

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

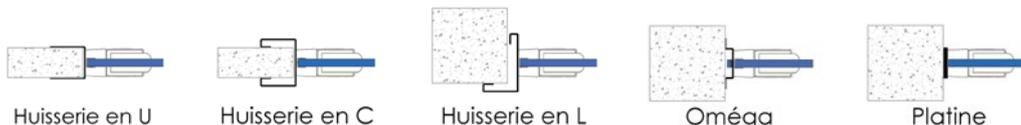
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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.

