

ideco³

Les modules encastrables



TOURNUS
EQUIPEMENT



Tournus Equipement accompagne les maîtres d'ouvrage, les architectes et les bureaux d'étude pour la réalisation de leurs projets selon le concept d'implantation, le nombre de repas, la disposition des locaux, l'organisation prévue pour le service.

Pour votre restaurant, les modules encastrables **ideco** s'intègrent à toutes les créations : self-service en ligne, en scramble, en îlots, kiosques, food court, sandwicherie, en fonction des pôles souhaités par le client (cuisine spectacle, cuisson minute, cuisines du monde, repas à thème, restauration rapide, cuisine diététique). Votre chantier est unique.

Notre savoir-faire : la transformation d'un besoin, exprimé par le cuisinier et le concepteur, en un espace de restauration et de détente convivial en jouant avec les matériaux, les couleurs, les styles et les équipements.

Une liberté d'agencement

Les modules **ideco** s'insèrent dans tous les projets d'implantation : en ligne, en scramble, en boutique. Les éléments **ideco** se marient à tous les styles de décors.

Grande robustesse

Les modules **ideco** s'imposent comme des équipements fiables et pérennes, avec un dessus en acier inoxydable d'épaisseur 20/10^{ème} et une conception privilégiant la qualité des matériaux.

Pose simplifiée

Les modules sont mis en place rapidement et peuvent être interchangeables. Les modules **ideco** permettent une standardisation des découpes : les encastresments sont simplifiés.

Sécurité alimentaire

Les vitrines et cuves réfrigérées ventilées assurent **une tenue en température** optimisée. Cuves rayonnées dans tous les angles. Thermostat électronique avec écran tactile. Parfaite liaison du plateau et des montants de présentoirs : le nettoyage est aisé pour une hygiène irréprochable.



Nos réalisations !



AFNOR Cert.65029



ideco³

R455A
Gwp<150

Les modules à encastrer

Nos modules techniques standards sans soubassement sont destinés à être intégrés dans des meubles personnalisés de toutes formes et de toutes dimensions conçus par des décorateurs.

Nos fiches techniques définissent les réservations ainsi que les côtes de découpe.

- Construction en acier inoxydable alimentaire.
- Profondeur 730 mm (sauf pour vitrines réfrigérée à 3 niveaux, profondeur 800 mm).
- Dessus inox mat épaisseur 20/10ème de mm avec brossage orbital.
- Cuves rayonnées dans tous les angles.
- Thermostat électronique avec écran tactile.
- Trois types de vitrines, vitrines à 3 niveaux, de distribution et de présentation.
- Modules réfrigérés : gaz réfrigérant R455A.



ideco

Les présentoirs

- Présentoirs à 1 niveau
- Tablette profondeur 320 mm en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare-haleine collé hauteur 80 mm.
- Colonnets Ø 38 mm à embase rayonnée, en tube inox brossé, en option tube inox poli brillant

25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANCE
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANCE
Tél : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tél : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com