



SAPINOX vous propose un large choix de dimensions sur le mobilier de cuisine inox professionnelle : armoires inox, table inox professionnel , chariots inox, planges inox, lave-mains et evier inox professionnel, étagères inox cuisine et rayonnages inox.

Notre usine de fabrication réalise du matériel en inox 304 ou 430 de qualité alimentaire supérieure pour offrir un niveau d'hygiène des plus élevé et vous assurer le respect des normes en vigueur. Nous pouvons réaliser des produits en acier inoxydable sur-mesure pour la manutention, le stockage, l'hygiène dans un délais et des tarifs compétitifs.

MEUBLES INOX



SAPINOX crée en 2010 est le premier fabricant marocain spécialisé dans le domaine de l'équipement de cuisine professionnelle neutre en inox et la chaudronnerie inox.

Sapinox est bâti sur une superficie de 3200 m² couverte et équipée de matériel de fabrication neuf de dernière technologie pour augmenter la qualité de finition et de précision et répondre dans les meilleurs délais elle s'est dotée d'une machine laser Bistronic de 2800 kW d'une plateforme de 2000x4000 mm.

Le point fort de sapinox est la fabrication de table plonge chariot hotte d'extraction standard et sur mesure.

Et aussi elle fabrique des selfs services chaud et froid ainsi que neutre pour les hôtels et les cuisines de collectivités.



TABLES



Découvrez les différents types des tables , plonge inox professionnelles (table inox avec étagère en profondeur 600 ou 700mm,...) ainsi que les accessoires tels que des tiroirs, des roues ou produits nettoyants inox. Le prix et la qualité des tables de SAPINOX sauront répondre à l'ensemble de vos exigences et vous donneront entière satisfaction. La table inox cuisine, grâce à sa résistance et sa facilité d'entretien, s'adaptera facilement à l'ensemble des cuisines pour répondre ainsi à vos besoins !

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRE BASSE PROF:600			
TB 07/6	700	600	850
TB 10/6	1000	600	850
TB 20/6	2000	600	850
TB 30/6	3000	600	850
TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRE BASSE PROF:700			
TB 07/7	700	700	850
TB 10/7	1000	700	850
TB 20/7	2000	700	850
TB 30/7	3000	700	850
TABLE DE TRAVAIL SANS ÉTAGÈRE BASSE PROF:600			
TSB 07/6	700	600	850
TSB 10/6	1000	600	850
TSB 20/6	2000	600	850
TSB 30/6	3000	600	850
TABLE DE TRAVAIL SANS ÉTAGÈRE BASSE PROF:700			
TSB 07/7	700	700	850
TSB 10/7	1000	700	850
TSB 20/7	2000	700	850
TSB 24/7	2400	700	850
TABLE DÉCOUPE DESSUS POLYÉTHYLÈNE PROF: 700			
TDP 12/7	1200	700	850
TDP 20/7	2000	700	850

OPTIONS

- Roues sans frein
- Roues avec frein
- Tiroir
- Bord avant rayonné 40
- Pietement rond 50

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en inox aisi 304
- Renforcé par omega en inox
- Pietement decolé pour les tables à dossier
- Étagère basse renforcée par omega
- Livré soudé
- Possibilité de fabrication sur mesure

LAVERIE



les plonge habituellement destinée aux commerces alimentaires (restaurants, boulangeries-pâtisseries, boucheries, traiteurs...), la plonge inox est pensée pour respecter les normes professionnelles de qualité. Il existe de nombreux modèles de plonge inox pour répondre parfaitement aux besoins de votre métier. Vous pourrez ainsi déterminer la capacité et la surface de travail nécessaires à votre activité. Le meuble plonge est idéal pour nettoyer toute votre vaisselle et vos accessoires de cuisine. En choisissant l'inox, vous optez pour la fiabilité et la durabilité puisqu'il s'agit d'acier inoxydable qui est donc peu sensible à la corrosion. Aménagez dès maintenant vos cuisines professionnelles avec des tables, plonge en inox !

DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
TABLE D'ENTRÉE MACHINE AVEC 1 BAC 400X400 PRO:700			
TE1B 08/6	800	700	850
TE1B 12/7	1200	700	850
TE1B 16/7	1600	700	850
TABLE SORTIE MACHINE PROF:700			
TS 08/7	800	700	850
TS 12/7	1200	700	850
TS 16/7	1600	700	850
PLONGE 1 BAC PROF:700			
PLM 7	700	700	850
PLM 10	1000	700	850
CHARIOT PORTE CASIERS			
P1 CAS		500X500	
P2 CAS		500X1000	

OPTIONS

- Trou vide ordure
- Étagère basse
- Paire de glissière



MEUBLES, BARBECUE & ARMOIRE



Découvrez notre gamme de mobilier inox, pratique, fonctionnelle et résistante... En bref idéale en laboratoire de boulangerie ou cuisine professionnelle. Elle comprend les armoires hautes inox, les meubles bas inox, les placards suspendus et meubles à tiroirs dans une grande variété de profondeurs et longueurs.

Ces éléments sont réalisés en acier inoxydable de qualité, convenant pour le domaine de la restauration. La finition brossée et polie apporte un rendu et un design permettant de s'adapter à toutes les cuisines. Nos meubles bas sont disponibles en largeur 600, 700 mm... , avec ou sans dossier. Tous sont dotés d'une étagère intérieure réglable en hauteur et de portes coulissantes.

