



LES ÉQUIPEMENTS GMS



- RAYON POISSONNERIE ■ MANUTENTION ■ DÉCOUPE ■
- MOBILIER INOX ■ RAYONNAGE ■ HYGIÈNE ■ SELF

TOURNUS ÉQUIPEMENT : 100% ENGAGEMENT

LE N°1 EN FRANCE

Depuis sa création en 1910, Tournus se développe grâce à l'innovation, la qualité des produits et du service et la compétitivité de son offre.

Tournus Equipement est aujourd'hui le premier fabricant français d'étals de vente en rayon poissonnerie et le spécialiste de l'équipement des laboratoires boucherie, charcuterie, traiteur et pâtisserie.

L'importance de la gamme et le volume fabriqué font de l'usine, située en France, l'une des plus grandes et des plus modernes de la profession.

LE RESPECT DES ENGAGEMENTS

Chez Tournus Equipement, chacun s'implique pour le développement de l'entreprise et la satisfaction de ses clients.

Les objectifs d'amélioration de la qualité du service donnent lieu à des plans d'action, régulièrement définis sans cesse plus ambitieux.

UNE GAMME QUI S'ADAPTE À CHAQUE PROJET

Grâce à un catalogue riche de plus de 3000 références, Tournus Equipement offre la possibilité de traiter avec un interlocuteur unique pour les commandes de rayon poissonnerie et pour l'équipement des laboratoires.

Pour la découpe, le stockage, l'hygiène, Tournus Equipement répond à toute demande.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les produits Tournus sont conçus pour protéger les aliments contre tout risque de contamination : les surfaces inox et les verres sont aisément nettoyables ; les vitrines et les réserves sont facilement accessibles jusque dans leurs moindres recoins pour assurer le maintien quotidien de la propreté.

Les performances frigorifiques élevées des étals permettent d'assurer la conservation des poissons dans des conditions d'hygiène optimales.

DES PRODUITS CRÉÉS POUR DURER

Les produits sont conçus pour une utilisation durable dans des conditions difficiles.

Ils sont mis sur le marché à l'issue de tests de résistance sévères qui dépassent les contraintes d'utilisation normale.

Les + Tournus

La puissance industrielle d'une usine de 20 000 m² avec 2500 tonnes de métal transformé par an.

Un processus de fabrication largement automatisé assurant des prix compétitifs.

+ de 3000 rayons poissonnerie installés depuis plus de 30 ans.

Les + Tournus

Une organisation structurée et expérimentée.

Une équipe disponible de 10 commerciaux qui maîtrisent parfaitement l'environnement de travail en GMS.

Chacun des 220 salariés est impliqué dans une démarche d'amélioration permanente.

Les + Tournus

Plus de 2000 produits sont disponibles sur stock pour expédition sous 48 heures.

Le magasin de stockage représente un volume de 3800 m³.

20 000 commandes expédiées par an.

Les + Tournus

La qualité maîtrisée de la conception à l'expédition : certification ISO 9001.

Les produits sont longuement testés en laboratoire avant commercialisation.

La traçabilité: Tournus conserve la mémoire de chaque produit fabriqué.

Les + Tournus

Des étals comme neufs 10 ans après leur mise en service.

La finition est particulièrement soignée.



Une large part des produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire. La marque NF Hygiène alimentaire atteste de la qualité des matériels utilisés pour l'alimentation collective. Elle garantit l'aptitude au nettoyage et, s'il y a lieu, au respect des performances frigorifiques, thermiques ou isothermiques. L'attribution de la marque NF-HA certifie la conformité au règlement de certification NF 031. La marque NF-Hygiène alimentaire est délivrée par AFAQ-ARNOZ CERTIFICATION 11, avenue Francis de Pressensé 93571 Saint Denis la Plaine Cedex.



