



BOOK REFERENCES

CUISINES

PROFESSIONNELLES



VILLARS PALACE

VILLARS-SUR-OLLON

Rénovation complète de l'hôtel, nos équipes sont intervenues pour la fourniture et pose des nouveaux équipements de la cuisine principale, du bar et du Self du personnel.



INFORMATIONS

Client: Villars Palace

Adresse: Rte des Hôtels 28 - 1884 Villars-sur-Ollon

Année de Réalisation: 2022

Type: Restaurant – Bar, Self-service

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- Fours multifonctions, Salamandre, Equipements de maintien au chaud
- Buffet à inductions

Frigorifiques :

- Ilots de préparation, vitrine réfrigérées

De Laverie :

- Lave-vaisselle à capots et condenseur de buées
- Lave-verres frontal avec condenseur de buées

INOX :

- Univers laverie
- Meubles adossés
- Ilots centraux avec granit
- Divers rangements.





Salle des Fêtes

CAROUGE

(Cuisine)

Dans le cadre de la rénovation de la salle des fêtes de Carouge, nos équipes ont été missionné pour la fourniture et l'installation des équipements pour le bar et la cuisine, mais aussi les zones de stockages et laverie.



INFORMATIONS

Client: Salle des Fêtes de Carouge

Adresse: Rue Ancienne 37, 1227 Carouge

Année de Réalisation: 2022

Type: Fourniture et installation de nouveaux équipements

Réalisation

Équipements thermiques : Fourneau central sur mesure, braisière et marmite de collectivité.

Laverie : Lave-vaisselles à capot avec système Energy (condenseur de buée), univers laverie sur mesure.

Inox : Agencement meuble sur mesure.





Salle des Fêtes

CAROUGE

(Bar)

Dans le cadre de la rénovation de la salle des fêtes de Carouge, nos équipes ont été missionné pour la fourniture et l'installation des équipements pour le bar et la cuisine, mais aussi les zones de stockages et laverie.



INFORMATIONS

Client: Salle des Fêtes de Carouge

Adresse: Rue Ancienne 37, 1227 Carouge

Année de Réalisation: 2022

Type: Fourniture et installation de nouveaux équipements

Réalisation

Inox : Agencement Meuble sur mesure, avant et arrière-bar.

Équipements Spécifiques :

- Machine à glaçons
- Comptoir réfrigéré à boisson (tiroirs)
- Lave-verres sous comptoir





Tukul Restaurant GRAND SACONNEX

Restaurant dans le nouveau bâtiment MSF du Grand Saconnex, nous avons eu plaisir à installer complètement la nouvelle cuisine, le self, ainsi que le meuble de caisse, mais aussi les chambres froides.



INFORMATIONS

Client: MSF

Adresse: Route de Ferney 140 - 1202 GENEVE

Année de Réalisation: 2022

Type: Restaurant – Bar, Self-service

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- Braisère et fours Multifonctions
- Fourneau induction
- Meuble de maintien en température

Frigorifiques :

- Vitrines, comptoirs réfrigérés. Chambres froides +/-

De Laverie :

- Lave-vaisselle à capots et condenseur de buées

INOX :

- Univers laverie
- Meubles adossés
- Meubles de SELF (Caisse)
- Divers rangements.





Maison de Clair-Vivre

JUSSY

La Fondation Clair-Vivre héberge l'école en forêt sur sa parcelle de Jussy. Un de ces deux bâtiments comporte la cuisine réalisée par les équipes de Service Equipement.



INFORMATIONS

Client: Maison de Clair-Vivre (Fondation de)
Adresse: Chemin des Grands-Bois 31, 1254 JUSSY
Année de Réalisation: 2022
Type: Cuisine de salle polyvalente

Réalisation

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

Four multifonction, fourneau électrique modulaire

Frigorifiques : Armoires autonomes

De laverie : Lave-verres

INOX : Meuble et plan de travail sur mesure, univers
laverie sur mesure





HEAD

GENÈVE

Suite à un appel d'offres sur invitation, nous avons eu le plaisir de créer ce nouvel espace de restauration au sein de la HEAD de Genève. Installation centrale, ce self-service, version 2.0, offre une grande flexibilité.



INFORMATIONS

Client: HEAD – Genève, Haute école d'art et de design

Adresse: Av. de Châtelaine 5 1203 Genève

Année de Réalisation: 2022

Type: Self-Service

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- FrontCooking modulaire
- Vitrine chauffante
- Etuve

Frigorifiques :