Toutes nos armoires sont fournies avec un kit de fixation murale (en U) ainsi qu'une étagère intérieure réglable en hauteur, et de portes coulissantes.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MEUBLE NEUTRE AVEC DOSSERET PROF : 600 / 700			
MN 10/6A / MN 10/7A	1000	600	850
MN 14/6A / MN 14/7A	1400	600	850
MN 16/6A / MN 16/7A	1600	600	850
MN 18/6A / MN 18/7A	1800	600	850
ARMOIRE DE RANGEMENT PROF : 600			
RM 10/6	1000	600	1700
RM 12/6	1200	600	1700
RM 16/6	1600	600	1700
RM 18/6	1800	600	1700
MEUBLE NEUTRE SUSPENDUE			
MNS 10	1000	400	600
MNS 12	1200	400	600
MNS 14	1400	400	600
BARBECUE			
B/10	1000	500	290
B/12	1200	500	290
B/15	1500	500	290
MEUBLE POUR BARBECUE			
MB 10	1000	500	850
MB 12	1200	500	850
MB 15	1500	500	850



MEUBLES, BARBECUE & ARMOIRE



DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MEUBLE CAISSE			
MC	1200	700	850
MEUBLE ANGLE			
MA	700	700	850
MEUBLE MACHINE À CAFÉ			
MMC 10	1000	600	1100
MMC 14	1400	600	1100

OPTIONS

Glissières réglables

Quatre roues avec système de frein

Étagère supplémentaire



LAVE-MAIN



Ces éléments sont conçus pour équiper votre restaurant, snack, hôtel, boucherie, boulangerie ou tout autre établissement de métier de bouche. Réalisation en acier inoxydable 304/202.

Nous proposons des modèles à fixation murale et commande au genou (tige ou volet frontal basculant), avec ou sans mitigeur.

		DIMENSIONS (MM)		
MODÈLE		LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
LAVE-MAIN À GENOUX AVEC DOSSERT				
LMR		400	400	520
LAVE-MAIN COMMANDE À GENOUX				
LMI		400	400	280
LAVE-MAIN COMMANDE À PÉDALE				
LMIA		395	308	890
RAMPE DE GUIDAGE				
RG			1000 ML	
RAMPE À PLATEAUX				
RP 12/35			1200 X 350	
RP 20/35			2000 X 350	
MITRAILLEUR				
MI		1000	300	860
STÉRILISATEUR				
AS 20 CTS		700	150	600
AS 10 CTS		400	150	600



ÉTAGÈRE



Vous Retrouvez également toutes nos références concernant les étagères inox disponibles au sein de notre catalogue :

Etagères simples, doubles, ajourées, 2 niveaux à poser, sur pied en acier inoxydable ou aluminium pour chambre froide; vous trouverez aisément le modèle pour aménager votre espace de travail.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
ÉTAGÈRE CHAUFFANTE			
EC 14/35		1400X350	
EC 16/35		1600X350	
EC 18/35		1800X350	
ÉTAGÈRE SUR COLONNETTE 2 NIVEAUX			
EC 14/35		1400X350	
EC 16/35		1600X350	
EC 18/35		1800X350	
ÉTAGÈRE SUR COLONNETTE 2 NIVEAUX			
TB 12/30	1200	300	320
TB 14/30	1400	300	600
ÉTAGÈRE MURALE AVEC DOSSERET ET CONSOLE PROF : 300			
EM 09/30		920X300	
EM 12/30		1200X300	
EM 14/30		1400X300	
EM 18/30		1800X300	
ÉTAGÈRE MURALE AVEC DOSSERET ET CONSOLE PROF : 400			
EM 10/40		1000X400	
EM 12/40		1200X400	
EM 14/40		1400X400	
EM 18/40		1800X400	



CUVES ROULANTE & DOUCHETTES



Découvrez notre gamme de cuve roulante & douchettes conçus pour aménager au mieux votre espace de travail au sein de votre restaurant, snack ou autre établissement de métier de bouche.

Ces éléments sont réalisés en acier inoxydable de qualité, convenant pour le domaine de la restauration. La finition brossée et polie apporte un rendu et un design permettant de s'adapter à toutes les cuisines. Cuve roulante avec 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse ; douchettes correspond aux normes de qualité internationales .

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
PUPITRE			
PU 6/04	600	400	1200
DOUCHETTE EAU FROIDE SUR PLONGE			
DEF 1		200	
PETITE FOSSE À GRAISSE			
PFG	300	300	310
BAC ROULANT SEL/FARINE			
BSF	560	383	720
CUVE ROULANTE AVEC ROBINET DE VIANDE			
CRV 180	500	500	750
CRV 430	750	750	750
BILLOT DESSUS POLYÉTHYLÈNE			
BL5/05	500	500	850
BL6/06	600	600	850
BL12/06	1200	600	850
CUVE ROULANTE AVEC BONDÉ + CRÉPINE			
CUV 150	500	500	750
CUV 430	750	750	750
CANIVEAUX			
CA 2/2		200X200	
CA 4/2		400X200	
CA 4/4		400X400	
CA 8/4		800X400	



CASIERS



Retrouvez notre gamme de casiers . pour un meilleur rangement de vos matereils de cuisine.
 Vous pouvez découvrir les différents modèles d'étagère inox pour vos cuisines professionnelles ! L'ensemble de nos rayonnages inox et étagères murales professionnelles en inox vous permettront d'optimiser l'espace de rangement dans votre cuisine et chambre froide. En fonction des modèles , vous pouvez choisir le nombre de niveau, la longueur et la profondeur selon vos besoins et exigences. Nos étagères sauront ainsi s'intégrer dans vos cuisines !