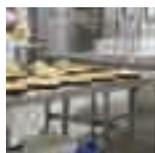
LE RAYON POISSONNERIE PAGE 4



LA MANUTENTION PAGE 14



LA DÉCOUPE PAGE 20



LE MOBILIER INOX PAGE 24



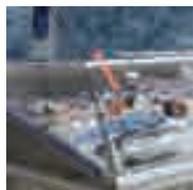
LE RAYONNAGE PAGE 30



L'HYGIÈNE PAGE 34



LE SELF PAGE 38



Les étals à froid maîtrisé PAGES 6 - 7



Les étals à tube rond PAGE 8



Les étals multi-facettes PAGE 9



Les accessoires PAGE 10



Les étals modulaires PAGE 11



Les meubles d'animation PAGE 12



L'environnement du rayon PAGE 13

LE SPECIALISTE DU RAYON POISSON

- Prestation professionnelle comprenant le rayon et son environnement (arrière du rayon, laboratoire, chambre froide).
- L'accompagnement de votre projet, le conseil pour la définition de votre rayon et l'interface assurée avec les autres intervenants :
 - plans Autocad pour les architectes et pilotes de chantiers,
 - échanges avec les autres corps de métiers : brumisation, plomberie, électricité, froid, viviers,
 - parfaite connaissance des normes et des attentes des services vétérinaires.

DES ETALS PERSONNALISES

- Implantation selon vos locaux et selon le flux des clients.
- Formes et longueurs sur-mesure.
- Possibilité d'associer plusieurs types d'étals.
- Large choix de piétements et de vitrages.
- Tous les accessoires pour la préparation et la vente.
- Adaptation au budget de votre magasin.

LE RESPECT DES ENGAGEMENTS

- La proximité avec votre magasin.
- Le respect des délais.
- Le suivi du déroulement du chantier.
- L'installation réalisée par une équipe dédiée.



LES ÉTALS À FROID MAÎTRISÉ

Construction en acier inoxydable alimentaire. Longueur et implantation sur mesure selon plan. Possibilité de réalisation d'étals en angle ouvert ou fermé.

Serpentin de réfrigération en sous-face. A l'arrière de l'étal, production de froid par un évaporateur statique situé en partie haute : l'air froid enveloppe les produits présentés. Isolation par mousse polyuréthane injectée. Fond lisse sans aspérités permettant un nettoyage optimal. Bord arrière vertical à pan coupé permettant la mise en place d'accessoires.

Eclairage direct intégré dans la tablette de dépose sur toute la longueur de l'étal. Vitrage galbé relevable y compris en angle, libérant un espace maximal pour le chargement et le nettoyage de l'étal.



LES VITRAGES

Les verres relevables

Vitrage galbé Securit épaisseur 6 mm, à relevage assisté par vérins gaz, libérant un espace maximal pour le chargement et le nettoyage de l'étal par l'avant.

Les verres basculants

Vitrage galbé Securit épaisseur 6 mm, basculant à l'avant de l'étal. Il permet un nettoyage aisé des verres. Le chargement de l'étal s'effectue par l'arrière.

Les verres droits

Vitrage Securit épaisseur 8 mm, de hauteur 350 mm, pour un service avant. Vitrage amovible maintenu par des poteaux. Le chargement de l'étal s'effectue par l'arrière (étal en position centrale) ou par l'avant (étal adossé).

LES PIETEMENTS

Pieds avec vérins pour réglage de l'horizontalité. Evacuation des eaux de fonte dans le piétement par un tuyau souple et trappe de visite.

Le jambage forme «bateau» - pieds inox 980 x 400 mm,

Les pieds cylindriques - en inox diamètre 800 mm.

