



2009/2010



**Syndicat National  
de l'Équipement  
des Grandes Cuisines**

*French Manufacturers Association  
of Catering Equipment*





This brochure features the organization of our association SYNEG, its main objectives, its membership, and the products offered by each member company.

SYNEG gathers virtually all the French manufacturers of catering equipment, as well as the sales subsidiaries of European manufacturers. All these companies have signed a « Quality Charter » whereby they undertake to strictly comply with the industry's good engineering practice and to focus on greater environmental protection. As their equipment is intended for food catering, all companies are strongly committed to ensuring conformity of their equipment with particularly strict and increasingly complex technical regulations and standards. They want to be irreproachable as regards personal safety, public health and environmental protection.

For all these reasons, we invite you to contact them directly. You can be assured that they will provide you with high-quality equipment and with the most appropriate solutions to meet your needs.

Thierry BRENER  
President



Cette plaquette SYNEG vous présente l'organisation de notre syndicat, ses objectifs principaux, la composition de ses membres et pour chacun d'entre eux, leurs fabrications.

Le SYNEG rassemble la quasi-totalité des constructeurs français d'équipements de cuisines professionnelles ainsi que les filiales de commercialisation des constructeurs européens. Toutes ces entreprises sont signataires d'une « Charte de Qualité » aux termes de laquelle elles s'engagent à respecter strictement les règles de l'art de la profession et à œuvrer pour une protection renforcée de notre environnement. S'agissant de matériels destinés à l'alimentaire, toutes ces entreprises attachent la plus grande importance à la conformité de leurs matériels vis à vis d'une réglementation technique et normative particulièrement stricte et de plus en plus complexe.

Elles se veulent irréprochables au plan de la sécurité des personnes, de la santé publique et de la sauvegarde de l'environnement.

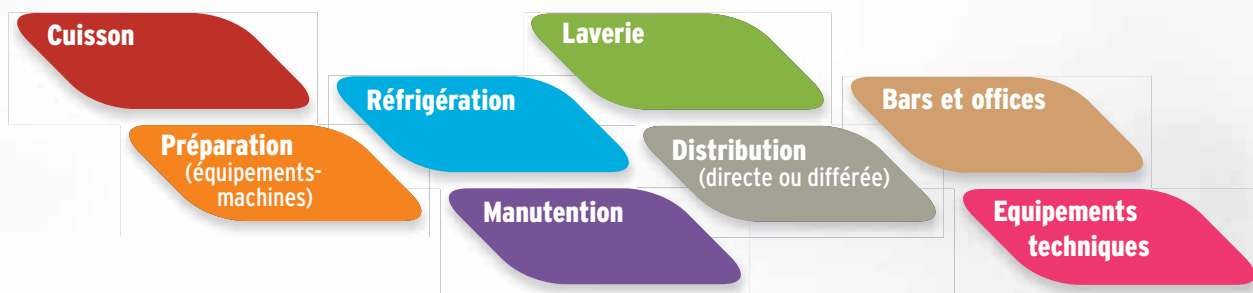
Pour toutes ces raisons, nous vous encourageons à les contacter directement. Elles vous garantiront des matériels de qualité et vous apporteront les solutions les mieux adaptées à vos besoins.

Thierry BRENER  
Président



# Présentation du SYNEG

Le SYNEG regroupe les constructeurs français et les filiales de constructeurs européens de tous les métiers de la cuisine professionnelle :



## Les objectifs du SYNEG

### Représenter les équipementiers de cuisines professionnelles

- Au niveau européen en tant que membre actif de l'EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers).
- Au niveau français comme membre de la FIM (Fédération des Industries Mécaniques).

**Défendre les intérêts de la profession** en intervenant - de façon consensuelle - sur des questions qui engagent l'avenir de ce métier.

**Promouvoir la profession** en assurant un suivi des dispositifs législatifs et réglementaires mis en place aux niveaux européen et national.

**Valoriser la profession** avec l'ensemble des acteurs de la filière (SNEFCCA, CICF R&H, UMIH,...).

[www.syneg.org](http://www.syneg.org)

## SYNEG' objectives

### To represent Catering Equipment manufacturers

- At the European level, as an active member of EFCEM (European Federation of Catering Equipment Manufacturers).
- At the French level as a member of FIM (Fédération des Industries Mécaniques).

**To defend the Catering Equipment industry's interests** as taking position - in a consensual way - on questions regarding the future of the profession.