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
CASIER DE RANGEMENT PLEIN INOX 4 NIVEAUX PROF: 300			
CR4N 10/30	1000	300	1750
CR4N 14/30	1400	300	1750
CR4N 18/30	1800	300	1750
CASIER DE RANGEMENT PLEIN INOX 4 NIVEAUX PROF: 400			
CR4N 10/4	1000	400	1750
CR4N 14/4	1400	400	1750
CR4N 18/4	1800	400	1750
CASIER DE RANGEMENT PLEIN INOX MOBILE 4 NIVEAUX PROF: 300			
CB4N 10/30	1000	300	1750
CB4N 14/30	1400	300	1750
CB4N 18/30	1800	300	1750
CASIER DE RANGEMENT PLEIN INOX 4 NIVEAUX PROF: 400			
CB4N 10/40	1000	400	1750
CB4N 14/40	1400	400	1750
CB4N 18/40	1800	400	1750
CASIER DE RANGEMENT CLAIRE VOIE			
CRC 10/40	1000	400	1750
CRC 14/40	1400	400	1750
CRC 18/40	1800	400	1750

OPTIONS :

Roue sans frein
 Roue avec frein
 Montant en cornière en 15/10
 Etagère en inox AISI 304



CHARIOT DE SERVICES



Découvrez notre gamme de cuve roulante & douchettes conçus pour aménager au mieux votre espace de travail au sein de votre restaurant, snack ou autre établissement de métier de bouche.

Ces éléments sont réalisés en acier inoxydable de qualité, convenant pour le domaine de la restauration. La finition brossée et polie apporte un rendu et un design permettant de s'adapter à toutes les cuisines. Cuve roulante avec 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse ; douchettes correspondent aux normes de qualité internationales.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
CHARIOT CHAMBRE D'HÔTEL 2 SACS CH2	1270	600	1290
CHARIOT CHAMBRE D'HÔTEL 1 SAC CH1	1200	600	850
CHARIOT À ASSIETTES CHA	1050	830	850
CHARIOT À CARCASSE CHC	1250	800	1950
CHARIOT DE SERVICE 2 NIVEAUX CS2N	900	600	900
CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX CS3N	900	600	900
CHARIOT DE BOUCHERIE CB	1200	800	1800
CHARIOT DE MANUTENTION INOX CM	600	1000	850

OPTIONS :

Roue sans frein

Roue avec frein



ECHELLES & SOCLES



Retrouvez notre gamme d'échelles et socles.

Conçue pour allier stockage et transport, ces éléments permettront d'optimiser l'espace de votre restaurant, snack, boulangerie en associant rigidité et gain de place. Réalisation en acier Inoxydable. Ce modèle 15 niveaux possède des retour anti-glissements sur chacun des niveaux, permettant aux grilles d'être stabilisées pour le transport.

L'espacement entre chaque niveau est de 75 mm.

Ces échelles sont fournies avec 4 roues (dont 2 avec freins) conçues en polypropylène chargé de fibre de verre.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
CHARIOT DE SERVICE 7N DESSUS FERMÉ			
GS GN1/1	460	630	850
GS GN2/1	665	750	850
ECHELLE À PÂTISSERIE 600X400			
EP 10N	400	600	1400
EP 18N	400	600	1800
ECHELLE DE SERVICE 18N GN1/1			
ES GN1/1	460	630	1800
ES GN2/1	665	750	1800
CHARIOT POUR FOUR ROTATIF			
CF 18N	600	800	1800
SOCLE POUR FOUR À PIZZA SANS GLISSIÈRE			
SFP 4X4	910	840	850
SFP 6X6	1250	1170	850
SFP FAST	780	630	850
SOCLE POUR FOUR AVEC GLISSIÈRE			
SF GN1/1	860	605	650
CHARIOT MANUTENTION POUR BACS 600X400			
CM 6/4	615	415	120
CM 8/4	815	615	120
CHARIOT MANUTENTION POUR BACS 600X400			
MDV	800	550	1800
SUPPORT BARBECUE			
SB 10	1000	500	850
SB 12	1200	500	850
SB 15	1500	500	850

OPTIONS :

