

LES CHARIOTS

par **TOURNUS**



TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOTS DE SERVICE

à débarrasser



- 2, 3, 4 plateaux
- 800 x 530 mm
- 1000 x 600 mm
- 1 ou 2 arceaux
- avec ou sans galerie



chariot à débarrasser
1 arceau



porte- assiettes



- 200, 270 ou 400 assiettes
- avec séparations anti-chute
- avec séparations + grille avant amovible



porte-assiettes avec séparations
+ grille avant



porte-assiettes
avec séparations anti-chute

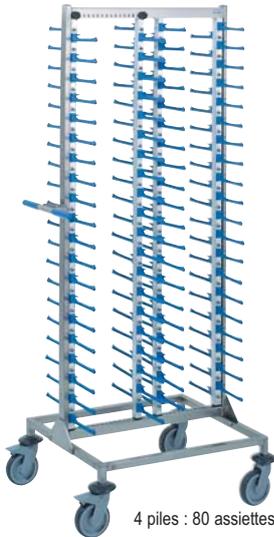


chariot à débarrasser
avec galerie

porte- assiettes réhaussé



- hauteur plate-forme :
- 460 mm : chariots 200 assiettes
 - 485 mm : chariots 400 assiettes



4 piles : 80 assiettes

Nouveau



porte-assiettes
avec plate-forme réhaussée

Porte- assiettes garnies



- chariots 30, 60, 80 et 120 assiettes
- porte-assiettes garnies muraux



cafétéria



porte-casiers fond ABS amovible



porte-casiers tout inox



cafétéria



- bas à 12 ou 18 plateaux, entrée sens largeur
- 12 ou 24 plateaux, entrée sens largeur
- 24 plateaux, entrée sens longueur
- avec ou sans parois

porte- casiers



- plateau ABS ou inox amovible.
- dossier amovible
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge jusqu'à 150 kg.

cuvier GN



- capacité : 2 bacs GN 1/1 ou 1 bac GN 2/1
- profondeur 200 mm

CHARIOTS A GLISSIERES



GN 1/1 6 niveaux



GN 1/1 15 niveaux



GN 2/1 20 niveaux



chariot encastrable



GN 2/1 8 niveaux



chariot boucherie
entrée 400 mm



chariot boucherie
entrée 400 mm



échelle pâtisserie entrée 600 mm



échelle pâtisserie
entrée 400 mm



chariot du chef



chariot petit déjeuner

chariot
du chef



- 7 niveaux GN 2/1
- plaque poly.
- support pour 6 bacs poly GN 1/6
- 1 boîte à couteaux
- 1 tringle porte accessoires

chariot
boucherie



- entrée 400 mm
- 9, 12, 20 niveaux
- montants tubes carrés 25 x 25 mm

échelles
pâtisseries



- entrée 400 ou 600 mm
- 16 niveaux
- montants tubes carrés 25 x 25 mm

à glissières
gastronomes



- GN 1/1 ou GN 2/1
- bas à 6 ou 8 niveaux
- haut à 15, 17 ou 20 niveaux
- encastrables à 20 niveaux

chariot petit
déjeuner



- tablette supérieure et galerie anti-chute
- 2 x 7 niveaux GN 1/1 entrée 325 mm
- dossier de poussage

AUTRES CHARIOTS



chariot à plateaux à niveau constant



chariot universel

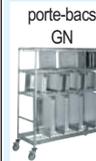
Nouveau



chariot bain-marie



à niveau constant
- 1 ou 2 piles d'assiettes
- chauffants, neutres, avec ouvertures, universels
- chariots à verres, à plateaux



porte-bacs GN
- petit modèle : 38 cases par niveau
- grand modèle : 51 cases par niveau



chariots bain-marie
- 2 bacs ou 3 bacs
- Chauffage par résistance blindées
- Tension 230 V 50 Hz



porte-bacs GN



plate-forme



Cuves sur roues
- 140 litres inox
- 300 litres en polyéthylène
- 500 litres en polyéthylène



tranche-pain



tranche-pain
- largeur 350 mm
- 2 bacs poly. GN 2/1 prof. 200 mm sur glissières fournis



multifonctions



porte-accessoires

porte-accessoires
- 1 bac GN 1/1 prof. 40 mm amovible
- 3 barres porte-ustensiles dont 1 à crochet



chariot pour sachets sous-vide

multifonctions
- 2 plateaux 1000 x 600 mm
- charge : 100 kg par plateau
- poignée horizontale



chariot à desservir

pour sachets sous-vide
- support rabattable pour sac poubelle 50 litres
- plaque polyéthylène, tôle perforée



plate-forme
- 1000 x 600 mm
- 4 roues Ø 160 mm, 2 fixes, 2 pivotantes
plate-forme à claire voies ou à dessus plein.

à desservir
- fourni avec 3 bacs à couverts inox GN 1/3
- prof. 100 mm,
- trou-vidé déchets avec collerette

La gamme des chariots Tournus couvre l'ensemble des fonctions, de la cuisine à la salle de restauration, avec la même exigence en matière d'ergonomie, de sécurité et d'hygiène.