**To promote the Catering Equipment Industry** as assuring a follow-up of the regulations at the European and national levels.

**To enhance the Catering Equipment Industry** with all the partner trade associations in the catering related business (SNEFCCA, CICF R&H, UMIH,...).

[www.syneg.org](http://www.syneg.org)



## Accord SYNEG / RECY'STEM-PRO

### Dispositif d'enlèvement et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) pour les matériels de cuisines professionnelles

De façon à remplir les obligations légales de ses membres, le SYNEG a mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement des DEEE conformément aux dispositions du décret n° 2005-829 du 20 Juillet 2005.

Tout équipement électrique et électronique, mis sur le marché après le 13 Août 2005 et provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, doit être éliminé en contactant RECY'STEM-PRO au :

☎ : 33 (0)825 800 600

e-mail : [synegdeee@recystempro.com](mailto:synegdeee@recystempro.com)

Dans le cas d'un contrôle et du non respect de ces prescriptions, le constructeur pourra agir en responsabilité à l'encontre du détenteur de l'équipement.

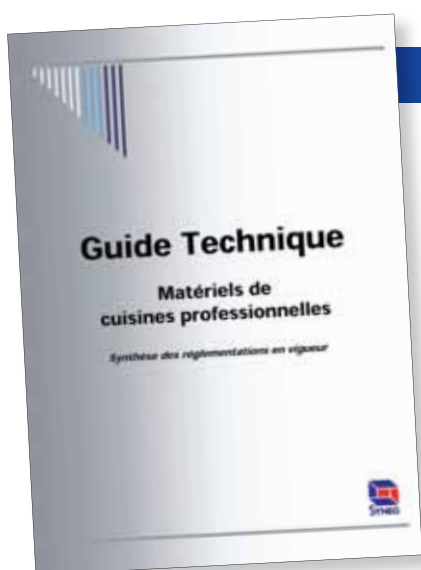
Pour tout renseignement complémentaire :  
[www.syneg.org](http://www.syneg.org)



## Le Guide Technique SYNEG

Ce guide de plus de 160 pages s'adresse principalement aux constructeurs d'équipements de cuisines professionnelles, mais également aux concepteurs et aux installateurs.

Il passe en revue les diverses directives européennes et textes réglementaires intéressant la fabrication des équipements, fournit un glossaire des sigles utilisés, les adresses utiles et une bibliographie des ouvrages techniques de référence.



### Sommaire :

1. Les organisations professionnelles
2. Le cadre général réglementaire et normatif européen
3. La sécurité des machines
4. La compatibilité électromagnétique
5. La sécurité des équipements électriques
6. La sécurité des appareils à gaz
7. L'hygiène
8. Les équipements sous pression
9. Les atmosphères explosives
10. L'environnement
11. La prévention du travail
12. Divers
13. Informations utiles

Ce guide est vendu au prix de 100 € HT

Pour toute commande s'adresser

à PROMOCUISINES - ☎ 33 (0)1 47 17 63 62



Les **MEMBRES** du   
**SYNEG**



# ADHÉRENTS du SYNEG

Le SYNEG regroupe les constructeurs français et les filiales de constructeurs européens de tous les métiers de la cuisine professionnelle :



## ALI COMENDA

17/19, avenue Gaston Monmousseau - 93210 Stains  
Tél : 33 (0)1 48 21 63 25 - Fax : 33 (0)1 42 35 11 70  
e-mail : info@alicomenda.fr - www.alicomenda.fr



## BONNET

Z.I. Mitry Compans - 17, rue des Frères Lumière - 77292 Mitry Mory Cedex  
Tél : 33 (0)1 60 93 70 00 - Fax : 33 (0)1 60 93 70 43  
e-mail : contact@bonnet.com - www.bonnet.fr



## BOURGEOIS

364, rue des Epinettes - B.P. 71 - 74210 Faverges  
Tél : 33 (0)4 50 32 58 58 - Fax : 33 (0)4 50 32 58 59  
e-mail : contact@bourgeois.coop - www.bourgeois.coop



## BRON-COUCKE

Z.A. Les Marquisats - 74550 Orcier  
Tél : 33 (0)4 50 73 90 01 - Fax : 33 (0)4 50 70 58 31  
e-mail : bron@bron-coucke.com - www.bron-coucke.com



## BURLODGE FRANCE

40, boulevard de Nesles - 77420 Champs sur Marne  
Tél : 33 (0)1 60 17 66 74 - Fax : 33 (0)1 64 11 43 10  
e-mail : accueil@burlodge.fr - www.burlodge.fr