Roue sans frein

Roue avec frein

Paire de glissière

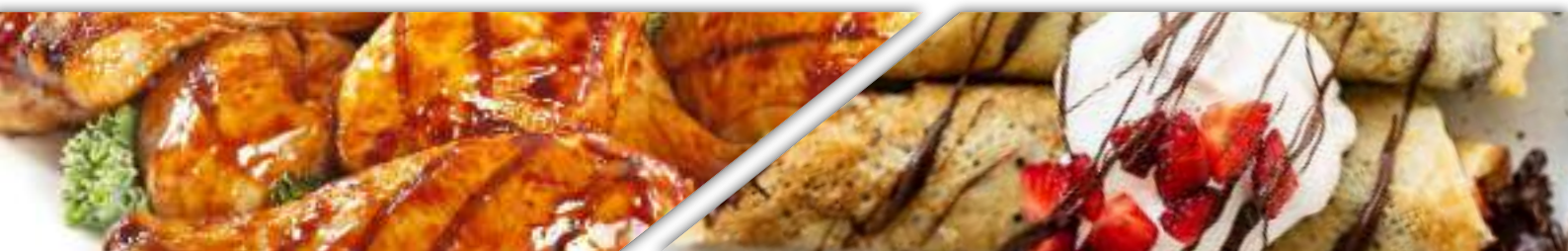


MEUBLES DE PRÉSENTATION & CHARIOTS À CRÊPES



Découvrez notre gamme de meubles de présentation, pratique, fonctionnelle et résistante, idéale en laboratoire de boulangerie ou cuisine professionnelle, avec une grande variété de profondeurs et longueurs. Des chariots haut de gamme au design tendance et au look vitaminé, conçus pour faciliter le travail du crêpier. Trouvez le chariot qui convient à votre activité parmi nos différents modèles entièrement équipés. Compacts, faciles à transporter et à déplacer, ces chariots sont idéaux pour la vente ambulante.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MODULE DE PRÉSENTATION ROULANT			
TDP 12/07	1200	700	850
TDP 20/07	2000	700	850
CHARIOT À ESCARGOT			
CHCRPA	1500	1100	800
CHARIOT À CRÊPES			
CHCRP	1500	1100	800
MARCHE PIED INOX 2N			
MPI-900	350	200	570



SELF SERVICE



Nous proposons les meubles de self-service répondant à toutes les normes en matière de sécurité alimentaire. Vous aurez le choix entre des vitrines en inox réfrigérées, des meubles pour buffet froid, des vitrines réfrigérées pour la présentation des boissons, des buffets réfrigérés spécialement conçus pour les hors d'œuvre et les desserts, des meubles à pains, couverts et plateaux, ou encore des vitrines ou des meubles chauffants (bain-marie ou plaques).

Vous pourrez ainsi choisir facilement vos équipements pour le self-service.

Découvrez notre gamme et choisissez votre ensemble de self service réfrigéré ou chaud.

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)		
	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MEUBLE FROID			
MF.10	1000	700	850
MF.15	1500	700	850
MF.20	2000	700	850
VITRINE SELF SERVICE			
SVR 1500	1500	660	1880
SVR 2000	2000	660	1880
BAIN MARIE			
BM.3B	1000	700	850
BM.4B	1500	700	850
BM.5B	2000	700	850
TABLE CHAUDE			
TC 15/07	1500	700	850
TC 20/07	1500	700	850
CHARIOT BAIN - MARIE À EAU			
CHC3B	850	650	850
CHC4B	1200	650	850
CHC5B	1500	650	850
MEUBLE PORTE PLATEAU COUVERT			
MPV	800	550	1800
ARMOIRE CHAUFFANTE			
AC 4	800	700	600
AC 6	800	700	1000
AC 10	800	700	1200
AC 18	800	700	2000



HOTTES D'EXTRACTION



Les hottes complètes sont équipées d'une turbine et d'un variateur intégrés. La hotte inox professionnelle version dynamique avec moteur incorporé vous permet de vous connecter directement à votre gaine d'extraction. C'est le système le plus simple à mettre en place et le plus utilisé. Pour une bonne efficacité, il est conseillé de ne pas dépasser la longueur 3000 mm.

Attention, la hotte professionnelle dynamique ne convient pas aux cuisines professionnelles disposant de plus de 20kW de puissance de cuisson (électrique et gaz confondus), appelées « grandes cuisines » et soumises à une réglementation spécifique.

DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HOTTE D'EXTRACTION ADOSSÉE EN INOX PROF: 700			
HA 12/7	1200	700	600
HA 14/7	1400	700	600
HA 16/7	1600	700	600
HA 20/7	2000	700	600
HA 24/7	2400	700	600
HA 26/7	2600	700	600
HA 30/7	3000	700	600
HA 34/7	3400	700	600
HA 36/7	3600	700	600
HOTTE D'EXTRACTION ADOSSÉE EN INOX PROF: 900			
HA 12/9	1200	900	600
HA 14/9	1400	900	600
HA 16/9	1600	900	600
HA 20/9	2000	900	600
HA 24/9	2400	900	600
HA 26/9	2600	900	600
HA 30/9	3000	900	600
HA 34/9	3400	900	600
HA 36/9	3600	900	600



DIMENSIONS (MM)

