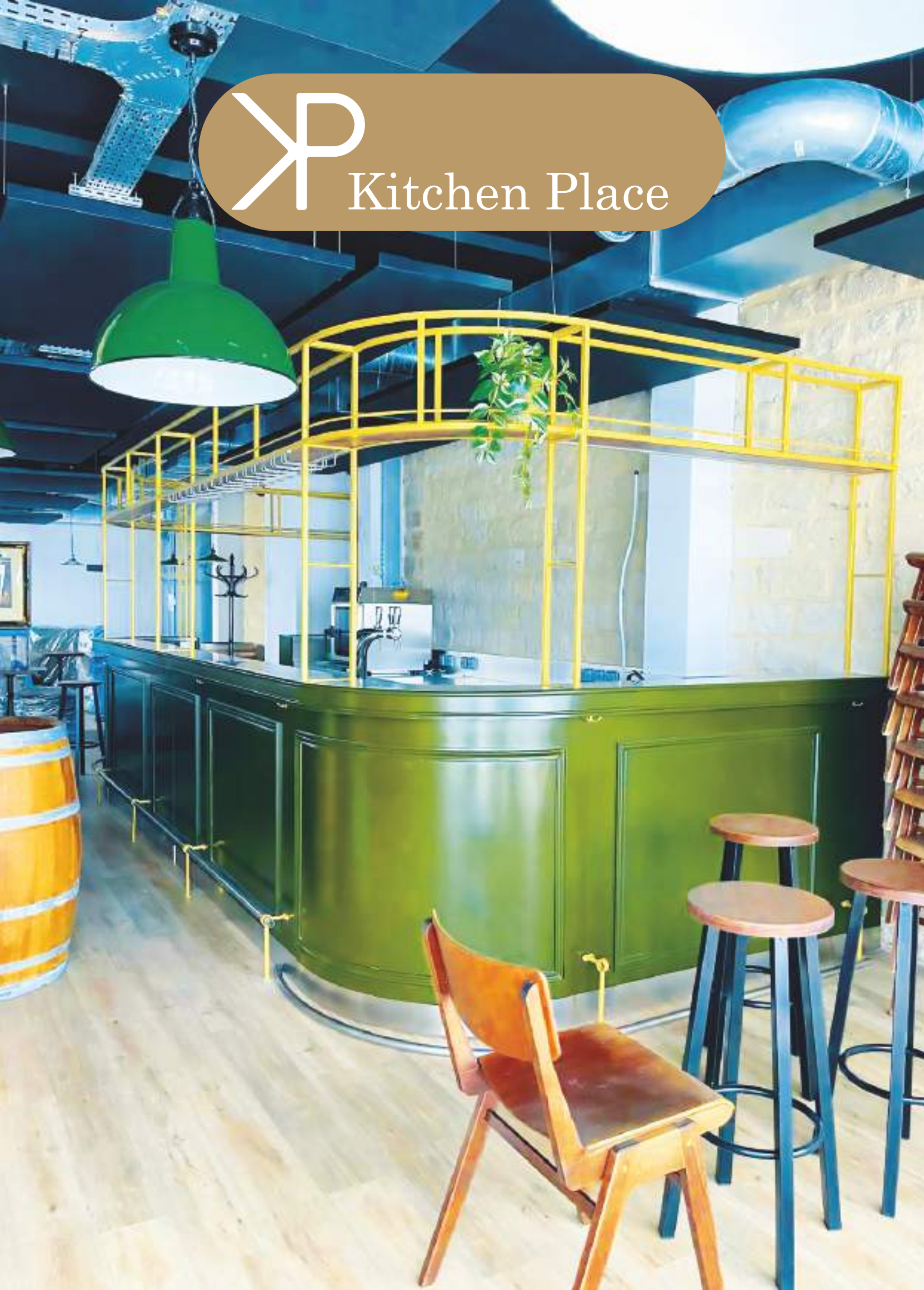




Kitchen Place





Kitchen Place : l'art de sublimer vos espaces culinaires

Depuis sa création, Kitchen Place s'est imposée comme une référence majeure dans le domaine de la restauration et de l'agencement des espaces. Spécialisée dans la conception et la réalisation, cette entreprise se distingue par son savoir-faire, son innovation constante et son engagement envers la satisfaction de ses clients.

Votre partenaire de confiance pour des espaces de restauration innovants et durables

Kitchen Place est née de la vision de ses fondateurs de créer des espaces de restauration à la fois fonctionnels, esthétiques et durables. La mission de l'entreprise est simple mais ambitieuse : fournir des solutions complètes et personnalisées pour répondre aux besoins spécifiques de chaque client, qu'il s'agisse de kiosques, bars, vitrines et dans des lieux variés (food court, aéroports, autoroutes, parcs de loisirs...)

Conception sur mesure : Kitchen Place travaille en étroite collaboration avec ses clients pour concevoir des cuisines qui répondent parfaitement à leurs exigences. Chaque projet est unique et bénéficie d'une approche personnalisée, intégrant les dernières tendances en matière de design et de fonctionnalité.

Équipements de qualité : L'entreprise sélectionne ses partenaires et fournisseurs avec soin, privilégiant la qualité et la durabilité des produits.

Accompagnement : Kitchen Place accompagne ses clients en anticipant les tendances du marché et les attentes croissantes en matière d'innovation et de durabilité. Ensemble, nous créons des concepts de cuisine adaptés aux besoins actuels et tournés vers l'avenir, pour des espaces fonctionnels, modernes et responsables.



SOMMAIRE

4

MÉTHODOLOGIE

18

PÂTISSERIE, SNACKING &
BOULANGERIE

26

GLACERIE

32

TRAITEUR, BOUCHERIE &
FROMAGE

38

SHOP IN SHOP

40

MOBILIERS SPÉCIFIQUES

48

VITRINES CHAUDES

56

BAR



L'AGENCEMENT DE SOLUTIONS

Comptoir arrière de fabrication et présentation des pains spéciaux.

L'alliance de l'esthétique et de l'ergonomie.



Boutique sushi, un shop in shop contemporain clef en main.

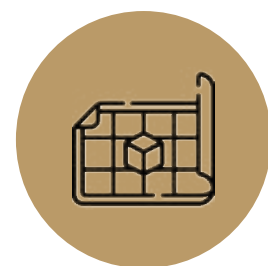


PERSONNALISEZ VOTRE ESPACE SUR-MESURE EN FONCTION DES BESOINS DE VOTRE MARQUE



DÉFINITION DU BESOIN

Rendez-vous avec notre spécialiste technico-commercial

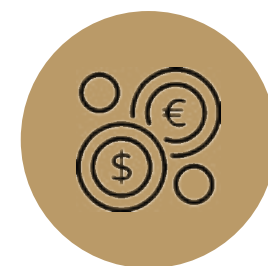


APS + PLAN 3D

Enveloppe
Planning



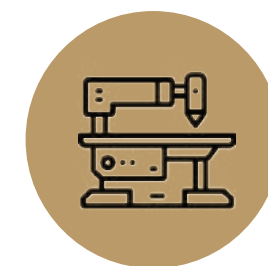
Présentation
Modification
Validation



3D + Plan définitif
Chiffrage



Relevé
Devis
Plan mis à jour



Fabrication
Coordination (frigoriste,
installateur, maître
d'oeuvre, architecte)
Montage



Notre atout

Dès le commencement du projet, nos équipes conçoivent votre plan en 3D, pour finaliser rapidement votre projet / boutique idéal.



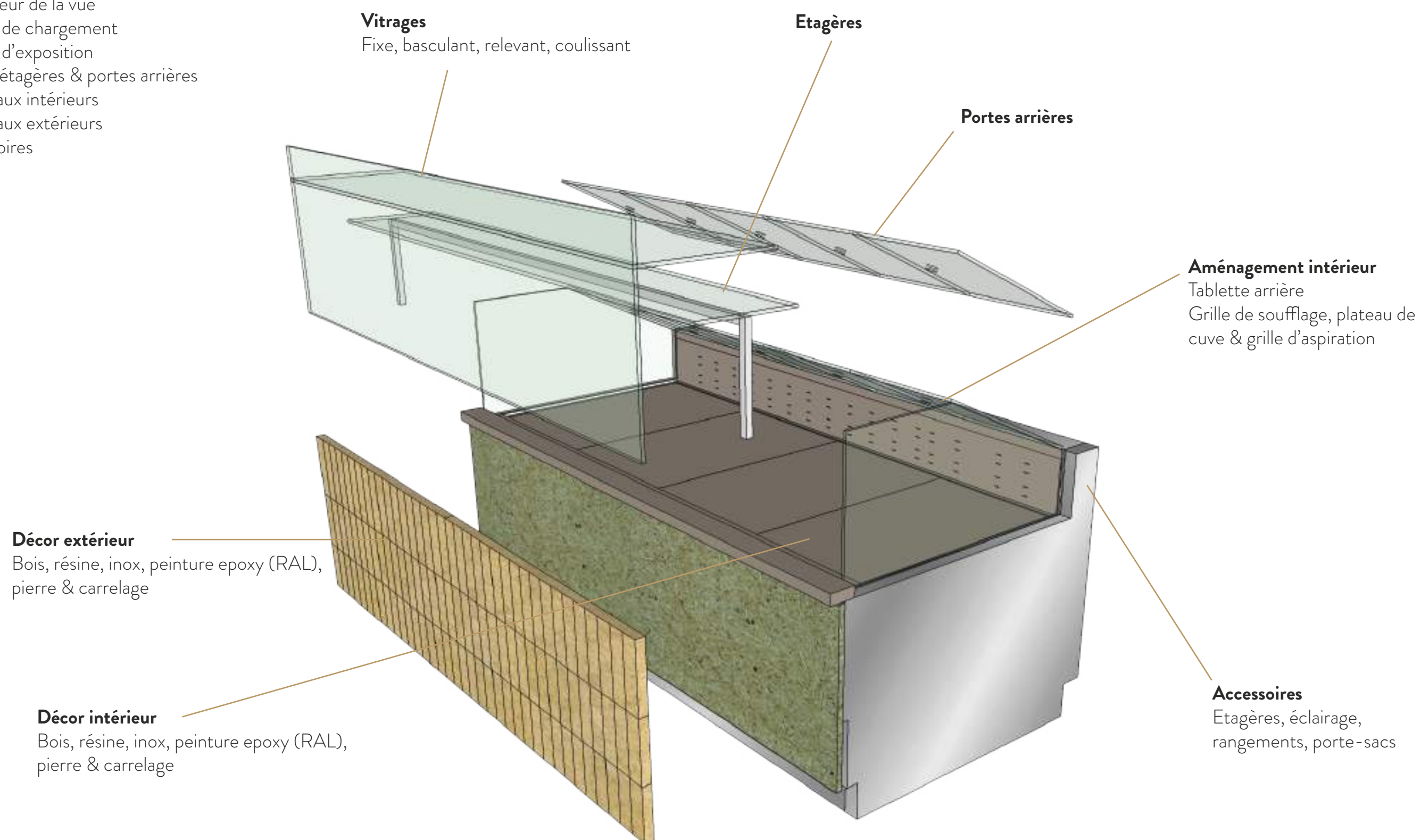
> Découvrez toutes nos réalisations sur notre site internet

www.kitchenplace.fr

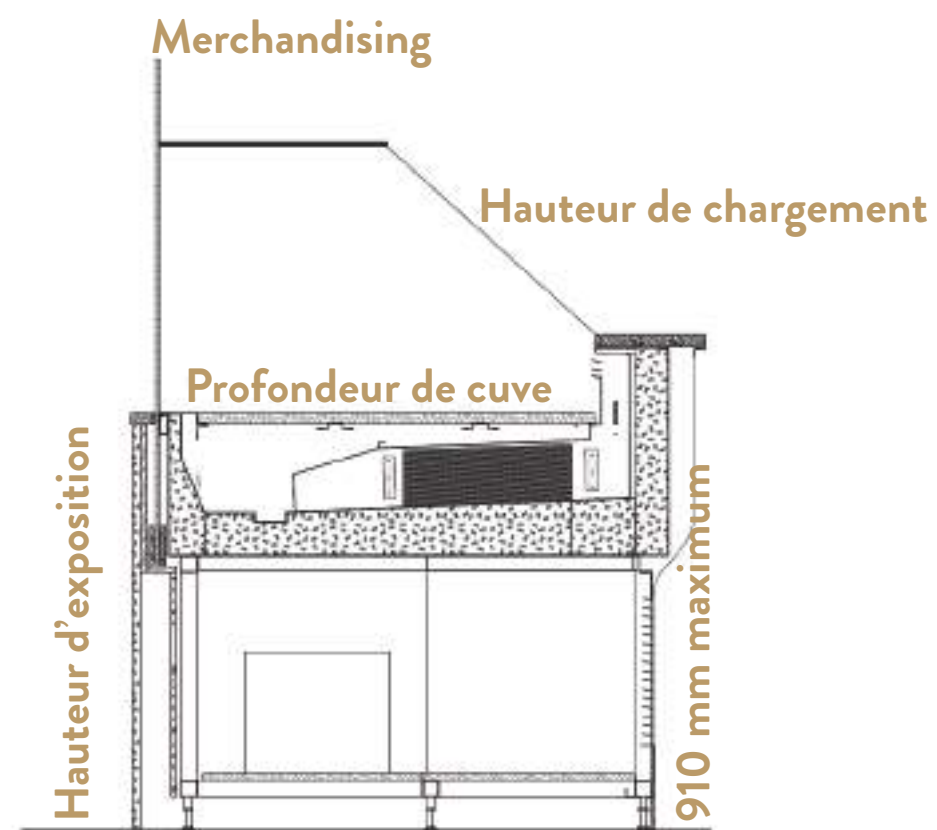
MON PROJET, MA VITRINE IDÉALE

Je compose ma vitrine idéale, en choisissant :

- La profondeur de la vue
- La hauteur de chargement
- La hauteur d'exposition
- Le vitrage, étagères & portes arrières
- Les matériaux intérieurs
- Les matériaux extérieurs
- Les accessoires



MON PROJET, MA VITRINE IDÉALE



La profondeur de la cuve

Pâtisserie 700 mm - grille pâtisserie 600 x 400), snack 600-700 mm, boucherie traiteur 700 à 800 mm

La hauteur du chargement

C'est la hauteur de chargement qui détermine le type de produit et de présentation que vous pourrez mettre en place.

