

**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**

Vente assistée traditionnelle + vente en L.S.

**= Etal HybridStand**



# HybridStand

2 ETALS EN 1 pour adapter votre offre à votre clientèle



## UN ÉTAL RÉVOLUTIONNAIRE

VENTE ASSISTÉE ET LIBRE-SERVICE SUR LE MÊME ÉTAL

**HybridStand** est une innovation majeure pour la vente de poissons en supermarchés :

- Vente de poissons entiers, en filets sur lit de glace
- Vente sous barquettes

L'étal est conçu pour la présentation et la vente du poisson selon ces deux modes. La flexibilité est optimale.



TRANSFORMEZ VOTRE ETAL EN MOINS D'UNE HEURE

L'étal peut être aisément et rapidement transformé (enlèvement du poisson, de la glace, lavage, mise en place des barquettes) :

- Vente assistée de poissons entiers ou en filets les matins et le week-end.
- Libre service de poissons emballés l'après-midi et en semaine.

A vous de décider !

Adaptez votre offre à votre clientèle, selon les horaires, les jours ou la saison.

**HybridStand** C'EST 2 ETALS EN 1

- Gain de place.
- Une adaptation facilitée aux besoins de votre clientèle.
- Etals faciles et rapides à nettoyer.





# HybridStand

## Révolution technologique



### LA MODULARITÉ POUR UNE IMPLANTATION OPTIMALE

Un étal standard, de longueur 1,50 m avec groupe intégré :

- fond avec plateau relevable pour le nettoyage
- pente à 14°
- jambages sur roues
- vitres de protection à l'avant et sur les côtés

### LA PRÉSENTATION DU POISSON SOUS SON MEILLEUR ASPECT

- Maintien du taux d'humidité dans l'étal
- Pente de l'étal à 14° : optimisation de la présentation du poisson
- Aspect brillant du poisson même après plusieurs heures dans l'étal

### LA SECURITÉ DE VOTRE RAYON MARÉE



Le système de réfrigération s'adapte **automatiquement** au mode de vente. Maîtrise de la température quel que soit le mode de vente :

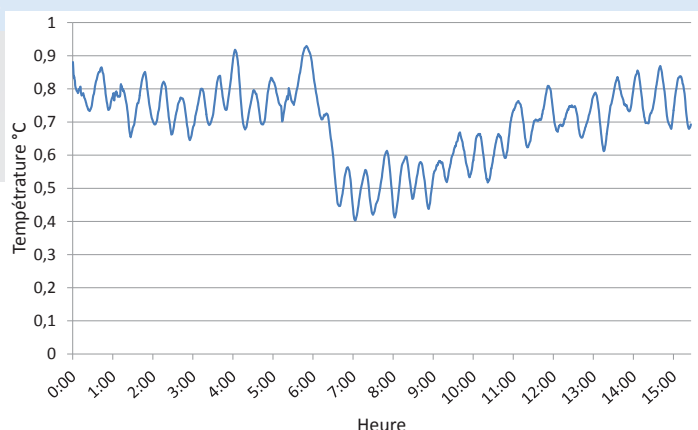
- **Vente assistée\*** (froid maîtrisé) : sur lit de glace, température comprise entre 0 et + 2°C.  
Taux d'hygrométrie : 80 %
- **Libre service** (froid ventilé) : 0 à + 2°C. Le système de réfrigération garantit l'homogénéité des températures à l'intérieur de l'étal

- Vitres de protection pare-haleine en verre trempé Securit
- Etal conforme aux normes de sécurité électrique
- Fabrication certifié «Origine France Garantie»

*\* Le mode vente assistée fonctionne dans des établissements climatisés. Température d'ambiance < 25°C et hygrométrie = 50 % HR.*



### Température à coeur produits



- Piétement sur roues avec groupe intégré
- Verre de protection pare-haleine
- Pente à 14° pour une présentation optimale



# HybridStand

## Caractéristiques techniques

Construction entièrement en acier inoxydable de qualité alimentaire avec une teneur en chrome supérieure à 17,5 %.

