



SPENLE



ENTREZ PAR LA BONNE PORTE



CATALOGUE PRODUITS



POURQUOI CHOISIR UNE PORTE SPENLE

SPENLE conçoit et fabrique des portes professionnelles de **qualité, fiables**, très **robustes** et aux **finitions soignées**.

Notre **flexibilité**, notre **réactivité** et notre **savoir-faire** nous permettent de proposer une solution optimale à vos projets, même dans le cas de chantiers de rénovations complexes... **et des prix compétitifs !**

Toutes les portes SPENLE sont fabriquées **sur mesure** et livrées **prêtes à poser**.

NOS DOMAINES D'INTERVENTION



HÔPITAUX / LABORATOIRES



AGROALIMENTAIRE



RESTAURATION / CHR



INDUSTRIE / LOGISTIQUE

UN PARTENARIAT GAGNANT - GAGNANT

ARCHITECTES

Les portes SPENLE, par les nombreux choix de modèles, de matériaux, de couleurs ou de décors vous permettent de laisser votre **créativité** s'exprimer librement tout en vous garantissant un produit parfaitement **adapté à vos contraintes** techniques.

La qualité premium de ces portes est destinée aux **milieux les plus exigeants**.

INSTITUTIONS / COLLECTIVITÉS

Choisir les portes SPENLE vous garantit le choix de la tranquillité et de **la satisfaction des utilisateurs**. Les certifications officielles des portes SPENLE vous offrent la garantie du bon choix dans les contextes qui vous sont propres.

INSTALLATEURS

Livrées sur mesure et prêtes à poser, les portes professionnelles SPENLE sont conçues pour une installation **rapide et durable**. Vos clients n'en seront que plus satisfaits.

UTILISATEURS

Fiables, robustes, pratiques et esthétiques, les portes SPENLE ne vous laisseront pas indifférents. Quel que soit le contexte, vous bénéficierez de **la porte la mieux adaptée**.

LABELS & CERTIFICATIONS

CSTB
le futur en construction

Efectis

FDA
APPROVED



SPENLE ®

ENTREZ PAR LA BONNE PORTE

RESTAURATION
CHR



SPENLE est un fabricant français particulièrement reconnu dans le milieu de la restauration – des cuisines de petits restaurants aux restaurants gastronomiques de grands chefs, en passant par les cuisines collectives des restaurants d'entreprises, des cantines scolaires ou des hôpitaux – notamment pour ses portes hydrofuges en polyéthylène qui sont aujourd'hui les meilleures solutions pour assurer la sécurité sanitaire dans les cuisines professionnelles.

Choisir SPENLE pour les portes de sa cuisine, c'est la garantie de la qualité, de la fiabilité et d'une équipe dévouée pour vous proposer les meilleures solutions !

Nos modèles de portes pour
la Restauration et le CHR :
SP100 / SP110 / SP120 / SP130
SP800 / SP900 / SP150 HYDROFEU®
Lisses et plinthes :
en polyéthylène haute densité
ou en polyéthylène PPJE®

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.



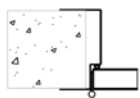
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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,



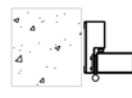
Huisserie en U



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.

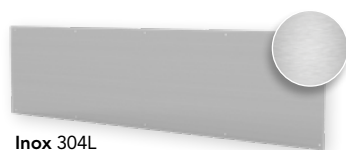
OPTIONS

- 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...



PORTE HYDROFUGE

EN POLYÉTHYLÈNE, RÉSISTANTE AUX CHOCS ET CERTIFIÉE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

AGRO-
ALIMENTAIRE

RESTAURATION
CHR



PORTE
HYDROFUGE

SP130

LA PORTE SP130 EST CONSTITUÉE EXCLUSIVEMENT DE POLYÉTHYLÈNE ET D'INOX.

- Elle a le grand avantage d'être **insensible aux produits d'entretien et à la corrosion**, ce qui lui permet d'être installée dans les milieux agroalimentaires les plus agressifs, dans les cuisines des restaurants professionnels et collectifs et tous les locaux à forte humidité.
- Sa conception très aboutie, son design moderne et ses finitions soignées** lui permettent également de s'intégrer dans les lieux publics comme les centres aquatiques ou les vestiaires de salles de sport.



- Fabriquée sur mesure et livrée prête à poser**, la porte en polyéthylène SP130 se posera aussi bien dans des constructions neuves qu'en rénovation.
- Disponible à un ou deux vantaux**, elle saura répondre à toutes vos exigences.

