



Acinox
HYGIENIC SOLUTIONS



Catalogue Produits



Qui sommes-nous ?

Depuis 2003, nous sommes experts en solutions et équipements d'hygiène destinés aux environnements agroalimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, ainsi qu'aux collectivités territoriales. Nous sommes basés à Geneston (44) et collaborons principalement avec des partenaires et fabricants français. Notre équipe est composée d'une quinzaine de collaborateurs, tous orientés vers la satisfaction de nos clients. Depuis 2019, Acinox a rejoint le groupe Velec et est désormais présent à l'international.

Expertise en industries agroalimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques



Notre objectif : permettre à nos clients d'augmenter leur capacité de production en sécurisant et optimisant leur hygiène, du sol et du personnel.

Grâce à notre collaboration avec EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group), nous plaçons la conception et l'ingénierie hygiéniques au cœur de nos priorités, tout en veillant à optimiser l'ergonomie de nos produits.

Solutions pour les économistes du bâtiment et les cabinets d'ingénierie

Nos experts travaillent à vos côtés pour vous proposer des solutions sur mesure, vous conseiller et répondre à vos projets.

Notre savoir-faire



ENTRETIEN ET
HYGIÈNE DES
MATÉRIAUX



INNOVATION



CONCEPTION ET
FABRICATION
FRANÇAISE



ASSISTANCE À
L'INSTALLATION



PRÉSERVATION DE
L'ENVIRONNEMENT

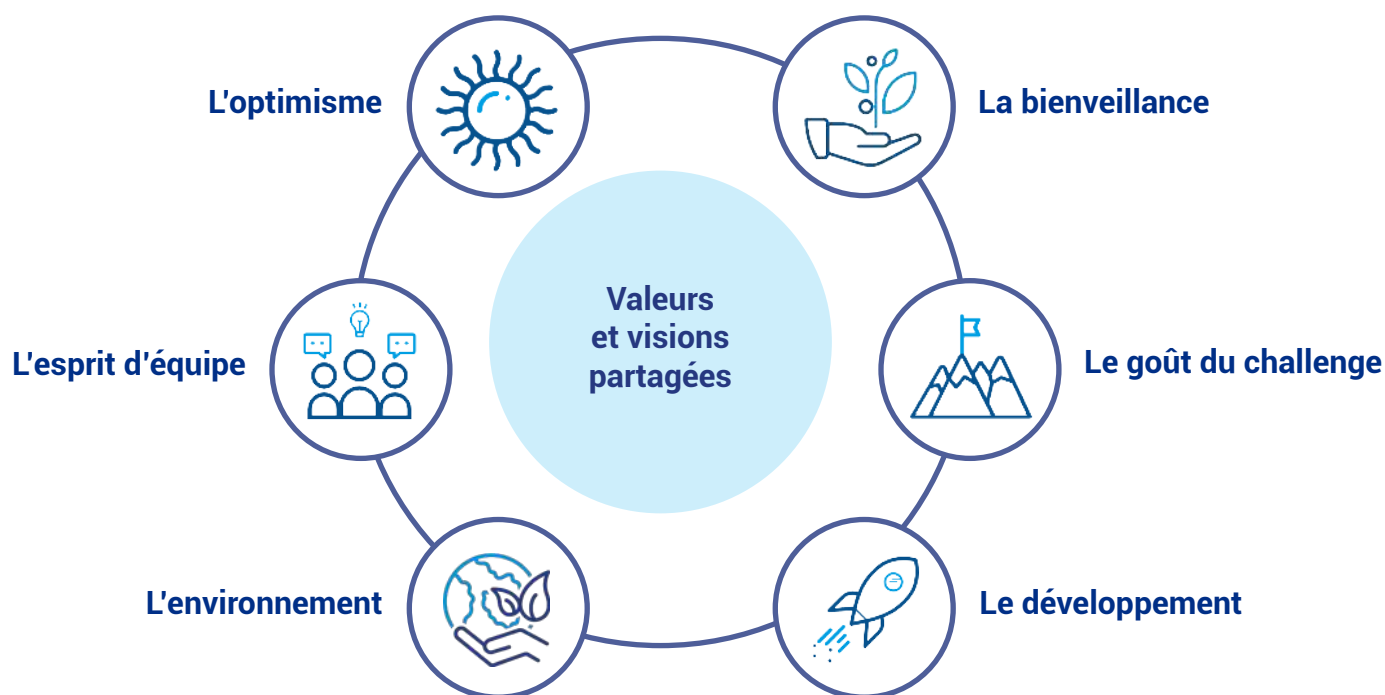


MAINTENANCE
PRÉVENTIVE

Des produits commandables en ligne

Commandez vos siphons, lave-mains, brosse industrielle Vikan ou vos supports de sacs poubelles avec un paiement simple et sécurisé par carte bancaire ou virement, et recevez vos produits Acinox directement là où vous en avez besoin. Besoin d'un produit sur mesure ? Vous pouvez également demander un devis en ligne : nous restons à votre écoute pour répondre à vos besoins spécifiques.

Notre engagement pour un avenir durable



Acinox : un engagement fort pour l'environnement

Chez Acinox, la préservation de l'environnement n'est pas une option, c'est une priorité. Nous concevons nos produits à partir de procédés de fabrication éco-responsables qui limitent leurs impacts sur la planète tels que le zéro rejet, le recyclage des matériaux, et une gestion optimisée de l'eau et des produits désinfectants.

Tous nos produits passent par des traitements de décapage et passivation strictement contrôlés. Ces procédés industriels, soumis à autorisation préfectorale, sont suivis quotidiennement par nos techniciens spécialisés pour garantir un impact environnemental minimal.

Enfin, nous collaborons uniquement avec des fournisseurs partageant nos valeurs, engagés dans des pratiques éco-responsables. Ensemble, nous contribuons à construire un avenir plus durable.

Nos atouts



Hygienic Design

- Sans corps creux : pas de zone de rétention
- Finition microbillage ou électropolissage
- Solution 100% en acier inoxydable (engrenages, capteurs,...)
- Soudures réalisées sous protection de gaz (procédé TIG), avec une finition lisse et discrète.
- Pas de porosité, aucune prolifération bactérienne



Innovation

- Nous sommes les seuls à traiter la désinfection des zones sèches en Europe
- 1 appareil sous brevet, exclusif au monde
- 1 appareil ultra compact le plus petit du marché
- 1 appareil de détection et reporting unique



Simplicité :

- Audit de vos sites
- Préconisation technique basée sur vos process d'hygiène idéaux
- Installation, mise en service et formation
- Contrat de maintenance
- Hotline technique



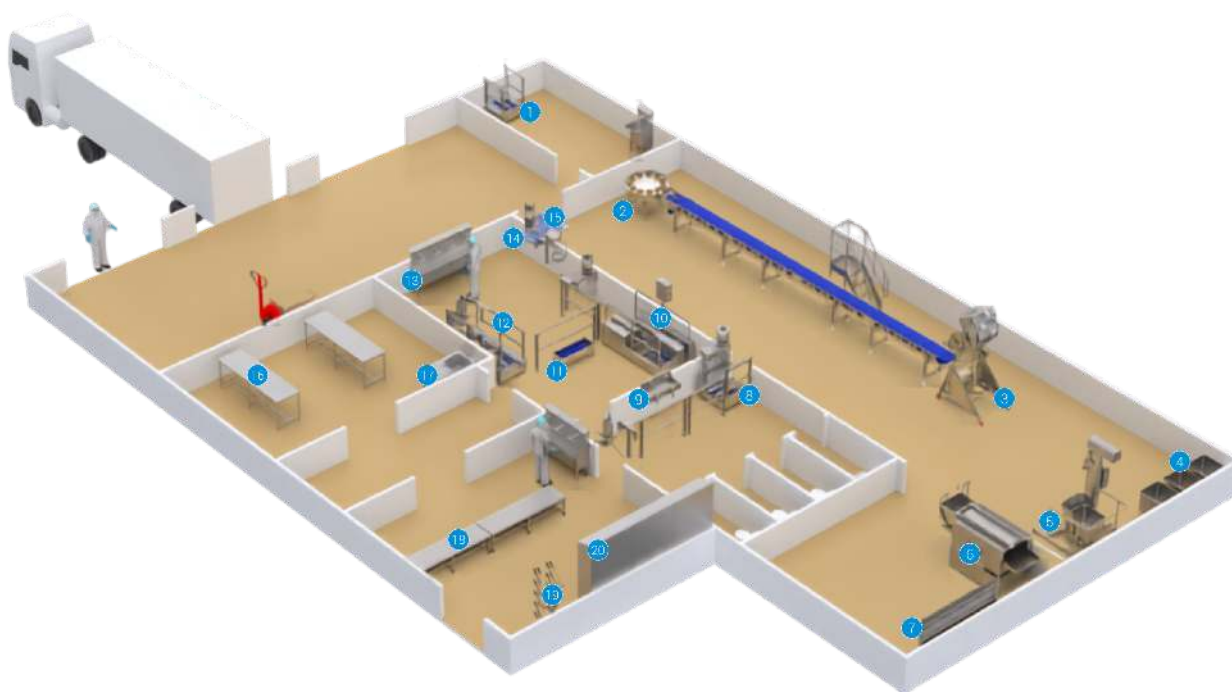
Fiabilité :

- Durée de vie des équipements moyenne de 20 ans
- Des clients reconnus, heureux de témoigner des gains sur leur production

Une étude précise, personnalisée et immersive

Nos experts en recherche et développement vous accompagnent tout au long de votre projet de sas hygiène : conseils sur l'implantation et le choix des équipements adaptés à vos process et locaux. Réalisation de plans 3D et de rendus réalistes, possibilité d'utiliser un casque de réalité virtuelle afin de vous aider à vous projeter. Ces outils facilitent les échanges avec vos équipes pour choisir vos équipements en toute sérénité.

- | | | | |
|----------------------------|-----------------------------|--|----------------------|
| 1 LAVE-SEMMELLES | 6 TUNNEL DE LAVAGE DE BAC | 11 BAC DE TREMPAGE | 16 TABLE EN INOX |
| 2 TABLE TOURNANTE | 7 LAVE-TABLIERS | 12 SAS BROSSAGE ET DÉSINFECTION SANS EAU | 17 PLONGE |
| 3 BASCUL FUR DE BAC EUROPE | 8 SAS TRÈS COMPACT | 13 LAVE-MAINS DYSON | 18 BANC EN INOX |
| 4 BAC EUROPE | 9 LAVE-MAINS COMMANDE GENOU | 14 TRIPODE AVEC IHM | 19 SÈCHE-BOTTES |
| 5 ÉLÉVATEUR-BASCULEUR | 10 LAVE-BOTTES | 15 SANYPASS | 20 VESTIAIRE EN INOX |



Contrats d'entretien



Nos contrats d'entretien garantissent le bon fonctionnement et la fiabilité hygiénique de vos appareils tout en prolongeant leur durée de vie de 20 %.

Vous pouvez souscrire à cette prestation pour les gammes : Equipements d'hygiène, Manutention & levage.

Notre objectif : votre satisfaction !



**SOULAGER VOTRE
ÉQUIPE DE
MAINTENANCE**



**PROLONGER LA
DURÉE DE VIE DES
EQUIPEMENTS**



**MAÎTRISER
VOS COÛTS**



**FIABILISER L'ACCÈS
AUX SALLES DE
PRODUCTION**

Un contrat d'entretien sur mesure, c'est l'assurance d'une meilleure maîtrise des coûts, d'une disponibilité accrue des équipements et d'une performance durable.

Nous proposons également la maintenance de vos équipements, quelle que soit leur marque.

Des offres de contrats d'entretien adaptées à vos besoins

CONFORT

1 Visite préventive par an

10% de remise sur vos pièces détachées

Dépannage prioritaire disponible en 72h maximum sur la France

PREMIUM

Jusqu'à 3 Visites préventives par an

15% de remise sur vos pièces détachées

Dépannage prioritaire disponible en 72h maximum sur la France



Audit technique hygiène

En agroalimentaire, l'hygiène ne se traite jamais de façon uniforme: chaque zone, chaque surface et chaque niveau de risque exigent une réponse adaptée.



Dans vos salles de production, un détail peut faire toute la différence.

Notre audit technique vous offre une analyse complète et objective de vos installations pour limiter les risques, fluidifier les flux et renforcer la sécurité alimentaire.

Nos objectifs



SÉCURISER VOTRE
PRODUCTION



ANTICIPER LES
INSPECTIONS



RASSURER VOS
AUDITEURS

Une zone, une exigence

C'est ce que permet le codage couleur de la gamme de brosseuse professionnelle Vikan, proposée par Acinox : une couleur par zone et par usage, pour un nettoyage plus clair, plus sûr, et conforme aux protocoles HACCP.

À l'issue de l'audit technique, nos experts identifient les besoins propres à chacune de vos zones et vous recommandent le plan de codage couleur Vikan le mieux adapté à vos installations, à vos flux et à vos contraintes terrain, pour sécuriser durablement votre production.



CE QUE NOUS ANALYSONS

- **Zonings**
Clairs, cohérents et logiques
- **Flux piétons et engins**
Circulation, croisement, gestion des flux
- **Sas, vestiaires & équipements d'hygiène**
- **Protocoles VS réalité terrain**

CE QUE VOUS RECEVEZ

- **Diagnostic complet**
Observations, points forts/faibles, axes d'amélioration
- **Recommandations concrètes**
Applicables rapidement, personnalisés
- **Préconisations**
Codage couleur adaptées à vos zones
- **Échanges avec nos experts**
Feedback en direct et conseils terrain
- **Accompagnement personnel**
Suivi post-audit, selon vos besoins

Hotline technique & service après-ventes



BESOIN D'AIDE OU D'INFORMATIONS ? NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS !



HOTLINE TECHNIQUE

Une question ? Un doute ? Un problème technique ?
Notre équipe d'experts est à votre disposition
pour vous répondre rapidement, avec précision et
efficacité.

Contactez-nous pour :

- Obtenir des réponses à vos questions techniques
- Résoudre un problème lié à l'utilisation d'un produit
- Comprendre et maîtriser nos solutions
- Recevoir des conseils personnalisés
- Trouver des solutions rapides à toute difficulté rencontrée

+33 (0) 7 59 67 86 30



SERVICE APRÈS-VENTE - PIÈCES DÉTACHÉES & SUPPORT CLIENT

Un souci après votre achat ? Un besoin en pièce
détachée ?

Notre équipe SAV prend le relais pour vous apporter
une solution rapide, claire et personnalisée.