Le produit ne doit pas perturber le froid ventilé

Généralités :

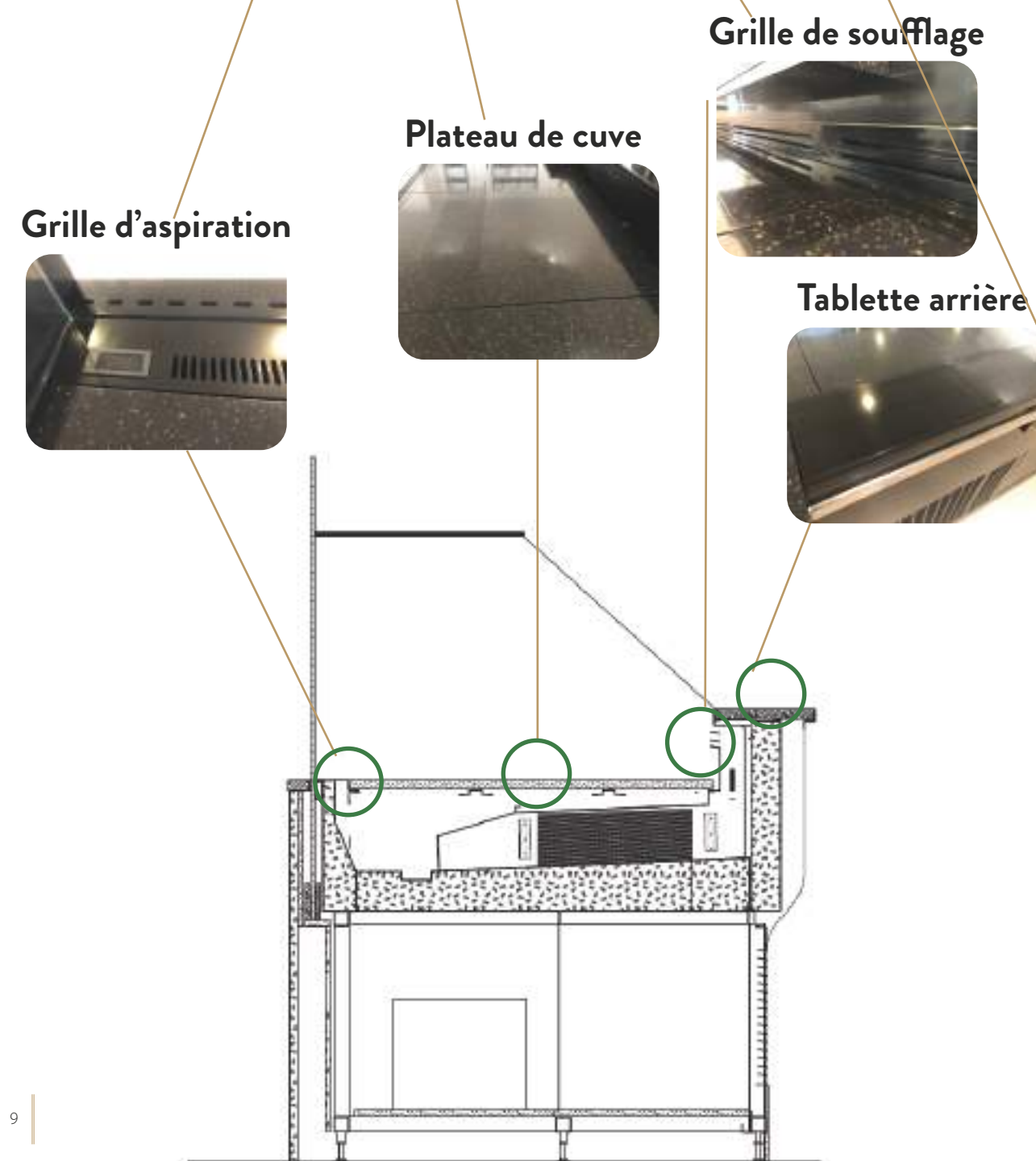
Pâtisserie 70 mm, snack 150 mm, boucherie traiteur 200 mm

La hauteur d'exposition

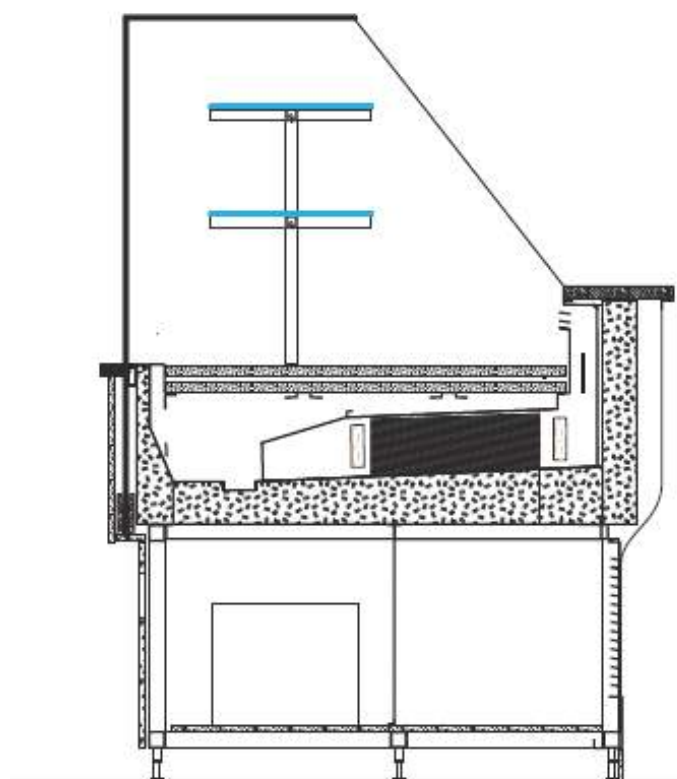
Elle varie suivant la hauteur de chargement maximum souhaitée.

La hauteur de la tablette arrière ne peut être supérieure à 910 mm.

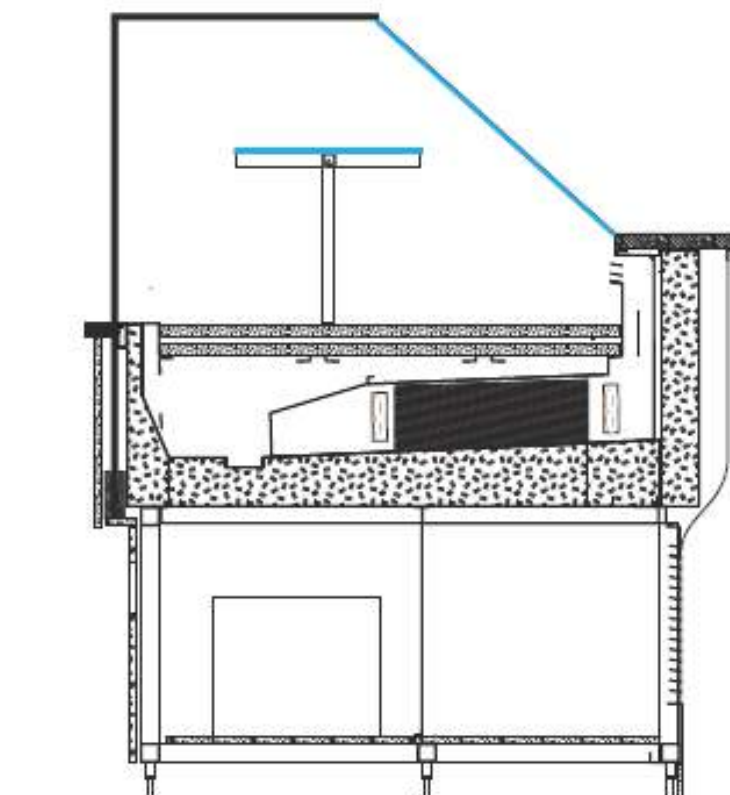
Hauteur standard d'une table 720 mm.



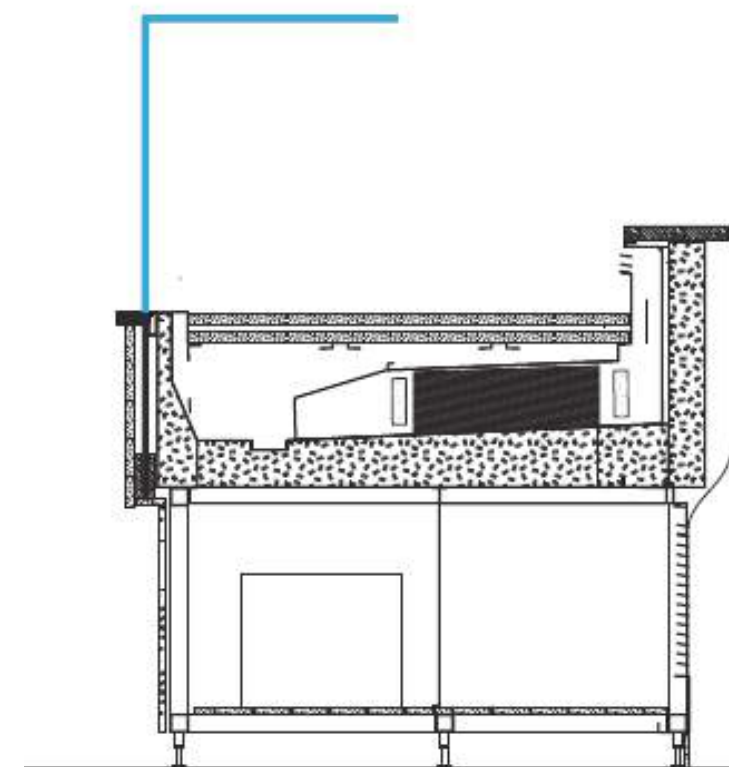
VITRAGE & ÉTAGÈRES



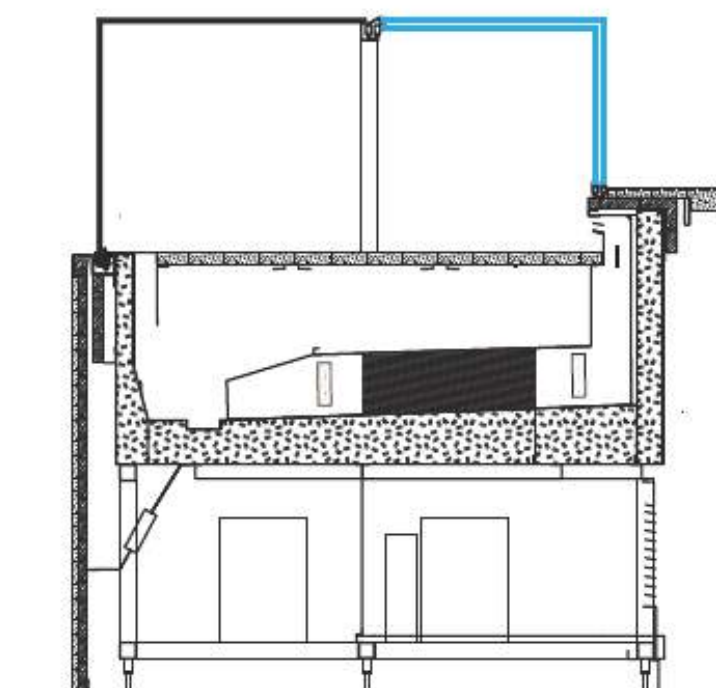
2 étagères intermédiaires



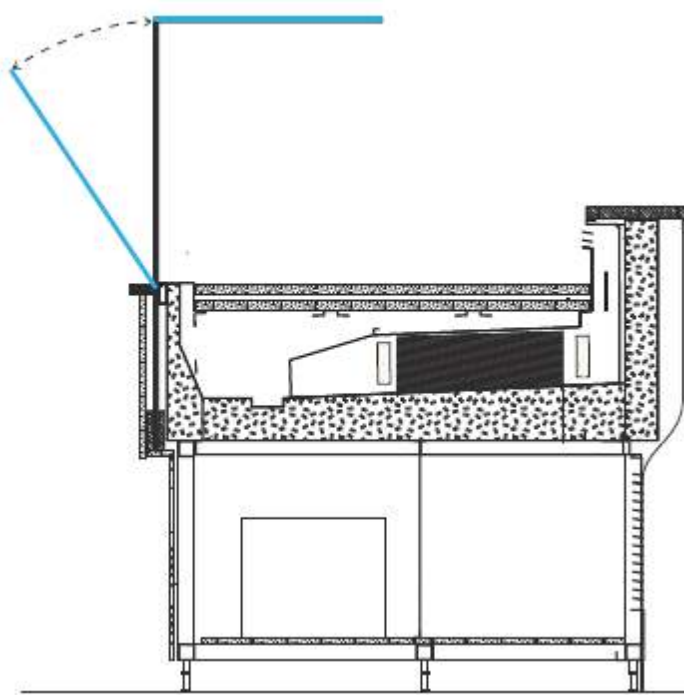
Avec étagère
Portes arrières coulissantes, plexiglass
sur rail



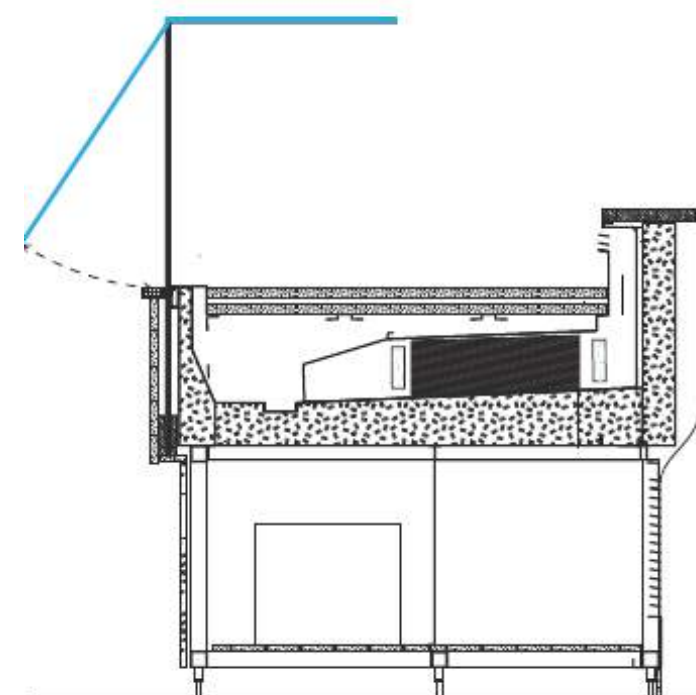
Aucun montant pour une vision
panoramique de tous les produits
Vitrage fixe



Portes coulissantes gigogne type
bijouterie



Vitrage basculant
Rail à la base du vitrage



Vitrage relevant avec charnières-
vérons avec montants
Pratique pour le chargement et le
nettoyage

HAUT EN COULEURS

Palette de couleurs

Chez Kitchen Place, nous croyons fermement que les couleurs jouent un rôle crucial dans la création d'espaces de cuisine inspirants et fonctionnels. Notre approche en matière de couleurs vise à harmoniser esthétique et fonctionnalité, en tenant compte des tendances actuelles tout en répondant aux besoins spécifiques de chaque client. Voici un aperçu des couleurs que nous utilisons.