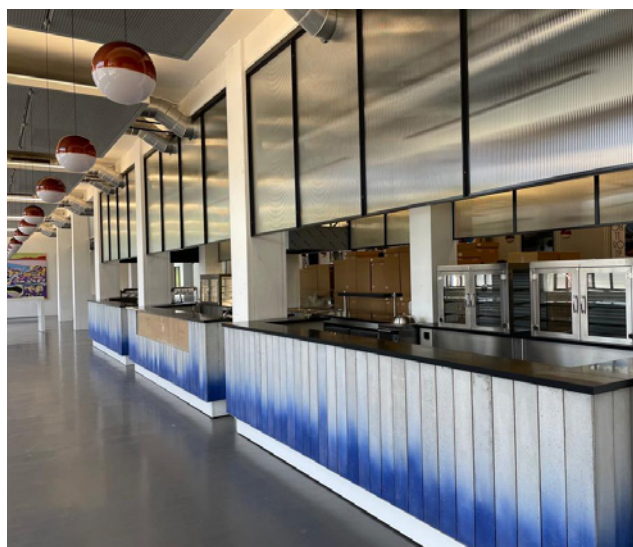
- Vitrines réfrigérées
- Comptoirs gastronormes
- Comptoirs à bouteilles

De Laverie :

- Lave-verre/vaisselle frontal

INOX :

- Agencement Self Inox sur mesure
- Hotte de ventilation





Fondation Pro

ESPACE TOURBILLON - ZIPLO

(Laverie)

Nouveau bâtiment dans la Zone Industrielle de Plan-Les-Ouates, la fondation PRO, comme beaucoup d'autres fondations, a regroupé toutes ces activités en un seul lieu. Service Equipement a eu la responsabilité de fournir et d'installer la cuisine de production, le self-service ainsi que l'espace bar.

En étroite collaboration avec un cabinet d'architecte, une entreprise générale et notre bureau technique, la réalisation de ce chantier s'est faite dans un délai record !



INFORMATIONS

Client: Fondation PRO
Adresse: Chem. du Tourbillon 7, 1228 PLAN-LES-OUATES
Année de Réalisation: 2021
Type: Aménagement de la laverie

Réalisation

Equipements :
-Lave-ustensile, taille XL
-Lave Vaisselle à capot,

Agencement Inox sur mesure :
-Univers laverie (table entrée & sortie)
-Hottes
-Plonges



Fondation Pro

ESPACE TOURBILLON - ZIPLO

(Bar & Take-away)

Nouveau bâtiment dans la Zone Industrielle de Plan-Les-Ouates, la fondation PRO, comme beaucoup d'autres fondations, a regroupé toutes ces activités en un seul lieu. Service Equipement a eu la responsabilité de fournir et d'installer la cuisine de production, le self-service ainsi que l'espace bar.

En étroite collaboration avec un cabinet d'architecte, une entreprise générale et notre bureau technique, la réalisation de ce chantier s'est faite dans un délai record !



INFORMATIONS

Client: Fondation PRO
Adresse: Chem. du Tourbillon 7, 1228 PLAN-LES-OUATES
Année de Réalisation: 2021
Type: Aménagement d'un bar et take-away

Réalisation SUR MESURE

Equipements :
-Vitrines réfrigérées
-Four à cuisson accéléré
-Comptoir réfrigérée

Agencement Inox sur mesure :
-Meuble de bar / office





Maison de Quartier FERME MENUT PELLET - GENEVE

Cette ancienne ferme, construite dès 1780, est entièrement restaurée pour être réaffectée en espace de quartier. Nos équipes sont intervenus pour l'agencement Inox de la cuisine ainsi que la fourniture et l'installation des équipements de cuisine.



INFORMATIONS

Client: Ville de Genève

Adresse: Avenue Henri Golay 40 - 1203 GENEVE

Année de Réalisation: 2022

Type: Maison de Quartier

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

-Fourneau Electrique

Frigorifiques :

-Comptoir et armoires froides

De Laverie :

-Lave Vaisselle sous comptoir

INOX :

-Plan de travail et meuble INOX

-Habillage pour hotte encastrée





ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES - CUISINE SELF

VENNES

C'est dans un nouveau bâtiment de l'Ecole Professionnelle de Vennes, que Service Equipement a fourni et installé les équipements pour la cuisine de production, le self-service, mais aussi les espaces de production de la Boulangerie, la Pâtisserie et la Confiserie



INFORMATIONS

Client: ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES
Adresse: Avenue de Valmont, 24 - 1010 LAUSANNE
Année de Réalisation: 2022
Type: Production Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- Four de boulangerie à 3 chambres et chariot d'enfournement
- Chambres de pousse

Frigorifiques :

- Armoires réfrigérées

De Laverie :

- Lave Ustensiles

INOX :

- Agencement Inox sur mesure, îlot centrale, meubles & plan de travail
- Hotte de ventilation
- Tables de travail mobiles

Equipement de préparations :

- Pétrin, batteurs mélangeur,
- Laminoir, Diviseuse bouleuse
- Concasseurs
- Machine à glace, enrobeuse à chocolat.





ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES

VENNES

C'est dans un nouveau bâtiment de l'Ecole Professionnelle de Vennes, que Service Equipement a fourni et installé les équipements pour la cuisine de production, le self-service, mais aussi les espaces de production de la Boulangerie, la Pâtisserie et la Confiserie



INFORMATIONS

Client: ECOLE PROFESSIONNELLE DE VENNES
Adresse: Avenue de Valmont, 24 - 1010 LAUSANNE
Année de Réalisation: 2022
Type: Production Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie

Fourniture et pose de l'ensemble des équipements :

Thermiques :

- Four de boulangerie à 3 chambres et chariot d'enfournement
- Chambres de pousse

Frigorifiques :

- Armoires réfrigérées

De Laverie :

- Lave Ustensiles

INOX :

- Agencement Inox sur mesure, îlot centrale, meubles & plan de travail
- Hotte de ventilation
- Tables de travail mobiles

Equipement de préparations :

- Pétrin, batteurs mélangeur,
- Laminoir, Diviseuse bouleuse
- Concasseurs
- Machine à glace, enrobeuse à chocolat.





Armée du Salut – le Passage

GENÈVE

C'est sur un ancien terrain en friche que ce nouveau bâtiment de l'Armée du Salut à vu le jour. Avec une capacité d'accueil de 44 personnes en hébergement, il a fallu prévoir une cuisine permettant de produire + de 60'000 repas par année (hébergement d'urgence ouvert 365 jours, 24h sur 24).



INFORMATIONS

Client: Armée du Salut
Adresse: Rue du Valais 10, 1202 Genève
Année de Réalisation: 2021
Type: Cuisine de finition

Réalisation

Fourniture et installation de :

Equipements thermiques : Four combisteamer, fourneau vitrocéramique, Bain marie.

Agencement INOX : Univers laverie, Meuble et Plan de travail sur mesure, hotte de ventilation.

Equipements frigorifiques : Comptoir cuisine, chambre froide positive.





La Closerie COLOGNY (GENÈVE)

Idéalement situé au centre du village, le restaurant Gastronomique Italien « La Closerie » se trouve sur la place verdoyante et calme du Manoir.

La rénovation complète du restaurant à commencé en 2020, pour se terminer début 2021.



INFORMATIONS

Client: Restaurant La Closerie

Adresse: Place du Manoir 14 – 1223 Cologny

Année de Réalisation: 2021

Type: Aménagement d'une cuisine gastronomique

Réalisation

Répondant à un appel d'offres, le cahier des charges était précis et qualitatif.

Zone Chaude : Fourneau central induction (de fabrication Suisse), & fours multifonctions superposés, four à pâtisserie et four à pizza double chambre. Agencement Inox sur mesure

Zone Laverie : Machine à capot équipée d'un condenseur (récupérateur de vapeur) pour maîtriser l'impact environnemental de l'activité du restaurant.

Bar : Réalisation Inox sur mesure avec installation d'une machine à laver et d'un comptoir à boissons « tout Inox ».





Fondation Pro

ESPACE TOURBILLON - ZIPLO

(Self-Service & Take-Away)

Nouveau bâtiment dans la Zone Industrielle de Plan-Les-Ouates, la fondation PRO, comme beaucoup d'autres fondations, a regroupé toutes ces activités en un seul lieu. Service Equipement a eu la responsabilité de fournir et d'installer la cuisine de production, le self-service ainsi que l'espace bar.

En étroite collaboration avec un cabinet d'architecte, une entreprise générale et notre bureau technique, la réalisation de ce chantier s'est faite dans un délai record !



INFORMATIONS

Client: Fondation PRO

Adresse: Chem. du Tourbillon 7, 1228 PLAN-LES-OUATES

Année de Réalisation: 2021

Type: Aménagement d'un self-service et take-away

Réalisation SUR MESURE

Self-Service, fourniture et installation :

- Front cooking et des modules de distribution «CHAUD»
- Meuble de distribution boisson (café et fontaine à eau)
- Meuble avec cuve réfrigérée pour distribution «FROIDE»
- Meuble vitrines boisson
- Meuble Caisse

Take Away, fourniture et installation :

- Vitrines réfrigérées
- Vitrines chauffantes
- Meuble neutre en Inox (fabrication Sur Mesure)
- Equipements thermiques pour Snacking





Fondation Pro

ESPACE TOURBILLON - ZIPLO

(Cuisine de Production)

Nouveau bâtiment dans la Zone Industrielle de Plan-Les-Ouates, la fondation PRO, comme beaucoup d'autres fondations, a regroupé toutes ces activités en un seul lieu. Service Equipement a eu la responsabilité de fournir et d'installer la cuisine de production, le self-service ainsi que l'espace bar.

En étroite collaboration avec un cabinet d'architecte, une entreprise générale et notre bureau technique, la réalisation de ce chantier s'est faite dans un délai record !



INFORMATIONS

Cliant: Fondation PRO

Adresse: Chem. du Tourbillon 7, 1228 PLAN-LES-OUATES

Année de Réalisation: 2021

Type: Aménagement d'une cuisine de production

Réalisation SUR MESURE

Zone Production chaud :

- Braisière Multifonctions
- Marmite
- Fourneau induction
- Fours Multifonctions 20 niveaux
- Meubles et plans de travail INOX sur mesure
- Hottes à jets de captation
- Petits matériels de préparation.