Contactez-nous pour :

- Identifier et fournir la pièce détachée adaptée à votre équipement
- Vous conseiller sur un remplacement ou une réparation
- Gérer vos retours et échanges
- Traiter vos réclamations et soucis de livraison
- Répondre à vos demandes de garantie

+33 (0) 2 40 09 13 46



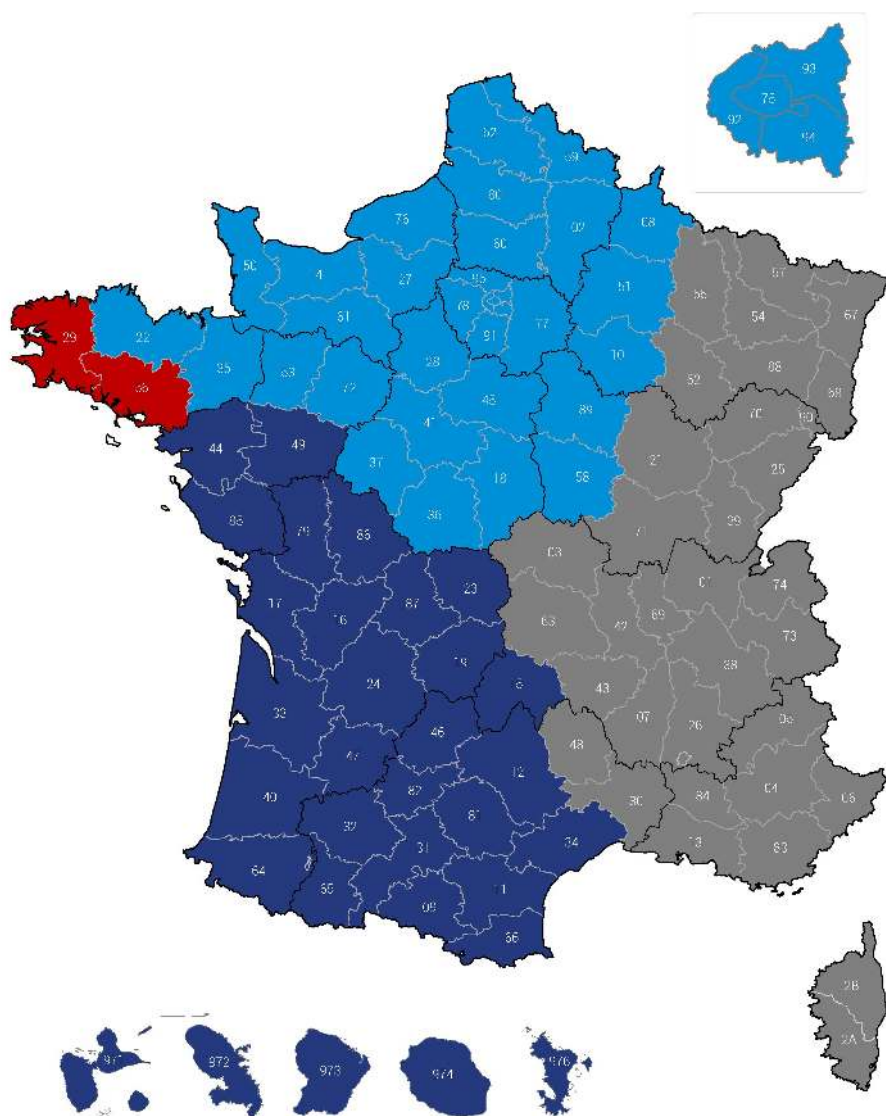
Numéros disponibles sur WhatsApp pour les appels hors France métropolitaine.



Notre engagement : être à votre écoute

Que ce soit pour un conseil technique ou une question SAV, nous nous engageons à vous apporter des réponses claires, dans les meilleurs délais. Parce que nous sommes convaincus qu'un bon service, c'est avant tout une vraie présence humaine.

Nos contacts

**Capucine GAMAIN**

Directrice générale et commerciale
capucine.gamain@acinox.fr
+33(0)6 13 50 64 70

**Arthur ALLIOT**

Directeur export
arthur.alliot@acinox.fr
+33 (0)6 18 11 40 57

Adélaïde FOUCHER

Assistante des ventes
adelaide.foucher@acinox.fr
+33(0) 2 49 09 13 37

**Simon LORHO**

Expert technique
simon.lorho@acinox.fr
+33 (0)6 20 90 11 46

**Nicolas DESCORMES**

Expert technique
nicolas.descormes@acinox.fr
+33 (0) 7 66 97 51 66

Karine TESSIER

Assistante des ventes
karine.tessier@acinox.fr
+33(0) 2 49 09 13 46

La couleur de votre département vous indique votre référent commercial et votre référente ADV.

Notre savoir-faire

DÉCAPAGE & PASSIVATION

Les fabrications Acinox font l'objet, après soudage, d'une opération de décapage - passivation par immersion dans un bain d'acide spécifique.

L'intérêt majeur de cette procédure est la restauration de la résistance à la corrosion de la pièce fabriquée.



ÉLECTRO-POLISSAGE

L'électro-polissage est une technique chimique de traitement de surface par action électrolytique consistant à retirer ion par ion le métal de la surface d'une pièce.

L'objectif est de réduire la microrugosité afin d'améliorer le nettoyage des surfaces. Les produits Acinox peuvent être électropolis sur demande.



MICROBILLAGE

L'opération de microbillage des inox est un traitement mécanique par projection d'abrasif à l'air comprimé (billes de verre granulométrie 100/200 microns).

La totalité des produits Acinox présente une finition microbillée.

Elle permet une surface d'aspect uniforme, satinée et augmente la résistance à la corrosion par création d'une précontrainte.



Sommaire



HYGIÈNE
DES SOLS

11



ÉQUIPEMENTS
D'HYGIÈNE

27



VESTIAIRES, STOCKAGE
& PROTECTIONS

73



MANUTENTION
& LEVAGE

90

Hygiène des sols



SIPHONS DE SOL INOX	12
SIPHONS DE SOL POUR PÉDILUVES	17
CADRES TAMPONS INOX	19
CANIVEAUX À FENTE ET À GRILLES	21
JOINTS DE DILATATION	25

12
17
19
21
25





SIPHONS DE SOL INOX

COMMENT CHOISIR VOTRE SIPHON ?

Le choix du siphon de sol dépend de plusieurs critères, tels que la classe de charge, le volume de liquide à évacuer et les paramètres structurels spécifiques.

CLASSES DE CHARGE

Classes de charge pour les grilles de siphons de sol pour bâtiment selon la norme EN-1253

**K3 (3 kN)**

Surfaces soumises uniquement à la circulation piétonne

**R50 (50 kN)**

Locaux dans lesquels circulent des véhicules

**L15 (15 kN)**

Locaux commerciaux à faible circulation de véhicules

**M125 (125 kN)**

Locaux dans lesquels circulent des véhicules

**A15 (15 kN)**

Surfaces soumises à la circulation piétonne et cycliste

Les classes de charges indiquées sont définies sous charge statique.

Afin de choisir votre grille, vous devrez répondre aux questions suivantes :

- La grille devra-t-elle supporter la charge d'une palette ou d'un chariot élévateur ?
- Si elle est soumise à la charge d'un chariot élévateur, quelles seront les roues (tailles, types) et la fréquence de passage ?

COMMENT LIRE LA DÉNOMINATION DE NOS RÉFÉRENCES ?

Gamme	Forme de bride	Taille de cuve (mm)	Evacuation	Composition	Grilles
H ygienic Design	C arrée	80	L atérale	C loche	5 Plaque renforcée
	R onde	110	V erticale	P anier	4 Barreaudage cranté
		160			3 Caillebotis
		200			1 Tôle perforée

Exemple :



La référence HC160VC est un siphon en acier inoxydable de la gamme Hygienic Design, avec une bride carrée, et une cuve de 160mm. Il dispose d'une évacuation verticale, une cloche et une grille à barreaudage cranté.



SIPHONS DE SOL INOX

Tous nos siphons sont fabriqués en acier inoxydable 304L/316L. De plus, vous avez la possibilité de choisir la grille la plus adaptée à votre application, en fonction de la classe de charge et de l'usage prévu.

Gamme Hygienic Design

La gamme de siphons Hygienic Design a été conçue pour répondre aux exigences d'hygiène les plus élevées dans les environnements industriels sensibles. Conforme aux normes EHEDG, elle repose sur une conception emboutie sans soudure, intégrant un joint d'étanchéité, afin de limiter les zones de rétention et les risques de développement bactérien.

L'absence de plaque d'obturation permet un nettoyage par hydrocurage particulièrement efficace, ce qui rend cette gamme parfaitement adaptée aux zones de production. Sa conception sans angle droit et avec des soudures effacées facilite l'entretien et garantit un niveau d'hygiène optimal.

La gamme Hygienic Design contribue également à la réduction des temps d'arrêt de production, grâce à un nettoyage rapide et simplifié. Les performances d'évacuation sont nettement supérieures à celles d'un siphon standard, avec un débit pouvant atteindre 5,7 L/s (342 L/min), soit un écoulement jusqu'à trois fois plus rapide. Enfin, la garde d'eau amovible permet un nettoyage intégral du siphon, assurant une hygiène durable et maîtrisée.

Grilles

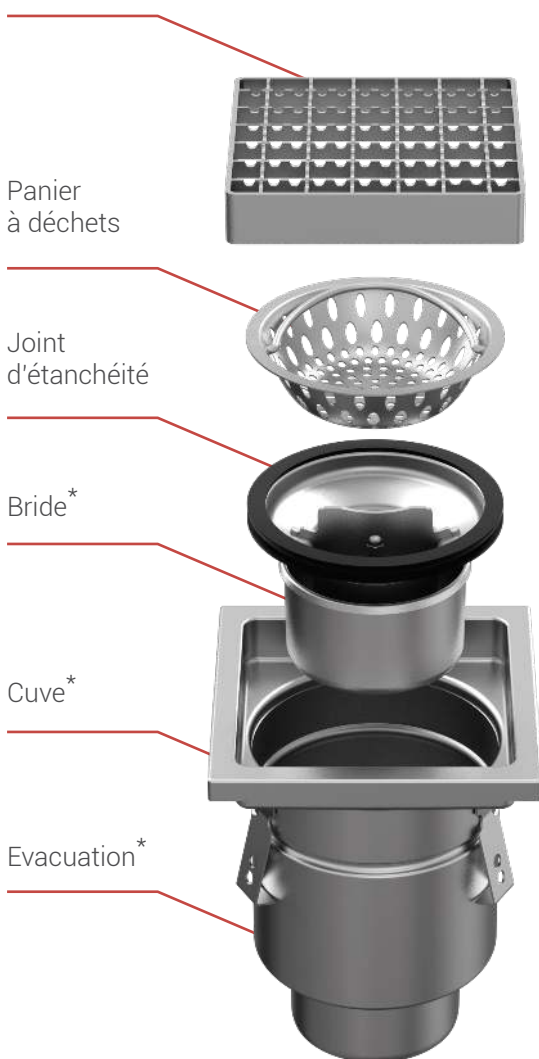
Panier
à déchets

Joint
d'étanchéité

Bride*

Cuve*

Evacuation*



* Ces éléments sont modulables selon vos besoins.



SIPHONS DE SOLS INOX

NOS GRILLES



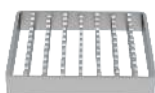
Grille en tôle perforée (1)



Grille caillebotis antidérapant (3)



Grille à barreaudage cranté (4)



Plaque renforcée (5)



Série 80

Référence	Bride (mm)	Cuve (mm)	Garde d'Eau (mm)	DN (Ø mm)	Fil d'eau (mm)	H (mm)	Forme de Bride	Type de sortie	Cloche/ panier	Volume panier (L)	Types de grilles compatibles	Charge	Débit (L/s)
HC080VC	100x100	Ø77	18	40	57	57	Carrée	Verticale	Cloche	Filtre	Tôle perforée (1)	K3 (3 kN)	0,25

Siphon Hygienic Design
sortie verticale

Série 110

Référence	Bride (mm)	Cuve (mm)	Garde d'Eau (mm)	DN (Ø mm)	Fil d'eau (mm)	H (mm)	Forme de Bride	Type de sortie	Cloche/ panier	Volume panier (L)	Types de grilles compatibles	Charge	Débit (L/s)
HC110VC	150x150	Ø110	50	50	132	132	Carrée	Verticale	Cloche	Filtre	Tôle perforée (1)	K3 (3 kN)	0,9
HC110LC	150x150	Ø110	50	50	132	132	Carrée	Latérale	Cloche	Filtre	Tôle perforée (1)	K3 (3 kN)	0,9

Siphon Hygienic Design
sortie verticaleSiphon Hygienic Design
sortie latérale



SIPHONS DE SOLS INOX

Série 160

Référence	Bride (mm)	Cuve (mm)	Garde d'Eau (mm)	DN (Ø mm)	Fil d'eau (mm)	H (mm)	Forme de Bride	Type de sortie	Cloche/ panier	Volume panier (L)	Types de grilles compatibles	Charge	Débit (L/s)
HC160VC	150x150	Ø110	50	75	137	137	Carrée	Verticale	Cloche	Filtre	Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	0,9
HC160LC	150x150	Ø110	50	75	137	137	Carrée	Latérale	Cloche	Filtre	Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	0,9
HR160VP	Ø200	Ø157	50	75	189	189	Ronde	Verticale	Panier	0,45	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	2,1
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	2,1
HR160LP	Ø200	Ø157	50	75	189	189	Ronde	Latérale	Panier	0,45	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	1,8
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	1,8
HC160VP	200x200	Ø157	50	110	192	192	Carrée	Verticale	Panier	0,5	Caillebotis (3)	L15 (15 kN)	2,1
											Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	2,1
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	2,1
HC160LP	200x200	Ø157	50	110	202	202	Carrée	Latérale	Panier	0,5	Caillebotis (3)	L15 (15 kN)	1,8
											Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	1,8
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	1,8

Série 200

Référence	Bride (mm)	Cuve (mm)	Garde d'Eau (mm)	DN (Ø mm)	Fil d'eau (mm)	H (mm)	Forme de Bride	Type de sortie	Cloche/ panier	Volume panier (L)	Types de grilles compatibles	Charge	Débit (L/s)
HR200VC	Ø200	Ø110	50	110	144	144	Ronde	Verticale	Cloche	Filtre	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	0,9
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	0,9
HR200VP	Ø300	Ø255	50	110	240	240	Ronde	Verticale	Panier	2,9	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	5,7
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	5,7
HR200LP	Ø300	Ø255	50	110	260	260	Ronde	Latérale	Panier	2,9	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	5
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	5
HC200VP	300x300	Ø255	50	110	244	244	Carrée	Verticale	Panier	2,9	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	5,7
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	5,7
HC200LP	300x300	Ø255	50	110	264	264	Carrée	Latérale	Panier	2,9	Barreaudage cranté (4)	M125 (125 kN)	5
											Plaque renforcée (5)	M125 (125 kN)	5



Siphon carré Hygienic Design
sortie verticale



Siphon carré Hygienic Design
sortie latérale



Siphon rond Hygienic Design
sortie verticale



Siphon rond Hygienic Design
sortie latérale



SIPHONS DE SOL POUR PÉDILUVES

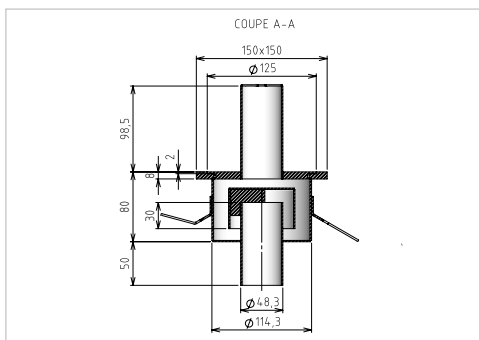
Série R110CKJ-SPI

POUR PÉDILUVE À SCELLER

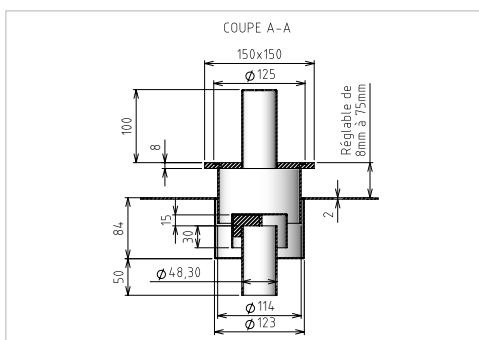
Siphon de fond de pédiluve à cuve ronde pour pédiluve carrelé, avec tube de surverse et grille avec joint torique.

