



# AIRINOX

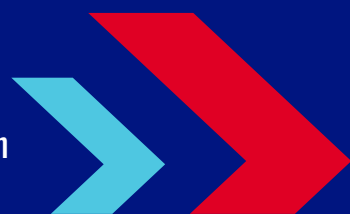
FROID CLIMATISATION - ÉQUIPEMENT HOTELIER

Solutions durables et équipements haute performance pour la restauration et l'hôtellerie

## SPÉCIALISTE DE L'INOX INDUSTRIEL

Édition 2026

Direct Usine : Découpe Laser CNC & Soudage Haute Précision



»»» SOLUTIONS POUR CUISINES  
PROFESSIONNELLES, DISTRIBUTION ET  
PRÉSENTATION DES ALIMENTS

## PLUS DE 20 ANS AUX CÔTÉS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

AIRINOX est un fabricant national de premier plan dans le secteur.

Depuis des années, nous perfectionnons nos produits et nous efforçons d'offrir des solutions d'excellence, tant en termes de conception que de performance.

Fondée en 2006, notre entreprise est pionnière dans le domaine de la préparation statique de produits alimentaires et du libre-service.

Nous proposons une large gamme de produits haut de gamme, fabriqués dans le respect de l'environnement.

Notre nouvelle usine et nos nouveaux bureaux, s'inscrivent dans notre plan d'expansion.

Ces nouvelles installations intègrent des technologies de gestion de pointe, permettant de réduire les délais de production et d'améliorer encore la qualité et la traçabilité de nos produits.

Elles constituent ainsi l'un des sites les plus performants du secteur.

Plus qu'un fournisseur, nous sommes votre  
unité de production dédiée





**AIRINOX**  
FROID CLIMATISATION - ÉQUIPEMENT HOTELIER



**FABRICANT DES SURGÉLATEURS  
PROFESSIONNELS SUR MESURE  
VIENNOISERIE & BOULANGERIE**

# AIRINOX VOTRE PARTENAIRE DE FABRICATION INDUSTRIELLE

## Conception & Modélisation 3D

De la conception à la réalisation : La haute technologie au service de vos projets.

Tout commence dans notre bureau d'études. Avant de toucher la matière, nous donnons vie à votre projet numériquement.

- Étude technique : Analyse de vos plans et création de modèles de A à Z.
- Validation client : Nous vous soumettons un rendu 3D précis pour confirmation.
- Optimisation : Ajustement des tolérances et choix des matériaux pour garantir la viabilité du produit final.

## Découpe De Haute Précision (CNC)

Une fois le modèle validé, nous passons à la phase de découpe.

- Découpe Laser Fibre CNC : Pour une précision millimétrique et une netteté de bord irréprochable.
- Poinçonnage CNC : Pour les perforations complexes et les formes spécifiques sur tôle fine.

## Pliage & Mise en Forme

La pièce prend sa forme finale sous l'action de nos presses plieuses.

- Pliage CNC : Programmation numérique pour des angles parfaits, même sur des séries complexes.
- Pliage Hydraulique : Capacité de force élevée pour les fortes épaisseurs et les grandes longueurs.

## Assemblage & Soudage

Chez AIRINOX, nous ne nous contentons pas d'exécuter. Nous transformons vos concepts en réalité industrielle grâce à un flux de travail rigoureux et technologique.

## Finition & Contrôle Qualité

La dernière étape, celle qui fait la différence AIRINOX.

- Traitement de surface : Ébavurage, ponçage et finitions soignées pour un aspect esthétique et professionnel.
- Inspection finale : Chaque pièce est contrôlée par rapport au modèle 3D initial avant de quitter notre atelier.





# LE PROCESSUS AIRINOX : DE L'IDÉE À LA PIÈCE FINIE

## UNE CHAÎNE DE PRODUCTION INTÉGRÉE POUR UNE QUALITÉ SANS COMPROMIS.

Chez AIRINOX, nous contentons pas juste de l'exécution. Nous transformons vos concepts en réalité industrielle grâce à un flux de travail rigoureux et technologique.

## POURQUOI CHOISIR LE WORKFLOW AIRINOX ?

- Zéro Erreur : La confirmation du modèle 3D élimine les mauvaises surprises.
- Gain de Temps : Un cycle complet en interne, sans sous-traitance intermédiaire.
- Traçabilité : Un suivi rigoureux à chaque étape de la fabrication.





# TABLES DE TRAVAIL

## AVEC DOSSERET et étagère basse



**GAMME 600 - 700 - 800 mm**

## CENTRALE avec étagère basse



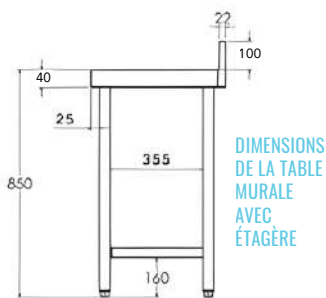
**GAMME 600 - 700 - 800 mm**



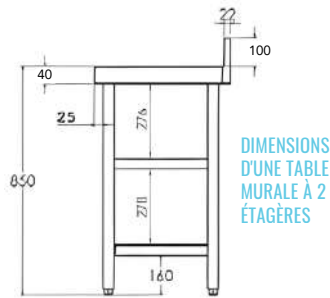


## TABLE DE TRAVAIL AVEC DOSSERET

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable (AISI 304L 18/10 finition satinée) avec profilés oméga de renfort.
- Dossier de 100 mm et crédenne avant de 40 mm avec bords arrondis sanitaires, entièrement soudés.
- Sur les tables à structure renforcée, la traverse peut être positionnée au centre.
- Pieds carrés de 40 x 40 mm (AISI 304L 18/10) réglables en hauteur de 850 à 920 mm.



