

L'HYGIÈNE

par TOURNUS



TOURNUS
EQUIPEMENT

STÉRILISATION

NOUVEAU :
BOUTON DE COMMANDE
DISPOSÉ EN PARTIE
INFÉRIEURE

Armoire 10
couteaux Dim : L x l x h
575 x 170 x 600 mm



- barre aimantée
- avec ou sans clé



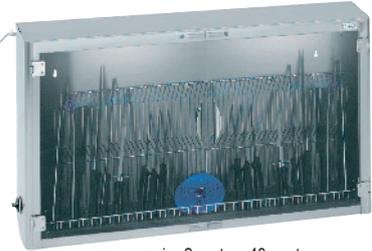
armoire 20 couteaux
avec grille en tôle découpée



armoire 10 couteaux
avec barre aimantée



armoire 20 couteaux
avec grille en fil inox



armoire 2 portes, 40 couteaux
avec grille en fil inox



bac de désinfection

Armoire 20
couteaux Dim : L x l x h
575 x 170 x 600 mm



- grille en tôle découpée
- grille en fil inox
- avec ou sans clé

LAVE-MAINS

Armoire 40
couteaux Dim : L x l x h
1030 x 170 x 600 mm



- 2 portes
- avec grille en fil inox
- avec ou sans clé

Bac de
désinfection - fixation murale
- chauffage de l'eau
par résistance
blindée 1500 W



Dim : L x l x h
340 x 100 x 715 mm

ROBINET ÉLECTRONIQUE
DE FABRICATION
FRANÇAISE



TS 2000N à commande électronique

NOUVEAU
TS 2000N
A COMMANDE
FÉMORALE



TS 2000N à commande fémorale

TS 2000N
à commande
électronique - cuve 350 x 275 mm
prof. 80 mm
- brosse à angle,
- distributeur de
savon manuel
ou électronique.



autonome

TS 2000N
à commande
fémorale - cuve 350 x 275 mm
prof. 80 mm
- palette de
commande à l'avant
de la cuve
- Distributeur de savon
manuel ou pompe à
savon



GA avec dossier
et distributeur de savon



GA sans dossier



GC avec dossier hauteur 540 mm
et distributeur de savon



GC avec dossier hauteur
790 mm + distributeurs de savon
et de serviettes



GC sans dossier

Lave-mains
autonome Lave-mains autonome
pompe électrique (2
piles de 6 V fournies)



Lave-mains autonome
chauffant chauffe-eau intégré,
fonctionne sur réseau
électrique

- cuve 345 x 245 mm
profondeur 115 mm

Lave-mains
GA - cuve Ø 275 mm
prof. 115 mm
- commande fémorale
- avec ou sans dossier
- avec ou sans distributeur
de savon



Lave-mains
GC - cuve 345 x 245 mm
prof. 100 mm
- commande fémorale
- sans dossier
- avec dossier ht 540 mm
- avec ou sans distributeur
de savon



- avec dossier ht 790 mm
- avec ou sans distributeur
de savon + distributeur de
serviettes)

DÉSINSECTISEURS



suspendu 40 W



suspendu 30 W



suspendu 15 W

COLLECTE DES DÉCHETS



porte-sac avec couvercle



porte-sac avec couvercle + habillage inox



porte-sac à pince



Porte-sac sans couvercle



Poubelle cylindrique avec couvercle à pédale



Poubelle pour suif et os



Réceptifs sanitaires

Porte-sac avec habillage inox



- hauteur 700 ou 900 mm
- capacité 50 à 130 litres
- couvercle ABS à pédale

Porte-sac



- hauteur 700 ou 900 mm
- capacité 50 à 130 litres
- avec ou sans couvercle à pédale

Porte-sac à pince



- modèle bas : hauteur 810 mm, capacité 100 litres
- modèle haut : hauteur 970 mm, capacité 110 litres

Poubelles cylindriques



- avec couvercle à pédale, hauteur 615 ou 700 mm, capacité 60 ou 105 l.
- pour suif et os, hauteur 710 mm, capacité 90 litres