A sceller dans un angle du pédiluve.

Fabrication 316 L électropolie.



Existe avec collerette d'étanchéité.



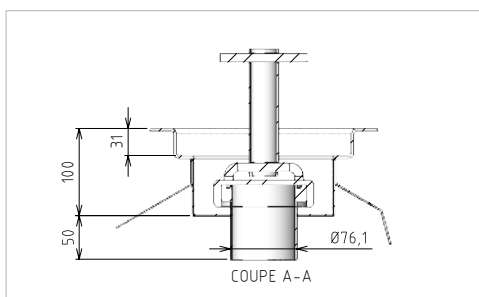
Série SPC

POUR PÉDILUVE À SCELLER

Siphon de fond de pédiluve à cuve carrée pour pédiluve carrelé, avec clé d'ouverture pour bouchon SMS.

Cuve à sceller

Fabrication 316 L électropolie



AUTRES GRILLES DISPONIBLES



Grille G1
Barreaudage



Grille G3
Tôle perforée



SIPHONS DE SOL INOX

Série SPH

POUR PÉDILUVE À SCELLER

Siphon de fond de pédiluve avec système de tube surverse démontable.

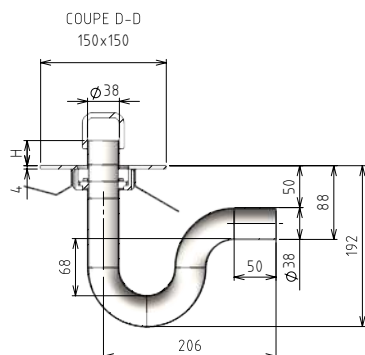
Collerette d'étanchéité et pattes de scellement.

Évacuation horizontale Ø38.

Fabrication 316 L électropolie



Réf	SPH-30	SPH-50	SPH-75	SPH-100
Hauteur surverse	30 mm	50 mm	75 mm	100 mm



Série SPV

POUR PÉDILUVE À SCELLER

Siphon de fond de pédiluve avec système de tube surverse démontable.

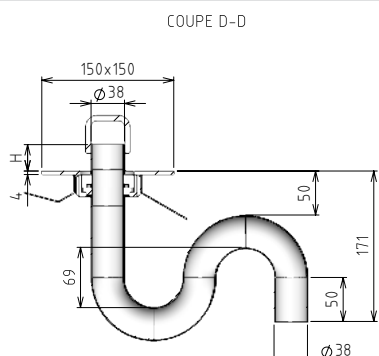
Collerette d'étanchéité et pattes de scellement.

Évacuation verticale Ø38.

Fabrication 316 L électropolie



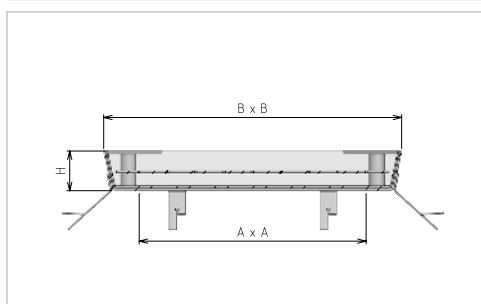
Réf	SPH-30	SPH-50	SPH-75	SPH-100
Hauteur surverse	30 mm	50 mm	75 mm	100 mm





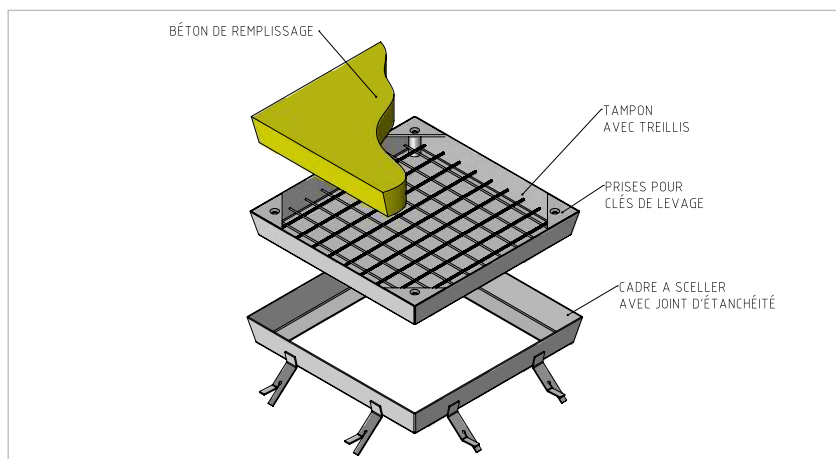
CADRES TAMPONS INOX

Série CT



SÉRIE CT

Les cadres tampons inox sont utilisés pour le contrôle des réseaux d'évacuation enterrés.



H (mm)	Réf.	A (mm)	B (mm)	Charge impact 100x100	Disponibilité En stock - Sur demande
50	CT350	300	415	2500 daN	Stock
70	CT470	400	525	2500 daN	Stock
	CT570	500	625	2500 daN	Stock
	CT670	600	725	2500 daN	Sur demande
	CT770	700	825	2500 daN	Sur demande
100	CT410	400	540	3900 daN	Stock
	CT510	500	640	3900 daN	Stock
	CT610	600	740	3900 daN	Stock
	CT710	700	840	3900 daN	Sur demande
	CT810	800	940	3900 daN	Stock
	CT910	900	1040	3900 daN	Sur demande
	CT1010	1000	1140	3900 daN	Sur demande

Quelques précautions à prendre lors de la pose :

- Remplir le couvercle avec du béton en tenant compte de la hauteur du carrelage. Attention à la planéité du support avant de mettre le béton. Les platines de prises pour les clés de levage (fournies) devront être protégées pendant cette opération.
- Mettre en place le cadre.
- Mettre en place le couvercle bétonné.
- Ne jamais bétonner le cadre sans le couvercle en place.

OPTIONS



Fabrication inox
316L



Évacuation
sécurisée



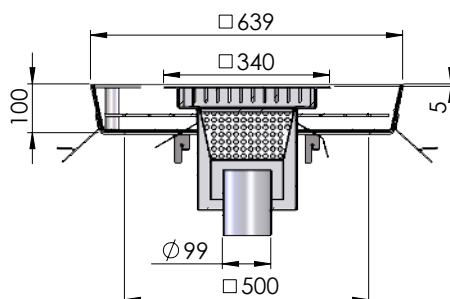
CADRES TAMPONS INOX



CADRE TAMPON AVEC SIPHON INTÉGRÉ

Les cadres tampons avec siphon intégré permettent la récupération des écoulements tout en autorisant la possibilité de visiter le réseau des canalisations.

Pour les côtes dimensionnelles, se référer au tableau page précédente.



Exemple CT510

OPTIONS



Fabrication inox
316L



Évacuation
sécurisée



CANIVEAUX DE SOL INOX

CLASSES DE CHARGE

Classes de charge pour les grilles de caniveaux extérieurs selon la norme EN-1433



A15 (15 kN)

Surfaces soumises à la circulation piétonne et cycliste



B125 (125 kN)

Drainage latéral des parkings de voitures particulières, drainage de trottoirs



C250 (250 kN)

Surfaces soumises à la circulation de véhicules utilitaires légers

Les classes de charges indiquées sont définies sous charge statique.

Afin de choisir votre grille, vous devrez répondre aux questions suivantes :

- La grille devra-t-elle supporter la charge d'une palette ou d'un chariot élévateur ?
- Si elle est soumise à la charge d'un chariot élévateur, quelles seront les roues (taille, type) et la fréquence de passage ?

Pourquoi choisir nos caniveaux Hygienic Design ?

- **Gain de temps à l'installation (≈ 13 %)**
Grâce aux ailes de caniveaux renforcées en résine époxy ou en plat inox. Les kits de pose et de joints sont directement fournis, pour une installation plus rapide et sécurisée.
- **Économie d'eau (jusqu'à 94 %)**
Nos caniveaux nécessitent seulement 3 à 4 L d'eau pour évacuer les déchets, contre 90 à 96 L avec un système standard.



CANIVEAUX À FENTE ET À GRILLES 2 GAMMES

Acinox vous propose deux gammes de caniveaux en inox adaptées à vos besoins :

Gamme Hygienic Design

Nos caniveaux sont conçus pour optimiser la rapidité de mise en œuvre tout en garantissant une installation fiable et durable. Les ailes de caniveaux assurent une parfaite intégration au sol dès la pose. Les kits de pose et de joints fournis permettent de réduire significativement le temps d'installation, avec un gain estimé à 13 % par rapport à une mise en œuvre standard.

Nos solutions se distinguent également par une réduction majeure de la consommation d'eau lors de l'évacuation des déchets. Grâce à leur conception optimisée, seulement 3 litres d'eau sont nécessaires contre 96 litres pour un système classique, soit une économie de 94 %. Le fond de cuve en V favorise un écoulement rapide des effluents vers le panier, limitant ainsi la quantité d'eau requise.

Ces caractéristiques différenciantes garantissent une solution performante, économique et parfaitement adaptée aux exigences des environnements professionnels.

Gamme Standard

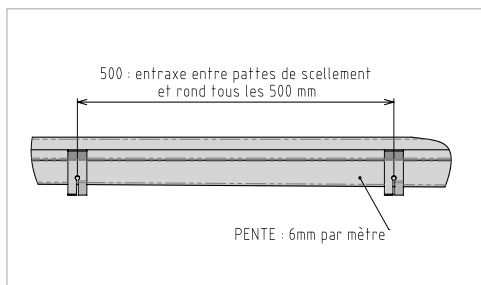
Les caniveaux de cette gamme s'intègrent parfaitement dans les environnements industriels où les contraintes sanitaires spécifiques ne sont pas requises. Leur conception durable et leurs performances éprouvées en font une solution fiable pour répondre aux besoins variés des installations industrielles. Disponibles en stock, ils offrent une réponse immédiate et efficace pour vos projets.

Avec une finition classique et polyvalente décapée et disponibles en versions brossées ou brutes, ces caniveaux sont conçus pour offrir une grande polyvalence.

Ce qui les différencie de la gamme Hygienic Design :

- Siphon à garde d'eau permanente
- Caniveau double pente à fond plat
- Grille robuste mécano-soudée





Quelques exemples :

CANIVEAU À GRILLE À PENTE INCORPORÉE

Le caniveau à grille standard inox permet de drainer les eaux usées chargées de déchets solides. Disponible en finition Standard ou Hygienic Design.

Nous réalisons tous vos caniveaux sur mesure.

CONSTRUCTION

- Tôle inox épaisseur 2 millimètres.
- Largeur de cuve de 100 à 400 millimètres.
- Pente intégrée en fond de caniveau de 0,6 % (6mm/m)
- Eclisse de raccordement par boulonnage tous les 3 mètres.
- Pions d'écartement et pattes de scellement tous les 500 millimètres.
- Possibilité de siphons à panier à sortie verticale ou latérale.

Largeur totale	Largeur de cuve (en mm)	Largeur de grille (en mm)	Dimension siphon (en mm)	Ø d'évacuation (en mm)	Débit d'évacuation (en L/s)
Standard					
220	100	145	100X300	Ø99	2
270	150	195	150X300	Ø99	2
320	200	245	200X300	Ø99	2
370	250	295	250X300	Ø99	2
420	300	345	300X300	Ø99	2
470	350	395	350X350	Ø125	3.6
520	400	445	400X400	Ø125	3.6
Hygiénique					
200	132	155	Ø110	Ø110	0.9
240	172	195	Ø157	Ø110	2
330	262	285	Ø204	Ø110	5

Pour toute autre dimension, veuillez nous consulter.