DIMENSIONS DE LA TABLE MURALE AVEC ÉTAGÈRE



DIMENSIONS D'UNE TABLE MURALE À 2 ÉTAGÈRES

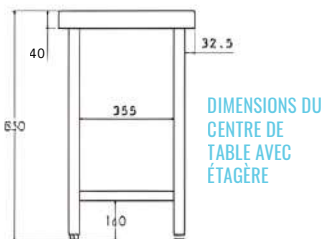


PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR

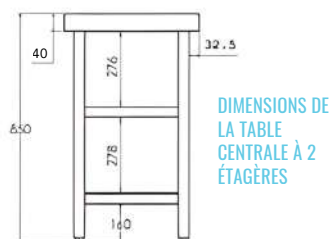


## TABLE CENTRALE

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable (AISI 304L 18/10 finition satinée) avec profilés oméga de renfort.
- Bord arrondi de 40 mm, entièrement soudé.
- Sur les tables à cadre de renfort, la traverse peut être positionnée au centre.
- Pieds carrés (acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm) permettant un réglage en hauteur de 850 à 920 mm.



DIMENSIONS DU CENTRE DE TABLE AVEC ÉTAGÈRE



DIMENSIONS DE LA TABLE CENTRALE À 2 ÉTAGÈRES



PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR



## POSSIBILITÉ DE PERSONNALISER LA LONGUEUR

Veillez préciser la longueur souhaitée pour une offre sur mesure.





# TABLES DE PRÉPARATION

## TABLE DE PRÉPARATION DES LÉGUMES, DE LA VIANDE ET DU POISSON

Convient à la préparation d'aliments frais.

Fabriqué en acier inoxydable satiné AISI 304L 18/10.

Bavette arrière de 100 mm et bavette avant de 40 mm en point rond **sanitaire, entièrement soudé.**

Trou d'évacuation permettant de jeter les déchets directement dans une

**Poubelle non incluse située sous le comptoir.**

Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm **pour augmenter la hauteur de 850 à 920 mm.**

Les pattes arrière sont avancées de 40 mm, ce qui permet de positionner le cadre dans

**sols avec rayon sanitaire.**

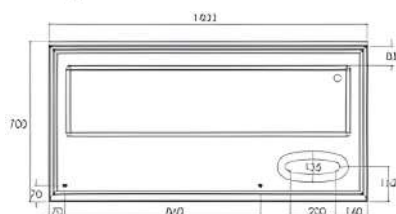
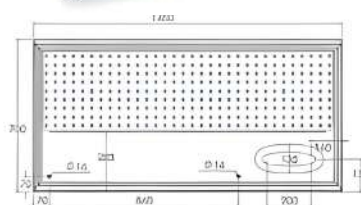


TABLEAU DE MESURE POUR LA PRÉPARATION DES LÉGUMES



MESURES POUR LA PRÉPARATION DE LA VIANDE ET DU POISSON

## TABLE DE DÉCOUPE MURALE

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304L **18/10 soudé.**

Pieds en acier inoxydable AISI 304L 18/10

**Carrés de 40 x 40 mm avec bouchon fileté réglable dissimulé pour augmenter la hauteur de 850 à 920 mm.**

Traverses de 30 x 30 mm.

Panneau en polyéthylène, épaisseur 25 mm

**Inclus, amovible pour un nettoyage facile.**

**Étagère en acier inoxydable.**



## BILLOT DE DÉCOUPE

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304L 18/10.

Pieds carrés de 40 x 40 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10 avec embouts réglables à **filetage dissimulé permettant d'ajuster la hauteur de 850 à 920 mm.**

Traverses de 30 x 30 mm.

**Plateau de table en polyéthylène de 50 mm d'épaisseur inclus.**

**Plateau amovible pour un nettoyage facile.**

**Structure entièrement soudée pour une robustesse accrue.**





## TABLE MURALE AVEC TIROIRS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10.
- Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm, permettant de surélever le meuble de 850 à 920 mm.
- Dimensions utiles du tiroir : 290 x 435 x 110 mm.

Il est livré assemblé.



## TABLE D'ANGLE

- Plan de travail et étagère en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Étagères renforcées par des profilés oméga.
- Dossieret de 100 mm et crédence avant de 40 mm avec bords arrondis sanitaires, entièrement soudés.
- Pieds carrés en acier inoxydable de 40 x 40 mm permettant de surélever le meuble de 850 à 920 mm.



## TABLE D'ANGLE AVEC PORTE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Pare-éclaboussures arrière de 100 mm et pare-éclaboussures avant de 40 mm à bords arrondis sanitaires, entièrement soudés.
- Structure entièrement soudée.
- Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm, permettant de surélever la structure de 850 à 920 mm.

Il est livré assemblé.



## TABLE SUPPORT POUR FOUR

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10 avec renforts oméga.
  - Supporte jusqu'à 200 kg.
  - Plateaux non inclus.
- Livré assemblé.

Dimensions totales (mm)	Capacité	Nombre de guides
850 x 750 x 700	GN 1/1	12
850 x 850 x 700	GN 1/1	12
1100 x 850 x 700	GN 1/1 y 2/1	6 + 6
1100 x 950 x 700	GN 1/1 y 2/1	6 + 6
850 x 850 x 700	600 x 400	6





# MEUBLES AVEC ÉTAGÈRES



## ARMOIRE AVEC ÉTAGÈRES TRAVERSANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10.
  - Plan de travail et étagères renforcés par des profilés oméga.
  - Bord avant arrondi de 40 mm, entièrement soudé.
  - Pieds de 150 mm permettant de surélever le meuble de 850 à 920 mm.
  - Étagère réglable en hauteur avec supports robustes.
- Il est livré assemblé.

PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR



AVEC COMPTOIR CENTRAL



SANS COMPTOIR



## ARMOIRE AVEC ÉTAGÈRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Plan de travail et étagères renforcés par des profilés oméga.
- Dosseret de 100 mm sur le plan de travail mural et bord avant arrondi sanitaire de 40 mm, tous deux entièrement soudés.
- Pieds de 150 mm permettant de surélever le meuble de 850 à 920 mm.
- Étagère réglable en hauteur avec supports robustes.