Réceptifs sanitaires



- corps et couvercle polyéthylène + cadenas
- capacité 60 litres

CANIVEAUX DE SOL

EXISTE AVEC
CAILLEBOTIS
ANTIDÉRAPANT



sortie verticale avec cuvette réglable



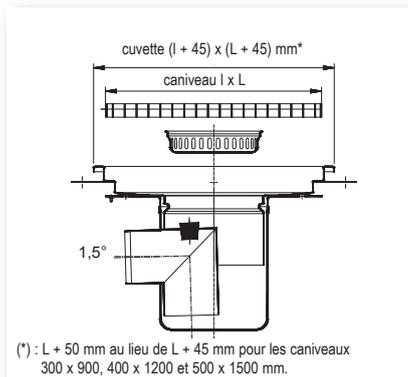
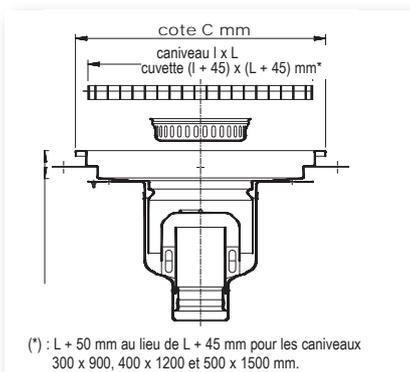
sortie horizontale avec cuvette réglable

Caniveaux de sol à sortie verticale

- sortie centrée ou sortie décentrée avec cuvette réglable ou cuvette monobloc.



- Caillebotis disponibles pour tous les modèles de caniveaux :
 - inox
 - inox antidérapants
 - galvanisés



Caniveaux de sol à sortie horizontale

- sortie centrée ou sortie décentrée avec cuvette réglable ou cuvette monobloc.

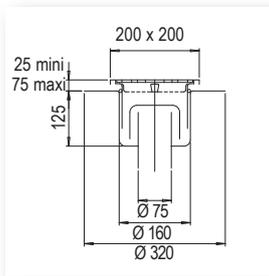


- Caillebotis disponibles pour tous les modèles de caniveaux :
 - inox
 - inox antidérapants
 - galvanisé

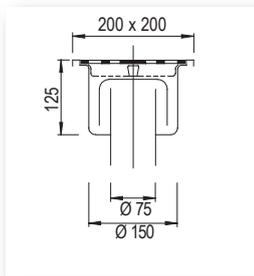
SIPHONS DE SOL



pour sols carrelés avec cadre réglable



pour sols carrelés sans cadre réglable



DÉSINFECTION

COLONNES TECHNIQUES



NOUVEAU



Siphons pour sols carrelés

- avec ou sans cadre réglable,
- avec ou sans vis d'inviolabilité,
- grille épaisseur 2 ou 8 mm.



Désinsecteurs

- mural, 40 W
- suspendus, 15, 30, 40 et 80 W
- tubes fluorescents longue durée.



Poste de désinfection



- fixation murale
- pistolet anti-choc
- support inox bidon 10 kg
- tuyau 15 m

Colonnes techniques



- pour la descente des fluides et de l'alimentation depuis le plafond.
- les colonnes peuvent être équipées de lave-mains, postes de désinfection, prises électriques.
- réalisation sur-mesure.

Nécessaires ou même obligatoires, les équipements d'hygiène contribuent à la conformité sanitaire des locaux de préparation ou de stockage des produits alimentaires :

- lave-mains
- désinsectiseurs
- armoires de stérilisation des couteaux



LAVE-MAINS TS 2000 N

Lave-mains monobloc : commande fémorale ou commande infra-rouge avec robinet robuste et fiable de fabrication française.

Mise en place facilitée : grâce à la barrette de fixation murale à l'arrière du dossier.

Corbeille en retrait : permet d'installer le lave-mains sans gêne grâce à l'espace dégagé.

LAVE-MAINS GC

La gamme des lave-mains GC comporte **4 modèles**, soit autant de solutions pour l'équipement de votre cuisine :

- lave-mains GC seul, lave-mains GC avec **dosseret hauteur 540 mm** (+ distributeur de savon) ou **hauteur 790 mm** (avec distributeur d'essuie-mains + distributeur à savon)
- Tous ces lave-mains sont à commande au genou, l'arrivée d'eau est déclenchée par pression sur la palette de la façade.

LAVE-MAINS GA

La taille du lave-mains GA lui permet de s'intégrer dans tous les locaux, même les plus exigus. De forme carrée 30 x 30 cm, il apporte la solution adéquate pour le lavage des mains sans encombrement superflu.

Il existe en **3 modèles** : sans dosseret, avec dosseret, avec dosseret et distributeur de savon.