## CAPIC

Z.I. de l'Hippodrome - 69, avenue des Sports - 29556 Quimper Cedex 9  
Tél : 33 (0)2 98 64 77 00 - Fax : 33 (0)2 98 52 06 47  
e-mail : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com



## CEMA - Groupe HORIS

1, rue Jean de Becker Remy - B.P. 86 - 27940 Aubevoye  
Tél : 33 (0)2 32 77 53 00 - Fax : 33 (0)2 32 52 72 19  
e-mail : cema@horis.com



## CHARVET

1170, rue Principale - B.P. 3 - 38850 Charavines  
Tél : 33 (0)4 76 06 64 22 - Fax : 33 (0)4 76 55 78 75  
e-mail : info@charvet.fr - www.charvet.fr



## CHAUDRONNERIE DE L'ISERE

5, chemin de Néron - 38360 Sassenage  
Tél : 33 (0)4 38 26 00 26 - Fax : 33 (0)4 38 26 00 27  
e-mail : chaudronneriedelisere@wanadoo.fr - www.chaudronneriedelisere.com



## C.I.B. - Groupe HORIS

28, rue Félix Davin - B.P. 249 - 02105 Saint-Quentin  
Tél : 33 (0)3 23 67 90 90 - Fax : 33 (0)3 23 67 48 40  
e-mail : cib@horis.com



## DITO ELECTROLUX

Z.I. du Mont - 23200 Aubusson  
Tél : 33 (0)5 55 83 23 23 - Fax : 33 (0)5 55 66 11 08  
e-mail : contact@dito-electrolux.com - www.dito-electrolux.com



## DYNAMIC

Z.I. du Puy Nardon - B.P. 57 - 85290 Mortagne sur Sèvre  
Tél : 33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : 33 (0)2 51 63 02 73  
e-mail : contact@dynamicmixers.fr - www.dynamicmixers.com

# ADHÉRENTS du SYNEG

## **ELECTRO ALU**

Rue du Stade - 63290 Chateldon  
Tél : 33 (0)4 73 94 89 89 - Fax : 33 (0)4 73 94 89 88  
e-mail : contact@electroalu.com - www.electroalu.com



## **ELECTRO CALORIQUE**

ZAC de Satolas Green - Pusignan - 69881 Meyzieu Cedex  
Tél : 33 (0)4 72 93 14 14 - Fax : 33 (0)4 72 93 14 00  
e-mail : contact@electrocalorique.com - www.electrocalorique.com



## **ELECTROLUX PROFESSIONNEL**

43, avenue Félix Louat - 60300 Senlis  
Tél : 33 (0)3 44 62 28 50 - Fax : 33 (0)3 44 62 26 59  
e-mail : webmaster.ffw@electrolux.fr - www.electrolux-professional.com



## **FAGOR**

Z.I. Jalday - B.P. 152 - 64501 Saint Jean de Luz  
Tél : 33 (0)5 59 26 69 03 - Fax : 33 (0)5 59 26 72 46  
e-mail : fagor.collectivites@wanadoo.fr - www.fagorindustrial.com



## **FERMOD**

75, rue de Richelieu - 75002 Paris  
Tél : 33 (0)1 42 96 94 06 - Fax : 33 (0)1 42 86 84 51  
e-mail : contact@fermod.com - www.fermod.com



## **FOSTER**

P.A. des Bellevues - 23, rue du Gros Murger - 95220 Herblay  
Tél : 33 (0)1 34 30 22 22 - Fax : 33 (0)1 34 37 68 74  
e-mail : info@foster-fr.com - www.fosterfrance.com



## **FRANCE AIR / S.N.A.C.**

Rue des Barronnières - Beynost - 01708 Miribel Cedex  
Tél : 33 (0)4 72 88 11 11 - Fax : 33 (0)4 78 55 25 63  
e-mail : demande@france-air.com - www.france-air.com



## **FRIGINOX**

Les Bords de l'Yonne - 89330 Villevallier  
Tél : 33 (0)3 86 91 10 58 - Fax : 33 (0)3 86 91 10 15  
e-mail : friginox@friginox.com - www.friginox.com



## **GAMKO**

26/28, rue de Piscop - 95350 Saint Brice sous Forêt  
Tél : 33 (0)1 34 29 41 41 - Fax : 33 (0)1 34 29 17 79  
e-mail : gamko@gamko.fr - www.gamko.fr



