉNÉRATION

VARIO CHEF

EASY DEJ

3 innovations "tout-en-un"

du lavage, du chaud, du froid et de la distribution en Exclusivité EuroChef pour toute la France.

ANNEXE

L'ÉCORESPONSABILITÉ,
Qu'est-ce que c'est ?

L'Achat écoresponsable est une politique qui consiste à intégrer l'environnement dans les décisions liées au processus d'achat, depuis la définition du marché jusqu'au choix des offres.
La dimension environnement de l'Achat écoresponsable constitue l'un des aspects de la décision, avec les coûts, les délais, la qualité et la sécurité. Cette démarche vise à recourir à des approvisionnements (produit et prestations) plus respectueux de l'environnement. Elle va dans le sens d'une gestion responsable et citoyenne des achats (prise en compte de la politique du fabricant et du distributeur en matière d'environnement comme, la recyclabilité des produits, la maîtrise environnementale des procédés de fabrication, la reprise des produits en fin de vie, la diminution des emballages, etc)

La consommation écoresponsable fait référence à un produit qui soit solide (longévité), économe en énergie, en ressources (notamment en emballages) et en consommables, démontable, réparable, sans substances toxiques, contenant des matériaux recyclés, qui soit lui-même recyclable. Ainsi, la consommation écoresponsable ne concerne pas les seuls (et rares) produits écolabellisés (Ecolabel européen et NF-Environnement). Cela souligne l'intérêt de leur identification (établissement et hiérarchisation des critères) afin que le consommateur dispose d'une meilleure lisibilité.

Une entreprise écoresponsable une entreprise qui internalise les problématiques environnementales dans sa production, l'objectif attendu étant d'économiser au maximum les ressources naturelles et de minimiser ses impacts sur les écosystèmes.

source : www. dictionnaire-environnement.com

TWIN STAR® 2
by
EUROCHEF