LES ACCESSOIRES POUR ETALS A FROID MAITRISE

Poste de découpe crochetable - Réf : 905 383

Support balance - Réf : 905 362

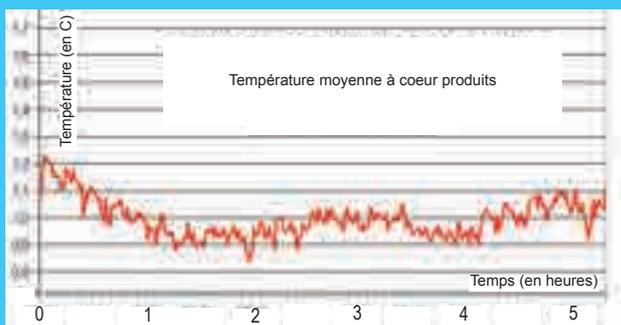
Combiné support balance comprenant casier à papier, poubelle, barrette à crochet Réf : 905 382

LES ETALS À COQUILLAGES

Pour la présentation des coquillages et crustacés. Deux longueurs, 1300 et 1500 mm. Jambage et bandeau avant identiques à ceux de l'étal à froid maîtrisé, permettant la continuité du rayon dans une ligne homogène. Profondeur importante, 125 mm, pour éviter le débordement des eaux.



Produits conformes et testés



Nos étals permettent d'être conformes au règlement européen n°852-2004 et à l'arrêté du 21 décembre 2009 (température à coeur des poissons entre 0 et + 2°C).

Bénéfices rayon

30 kg de glace par mètre, soit 3 fois moins de glace que pour un étal isolé : **gain de temps** lors de la mise en place de l'étal.

Machine à glace de plus faible capacité : **investissement moindre.**

Pas de rampe d'arrosage, soit une **économie de 360 litres d'eau** par jour pour un étal de 10 m.

Pas de dessèchement, durée de conservation des poissons allongée : **perte réduite de 30%.**



Les + Tournus

Le respect des normes : maintien de la température à cœur du poisson entre 0 et 2°C (arrêté du 21/12/09).

La vue panoramique grâce à la pente de 8° et à l'éclairage disposé en partie supérieure.

L'hygiène grâce au vitrage de protection galbé. Evaporateur protégé par une grille lisse.

Le service au client : le personnel passe moins de temps pour la déballe et la remballe, il est plus disponible.

L'ergonomie : chargement par l'avant (verres relevables).

L'esthétique : l'alimentation électrique et l'évacuation des eaux usées sont dissimulées dans le piétement.



Vue panoramique
Mise en valeur des produits.



Verre de protection relevable
Chargement des produits par l'avant.



Vitrage avec vérins à gaz
Relevage assisté et facilité.



Maintien en température assuré
Evaporateur arrière + réfrigération en sous-face.



Eclairage incorporé
Mise en valeur des produits.



Facilité d'accès au tube d'évacuation

- Le client ne peut pas toucher les produits et ceux-ci sont protégés des postillons
- La température des poissons est maintenue entre 0 et 2°C
- Les coquillages et crustacés, de même que les filets ne sont pas au contact de la glace

LES ÉTALS A TUBE ROND

Construction en acier inoxydable alimentaire. Largeur 1140 mm hors-tout. Longueur et implantation sur mesure selon votre plan de magasin.

Bandeau avant en tube rond diamètre 130 mm cintré. Hauteur bord avant 705 mm, arrière 965 mm, profondeur 60 mm, pente 14°.

Bord arrière vertical de largeur 40 mm permettant la mise en place des accessoires crochetables. Fond lisse sans aspérités permettant un nettoyage optimal. Isolation par mousse polyuréthane injectée y compris dans le tube avant. Possibilité d'ajouter un serpentin de réfrigération.



LES VITRAGES DE PROTECTION

Vitrage amovible en verre trempé plat Securit, ép. 8 mm, de hauteur 350 mm ou plus, maintenu par des poteaux inox. Vitrage latéral en option.



LES VASQUES DE PRESENTATION

Appendices amovibles en forme de demi-lune crochetables à l'arrière de l'étal et permettant d'augmenter la surface de présentation en période de pointe.