## **HALTON**

94-96, rue Victor Hugo - 94851 Ivry sur Seine Cedex  
Tél : 33 (0)1 45 15 80 00 - Fax : 33 (0)1 45 15 80 25  
e-mail : foodservice@halton.fr - www.halton.com



## **HOBART**

Z.I. Paris-Est - B.P. 68 - 77312 Marne la Vallée Cedex  
Tél : 33 (0)1 64 11 60 00 - Fax : 33 (0)1 64 11 60 03  
e-mail : contact@hobart.fr - www.hobart.fr



## **INOXYFORM**

Z.I. Saint Etienne - 64116 Bayonne Cedex  
Tél : 33 (0)5 59 50 36 00 - Fax : 33 (0)5 59 55 26 76  
e-mail : inoxyform@inoxiform.fr - www.inoxyform.fr



# ADHÉRENTS du SYNEG

Le SYNEG regroupe les constructeurs français et les filiales de constructeurs européens de tous les métiers de la cuisine professionnelle :



## ISECO

63, route de Chamoy - 10130 Saint Phal  
Tél : 33 (0)3 25 42 70 00 - Fax : 33 (0)3 25 42 16 80  
e-mail : contact@iseco.fr - www.iseco.fr



## KRAMPOUZ

Z.A. de Bel Air - 29700 Pluguffan  
Tél : 33 (0)2 98 53 92 92 - Fax : 33 (0)2 98 53 92 93  
e-mail : contact@krampouz.com - www.krampouz.com



## MAESTRO Grande Cuisine - Groupe HORIS

Route de Claveyson  
26240 La Motte de Galaure  
Tél : 33 (0)4 75 68 74 70 - Fax : 33 (0)4 75 68 74 79



## MBM FRANCE

P.A. des Petits Carreaux - 2, avenue des Marronniers - 94389 Bonneuil sur Marne Cedex  
Tél : 33 (0)1 58 43 05 58 - Fax : 33 (0)1 58 43 05 59  
e-mail : mbmfrance@wanadoo.fr - www.mbmfrance.fr



## METOS

40, boulevard de Nesles - 77470 Champs sur Marne  
Tél : 33 (0)1 64 11 45 45 - Fax : 33 (0)1 64 11 45 46  
e-mail : metos.france@metosfrance.com - www.metos.com



## ODIC

Z.I. TGV - Avenue de L'Europe - 71210 Ecuisses  
Tél : 33 (0)3 85 73 90 00 - Fax : 33 (0)3 85 73 90 01  
e-mail : odic@igroupepcm.com - www.odic-sa.com



## RESCASET Concept

Rue des Emptes - 38148 Rives Cedex  
Tél : 33 (0)4 76 91 21 25 - Fax : 33 (0)4 76 91 27 10  
e-mail : rescaset@rescaset.com - www.rescaset.com



## ROBOT COUPE

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex  
Tél : 33 (0)1 43 98 88 33 - Fax : 33 (0)1 43 74 36 26  
e-mail : info@robot-coupe.fr - www.robot-coupe.fr



## RORGUE

21-23, Bld de la Commune de Paris - 93200 Saint-Denis  
Tél : 33 (0)1 55 87 25 25 - Fax : 33 (0)1 42 35 12 16  
e-mail : yves.leroch@rorgue.com



## ROSINOX

23, rue Félix Chédin - 18020 Bourges Cedex  
Tél : 33 (0)2 48 70 28 28 - Fax : 33 (0)2 48 70 84 26  
e-mail : rosinox@rosinox.com - www.rosinox.com



## SANTOS

140-150, avenue Roger Salengro - B.P. 67 - 69120 Vaulx en Velin  
Tél : 33 (0)4 72 37 35 29 - Fax : 33 (0)4 78 26 58 21  
e-mail : santos@santos.fr - www.santos.fr



## SIL - Ambassade de Bourgogne

Rue Hubert Coste - 21230 Lakanche  
Tél : 33 (0)3 80 90 35 00 - Fax : 33 (0)3 80 84 24 92  
e-mail : info@lakanche.fr - www.lakanche.com

# ADHÉRENTS du SYNEG

## **SIMPLEX**

22-24, rue Benjamin Raspail - B.P. 76 - 92243 Malakoff Cedex  
Tél : 33 (0)1 46 55 00 77 - Fax : 33 (0)1 46 55 25 05  
e-mail : simplex@simplex.fr - www.simplex.fr



