# TALAOUBRID

Gimply different

Une expérience d'inoxier de plus de 60 ans mise à votre service



#### Chariot à niveaux

#### Fiche technique

Permet le transport fluide de matériel ou de plats selon les besoins du service, avec un nombre de niveaux personnalisable. Inox **AISI 304**.

#### Fiche technique

Pratique et maniable, il permet de déplacer facilement plats, vaisselle ou matériel dans les espaces de travail. En inox AISI 304, trois niveaux, 90×48×60 cm.



Chariot de service



### Poubelle à pédale



#### Fiche technique

Conçue pour un usage intensif, elle facilite la collecte des déchets grâce à sa pédale et sa paroi frontale coulissante qui simplifie le retrait du sac. Équipée de serre-clips latéraux et de roues pour un déplacement aisé. Inox **AISI** 304, dimensions 93×51×58 cm.

#### Fiche technique

Permet le tri sélectif efficace grâce à ses trois compartiments distincts, idéale pour les espaces collectifs ou professionnels.

Acier, dimensions 96×38×85 cm.



Poubelle de tri





Assure le lavage et le rinçage simultané grâce à ses deux bacs et son égouttoir intégré, parfaite pour un usage professionnel intensif. Inox **AISI 304**.

#### Fiche technique

Facilite la préparation et le tri des déchets grâce à son ouverture intégrée, optimisant l'hygiène et l'organisation du plan de travail. Inox **AISI 304**.



Table avec vide déchets



#### Plonge 1 bac



#### Fiche technique

Idéale pour le lavage de la vaisselle ou du matériel dans les espaces restreints, offrant robustesse et hygiène pour un usage professionnel. Inox **AISI 304**.

#### Fiche technique

Permet le lavage et le séchage du matériel sur une surface unique, pratique et hygiénique pour les cuisines professionnelles. Inox **AISI 304**.



Plonge 1 bac avec égouttoir TALAOUBRID



#### Hotte murale



# Fiche technique

Assure l'extraction efficace des fumées et vapeurs, maintenant un environnement de travail propre et ventilé. Inox **AISI 304**.

#### Fiche technique

Garantit une aspiration
performante au centre de la
cuisine, idéale pour les îlots de
cuisson et les grandes
installations professionnelles.
Inox **AISI 304**.



Hotte centrale



#### Chariot de manutention



### Fiche technique

Facilite le transport de charges lourdes en toute stabilité, avec des **roues pivotantes** assurant une manœuvrabilité optimale. Inox **AISI 304**.

#### Fiche technique

Permet de transporter et stocker les assiettes en toute sécurité, idéal pour le service en restauration collective ou hôtelière. Inox **AISI 304**.



Chariot porte assiettes



#### Bac à farine



#### Fiche technique

Conçu pour le stockage et la manipulation hygiénique de la farine, garantissant une protection optimale contre l'humidité et les impuretés. Inox **AISI 304**.

# Fiche technique

Bacs en plastique alimentaire 300, 500 et 700 L, résistants et hygiéniques, adaptés au stockage et transport de denrées. Fournis avec chariot et couvercle en inox AISI 304. Utilisés en agroalimentaire, restauration, industrie et secteur laitier.



Bac en pvc alimentaire (avec ou sans chariot)



#### Chambre froide



#### Fiche technique

Conçues pour le stockage réfrigéré des produits alimentaires, elles sont entièrement équipées avec rayonnages, aménagements intérieurs et installation complète selon les besoins du client.

#### Fiche technique

Allie plan de travail fonctionnel et stockage **réfrigéré**, optimisant l'espace de préparation. Nombre de portes **personnalisable** selon les besoins.



Tour réfrigéré



#### Table de réunions



#### Fiche technique

Allie solidité et élégance, idéale pour les espaces de travail ou de direction. Pieds en acier, dessus en MDF, dimensions 235×145×80 cm.

#### Fiche technique

Apporte stabilité et style moderne, adaptée aux espaces de restauration ou domestiques. Pieds et plateforme en inox, dimensions 120×80×80 cm.