AVANTAGES PRODUIT



Hydrofuge,
lavable à grande eau



Ultra résistante aux
chocs



Insensible à la corrosion
et aux produits de
nettoyage



Une hygiène parfaite
avec des charnières,
têtières et oculus
toujours affleurants



Constitué de matériaux
certifiés de qualité
alimentaire (polyéthylène
HD500 et inox)



Une conception
très aboutie pour
une hygiène optimale

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

LES HUISSERIES

- En inox 304L brossé,
- Huisserie en U ou en C :**
pour pose sur panneaux 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

- En polyéthylène haute densité de qualité alimentaire (PE HD500), teinté dans la masse, d'épaisseur 15 mm,
- Cadre périphérique en polyéthylène gris perle d'épaisseur 35 mm – 2 montants et traverse,
- Paumelles, gâche et béquilles en inox 304L, serrure avec têtère inox encastrée,
- Crémone pompier avec tringle inox sur le vantail semi-fixe des portes à 2 vantaux.

OPTIONS

- Ferme-porte à bras compas ou à bras glissière,
- Serrure à condamnation avec voyant libre/occupé,
- Barre anti-panique avec ou sans module extérieur,
- Plinthe automatique assurant l'étanchéité au sol,
- Huisseries en inox 316L ou en inox 316L thermolaquées pour les milieux les plus agressifs,
- Serrure tout inox 304L.

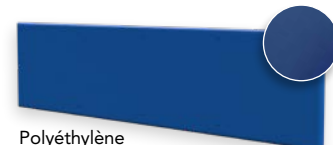
- Protections basses :



Inox 304L
Brossé ép. 0,8 mm



Acrovyn®
Ép. 1,5 mm



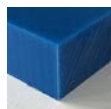
Polyéthylène
Ép. 8 ou 15 mm
disponible en différents coloris

À noter qu'un vantail en polyéthylène ne doit jamais être contraint ; un vantail bloqué en position ouverte et soumis à l'action d'un ferme-porte viendrait à se cintrer assez rapidement.

COLORIS



Blanc neige



Bleu océan



Vert émeraude



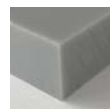
Vert citron



Jaune mimosa



Rouge coquelicot



Gris perle



Gris graphite



Noir ardoise

PORTE HYDROFUGE

SP130

DANS L'AGROALIMENTAIRE
LA PORTE DE SERVICE SP130
convient idéalement pour :

- les laboratoires de l'industrie agroalimentaire.
- les fromageries, poissonneries et salaisons.
- les vestiaires ou les sanitaires des usines alimentaires.



DANS LA RESTAURATION/CHR
LA PORTE HYDROFUGE SP130
convient idéalement pour :

- les cuisines des restaurants et cuisines collectives (collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux, crèches),
- le local plonge des restaurants,
- les vestiaires et sanitaires des cuisines professionnelles,
- les buanderies et les blanchisseries des hôtels,
- les centres aquatiques et de thalassothérapie.



PORTE HYDROFUGE COUPE-FEU

POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET COLLECTIVES ET LES MILIEUX AGROALIMENTAIRES

AGRO-ALIMENTAIRE

RESTAURATION CHR



PORTE BATTANTE

SP150
HYDROFEU®

RESPECTER LES NORMES D'HYGIÈNE TRÈS STRICTES ET PROTÉGER CONTRE LES RISQUES D'INCENDIES

La porte **SP150 HYDROFEU®** a été conçue avec 2 objectifs principaux : **respecter les normes d'hygiène très strictes** requises dans les milieux agroalimentaires et les cuisines professionnelles par sa qualité **hydrofuge** et **assurer la protection du personnel et des convives** contre les incendies avec sa fonction **coupe-feu**.



- Répondant totalement à ces exigences, elle a été testée par le laboratoire EFECTIS et possède une **certification coupe-feu EI30** pour une pose sur cloison Placo® et sur maçonnerie.
- Constituée d'une huisserie et d'accessoires de porte en **inox 304L** et d'un vantail en stratifié compact **résistant aux chocs**, elle est **hydrofuge**, également résistante aux **produits de nettoyage** et insensible à la corrosion.