## **SOCAMEL TECHNOLOGIES**

Chemin d'Allivet - B.P. 7 - 38148 Rives Cedex  
Tél : 33 (0)4 76 91 21 21 - Fax : 33 (0)4 76 91 21 23  
e-mail : socamel@socamel.com - www.socamel.com



## **SOLYMAC INTERNATIONAL**

Z.I. de Montbertrand - Rue du Claret Sud - 38230 Charvieu-Chavagneux  
Tél : 33 (0)4 72 46 92 92 - Fax : 33 (0)4 72 46 92 96  
e-mail : contact@solymac.com - www.solymac.com



## **TELLIER**

Z.I. du Val d'Argent - 21, rue Guy Moquet - 95100 Argenteuil  
Tél : 33 (0)1 34 11 38 38 - Fax : 33 (0)1 34 11 18 50  
e-mail : lt@tellier.fr - www.tellier.fr



## **TGCP**

Z.I. Route de Dôle - B.P. 69  
39801 Poligny Cedex  
Tél : 33 (0)3 84 73 75 77 - Fax : 33 (0)3 84 73 75 66



## **THIRODE**

Z.I. Mitry Compans - 17, rue des Frères Lumière - 77292 Mitry Mory Cedex  
Tél : 33 (0)1 64 67 61 00 - Fax : 33 (0)1 64 67 61 51  
e-mail : contact@thirode.com - www.thirode.com



## **TOURNUS EQUIPEMENT**

25, rue Jean Moulin - B.P. 59 - 71700 Tournus  
Tél : 33 (0)3 85 27 42 00 - Fax : 33 (0)3 85 27 42 99  
e-mail : commercial@tournus.com - www.tournus.com



## **UNIC**

Z.I. 4<sup>ème</sup> Rue - B.P. 425 - 06515 Carros Cedex 1  
Tél : 33 (0)4 92 08 62 60 - Fax : 33 (0)4 93 29 24 23  
e-mail : info@unic-sa.fr - www.unic-sa.fr



## **VALENGUY-PROVENCE**

45, chemin de la Croix de Palun - 83500 La Seyne sur mer  
Tél : 33 (0)4 94 06 66 39 - Fax : 33 (0)4 94 87 06 37  
e-mail : valenguy.provence@wanadoo.fr - www.valenguy.com



## **VAUCONSANT**

Z.I. des Sables - Rue Charles Hermite - 54110 Dombasle s/Meurthe  
Tél : 33 (0)3 83 45 82 82 - Fax : 33 (0)3 83 45 82 93  
e-mail : commercial.vcs@vauconsant.com - www.vauconsant.com



## **VIM**

21, rue du Logis - B.P. 120 - Azay le Brûlé - 79401 Saint Maixent l'Ecole Cedex  
Tél : 33 (0)5 49 06 60 00 - Fax : 33 (0)5 49 06 60 28  
e-mail : infoclient@vim.fr - www.vim.fr



## **WINTERHALTER**

14, rue Jeanne Hachette - 92140 Clamart  
Tél : 33 (0)8 20 20 42 05 - Fax : 33 (0)1 46 01 72 34  
e-mail : infos@winterhalter.fr - www.winterhalter.fr



# Cuisson

Horizontale	ALI COMENDA	BONNET	CAPIC	CHARVET	CHAUDRONNERIE DE L'ISERE	ELECTROLUX	FAGOR	HOBART	INDYFORM	KRAMPOUZ	MAESTRO Grande Cuisine	MBM France	METOS	ROBQUE	ROSINOX	SIL	SOLYMAC	T&CP	THIRODE	VALENGUY PROVENCE	VUCCONSANT
	Fourneaux <i>Ovens</i>	●	●	●	●		●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fours à convection <i>Convection ovens</i>	●		●			●	●	●				●			●	●	●	●	●	●	●
Fours à infra-rouge <i>Infra-red ovens</i>	●					●															
Fours à micro-ondes <i>Microwave ovens</i>						●		●						●			●				●
Fours à pizza <i>Pizza ovens</i>	●		●									●		●			●				●
« Pianos » sur mesure <i>Cooking range</i>		●	●	●	●	●		●		●				●	●	●	●	●	●	●	●
Appareils combinés <i>Combination</i>			●				●							●	●						●
Bain-marie <i>Bain-marie</i>	●	●	●	●	●	●	●	●		●			●	●	●		●	●	●	●	●
Etuves <i>Cook and hold ovens</i>	●	●	●	●	●			●				●		●	●	●	●			●	●
Friteuses <i>Fryers</i>	●	●	●	●		●	●	●				●		●	●	●	●	●	●	●	●
Grills <i>Grills</i>	●	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Marmites <i>Keettles</i>	●	●	●	●		●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Plaques à induction <i>Induction range</i>	●	●	●		●	●	●	●				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Réchauds annexes <i>Warmers</i>	●			●			●			●				●	●	●				●	●
Rôtissoires <i>Roasting</i>		●								●				●			●	●		●	●
Salamandres <i>Salamanders</i>	●	●	●	●	●			●			●			●	●		●	●	●	●	●
Sauteuses <i>Frying pans</i>	●	●	●	●		●	●	●				●		●	●		●	●	●	●	●
Tunnels de cuisson <i>Tunnel</i>			●																		
Ingénierie <i>Engineering</i>			●	●										●							●