OPTIONS

* Vérins de niveau

* Cornière renforcée

GRILLES DE CANIVEAUX



Tôle perforée (1)



Barreaudage hygiénique (2)



Caillebotis antidérapant (3)



Barreaudage cranté (4)



Plaque renforcée (5)





CANIVEAUX À FENTE

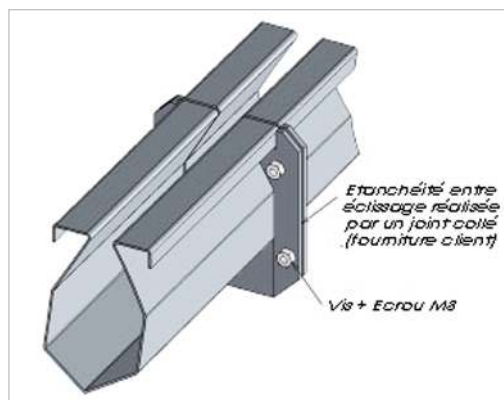
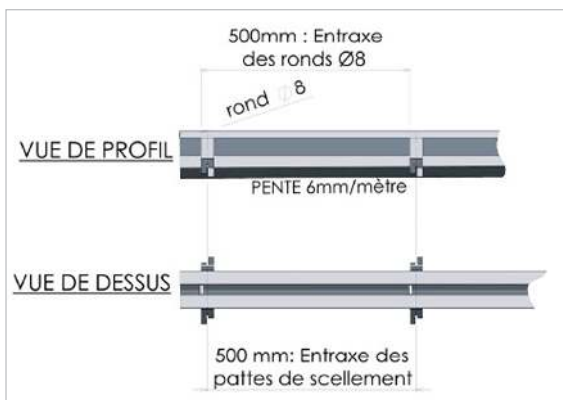
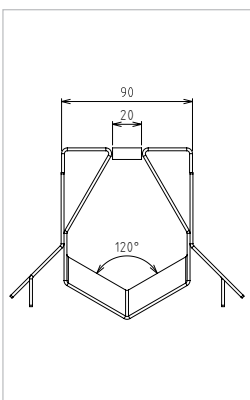
Série CF

CANIVEAU À FENTE À PENTE INCORPORÉE

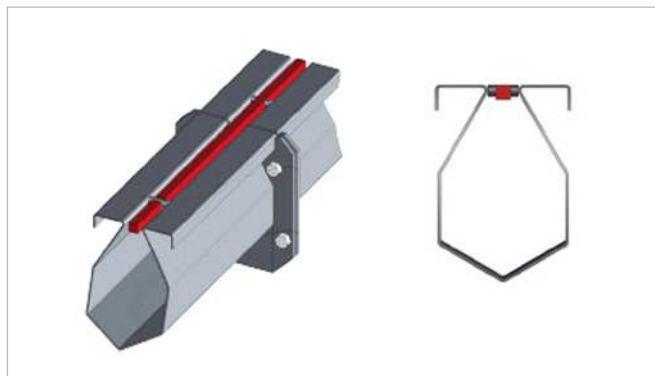
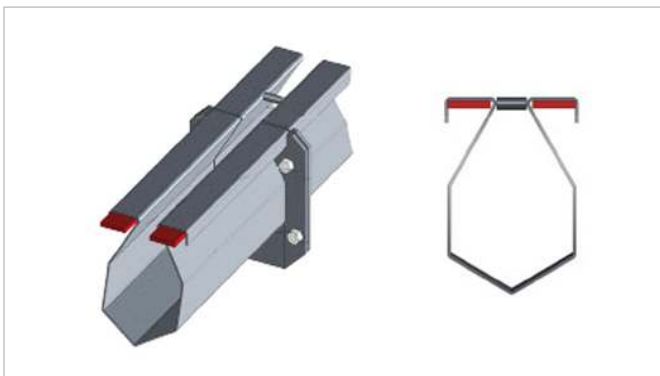
Le caniveau à fente inox permet de drainer les eaux usées non chargées de déchets solides. Disponible en finition Standard ou Hygienic Design.

CONSTRUCTION

- Tôle inox épaisseur 2 mm
- Ouverture en partie supérieure de 20 mm
- Pente intégrée en fond de caniveau de 0.6% (6mm/m)
- Eclisse de raccordement par boulonnage tous les 3 mètres
- Pions d'écartement et pattes de scellement tous les 500 mm
- Possibilité de siphons à panier à sortie verticale ou latérale
- 90 mm en corps (largeur)



OPTIONS





JOINTS DE DILATATION



Série JDS

TYPE STANDARD

Fabrication :

En cornière 40 x 40 x 4 mm

Élément de 3 mètres linéaires sur commande

Stock disponible en 2 mètres linéaires



Série JDI 40

TYPE INVISIBLE 40

Fabrication :

En cornière 40 x 40 x 4 mm avec joint invisible

Élément de 3 mètres linéaires sur commande

Série JDI 50

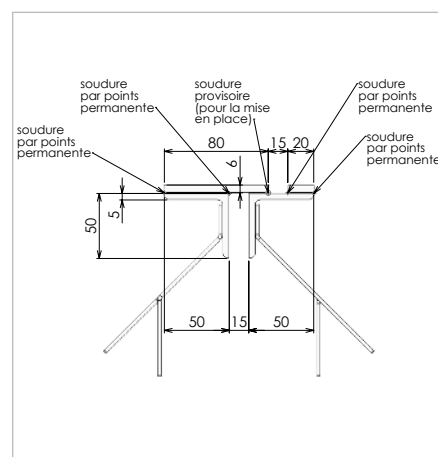
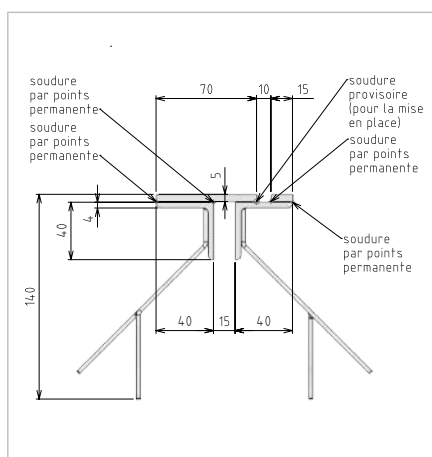
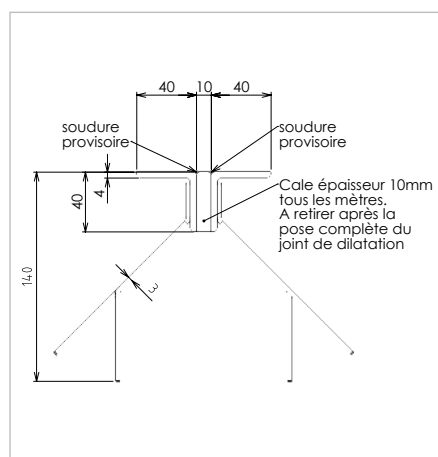
TYPE INVISIBLE 50

Fabrication :

En cornière 50 x 50 x 5 mm avec joint invisible

Élément de 3 mètres linéaires sur commande

Stock disponible en 2 mètres linéaires





CORNIÈRES INOX

TYPE LQ

Utilisation :

Nez de marche de quai

Fabrication :

En cornière 40 x 40 x 4 mm



TYPE L

Utilisation :

Cadre regard / cadre cornière

Fabrication :

En cornière 40 x 40 x 4 mm
en tôle pliée


TYPE Z

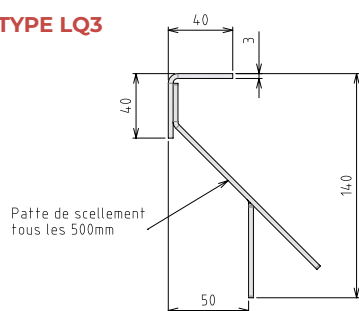
Utilisation :

Cadre cornière

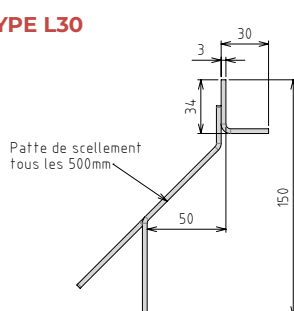
Fabrication :

En cornière 50 x 50 x 5 mm
en tôle pliée

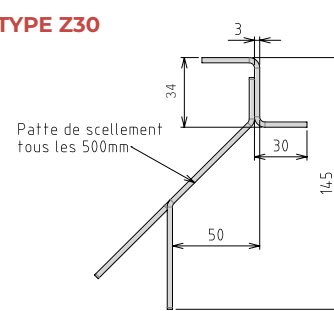

TYPE LQ3



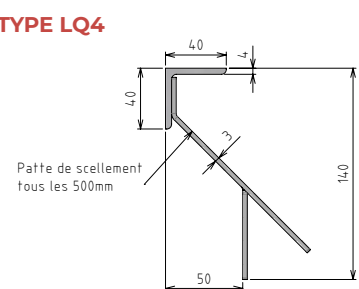
TYPE L30



TYPE Z30

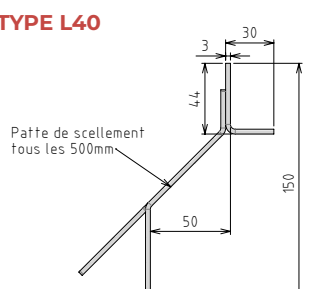


TYPE LQ4

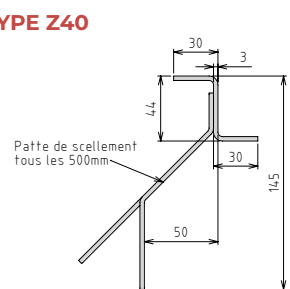


Stock disponible en 2 mètres linéaires

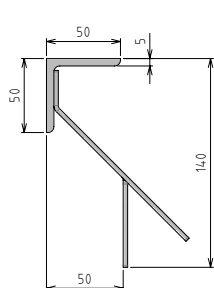
TYPE L40



TYPE Z40



TYPE LQ5



Stock disponible en 2 mètres linéaires

Équipements d'hygiène



HYGIÈNE DES MAINS	27
PLONGES	33
LAVE-TABLIERS	35
LAVE-BOTTES	36
LAVE-BOTTES / LAVE-TABLIERS	37
LAVE-BOTTES / SEMELLES	38
LAVE-SEMELLES	42
PLATEFORME	46
LAVE- SEMELLES ET LAVE-MAINS	47
SAS COMPACT	48
BAC DE TREMPAGE	54
SUPPORT JERRICAN	55
SANYPASS	56
TRIPODES ET DISTRIBUTEURS	60
DESTRUCTEURS D'INSECTES	62
ARMOIRE À COUTEAUX	62
STÉRILISATEUR À COUTEAUX	63
LAVAGE	64
ARMOIRE À CHAUSSURES	68
SÈCHE BOTTES	69
SÈCHE GANTS	70
ARMOIRE SÉCHANTE	71
BROSSERIE PROFESSIONNELLE	72



Notre contrat de maintenance garantit le bon fonctionnement et la fiabilité de vos équipements, permettant à vos équipes de se concentrer sur des tâches essentielles. Les équipements d'hygiène, et de manutention et levage sont éligibles au contrat d'entretien. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 5 du catalogue.



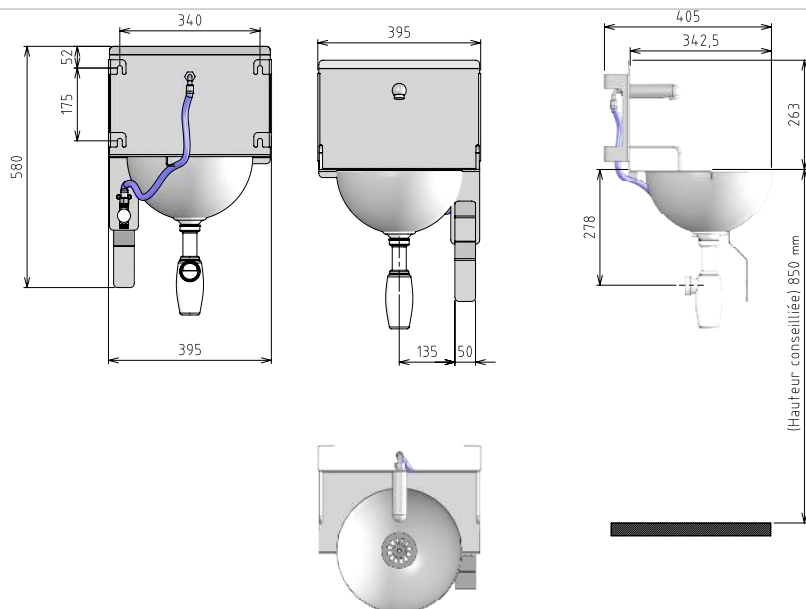


LAVE-MAINS INDIVIDUEL HÉMISPHERIQUE COMMANDE GENOU

Le lave-mains individuel à commande genou Acinox garantit une hygiène optimale grâce à l'absence de rétention bactérienne. Il est équipé d'une robinetterie Delabie et bénéficie d'une conception compacte qui permet un réel gain de place. Son installation est facilitée par un espacement de 40 mm avec le mur. Le débit peut être réglé facilement sans démontage de la plaque, grâce à un mousseur accessible directement via le logo.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2,5 mm
Présentation	Microbillée
Cuve	Ø 300
Robinetterie	Laiton chromé tempo 7 sec
Débit	3L / min / poste
Arrivée d'eau	15/21 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté



OPTIONS



Pré-mélangeur compact



Bec inox 316 L électropoli



Commande à bandeau fémoral



Sur pieds



Siphon laiton nickelé



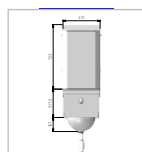
Siphon inox



Inox 316L



LME-CE
Commande genou
Module chauffe-eau



LMO-CO
Commande optique
Module chauffe-eau



HYGIÈNE DES MAINS

Série LMCG

LAVE-MAINS AUGE - COMMANDE GENOU

Le lave-mains à commande genou est conçu pour garantir une hygiène optimale grâce à une conception limitant toute rétention bactérienne et à une utilisation sans contact des mains. Équipé d'une robinetterie Delabie, reconnue pour sa fiabilité et sa durabilité, il répond parfaitement aux exigences des environnements professionnels. Sa conception compacte permet un réel gain de place, tout en conservant une cuve profonde assurant un usage confortable. Avec un espacement mur de seulement 40 mm, il s'intègre facilement dans les espaces restreints. Le débit peut être réglé simplement, sans démontage de la plaque, grâce à un accès discret par le mousseur et une ouverture intégrée au niveau du logo. Résultat : le lave-mains à commande genou le plus compact du marché, alliant hygiène, praticité et performance au quotidien.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Cuve	Chaudronnée avec pente
Robinetterie	Laiton chromé tempo 7 sec
Débit	3L / min / poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté

RÉFÉRENCES

	1 BEC	2 BECS	3 BECS	4 BECS	5 BECS	6 BECS
Fixation murale		LMCG100	LMCG150	LMCG200	LMCG250	LMCG300
Sur pieds	LMCGP	LMCG100P	LMCG150P	LMCG200P	LMCG250P	LMCG300P