AVANTAGES PRODUIT



Coupe-feu EI30
haut de gamme



Hydrofuge



PV d'essais certifiés
par des laboratoires
assermentés



Décontamination
et hygiène optimale



Matériaux résistants aux
produits de nettoyage

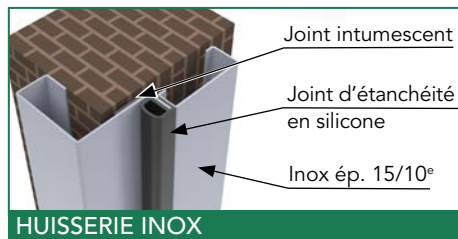


Résistante aux chocs

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

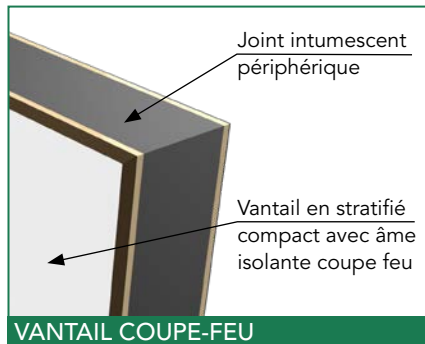
LES HUISSERIES

- Huisserie en inox 304L – bâti soudé pour fixation sur mur béton et contre-bâti adapté pour pose sur cloison Placo®,
- Finition soignée, fixation sans vis apparente,
- Joint d'étanchéité périphérique en silicone.



HUISSERIE INOX

LE VANTAIL



VANTAIL COUPE-FEU

- En stratifié compact pour une hygiène optimale et une excellente résistance aux chocs et aux produits de décontamination,
- Âme isolante coupe-feu,
- Joints périphériques intumescents,
- Serrure à têtère inox 304L,
- Poignées et charnières en inox 304L.

PERFORMANCES TECHNIQUES

RÉSISTANCE AU FEU

Porte à 1 vantail :	Certification EI2-30 obtenue par le laboratoire EFECTIS
Sens de feu :	Indifférent pour un vantail allant jusqu'à 1050 mm de large et jusqu'à 1207 mm pour un feu côté opposé aux paumelles
Validité :	<p>Pour les closions Placo et flexibles - épaisseur mini de 98 mm (la construction support flexible avec rails et montants en acier et au moins, double épaisseur de BA13 doit être réalisée conformément à un PV EI60 en cours de validité)</p> <p>Pour les constructions rigides de type maçonnerie – béton armé, cellulaire, en voile ou parpaings – d'épaisseur mini 150 mm pour une masse volumique de 500 kg/m³ et + OU d'épaisseur mini 120 mm pour mur béton de masse volumique minimale 2200 kg/m³</p>

Pour le moment, seule la porte à 1 vantail a fait l'objet de tests et d'une certification coupe-feu EI30. La conception d'une porte hydrofuge et EI30 à 2 vantaux est à l'étude pour un développement futur.

OPTIONS

Oculus



Verre coupe-feu
Parcloles soudées
inox brossé ép. 15/10°
Format : 400 x 400 mm

Protections basses



Inox 304L
Brossé ép. 0,8 mm



Acrovyn®
Ép. 1,5 mm

Ferme-portes



À bras compas
TS2000



À glissière
TS90

- Serrure à condamnation avec voyant libre/occupé

- Plinthe automatique avec joint silicone assurant l'étanchéité au sol

PORTE BATTANTE

SP150 HYDROFEU®



PORTE VA-ET-VIENT

EN POLYÉTHYLÈNE, HYDROFUGE, RÉSISTANTE
AUX CHOCS ET CERTIFIÉE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

AGRO-
ALIMENTAIRE

RESTAURATION
CHR



PORTE
VA-ET-VIENT

SP800

DÉVELOPPÉE POUR RÉPONDRE AUX EXIGENCES SANITAIRES DES MILIEUX AGROALIMENTAIRES.

- Extrêmement résistante aux chocs, **insensible à l'humidité et à la corrosion**, la porte **SP800** est constituée de matériaux respectant les **normes alimentaires** : polyéthylène HD500, inox 304L ou 316L.
- Elle est **particulièrement adaptée** aux milieux agroalimentaires, aux **cuisines professionnelles** et collectives et autres **environnements humides** et **corrosifs**.



- **Fabriquée sur mesure et livrée prête à poser**, la porte va-et-vient **SP800** se posera aussi bien dans des constructions neuves qu'en rénovation.
- **Disponible à un ou deux vantaux**, elle saura répondre à toutes vos exigences.