Un seul matériau : l'acier inoxydable. Construction entièrement soudée.

Plus de **100 modèles standards** au tarif (sans compter les variantes de roues).



CHARIOTS A DEBARRASSER

- Plateaux emboutis insonorisés avec rebord de hauteur 40 mm et contrepli en partie inférieure pour éviter tout risque de coupure.
- Assemblage par soudure sur toute la hauteur assurant une très grande rigidité (charge 150 kg).
- Largeur utile 530 ou 600 mm permettant le transport des bacs GN 1/1 parfaitement à plat.
- Variantes : avec 1 seul arceau, avec galerie périphérique, livrés à plat (plateaux vissés).



CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Construction soudée très robuste.
- Fond en pente pour la stabilité des assiettes.
- 2 séparations simples + 1 grille avant amovible et crochetable à l'arrière du chariot, ou 2 séparations anti-chute.
- **Porte-assiettes avec plate-forme réhaussée** : hauteur 460 mm pour les chariots 200 assiettes et 485 mm pour les chariots 400 assiettes.



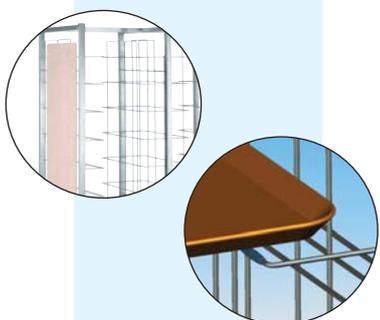
CHARIOTS PORTE-CASIER

- 7 modèles avec ou sans dossier de poussage :
- socle et chariots porte-casiers avec fond ABS ou tout inox
 - chariot porte-plateaux tout inox
 - socle et chariots porte-casiers GA (modèle économique)



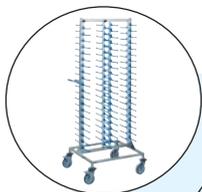
CHARIOTS DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT

- Une gamme complète pour tous les usages : chariots chauffants, chariots neutres pour stockage des assiettes en chambre froide, chariots universels pour tout type de vaisselle.
- Réglage du diamètre des assiettes très facile.
- Distributeurs d'assiettes amovibles sur chacun des chariots.
- Intérieur des chariots rayonné, fond et côtés, avec évacuation en partie inférieure : nettoyage très aisé.
- Isolation des modèles chauffants par laine de roche assurant une montée en température rapide avec une répartition homogène.



CHARIOTS CAFETERIA

- 7 modèles de chariots avec ou sans parois : entrée des plateaux sens largeur 320 à 370 mm, entrée des plateaux sens longueur 400 à 480 mm ou 480 à 560 mm
- Réalisation entièrement soudée en tube inox 25 x 25 mm et fil inox Ø 4,8 mm.
- Chassis en forme de H permettant un semi-encastrement à vide, sauf modèles bas avec tablette supérieure.
- Parois en stratifié, fixées par clips, pouvant être aisément retirées.
- **Nouveau** : clips anti-chute pour les plateaux à l'entrée de chaque niveau.



PORTE-ASSIETTES GARNIES

- Stabilité sans égale des assiettes reposant en 4 points sur des doigts anti-dérapants (système breveté avec tenue des assiettes par dessus et par dessous).
- Très grande facilité de réglage selon le diamètre des assiettes et possibilité de stockage simultané d'assiettes de tailles différentes.
- Possibilité de montage et démontage rapide pour le transport.

CUVES SUR ROUES

- Cuves à légumes de 140 litres en acier inoxydable, avec grille crépine et bonde surverse.
- Cuve 140 litres en acier inoxydable surélevée avec bonde à levier et grille d'arrêt.
- Egalement cuves 300 et 500 litres en polyéthylène.

CHARIOTS A GLISSIERES

- Construction entièrement soudée en tube inox de section 25 x 25 mm.
- **Glissières à bords émoussés** ne présentant pas de risque de coupure, **soudées en continu sur toute la hauteur**, avec butées d'arrêt en extrémité.
- Large gamme pour tous les usages : chariots gastronomes GN 1/1 et 2/1, chariots euronormes 600 x 400 mm.
- Egalement chariots GN encastrables.

LA GARANTIE DE SATISFACTION POUR LES PROFESSIONNELS

Tournus Equipement est une entreprise de 200 personnes implantée à Tournus en Saône-et-Loire avec un atelier de 17000 m².

Leader parmi les constructeurs d'équipements inox pour les cuisines professionnelles, Tournus Equipement a basé son développement et sa notoriété sur la qualité des produits, qui sont fabriqués sur des lignes de production automatisées, sur la qualité du service, et sur l'étendue de sa gamme.



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



Ces efforts sont reconnus par la certification ISO 9001 qui atteste la maîtrise de l'entreprise pour ses activités de conception, de production et de commercialisation.



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 - Site web : www.tournus.com