



EQUIPEMENT

ECHR : cuisine sur rue

11/01/2013 08:58

65

Parmi les dernières réalisations d'ECHR, la conception de la cuisine du nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic, La Dame de Pic à Paris (1er). « *L'objectif était de mettre la cuisine à l'honneur en tant qu'espace de travail* », explique Serge Hairabétian, fondateur et cogérant de la société.

Chaque élément a été intégré sans qu'il y ait de nuisance visuelle, ni de dégagement de chaleur, tout en intégrant la maîtrise du froid, des odeurs, et une hygiène irréprochable. Résultat : la cuisine est visible depuis la rue. Mieux ! Les clients accèdent au restaurant en longeant un vitrage auquel sont adossés les postes de cuisson.

Equipements intégrés

Ce concept inédit et révolutionnaire est renforcé par un design qui repose sur l'utilisation d'une couleur unique. Dans une symphonie de blanc, tous les meubles sont en acier inox et époxy blanc. Les plans de travail en pierre de synthèse rappellent ce choix, avec l'intégration de chaque élément technique pour le rendre invisible. Le décor est complété par une hotte de ventilation adossée, réalisée en verre et acier inox époxy blanc. Bien entendu, une attention particulière a été apportée à l'ergonomie, notamment du fait de la situation de la cuisine, qui s'étend sur deux niveaux, avec, au rez-de-chaussée, la cuisine d'envoi et, en sous-sol, le stockage des produits et aliments,

la production, et la précuisson.

Une technologie éco-responsable

Les éléments de cette cuisine conçue dans un esprit de développement durable favorisent une consommation d'énergie réduite grâce à la limitation des rayonnements de chaleur qui entraîne un débit de ventilation moindre. Les cuissons s'effectuent sur des plaques, pour une batterie de cuisine allégée. L'utilisation de l'induction assure une maîtrise de chaleur avec une grande précision, sans perte calorifique. Toutes ces technologies facilitent un maximum le nettoyage et améliorent incontestablement l'hygiène.

Tags: ECHR / cuisine / concept / design

-
- **Zepros restauration**



EQUIPEMENT

ECHR : cuisine sur rue

11/01/2013 08:58

65

Parmi les dernières réalisations d'ECHR, la conception de la cuisine du nouveau restaurant d'Anne-Sophie Pic, La Dame de Pic à Paris (1er). « *L'objectif était de mettre la cuisine à l'honneur en tant qu'espace de travail* », explique Serge Hairabétian, fondateur et cogérant de la société.

Chaque élément a été intégré sans qu'il y ait de nuisance visuelle, ni de dégagement de chaleur, tout en intégrant la maîtrise du froid, des odeurs, et une hygiène irréprochable. Résultat : la cuisine est visible depuis la rue. Mieux ! Les clients accèdent au restaurant en longeant un vitrage auquel sont adossés les postes de cuisson.

Equipements intégrés

Ce concept inédit et révolutionnaire est renforcé par un design qui repose sur l'utilisation d'une couleur unique. Dans une symphonie de blanc, tous les meubles sont en acier inox et époxy blanc. Les plans de travail en pierre de synthèse rappellent ce choix, avec l'intégration de chaque élément technique pour le rendre invisible. Le décor est complété par une hotte de ventilation adossée, réalisée en verre et acier inox époxy blanc. Bien entendu, une attention particulière a été apportée à l'ergonomie, notamment du fait de la situation de la cuisine, qui s'étend sur deux niveaux, avec, au rez-de-chaussée, la cuisine d'envoi et, en sous-sol, le stockage des produits et aliments, la production, et la précuisson.

Une technologie éco-responsable

Les éléments de cette cuisine conçue dans un esprit de développement durable favorisent une consommation d'énergie réduite grâce à la limitation des rayonnements de chaleur qui entraîne un débit de ventilation moindre. Les cuissons s'effectuent sur des plaques, pour une batterie de cuisine allégée. L'utilisation de l'induction assure une maîtrise de chaleur avec une grande précision, sans perte calorifique. Toutes ces technologies facilitent un maximum le nettoyage et améliorent incontestablement l'hygiène.

Tags: ECHR / cuisine / concept / design