

PORTE SEMI-ISOTHERME

POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE
ET LES CUISINES PROFESSIONNELLES

AGRO-
ALIMENTAIRE

RESTAURATION
CHR



PORTE SEMI-ISOTHERME

SP100
SP110
SP120

UNE PORTE DE CIRCULATION ISOLÉE ET LÉGÈRE, IDÉALE POUR LES PASSAGES FRÉQUENTS

- Elle est **particulièrement adaptée** aux locaux techniques, aux différentes salles de préparation ou de plonge, aux bureaux, vestiaires et sanitaires, et permet de séparer 2 espaces de températures différentes.
- Cette porte semi-isotherme de service est constituée d'une **huisserie robuste en inox** et d'un **vantail isolé** en mousse de polyuréthane, proposé avec des parements en **tôle acier prélaquée polyester**, ou en **polyester armé** de fibre de verre ou même **entièrement en inox** de façon à répondre aux besoins des environnements plus ou moins agressifs dans lesquels la porte sera installée.
- 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



3 parements au choix :
- tôle laquée
- polyester armé
- tout inox



Robuste avec
une huisserie et un
encadrement en inox



Qualité supérieure



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

PERFORMANTE ET POLYVALENTE

La porte semi-isotherme, disponible à un ou deux vantaux, se décline en :

- SP100, en **tôle acier prélaquée polyester** - finition RAL 9010 en standard,
- SP110, en **polyester armé de fibre de verre** pour les milieux agressifs,
- SP120, en **inox 304L brossé**.

Elle peut également répondre à des besoins complémentaires ou plus spécifiques encore :

- SP150 **HYDROFEU®**, en stratifié compact et coupe-feu EI30.



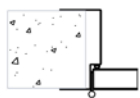
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

LES HUISSERIES

- En inox 304L brossé,
- Huisserie en U ou en C :**
pour pose sur panneaux sandwichs, cloisons isothermes, maçonnerie, cloisons Placo®
ou pour recouvrir un bâti existant,
- Huisserie en L** pour pose en applique, en entrée de tunnel,
- Huisserie en T** pour pose en tunnel,



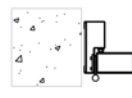
Huisserie en U



Huisserie en C



Huisserie en L



Huisserie en T

- Huisseries spécifiques sur demande,
- Joint EPDM en fond de feuillure assurant l'étanchéité de la porte.

LE VANTAIL

- Épaisseur 40 mm, isolé par injection de mousse de polyuréthane sans CFC, sans HFC et sans HCFC – densité 40 kg/m³,
- Parements en tôle acier prélaquée polyester 25µ, ép. 0,75 mm, pour le modèle SP100, en polyester armé de fibre de verre pour le modèle SP110 ou en inox 304L ép. 0,8 mm pour le modèle SP120,
- Rebordé par profil inox d'épaisseur 1,5 mm,
- Paumelles, gâche et poignées en inox 304L, serrure avec têtère inox,
- Crémone pompier avec tringle inox sur le vantail semi-fixe des portes à 2 vantaux.

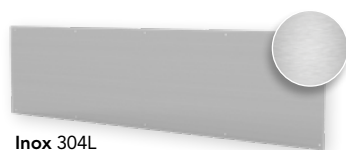
OPTIONS

- Oculus oblong,



350 x 550 mm
en verre Stadip
avec joint EPDM gris

- Protections basses,



Inox 304L
Brossé ép. 0,8 mm



Acrovyn®
Ép. 1,5 mm

- Ferme-portes,



À bras compas



À glissière

- Barre antipanique avec ou sans module extérieur,
- Serrure à condamnation avec voyant libre/occupé,
- Huisseries de conception spécifique selon vos critères particuliers,
- Huisserie et rebordage en inox 316L pour les environnements les plus agressifs,
- Serrure avec coffre et mécanisme entièrement en inox 304L,
- Gâche électrique ou ventouse électromagnétique,
- Isolation en laine de roche M0,
- Plinthe automatique assurant une étanchéité au sol.

PORTE SEMI-ISOTHERME

SP100
SP110
SP120

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

- la séparation des différents espaces d'une **usine de transformation alimentaire**,
- les **fromageries artisanales**,
- l'entrée des **laboratoires de découpe**,
- les **locaux techniques** dans les usines de conditionnement alimentaire...



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

- les **salles de préparation froide ou chaude** des cuisines professionnelles,
- l'entrée des **vestiaires et des sanitaires** du personnel,
- les **couloirs de circulation** des cuisines centrales...