Longueur 1000 mm - réf : 904 305

Longueur 1500 mm - réf : 904 304



LES PRESENTOIRS

Présentoirs étagés en tôle inox découpée pour la mise en valeur des préparations disposées dans des bacs inox GN 1/3 prof. 65 mm (en supplément, réf. 803 844).

Pour 4 bacs - dim. 842 x 335 mm - réf : 904 423

Pour 8 bacs - dim. 842 x 670 mm - réf : 904 424



LES PORTE-BALANCES

Crochetables sur le bandeau arrière de l'étal.

500 x 400 mm, réf : 904 107

600 x 450 mm, réf : 904 108



LES Conception, implantation, réalisation livraison et installation. **Respect des engagements** en terme de délai assurant la mise en service du rayon à la date prévue.

TOUR Prestation professionnelle comprenant le rayon et son environnement (arrière du rayon, laboratoire, chambre froide). **Installation assurée par une équipe dédiée.**

ES **Étals fournis avec l'équipement complet** : postes de découpe, casiers à papiers, distributeurs de sacs, supports balance. Vasque de présentation.

+ **Réalisation de l'isolation sans pont thermique**, pour une tenue en glace optimale.

LES **Esthétique** : inox brillant brossé, supports de vitres en inox s'intégrant parfaitement dans la ligne, écoulement masqué.

LES **Pente à 14°** étudiée pour la mise en valeur optimale des produits.

LES PIÈTEMENTS

Piètements communs aux étals à tube rond et aux étals multi-facettes. Prévoir pour un étal droit : 2 pieds jusqu'à 4 mètres, 3 pieds entre 4,25 m et 6,50 m, et 4 pieds entre 6,75 m et 8 m. Pour un étal en ligne courbe ou en ligne brisée, le nombre de pieds est fonction de la forme. Evacuation des eaux de fonte à l'intérieur des pieds par un tube souple, trappe d'accès latérale sur les pieds fermés. Possibilité de laquage, teintes sur demande.

Pied semi-ovale avec joues - Dim. 800 x 200 mm

Réf : 905 090

Pied rectangulaire inox avec joues - Dim. 900 x 150 mm

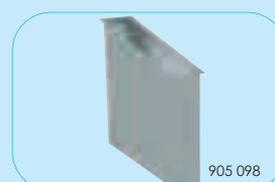
Réf : 905 098

Pied forme «bateau» inox - Dim. 980 x 400 mm

Réf : 905 094

Pied cylindrique inox - Diamètre 450 mm

Réf : 905 099



LES ÉTALS MULTI-FACETTES

Construction en acier inoxydable alimentaire. Longueur et implantation sur mesure selon plan, étal droit ou avec angles. Largeur 1075 mm hors tout. Bord avant hauteur 710 mm, arrière 960 mm, profondeur 70 mm.

Bandeau avant à 3 faces, hauteur 120 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée y compris bandeau avant. Possibilité d'ajouter un serpentin de réfrigération.

Bord arrière vertical largeur 40 mm permettant la mise en place des accessoires crochetables. Fond lisse sans aspérités pour un nettoyage optimal.



LES VITRAGES DE PROTECTION AMOVIBLES

Vitrage en Altuglas galbé - vitrage avant, épaisseur 8 mm, hauteur 350 mm, sur piliers inox Réf : 703 100

Vitrage en verre trempé plat - épaisseur 8 mm dans un profilé en polyéthylène :

- vitrage avant, hauteur 350 mm Réf : 703 110

- vitrage latéral Réf : 904 036

Arrêt de glace en Altuglas - épaisseur 6 mm, hauteur 100 mm, disposé derrière le bandeau l'avant de l'étal Réf : 703 130

En option : vitrage de protection basculant, nous consulter.



LES APPENDICES

Ils permettent d'augmenter la surface de présentation des étals.