- Epaisseur 15/10<sup>ème</sup> de mm, mousse polyuréthane injectée qui assure l'homogénéité de l'isolation
- Fond de cuve épaisseur 10/10<sup>ème</sup> de mm relevable, avec compas de blocage, pour faciliter le nettoyage du compartiment de réfrigération
- Réfrigération composée d'un évaporateur ventilé traité anti-corrosion et de plusieurs ventilateurs axiaux étanches IP 68
- Evacuation des eaux de condensats et de la fonte de glace
- Pente 14°.
- Vitrage «Securit» amovible, épaisseur 6 mm, hauteur 250 mm à l'avant
- Groupe logé en partie inférieure avec habillage de protection

### PIEtement

- tubes pliés 80 x 40 mm
- 4 roues pivotantes à chape inox, Ø 75 mm, dont 2 à freins

### COMMANDE

- 2 modes de fonctionnement gérés en automatique :
  - Poissons frais : sur un **lit de glace épaisseur 6 cm**
  - poisson emballés : **à même le fond de l'égal**
- Commutateur rotatif 3 positions : Poissons frais, Arrêt, Poissons emballés



Ventilateur axial



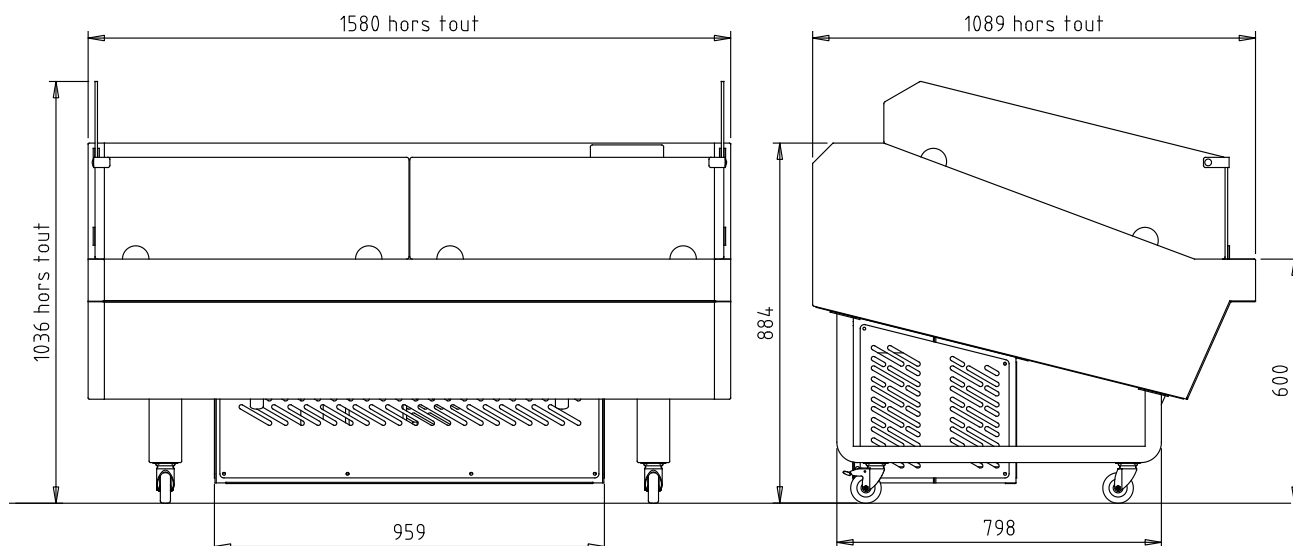
Vitrage de protection



Commutateur : 3 positions

## 1 seule référence : 904 700

- |                       |                                  |  |
|-----------------------|----------------------------------|--|
| ■ Tension : 230 Volts | ■ Intensité maximale : 3,4 A     | ■ Gaz réfrigérant : R555A                      |
| ■ Fréquence : 50 Hz   | ■ Puissance électrique : 550 W   | ■ indice de protection : IP25                  |
| ■ Classe : I          | ■ Puissance frigorifique : 650 W | ■ Normes : NF EN 603335-1<br>NF EN 603335-2-89 |



# HybridStand

et ses accessoires - Votre choix !