Il est livré assemblé.

PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR



AVEC COMPTOIR MURAL



AVEC COMPTOIR CENTRAL



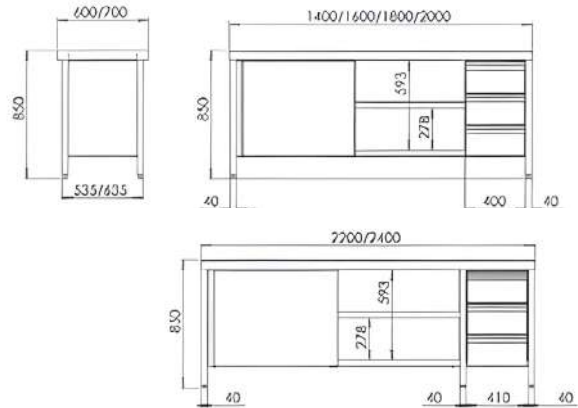
SANS COMPTOIR



## MEUBLES AVEC PORTES ET TIROIRS SÉRIE 600/700

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Plan de travail et étagère renforcés par des profilés oméga.
- Façade à bord arrondi de 40 mm, entièrement soudée.
- Étagère avec supports robustes.
- Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm, permettant un réglage en hauteur de 850 à 920 mm.
- Portes coulissantes à glissement fluide sans rails de fond pour un nettoyage facile.
- Module avec 3 tiroirs inclus.
- Dimensions utiles des tiroirs : 290 x 435 x 109 mm.

### DIMENSIONS DU CENTRE DE TABLE AVEC PORTES ET TIROIRS



### PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR



## ARMOIRE À PORTES COULISSANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Plan de travail et étagères renforcés par des profilés oméga.
- Façade à bord arrondi de 40 mm, entièrement soudée.
- Pieds de 150 mm permettant de surélever le meuble de 850 à 920 mm.
- Étagère réglable en hauteur avec supports robustes (sauf pour les plans de travail avec évier).
- Portes coulissantes à glissement fluide sans rails de fond pour un nettoyage aisé.

Il est livré assemblé.

### PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR



FINITION 600

AVEC COMPTOIR CENTRAL



SANS COMPTOIR



• LIVRAISON EN 24/48 HEURES • EXPÉDITION DE 3 JOURS

· Conçu pour un usage professionnel et l'organisation quotidienne de la cuisine.

- Fabriqué en acier inoxydable satiné AISI 304L 18/10.
- Étagère intermédiaire réglable en hauteur.
- Fixation murale facile.
- Les modèles à porte battante sont à ouverture manuelle.

**droite.**



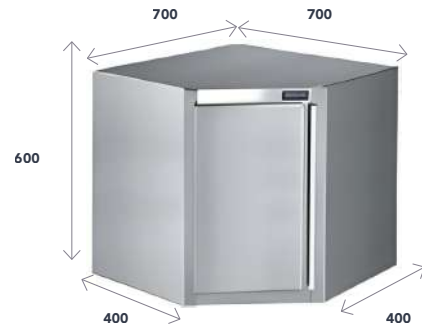
**PORTES BATTANTES**



**OUVERT**



**PORTES COULISSANTES AVEC ÉTAGÈRE**



**ANGULAIRE À 90°**

## ÉGOUTTOIR À VAISSELLE MURAL

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10.
- Supports muraux avec trous de 8 mm de diamètre.
- Chevilles et vis de fixation incluses.
- Grilles amovibles en acier inoxydable.
- Pour les plaques d'un diamètre maximal de 250 mm.



Dimensions totales (mm)	Capacité de la plaque
730 x 300 x 180	● 26
1430 x 300 x 180	52

## ÉTAGÈRE À ÉPICES, POUR BAGS GN 1/6

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10.
- Supports muraux avec trous de 8 mm de diamètre.
- Chevilles et vis de fixation incluses.
- Acier inoxydable, avec butée d'arrêt pour bac GN



Dimensions totales (mm)	Capacité
L 800 x P 200 mm	● 4 GN 1/6
L 1200 x P 200 mm	6 GN 1/6
L 1000 x P 200 mm	● 5 GN 1/6
L 1400 x P 200 mm	7 GN 1/6



## ÉTAGÈRES MURALES SOUDÉES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L18/10.
- Supports muraux avec trous de 8 mm de diamètre. Chevilles de fixation incluses.
- Charge maximale par étagère : 20 kg.
- Il est livré entièrement soudé.



## ÉTAGÈRES TUBULAIRES FIXÉES AU MUR

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Supports muraux en acier inoxydable satiné avec trous de 8 mm de diamètre. Chevilles et vis de fixation incluses. Tubes en acier inoxydable de 25 x 25 mm.
- Charge maximale par étagère : 20 kg.
- Il est livré entièrement soudé.



## ÉTAGÈRE POUR MICRO-ONDES

- Conçu pour être accroché au mur du micro-ondes ou d'autres appareils électroménagers.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Supports muraux avec trous de Ø 8 mm.
- Chevilles et vis de fixation incluses.
- Trou de câble de Ø 60 mm.
- Il est entièrement soudé avec des cartes démontées.



## ÉTAGÈRE MURALE RÉGLABLE

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10 avec finition satinée.
- Installation facile des montants.
- Chevilles et vis de fixation incluses.
- Charge maximale par étagère : 20 kg.



