

TOURNUS
EQUIPEMENT



Mandarine



L'apprentissage ludique pour les enfants

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



Flashez sur
la vidéo Mandarin !



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.



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 !



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.

LA LIGNE MANDARINE C'EST :

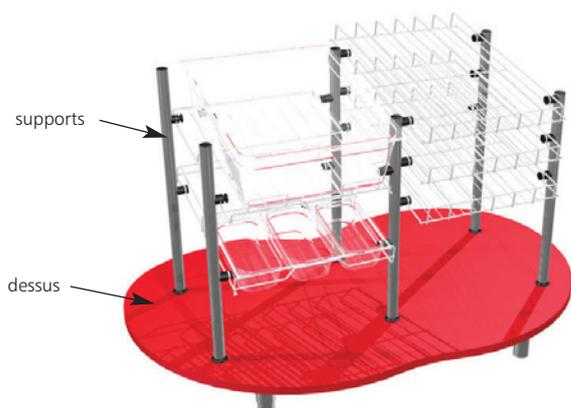
Pour les enfants :

- une hauteur adaptée,
- l'aspect ludique avec des couleurs et de 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.

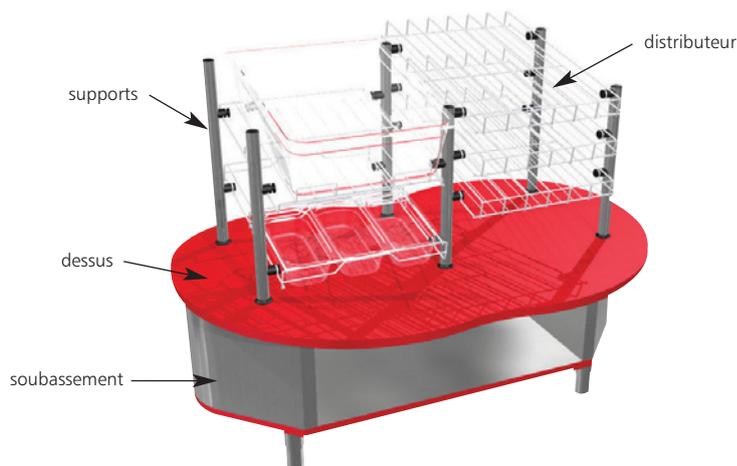
Pour les adultes :

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

Mandarine



Distributeur sans soubassement - réf. 308 241



Distributeur avec soubassement - réf. 308 242

SOUBASSEMENT

- > en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%, hauteur 460 mm. Le soubassement comporte un plancher inox et constitue un espace de rangement. Les distributeurs existent aussi sans soubassement.
- > Piétement avec vérins réglables Ø 60 mm en acier inoxydable

DESSUS

- > en stratifié hydrofuge double face épaisseur 30 mm avec chants plaqués.
- > Teinte rouge (Pfleiderer, U225 MP).

SUPPORTS DES DISTRIBUTEURS

- > colonnettes en tube acier inoxydable Ø 38 mm.
- > pièces moulées vissées pour support des présentoirs.



DISTRIBUTEURS A COUVERTS

- > 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm en copolyester posés sur support en fil acier inoxydable.
- > 1 bac GN1/3 100 mm = 150 couteaux 150 fourchettes ou 150 grandes cuillères ou 300 petites cuillères ou 110 couverts complets (fourchettes, couteaux, petites cuillères).



DISTRIBUTEURS A PAIN

- > bac GN 2/1 profondeur 200 mm en copolyester posé sur grille amovible en fil acier inoxydable.
- > 1 bac GN2/1 200 mm = 250 tranches de pain ou 150 petits pains.



DISTRIBUTEURS A VERRES

- > constitués de grilles amovibles en fil inox à 6 rangées.
- > capacité totale : 180 verres de Ø maxi 75 mm, hauteur 90 mm.



CALCUL DE LA CAPACITE POUR LES PLATEAUX

- > 1 pile de plateaux hauteur 35 cm = 35 plateaux.