AVANTAGES PRODUIT



Hydrofuge,
lavable à grande eau



Ultra résistante
aux chocs



Insensible à la corrosion
et aux produits
de nettoyage



Une hygiène parfaite
avec des oculus
toujours affleurants



Certifiée de qualité
alimentaire



Résiste au froid

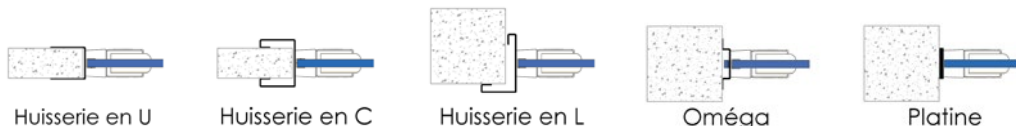
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

LES HUISSERIES

- En inox 304L brossé, ép. 15/10,
- Huisserie en U ou en C pour pose sur panneaux isothermes ou sur cloisons Placo®,
- Huisserie en L pour pose en applique ou en entrée de tunnel,
- Platines ou oméga en inox pour fixation sur maçonnerie, huisserie existante ou sur ossature solide.



Huisserie en U

Huisserie en C

Huisserie en L

Oméga

Platine

LES CHARNIÈRES

- Avec mécanisme SPENLE tout inox et corps en Delrin®, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte,
- En tout inox SPENLE, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte à 90°,
- En inox double action, disponible uniquement sans blocage en position ouverte à 90°.



Charnière SPENLE
tout inox et corps en Delrin®



Charnière SPENLE
tout inox



Charnière inox
double action

LE VANTAIL

- En polyéthylène de qualité alimentaire (PE HD500), teinté dans la masse, épaisseur 15 mm,
- Renfort arrière par U inox,
- Joint anti-pince-doigts souple, transparent, au bord arrondi,
- Oculus en PMMA, de diamètre 350 mm en standard, épaisseur 15 mm bi-affleurant pour un nettoyage très facile et une hygiène irréprochable.

OPTIONS

- Oculus bi-affleurant oblong 300 x 500 mm, 400 x 600 mm ou 250 x 400 mm pour les vantaux étroits,
- Protections de portes en inox ou en polyéthylène,
- Protections ailes d'avion en polyéthylène ou en inox pour les usages intensifs,
- Plaques de poussées en inox,
- Fonctionnement simple action – circulation à sens unique,
- Anti-pince-doigts uniquement en partie haute, au-delà de 800 mm du sol pour les passages intensifs,
- Huisseries en inox 316L ou en inox 316L thermo laquées pour les ambiances les plus agressives,
- Condamnation des vantaux avec ou sans clé,
- Huisseries ou systèmes de fixations spécifiques selon vos besoins sur les chantiers de rénovations notamment.

COLORIS



Blanc neige

Bleu océan

Vert émeraude

Vert citron

Jaune mimosa

Rouge coquelicot

Gris perle

Gris graphite

Noir ardoise

PORTE VA-ET-VIENT

SP800

DANS L'AGROALIMENTAIRE
LA PORTE HYDROFUGE SP800
convient idéalement pour :

- les usines de produits alimentaires, abattoirs, poissonneries, laiteries, fromageries...
- les halls de stockage et plateformes de distribution,
- les vestiaires et sanitaires...



DANS LA RESTAURATION/CHR
LA PORTE HYDROFUGE SP800
convient idéalement pour :

- les cuisines de restaurants professionnels et des cantines scolaires,
- le local de plonge des restaurants,
- les zones de circulation des cuisines centrales.



PORTE VA-ET-VIENT

SEMI-ISOTHERME, POUR LES MILIEUX ALIMENTAIRES,
LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET COLLECTIVES

AGRO-
ALIMENTAIRE

RESTAURATION
CHR



PORTE
VA-ET-VIENT

SP900

UNE PORTE DE CIRCULATION LÉGÈRE, DESTINÉE
AUX PASSAGES FRÉQUENTS ENTRE 2 ESPACES
AUX TEMPÉRATURES LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES

- Elle est **particulièrement adaptée** aux milieux **agroalimentaires industriels** et aux **cuisines professionnelles**.
- Constituée d'un **vantail isolé avec une âme en mousse de polyuréthane**, elle permettra, par exemple, d'améliorer l'isolation entre une zone de préparation froide et une zone tempérée.
- Pour des passages plus intenses, la porte va-et-vient en polyéthylène **SP800** devra être préférée, cette dernière étant bien plus résistante aux chocs répétés des chariots, hydrofuge et lavable à grande eau.
- **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



Résiste au froid



Qualité supérieure



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



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

LES HUISSERIES

- En inox 304L brossé, ép. 15/10,
- **Huisserie en U ou en C** pour pose sur panneaux isothermes ou sur cloisons Placo®,
- **Huisserie en L** pour pose en applique ou en entrée de tunnel,
- **Platines ou oméga en inox** pour fixation sur maçonnerie, huisserie existante ou sur ossature solide.