SUPPORT

ÉTAGÈRE SIMPLE

ÉTAGÈRE INCLINÉE



## PLONGES 1 BAC



**POSSIBILITÉ DE PERSONNALISER LA LONGUEUR**  
Veuillez préciser la longueur souhaitée pour une offre sur mesure.



Avec étagère



Avec Meuble



Avec bassin et étagère



Avec bassin et meuble

G A M M E 6 0 0 - 7 0 0 - 8 0 0 m m

## PLONGES 2 BACS



**POSSIBILITÉ DE PERSONNALISER LA LONGUEUR**  
Veuillez préciser la longueur souhaitée pour une offre sur mesure.



Sans étagère



Avec Meuble



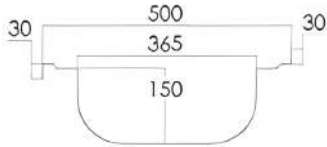
# Avec espace lave-vaisselle

## PLONGE AVEC BAC

- Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Réservoirs emboutis avec isolation phonique.
- Vanne de vidange et bouchon inclus dans chaque réservoir.
- Protections anti-éclaboussures avant et arrière de 30 mm.
- Dimensions du réservoir : 340 mm x 365 mm x 150 mm.

## PLONGE AVEC MEUBLE ET PORTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Protections anti-éclaboussures avant et arrière de 30 mm d'épaisseur.
- Châssis tubulaire entièrement soudé.
- Pieds carrés de 30 x 30 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10 avec pieds extensibles permettant d'ajuster la hauteur de 850 à 880 mm.
- Disponible avec portes battantes ou coulissantes, selon le modèle.
- Accès à l'installation par l'arrière.



PLANS DE TRAVAIL DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR

G A M M E 6 0 0 - 7 0 0 - 8 0 0 m m



## PLONGE AVEC BAC

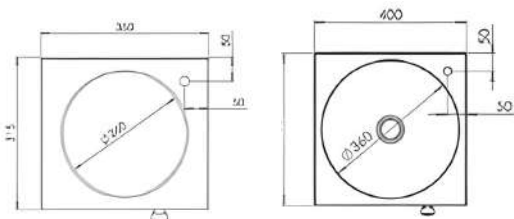
- Fabrication inox AISI 304L 18/10
- Dessus en inox 15/10ème chaudronné, rigidifié par des profilés inox.
- Bords anti-ruissellement sur la face avant et les côtés.
- Egouttoir lisse (égouttoir cannelé voir options)
- Décalage arrière de 80 mm
- Piétement inox 18/10 tube carré 35x35 mm avec vérins de réglage en matériau composite 6 pieds pour plonges supérieures à 2200 mm



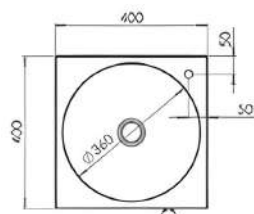
## LAVE-MAIN MURAL

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable.
- Modèle à bec pivotant : Robinet avec bec pivotant et bouton-poussoir.
- Modèle de robinet électronique : Robinet électronique avec connexion électrique 230V/1/50 Hz.
- Mélangeur à deux voies.

### DIMENSIONS DU LAVABOS



### DIMENSIONS DU LAVABOS



## FACE ARRIÈRE DE LAVABO FIXÉE AU MURAL

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable.
- Compatible avec tous les lavabos, sauf le modèle F0253000.

- Assemblage facile.

### Dimensions totales (mm)

400 x 300 x 23

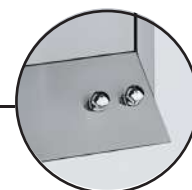


## LAVE-MAIN A PIEDS

- Entièrement en acier inoxydable.
- Vasque Ø 360 mm x 130 mm.
- Robinet avec bec pivotant et pédale ou robinet électronique. **selon le modèle.**
- Robinet électronique avec raccordement électrique 230 V/1/50 Hz.
- Le lave-main à deux boutons-poussoirs comprend deux commandes d'eau : une pour l'eau froide et une pour l'eau chaude.
- Le lavabo à bouton-poussoir comprend un mitigeur à double débit.
- Porte d'entrée accessible.

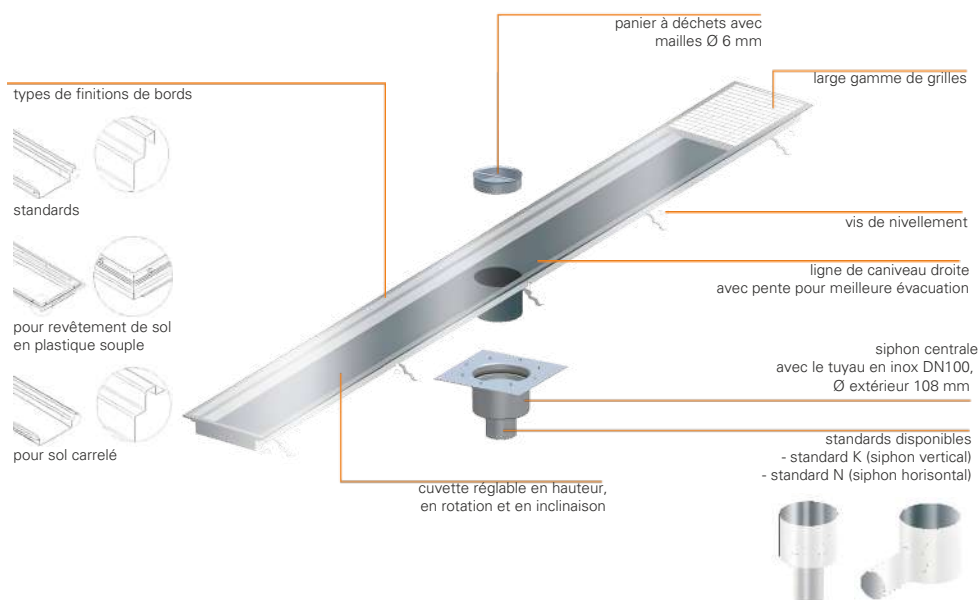


Modèles à 2 boutons-poussoirs

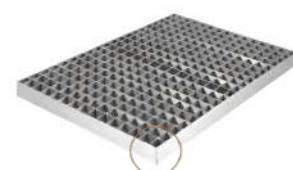


# CANIVEAUX DE SOL AVEC CUVETTE REGLABLE

sortie du siphon centrale



caillebotis ANTIDERAPANT



caillebotis LISSE



## GRILLES CAILLEBOTIS

La partie indispensable des caniveaux constituent les grilles. Afin de choisir la grille optimale, il faut prendre en compte les facteurs suivants : la classe de charge et les spécifications d'un endroit.