Personnalisez votre projet

Chez Kitchen Place, chaque projet est unique et entièrement personnalisable. Nous comprenons que chaque cuisine a ses propres besoins et aspirations. Contactez-nous pour discuter de vos préférences en matière de couleurs et de design. Notre équipe d'experts vous aidera à choisir la palette parfaite pour créer un espace qui vous ressemble.

TABLE DES MATIÈRES

Matériaux utilisés

Chez Kitchen Place, nous nous engageons à utiliser des matériaux de haute qualité pour garantir la durabilité, la fonctionnalité et l'esthétique de nos cuisines. Voici un aperçu des principaux matériaux que nous employons :



Stratifié egger
Chêne Vicenza
H3157 ST2



Stratifié egger
Chêne Halifax
H1180



Granit du
Zimbabwe



Résine de synthèse
Kron Carrara Dark
L105



Résine de synthèse
Kron Carrara Soft
L101



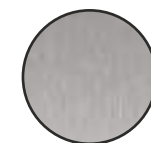
Résine de synthèse
Kron Etna
L905



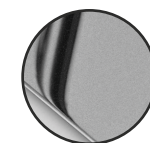
Résine de synthèse
Kron BiancoCloud
L109



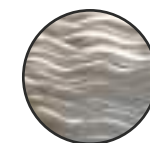
Résine de synthèse
Kron Crystal White
8101



Inox satiné



Inox brillant



Inox vibré

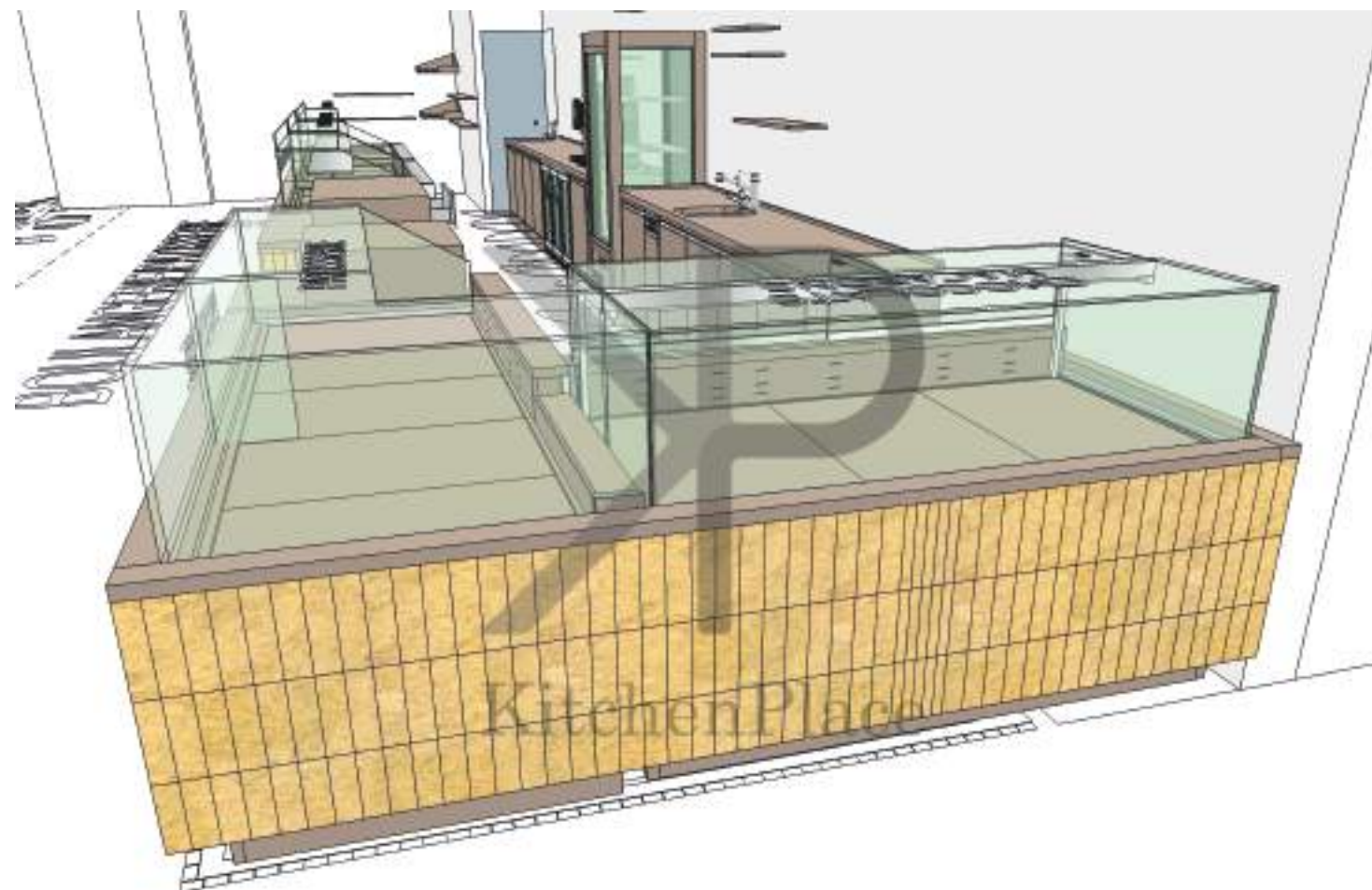
Choisissez vos matériaux

Chez Kitchen Place, nous croyons en la personnalisation et la satisfaction de nos clients. Si vous avez des préférences spécifiques en matière de matériaux pour votre cuisine, nous sommes là pour vous écouter et vous conseiller. Contactez-nous pour discuter de vos besoins et choisir les matériaux qui correspondent parfaitement à votre vision et à votre style. Avec Kitchen Place, créez une cuisine unique qui reflète votre personnalité et vos exigences.

MON PROJET IDÉAL

La méthodologie :

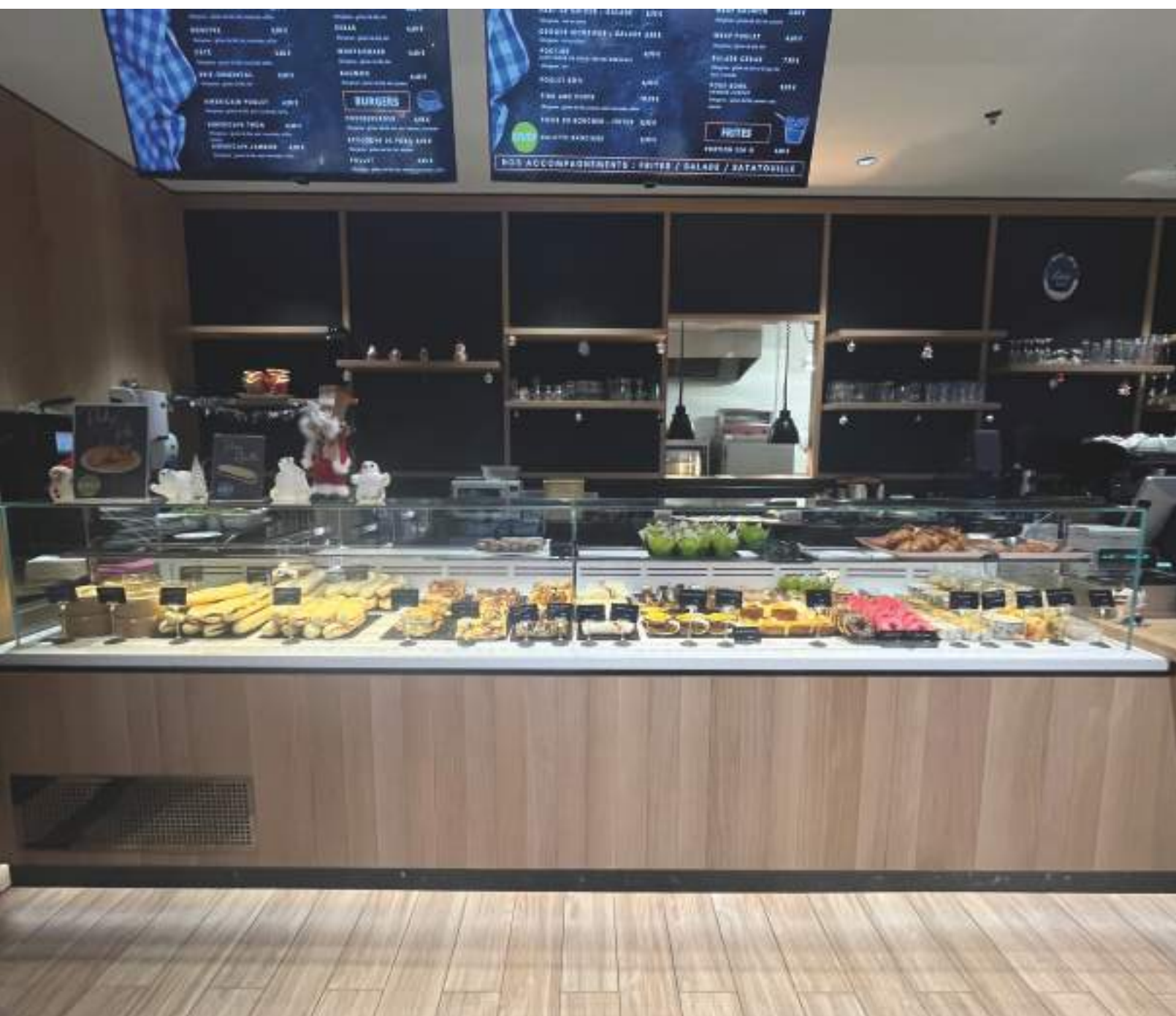
- Votre brief
- Un concept en 3D
- Un plan technique
- Bilan de puissance
- Réalisation



Réalisation



PROJET CLÉ EN MAIN



Une gamme de vitrine infinie qui matérialise vos belles idées

PÂTISSERIE



La boutique de Nina Métayer, Meilleure Pâtissière du Monde, a été pensée par Kitchen Place avec un agencement et des équipements professionnels à la hauteur de son talent exceptionnel.



Les pâtisseries rivalisent de génie pour élaborer des créations fantastiques, surprenantes et délicieuses. Kitchen Place imagine et met en place des boutiques-écrins à la hauteur de leur talent et de leur créativité...



La boulangerie, symbole de tradition, se réinvente pour intégrer des pains spéciaux et des produits toujours plus authentiques et originaux, répondant ainsi à une demande de qualité et de diversité. Kitchen Place les accompagne et élabore un espace authentique en offrant des solutions d'agencement et de présentation valorisants.

SNACKING & BOULANGERIE



Pâtisserie :
Un îlot de gourmandise et d'élégance à l'établissement «Fleur de Loire ».



Chocolat / macaron :
Une vitrine dédiée aux chocolats et aux macarons.



Snacking :
Un espace en totale transparence pour cette boulangerie / sandwicherie à Lausanne.



Boulangerie :
Une pâtisserie parisienne haute-couture, symbole d'élégance et de raffinement au coeur de Paris.

PARISIENNE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PROFONDEUR 1020

Description

Cette vitrine magnifie vos produits dans la majorité de vos espaces / boutiques.

Atout de personnalisation et de sur-mesure.

Son plateau de présentation de grande taille - 750 mm, permet la présentation d'un grand assortiment de toutes les préparations.

Les possibilités de personnalisation sont infinies.

Choisissez votre vitrage, sélectionnez vos matériaux, ajoutez une étagère...



Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1900, 2500 & 2900 mm & angle à 90° et autre angulation.

Toutes longueurs sur-mesure possibles

Profondeur hors-tout : 1020 mm

Hauteur : de 1100 à 1500 selon vitrage

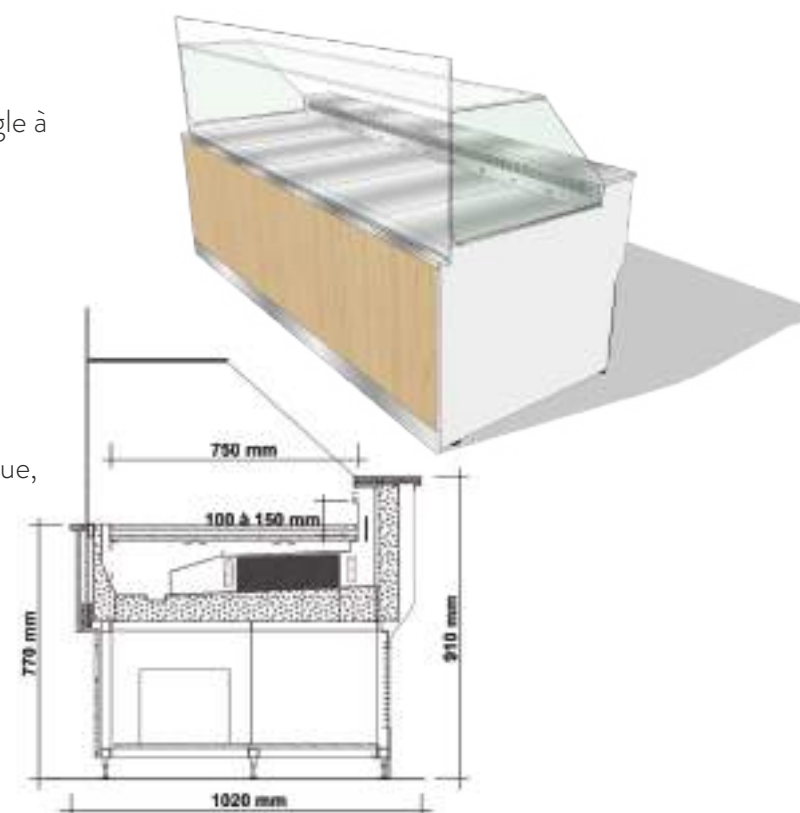
Coloris : voir planche matériaux

Plateau exposition produits : 730 mm

Hauteur de chargement : 70 à 130 mm

Hauteur d'exposition : 750 à 770 mm

Ventilation anti-buée périphérique, joue panoramique, soubassement menuisé avec rangement pour emballage, groupe logé R290 avec régulation électronique ou raccordement sur groupe déporté, éclairage LED et étagère selon type de vitrage



PARISIENNE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE PROFONDEUR 880

Description

Dédiée aux espaces plus petits, cette vitrine valorise vos produits tout en optimisant l'espace, avec une présentation sur un plateau de 600 mm.