Verticale	ALI COMENDA	BONNET	BOUDGEAIS	CAPIC	ELECTROLUX	FAGOR	FRIGINOX	HOBART	INDYFORM	MBM France	METOS	ROBQUE	ROSINOX	SOLYMAC	THIRODE	VALENGUY PROVENCE
	Cuiseurs à vapeur <i>Steamers</i>	●		●	●	●			●	●		●	●	●		
Fours à convection <i>Convection ovens</i>	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
Fours mixtes <i>Combi ovens</i>	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●

« petits matériels »	BRON COUCKE	CAPIC	CHAUDRONNERIE DE L'ISERE	ELECTROLUX	FAGOR	KRAMPOUZ	METOS	ROBQUE	SOLYMAC	T&CP	VALENGUY PROVENCE
	Appareils à raclette <i>Raclette appliances</i>	●									
Crêpières <i>Crepe /Pancake makers</i>					●			●			●
Gaufriers <i>Waffle irons</i>					●			●			
Planchas <i>Planchas</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

## Équipement

	ALI COMENDA	BONNET	CAPIC	CENMA	CHAUDRONNERIE DE LISIÈRE	ELECTROLUX	FERNOD	INDXYFORM	MRM France	METOS	ROBQUE	SOLYMAC	THIRRODE	TOURNUS EQUIPEMENT	VALENSUY PROVENCE	VALCONSANT
Armoires - Meubles neutres <i>Cupboards</i>	●		●		●	●		●		●		●	●	●	●	●
Bacs et plonges <i>Sink units</i>	●	●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●	●	
Etagères - Rayonnages <i>Shelves</i>	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Lave-mains <i>Hand washers</i>	●		●					●		●	●		●			
Tables <i>Tables</i>	●	●	●	●	●		●	●		●	●	●	●	●		

## Machines

	BRON COUCHE	DITU ELECTROLUX	DYNAMIC	ELECTROLUX	HOBART	ROBOT COUCHE	ROBQUE	SANTOS	SIMPLEX	TELLER
Accessoires <i>Accessories</i>		●	●		●	●	●			
Coupe-légumes / frites <i>Vegetable slicers</i>	●	●	●	●	●	●		●		●
Cutters <i>Cutters</i>		●	●	●		●			●	
Eplucheuses <i>Vegetable dicers</i>		●		●		●				●
Essoreuses <i>Vegetable dryers</i>		●	●	●		●				
Hachoirs <i>Mincers</i>						●	●	●	●	●
Mandolines <i>Mandolines</i>	●									●
Matériels portatifs <i>Hand held machines</i>		●	●	●		●				●
Mélangeurs / Pétrins <i>Mixers</i>		●		●	●		●	●		●
Ouvre-boîtes <i>Can openers</i>										●
Préparateurs culinaires <i>Blenders</i>				●		●				●
Scies à os <i>Bone saws</i>									●	
Tranche-pain <i>Bread slicers</i>	●	●		●		●				●
Trancheurs <i>Slicers</i>		●		●	●		●		●	●
Turbo broyeurs <i>Bean mixers</i>		●	●	●		●				