Dans les cuisines industrielles et industrie de transformation de produits alimentaires, les plus fréquemment utilisées sont les grilles caillebotis crantées lisses ou antidérapants avec les mailles 23 x 23 mm. Les caillebotis antidérapants sont particulièrement utilisés dans les lieux à haut risque où les gros volumes d'eau sont évacués.



HYGIENE

## TABLES DE DÉCHETS

### TABLE MURALE AVEC PORTE ET TROU DE DÉGAGEMENT

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Orifice d'évacuation des déchets avec joint en caoutchouc pour une vidange directe dans une poubelle située sous le plan de travail.
- Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10 (40 x 40 mm) permettant un réglage en hauteur de 850 à 920 mm. Convient aux poubelles jusqu'à Ø 500 mm avec sacs de 50 L.
- Poubelle non fournie.
- Il est livré assemblé.



LIVRAISON EN 24/48 HEURES • EXPÉDITION DE 3 JOURS



# LAVERIE



# 01

Ligne d'éléments spécifiques pour la zone de lavage d'une cuisine industrielle

# 02

Large gamme de tables de prélavage, avec anneau déroulé, entrée et sortie et tables à rouleaux

# 03

Produits universels emboîtables, adaptables à tout type de lave-vaisselle



## TABLE À BORD DÉBORDÉ

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Panneau avant de 40 mm avec rayon sanitaire entièrement soudé.
- Renforcé par des profilés oméga fixés par un mastic anti-vibrations et insonorisant.
- Pieds carrés de 40 x 40 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10 permettant un réglage en hauteur de 850 à 920 mm.
- Profilé périphérique d'économie d'eau.
- Joint en caoutchouc noir facile à monter.



SANS ÉTAGÈRE



AVEC ÉTAGÈRE BASSE

## TABLE D'ENTRÉE/SORTIE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Étagère en acier inoxydable.
- Montage rapide par vis Allen (clé fournie).
- Compatible avec tous les lave-vaisselle grâce à un système d'emboîtement universel.
- Réversible.
- Emboîtement possible des deux côtés.
- Surface lisse et inclinée pour un nettoyage facile et efficace. Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10 (40 x 40 mm) permettant un réglage en hauteur de 850 à 920 mm.
- Sur les modèles muraux, la crédence mesure 158 mm de haut.



### CENTRAL

Dimensions totales (mm)
600 x 600 x 850
1100 x 600 x 850
1600 x 600 x 850



Sans étagère
• FESCS066
• FESCS116
• FESCS166



Avec étagère
• FESCE066
• FESCE116
• FESCE166



### MURAL

Dimensions totales (mm)
700 x 750 x 850
1100 x 750 x 850
1600 x 750 x 850
2100 x 750 x 850



Sans étagère
• FESMS077
• FESMS117
• FESMS167
• FESMS217



Avec étagère
• FESME077
• FESME117
• FESME167
• FESME217



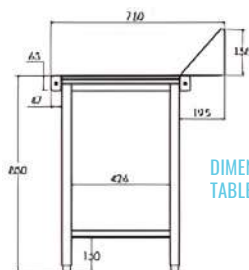


# LAVERIE



## TABLE DE PRÉLAVAGE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
  - Étagère en acier inoxydable.
  - Raccordement facile à tout lave-vaisselle grâce à un système d'emboîtement universel.
  - Cuve encastrée avec robinet de vidange et trop-plein intégrés.
  - Pieds carrés de 40 x 40 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10 permettant un réglage de la hauteur de 850 à 920 mm.
  - Dossier de 158 mm de hauteur.
  - Robinet non inclus.
- Montage facile en 3 minutes.



DIMENSIONS DE LA TABLE AVANT LAVAGE

BAC GAUCHE



BAC DROIT



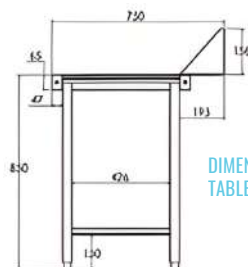
Sans étagère

Avec étagère

## TABLE D'ENTRÉE AVEC T.V.O

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Étagère en acier inoxydable.
- Poubelle intégrée avec robinet d'évacuation et trop-plein.
- Orifice d'évacuation des déchets avec joint en caoutchouc pour une vidange directe dans une poubelle située sous le plan de travail.
- Pieds carrés de 40 x 40 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10 permettant de régler la hauteur de 850 à 920 mm.
- Dossier de 158 mm de hauteur.

Robinet et poubelle non inclus.



DIMENSIONS DE LA TABLE AVANT LAVAGE

BAC GAUCHE



BAC DROIT



Sans étagère

Avec étagère



• LIVRAISON EN 24/48 HEURES • EXPÉDITION DE 3 JOURS

## TABLE DE SORTIE À ROULEAUX DROITS

- Fabrication en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Rouleaux amovibles en PVC et axe en acier inoxydable.
- Connexion facile à tout lave-vaisselle grâce à un système à enclenchement universel.
- Réversible.
- Verrouillable des deux côtés.

Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm

**Pour augmenter la hauteur de 850 à 920 mm.**

**Montage rapide à l'aide de vis Allen (clé incluse).**



## TABLES DE SORTIE À ROULEAUX ANGULAIRES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Rouleaux amovibles en PVC et axe en acier inoxydable.
- Connexion facile des deux côtés à la table à rouleaux droits
- Pieds carrés en acier inoxydable AISI 304L 18/10, 40 x 40 mm
- **Pour augmenter la hauteur de 850 à 920 mm.**
- **Montage rapide à l'aide de vis Allen (clé incluse).**



## ÉTAGÈRE DE TABLE POUR PANIERS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Pieds tubulaires de 30 mm de diamètre avec tige de fixation pour table.
- Dimensions standard pour paniers de 500 x 500 mm.
- Comprend un drain intégré.