Personnalisation infinie comme sa «grande sœur».



Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1900, 2500 & 2900 mm et angle à 90° et autre angulation

Toutes longueurs sur-mesure possibles

Profondeur : 880 mm

Hauteur : de 1100 à 1500 selon vitrage

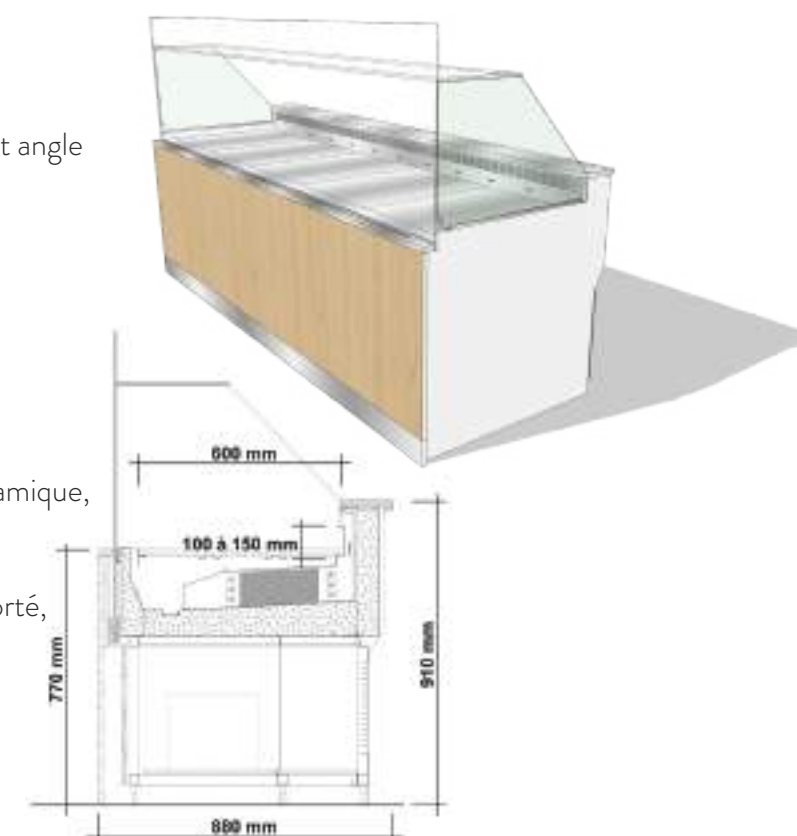
Coloris : voir planche matériaux

Plateau exposition produits : 750 mm

Hauteur de chargement : 70 à 130 mm

Hauteur d'exposition : 700 à 760 mm

Ventilation anti-buée périphérique, joue panoramique, soubassement menuisé avec rangement pour emballage, groupe logé R290 avec régulation électronique ou raccordement sur groupe déporté, éclairage LED et étagère selon type de vitrage.



BROOKLYN

VITRINE

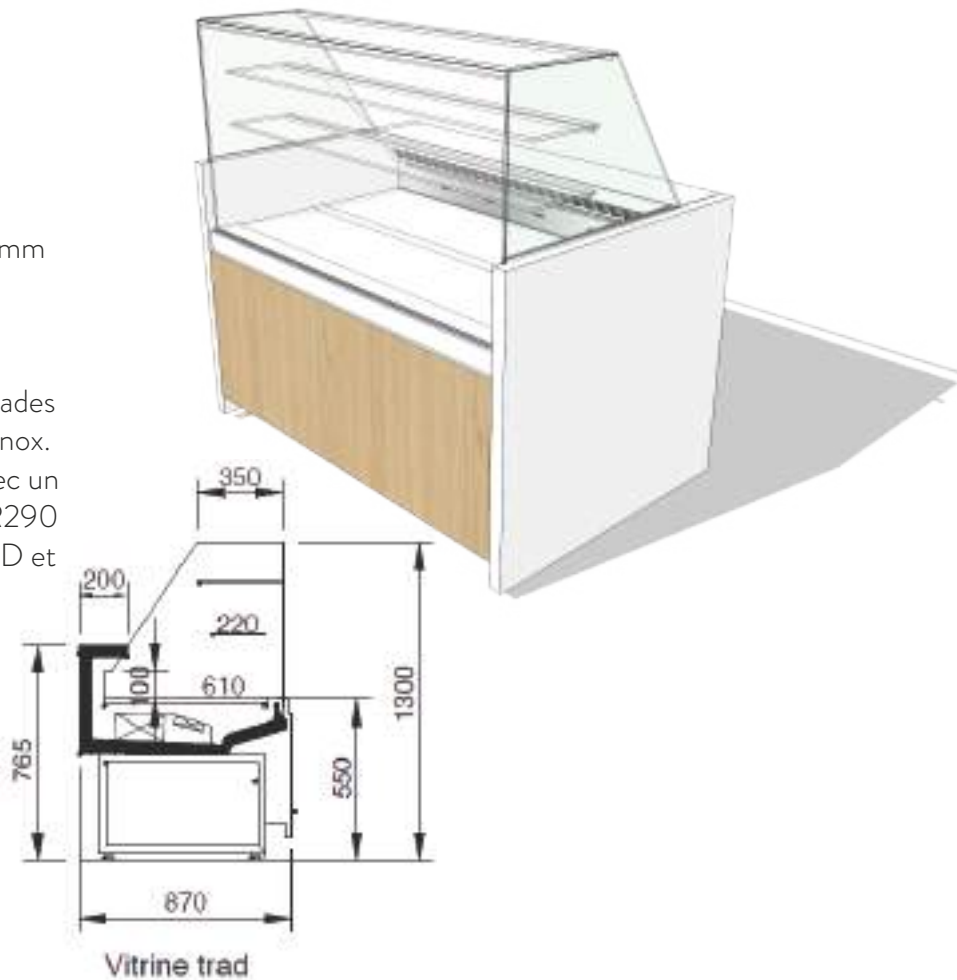
Description

Notre vitrine standard à personnaliser avec nos équipes pour un rapport qualité / prix imbattable.



Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1600, 2000 & 2500 mm
et angle 90°
Profondeur : 870 mm
Hauteur : 1300 mm
Coloris : Tôle RAL ou stratifié pour les façades
et aménagement intérieur : tôle RAL qui inox.
Joue panoramique, soubassement tôle avec un
rangement pour emballage, groupe logé R290
avec régulation électronique, éclairage LED et
étagère selon type de vitrage.



TOWER

TOWER

Description

Modulations et Joues

- Joue droite panoramique
- Module de 1250 mm
- Joue gauche panoramique

Aménagements et Accessoires

- Soubassement plein avec façade type «square»
- Superstructure avec éclairage LED blanc 940
- 3 étagères en verre de 300, 350 & 400 mm
- Fermeture arrière vitrée
- Plateau d'exposition peint
- Tôle arrière peinte
- Groupe de condensation intégré au R290
- Régulation électronique
- Puissance de 1 kW

Définition du mobilier

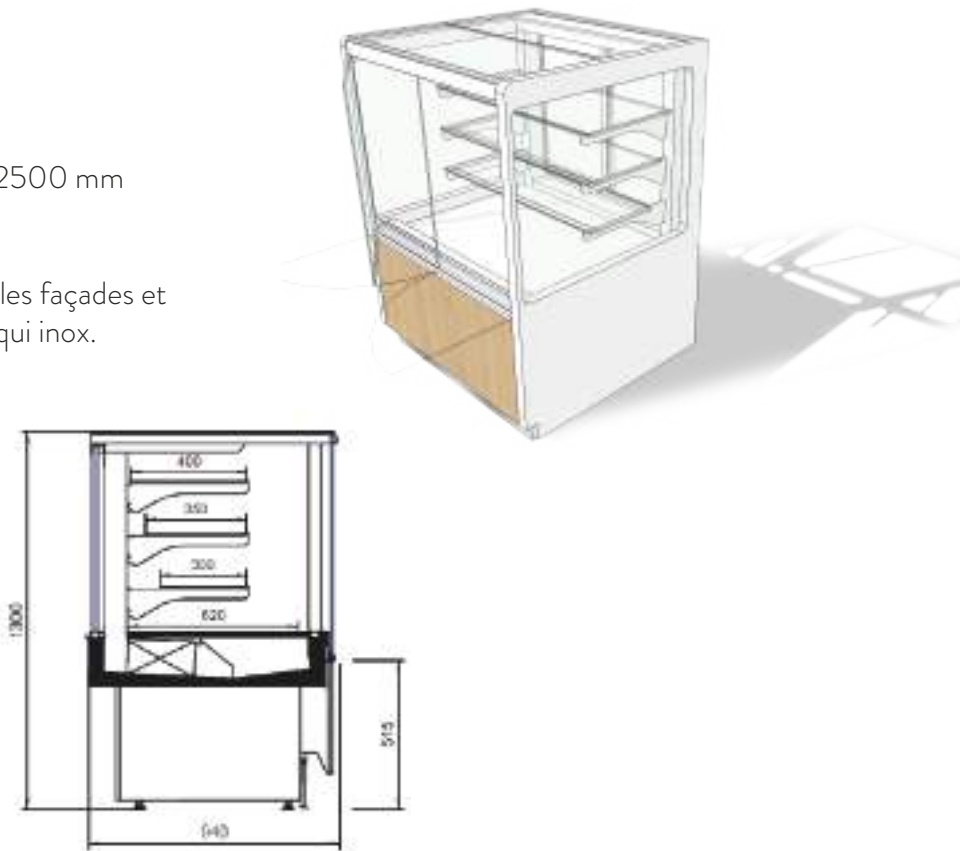
- Type de meuble : meuble horizontal à service assisté
avec refroidissement ventilé
- Portes : portes arrière en verre coulissantes
- Température d'application : 0 à +2°C



PÂTISSERIE, SNACKING
& BOULANGERIE

Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1600, 2000 & 2500 mm
Profondeur : 620 mm
Hauteur : 1300 mm
Coloris : Tôle RAL ou stratifié pour les façades et
aménagement intérieur : tôle RAL qui inox.



MANHATTAN

VITRINE VERTICALE

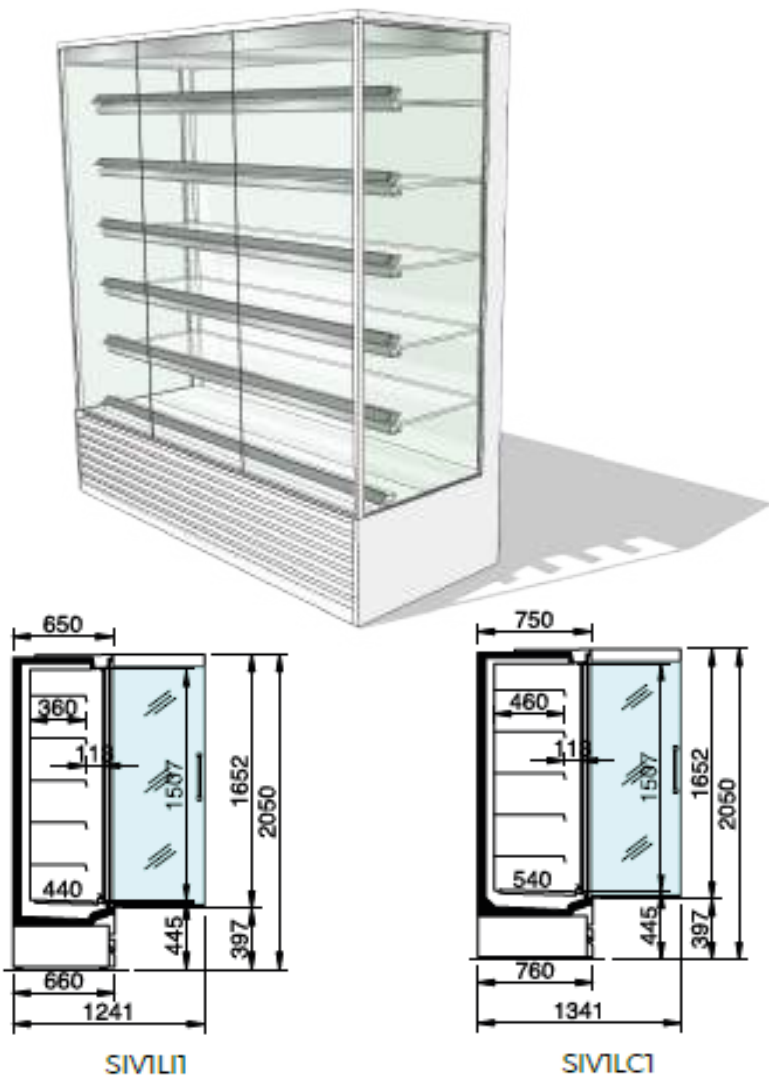
Description

Notre vitrine verticale panoramique permet une grande exposition de produits en un minimum de place. Positionnée en libre-service ou à l'arrière de votre comptoir, votre gamme de produits est visible pour votre clientèle.



Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1600, 2000 & 2500 mm
Profondeur : 660 mm & 760 mm
Hauteur : 2050 mm
Coloris : Tôle RAL ou stratifié pour les façades et aménagement intérieur : tôle RAL qui inox.
Habillage menuiserie en harmonie avec vos comptoirs et aménagement boutique.
Eclairage fonction LED Multifrio2-HO
Eclairage LED Multifrio-MO 940 BW dans chaque montant de porte
5 niveaux d'étagères inclinables 360 mm non éclairées
Froid ventilé basse consommation avec régulation électronique
Groupe logé R290 intégré dans le soubassement
Bac de réévacuation des eaux de dégivrage
Portes double vitrage pivotantes à bords transparents
UG = 1,1



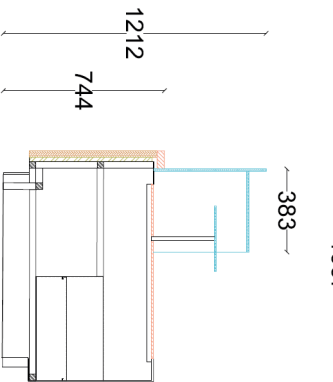
ADDENDA

COMPOSEZ UN LIEU QUI VOUS RESSEMBLE

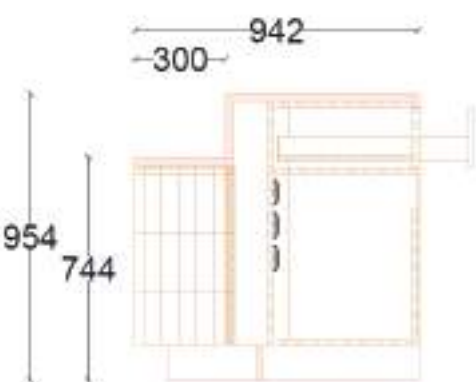
Les comptoirs, meubles & étagères de présentation complètent nos vitrines pour réaliser clé en main votre boutique selon votre projet.