MODÈLE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
HOTTE D'EXTRACTION ADOSSÉE EN INOX PROF: 1000			
HA 12/10	1200	1000	600
HA 14/10	1400	1000	600
HA 16/10	1600	1000	600
HA 20/10	2000	1000	600
HA 24/10	2400	1000	600
HA 26/10	2600	1000	600
HA 30/10	3000	1000	600
HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE EN INOX PROF:2000			
HA 14/20	1400	2000	600
HA 16/20	1600	2000	600
HA 20/20	2000	2000	600
HA 25/20	2500	2000	600
HA 30/20	3000	2000	600
HA 35/20	3500	2000	600
HA 40/20	4000	2000	600
HOTTE D'EXTRACTION DOUBLE FLUX EN INOX PROF: 2000			
HA 14/20	1400	2000	600
HA 16/20	1600	2000	600
HA 20/20	2000	2000	600
HA 24/20	2400	2000	600
HA 26/20	2600	2000	600
HA 30/20	3000	2000	600
HA 34/20	3400	2000	600
HA 36/20	3600	2000	600
HOTTE D'EXTRACTION ADOSSÉE DOUBLE FLUX			
HDF 14/9	1400	900	600
HDF 16/9	1600	900	600
HDF 20/9	2000	900	600
HDF 25/9	2500	900	600
HDF 30/9	3000	900	600
FILTER À CHOC			
FIL-40		400X500	
FIL-50		500X500	



Halton

Halton Group est un chef de file mondial de la technologie dans le domaine des solutions d'air intérieur pour les espaces exigeants. Chez Halton, la mission principale est de favoriser le bien-être des personnes dans ces environnements.

Halton a été fondée par le père de l'actuel président Seppo Halttunen en Finlande en 1969. La société appartient à la famille Halttunen et son siège social se trouve à Helsinki, la capitale de la Finlande.

Aujourd'hui, Halton est présent dans plus de 35 pays à travers le monde avec plus de 1 600 professionnels Halton qualifiés.



KVF - HOTTE À JETS DE CAPTATION PÉRIPHÉRIQUES ET DIFFUSION BASSE VITESSE



La hotte KVF, avec la nouvelle génération des Jets de Captation périphériques associant des buses horizontales et verticales, est une hotte de cuisine haute efficacité qui permet de capter et d'évacuer l'air pollué et la chaleur émise par les équipements de cuisson, en introduisant de l'air de compensation basse vitesse dans la cuisine. Surtout, le système nécessite 30% à 40% de débit en moins par rapport aux hottes traditionnelles pour extraire la même charge.

Les hottes KVF sont équipées en face avant de diffuseurs intégrés. L'air de compensation est rendu à basse vitesse, améliorant ainsi encore l'efficacité de la hotte et apportant au personnel un environnement propre et confortable.

La filtration est assurée par des filtres cycloniques KSA à haut rendement, classés UL et NSF. Les filtres KSA éliminent jusqu'à 95% des particules de 10 microns ou plus, réduisant ainsi les dépôts de graisse et les coûts de nettoyage tout en améliorant l'hygiène et la sécurité.

Les hottes à Jets de Captation sont livrées « prêtes à installer » permettant une installation et une mise en route appropriée et efficace. En standard, les hottes intègrent les luminaires, le ventilateur Jets de Captation intégré, les prises de pression T.A.B.TM, et les registres d'équilibrage.



Technologie des Jets de Captation doubles et périphériques



Filtres cycloniques KSA



Diffusion basse vitesse en face avant



Hauteur limite de confort



Mise en service, sécurité et maintenance



Ventilateur Jets de Captation

KVI - HOTTE À JETS DE CAPTATION PÉRIPHÉRIQUES

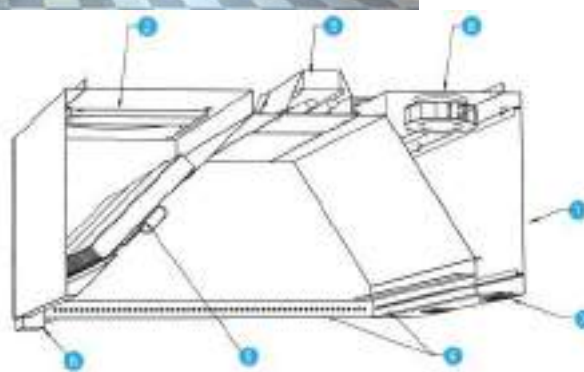
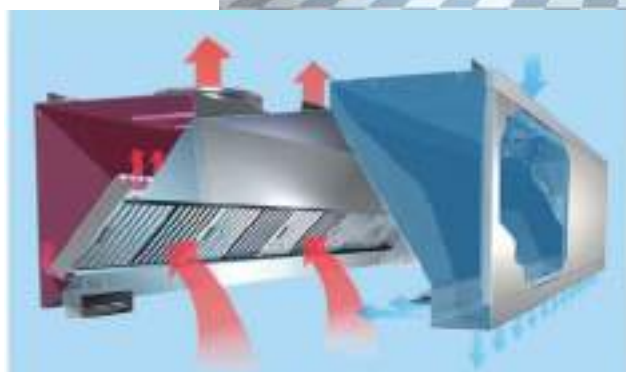
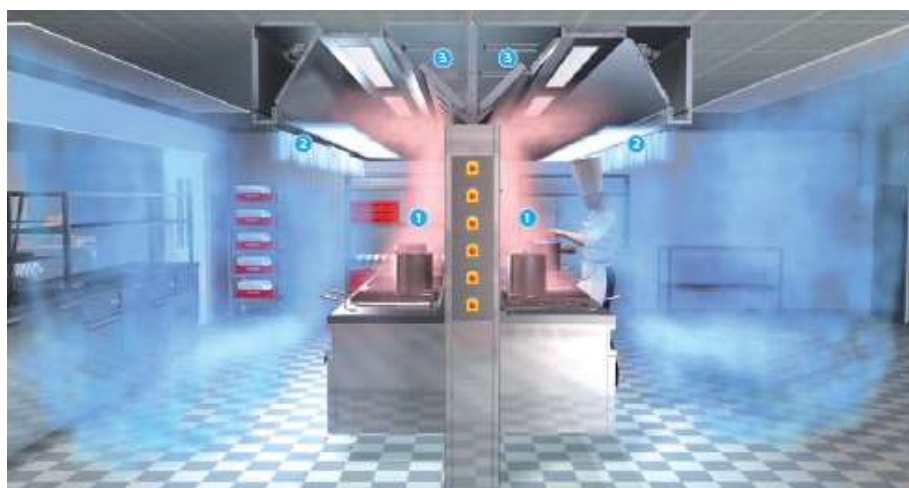