## Étagères murales inclinées pour paniers

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L
- Supports muraux avec trous de perçage de 8 mm (chevilles et vis incluses). Comprend un système d'évacuation intégré.

**Il est livré entièrement soudé.**



# ENSEMBLES MODULAIRES PERSONNALISABLES

## COMMENT CONCEVOIR UN ENSEMBLE MODULAIRE ?

### EXPLOITER 100 % DE L'ESPACE

01



Mesurez précisément l'espace disponible ; nos unités modulaires peuvent être personnalisées sur mesure.

02

Choisir la gamme : 600mm ou 700mm.

03

Choisissez le type de plan de travail : central/mural et avec ou sans évier.

04

Choisissez les meubles et définissez les dimensions adaptées aux besoins du client.

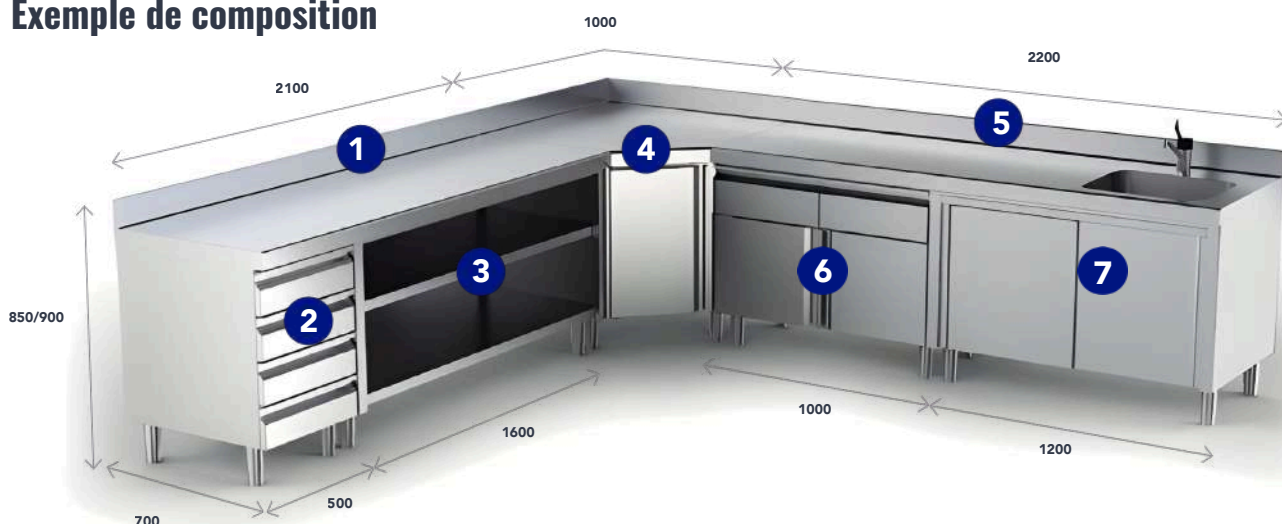
05

S'il existe un angle de 90°, nous avons des solutions qui s'intègrent parfaitement à l'ensemble et optimisent l'espace.

06

Possibilité de fermer l'ensemble avec une façade et un socle latéral en acier inoxydable.

### Exemple de composition



#### Description

#### Dimensions totales (mm)

1. Plan de travail mural - Série 700	2100 x 700
2. Module à 4 tiroirs sans plan de travail - Gamme 700	500 x 700 x 850
3. Module avec étagères sans plan de travail - Gamme 700	1600 x 700 x 850
4. Meuble d'angle à 90° avec chanfrein - Série 700	1000 x 1000 x 700 x 850
5. Plan de travail mural avec évier à droite - Série 700	2200 x 700
6. Module avec tiroirs et portes à charnières sans plan de travail - Gamme 700	1000 x 700 x 850
7. Module de porte coulissante pour plan de travail avec évier - Gamme 700	1200 x 700 x 850





# HOTTES PROFESSIONNELLES

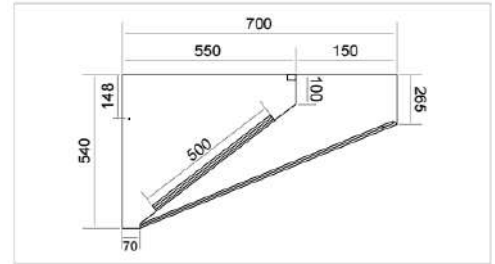
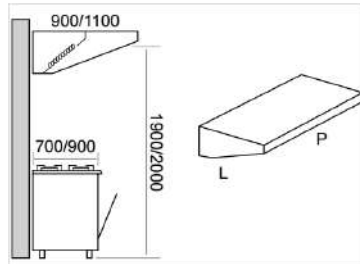


## HOTTES STANDARDS MODÈLES ÉCONOMIQUES

La partie inférieure du capteur, inclinée à 45°, sert à la fois pour les filtres, les intercalaires et à récupérer les graisses, un robinet est prévu pour vider la graisse.

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.

Pour les hottes 540, possibilité de mettre le moteur DDM à l'intérieur.

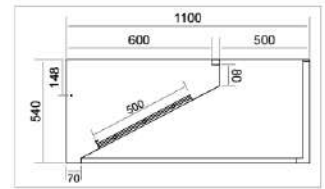
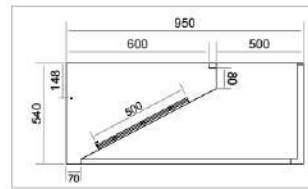
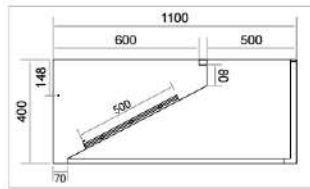
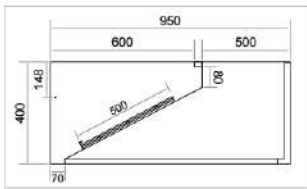


## HOTTES RECTANGULAIRE

Le capteur de cette version est muni d'un auvent permettant la récupération de fumée en cas de forte concentration.