Huisserie en U



Huisserie en C



Huisserie en L



Oméga



Platine

LES CHARNIÈRES

- Avec mécanisme **SPENLE** tout inox et corps en Delrin®, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte,
- En tout inox **SPENLE**, disponibles au choix avec ou sans système de blocage en position ouverte à 90°,
- En inox double action, disponible uniquement sans blocage en position ouverte à 90°.



Charnière **SPENLE**
tout inox et corps en Delrin®



Charnière **SPENLE**
tout inox



Charnière inox
double action

LE VANTAIL

- Épaisseur 40 mm, isolé par injection de mousse polyuréthane, sans CFC, sans HFC et sans HCFC – densité 40 kg/m³,
- Renforcé par rebordage en inox des chants,
- Parements en tôle acier prélaquée polyester ép. 0,75 mm pour le modèle **SP900**, en polyester armé de fibre de verre pour le modèle **SP910** ou en inox pour le modèle **SP920**,
- Joint anti pince-doigts en EPDM sur le chant du vantail.

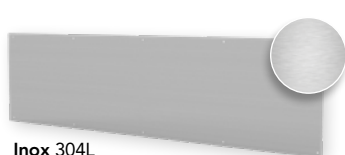
OPTIONS

- Oculus oblong,



350 x 550 mm
en verre **Stadip**
avec joint EPDM

- Protections basses,



Inox 304L
Brossé ép. 0,8 mm



Acrovyn®
Ép. 1,5 mm

- Protections ailes d'avion en inox pour les usages intensifs,
- Plaques de poussée en inox,
- Poignées de tirage en inox,
- Huisseries en inox 316L pour les ambiances les plus agressives.

PORTE VA-ET-VIENT

SP900

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

- les laboratoires des pâtisseries et des chocolatiers,
- les salaisons,
- les usines de découpe de volailles...



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

- les couloirs de distribution des cuisines professionnelles,
- les salles de préparations froides ou chaudes ou à la légumerie d'une cuisine centrale,
- le local de plonge...

