



www.tournus.com

LE SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION

- Plus de 100 ans d'expérience dont 25 ans en équipement de distribution de repas.
- Plus de 2000 réalisations en 5 ans.
- Facilité de montage prise en compte dès la conception. Montage à "blanc" de la ligne de distribution dans l'usine avant expédition.
- Etude de l'implantation de votre restaurant de manière à assurer la fluidité du service.

LA COMPÉTENCE TECHNIQUE

- 6 techniciens dédiés dans l'établissement de vos offres (chiffrages d'installations complètes).
- 14 dessinateurs spécialisés dans la définition de vos projets.
- 6 assistantes au service clients pour vous conseiller.
- 11 lignes de fabrication.
- 14 technico-commerciaux

LA RÉACTIVITÉ INDUSTRIELLE

- Conception et fabrication des produits sur un seul site, à Tournus.
- 2 lignes de panneautage entièrement automatisées.
- De nombreuses lignes de production robotisées.
- Délais de fabrication les plus courts de la profession.



LA DISTRIBUTION DE REPAS



A CHAQUE UNIVERS UNE SOLUTION...

DES SOLUTIONS ADAPTÉES



LES BUFFETS HOTELIERS

Hôtels de charme, restaurants gastronomiques...



RESTAURATION SCOLAIRE

Ecole maternelle, école primaire, collège, lycée, université...



RESTAURATION DU TRAVAIL

Entreprises, bureaux, administrations, collectivités...



RESTAURATION DES LOISIRS

Parcs de loisirs, centre de vacances, musées...



LE PLAISIR DES SENS

Tournus Equipement apporte le plus grand soin à la recherche de lignes originales et différenciées pour chacune de ses gammes de produits.

L'étendue du catalogue, la variété des coloris de meubles de distribution proposés et l'offre standard comprenant plusieurs niveaux de finition permettent de créer de multiples ambiances.



LA COMPÉTENCE TECHNIQUE

Une équipe dédiée vous accompagne de l'avant-projet jusqu'à l'installation : **14 dessinateurs spécialisés** et **6 techniciens** travaillent à la réalisation de votre offre.

11 lignes de production pour une production 100 % française.

Tournus Equipement vous accompagne dans vos projets : mise en ligne des vues en coupes, réservations et élévations, réalisation de rendus réalistes en 3D et plans de détails.



Rendu 3D

INNOVATION - DESIGN

Vous imaginez... notre équipe conçoit votre projet en respectant les normes d'hygiène en vigueur.

Toute offre est précédée d'une étude de faisabilité et s'appuie sur des plans d'implantations, des vues en coupe et des élévations.



LE PLAISIR D'UN LIEU DE RESTAURATION

POSSIBILITÉS TECHNIQUES



Flashez sur nos réalisations !

Cette offre, principalement dédiée aux restaurants d'entreprises et aux hôtels utilise des matériaux nobles, dessus en granit poli ou quartz, implantation en courbe...

L'esthétique haut de gamme et les combinaisons infinies contribuent à donner une image prestigieuse à votre espace de restauration.



FINITION SOIGNÉE

Le plus grand soin est apporté à la finition des lignes pour donner aux meubles un éclat irréprochable. Grâce à la possibilité de réaliser sur-mesure une infinité de formes, vous pouvez donner libre court à votre créativité. L'esthétique raffinée crée une ambiance personnalisée, originale et cossue où le plaisir et la détente sont au rendez-vous à chaque repas. Le très large choix d'agencements s'adapte à tous vos projets d'implantations. Grande simplicité d'installation.

LIBERTÉ DE CHOIX INFINIE

Pour réaliser votre projet, nous mettons à votre disposition les solutions les plus audacieuses : formes, volumes et variété de matériaux (inox, bois, granit, quartz, pierre de lave, verre...).

La grande variété de combinaisons est obtenue par les différents aménagements de ligne, les habillages et les décaissés : les façades sont réalisées selon votre idée, en stratifié, bois massif, inox... et leur éclat est réhaussé par des éclairages variés et originaux.

GRANDE LIBERTÉ POUR LE SERVICE

Les meubles de distribution permettent de varier les menus grâce aux chafing dish et aux plaques chauffantes indépendantes en verre trempé vitrifié, vitrines réfrigérées, etc...

Les lignes de distribution optimisent la libre circulation des convives, limitent le temps d'attente et favorisent le contact avec le personnel de salle.