La partie inférieure du capteur, inclinée à 45° sert à la fois pour les filtres, les intercalaires et à récupérer les graisses, un robinet est prévu pour vider la graisse. Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.

Pour les hottes H540 possibilité de mettre le moteur à l'intérieur.

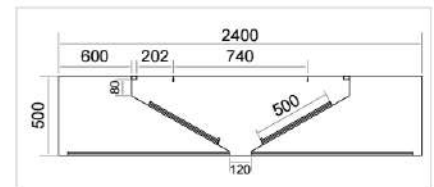
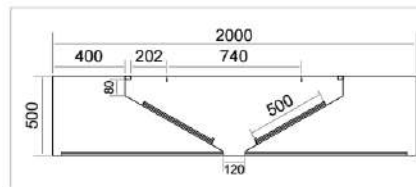
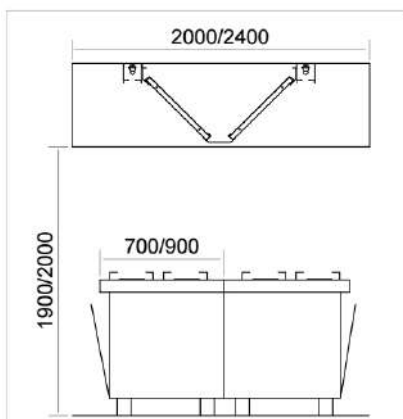


## HOTTES CENTRALE

Les deux collecteurs de cette version sont munis d'un auvent permettant la récupération de fumée en cas de forte concentration.

La partie inférieure du capteur, inclinée à 45° sert à la fois pour les filtres, les intercalaires et à récupérer les graisses, un robinet est prévu pour vider la graisse.

Plis profilés retournés vers l'intérieur permettant une rigidité parfaite et une finition avec bords ébavurés.



# HOTTES PROFESSIONNELLES



## HOTTES VAPEUR

Les filtres en sont exclus et remplacés par une tôle travaillée de manière à récupérer les vapeurs d'eau. Réalisation entièrement soudée non visible grâce à l'application du même type de grain pour le polissage que pour l'acier inox de la hotte.

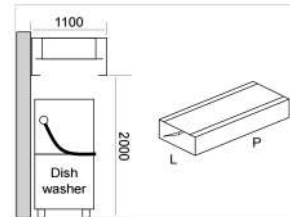
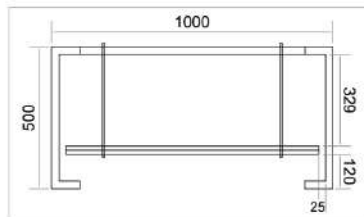
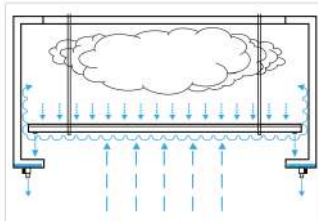
Plis profilés retournés vers l'intérieur, garantissant une rigidité parfaite et finition avec bords ébavurés.

Réalisation :

- Encadrement en inox avec des profilés en forme de U.
- Partie interne : tôle amovible en inox fixée par le dessus de la hotte.

Il faut prévoir une perte de charge de 80 Pa.

Deux robinets pour la circulation de l'eau



## HOTTES CENTRALES À ASPIRATION COMPENSÉE

Le caisson isolé de retour est conçu pour une vitesse d'air de +/- 8m/sec à 60% avec réduction à 1 m/sec.

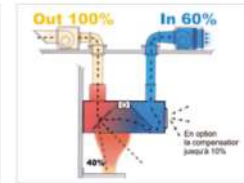
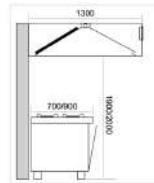
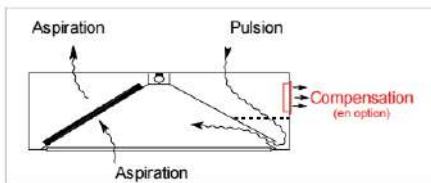
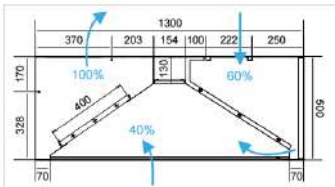
Les hottes à aspiration compensée permettent d'augmenter l'efficacité de captation tout en diminuant très fortement les dépressions d'air dans les locaux par :

- Optimisation précise des débits d'extraction.
- Équilibre optimal entre les flux d'air extrait et d'air neuf réintroduit (100% pour 60%).
- Autre avantage : très peu d'appel d'air et/ou de chaleur provenant des pièces avoisinantes (+/- 40%).

Il faut prévoir une perte de charge de 120 Pa dans la hotte et 50 Pa dans le caisson isolé.

Fournis avec filtres labyrinthes uniquement

Luminaire encastré et amovible, protégé par du polycarbonate pour haute température.



## HOTTES CENTRALES À ASPIRATION COMPENSÉE

Le caisson isolé de retour est conçu pour une vitesse d'air de +/- 8m/sec à 60% avec réduction à 1 m/sec.