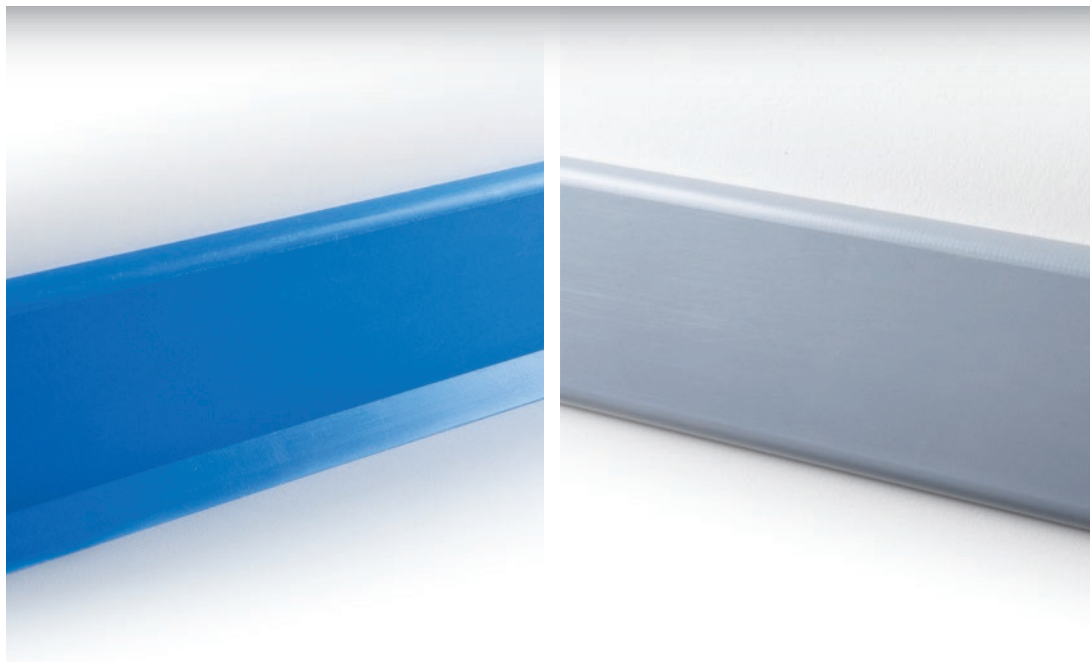


LISSES ET PLINTHES

EN POLYÉTHYLÈNE HAUTE DENSITÉ POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET MILIEUX AGROALIMENTAIRES

AGRO-ALIMENTAIRE

RESTAURATION CHR

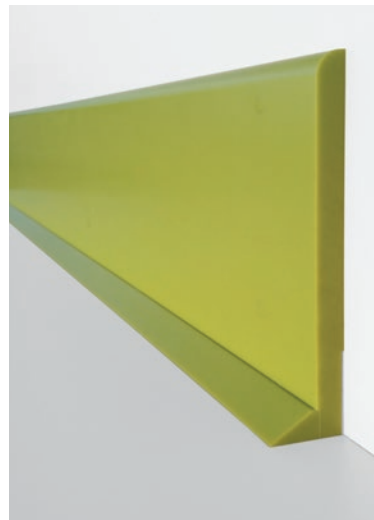


PROTECTIONS MURALES

LISSES PLINTHES

UNE EXCELLENTE PROTECTION DES CLOISONS CONTRE LES CHOCS RÉPÉTÉS DES CHARIOTS

- Les lisses et plinthes de protection murale ultra résistantes et certifiées de qualité alimentaire garantissent **une protection sans égale** des cloisons et des murs contre les chocs réguliers des chariots et des transpalettes **dans l'industrie alimentaire, les cuisines collectives et professionnelles**.
- Constituées de polyéthylène haute densité, pleines et sans corps creux, elles sont également **hydrofuges, résistent à la plupart des produits d'entretien** et **certifiées de qualité alimentaire**, permettant ainsi de garantir le respect des normes sanitaires.



AVANTAGES PRODUITS



Ultra résistantes aux chocs



Hydrofuges



Résistent au froid



Insensibles aux produits de nettoyage habituels



Certifiées de qualité alimentaire

UNE INNOVATION SPENLE : LES LISSES ET PLINTHES PPJE®

- Les protections murales existent également dans une version avec **joint d'étanchéité**. Il s'agit des protections **PPJE®** développées par SPENLE (modèle déposé). Elles possèdent des joints souples en parties haute et basse qui garantissent un **véritable barrage** contre les eaux de nettoyage ou autres dépôt.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

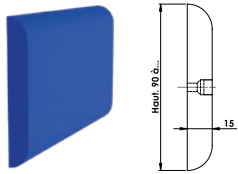
AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

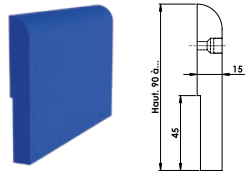
- En **polyéthylène massif de haute densité**, certifié de qualité alimentaire et parfaitement hydrofuge,
- Fabriquées avec des **bords arrondis** (ainsi qu'une **découpe pour U** de sol et qu'un **talon biseauté en partie basse** pour la plinthe à talon) pour faciliter leur nettoyage et empêcher l'accumulation de dépôts ou de saletés,
- Livrées **pré-perçées** et avec des **capuchons cache vis affleurants** pour une hygiène optimale et un rendu impeccable et lisse.
- Disponibles en longueurs de 2 m et en épaisseur 15 mm en standard - hauteur et couleur au choix.

LES DIFFÉRENTS MODÈLES DE PROTECTIONS MURALES :

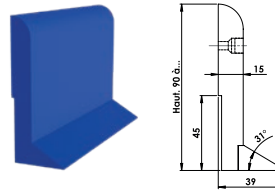
● Lisse en polyéthylène



● Plinthe sans talon



● Plinthe avec talon



OPTIONS

- Épaisseurs de 20, 25, 30 ou 40 mm,
- Livrées avec visserie en inox pour fixation sur panneau sandwich,
- Chanfreins à 45° plutôt que des bords arrondis,
- Angles entrants ou sortants pour une pose plus facile,
- Bouvetage,
- Lisses ou plinthes avec joints d'étanchéité pour une hygiène encore renforcée - modèles PPJE®,
- Livrées en longueurs de 2 m 50 ou 3 m sur demande et selon quantitatif.