Table pour salle à manger



#### Self-service bain-marie



# Fiche technique

Permet de maintenir les plats à température idéale tout en offrant un service fluide. Structure **rétractable** pour un gain d'espace après usage.

#### Fiche technique

Maintient les plats chauds à température constante tout en assurant une présentation soignée et visible pour le service.



Vitrine bain-marie



# Table plateau granit avec modules de rangement



#### Fiche technique

Comporte une porte, des tiroirs, des étagères et un espace à niveau, avec plateau en granit. Configuration et dimensions modifiables. Inox AISI 304.

#### Fiche technique

Permet le rinçage et l'égouttage grâce à une tôle perforée intégrée au bac. Dimensions et conception adaptables. Inox AISI 304.



Table d'assainissement



#### Rayonnages



#### Fiche technique

Conçus pour le rangement professionnel, ils s'adaptent à tout espace grâce à la personnalisation des dimensions, du nombre de niveaux, du type de tablette (pleine, perforée ou grillagée) et des finitions.

#### Fiche technique

Permet le lavage et la préparation des corps dans des conditions d'hygiène optimales, avec plan incliné et système d'évacuation intégré. Dimensions, accessoires et inclinaison personnalisables. Inox AISI 304.



Tables d'autopsie



# Armoires de rangement



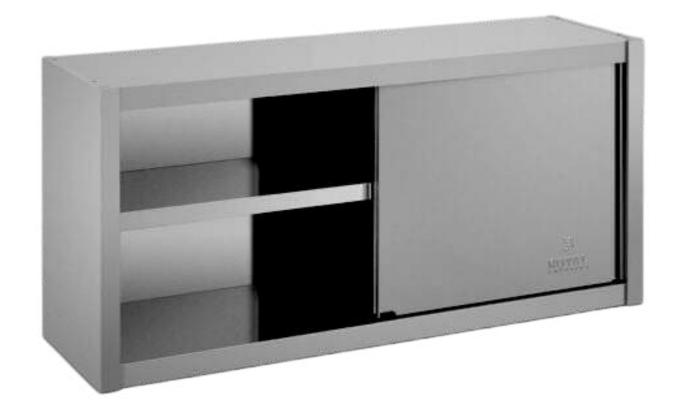


#### Fiche technique

Assurent un rangement propre et organisé du matériel ou des ustensiles, tout en résistant à la corrosion et à l'usure quotidienne. Inox AISI 430.

#### Fiche technique

Garantissent un espace de stockage fonctionnel et hygiénique, adaptés aux environnements professionnels nécessitant robustesse et propreté. Inox AISI 430.



Placards de rangement



Ces lignes de self-service
allient design et fonctionnalité
pour une organisation fluide
du service. Entièrement
personnalisables —

dimensions, modules, finitions ou équipements — elles s'adaptent à tout type d'espace de restauration. Elles garantissent hygiène, durabilité et élégance professionnelle.

# Self-service





Confortable et adaptable, la chaiserie convient à une large gamme d'espaces : salles à manger, salles d'attente, jardins, aéroports, écoles, hôpitaux, restaurants, hôtels, bureaux, halls d'accueil et zones de repos.

Personnalisable en couleur, forme et finition selon le cadre d'utilisation.



Réalisés sur mesure, les rampes d'escaliers et gardes-corps offrent sécurité et esthétique dans tout type d'environnement.

Personnalisables dans la forme, la hauteur, le design des barres, le type de fixation, la finition (brossée, polie ou mate) et les accessoires comme les embouts ou supports muraux.



# Rampes d'escalier et gardes corps









Réalisés sur mesure, les portails en inox allient résistance, élégance et durabilité. Entièrement personnalisables dans leurs dimensions, formes, finitions (brossée, polie, mate) et motifs décoratifs découpés ou gravés. Possibilité d'association avec le bois pour un rendu moderne et chaleureux.

#### **Portails**