OPTIONS



Robinet
mitigeur
thermostatique



Inox 316L



Dos à dos



Sur pieds



Siphon laiton
nickelé



Siphon
inox



Sèche-
mains Dyson
disponible sur
demande



LAVE MAINS - AUGE COMMANDE OPTIQUE & SÉCHAGE INTÉGRÉ DYSON®

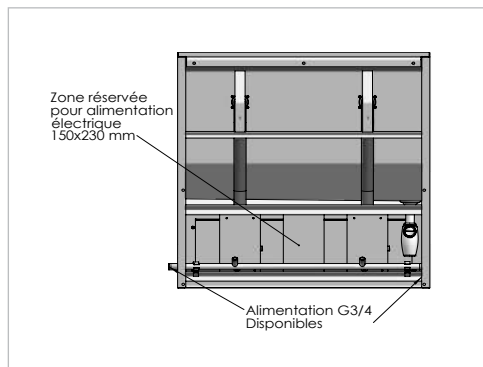
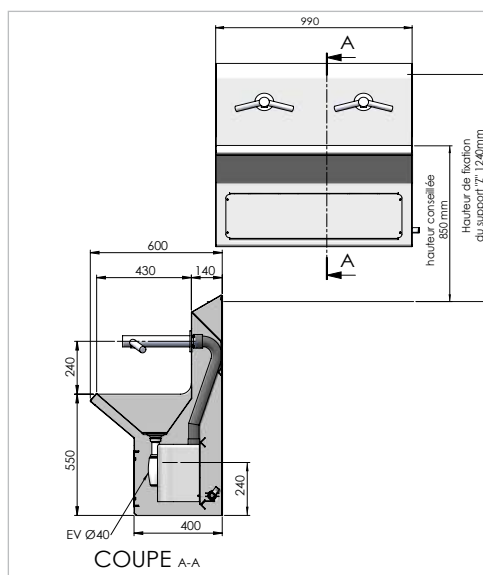
Le lave-mains Dyson combine lavage et séchage dans un seul appareil sans contact, pour une hygiène optimale et une expérience utilisateur rapide et sûre. Il élimine totalement les consommables, réduit les déchets et diminue les coûts récurrents liés aux fournitures. Son flux d'air laminaire limite les projections d'eau, gardant les sols propres et sûrs, même dans les zones à fort passage. Ce lave-mains est également très économique : son jet temporisé consomme seulement 1,8 L/min, soit 50 % d'eau en moins qu'un robinet classique, et son système de séchage réduit jusqu'à 76 % la consommation d'électricité par rapport à un sèche-mains standard. Résultat : un appareil performant, rentable et respectueux de l'environnement, qui offre aux utilisateurs une hygiène maximale à chaque usage.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Cuve	Chaudronnée avec pente
Robinetterie	Dyson Wash & Dry
Temps de séchage	14 secondes. Hygiène optimale grâce au filtre HEPA. Coûts de fonctionnement réduits de 76% par rapport à d'autres sèche-mains.
Débit	3L / min / poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté

RÉFÉRENCES

	1 BEC	2 BECS	3 BECS	4 BECS	5 BECS	6 BECS
Fixation murale	LMD	LMCD100	-	-	-	-
Sur pieds	LMDP	LMCD100P	LMCD150P	LMCD200P	LMCD250P	LMCD300P



OPTIONS



Robinet mitigeur



Inox 316L



Siphon laiton nickelé



Siphon inox



Dos à dos



HYGIÈNE DES MAINS

Série LMD



LAVE MAINS DYSON® AVEC DISTRIBUTEUR DE SAVON INTÉGRÉ

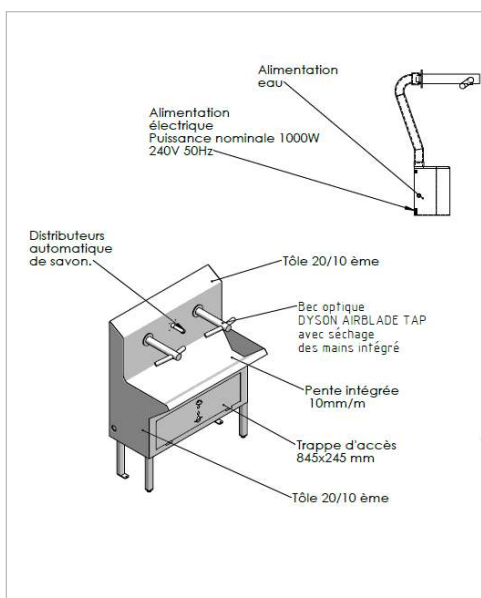
Le lave-mains Dyson combine lavage, distribution de savon et séchage dans un seul appareil sans contact, pour une hygiène optimale et une expérience utilisateur rapide et sûre. Grâce à son distributeur de savon intégré, tout le nécessaire pour un lavage complet est réuni, simplifiant l'usage et évitant les produits supplémentaires.

Il élimine totalement les consommables, réduit les déchets et diminue les coûts récurrents liés aux fournitures. Son flux d'air laminaire limite les projections d'eau, gardant les sols propres et sûrs, même dans les zones à fort passage.

Économique et respectueux de l'environnement, il consomme seulement 1,8 L/min grâce à son jet temporisé, soit 50 % d'eau en moins qu'un robinet classique, et son système de séchage réduit jusqu'à 76 % la consommation d'électricité par rapport à un sèche-mains standard.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Cuve	Chaudronnée avec pente
Robinetterie	Dyson Wash & Dry
Temps de séchage	14 secondes. Hygiène optimale grâce au filtre HEPA. Coûts de fonctionnement réduits de 76% par rapport à d'autres sèche-mains.
Débit	3L / min / poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté



OPTIONS



Robinet mitigeur



Inox 316L



Siphon laiton nickelé



Siphon inox



Dos à dos



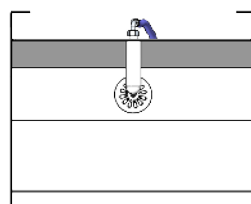
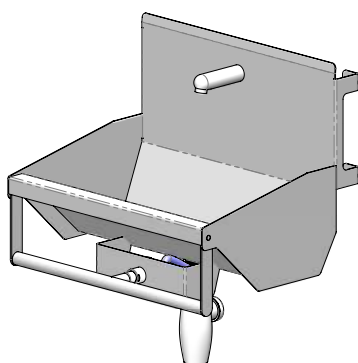
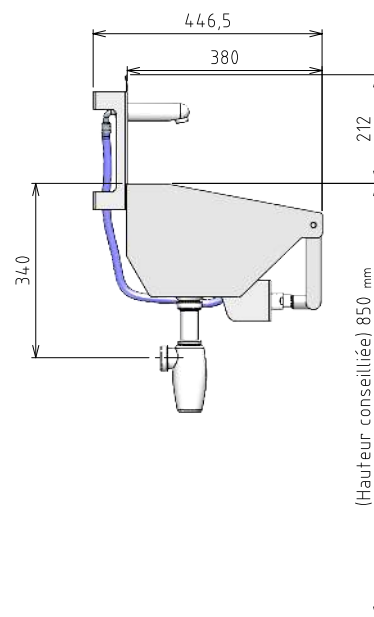
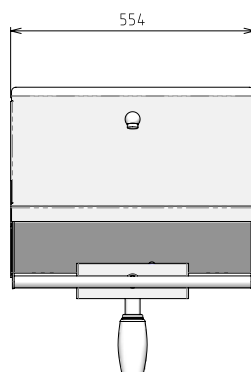
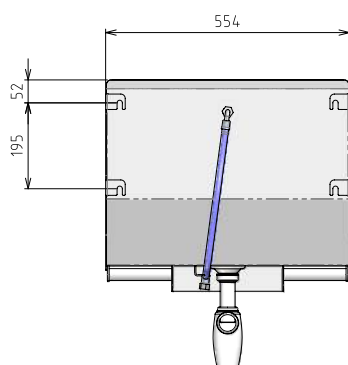
HYGIÈNE DES MAINS

Série LMB

LAVE-BRAS INDIVIDUEL AUGE À COMMANDE GENOU

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Cuve	Chaudronnée avec pente
Robinetterie	Laiton chromé tempo 7 sec
Débit	3L / min / poste
Arrivée d'eau	15/21 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté



OPTIONS



Commande électronique à pile



Pré-mélangeur compact



Lave bras sur pieds



Siphon laiton nickelé



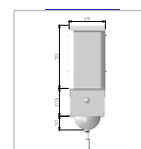
Siphon inox



Inox 316L



LME-CE
Commande au genou
Module chauffe-eau



LMO-CO
Commande optique
Module chauffe-eau

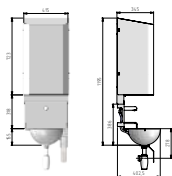
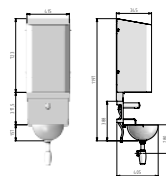


HYGIÈNE DES MAINS

Série LM-CE

**MODULE CHAUFFE-EAU****DONNÉES TECHNIQUES**

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Capacité	10L
Arrivée d'eau	15/21 mâle fileté
Évacuation d'eau	40/49 mâle fileté
Puissance	1.6 sur évier 220V/50HZ mono

LME-CE
commande au genouLMO-CE
commande optique**BALLON EAU CHAUDE
EN POSITION BASSE**

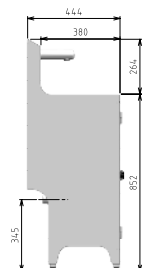
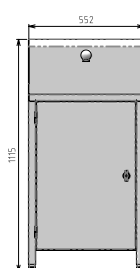
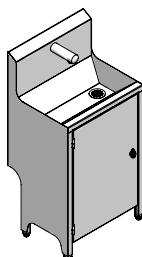
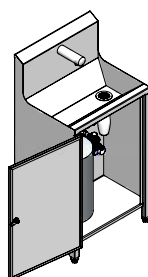
Série LMO-MEU-CE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Capacité	10L
Arrivée d'eau	15/21 mâle fileté
Évacuation d'eau	Ø 40 mm siphonnée
Puissance	2kW sous évier 220V/50HZ mono

OPTIONS

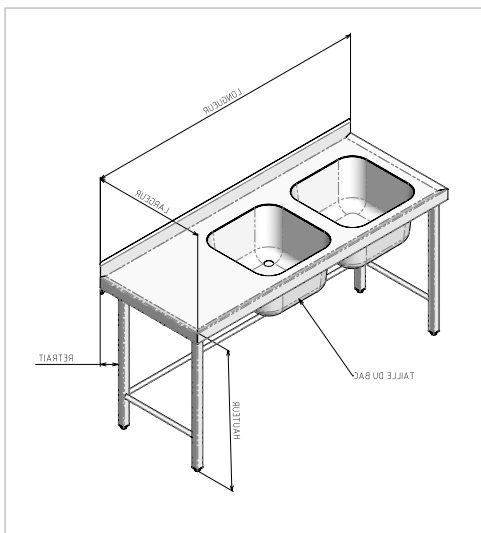
Inox 316L





PLONGES STANDARD

Nos plonges sont conçues entièrement sur mesure afin de répondre aux besoins spécifiques de chaque installation. Elles sont fabriquées pour être à la fois solides et durables, garantissant un usage intensif sans compromis sur la qualité. Avec Delabie, vous bénéficiez d'une durabilité reconnue jusqu'à 15 ans. Chaque bac de plonge est par ailleurs équipé d'une bonde surverse en série, offrant sécurité et confort d'utilisation au quotidien.



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2 mm Dossieret et bord anti-ruissellement
Présentation	Microbillée
Fond	Embouti 500x500, prof. 300
Robinetterie	Pré équipée sur demande (cf. Robinetterie page suivante)
Évacuation d'eau	Bonde surverse avec grille (Siphon PVC blanc)
Pieds réglables	ABS +/-20mm

1 BAC
700 X 700 MM

PL0700B



**1 BAC 1 ÉGOUTTOIR
1200 X 700 MM**

PL1200BE

2 BACS
1200 X 700 MM

PL1200BB

2 BACS 1 ÉGOUTTOIR
1800 X 700 MM

PL1800BBE

**2 BACS 2 ÉGOUTTOIRS
2400 X 700 MM**

PL2400EBBE



PLONGES

Série PL



PLONGES SUR-MESURE

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour créer la plonge adaptée à vos besoins. Contactez-les pour plus d'informations.

DONNÉES TECHNIQUES

Présentation	Microbillée
Fond	Embouti ou chaudronné sur mesures
Robinetterie	Pré équipée sur demande
Évacuation d'eau	Bonde surverse avec grille (Siphon PVC blanc)



ROBINETTERIE

Des douchettes ou des becs de qualité supérieure peuvent équiper nos plonges. Nous proposons l'ensemble de la gamme professionnelle Delabie.



OPTIONS



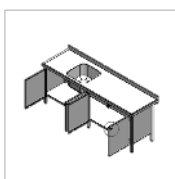
Bac à droite



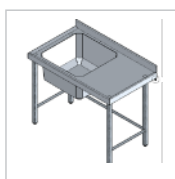
Jupe cache-bac



Robinetterie sur demande



Rangements



Bac sur-mesure chaudronnée



LAVE-TABLIERS

Série LAV TAB



LAVE-TABLIERS

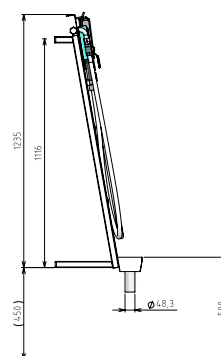
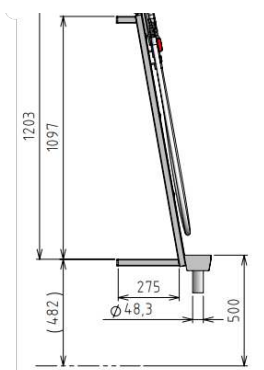
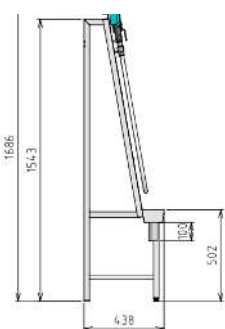
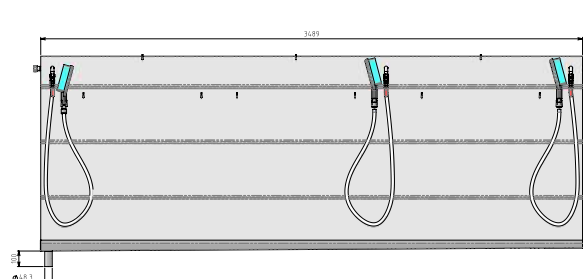
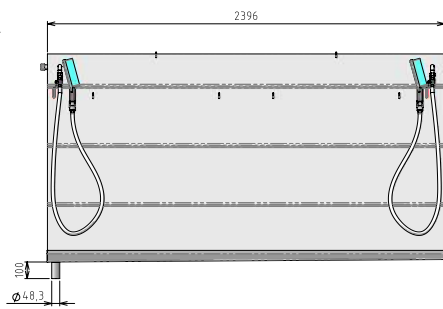
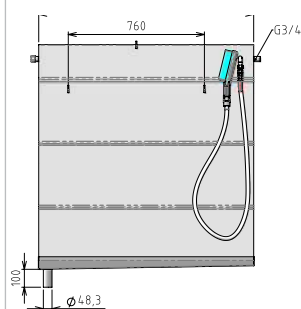
DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2 mm
Présentation	Microbillée
Nombre de postes	Jusqu'à 3 postes
Cuve	En pente
Robinetterie	Vanne à boisseau et brosse à eau
Débit	7l/min par poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	Ø 48.3 lisse

RÉF. LAVTAB1

RÉF. LAVTAB2

RÉF. LAVTAB3



OPTIONS

316 L

Inox 316L



Pompe doseuse



LAVE-BOTTES

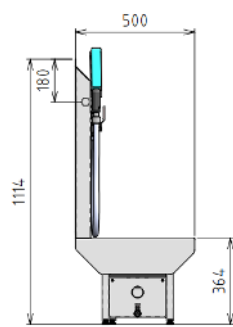
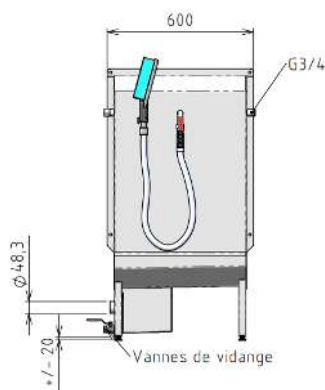
Série LAV BT