TABLE MASSE PAIN



MEUBLE CAISSE



MEUBLE ARRIÈRE



GLACERIE



GELATERIA GIROTTI
Une gamme complète de vitrines spécialisées pour la conservation des glaces vous offre l'opportunité de mettre en valeur toutes vos créations.

GLACERIE



Pâtissier glacier - Les Arcs sur Argent
Tout l'univers crème glacée présenté dans votre boulangerie pâtisserie.

KELLY

VITRINE

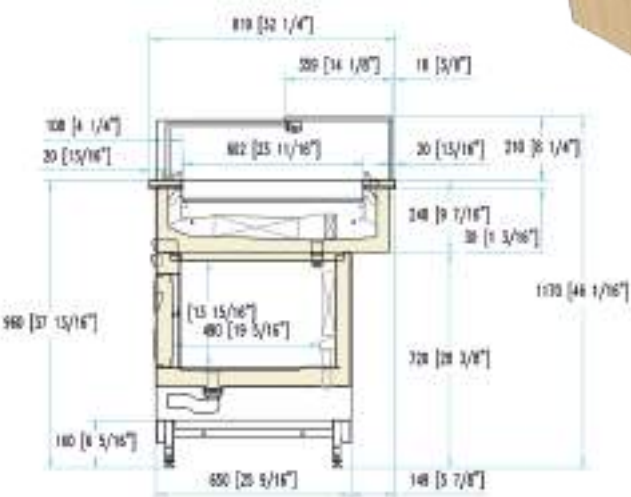
Description

Avec Kelly, vous stockez, arrangez & présentez tous vos produits à la mode et à tout moment de la journée : bonbons & pâtisseries, glaces, gâteaux & tartes, collations, délices, amuses-gueules pour votre happy hour & vos plats principaux du déjeuner au dîner.



Caractéristiques

Longueurs : 1000, 1250, 1500, 1750 & 2000 mm
Profondeur : 819 mm
Hauteur : 117 mm
Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux



DIVA

VITRINE

Description

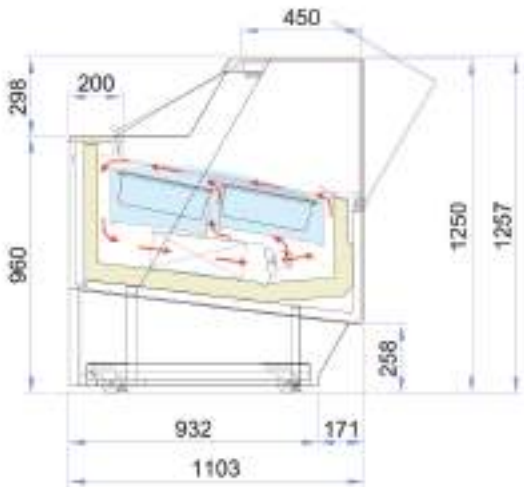
Diva est le nouvel exposant de l'élégance par Isa : un équilibre parfait entre design, esthétique & fonctionnalité qui améliore l'attrait alimentaire du produit et donne une touche de charme à l'environnement, grâce aux volumes, qui s'harmonisent, les surfaces larges & transparentes de la structure en verre (sans piliers avant et avec des piliers latéraux d'épaisseur réduite) et grâce aux nuances sobres et raffinées des panneaux frontaux et latéraux. Diva est équipée d'un condenseur à bord ou à distance de dernière génération avec double système de ventilation et de dégivrage par inversion cycle. Le cadre en verre avec un seul verre et les côtés stratifiés permettent de garder un bon équilibre entre performance & esthétique. Le contrôle de la température est réglé par un appareil à commande et par un système de contrôle anti-brouillard.



GLACERIE

Caractéristiques

Longueurs : 1176, 1671 & 2166 mm
Profondeur : 1103 mm,
Hauteur : 1257 mm
Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux



MILLENIUM

VITRINE

Description

Armoires à glace avec réfrigération ventilée, évaporateur à ailettes et cycle de dégivrage automatique. Corps en une seule pièce avec isolation écologique en polyuréthane (sans HCFC & HIFC), mousse de CO2 de 60 mm d'épaisseur. Base d'affichage et plateau de service en acier inoxydable brillant, panneau arrière en tôle plastifiée, base externe en tôle peinte.

Structure supérieure avec profils latéraux en acier au carbone peint à la poudre epoxy, couleur noire. Panneaux latéraux extérieurs stratifiés. Structure en verre trempé.

Avant pyrolytique lift-up verre anti-brouillard courbé avec pistons hydrauliques. Profil, tête de lumière complète en aluminium anodisé couleur argent, éclairage néon. Fermeture latérale opérateur avec rideau autoportant. Structure principale et sous-sol en acier au carbone peint avec de la poudre epoxy, pieds réglables.

Tableau de commande côté opérateur avec carte électronique et thermomètre numérique à l'intérieur du réservoir, réglage de la température à -20°C/+2°C. Panneaux latéraux en laque compacte standard & anti-rayure.



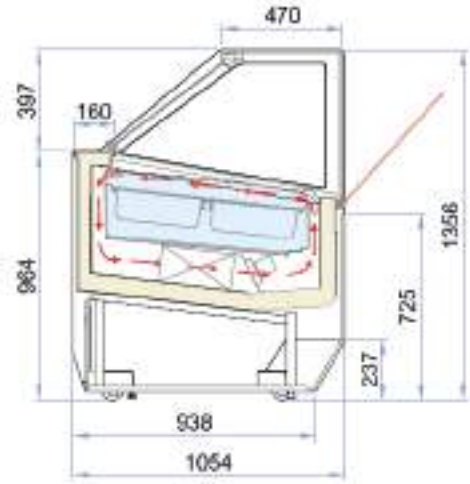
Caractéristiques

Longueurs : 1166, 1496, 1661, 1826 & 2156 mm

Profondeur : 1054 mm

Hauteur : 1356 mm

Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux



CRYSTAL TOWER

VITRINE

Description

Force d'exposition, attrait alimentaire et haute performance. Grâce à son espace d'exposition généreux, visible de tous les côtés, Cristal Tower met en valeur les produits sous tous les angles.

L'évaporateur, positionné en bas, laisse libre cours à l'oeil, le laissant capté par vos créations.

Cristal Tower est idéal pour l'affichage et la vente de produits de pâtisserie, chocolat et crème glacée.



GLACERIE

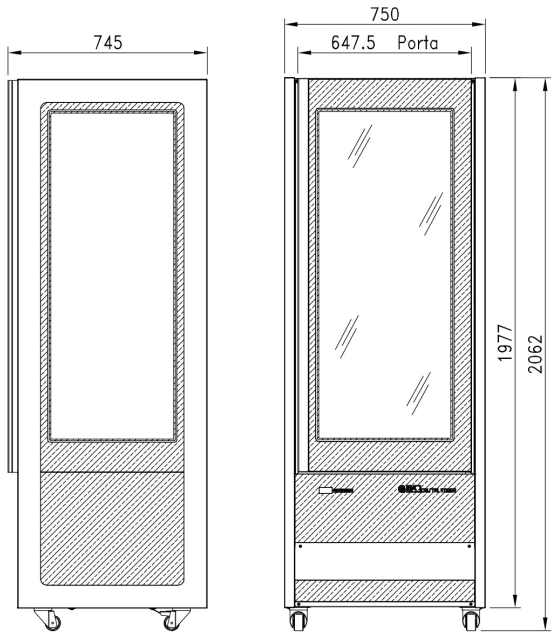
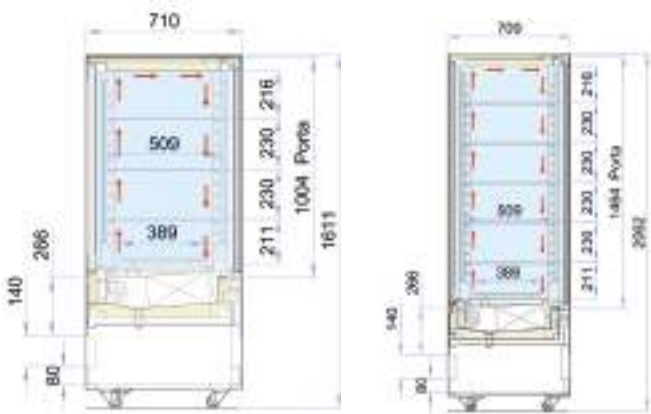
Caractéristiques

Longueurs : 750, 930 mm

Profondeur : 745 mm

Hauteur : 1611 & 2062 mm

Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux



TRAITEUR, BOUCHERIE & FROMAGE



Des vitrines pour les spécialistes des métiers de bouche, équipent des lieux aussi variés que des centre-ville, des halles de marché et food-court, mais aussi gare et aéroport. Nos équipes et notre gamme de matériels laissent libre-court à tous vos projets.

LYONNAISE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

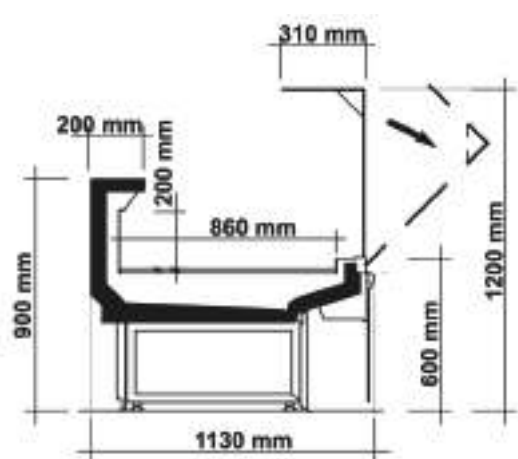
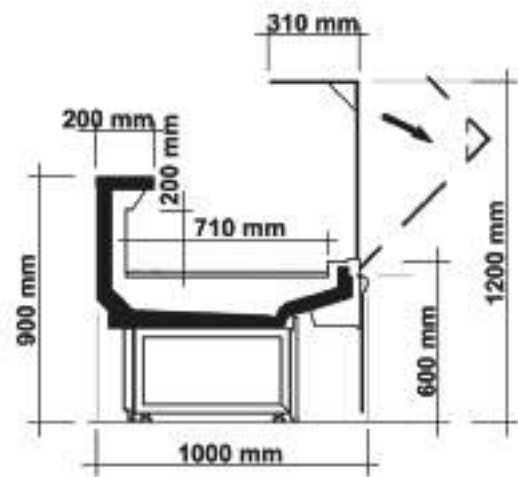
Description

Cette vitrine imaginée spécialement conçue pour les métiers de bouche, vous propose une profondeur de cuve de 710 à 860 mm de cuve pour une présentation spectaculaire, grandin de présentation, plat de tout forme... tout est possible.



Caractéristiques

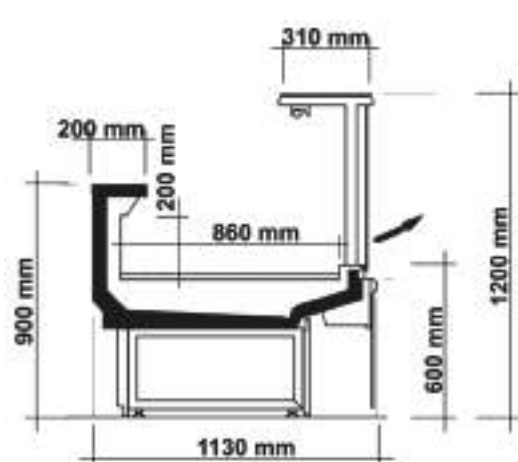
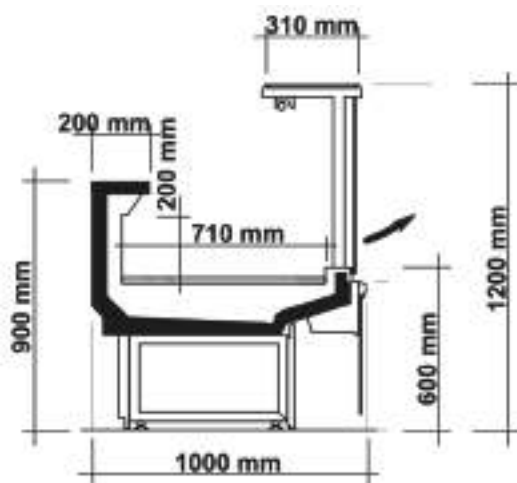
Longueur : 1250, 1900, 2500 & 3750 mm et angle
Profondeur hors tout : 1000 à 1130 mm
Hauteur selon vitrage : 1200 à 1300 mm
Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux
Joue panoramique, soubassement menuisé avec rangement pour emballage, groupe logé R290 avec régulation électronique ou raccordement sur groupe déporté.