# Laverie

## Laverie

	ALI COMENDA	BONNET	BOURGEOIS	CAPIC	CENIA	ELECTROLUX	FAGOR	HOBART	MBM France	METUS	RORBUÉ	ROSINOX	SOCAMEL	SOLYMAC	THIRODE	UNIC	VALENGUY PROVENCE	WINTERHALTER
Casiers à vaisselle <i>Plate racks</i>		●			●	●	●	●		●	●							●
Lave-batterie <i>Utensil washers</i>	●	●	●		●	●		●	●	●		●		●	●			●
Lave-chariots <i>Trolley washers</i>			●					●		●			●				●	
Lave-plateaux <i>Tray washers</i>	●					●		●	●	●							●	
Lave-vaisselle <i>Dishwashers</i>	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●			●
Lave-verres <i>Glass washers</i>	●	●			●	●	●	●	●	●		●		●	●	●		●
Tunnels de lavage <i>Conveyor dishwashers</i>	●			●	●	●	●	●	●	●			●		●			●
Systèmes d'environnement <i>Tables</i>	●	●				●	●	●		●								●

# Distribution

(directe ou différée)

## Directe

	ALI COMENDA	CAPIC	ELECTRO ALU	ELECTRO CALORIQUE	ELECTROLUX	INOXFORM	MBM France	RORBUÉ	SOLYMAC	THIRODE	TOURNUS EQUIPEMENT	VALENGUY PROVENCE	VAUCONSAINT
Chauffe-assiettes <i>Plate heaters</i>	●	●			●		●	●		●			
Distribution banquets <i>Distribution banquet</i>	●		●	●	●						●		
Libre-service <i>Self</i>		●			●	●	●		●	●	●	●	
Tables chaudes <i>Hot cupboards</i>	●	●			●	●	●			●			

## Différée

	ALI COMENDA	BOURGEOIS	BURLONDE	CAPIC	ELECTRO ALU	ELECTRO CALORIQUE	FRIGINOX	HOBART	INOXFORM	ISECO	ODIC	RESCASSET	RORBUÉ	ROSINOX	SIL	SOCAMEL	THIRODE	TOURNUS EQUIPEMENT	VALENGUY PROVENCE	VAUCONSAINT
Armoires de maintien en température <i>Hot cupboards</i>	●		●		●	●	●		●	●		●	●				●	●		●
Chariots chaud et froid <i>Hot and cold trolleys</i>			●						●							●			●	
Chariots de maintien en température <i>Hot trolleys</i>	●		●		●	●			●							●				
Chariots de remise en température <i>Reheating trolleys</i>	●		●		●	●			●							●				
Fours de remise en température <i>Reheating ovens</i>	●	●		●	●	●		●	●	●					●	●				
Thermoscelleuses <i>Film sealing machines</i>												●								

## Froid / Conservation

	ALL COMENDA	BONNET	CJB	ELECTROLUX	FAGOR	FERMOD	FOSTER	FRIGINDEX	GAMMO	HOBART	INOXFERM	MBM France	ODIC	ROBQUE	ROSINDEX	SOLYMAC	THIRODE	TOURNIS EQUIPEMENT	VALENGU PROVENCE	VACCONSANT
Armoires à chariot <i>Trolley cabinet</i>	●			●			●	●		●			●		●		●			
Armoires de transfert (à roulettes) <i>Transfer cabinet</i>							●	●		●			●		●		●			
Armoires froides <i>Refrigerated cabinet</i>	●	●	●	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●			●
Cellules de réfrigération <i>Blast chillers</i>	●	●	●	●	●		●	●		●		●	●	●	●		●			
Chambres froides <i>Cold rooms</i>			●	●			●					●				●	●			
Meubles réfrigérés <i>Refrigerated counters</i>	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Portes et accessoires <i>Doors and hardware</i>				●		●				●		●	●							

## Équipement de bars

### Équipement de bars

	ALL COMENDA	BON CROCKE	DYNAMIC	FOSTER	HOBART	MBM France	ROBOT COUPE	SANTOS	SOLYMAC	TELLER	UNIC
Blenders <i>Mixers</i>							●	●			
Centrifugeuses <i>Juicers</i>		●					●	●			
Distributeurs de boissons <i>Drink dispensers</i>								●			
Laitières / Chocolatières <i>Milk, chocolate heaters</i>											●
Machines à café expresso <i>Expresso machines</i>								●			●
Machines à glaçons <i>Ice cube machines</i>	●			●	●	●			●	●	●
Moulins à café <i>Coffee grinders</i>								●			●
Percolateurs <i>Percolators</i>								●	●	●	
Presse-fruits <i>Juicers</i>			●				●	●		●	