Désignation	Dimensions L x P (mm)	Référence
meuble distributeur "Pomme" sans soubassement	1695 x 1080	308 241
meuble distributeur "Pomme" avec soubassement	1695 x 1080	308 242

Mandarine



308 252

SOUBASSEMENT

- > en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.
- > Piétement avec vérins réglables Ø 60 mm en acier inoxydable.
- > Groupe fixé sous la cuve, accessible en façade, avec grille d'aération.

DESSUS

- > panneau stratifié hydrofuge double épaisseur 30 mm avec chants plaqués, teinte jaune (Pfleiderer U194)

COMMANDES

- > thermostat électronique.
- > Commande à touches sensibles, affichage à cristaux liquides. Instructions claires, fonctionnement intuitif.
- > Programmation démarrage et arrêt en mode différé.
- > Gestion du changement d'heure d'été/heure d'hiver.



CUVE

- > construction en acier inoxydable, épaisseur 20/10^{ème} de mm, brossage orbital.
- > Froid statique : cuve réfrigérée par serpentin de cuivre avec isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- > Inclinée, profondeur 20 mm à l'avant et 10 mm à l'arrière, sans recoins.
- > Bords rayonnés.

PRESENTOIR

- > 2 colonnettes en inox brossé à embase rayonnée, reliées par une traverse en aluminium anodisé.
- > La traverse comporte 3 pièces moulées avec pastilles antidérapantes pour le support de la tablette.
- > Tablette : 1 niveau en verre galbé sur 2 faces.

Désignation	Capacité cuve	Dimensions L x P (mm)	Puissance électrique (W)	Puissance frigorifique (W)	Référence
meuble réfrigéré "Citron"	3 GN 1/1	1925 x 1440	255	170	308 251
meuble réfrigéré "Citron"	4 GN 1/1	2245 x 1440	255	230	308 252
meuble réfrigéré "Citron"	5 GN 1/1	2575 x 1440	315	290	308 253

Mandarine



308 271

SOUBASSEMENT

- > en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.
- > Piétement avec vérins réglables Ø 60 mm en acier inoxydable.
- > Groupe fixé sous la cuve, accessible en façade, avec grille d'aération.

DESSUS

- > panneau stratifié hydrofuge double épaisseur 30 mm avec chants plaqués, teinte orchidea (Pfleiderer U141 MP)

COMMANDES

- > thermostat électronique.
- > Commande à touches sensitives, affichage à cristaux liquides. Instructions claires, fonctionnement intuitif.
- > Programmation démarrage et arrêt en mode différé.
- > Gestion du changement d'heure d'été/heure d'hiver.



CUVE

- > construction en acier inoxydable, épaisseur 20/10^{ème} de mm, brossage orbital, profondeur 175 mm pour bacs GN 1/1 de profondeur maxi 150 mm (en supplément).
- > Avec barrettes de séparation permettant aussi l'emploi de bacs GN 1/2 ou GN 1/3.
- > Cuve rayonnée dans tous les angles.
- > Bords rayonnés.

Bain-marie à eau : chauffage par résistances blindées surmoulées aluminium placées sous la cuve. Remplissage et contrôle du niveau d'eau automatique. Vidange par bonde avec tube surverse.

Bain-marie à air : circulation d'air chaud assuré par des ventilateurs tangentiels au travers de résistances blindées inox.

PRESENTOIR

- > 2 colonnettes en inox brossé à embase rayonnée, reliées par une traverse en aluminium anodisé.
- > La traverse comporte 3 pièces moulées avec pastilles antidérapantes pour le support de la tablette.
- > Tablette : 1 niveau en verre galbé sur 2 faces.

Désignation	Capacité cuve*	Dimensions L x P (mm)	Puissance électrique (kW)	Consommation électrique (kWh)	Référence
bain-marie à eau	3 bacs	2430 x 1700	2,29	7,83	308 261
bain-marie à eau	4 bacs	2750 x 1700	3,06	10,15	308 262
bain-marie à air pulsé	3 bacs	2430 x 1700	3,09	4,70	308 271
bain-marie à air pulsé	4 bacs	2750 x 1700	4,12	5,22	308 272