DES MODULES POUR TOUS LES DÉCORS

Cuisine spectacle ou mélange de plusieurs thèmes au sein d'un même espace, implantation en boutique ou en scramble... Les modules encastrables s'intègrent à toutes les créations des décorateurs réalisées sur-mesure par des menuisiers ou des agenceurs.

Leur ligne contemporaine, leur originalité et leurs performances permettent de créer des compositions exclusives et des espaces de restauration attractifs et personnalisés.

VOS PROJETS SUR-MESURE

Une équipe de plus de 20 personnes composée de conseillers commerciaux et de techniciens de bureau d'études vous accompagne dans votre réalisation : de l'avant projet jusqu'à l'installation.

Nos équipes définissent des solutions techniques appropriées pour chacun de vos besoins : froid statique, froid ventilé ou sur lit de glace, bains-marie à eau, à air, plaques chauffantes en verre, dessus inox chauffant, plaques et wok à induction, chafing dish permettant de créer l'événement en fonction des animations que vous proposez.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les vitrines, les cuves réfrigérées, et les meubles avec dessus chauffant assurent une tenue en température optimisée. Les cuves rayonnées dans tous les angles, les commandes sensibles, la parfaite liaison du plateau et des montants de présentoirs facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène irréprochable.



POUR SATISFAIRE CHAQUE JOUR LE PLUS GRAND NOMBRE

POSSIBILITÉS TECHNIQUES



Flashez sur nos réalisations !

Etablissements d'enseignement, entreprises, administrations, centres de vacances, Tournus Equipement répond aux besoins des structures de restauration collective ou commerciale assurant quotidiennement un grand nombre de couverts, garantissant une restauration simplifiée, sûre et économiquement compétitive.

UNE DÉCLINAISON DE FINITIONS

Avec un large choix de meubles proposés, neutres, réfrigérés ou chauffants, plusieurs niveaux de finition et de nombreux coloris, notre gamme se décline en de nombreuses versions et permet une véritable personnalisation du restaurant.

Les conceptions en ligne, en îlot ou en scramble, les salad'bars : les implantations les plus variées sont imaginables pour créer des espaces attractifs pour les convives.

UNE ESTHÉTIQUE EPURÉE

Plateau avec profil galbé, vitrines transparentes et claires avec un fin bandeau supérieur, panneaux de façade unifiant plusieurs meubles pour une fluidité totale, joints discrets, les meubles de distribution Tournus Equipement offrent une ligne sobre, créant un effet d'ensemble homogène et agréable.

LA ROBUSTESSE

Notre ligne de distribution est conçue pour résister au temps et à toutes les épreuves : dessus en inox de 20/10^{ème} mm d'épaisseur, habillage des façades et des côtés à l'aide de panneaux hydrofuges protégés par des cornières d'angles en inox, consoles de rampes fixées solidement sur la structure des meubles et rampes 4 tubes pour un guidage parfait des plateaux et pour une protection de la façade.



ERGONOMIE - FACILITÉ D'UTILISATION

Réserves réfrigérées aux dimensions GN 1/1 ou GN 2/1 et étagères de vitrine GN 1/1 pour faciliter le service, poignées de portes à portée de main. Hauteur ergonomique de 900 mm. Dessus inox avec brossage orbital pour faciliter l'entretien. Les afficheurs digitaux vous informent des opérations de maintenance à effectuer.

HYGIÈNE OPTIMALE

Pour conserver une hygiène parfaite après le service, chaque détail de la ligne a été soigneusement étudié : intérieur des réserves et cuves rayonnés dans tous les angles, présentoirs largement dimensionnés à embase tulipée sans pièce ajoutée pour une parfaite liaison du plateau et des montants, joints compressibles pour la liaison entre les meubles, fileur inox recouvrant les jonctions de panneaux, grille inox démontable sans outils pour faciliter le nettoyage des condenseurs. Tous ces éléments évitent les zones de rétention et de salissures.

RESPECT DES NORMES

La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances : rampe à hauteur 790 mm pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermiques, excellent maintien en température des vitrines (norme ACD 40-004), conception facilitant le nettoyage. Conformité à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective. La certification ISO 9001 de Tournus Equipement valide la maîtrise de la qualité, de la conception à l'expédition.



“POUR DONNER AUX ENFANTS L’ENVIE DE BIEN MANGER”

bambino²



Flashez sur nos réalisations !