La hotte KVI, avec la nouvelle génération des Jets de Captation périphériques associant des buses horizontales et verticales, est une hotte de cuisine haute efficacité qui permet de capter et d'évacuer l'air pollué et la chaleur émise par les équipements de cuisson. Surtout, le système nécessite 30% à 40% de débit en moins par rapport aux hottes traditionnelles pour extraire la même charge.

La filtration est assurée par des filtres cycloniques KSA à haut rendement, classés UL et NSF. Les filtres KSA éliminent jusqu'à 95% des particules de 10 microns et plus, réduisant ainsi les dépôts de graisse et les coûts de nettoyage tout en améliorant l'hygiène et la sécurité.

Les hottes à Jets de Captation sont livrées «prêtes à installer» permettant une installation et une mise en route appropriée et efficace. En standard, les hottes intègrent les luminaires, le ventilateur Jets de Captation intégré, les prises de pression T.A.B.TM et les registres d'équilibrage.

- Certifiée HACCP* (PE-567-HM01I)
- Réduction de la consommation énergétique grâce à la nouvelle technologie des Jets de Captation périphériques et ses buses horizontales et verticales.
- Efficacité testée de manière indépendante et conformément à la norme ASTM 1704. Méthode de calcul des débits d'air extrait basée sur les charges thermiques.
- Réduction des coûts de nettoyage des gaines, sécurité et hygiène renforcées grâce aux filtres cycloniques haute efficacité KSA (certifiés UL et NSF).
- Mise en service appropriée et efficace grâce aux livraisons toutes options avec éclairage, registres d'équilibrage complet, et prises de pression T.A.B.T pour équilibrage simple et rapide sur site.
- Construction en acier inoxydable et conception limitant le nombre de jonctions pour une meilleure hygiène et sécurité incendie.

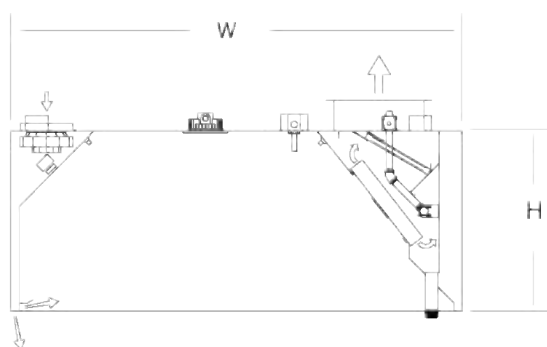


KVE-CM - HOTTE D'EXTRACTION À BROUILLARD CONTINU (ETL) CAPTURE JET™



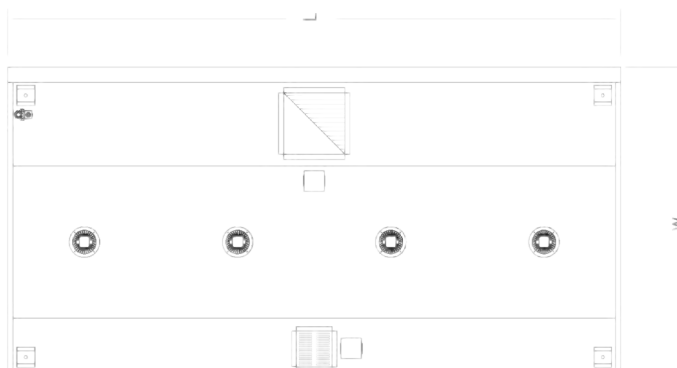
Répertoire ETL selon la norme UL UL 710 - La hotte KVE-CM fournit des solutions pour une variété d'applications de ventilation de service alimentaire commercial par rapport aux processus de cuisson à combustible solide. Basée sur la solution brevetée hautement efficace Capture Jet™ de Halton et sur la technologie avancée de filtre mécanique KSA, la fonction Continuous Mist se concentre sur la réduction de la température des gaz d'échappement et l'élimination du report de braises.

- Amélioration de la qualité de l'air intérieur avec une consommation d'énergie réduite. Halton Capture Jet™ réduit les débits d'air d'échappement requis et améliore l'efficacité de capture et de confinement de la hotte.
- Jet de brouillard continu. La pulvérisation est lancée lorsque le ventilateur d'extraction est activé.
- Filtration des graisses à haute efficacité à l'aide de filtres multi-cyclones Halton KSA classés UL et NSF pour éliminer jusqu'à 95% des particules d'une taille de 8 microns selon ASTM F2519.
- Ports TAB™ (test et équilibrage), qui permettent une mise en service précise et efficace.
- Luminaires LED standard.
- La gradation facultative des DEL est disponible pour les hottes Capture Jet. La gradation est contrôlée par un bouton sur le panneau de commande ou via l'écran tactile Halton HMI.
- Acier inoxydable, conception soudée.



