

PORTE VA-ET-VIENT

SEMI-ISOTHERME, POUR LES MILIEUX ALIMENTAIRES,
LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET COLLECTIVES

AGRO-
ALIMENTAIRE

RESTAURATION
CHR



PORTE
VA-ET-VIENT

SP900

UNE PORTE DE CIRCULATION LÉGÈRE, DESTINÉE
AUX PASSAGES FRÉQUENTS ENTRE 2 ESPACES
AUX TEMPÉRATURES LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES

- Elle est **particulièrement adaptée** aux milieux **agroalimentaires industriels** et aux **cuisines professionnelles**.
- Constituée d'un **vantail isolé avec une âme en mousse de polyuréthane**, elle permettra, par exemple, d'améliorer l'isolation entre une zone de préparation froide et une zone tempérée.
- Pour des passages plus intenses, la porte va-et-vient en polyéthylène **SP800** devra être préférée, cette dernière étant bien plus résistante aux chocs répétés des chariots, hydrofuge et lavable à grande eau.
- **Fabriquée sur mesure et livrée prête à poser**, cette porte de service peut être installée sur des cloisons isothermes aussi bien que sur des murs faïencés, cloisons placo®...

AVANTAGES PRODUIT



Isolation du froid
ou du chaud



Résiste au froid



Qualité supérieure



Ecoresponsable :
Mousse de polyuréthane
sans CFC, sans HFC
et sans HCFC



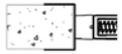
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

LES HUISSERIES

- En inox 304L brossé, ép. 15/10,
- Huisserie en U ou en C pour pose sur panneaux isothermes ou sur cloisons Placo®,
- Huisserie en L pour pose en applique ou en entrée de tunnel,
- Platines ou oméga en inox pour fixation sur maçonnerie, huisserie existante ou sur ossature solide.



Huisserie en U



Huisserie en C



Huisserie en L



Oméga



Platine

LES CHARNIÈRES

- Avec mécanisme SPENLE tout inox et corps en Delrin®, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte,
- En tout inox SPENLE, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte à 90°,
- En inox double action, disponible uniquement sans blocage en position ouverte à 90°.



Charnière SPENLE
tout inox et corps en Delrin®



Charnière SPENLE
tout inox



Charnière inox
double action

LE VANTAIL

- Épaisseur 40 mm, isolé par injection de mousse polyuréthane, sans CFC, sans HFC et sans HCFC – densité 40 kg/m³,
- Renforcé par rebordage en inox des chants,
- Parements en tôle acier prélaquée polyester ép. 0,75 mm pour le modèle SP900, en polyester armé de fibre de verre pour le modèle SP910 ou en inox pour le modèle SP920,
- Joint anti pince-doigts en EPDM sur le chant du vantail.

OPTIONS

- Oculus oblong,



350 x 550 mm
en verre Stadip
avec joint EPDM

- Protections basses,



Inox 304L
Brossé ép. 0,8 mm



Acrovyn®
Ép. 1,5 mm

- Protections ailes d'avion en inox pour les usages intensifs,
- Plaques de poussée en inox,
- Poignées de tirage en inox,
- Huisseries en inox 316L pour les ambiances les plus agressives.

PORTE VA-ET-VIENT

SP900

DANS L'AGROALIMENTAIRE
LA PORTE SEMI-ISOTHERME
convient idéalement pour :

- les laboratoires des pâtisseries et des chocolatiers,
- les salaisons,
- les usines de découpe de volailles...



DANS LA RESTAURATION/CHR
LA PORTE SEMI-ISOTHERME
convient idéalement pour :

- les couloirs de distribution des cuisines professionnelles,
- les salles de préparations froides ou chaudes ou à la légumerie d'une cuisine centrale,
- le local de plonge...