LAVE-BOTTES

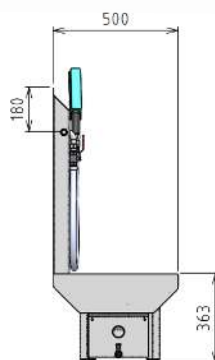
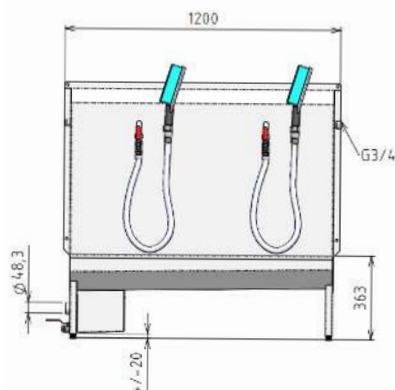
DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2 mm
Présentation	Microbillée
Nombre de postes	Jusqu'à 3 postes
Cuve	En pente avec panier
Robinetterie	Vanne à boisseau et brosse à eau
Débit	7l/min par poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	Ø 48.3 lisse siphonnée

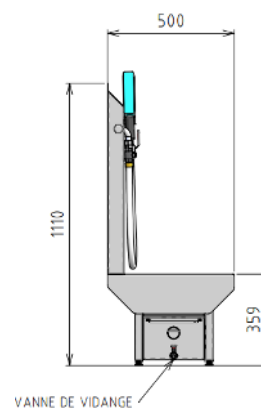
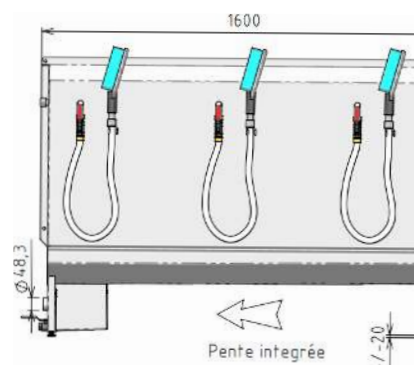
RÉF. LAVBT1



RÉF. LAVBT2



RÉF. LAVBT3



OPTIONS



Inox 316L



Pompe doseuse



LAVE-BOTTES / LAVE-TABLIERS

Série LAVBOT LAVTAB

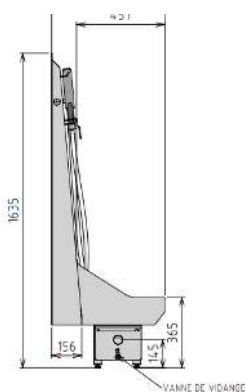
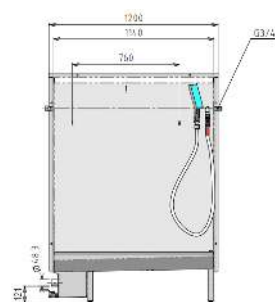
LAVE-BOTTES / LAVE-TABLIERS

DONNÉES TECHNIQUES

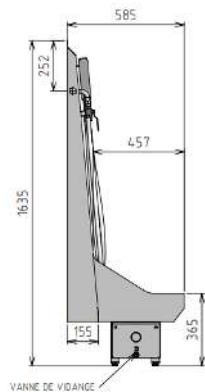
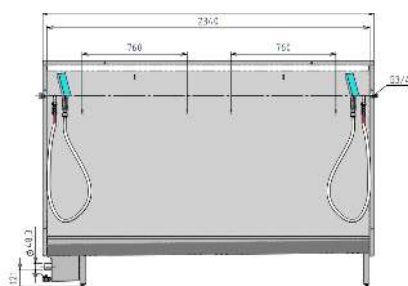
Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Nombre de postes	Jusqu'à 3 postes
Cuve	En pente avec panier
Robinetterie	Vanne à boisseau et brosse à passage d'eau
Débit	7l/min par poste
Arrivée d'eau	20/27 mâle fileté
Évacuation d'eau	Ø 48.3 lisse siphonnée Vanne de vidange



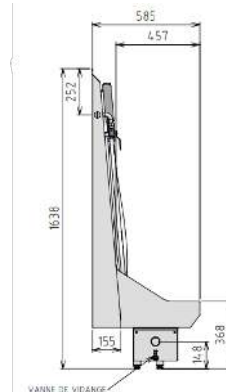
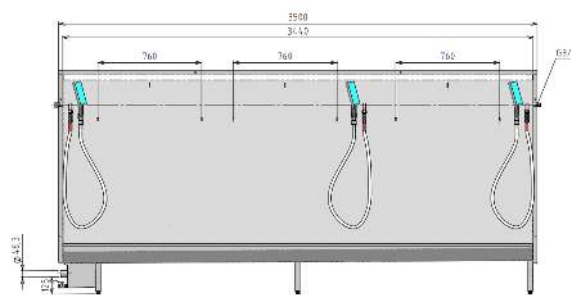
RÉF. LB1



RÉF. LB2



RÉF. LB3



OPTIONS

316 L

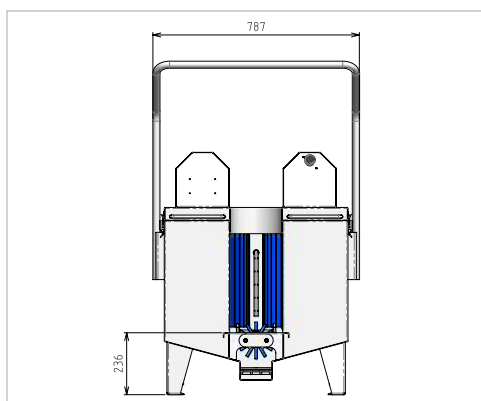
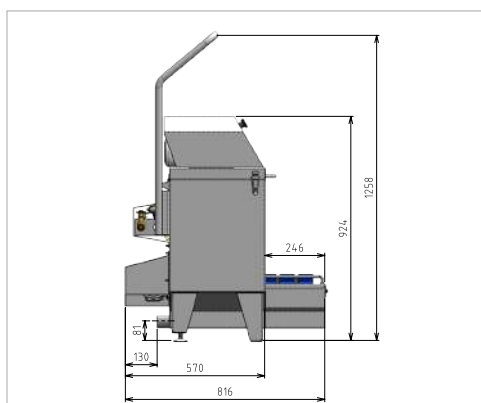
Inox 316L



Pompe doseuse



LAVE-BOTTES / SEMELLES

LBSM 300**LAVE-BOTTES / SEMELLES INDIVIDUEL**

Le lave-bottes/semelles individuel combine performance et compacité pour un nettoyage optimal des chaussures. Il présente de nombreux avantages :

- Nettoie efficacement les semelles et le dessus des bottes, éliminant 99,9 % des bactéries.
- Hauteur la plus basse du marché, pour un usage sécurisé.
- Très compact, facile à intégrer même dans les espaces restreints.
- Dosage précis du produit de nettoyage par système Venturi, garantissant économie et performance.
- Moins de composants à démonter et un dosage de produit réduit, pour un usage simple et économique.
- Conception sécurisée : tôle pleine empêchant le blocage des membres.
- Pas de détection opérateur nécessaire : carter optimisé pour un passage sûr sans risque de casse.
- 2 en 1 : convient aux opérateurs comme aux visiteurs.
- 1 seul accès pour bottes et chaussures, plus économique qu'avoir deux passages séparés.
- Hygiénique : conception sans bord plat pour éviter toute rétention et faciliter le nettoyage.
- Gain de temps : maintenance rapide et facile grâce à l'accessibilité des composants.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	2,5 L/min à 3 bars
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0.6 kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	Ø 48.3 lisse

OPTIONS

Pompe doseuse

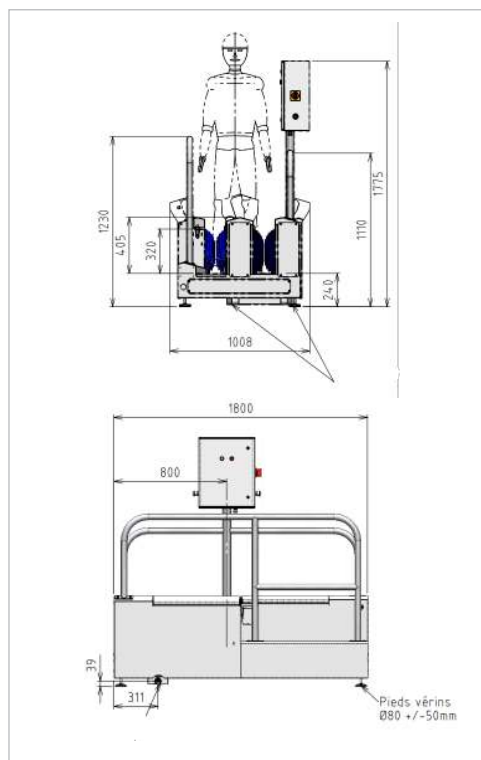
Pompe
péristaltiqueSupport jerrican
cadenassableVersion industrie
sèche



LAVE-BOTTES / SEMELLES À PASSAGE CONTINU

Le lave-bottes 6 brosses présente de nombreux avantages :

- Permet de maintenir la marche en avant et force les utilisateurs au passage obligatoire continu
- Facilité de démontage des brosses
- Efficacité réelle du lavage grâce aux fibres haute densité des brosses et au couple élevé des moteurs
- Dosage précis du produit de nettoyage par système Venturi
- Sécurité maximale avec la hauteur la plus basse du marché
- Conception sécurisée : tôle pleine empêchant le blocage des membres
- Pas de détection opérateur nécessaire : carter optimisé pour un passage sûr sans risque de casse
- 2 en 1 : convient aux opérateurs comme aux visiteurs
- 1 seul accès pour bottes et chaussures, plus économique qu'avoir deux passages séparés
- Hygiénique : conception sans bord plat pour éviter toute rétention et faciliter le nettoyage
- Gain de temps : maintenance rapide et facile grâce à l'accessibilité des composants



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	5 L/min
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	1.8kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" 1/2 mâle non siphonnée

OPTIONS



Pompe
péristaltique



Pompe
doseuse



Installation
sur plateforme



Coffret
électrique
mural



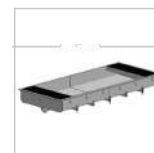
Marche
entrée /
sortie



Version
industrie
sèche



Rétention
bidon



Installation sur
fosse



LAVE-BOTTES / SEMELLES

LSLB6BCOM

LAVE-SEMELLES / BOTTES BIMODAL À PASSAGE CONTINU

Le lave-semelles / bottes bimodal à passage continu Acinox présente de nombreux avantages :

- Puissance de nettoyage des chaussures
- Détection d'ouverture sur toutes les grilles de passage
- Compartiments moteurs étanches
- Cuve en pente avec panier à déchets et évacuation disponible à droite ou à gauche en standard
- Dosage précis du produit de nettoyage par venturi
- Sécuritaires grâce à leur hauteur (les plus bas du marché)
- Coffret électrique tout inox intégré
- Conception sécurisée : tôle pleine qui empêche tout coincement des membres
- Pas de détection opérateur nécessaire : carter optimisé pour un passage sûr sans risque de casse
- 2 en 1 : convient aux opérateurs comme aux visiteurs
- 1 seul accès pour bottes et chaussures : plus économique qu'avoir deux passages séparés
- Hygiénique : conception sans bord plat pour éviter toute rétention et faciliter le nettoyage
- Gain de temps : maintenance facile et rapide grâce à l'accessibilité des composants

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	5 L/min
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	2.2kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" 1/2 mâle non siphonnée

OPTIONS



Pompe péristaltique



Pompe doseuse



Installation sur fosse



Installation sur plateforme



Rétention bidon



Coffret électrique mural



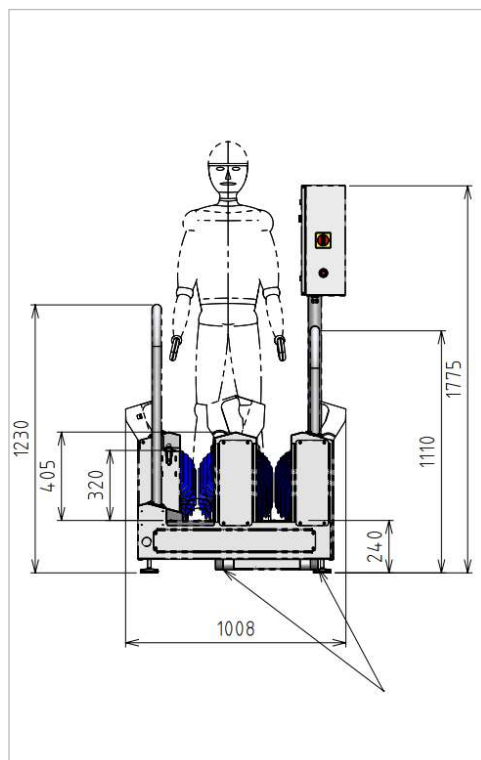
Version industrie sèche



LAVE-BOTTES 5 BROSSES

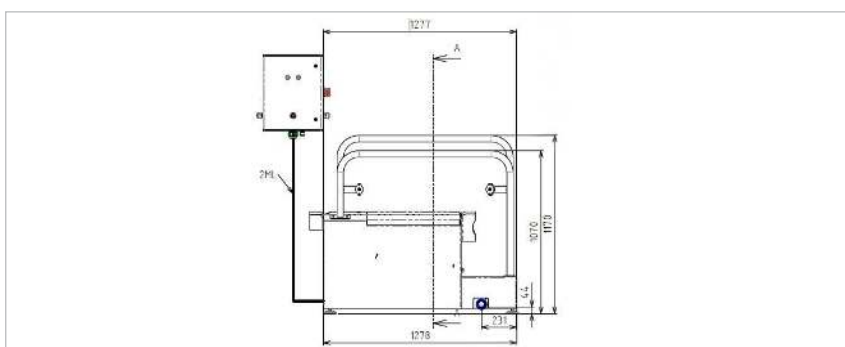
Le lave-bottes 5 brosses motorisées Acinox offre des avantages exceptionnels pour un nettoyage optimal :

- Maintien de la marche avant : Garantit un fonctionnement fluide et continu,
- Passage obligé continu : Assure une utilisation efficace en forçant un nettoyage systématique,
- Démontage facilité des brosses : Conçu pour simplifier l'entretien et la maintenance des brosses,
- Composants de haute qualité : Equipé de moteurs réducteurs, de brosses robustes et d'une armoire électrique fiable pour une durabilité maximale,
- Efficacité de lavage optimale : Grâce aux fibres haute densité des brosses et à la puissance des moteurs, le nettoyage est rapide et approfondi.
- Dosage précis du produit de nettoyage : Le système Venturi permet un dosage optimal et économique du produit de nettoyage pour une performance accrue.