La ligne de self bambino² est destinée aux restaurants des établissements scolaires du primaire. Elle présente les mêmes avantages que les lignes adultes : robustesse, hygiène, respect des normes, facilité de nettoyage, performances thermiques, ergonomie, développent ainsi l’initiation des petits écoliers dès leur plus jeune âge à la saveur des aliments et à l’apprentissage de l’autonomie.

UNE GAMME CONÇUE POUR LES PLUS JEUNES

Avec une rampe ergonomique conçue pour correspondre à la stature des enfants du primaire, le self bambino² leur permet d’avoir leur plateau disposé à une hauteur adaptée.

Meubles hauteur 720 mm avec rampe à 620 mm.

UNE DIMENSION EDUCATIVE

En offrant une visualisation des plats à leur hauteur, le self bambino² donne à chaque enfant la possibilité de mieux choisir ses plats, développant ainsi son autonomie et son goût.

Vitrines réfrigérées hauteur 735 mm.



UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE

Le self bambino² s’inscrit dans un respect scrupuleux des normes de sécurité en vigueur : son bain-marie est disposé perpendiculairement pour être inaccessible aux enfants. La protection des enfants contre les risques de brûlures permet à la personne de service de déposer l’assiette directement sur le plateau de l’écolier. Concernant l’hygiène, le self bambino² respecte la réglementation et les bonnes pratiques en vigueur et offre toutes les garanties aux exploitants.

Bain-marie à hauteur 900 mm disposé perpendiculairement : hauteur ergonomique pour le personnel de service. Disposition pour sécuriser les enfants.



LE PLAISIR DE MANGER

Avec bambino², les enfants se sentent comme des grands mangeant au restaurant, dans un univers plus qualitatif que la cantine. Avec de grandes surfaces de présentation, la ligne bambino² déclenche l’appétit des plus jeunes et permet de mettre en avant la variété de vos menus.

Possibilité de personnaliser les décors.



L'APPRENTISSAGE LUDIQUÉ POUR LES PLUS JEUNES

Mandarine



Flashez sur la vidéo Mandarin !

Mandarine est une ligne de distribution de repas pour les enfants dont les meubles sont dessinés en forme de fruits.

UN ESPACE PÉDAGOGIQUE

Mandarine s'adresse aux enfants curieux d'apprendre et de découvrir de nouvelles saveurs. La ligne leur permet de mener leurs propres expériences. **Mandarine** aiguise leur sens de l'observation et leur donne l'occasion de laisser libre cours à leur imagination.

LA VIVACITÉ DES COULEURS

Avec **Mandarine**, l'esthétique est soulignée par des couleurs vives et variées. L'association de couleurs fraîches et dynamiques d'une part et d'un design original d'autre part, permet de modeler un univers récréatif qui ensoleille la pause déjeuner. Avec **Mandarine**, le repas prend un air de fête.

L'APPRENTISSAGE DE L'AUTONOMIE

En rompant avec le self linéaire scolaire traditionnel, **Mandarine** permet aux enfants d'apprendre à exercer pleinement leur choix. Chaque enfant peut s'aménager son propre circuit en fonction de ses goûts et de ses envies. Les enfants apprennent à se servir comme des grands au buffet froid et découvrent de nouveaux mets.



LES BONNES HABITUDES ALIMENTAIRES

Mandarine accompagne l'enfant dans son éveil au goût et dans son apprentissage des repères alimentaires. **Mandarine** contribue à promouvoir une alimentation saine et équilibrée dès le plus jeune âge. Avec **Mandarine**, tous les plats sont bons... même les légumes verts !

LA LIGNE MANDARINE C'EST :

Pour les enfants :

- une hauteur adaptée,
- l'aspect ludique avec des couleurs et des meubles en forme de fruits,
- la dimension éducative du produit, pour l'apprentissage de l'autonomie et d'une bonne alimentation, grâce à la parfaite visualisation des plats.

Pour les adultes :

- la facilité de nettoyage pour une hygiène optimale,
- un service simplifié et un rôle d'accompagnement auprès des enfants plus valorisant.



LES MEUBLES MANDARINE :

- **L'aubergine** : meuble bain-marie pour les plats chauds.
- **Le citron** : buffet pour les hors d'oeuvres.
- **La pomme** : distributeurs de plateaux, couverts, pain.