Appendices amovibles rectangulaires

Dim. 1000 x 650 mm Réf : 904 301

Dim. 1500 x 650 mm Réf : 904 302

Appendices soudés à l'arrière de l'étal

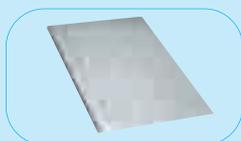
Dim. 1000 x 550 mm Réf : 703 050

Dim. 1500 x 550 mm Réf : 703 051



LES GRILLES DE FOND

Grilles communes aux étals à tube rond et aux étals multi-facettes en tôle inox perforée, posées sur le fond de l'étal. Elles permettent l'évacuation des eaux de fonte et des exsudats sous la couche de glace. Réalisation sur mesure en fonction de la forme et de la longueur de l'étal.



LES RAMPES D'ARROSAGE ET DE DEGLACAGE

Installation commune aux étals à tube rond et aux étals multi-facettes. Rampes en tube inox Ø 16 mm perforé pour permettre l'écoulement de l'eau.

Rampe d'arrosage : faible écoulement permettant l'évacuation sous la grille de fond des eaux de fonte de la glace et des exsudats.

Rampe de déglacage : écoulement par jets d'eau chaude assurant une fonte rapide de la glace de l'étal à l'issue de la journée de vente.



LES + TOURNUS

Tenue en glace durable, sans pont thermique.

Esthétique : inox brillant brossé, supports de verres en inox s'intégrant parfaitement dans la ligne.

Pente de 14° étudiée pour la **mise en valeur optimale des produits**, écoulements intégrés.

Equipements complets des rayons : postes de découpe, casiers à papiers, distributeurs de sacs, supports balance.

Modularité des étals : ajout possible d'appendices avant ou arrière, paniers à coquillages sur support escamotable.

Mise en place aisée des étals grâce aux vérins de réglage.

Chargement des étals possible par l'avant.

LES ACCESSOIRES



Accessoires communs aux étals à tube rond et aux étals multi-facettes.

PRÉSENTATION DES COQUILLAGES

Bac à moules

Réf : 904 430

Panier en osier pour coquillages

Réf : 905 010

Bac inox pour panier en osier

Réf : 905 119



904 430



905 119

905 010

POSTES DE TRAVAIL

Postes de découpe avec tiroir et porte-couteaux

600 x 325 mm

Réf : 904 323

800 x 400 mm

Réf : 904 324

800 x 400 mm avec support douchette

Réf : 904 325

Poste de lavage et découpe - 700 x 370 mm

Réf : 904 333



904 323



904 333

LES DOUCHETTES

Douchette 1 eau

Réf : 230 240

Douchette aérienne sur équilibre

Réf : 905 190

Douchettes à enrouleur avec robinet à gâchette

Réf : 905 210

avec 11 m de tuyau

Réf : 905 200

avec 15 m de tuyau



230 240



905 190



905 210

EMBALLAGE

Distributeur de sacs pré-coupés

- crochetable sur l'étal

Réf : 904 503

- fixation murale

Réf : 904 502

Support à papier en U

Réf : 904 355

Casier à papier 2 cases

Réf : 904 356

Casier à papier 3 cases

Réf : 904 358

Barrettes à crochets supports sacs

Réf : 904 042

Distributeur de papier continu en rouleau

Réf : 904 504

Dévidoir à papier + support thermoscelleuse

Réf : 904 509

Support thermoscelleuse avec dévidoir à papier

Réf : 904 506



904 503



904 502



904 355



904 356



904 042



904 504



904 509



904 506

LES ÉTALS MODULAIRES

Étals standard 2200 x 1100 mm ou 1100 x 1100 mm, sur pieds ou sur roues. Construction en acier inoxydable alimentaire.

Plateau rectangulaire profondeur 75 mm, hauteur 120 mm, largeur 40 mm. Isolation par mousse en polyuréthane injectée avec sous-face inox étanche. Piétement en tube Ø 60 mm.