COLORIS



Blanc neige Bleu océan Vert émeraude Vert citron Jaune mimosa Rouge coquelicot Gris perle Gris graphite Noir ardoise

DANS L'AGROALIMENTAIRE LES LISSES ET PLINTHES conviennent idéalement pour :

- préserver les murs carrelés contre les chocs de chariots dans les usines de découpe et de conditionnement de viandes,
- protéger les panneaux de chambres froides dans les couloirs de circulation des entrepôts de produits frais,
- empêcher les roues de chariots d'abimer les pieds de cloisons dans les laboratoires de préparation...

DANS LA RESTAURATION/CHR LES LISSES ET PLINTHES conviennent idéalement pour :

- assurer la protection des murs contre les chocs de chariots dans les cuisines professionnelles,
- protéger le bas des panneaux dans les chambres froides et les réserves,
- résister au lavage à grande eau dans le local de plonge...

PROTECTIONS MURALES

LISSES PLINTHES

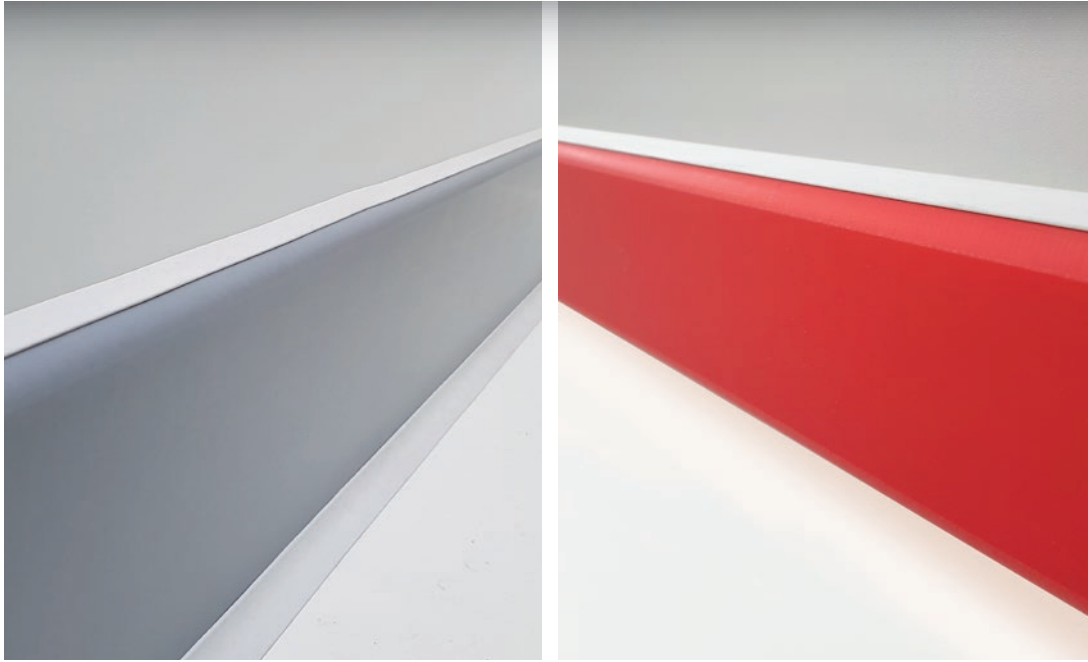


LISSES ET PLINTHES PPJE®

EN POLYÉTHYLÈNE, AVEC JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ, POUR L'AGROALIMENTAIRE ET LES CUISINES PROFESSIONNELLES

AGRO-ALIMENTAIRE

RESTAURATION CHR



PROTECTIONS MURALES

LISSES PLINTHES PPJE®

DES PROTECTIONS ANTI-CHOCS, INCASSABLES ET HYDROFUGES POUR UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

- Les protections murales avec joints d'étanchéité PPJE® développées par SPENLE sont usinées dans du polyéthylène haute densité massif, certifié de qualité alimentaire. Elles sont **extrêmement résistantes aux chocs, parfaitement hydrofuges** et insensibles aux produits de nettoyage.
- Elles possèdent des joints souples en parties haute et basse qui garantissent un **véritable barrage** contre les eaux de nettoyage ou autres dépôts en-dessous ou à l'arrière de ces plinthes et lisses, **préservant les conditions d'hygiène** dans les usines de l'industrie agroalimentaire ou les cuisines.