**Bac de récupération des eaux de fonte et de condensation**  
Capacité 23 litres  
Réf : 221 473



**Poste de découpe crochetable**  
600 x 325 mm  
Réf : 904 706



**Porte balance crochetable**  
500 x 400 mm  
Réf : 905 362



**Support balance avec casier à papier, poubelle et barette à crochets**  
550 x 526 mm  
Réf : 905 382



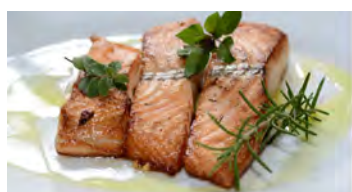
**Douchette à enrouleur**  
11 m de tube avec robinet à gâchette  
Réf : 905 210

## Personnalisez votre étal !

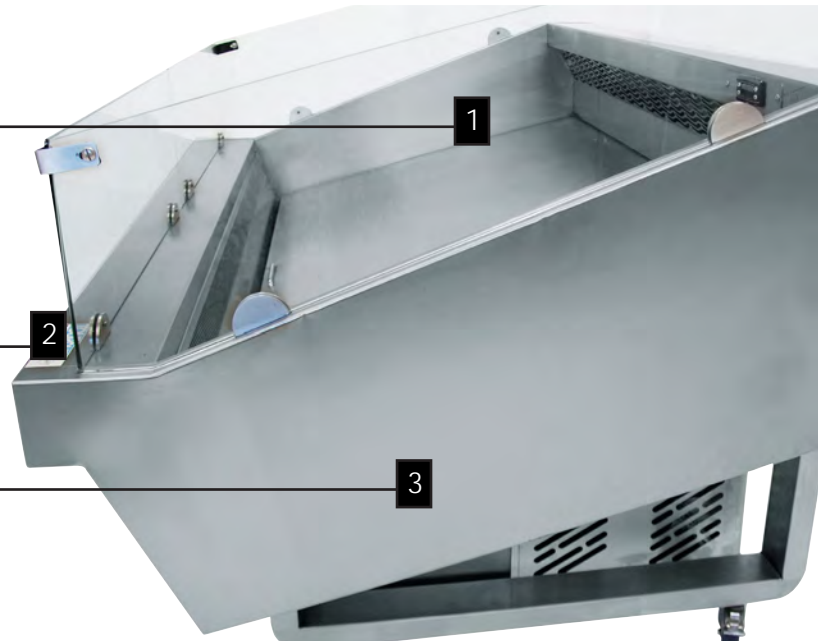
Pack « communication » pour renforcer l'attractivité de votre étal avec une sérigraphie sur les côtés, sur le bandeau avant et sur le fond de l'étal, pour valoriser les ventes en LS.

**Pack communication - Réf : 221 493**

- 1 - sticker fond de cuve - dim : 1430 x 750 mm
- 2 - bandeau avant : dim. 1565 x 95 mm
- 3 - deux stickers latéraux - dim. 900 x 260 mm

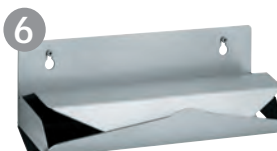


Pêche	Goût
Tradition	Filet
Passion	Savoir-faire
Mer	Frais
Partage	Fruits de mer
	Nature
	Océan
	Cuisine
	Saumon
	Poisson





# AUTOUR DE VOTRE ETAL **HybridStand**



**1- Table de préparation**  
1500 x 600 mm - ht : 900 mm  
Réf : 905 130

**2- Lave mains GC**  
Dossier et distributeur de savon  
400 x 335 - ht : 540 mm  
Réf : 806 383

**3- Lave mains autonome**  
415 x 345 mm - ht : 1200 mm  
Réf : 806 517

**4- Désinsectiseur électrique mural**  
615 x 95 mm - ht 240 mm  
Réf : 806 952

**5- Armoire de stérilisation**  
à grille - 25 couteaux  
575 x 170 - ht 600 mm  
Réf : 806 421

**6- Casier inox à papier mural**  
longueur 400 mm  
Réf : 904 502

**7- Porte-sac avec couvercle**  
450 x 535 - ht 900 mm  
Réf : 804 468

**8- Potelet avec lisse**  
Longueur 150 cm  
Réf : 904 051

**9- Potelet seul**  
Réf : 904 050

VALORISEZ L'EMPLOI AU RAYON MARÉE !

**HybridStand** vous permet :

- de valoriser l'emploi de vos poissonniers, un personnel qualifié pas toujours facile à recruter.
- de réduire les coûts d'équipement et de fonctionnement de votre rayon poissonnerie.

## Dossier

Vecteurs de trafic en magasin, les produits frais affichent de belles croissances. Mais les professionnels des rayons traditionnels restent toujours difficiles à recruter. Chaque enseigne a ses méthodes pour attirer, embaucher et fidéliser...

**Métiers de bouche :  
les distributeurs recrutent  
par tous les moyens**

**LSA**

**TOURNUS  
EQUIPEMENT**

www.tournus.com