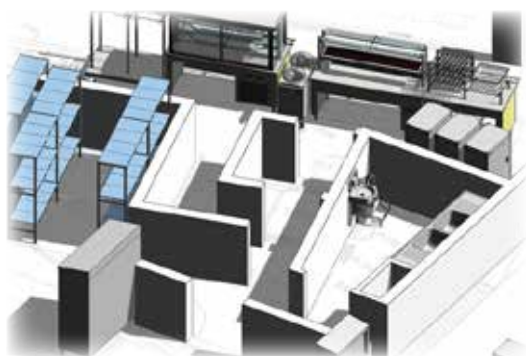




# Les nouveautés... en cuisine



## Bibliothèque BIM

La solution Tournus pour la conception de vos projets. Dédicée aux maîtres d'ouvrage, aux BE et aux installateurs travaillant en BIM. Conçue et développée avec des professionnels. Les familles de produits Tournus aux standards internationaux intègrent toutes les fonctions paramétriques.

..... P. 7



## Four Temp up GN 2/1

Les fours de remise en température Tournus existent maintenant au format GN 2/1 en 10 niveaux (mono-programme et multi-programmes). Facilité de nettoyage grâce aux glissières embouties. Simplicité d'utilisation : fonctionnement intuitif du tableau de commande, affichage permanent du temps de chauffe restant. Pratiques : compatibilité des volumes avec les armoires de maintien en température Roll'Service de Tournus.

..... P. 23



## Roll'Fresh

Deux nouvelles armoires réfrigérées pour le maintien en température froide : les armoires à 10 niveaux aux formats GN 1/1 et GN 2/1. Facilité de chargement grâce à la porte ouvrant à 270°. Facilité de nettoyage avec les glissières embouties. Facilité de déplacement avec 2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière.

..... P. 28



Flashez sur nos nouveautés !



## Caniveaux

A peine plus grands que les siphons 200 x 200 mm, mais offrant la robustesse et la sécurité des caniveaux Tournus : les nouveaux caniveaux de sol 250 x 250 mm sont proposés en sortie verticale. Avec la cuvette réglable, ils permettent l'étanchéité de la dalle avec retombées dans le boîtier. La cuvette est orientable dans toutes les directions. Le modèle simplifié pour les installations ne nécessitant pas de reprise d'étanchéité comporte une cuvette monobloc.

..... P. 153



## Le pré tri

Une gamme encore plus complète et plus pratique. Les meubles de pré-tri muraux existent maintenant pour les enfants en hauteur 720 mm. Tournus propose des panneaux pour identifier plus aisément les produits à trier. Nouvelle option pour les meubles de tri : bac de récupération sous les décaissés pour casiers à verres.

..... P. 165



## Chariot l'eco pain

Pour sensibiliser les élèves afin de diminuer progressivement la quantité de pain gaspillé, et ainsi dégager des ressources supplémentaires pour l'organisation des repas dans l'établissement. L'eco Pain se présente comme un chariot à 3 côtés en acier inoxydable avec un dessus ouvert et une porte à l'avant pour l'évacuation des produits. Deux curseurs indiquent le niveau maximal et le niveau objectif. Une solution simple, efficace et économique pour diminuer le gaspillage alimentaire.

..... P. 167



## Restauration rapide, buffets sur-mesure et comptoirs de bars

Découvrez les réalisations de notre partenaire CED dans le catalogue «En Salle»

..... P. 202