Hauteur des étals réglable, dans le sens de la largeur et dans le sens de la longueur, déterminant la pente du plateau.

Multiples combinaisons possibles, en ligne, en angle ou en îlot.



PIÉTEMENTS AUX CHOIX

- 1 Avec patins polyamide
- 2 Avec vérins aluminium
- 3 Avec roues à chape inox



ACCESSOIRES POUR ÉTALS MODULAIRES

Jeu de grille de fond

pour étal longueur 2200 mm

pour étal longueur 1100 mm

Couvre-joint, longueur 1100 mm

Protection Altuglass crochetable, longueur 1100 mm

Réhausse pour augmentation de l'inclinaison (2 par étal)

Postes de découpe avec tiroir et porte-couteaux

600 x 325 mm

800 x 400 mm

Postes de lavage et découpe

700 x 370 mm

1000 x 500 mm

Distributeur de sacs pré-coupés en rouleau, largeur 380 mm

Distributeur de papier continu en rouleau, largeur 380 mm

Casier à papier 2 cases

Appendice amovible - 1000 x 600 mm

Porte-balance

500 x 400 mm

650 x 450 mm

Barrettes à crochets support sacs

Réf : 904 001

Réf : 904 024

Réf : 904 007

Réf : 904 004

Réf : 904 011

Réf : 904 103

Réf : 904 105

Réf : 904 106

Réf : 904 026

Réf : 904 503

Réf : 904 504

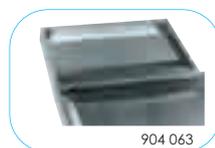
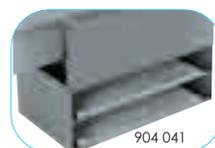
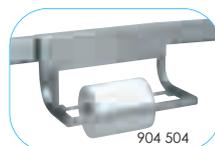
Réf : 904 041

Réf : 904 063

Réf : 904 104

Réf : 904 006

Réf : 904 042



ÉTALS À SERVICE AVANT

Piétement Ø 130 mm avec évacuation des eaux intégrée. Patins polyéthylène facilitant le déplacement

ÉTALS BASCULANTS

Plateau inclinable dans le sens de la longueur et de la largeur pour la vente et plateau pivotant en position horizontale ou verticale pour le stockage. Bandeau avant basculant pour faciliter le vidage de la glace.

Étals 2200 x 1100 mm, montés sur roues à chape inox

Accessoires

Miroirs à disposer en partie arrière pour donner un «effet volume», appendices, présentoirs inox, séparations inox, arrêteurs périphériques en Altuglas, meubles à coquillages octogonaux.



LES MEUBLES D'ANIMATION

En complément de l'étal à poissons, les meubles d'animation, meubles à coquillages et étals ventilés, donnent vie au rayon «marée».

Ils permettent de proposer aux clients une plus grande variété de présentation :

- **en libre service** : coquillages, crustacés, poissons frais emballés,
- **en service assisté** : préparations élaborées, traiteur de la mer, salades marines, produits cuits.



MEUBLES À COQUILLAGES AVEC BANDEAU MULTI-FACETTES

Construction soudée en acier inoxydable, de forme octogonale. Hauteur à l'avant 820 mm, au centre 865 mm, inclinaison 13°. Isolation par mousse de polyuréthane injectée avec sous-face inox. Habillage 8 côtés en retrait par rapport au plateau. 4 trous pour l'évacuation des eaux de fonte. Existent en 2 diamètres 1500 ou 2000 mm, sur roues ou sur patins nylons.



MEUBLES À COQUILLAGES AVEC BORDS CYLINDRIQUES

Construction soudée en acier inoxydable, en forme de barque. Dimensions 2065 x 1345 mm, hauteur 850 mm, fond penté vers l'évacuation centrale, profondeur 63 à 95 mm. Isolation par mousse de polyuréthane injectée avec sous-face inox. Habillage inox cintré, en retrait de 230 mm par rapport au plateau. Récupération des eaux de fonte dans un bac GN 1/1 sur glissières en partie inférieure. Déplacement aisé grâce aux 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.