PERFORMANCES DES LIGNES DE DISTRIBUTION

LES VITRINES

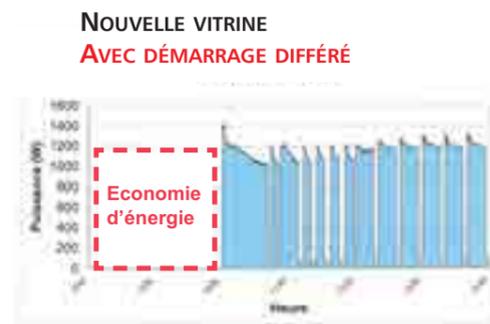


Flashez sur le dossier environnement !

RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

- Les meubles sont programmés pour un démarrage et un arrêt différés.
- L'afficheur à cristaux liquides informe en permanence le personnel de cuisine des actions à réaliser.
- Les instructions pour le respect des "bonnes pratiques" sont présentées de manière conviviale (une B.D.) bien visible et permanente.
- Des pictogrammes disposés sur les portes des vitrines côté service incitent à maintenir les portes en position fermée.

L'utilisateur est sécurisé.
La durée du fonctionnement actif de la ligne est réduite sans altération de la qualité de service.



GAIN D'ÉNERGIE : - 30 %

Dessus arrondi sur les 2 faces

Absence de console centrale.
Esthétique.
Nettoyage aisé, pas de zone de rétention.



2 demi-vitres latérales fixes

Nettoyage latéral facilité.



Vitres coulissantes sur rail

Guidage parfait de la vitre.
Retrait sans outils pour le nettoyage.



Double vitrage

Réduction de la consommation électrique.
Excellent maintien en température des aliments.

Eclairage par leds

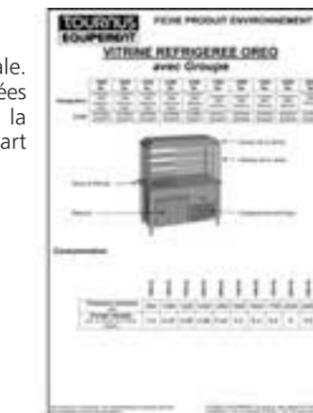
Eclairage protégé.
Moindre consommation d'énergie.
Optimisation de l'espace de présentation.
Facilité de nettoyage.

FONCTIONNEMENT ECO-RESPONSABLE

- Le démarrage/arrêt différé et l'efficacité de la régulation permettent la réduction de la consommation d'énergie à chaque moment du service.
- Les flux d'air à l'intérieur de la vitrine sont optimisés.
- Le double vitrage renforce l'isolation des vitrines.
- Les rendements des circuits frigorifiques et des systèmes de chauffe sont augmentés.
- L'éclairage par leds a remplacé les tubes néon.
- Le gérant de la cuisine est alerté pour réaliser périodiquement l'entretien du condenseur.

La conception des produits permet un fonctionnement éco-responsable.
Les utilisateurs sont guidés pour réduire la consommation d'énergie.
Le maintien en température est encore amélioré.

- Tous nos produits disposent d'une fiche environnementale. Ces documents techniques indiquent les matières employées et leur poids respectifs, la consommation d'eau, la consommation d'énergie, les déchets de chantier et la part de recyclabilité de chaque produit.



Afficheur à cristaux liquide

Pour informer des actions à réaliser.
Les meubles sont programmés pour un démarrage et un arrêt différés.

Pictogrammes à l'arrière du meuble



Espace important entre les niveaux

Vitrine claire et spacieuse.
Mise en valeur des produits.
Utilisation de contenants hauts.



Etagères au format GN prof. 530 mm

Surface adaptée au format le plus utilisé GN1/1.
Utilisation possible de plateaux. Limitation de la manutention.
Capacité de présentation optimale.

PERFORMANCES TECHNIQUES



LES RAMPES

Rampe 4 tubes : 3 ronds et 1 ovale

Rampe unique jusqu'à 6 m : facilité de glissement et esthétique.
Protection des habillages et du bandeau avant contre le frottement des plateaux.
Crosse d'extrémité en option.



LES PRÉSENTOIRS

Embase tulipée :

Facilité de nettoyage.
Grande résistance dans le temps : pas d'usure.

Tablette de dépose :

Bord avant et arrière rayonné : esthétique, ergonomie, hygiène.

Large choix : neutre, chauffant, avec éclairage, à infra-rouge, halogène.



LES MEUBLES D'ANIMATION

Possibilité de réaliser un dessus décaissé.

Possibilité d'ajouter un support amovible : ergonomie.

Porte-assiettes avec embase tulipée et dépose assiettes en granit :

esthétique.