AVANTAGES PRODUITS



Ultra résistantes aux chocs



Hydrofuges



Parfaitement étanches



Résistent au froid



Résistent aux produits de nettoyage habituels



Certifiées de qualité alimentaire



- Elles assurent **une étanchéité continue** tout le long du mur sans interruption : les joints sont positionnés très facilement tout le long des lisses et plinthes **après leur fixation** contre les cloisons.
- Autres **avantages considérables et exclusifs** de ces protections : l'ensemble des joints souples peut être **remplacé sans** qu'un **démontage** des lisses ou plinthes ne soit nécessaire. Le joint bas de la plinthe est **ajustable** de façon à pouvoir **rattraper des défauts de sol jusqu'à 9 mm**.
- Convient aussi bien pour les **constructions neuves** que pour les **rénovations** et **mise aux normes** des locaux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

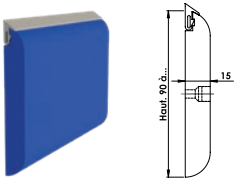
AGROALIMENTAIRE

RESTAURATION / CHR

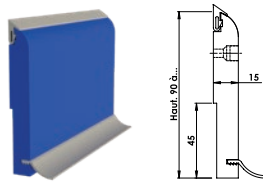
- En **polyéthylène massif de haute densité**, certifié de qualité alimentaire et parfaitement hydrofuge,
- Fabriquées avec des **bords arrondis** (ainsi qu'une **découpe pour U** de sol et qu'un **talon biseauté en partie basse** pour la plinthe à talon) et **associés aux joints d'étanchéité** en élastomère gris RAL 7035 pour faciliter leur nettoyage et empêcher l'accumulation de dépôts ou de saletés,
- Livrées **pré-perçées** et avec des **capuchons cache vis affleurants** pour une hygiène optimale et un rendu impeccable et lisse.
- Disponibles en longueurs de 2 m et en épaisseur 15 mm en standard - hauteur et couleur au choix.

LES DIFFÉRENTS MODÈLES DE PROTECTIONS MURALES AVEC JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ :

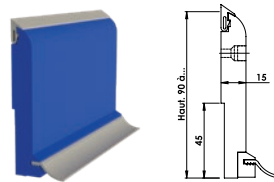
Lisse



Plinthe sans talon



Plinthe avec talon

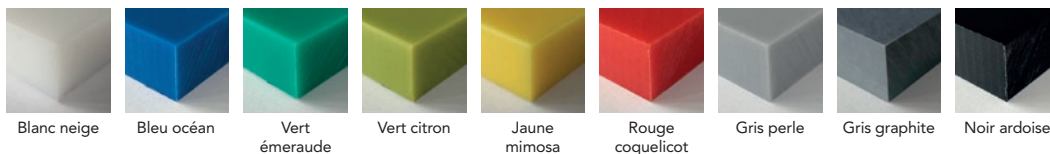


OPTIONS

- Épaisseurs de 20, 25, 30 ou 40 mm,
- Livraison de vis en inox pour fixation sur cloison isotherme,
- Angles sortants et angles entrants pour simplifier la pose sur chantier,
- Protections bouvetées,
- Protections murales sans joint d'étanchéité.
- Livrées en longueurs de 2 m 50 ou 3 m sur demande et selon quantitatif.



COLORIS



DANS L'AGROALIMENTAIRE LES LISSES ET PLINTHES AVEC JOINTS PPJE® conviennent idéalement pour :

- protéger les **panneaux sandwichs** et préserver l'hygiène dans les **salles de découpe de viande ou de poisson**,
- assurer la protection des cloisons isothermes contre les chocs dans les **entrepôts de stockage** des usines alimentaires,
- les **panneaux sandwichs** dans les criées...

DANS LA RESTAURATION/CHR LES LISSES ET PLINTHES AVEC JOINTS PPJE® conviennent idéalement pour :

- la **salle de plonge** des cuisines professionnelles des restaurants,
- les **salles de préparations** des cuisines centrales...

PROTECTIONS MURALES

LISSES PLINTHES PPJE®



SPENLE 

ENTREZ PAR LA BONNE PORTE



agence-tiz | tiz.fr | Crédits photos : Alex Filz / AdobeStock

Pour en savoir plus, rendez-vous sur

www.spenle.fr

www.spenle-international.com

SPENLE 
ENTREZ PAR LA BONNE PORTE

Terrasse de la Sarre
4 Terrasse Rhône Alpes
F - 57400 Sarrebourg
+33 (0)3 87 25 78 00

info@spenle.fr