DIMENSIONS (MM)

LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
1219 --- 4267	1066 --- 2133	609 --- 762





Vianen est devenu l'un des principaux acteurs des systèmes de ventilation de haute qualité pour les cuisines institutionnelles et commerciales. Bien implantés à l'échelle mondiale avec des succursales à travers l'Europe et à l'étranger, nous visons à étendre davantage notre présence internationale.

L'engagement et la fermeté engagés au fil des années ont conduit Vianen à devenir une marque de renommée internationale qui exporte la fiabilité et la qualité du Made in Holland avec résolution et méthode dans une perspective croissante d'internationalisation.

Pour exceller dans la qualité, pour surpasser les niveaux de service précédents, pour encourager la créativité et l'innovation, pour protéger l'environnement. Vianen se soucie de l'environnement et accorde de plus en plus d'attention aux économies d'énergie.



JET STREAM



FILTRE D'EXTRACTION DE GRAISSE FECON

Le filtre Vianen FECON est conçu pour extraire la graisse des vapeurs de cuisson dans la ventilation de cuisine commerciale systèmes. La construction semi-circulaire du canal du filtre garantit la plus haute qualité de graisse possible extraction en créant une force centrifuge dans le filtre. L'efficacité du filtre Fecon est de 95%. La graisse s'accumule dans la partie la plus basse du filtre empêchant le colmatage et maintenant une extraction uniforme sur toute la longueur du système de ventilation. Les filtres sont placés à un angle d'environ 45 ° dans la verrière et sont facilement amovible. Le filtre FECON est ignifuge et en cas de flashes, les filtres FECON empêchent les flammes de pénétrant dans les conduits.

CONSTRUCTION

Les filtres Vianen FECON sont construits en acier inoxydable de type 304 (DIN 1.4031 grain 320) d'une épaisseur de 1,20 mm. Le 36, Le filtre de mm d'épaisseur est construit sans rivets et est pourvu de deux poignées intégrées formées cadre environnant. En haut et en bas, le filtre à 10% est ouvert pour le flux sortant de graisse et d'humidité. Les filtres Fecon résistent aux détergents agressifs.

AVANTAGES

- Taux d'extraction de graisse élevé.
- Construction solide.
- Entièrement construit en acier inoxydable.
- Simple à retirer sans outillage.
- Ignifuge selon la norme de sécurité incendie DIN 4102.
- Entretien facile dans n'importe quel lave-vaisselle commercial.
- Réduit le déversement des gaz d'échappement dans la cuisine
- Flexibilité de conception
- Incorpore des refroidisseurs personnels réglables en ABS

RACCORDS D'ÉCLAIRAGE INTÉGRÉS V-LEL

- Les auvents sont équipés de luminaires LED basse énergie V-LEL, spécialement conçus pour VIANEN auvents en acier inoxydable.
- Le type standard est 220 / 230v - 50Hz.
- Standard 2 tailles: 1250 / 650mm.
- Sur demande, Vianen peut fournir des luminaires alternatifs pour répondre aux exigences du client.
- Des lumières de secours intégrées peuvent également être livrées sur demande.

OPTIONS

Les auvents Jet Stream sont disponibles avec plusieurs options pour augmenter encore leur efficacité et améliorer l'environnement de travail dans l'espace cuisine.

- Water Wash (WW) et Water Misty
- Système de filtration Vianen UV-C
- Air d'appoint / d'alimentation - MUAP



		DIMENSIONS (MM)	
MODÈLE		LONGUEUR	HAUTEUR
VIANEN JET STREAM A	WALL WIDTH	1300	600
VIANEN JET STREAM E	SINGLE ISLAND	1300	600
VIANEN JET STREAM D	DOUBLE ISLAND	2600	600

CULINA



JET STREAM AIR

L'air Jet Stream est aspiré par un ventilateur de 220 V qui est installé sur le dessus de la verrière. L'air passe dans le plénum d'alimentation en air et passe à travers une série de fentes dans l'enveloppe principale de l'auvent. L'air est délivré à partir de ces fentes à une vitesse maximale de 2 m / s et à un débit de 75 m³ / h par mètre linéaire, ce qui représente moins de 10% du débit total d'air extrait. Cela garantit une capture positive et confinement du panache thermique généré par le processus de cuisson.

CONSTRUCTION

La verrière est fabriquée en acier inoxydable de type 304 (DIN 1.4031) de 1,0 à 1,20 mm d'épaisseur. Toutes les surfaces visibles sont polis à grain ultrafin (grain 320) et protégés par du polyéthylène. La verrière est coupée, poinçonnée et pliée en sections sans soudure jusqu'à 3 m de longueur et est assemblée en usine. Les joints sont fournis avec plaques de recouvrement de sorte qu'aucun joint ou fixation mécanique ne soit visible. Tous les bords métalliques sont roulés lisses et sont exempts d'arêtes vives et de projections. La verrière est équipée de graisse Vianen FECON filtres d'extraction. La verrière a une chute de pression d'échappement constante de 100 Pa et une alimentation Jet Stream chute de pression d'air de 40 Pa.