PRÉSENTOIR À HUÎTRES

Construction soudée en acier inoxydable, de forme rectangulaire. Hauteur avant 710 mm, arrière 970 mm, inclinaison 11°. Bac de récupération des eaux en partie inférieure. Piétement soudé en tube 35 x 35 mm avec entretoises de renfort. Déplacement aisé grâce aux 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.



ÉTALS VENTILÉS

Homogénéité et continuité de la ligne avec les autres étals Tournus. Bandeau identique à celui de l'étal contigu et même largeur. Construction en acier inoxydable alimentaire. Dimensions : 4 longueurs de 1300 à 2100 mm, pente 14°. Vitrage de protection avant en verre droit trempé hauteur 250 mm (vente LS) ou 350 mm (version traiteur) et vitrage latéral. Pieds semi-ovales avec vérins pour réglage de l'horizontalité. Rideau d'air à convection forcée, garantissant une température à cœur produits entre 0 et +2°C. Commande digitale avec affichage permanent de la température. Existe avec groupe logé ou avec groupe à distance



L'ENVIRONNEMENT DU RAYON

La préparation du poisson, sa mise en place, sa présentation nécessitent des matériels adaptés et robustes.

Tournus Equipement, en complément de ses étals, conçoit et propose les produits destinés à remplir chacune de ces fonctions : tables de découpe, bacs à glace, chariots, marche-pieds...

Ces matériels, à l'image de l'intégralité des produits de Tournus Equipement, sont destinés à un usage intensif dans des conditions exigeantes, ils sont robustes, ergonomiques et faciles à entretenir.



LES TABLES DE PRÉPARATION

Table dessus polyéthylène avec trou vide-déchets

800 x 500 mm - bac à gauche

1500 x 600 mm - bac à gauche

2000 x 600 mm - bac au centre

Table dessus polyéthylène avec trou vide-déchets et douchette

1500 x 600 mm - bac à gauche

1500 x 600 mm - bac à gauche + col de cygne et commande au genou

2000 x 600 mm - bac au centre

Table dessus inox avec trou vide-déchets et douchette

1500 x 600 mm avec plaque polyéthylène amovible

Réf : 905 140

Réf : 905 141

Réf : 905 142

Réf : 905 130

Réf : 905 131

Réf : 905 132

Réf : 905 208



905 141



905 130

LA PRÉPARATION DU LIT DE GLACE

Cuves à glace en polyéthylène

300 litres - 970 x 795 mm

500 litres - 1170 x 1095 mm

Cuve à vidage de glace surélevée en polyéthylène

sur structure en tube inox avec portes latérales inox
capacité 250 litres - 1045 x 820 mm, hauteur 1525 mm

Moule à mur de glace inox, longueur 80 mm

Pelle à glace en polyéthylène

Pelle à glace en aluminium

Réf : 816 157

Réf : 816 158

Réf : 816 151

Réf : 904 207

Réf : 904 210

Réf : 906 438



816 157



904 210



904 207

LES CHARIOTS

Chariot porte-caisses

3 plateaux fixes - 1200 x 850 mm - hauteur 850 mm

Chariot porte-verres

capacité 14 verres - 1070 x 600 mm - hauteur 850 mm

Réf : 905 211

Réf : 905 221



905 211



905 221

LES MARCHE-PIEDS

1 marche

2 marches

Réf : 904 190

Réf : 904 191



904 190



904 191

LES PROTECTIONS D'ANGLE

Protection au sol en demi-cercle pour les zones sensibles.
Construction en acier inoxydable.

Hauteur 350 mm

Hauteur 550 mm

Réf : 120 512

Réf : 120 513



120 512