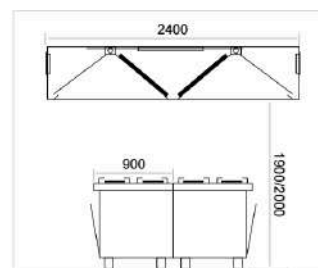
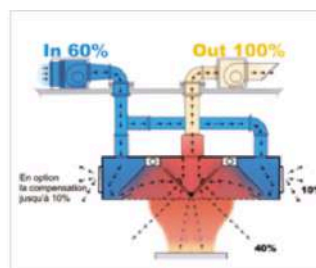
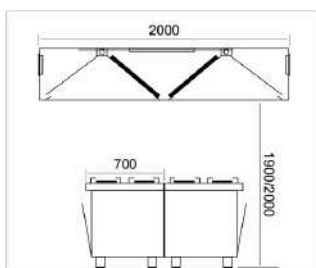
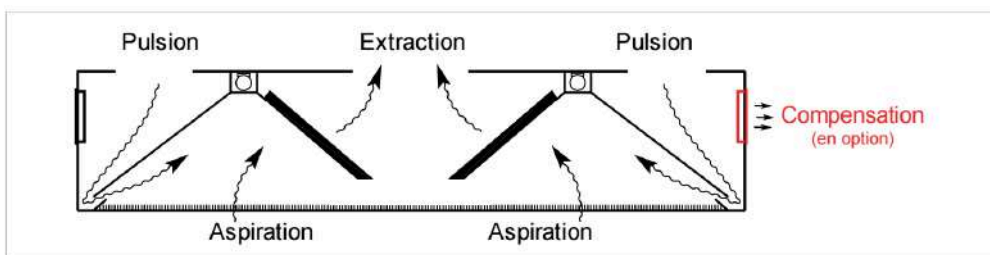
Les hottes à aspiration compensée permettent d'augmenter l'efficacité de captation tout en diminuant très fortement les dépressions d'air dans les locaux par :

- Optimisation précise des débits d'extraction.
- Équilibre optimal entre les flux d'air extrait et d'air neuf réintroduit (100% pour 60%).
- Autre avantage : très peu d'appel d'air et/ou de chaleur provenant des pièces avoisinantes (+/-40%).

Il faut prévoir une perte de charge de 120 Pa dans la hotte et 50 Pa dans le caisson isolé.

Fournis avec filtres labyrinthes uniquement

Luminaire encastré et amovible, protégé par du polycarbonate pour haute température.





# TABLES DE COCKTAIL

## TABLE DE COMBINAISON

Conçu pour la préparation de cocktails.

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304L 18/10.
- Bord avant arrondi de 40 mm, entièrement soudé.
- Pare-éclaboussures arrière de 40 mm, entièrement soudé.
- Pieds carrés de 40 x 40 mm en acier inoxydable AISI 304L 18/10.

**pour augmenter la hauteur de 850 à 920 mm.**

- Surface de support de 520 x 170 mm.
- Baignoire à isolation thermique mesurant 725 x 400 x 205 / 215 mm avec polyuréthane extrudé et drain intégré.

- Capacité du bac isolé : 2 zones de glace, 1 zone pour bouteille et **1 zone pour 7 bacs GN 1/9, profondeur 100 mm (bacs non inclus dans le prix)**

- Il est doté d'un fond perforé sur toute la longueur du réservoir ainsi que de 2 séparateurs.

- Rail avant rapide mesurant 910 x 140 x 260 mm, capacité 10/11 **Bouteilles facilement amovibles. Un deuxième rail peut être ajouté en option.**



Avec cadre de renfort



Avec étagère

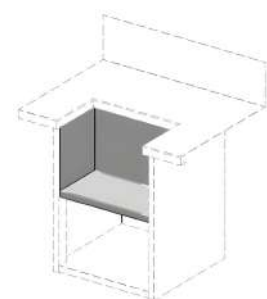


évier  
340 x 400 x 160 mm



évier rond  
Ø 315 x 150 mm

## BARS professionnels



support mixer



module  
bac basculant



module  
bac coulissant

# »» CHAMBRES FROIDES POSITIVES ET NÉGATIVES SUR MESURE

## Installation

Le montage simple et rapide avec mise en service garantie.



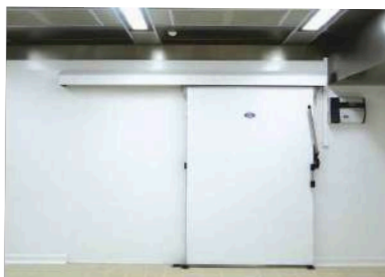
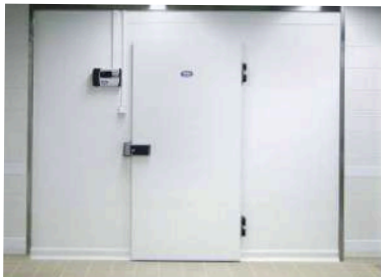
## Équipement de réfrigération

- monobloc
- split
- réfrigération centrale



## Porte

La chambre réfrigérée positive ou négative peut être équipée en portes battantes et coulissantes.



## Besoins individuels

- Alarme personne enfermée
- Alerte avec notification sur téléphone portable
- Surveillance de la température
- Rideaux à lanières haute résistance
- Rayonnage en inox pour chambres froides



choisir parmi  
plusieurs options





# NOS CLIENTS PARTENAIRES

## ILS NOUS FONT CONFIANCE



### BOULANGERIE & PÂTISSERIE



### ATELIER DE PRODUCTION



### SUPERMARCHÉS



### RESTAURANT



### HÔTELS ET COMPLEXES TOURISTIQUES



»»» RÉFÉRENCES

# PARMI NOS RÉALISATION

SCANNEZ POUR EXPLORER NOS PROJETS D'EXCEPTION





# AIRINOX

FROID CLIMATISATION - ÉQUIPEMENT HOTELIER

 Airinox.maroc

 Airinox.maroc

 Airinox



+212 (0) 522 613 718



contact@airinox.com



ATELIER: 7 HAY MAKAM,  
AIN BORJA - CASABLANCA



[www.airinox.com](http://www.airinox.com)

[WWW.AIRINOX.COM](http://WWW.AIRINOX.COM)