VITRAGE BASCULANT



VITRAGE RELEVANT



ASIAN SUSHI

VITRINE SUSHI

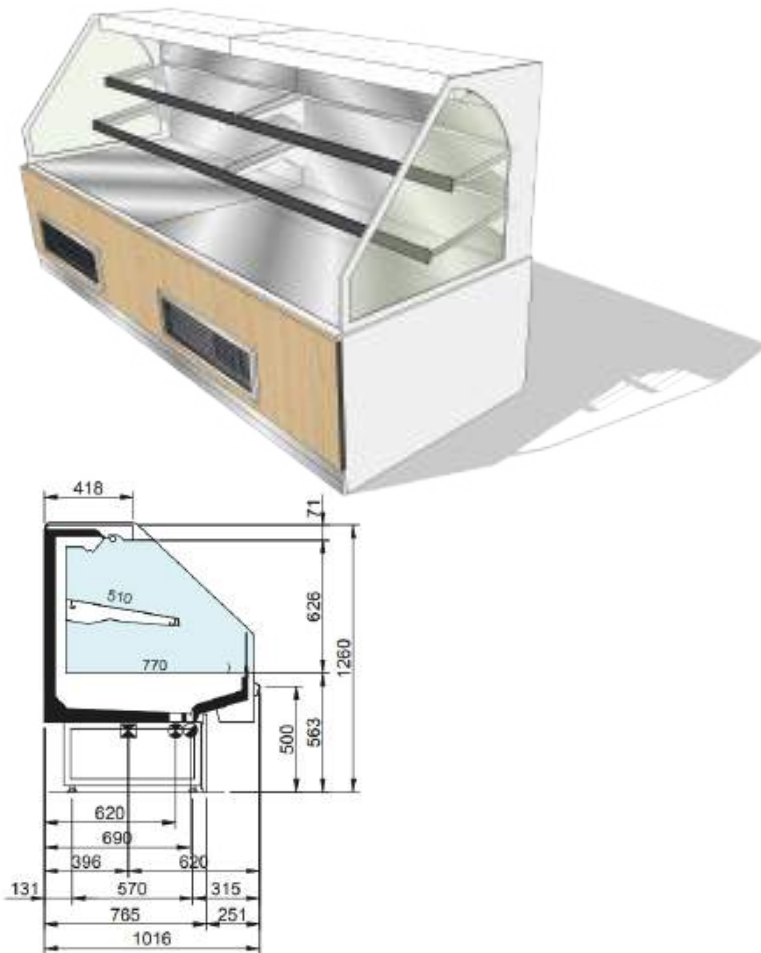
Description

Kitchen Place a conçu cette vitrine spécialement pour les corners shop in shop, dans les grandes surfaces alimentaires, les gares et les aéroports. Tout est personnalisable, elle met en avant votre marque et la gamme de produits proposés en libre-service pour optimiser votre chiffre d'affaires.



Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1900 & 2500 mm
Profondeur : 1050 mm
Hauteur : 1180 & 1280 mm
Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux
Habillage menuiserie en harmonie avec vos comptoirs et aménagement boutique
Eclairage fronton LED Multifrio2-HO
Eclairage LED Multifrio-MO 940 BW dans chaque montant de porte
1 ou 2 niveaux d'étagères inclinables 360 mm non éclairées
Froid ventilé basse consommation avec régulation électronique
Groupe logé R290 ou R452 ou raccordement à la centrale du magasin, toute régulation disponible selon cahier des charges
Bac de réévaporation des eaux de dégivrage.



MANHATTAN

VITRINE VERTICALE

Description

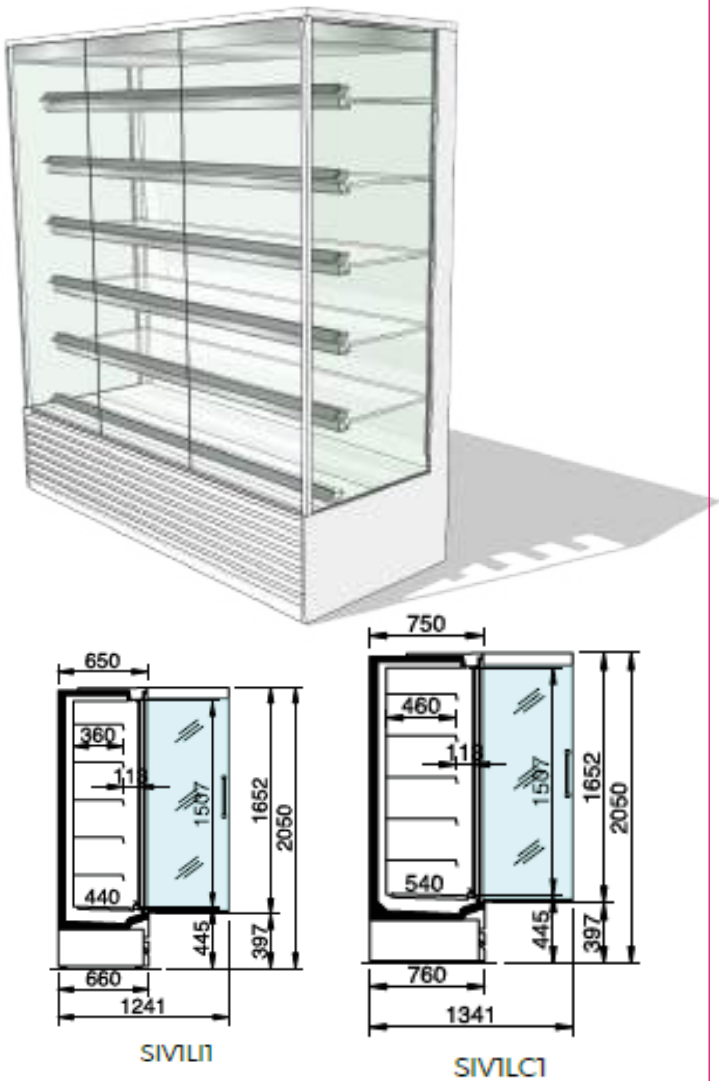
Notre vitrine verticale panoramique permet une grande exposition de produits en un minimum de place. Positionnée en libre-service ou à l'arrière de votre comptoir, votre gamme de produits est visible pour vos clients.



TRAITEUR, BOUCHERIE
& FROMAGE

Caractéristiques

Longueurs : 1250, 1600, 2000 & 2500 mm
Profondeur : 660 mm & 760 mm
Hauteur : 2050 mm
Coloris : Tôle RAL ou stratifié pour les façades et aménagement intérieur : tôle RAL qui inox.
Habillage menuiserie en harmonie avec vos comptoirs et aménagement boutique.
Eclairage fonction LED Multifrio2-HO
Eclairage LED Multifrio-MO 940 BW dans chaque montant de porte
5 niveaux d'étagères inclinables 360 mm non éclairées
Froid ventilé basse consommation avec régulation électronique
Groupe logé R290 intégré dans le soubassement
Bac de réévaporation des eaux de dégivrage
Portes double vitrage pivotantes à bords transparents UG = 1,1



SHOP IN SHOP



Fresco : spécialiste de la frabrication sur place de pizza fraîche cuite sur place dans un four «magnifique/unique».



Kitchen Place a aménagé les kiosques Franks Hot Dogs dans les centres commerciaux, assurant un agencement fonctionnel et des équipements professionnels pour un service rapide et gourmand.



Happy Tokyo : toute l'Asie dans un shop in shop moderne et coloré.



Vertufood : des fruits découpés et des salades élaborées sur place dans ce corner aux matériaux authentiques et aux couleurs vivifiantes



Galileo : un corner mixant bois vieilli et pierre véritable pour mettre en valeur des produits italiens de grande qualité.

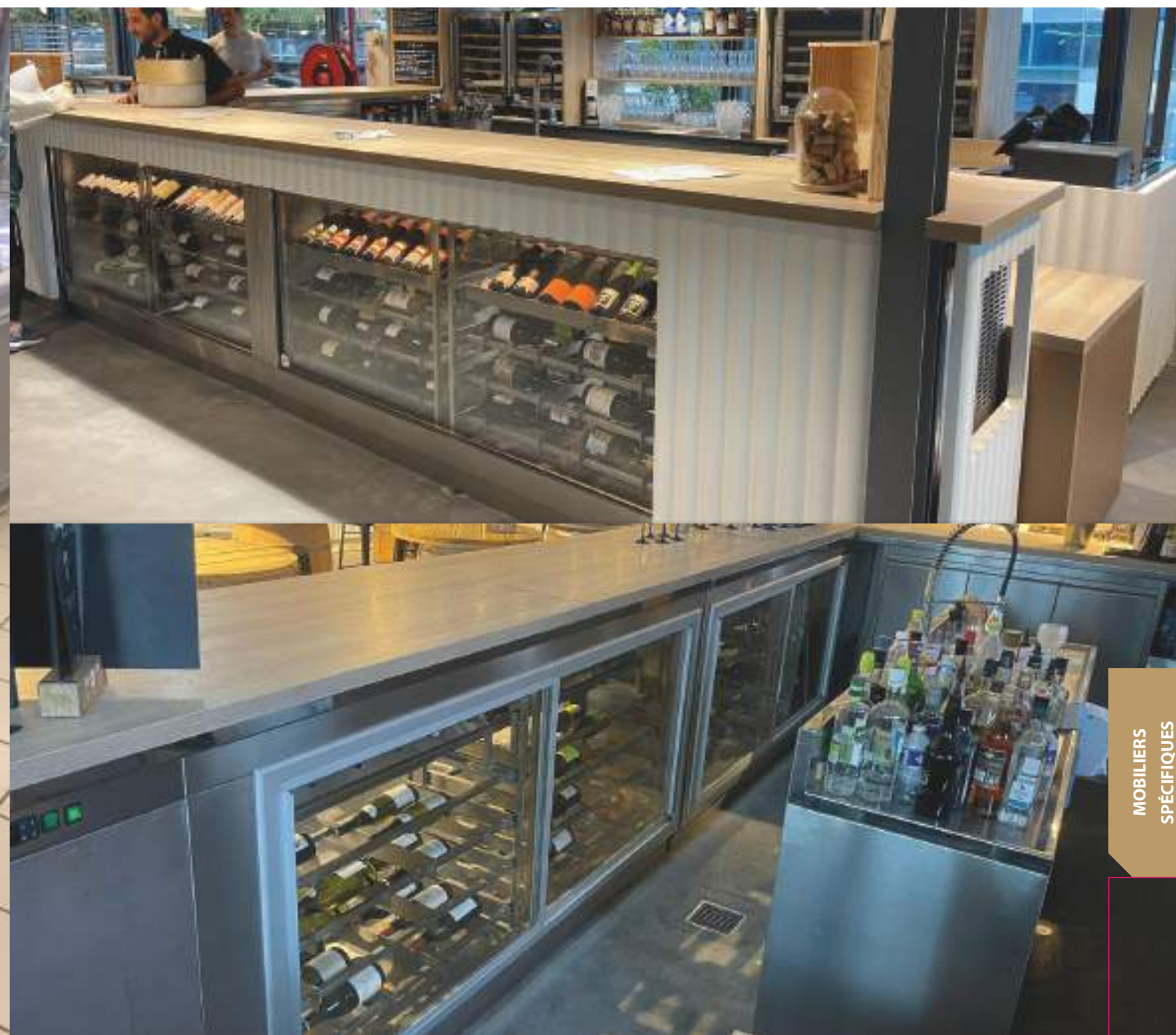


Brioche Dorée: un corner en centre commercial optimisé et sécurisé : pour profiter d'un emplacement au flux client très important.



Notre expertise pour la conception d'espace ergonomique, notre gamme étendue de vitrines et de matériels de cuisine, nos fabrications en inox et menuiserie, nous permettent de réaliser clef en main tous vos projets.

MOBILIERS SPÉCIFIQUES



CAVE À VIN : SUR-MESURE

Description

Notre expertise dans la fabrication de caves à vin sur-mesure.
Imaginez une cave à vins unique pour présenter vos plus beaux flacons, confiez-nous votre projet pour une réalisation magnifique.



CAVE À VIN : HIZONE

Description

EXPO WINE & TOP WINE peuvent être configurés avec des lumières RGB (optionnelles) en choisissant la couleur qui correspond le mieux à l'emplacement.
Chambre en verre à faible émission avec filtre anti-UV pour préserver le vin de la lumière extérieure qui pourrait endommager le vin.
Tiroirs d'affichage spécifiques pour différents vins : vins tranquilles et vin mousseux. Les guides coulissants SLOW MOTION facilitent l'ouverture et la fermeture des étagères en option, des plateaux d'affichage FLAT ou HIGH VIEW sont disponibles pour garantir une visibilité optimale du produit exposé.
Double température : réfrigération spécifique pour différents types de vin. Expo Wine dans la configuration à deux compartiments permet le réglage de températures dédiées aux différents types de vin.



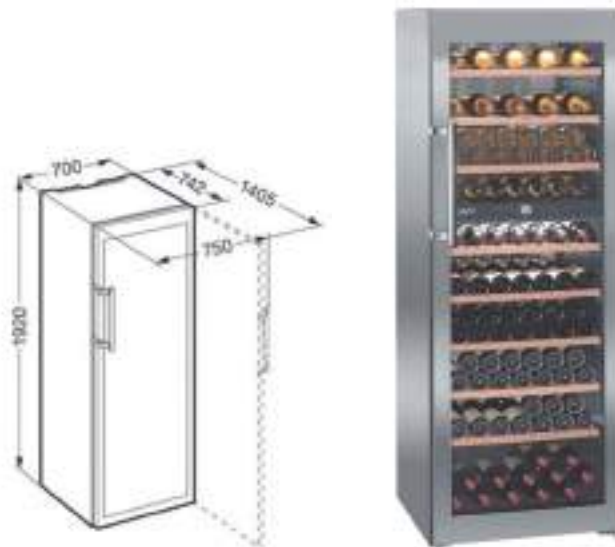
CAVE À VIN : STANDARD

Description

La gamme standard est conçue pour une réalisation en pose-libre.
Avec la garantie de qualité qui caractérise toujours Vinobox, la gamme Vinobox Pro, économique & simple, est une gamme idéale pour les professionnels de l'hôtellerie, les campagnes d'incitation et de promotion, mais aussi pour l'amateur de vin grâce à son design soigné.

Caractéristiques :

Alimentation 230V (mono) - 50Hz
Dimensions PxLxH : 745 x 700 x 1920 mm
Matières : corian, bois, inox carrelage...



MOBILIERS
SPÉCIFIQUES

MATURATION

CAVE DE MATURATION

Description

Notre gamme de caves de maturation a été mise au point pour sublimer. Bénéficiant d'une technologie de pointe en matière de maintien en température et gestion de l'hygrométrie la cave de maturation Enodis offre toutes les garanties pour une maturation optimale des viandes en garantissant une hygiène irréprochable de l'enceinte. La conception unique de la cave vous permet également d'avoir un choix inégalé de matériaux et coloris qui vous garantit une grande valorisation de votre gamme de viandes maturées et qui s'intégrera parfaitement dans votre magasin.



Caractéristiques

Capacité : 1 porte / 300L, 2 portes / 600L, 3 portes / 900L

Toutes dimensions sur-mesure possible, nous consulter.