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	5 L/min
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	1.8kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" 1/2 mâle non siphonnée



OPTIONS



Pompe
péristaltique



Pompe
doseuse



Installation
sur plateforme



Coffret
électrique
mural



Marche
entrée /
sortie



Version
industrielle
sèche



Rétention
bidon



Installation
sur fosse



LAVE-SEMELLES

LSM1-V3



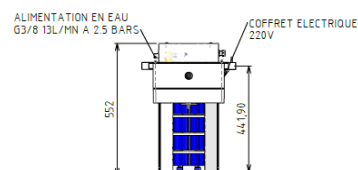
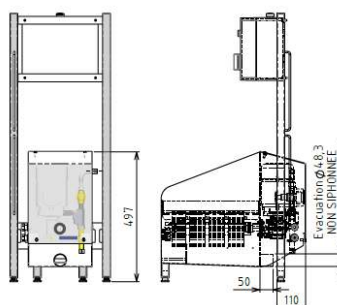
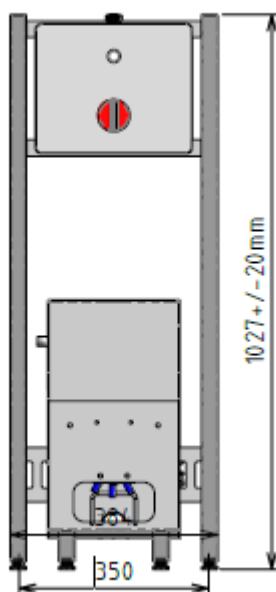
LAVE-SEMELLES INDIVIDUEL

Le lave-semelles individuel présente de nombreux avantages :

- Nettoie les crampons et le dessus du sabot, ainsi que le nez et les semelles des chaussures (option brosse pour la tige/haut de la chaussure)
- Machine très compacte et peu encombrante
- Économique et accessible
- Brosse démontable sans outil
- Composants de qualité (moto-réducteur, brosse, armoire électrique)
- Efficacité réelle du lavage grâce aux fibres à haute densité de la brosse et au couple moteur important
- Dosage précis du produit de nettoyage par venturi
- Lave-semelles les plus bas du marché, éliminant 99,9 % des bactéries
- Existe en version monophasée ou triphasée

DONNÉES TECHNIQUES

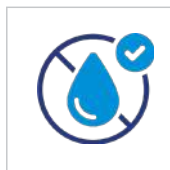
Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente
Débit	2,5 L/min à 3 bars
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0,2 kW – 230 V / 50 Hz Mono ou 400 V / 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	Ø 48.3 lisse



OPTIONS



Brosse manuelle
à passage d'eau



Version industrie
sèche



Pompe
doseuse



Pompe
péristaltique



LAVE-SEMELLES

LSPOTC

LAVE-SEMELLES COURT À PASSAGE CONTINU

Le lave-semelles à 2 brosses motorisées, très compact et à passage continu Acinox, offre de nombreux avantages :

- Permet de maintenir la marche en avant et oblige au passage régulier et continu
- Pas de ralentissement du flux de passage
- Brosse facilement démontable sans outil, en toute sécurité
- Maintenance par le haut pour un accès simplifié
- Composants de qualité (moto-réducteur, brosses, armoire électrique)
- Efficacité optimale du lavage grâce aux fibres haute densité des brosses et au couple important des moteurs
- Dosage précis du produit de nettoyage par venturi
- Système de retenue de la grille en position ouverte
- Finition électropolie dans les zones de passage
- Mesurant moins d'1 m², il est le lave-semelles le plus compact et bas du marché
- Pas de rétention bactérienne : élimine 99,9 % des bactéries

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	3 L/min à 3 bars
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0.6 kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" mâle non siphonnée

OPTIONS



Sans corps creux - version industrie sèche



Pompe péristaltique



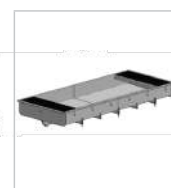
Pompe doseuse



Support jerrycan cadenassable



Marche d'entrée & sortie



Installation sur fosse



LAVE-SEMELLES

LSPOCOM



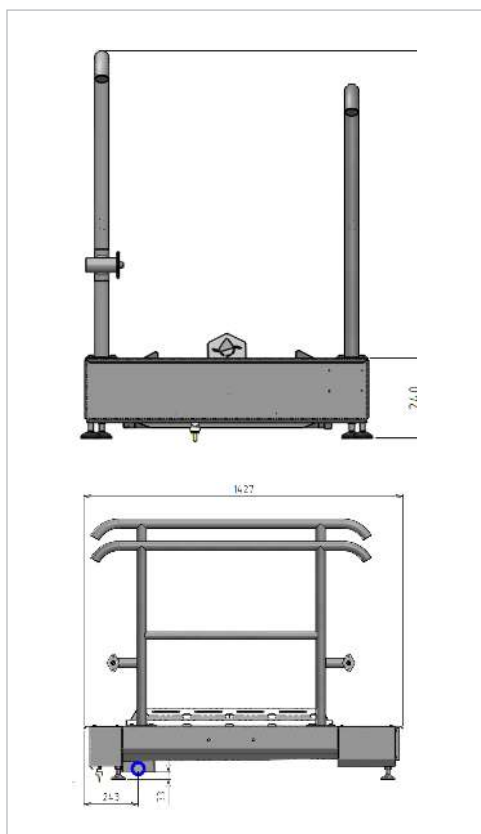
LAVE-SEMELLES STANDARD À PASSAGE CONTINU

Le lave-semelles standard à passage continu Acinox présente de nombreux avantages :

- Passage obligé, garantissant le respect des règles d'hygiène.
- Pas de ralentissement des flux de passage, permettant de maintenir la marche en avant.
- Oblige les utilisateurs au passage régulier et continu.
- Facilité de démontage des brosses sans outil et en toute sécurité.
- Maintenance par le haut pour un entretien simplifié.
- Réelle efficacité du lavage grâce aux fibres haute densité des brosses et au couple important des moteurs.
- Dosage précis du produit de nettoyage par venturi.
- Système de retenue de la grille en position ouverte.
- Une brosse grande longueur pour un brossage conséquent.
- Pas de rétention bactérienne grâce à une finition électropolie dans les zones de passage.
- Lave-semelles parmi les plus bas du marché pour un confort optimal.
- Élimine 99,9 % des bactéries.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	3,5 L/min à 3 bars
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0.6 kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" mâle non siphonnée



OPTIONS



Version industrie sèche



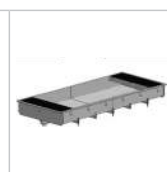
Pompe doseuse



Support jerrican cadenassable



Marche d'entrée & sortie



Installation sur fosse



LAVE- SEMELLES

LSPO

LAVE-SEMELLES LONG

Notre lave-semelles long est le plus bas du marché. Discret mais redoutablement efficace, il est non franchissable, garantissant un passage obligatoire pour tous. Résultat : une désinfection renforcée des semelles et une hygiène accrue dès l'entrée en zone sensible. Il élimine 99,9 % des bactéries et s'impose comme un indispensable pour les environnements à fortes exigences sanitaires.

Version allongée du modèle compact, le lave-semelles long à passage en continu reprend tous ses atouts :

- Maintien de la marche en avant, sans rupture de flux
- Passage régulier et continu, idéal pour les zones à fort trafic
- Démontage des brosses sans outil, simple et sécurisé
- Composants de qualité : moto-réducteur, brosses haute densité, armoire électrique
- Efficacité réelle du lavage grâce à la densité des fibres et au couple élevé des moteurs
- Dosage précis du produit de nettoyage par système venturi

Avec ses brosses de 1,5 m de long, le LSPO est l'allié des industries nécessitant un brossage renforcé et une maîtrise parfaite de l'hygiène, même sur des flux de passages très importants.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	3,5 L/min
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0.6 kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" mâle non siphonnée

OPTIONS



Version industrie sèche



Pompe doseuse



Marche d'entrée & sortie



Support jerrican cadenassable



Installation sur fosse



PLATEFORME



PLATEFORME - MODULE LAVE-MAINS

Notre solution de plateforme de lave-mains, installée directement à la sortie du sas de désinfection, garantit une continuité parfaite dans le protocole d'hygiène. Positionnée à hauteur optimale, elle assure un accès facile et ergonomique pour tous les opérateurs. Cette installation permet de renforcer les contrôles sanitaires en assurant un lavage systématique des mains avant l'entrée en zone de production, contribuant ainsi à une meilleure sécurité alimentaire et à la conformité avec les normes d'hygiène les plus exigeantes.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée



PLATEFORME TRIPODE IHM

Notre plateforme de sortie de sas de désinfection avec tripode et IHM intégrée garantit un contrôle rigoureux des accès tout en assurant le respect strict du protocole d'hygiène. Placée en bout de chaîne, elle impose un lavage systématique des mains avant tout passage, grâce à une détection intelligente et un guidage clair via l'interface utilisateur. Le tripode, verrouillé par défaut, ne se déverrouille qu'une fois les conditions d'hygiène remplies, assurant ainsi une traçabilité optimale des passages et une sécurité renforcée. Ergonomique et intuitive, cette solution s'intègre parfaitement dans les environnements exigeants, en conformité avec les standards les plus stricts en matière d'hygiène industrielle et de sécurité alimentaire.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée



LAVE-SEMELLES / LAVE-MAINS OPTIQUE INDIVIDUEL

Le lave-semelles / lave-mains 2 brosses Acinox combine hygiène, praticité et performance dans un format compact et intelligent. Ses principaux atouts :

- Nettoyage des semelles et des mains simultanément : un seul équipement, un vrai gain de temps
- Machine très compacte, idéale pour les espaces réduits (gain de place assuré)
- Une seule arrivée d'eau et une seule évacuation pour une installation simplifiée
- Composants de qualité : moto-réducteur, brosses robustes, armoire électrique fiable
- Brosses faciles à démonter, pour un entretien rapide et sans prise de tête
- Dosage précis du produit de nettoyage par venturi
- Élimine 99,9 % des bactéries

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	3 L/min à 3 bars
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	15/21 mâle
Puissance	0.4kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	ø48.3 lisse
Lave-mains	Type LMO - construction tôle inox ép. 2,5 mm - présentation microbillée - cuve Ø300 - débit 3L / min / poste - arrivée d'eau 15/21 mâle fileté - évacuation d'eau 40/49 mâle fileté

OPTIONS



Pompe
péristaltique



Pompe
doseuse



Support jerrycan
cadenassable



SAS COMPACT

SASTC-H



SAS DÉSINFECTION TRÈS COMPACT - HYGIÉNIQUE

Développé en 2025, le SAS très compact Acinox est aujourd'hui le plus petit sas au monde. Sa conception sans corps creux élimine les zones de rétention bactérienne et facilite le nettoyage. Elle permet ainsi d'atteindre 99,9 % d'élimination des bactéries, pour une hygiène maximale et durable, sans compromis.

Avec une emprise au sol inférieure à 1 m², il s'installe facilement dans les espaces les plus contraints. Son IHM intégrée rend le sas simple à utiliser au quotidien, aussi bien pour les équipes qualité que pour la maintenance :

- Pilotage des cycles et paramétrages personnalisés
- Gestion des stocks avec alertes de seuil bas
- Accès direct aux fonctions de maintenance

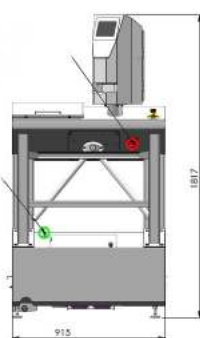
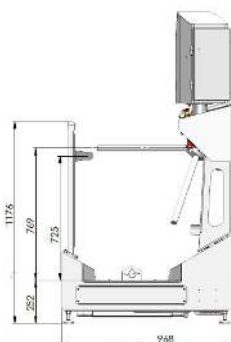
Le sas assure la désinfection des mains et des semelles :

- Distributeur temporisé pour une application homogène
- Lave-semelles parmi les plus bas du marché, adaptés à tous les environnements, pour un passage fluide

Le tripode électromécanique garantit un passage en sens unique et un verrouillage sécurisé, en parfaite conformité avec les protocoles sanitaires. Enfin, son design innovant permet un flux deux fois plus rapide, améliorant la productivité tout en renforçant la sécurité sanitaire.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée – Rambardes et supports sans corps creux
Alimentation en eau	G3/8 -2,5 bars - 13/mn
Evacuation d'eau	DN26 1"
Alimentation	400V/50 Hz 3P+T



OPTIONS



Support jerrican cadénassable



Pompe péristaltique



Installation sur fosse



SAS COMPACT

SASTC-S



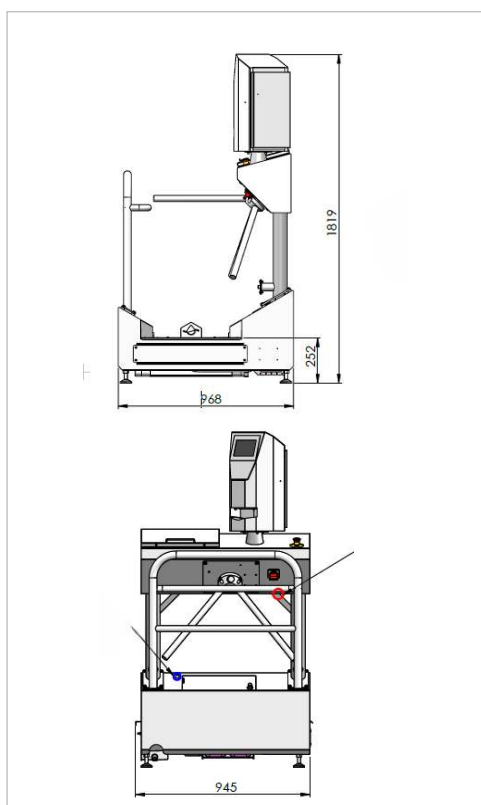
SAS DÉSINFECTION TRÈS COMPACT - STANDARD

Développé en 2025, le SAS très compact Acinox est aujourd'hui le plus petit sas au monde.

Avec une emprise au sol inférieure à 1 m², il s'intègre facilement dans les espaces les plus contraints. Ce gain de place génère également un gain financier, aussi bien à l'installation qu'à l'exploitation.