AVANTAGES

- Taux d'extraction de graisse élevé
- Construction solide
- Fabriqué en acier inoxydable uniquement
- Longue durée de vie Simple à retirer sans outillage
- Ignifuge selon la norme de sécurité incendie DIN 4102
- Entretien facile dans n'importe quel lave-vaisselle

PERFORMANCE

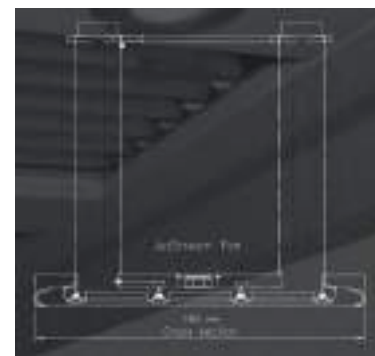
Échappement: 700 CFM / H

Ventilateur: 230 V

Lumières: Spots LED 7W

Filtre: FECON

Conduit: acier inoxydable 304 dim. 300x300 mm : variable de longueur



CONCEPTION DE CUISINE MODERNE POUR LA CUISSON AVANT NOUVELLE TECHNOLOGIE, TENDANCES ET COULEURS

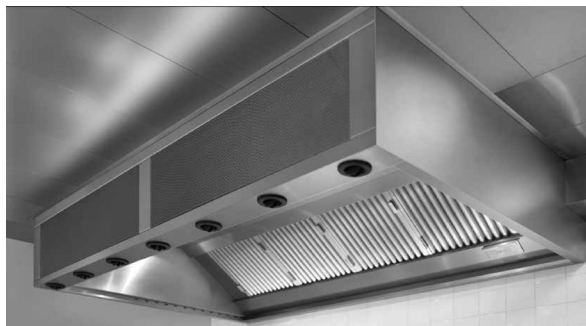
La cuisine est toujours un sujet de conversation brûlant en matière de design. C'est le hub non seulement pour cuisine mais aussi divertissant. Les plans d'étage ouverts continuent de devenir la norme. Les cuisines sont intégrées dans les salles à manger, reprenant les éléments d'un salon élégant.

Développer une solution adaptée à un nouveau concept est toujours un défi. Au fur et à mesure que les tendances changent, nous avons adapté avec succès nos produits de ventilation commerciale pour répondre aux exigences élevées de l'avant du demandes de cuisine maison. Nous créons un espace à la fois élégant et pratique. structure incurvée sur les côtés internes de la verrière un niveau élevé de capture et de confinement du l'air évacué est obtenu et optimise les performances de la verrière Culina.

Cette verrière est équipée de la dernière technologie de flux Vianen Jet. L'alimentation horizontale brevetée fente d'air, principe de capture de l'air, souffle de l'air dans la canopée catalysant l'extraction de l'air d'échappement et évite le déversement de fumées et de contaminants dans la cuisine. Une économie d'énergie significative est obtenue en raison de cette nouvelle construction brevetée, testée par TNO, l'organisation nationale néerlandaise pour recherche scientifique, conforme à la méthode ASTM F1704.

Convient aux applications de cuisson frontale sur des agencements d'îlots.

MUAP



DESCRIPTION

Le système permet d'équilibrer la ventilation de la cuisine en introduisant un apport / apport tempéré l'air à travers la face avant perforée de la verrière. Le plénum MUAP fait partie intégrante du auvent et est positionné le long de l'avant de la verrière. Le système Vianen MUAP peut être utilisé dans combinaison avec tout auvent mural ou sur îlot. L'air traité est introduit dans le plénum MUAP isolé via des robinets montés en usine sur le toit de la verrière. L'air passe au-dessus d'un diffuseur d'égalisation interne perforé et est livré dans la cuisine à travers la verticale perforée face (s) avant de la verrière. Le système assure une répartition uniforme de l'air soufflé sur toute la longueur de la verrière à faible vitesse sans aucun courant d'air. Le système MUAP peut être intégré dans n'importe quel type de la verrière

CONSTRUCTION

Le plénum MUAP est fabriqué en acier inoxydable de type 304 de 1,0 à 1,2 mm d'épaisseur. Toutes les surfaces visibles sont grain ultra-fin poli (grain 320) et protégé par du polyéthylène. Le plénum est coupé, poinçonné et plié et puis assemblé au moyen de soudures commandées par ordinateur et de fixations non mécaniques. Sans couture les sections peuvent être fabriquées jusqu'à 6 m de longueur. Les surfaces internes du plénum MUAP sont entièrement isolé. La face avant du plénum MUAP comporte des panneaux perforés amovibles. Le MUAP le plénum a une largeur nominale de 200 mm Par conséquent, les auvents à îlot unique ou muraux seront de 200mm plus profond d'avant en arrière et auvents double îlot 400 mm plus profond. La perte de charge sur un Vianen Le plénum MUAP est de 40 Pa.

INSTALLATION

Le plénum MUAP est assemblé en usine avec le corps principal de l'auvent pour former une construction monobloc. Les broches d'alimentation en air au-dessus du plénum MUAP doivent être connectées au système d'alimentation en air de la cuisine.

AVANTAGES

- Alimentation en air frais intégrée dans la verrière
- Réduit la nécessité d'introduire de l'air dans la cuisine vers autres grilles ou diffuseurs