Longueurs : 930, 1250 & 1900 mm

Profondeur : 777 mm

Hauteur : 2200 mm

Coloris : Tôle RAL au choix, ou mélaminé au choix voir planche matériaux

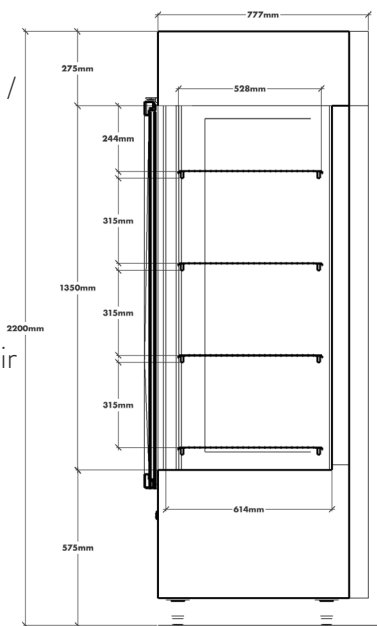
Accessoires : étagères en fil, barre à dent de loup

Régulation de la température et de l'hygrométrie.

Circulation optimale de l'air sain.

Matériaux haut de gamme.

Respect des règles d'hygiène.



Détails inférieurs



MOBILIERS
SPÉCIFIQUES

ÉTAL

ÉTAL POISSON

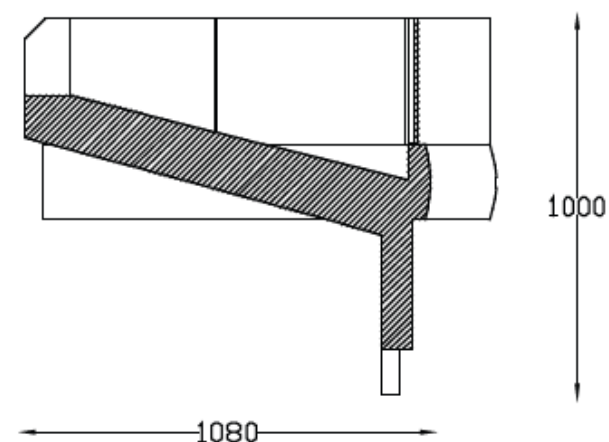
Description

Nous concevons avec vos designers et fabriquons des étals poisson unique à glace ou réfrigérés.
Multiples finitions disponibles.
Fabrication en inox 316L.



Caractéristiques

Dimensions L1200à2800, tout les 200mm
Matière : inox,
Façade personnalisation, stratifié, RAL, carrelage en option
Cuve inox isolé ép. : 50mm avec écoulement des exudats, pare-haleine plexiglass ou verre trempé en option, réfrigération en froid statique disponible, groupe logé ou groupe déporté selon cahier des charges.



OCÉANIS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VITRAGE RELEVANT

Description

Découvrez notre vitrage droit avec angle, conçu pour une présentation optimale de vos produits. Voici ses principales caractéristiques :

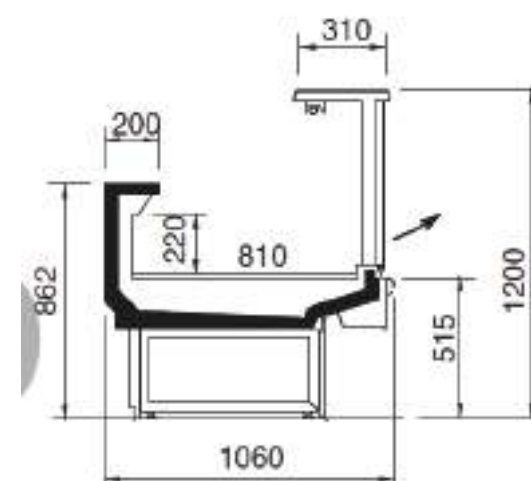
- **Charnière/Vérins pour relevage par le haut**
- **Hauteur de vitrage fixe**
- **Avec étagère supplémentaire Led intermédiaire**
- **Avec porte arrière coulissante en plexiglass**

Ce vitrage allie fonctionnalité et élégance, parfait pour mettre en valeur vos articles tout en offrant une accessibilité et une facilité d'entretien maximales. Idéal pour les environnements professionnels exigeants.



Caractéristiques

Fabrication intérieur tout inox, évaporation traité anti-corrosion.



VITRINES CHAUDES

Notre technologie exclusive

Notre technologie primée & brevetée est le fruit de plus de 25 ans de recherche et développement dans le secteur des vitrines chauffantes.

Technologie exclusive de recirculation de l'air

Seul le produit KP FLEX assure un véritable maintien au chaud. Grâce à la technologie de convection brevetée et révolutionnaire, l'air chauffé circule en continu dans tout le volume tridimensionnel de chaque zone. Elle crée un environnement constant et stable pour vos produits.

La distribution uniforme de l'air chaud, qui peut être réglé à la température souhaitée, permet d'optimiser la qualité des aliments. Alors que les autres vitrines chauffantes utilisent une conduction dépassée qui continue à cuire les aliments, la KP FLEX maintient l'intégrité du produit, ce qui permet d'obtenir des performances et une qualité des aliments inégalées.

Rideaux d'air

Les rideaux d'air étanches à l'intérieur de la KP FLEX gardent l'air chaud à l'intérieur de chaque zone individuelle. Non seulement la KP FLEX atteint une efficacité énergétique de pointe, mais elle supporte également mieux les températures ambiantes plus basses et les facteurs extérieurs, tels que la climatisation et les allées réfrigérées.

De plus, la recirculation de l'air des rideaux est suffisamment rapide pour que l'air chaud ne s'échappe pas des zones, ce qui nuirait autrement aux conditions de stockage.

Flexibilité de la configuration des températures



La KP FLEX est inégalée en termes de ...

- Facilité d'utilisation
- Caractéristiques de sécurité
- Entretien réduit
- Efficacité énergétique



Zones indépendantes

Chaque zone est programmée individuellement grâce à une platine de commande conviviale permettant d'adapter la température spécifiquement aux conditions requises des produits que vous servez. Il est possible de définir la température de chaque zone et d'arrêter son chauffage en fonction des heures d'affluence tout au long de la journée, pour réduire considérablement la consommation d'énergie.

Isolation

Une barrière thermique isolante entre chaque zone empêche le transfert de chaleur depuis le dessus ou le dessous, pour permettre un contrôle précis de la température. La parfaite étanchéité des zones est également assurée par des panneaux d'extrémité à double vitrage, qui bloquent complètement le passage de l'air chaud d'un niveau à l'autre du module. De plus, les panneaux d'extrémité minisent les fuites de chaleur par les côtés du module, ce qui vous permet de positionner la KP FLEX juste à côté d'une vitrine réfrigérée. Par ailleurs, les surfaces extérieures sont sûres au toucher.

Facilité de nettoyage et d'entretien

La KP FLEX est conçue selon la norme la plus rigoureuse en matière de sécurité alimentaire et est certifiée par NSF, afin de répondre à toutes les exigences strictes en matière d'hygiène. Les zones étanches permettent un nettoyage facile et efficace et peuvent être simplement essuyées et nettoyées avec un désinfectant alimentaire.

L'entretien de la KP FLEX ne pourrait pas être plus simple. La conception modulaire «plug and play» de la technologie vous permet de remplacer rapidement et facilement les éléments en perturbant le moins possible le service. Comme chaque zone est totalement indépendante, si l'une d'entre elles tombe en panne, les autres fonctionnent normalement, ce qui vous permet ainsi de continuer à répondre à la demande du client.

Responsabilité environnementale

Nous nous engageons à rester à la pointe de l'industrie dans toutes nos activités et le respect de l'environnement ne fait pas exception à la règle. Nous avons pris en compte différents facteurs afin de limiter l'impact de nos produits sur l'environnement :

- Fonctions d'économie d'énergie à la pointe de l'industrie.
- Réduction de l'impact thermique sur les conditions ambiantes du magasin.
- Amélioration de la durée de conservation et réduction du gaspillage alimentaire.
- Utilisation limitée des conditionnements et emballages plastique à usage unique.
- Caisses d'expédition recyclables et innovantes.
- Promotion et codéveloppement des conditionnements et emballages alimentaires recyclables et compostables.

VITRINES CHAUDES

Travailler avec LA KP FLEX

Grâce à sa technologie exclusive, la KP FLEX va révolutionner la façon dont vous servez les plats chauds.

Ouvrir de nouvelles perspectives à tous les moments de la journée

La KP FLEX est la seule vitrine chauffante qui est capable d'offrir un véritable maintien au chaud et de présenter à la fois plusieurs types de plats & aliments, ayant différentes conditions de température de conservation. Cette technologie brevetée tout à fait unique vous permet de servir un vaste choix de produits avec des temps de maintien au chaud records - sans compromettre la qualité de l'aliment. En exploitant la flexibilité de la KP FLEX, vous pouvez tirer parti de tous les moments de la journée : améliorer votre offre de petit-déjeuner, optimiser les produits de boulangerie, pimenter vos déjeuners et élargir votre menu à base de produits de rôtisserie avec des plats d'accompagnement. Le module ouvre de nouvelles opportunités tout au long de la journée : par exemple, des collations et des friandises sucrées l'après-midi ou un repas du soir d'excellente qualité à emporter par les clients du soir.

La technologie utilisée dans la KP FLEX, associée au conditionnement adéquat vous permet de maximiser la durée de conservation tout en maintenant la qualité de l'aliment. Ainsi, vous pouvez préparer de plus grandes quantités moins souvent et réduire considérablement la gaspillage alimentaire et les frais de fonctionnement.

Un plus vaste choix

La KP FLEX permet aux commerçants de répondre à la demande du client d'une gamme étendue de produits visuellement attrayants et innovants avec la même fraîcheur que celle appréciée au moment où ils ont été préparés. Le système de recirculation d'air chaud préserve l'humidité à l'intérieur du produit, ce qui est essentiel au maintien de la qualité et de la température durant son stockage dans le module. Les zones contrôlées individuellement maintiennent une température constante qui est adaptée spécifiquement à vos produits pour garantir des performances optimales. Cette fonctionnalité permet de stocker un plus grand choix d'aliments dans le même module.

Une flexibilité totale

La KP FLEX est conçue avec des étagères plates en standard afin de permettre le double empilement et de réduire le risque de déversement de liquide chaud. La plus grande surface d'étagère offre une plus grande capacité que les modules concurrents et les panneaux d'extrémité à double vitrage offrent une visibilité maximale.



Une offre d'un moment typique de la journée

Exploitez la polyvalence du module, stockez une plus grande variété de plats et aliments et vendez plus de produits.



ECO-RESPONSABLE
La durée de conservation prolongée permet de réduire le gaspillage alimentaire.



100%
La KP FLEX vous permet d'augmenter jusqu'à 100% le temps de maintien.



Efficacité énergétique & réduction des déchets

Grâce à la conception unique de la KP FLEX et de son système de recirculation d'air chaud. Il n'y a pas de dissipation de chaleur à l'extérieur et le module recycle le même air à l'intérieur de chaque zone. Conjuguée aux panneaux d'extrémité à double vitrage, aux voyants LED et au matériau isolant utilisé dans sa construction, elle permet à la KP FLEX d'offrir une efficacité énergétique de pointe.

Sécurité & entretien réduit

La platine de commande conviviale et les sécurités intégrées en cas de surchauffe facilitent et simplifient le fonctionnement de la KP FLEX. Les modules sont faciles à nettoyer avec des surfaces sûres au toucher, afin que l'entretien du module soit efficace & simple.

VITRINES CHAUDES

Caractéristiques techniques



Modèle 1000 - module de comptoir - 2 niveaux

Module de comptoir - 2 niveaux

MODÈLE	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	884 mm	884 mm	884 mm
LARGEUR	356 mm	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	660 mm	660 mm	660 mm
POIDS	74 kg	86 kg	126 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 / 1000 - 13A Monophasé



Modèle 600 - 3 niveaux

3 niveaux - à piètement

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm
LARGEUR	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	830 mm	830 mm	830 mm	855 mm	855 mm	855 mm
POIDS	132 kg	145 kg	230 kg	136 kg	148 kg	237 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 - 13A Monophasé

1000 - 32A Monophasé ou 16A Triphasé



Modèle 600 - 4 niveaux

4 niveaux - à piètement

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm
LARGEUR	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	865 mm	865 mm	865 mm	855 mm	855 mm	855 mm
POIDS	186 kg	210 kg	292 kg	189 kg	213 kg	295 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 - 13A Monophasé

1000 - 32A Monophasé ou 16A Triphasé

Présentation du HI-LINE

MODÈLE	600	1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1865 mm	1865 mm
LARGEUR	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	855 mm	855 mm
POIDS	200 kg	290 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

600 / 1000 - 13A Monophasé



Modèle 1000 - 3 niveaux - HI-LINE



Modèle 1000 - 5 niveaux

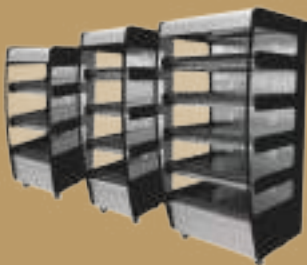
5 niveaux - à piètement

MODÈLE	600	1000	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1970 mm	1970 mm	1970 mm	1970 mm
LARGEUR	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
POIDS	220 kg	295 kg	223 kg	298 kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

600 - 32A Monophasé ou 16A Triphasé

1000 - 32A Monophasé ou 16A Triphasé



G-D, 3 niveaux - arrondi, modèle 600, 4 niveaux - Arrondi, modèle 600, 5 niveaux - Arrondi, modèle 1000

La taille unique ne convient pas à tous

Nous savons cela, c'est pourquoi la KP FLEX se décline en différentes formes et tailles. Vous pouvez sélectionner le module adapté à votre activité, à vos locaux et à votre gamme de produits, que ce soit un module autonome à poser à côté de vos réfrigérateurs - contenant une vaste gamme de repas savoureux ou un plus petit module de comptoir garni de mets en croûte. Grâce aux fonctionnalités telles que le double empilage, vous pouvez tirer parti d'une grande capacité de stockage pour la taille du module et parce que la KP FLEX crée la même température dans l'ensemble d'une zone, la qualité des aliments n'est jamais altérée.