# Manutention

Manutention	ALI COMENDA	BURLUDGE	ELECTRO ALU	ELECTRO CALORIQUE	ELECTROLOUX	FERNOD	HOBART	ISECO	ROBQUE	SOC AMEL	TELLER	TOURNUS EQUIPEMENT	VALENGUY PROVENCE
Bacs gastronomes <i>Gastronorms</i>			●	●					●			●	
Chariots de service <i>Trolleys</i>	●		●	●		●		●	●	●		●	●
Chariots thermiques <i>Heated trolleys</i>		●	●	●				●					●
Conteneurs isothermes <i>Isothermal containers</i>			●	●						●	●	●	
Convoyeurs <i>Conveyors systems</i>	●				●		●	●					

# Équipements techniques

Ventilation	CAPIC	ELECTROLOUX	FRANCE AIR / SMAC	HALTON	MBM France	ROBQUE	SOLIMAC	VALENGUY PROVENCE	VIM
Hottes de cuisine <i>Extractors, hoods</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Systèmes de sécurité <i>Fire protection equipment</i>			●						●
Ventilation de cuisine <i>Extraction equipment</i>		●	●	●	●				●

Traitement des déchets	ALI COMENDA	HOBART	SANTOS	TELLER
Broyeurs à déchets <i>Waste grinders</i>	●	●		
Compacteurs à déchets <i>Compacteurs à déchets</i>		●	●	●

Le **SYNEG** rassemble les constructeurs français et européens, ayant une structure en France, leaders dans la fabrication et la distribution de matériels de Grande Cuisine.

Les adhérents du **SYNEG** sont rigoureusement sélectionnés sur la base de critères stricts. Ils s'engagent au respect de l'application des points suivants :

- La commercialisation de matériels innovants à la pointe de la technologie.
- Des matériels strictement conformes aux exigences européennes et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Des matériels fabriqués dans le respect de l'environnement et des critères éthiques (non exploitation des enfants, liberté syndicale, non discrimination, santé et sécurité du travail, ...).
- Une assistance personnalisée pour le choix du matériel adapté aux besoins de l'utilisateur.
- Des conseils de spécialistes pour l'implantation et l'exploitation optimales des matériels.
- La garantie d'une compétence professionnelle de leurs techniciens assurée par une formation continue.
- Une assistance technique permanente des personnels d'installation et de SAV.
- La préconisation de programmes de maintenance à l'exploitation adaptés aux besoins des utilisateurs.
- La garantie pendant 10 ans d'une disponibilité de pièces détachées d'origine ou certifiées conformes.
- La couverture d'une assurance responsabilité civile.
- La fourniture de notices d'installation, de mise en service, d'utilisation et de maintenance livrées avec le matériel.

Le **SYNEG** s'attache à diffuser l'ensemble des informations et guides techniques utile à la filière « Cuisines Professionnelles ». Il reste à l'écoute de la satisfaction des clients de ses adhérents.



**SYNEG** includes French and European manufacturers with an subsidiary in France, who are leaders in the manufacture and distribution of Catering Equipment.

**SYNEG** members are rigorously selected on the basis of strict criteria. They undertake to comply with the following requirements:

- Sale of innovative equipment at the cutting edge of technology;
- Equipment strictly complying with the applicable European requirements and hygiene and safety standards;
- Equipment manufactured in accordance with environmental and ethical requirements (e.g. no exploitation of children, union rights, no discrimination, health and safety at work);
- Personalized assistance for the selection of equipment suited to the user's needs;
- Experts' advice for the optimal installation and operation of equipment;
- The guarantee of their technicians' professional expertise based on continuous training;
- Constant technical assistance by installation and after-sale-service staff;
- Recommendation of on-site maintenance programmes tailored to meet the users' needs;
- The guarantee that original or certified spare parts will be available during 10 years;
- Liability insurance coverage;
- Provision of installation, commissioning, operating and maintenance instructions supplied with the equipment.

**SYNEG** is dedicated to the dissemination of all the information and technical guides that can be useful for the Catering-related Industries. **SYNEG** is committed to satisfy the needs of its members' customers.



Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines

[www.syneg.org](http://www.syneg.org)

Création/Impression : [www.marnat.fr](http://www.marnat.fr)

39/41 rue Louis Blanc - 92400 COURBEVOIE  
F - 92038 PARIS LA DÉFENSE CEDEX

☎ 33 (0)1 47 17 63 62 - 📠 : 33 (0)1 47 17 68 69  
E-mail : [syneg@syneg](mailto:syneg@syneg)

Membre de l'**EFCEM** (European Federation of Catering Equipment Manufacturers)  
Membre de la **FIM** (Fédération des Industries Mécaniques)