LAVE-MAINS AUTONOME

Spécialement conçu pour le commerce ambulant et les traiteurs, le lave-mains autonome est un produit complet, robuste et économique. Il regroupe toutes les fonctions d'un poste de nettoyage : arrivée d'eau par pompe électrique à piles (2 x 6 volts), commande au pied, dosseret avec distributeur de savon, distributeur d'essuie-mains protégé par l'habillage de la cuve, poubelle amovible avec couvercle basculant. Il peut être aisément déplacé grâce aux 2 roues fixes et à l'arceau formant une poignée en partie supérieure. Existe aussi le **lave-mains autonome chauffant** avec chauffe-eau intégré, pour une production d'eau chaude instantanée (45°C). Branchement électrique 230 V, 16 ampères. Puissance 3,7 kW.

ARMOIRES DE STERILISATION

Construction en acier inoxydable alimentaire, porte plexiglas transparent, charnières inox, fermeture magnétique. Fond et dessus penté, arrêtoir en partie inférieure. **Bouton de commande disposé en partie inférieure**. Dispositif d'interruption du tube U.V. à l'ouverture des portes. Minuterie réglable de 0 à 2 heures, minimum recommandé 1 h 30 mn. Principe de fonctionnement : les bactéries sont stérilisées par un rayonnement ultra-violet.

- armoire 1 porte avec barre aimantée pour fixation des couteaux, capacité 10 couteaux
- armoire 1 porte avec grille en tôle découpée, capacité 20 couteaux
- armoire 1 porte avec grille en fil inox, capacité 20 couteaux
- armoire 2 portes avec grille en fil inox, capacité 40 couteaux.



PORTE - SAC

Le sac reste apparent :

- modèle sans couvercle, hauteur 700 mm pour sacs de 50 à 100 litres, utile pour logement sous tables,
- modèle avec couvercle à pédale, hauteur 900 mm, pour sacs de 50 à 130 litres,
- modèle avec ouverture à pince, hauteur 810 mm pour passage sous table pour sacs de 100 litres et hauteur 970 mm pour sacs de 110 litres.

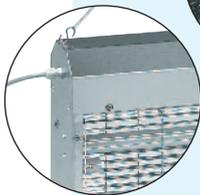
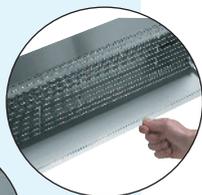


PORTE - SAC AVEC HABILLAGE

Le sac est masqué, la façade pivotante permet l'extraction très aisée du sac.

Ouverture du couvercle par pédale :

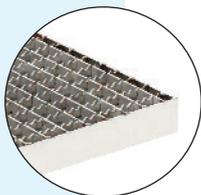
- hauteur 700 mm, capacité 70 litres,
- hauteur 900 mm, capacité 100 litres.



DESINSECTISEURS

Les insectes volants sont attirés par la lumière d'un tube fluorescent. Ils sont électrocutés en traversant une grille sous tension, puis récupérés dans un tiroir inox.

5 modèles de 15 à 80 W pour assurer une protection optimale des locaux de 40 à 180 m². Les désinsectiseurs existent en modèles suspendus ou muraux.



CANIVEAUX

La gamme Tournus Equipement s'agrandit avec les caniveaux de longueurs 1000, 1500, 2000 et 2500 mm en **largeur 250 mm**. Ces caniveaux sont destinés à être mis en place dans les couloirs devant les monte-charges et les portes des locaux. Elle s'élargit aussi avec les **caillebotis inox anti-dérapants** disponibles sur tous les modèles de caniveaux.

La gamme comprend aujourd'hui 276 modèles pour installation en cuisines de collectivités, de restaurants et en grandes surfaces, sur sols carrelés ou avec un revêtement en résine.



SIPHONS

Construction en acier inoxydable. Grille Ø 175 mm d'épaisseur 2 ou 8 mm.

Garde d'eau 60 mm. Débit 2 l / s.

- pour sols carrelés,
- avec ou sans cadre réglable.



DESINFECTION

- **Bac de désinfection** : acier inoxydable alimentaire. Fixation murale. Chauffage de l'eau assuré par résistance blindée 1500 W avec thermostat. Contenu du bac renouvelé 1 à 2 fois par heure.

- **Poste de désinfection** : pour nettoyage et désinfection en basse pression des surfaces et des sols. Tuyau qualité alimentaire longueur 15 m. Pistolet anti-choc. Support inox bidon, 10 kg. Réglage de la concentration par buses calibrées. Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. Fixation murale.



La plupart de nos produits sont disponibles sur stock, pour expédition sous 48 h.



Une large part des produits bénéficient de la marque NF-Hygiène alimentaire.

TOURNUS
EQUIPEMENT

25 avenue Jean Moulin - BP 59 - 71700 TOURNUS
Tél : 03 85 27 42 42 - Fax : 03 85 27 42 50
E-mail : commercial@tournus.com
www.tournus.com