CONCEPT KP'FRY

KP'FRY



Gain de temps

Frites prêtes en 90 secondes
Pré-emballées par portion

Gain de place

Seulement 320 mm de large
Empilable

Economie d'énergie

Pas besoin d'huile supplémentaire
230V, plug & fry

Santé préservée

Faible teneur en calories et en glucides
Réduit les émissions

Enocomie d'argent

Pas de frais d'huile ni de nettoyage
Pas de frais d'installation



Caractéristiques techniques

Dimensions & poids

largeur en mm	320
profondeur en mm	410
hauteur en mm	328
poids en kg	22

Sécurité & dégagements pour installation

arrière en mm	150
droite en mm	10
gauche en mm	10
haut (pour une ventilation suffisante) en mm	100
Alimentation électrique & rayonnement thermique	230V / AC 50/60 Hz (1/N/PE)
puissance maximale (kW)	3,4
chauffage par convection de l'alimentation électrique (kW)	3,2
courant maximal (A)	14,5
Fusible (A)	16
taille de câble recommandée avec une longueur de 2m (mm²)	3 x 2,5 mm²

Valeurs fondamentales

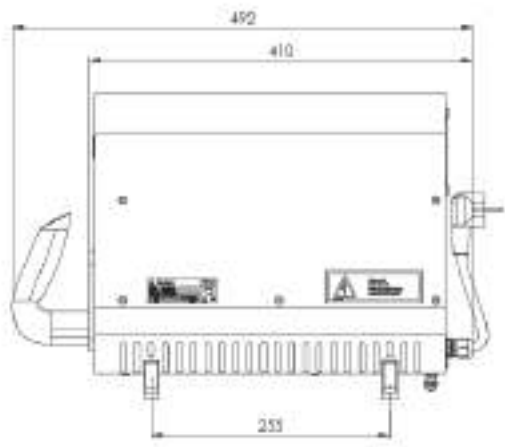
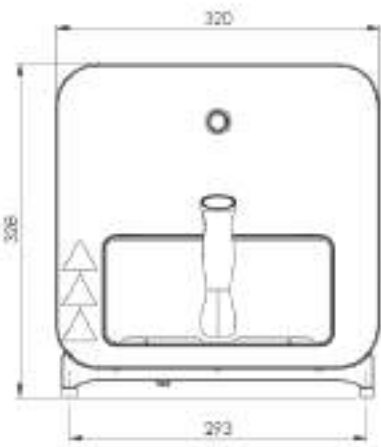
Température (°C)	210
Bruit (dBA)	< 66

Capacité

Portion individuelle (g)	120
--------------------------	-----

Spécification

Indice de protection contre l'eau	IPX3
homologation	CE



BAR



1. Poste cocktail et smoothies / glace



2. Postes distribution de bière
Tirage pression : nécessite une ligne pithon ou refroidisseur de fût
Bière bouteille : armoire boissons

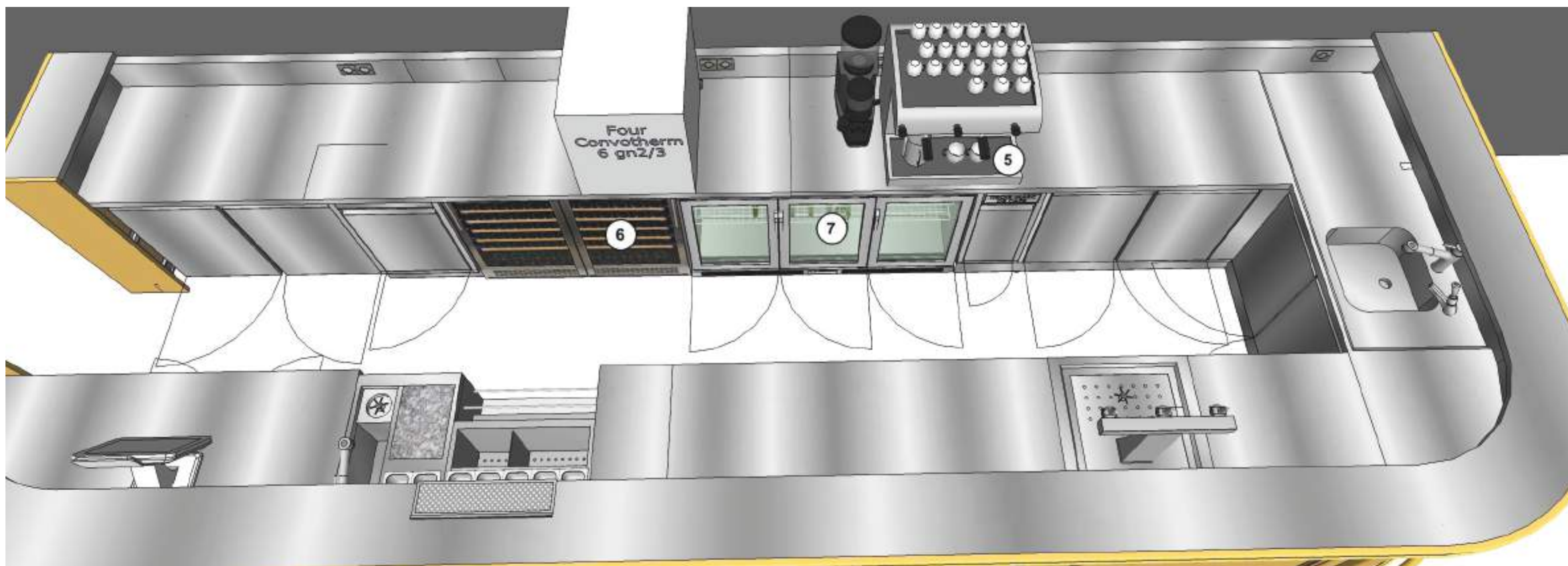


3. Espace lavage
Bac plonge
Lave-verre 2 tailles, panier 500x500 ou 400 x 400
Osmoseur et adoucisseur optionnel



4. Poste encaissement

BAR



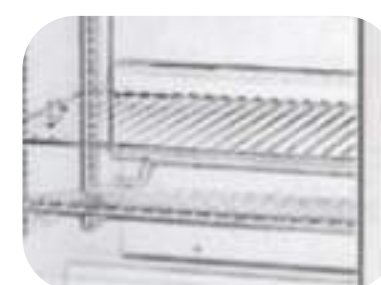
5. Espace café / boissons chaudes

2 types de machine :

- Percolateur traditionnel : moulin à café, tiroir à marc
- Machine automatique

Offre boisson chaude et glacée :

- Chocolatière, blender, rince pichet, boileur eau chaude...



7. Armoires réfrigérées / boissons

2 solutions techniques : à groupe logé ou raccordement sur groupe déporté.

Multiples finitions des armoires : carrosserie extérieure noire ou inox, portes pleines ou vitrées, éclairages LED.



6. Présentation et service du vin

3 solutions complémentaires :

- le bac à glace intégré au plan de travail
- la cave à vin table-top ou en salle
- le service au verre avec distributeur type Enomatic

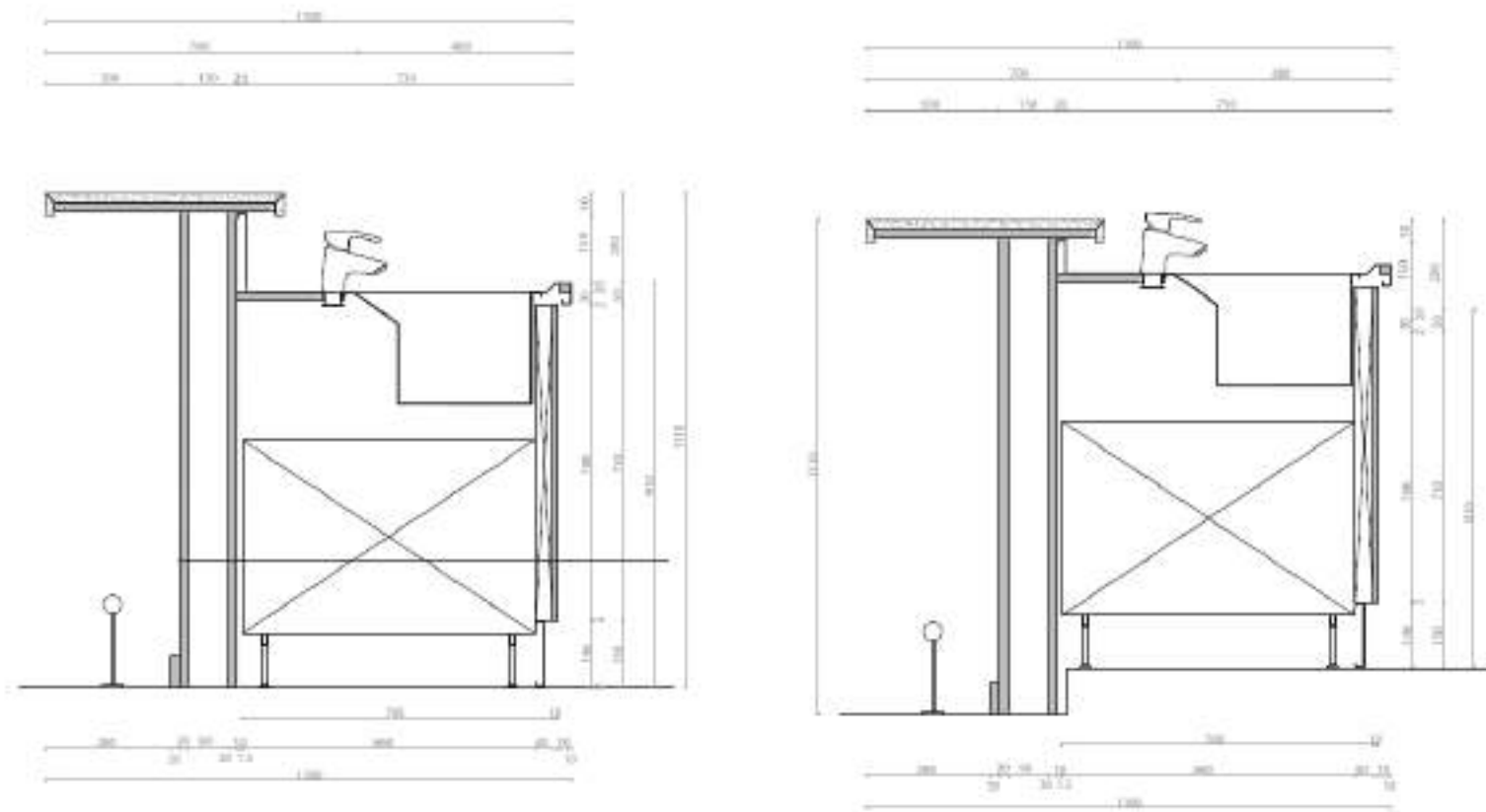


8. Matériaux & design

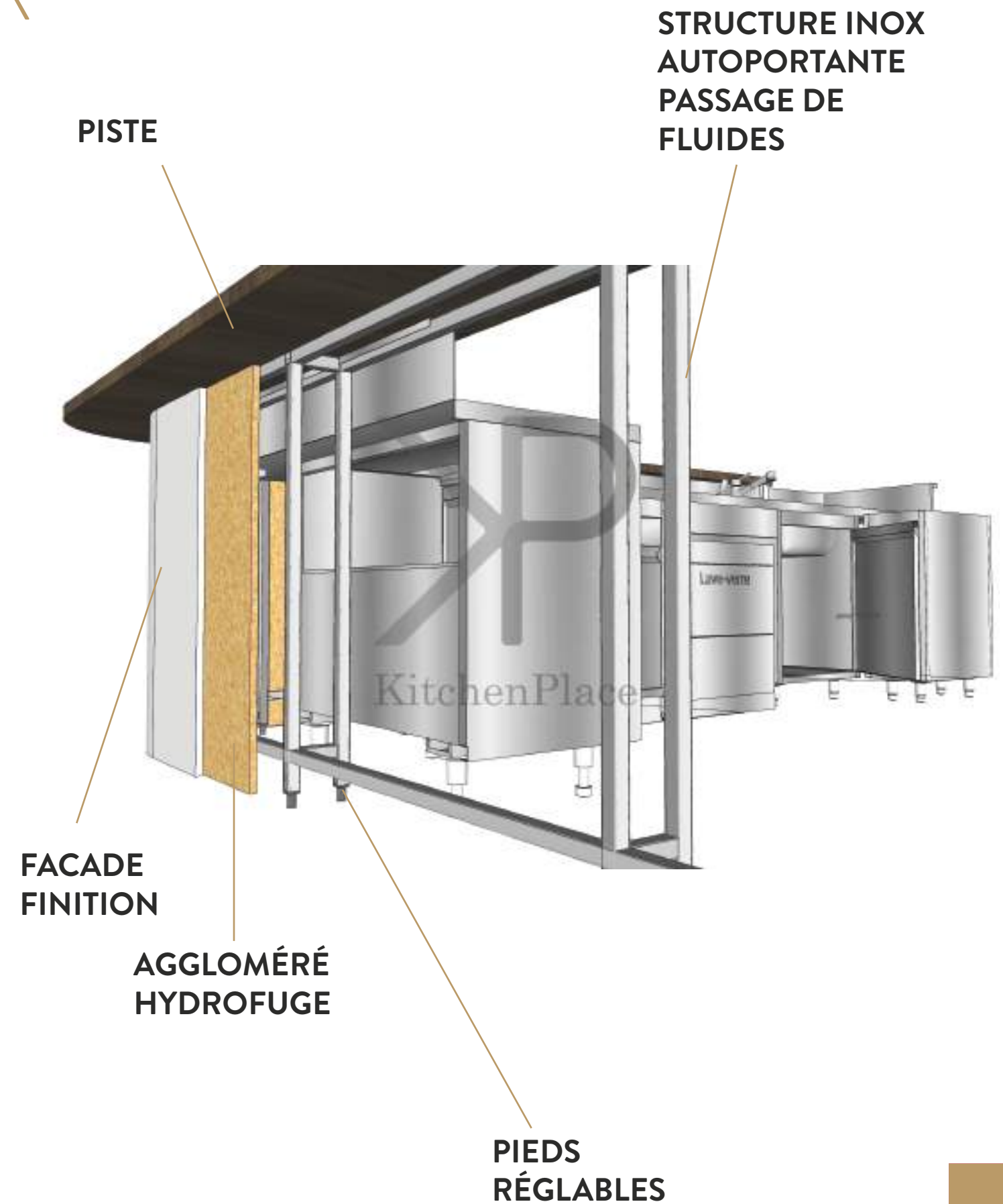
La partie design visible du client (constituées de la façade et de la piste H1100 mm) sont selon votre projet, clef en main ou nécessitant une coordination avec d'autres entreprises, voir nos solutions techniques.

BAR

MATÉRIAUX & DESIGN - NOS SOLUTIONS TECHNIQUES



1. Structure fournie par le client : menuiserie, maçonnerie... On pose nos matériels au dos contre cette structure.
2. Structure fabriquée par nos soins et assemblée au poste de travail en inox revêtue d'une façade en bois brut hydrofuge pour recevoir la décoration de finition.
3. Nous fournissons également la façade et le piste (voir page matériaux)



BAR



BAR



BAR