LES MEUBLES AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Verre trempé vitrifié avec résistances intégrées :

Rendement énergétique élevé.

Doseur d'énergie à touches sensibles :

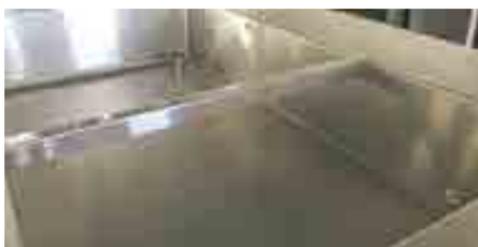
Réglage de température précis.

Interrupteur marche/arrêt sur chaque plaque :

Gestion de l'utilisation plaque par plaque : économie d'énergie.

Programmation démarrage/arrêt différé :

Réduction de la consommation électrique.



LES BAINS-MARIE À EAU ET À AIR

Pions de centrage :

Stabilité des bacs.
Maintien des bacs en position.

Cuve entièrement rayonnée :

Nettoyage aisé.
Pas de zone de rétention de salissures.
Dessus de cuve affleurant au plan de travail.



LES BAINS-MARIE À EAU

Remplissage et contrôle de niveau automatique :

Risque de chauffe à sec supprimé.
Gain de temps et économie d'eau, prof. 170 mm.
Cellule de détection de niveau située à l'opposé de l'arrivée d'eau : fonctionnement plus efficient.



LES BAIN-MARIE À AIR

Soufflage disposé sur la longueur; un orifice par bac GN :

Montée en température performante et régulière sur tous les bacs.
Ventilateur tangentiel : ouïes surélevées du fond de cuve pour éviter les infiltrations d'eau.

Chauffage par résistances blindées inox dans une gaine isolée :

Gaine protégée.
Consommation d'énergie réduite.



LA MAINTENANCE

Cuve monobloc - Crépine fixe

Evacuation des condensats avec crépine : évite de bloquer l'évacuation.

Grille de ventilation démontable sans outils

Facilité d'accès sans outils pour nettoyer les condensateurs situés à l'avant : meilleure longévité du groupe grâce à un entretien régulier.

VOTRE PERSONNALISATION

DÉCORS DE FAÇADE EN MÉLAMINÉ

Collection Eurodekor - 21 couleurs standards



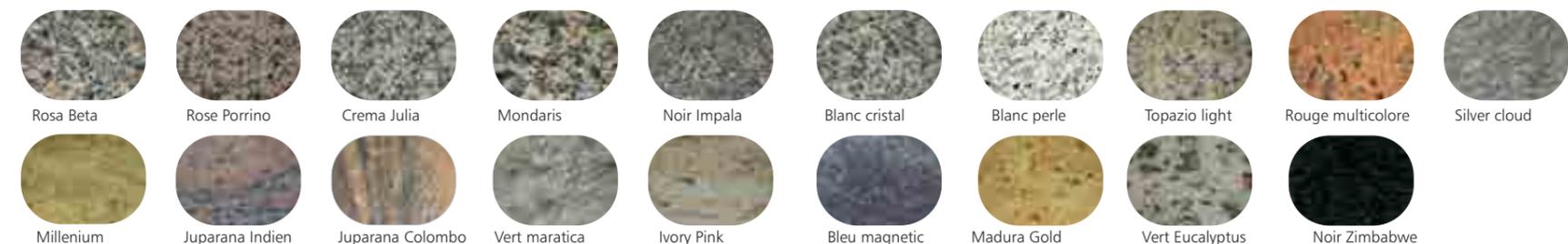
Collection complète

Habillage de façade fourni : réalisation en panneaux mélaminés hydrofuges double face (CTBH contrebalancé), épaisseur 16 mm avec chants plaqués.

Habillage latéral en supplément : réalisation en mélaminé hydrofuge double face (CTBH contrebalancé), épaisseur 16 mm avec cornières de protection inox, ou panneaux inox.

Les habillages sont à choisir parmi les 21 coloris de la collection Eurodekor 2012-16 de Egger. Collection sur-mesure 230 coloris disponibles dans la gamme Eurodekor.

DESSUS GRANIT



Collection complète

DESSUS QUARTZ



Collection complète

Pour plus de couleurs, contactez nous.

En plus de la réalisation du devis, Tournus vous fournit les rendus réalistes en 3D, les vues en coupe, les élévations, les plans de détails, les réservations et les plans de fabrication.