Grâce à son IHM intégrée, le sas est simple et intuitif à utiliser, aussi bien pour les équipes qualité que pour la maintenance :

- Pilotage des cycles et paramétrages personnalisés
- Gestion des stocks avec alertes de seuil bas
- Accès direct aux fonctions de maintenance



Le sas assure la désinfection des mains et des semelles :

- Distributeur temporisé pour une application uniforme
- Lave-semelles parmi les plus bas du marché, adaptés à tous les environnements, garantissant un passage fluide

Le tripode électromécanique impose un passage en sens unique et un verrouillage sécurisé, en conformité avec les protocoles sanitaires.

Enfin, son design innovant permet un flux deux fois plus rapide, améliorant la productivité sans compromettre l'hygiène.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée – Rambardes et supports sans corps creux
Alimentation en eau	G3/8 -2,5 bars - 13/mn
Evacuation d'eau	DN26 1"
Alimentation	400V/50 Hz 3P+T

OPTIONS



Support jerrican cadénassable



Pompe péristaltique



Installation sur fosse



SAS COMPACT

SASTC



SAS DOUBLE POUR LES GROS FLUX

Une solution compacte pour un lavage simultané et sécurisé
Le sas double a été pensé pour les sites de production où chaque mètre carré compte. Avec ses deux postes intégrés, il permet à deux opérateurs de se laver les mains en même temps, sans sacrifier ni l'hygiène ni la bonne gestion des flux.

Optimisation de l'espace

Sa conception dos à dos réduit l'encombrement au sol tout en conservant toutes les fonctions d'un SAS complet. Pratique quand la place est un vrai luxe.

Efficacité opérationnelle

Deux opérateurs peuvent se laver en parallèle : moins d'attente, plus de fluidité, et des passages en zone sensible plus rapides.

Hygiène maîtrisée

Chaque poste est équipé de dispositifs conformes aux exigences du secteur agroalimentaire : capteurs sans contact, distributeurs sécurisés, cuves inox... Bref, tout pour un lavage propre et contrôlé.

Circulation fluide

La configuration sépare naturellement les flux entrants et sortants, limitant les croisements et améliorant la gestion des zones propres.



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée - Rambardes et supports sans corps creux
Alimentation en eau	G3/8 -2,5 bars - 13/mn
Evacuation d'eau	DN26 1"
Alimentation	400V/50 Hz 3P+T



SAS COMPACT

SASCOMP-H

SASCOMPACT AVEC TRIPODE ET DÉSINFECTION DES MAINS - HYGIÉNIQUE

Le sas compact Acinox est une solution complète garantissant l'hygiène des personnes dans un encombrement réduit.

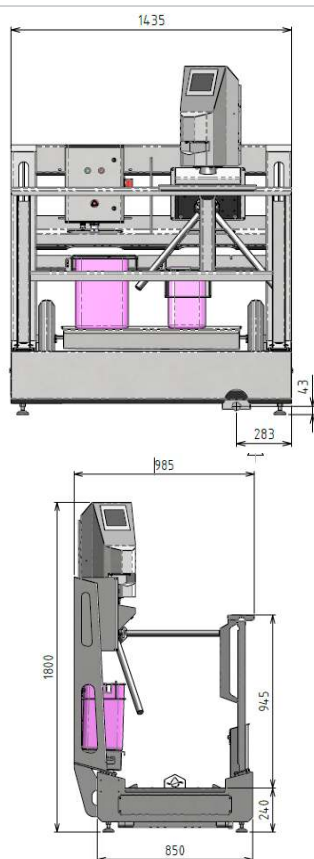
L'agencement du lave-semelles compact et du tripode de désinfection peut être décliné en version droite ou gauche.

Ce modèle embarque son propre coffret électrique en inox avec un automate programmable.

- Distributeur ergonomique orientable vers l'opérateur
- Distributeur d'eau brumisée et de savon

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 2.5 mm
Présentation	Microbillée
Fond	En pente avec panier
Débit	3,5 L/min
Température	50°C maximum pour l'eau
Alimentation en eau	12/17 femelle
Puissance	0.8kW - 400 V/ 50 Hz Tri.
Réglage venturi	De 0.3 à 7.5%
Évacuation d'eau	1" mâle non siphonnée
Tripode	Tourniquet tripode tout inox piloté par automate programmable
Distribution Savon ou désinfectant	Dosage 2 mains temporisé



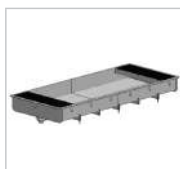
OPTIONS



Marche d'entrée et sortie



Pompe doseuse



Installation sur fosse



SAS COMPACT

SASDES

SAS DE DÉSINFECTION SANS EAU - HYGIÉNIQUE AVEC IHM INTÉGRÉ



Le sas de désinfection sans eau, breveté par Acinox, garantit une désinfection optimale des accès aux zones sèches grâce à une pulvérisation précise, sans consommation d'eau. **Pratique et autonome**, il peut être installé n'importe où, ne nécessitant ni alimentation ni évacuation d'eau.

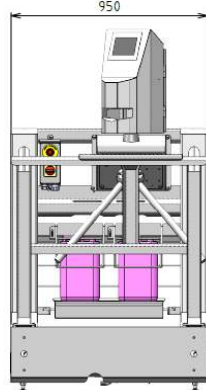
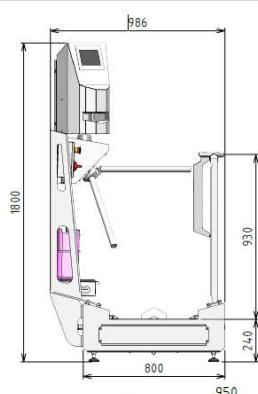
Conçu selon les principes Hygienic Design et les normes EHEDG, il dispose d'une **structure sans corps creux**, facile à nettoyer et réduisant les risques de contamination. Modulable et **breveté en Europe**, il peut être combiné avec une brosse à semelles ou un tripode pour une solution d'hygiène complète, adaptée aux exigences des environnements industriels et agroalimentaires.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée – Rambardes et supports sans corps creux
Fond	En pente avec évacuation directe G1/2
Détection	2 détecteurs infrarouges (Semelles) 2 détecteurs infrarouges (Mains)
Débit	4 buses de pulvérisation 0,4L/min (Semelles) 2 buses de dosage (Mains)
Programmation	Par automate avec écran de contrôle
Temps de cycle	2s
Alimentation (*)	220V 50Hz P : 0,5kW
Consommation	5L ~ 500 cycles (Semelles) 5L ~ 1500 cycles (Mains)
Accessoires	Tablette porte document – Support bidons 2x5L cadenassable sur rétention

CONFIGURATION POSSIBLE

- Tripode électromécanique
- Positionnement du tripode à droite ou à gauche



OPTIONS

Marche d'entrée /
sortieInstallation sur
fosseInstallation sur
plateforme



SAS COMPACT

SASBROSDES-H

SAS BROSSAGE ET DÉSINFECTION SANS EAU - HYGIÉNIQUE

Le sas de désinfection breveté par Acinnox, est une solution unique au monde, pensée pour les environnements industriels où l'eau est un vrai problème. Sans arrivée ni évacuation d'eau, il s'installe partout, facilement, tout en respectant les normes d'hygiène les plus strictes.

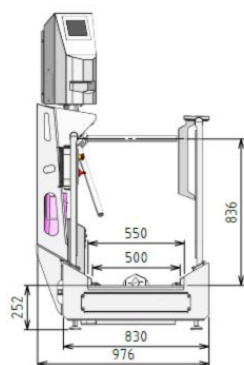
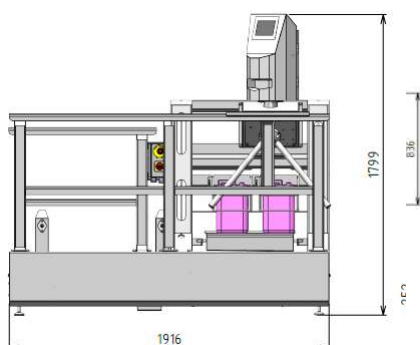
Grâce à un brossage mécanique performant combiné à une aspersion de peroxyde d'hydrogène, le SASBROSDES élimine 99,9 % des bactéries, le tout sans consommer une goutte d'eau. Résultat : une solution économique et écologique, idéale pour les secteurs sensibles comme la poudre infantile, la fromagerie, la pharmacie ou la cosmétique.

Autre atout : il est équipé d'une IHM (Interface Homme-Machine), pour un pilotage simple et intuitif des paramètres de désinfection, permettant un contrôle en temps réel.

Avec l'un des lave-semelles les plus bas du marché, une conception sans corps creux pour une hygiène renforcée et une autonomie totale, le SASBROSDES s'impose comme une solution fiable, innovante et sans compromis pour les industries les plus exigeantes.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée Rambardes et supports sans corps creux
Evacuation d'eau	Evacuation DN26 1" non siphonnée





BAC DE TREMPAGE

BACTREMP-S**BAC DE TREMPAGE 2 BROSSES**

Appliquer le protocole de nettoyage et désinfection de tous nos appareils contenant des brosses grâce au bac de trempage Acinox.

Ce dernier offre une solution pratique et efficace pour maintenir une hygiène impeccable dans les environnements nécessitant une désinfection régulière des équipements de nettoyage des semelles. Le bac est monté sur des pieds en ABS qui garantissent une stabilité et une durabilité accrue du bac, tout en offrant une protection contre les surfaces humides.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Panier de capacité	2 brosses
Fond en pente	Ecoulement complet du liquide désinfectant
Vanne de vidange	Evacuation facile et rapide du liquide désinfectant

BACTREMP-H**BAC DE TREMPAGE 4 BROSSES**

Le bac de trempage Acinox permet d'appliquer le protocole de nettoyage et désinfection de tous les appareils contenant des brosses.

Il offre une solution pratique et efficace pour maintenir une hygiène impeccable dans les environnements nécessitant une désinfection régulière des outils de nettoyage des semelles. Le bac est monté sur quatre roues, facilitant son déplacement et permettant une utilisation flexible dans des environnements divers.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Panier de capacité	4 brosses
Fond en pente	Ecoulement complet du liquide désinfectant
Vanne de vidange	Evacuation facile et rapide du liquide désinfectant



SUPPORT JERRICAN

SUPJER01



SUPPORT JERRICAN

Notre support jerrycane en acier inoxydable vous aide à sécuriser vos produits chimiques. Vous pouvez y stocker un jerrycane de 20L ou 2 jerrycanes de 5L. Son verrouillage permet d'éviter tout renversement ou déversement de produits chimiques dans votre réseau d'assainissement.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée

SUPJER03



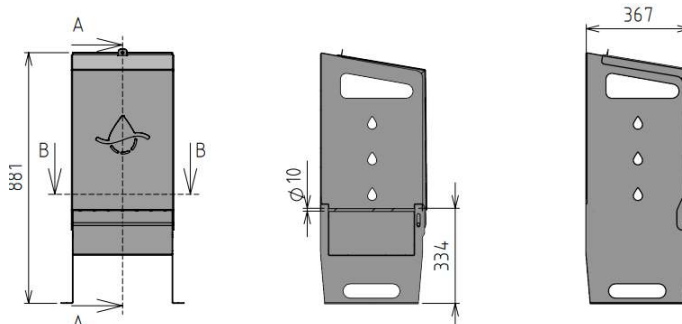
SUPPORT JERRICAN

Notre support jerrycane en acier inoxydable vous aide à sécuriser vos produits chimiques. Vous pouvez y stocker un jerrycane de 20L ou 2 jerrycanes de 5L. Son verrouillage permet d'éviter tout renversement ou déversement de produits chimiques dans votre réseau d'assainissement.

- Résistant à la corrosion, notre support jerrycane en inox permet de stocker des produits chimiques agressifs en toute sécurité.
- Facile à nettoyer et à stériliser, il réduit les risques de contamination croisée.
- Conçu pour être robuste et durable, il maximise la durée de vie du produit.

DONNÉES TECHNIQUES

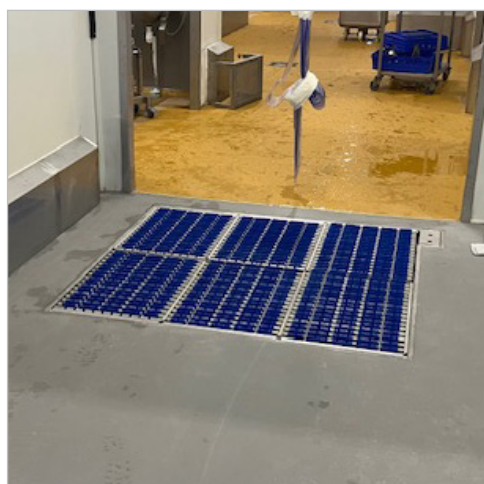
Construction	Tôle inox épaisseur 25/10
Présentation	Microbillée
Capacité	1 x 20L ou 2 x 5L





SANYPASS

SANYPASS 5000



SANYPASS POUR CHARGES JUSQU'À 5 TONNES

Le Sanypass est spécialement conçu pour les sites industriels où la circulation d'équipements lourds est quotidienne. Capable de supporter des charges allant jusqu'à 5 tonnes, il permet le passage des chariots élévateurs, transpalettes lourds et autres appareils roulants sans compromettre l'efficacité du nettoyage.

Performance de désinfection avancée

Équipé de brosses rotatives haute résistance, le Sanypass élimine 99,9 % des bactéries sur les roues et semelles, tout en s'adaptant à différents types de surfaces. Son mécanisme dynamique assure un nettoyage homogène et rapide, traitant chaque zone en un seul passage.

Conception robuste et durable

Fabriquée pour résister aux charges lourdes et à une utilisation intensive, le Sanypass garantit une solidité à toute épreuve.

Facilité d'entretien et flexibilité

L'entretien est simplifié grâce à ses brosses interchangeables et à une maintenance sans outil. L'épaisseur de seulement 5 cm permet une installation facile. Il est également possible d'ajouter une station de dosage automatique pour une gestion entièrement automatisée des produits de nettoyage.

Écologique et économique

Le Sanypass réduit la consommation d'eau et de produits chimiques, tout en utilisant des matériaux durables pour minimiser l'impact environnemental, tout en garantissant une désinfection efficace pour éviter les contaminations croisées.

Avec le Sanypass, alliez robustesse, performance et hygiène pour vos environnements industriels les plus exigeants.

Largeur (mm)

Longueurs disponibles (mm)

500

1000, 1500, 2000, 2500 ou 3000

1000

1000, 1500, 2000, 2500, 3000 ou 3500

2000

2000, 2500, 3000 ou 3500

OPTIONS



Station de dosage



SANYPASS

SANYPASS 500



SANYPASS POUR CHARGES JUSQU'À 500KG

Le Sanypass est la solution idéale pour un nettoyage rapide, performant et hygiénique des semelles et des roues dans les environnements industriels, même pour les équipements lourds. Sa conception renforcée permet le passage fluide de transpalettes, chariots de maintenance et autres appareils roulants jusqu'à 500 kg par point de contact

Nettoyage et désinfection avancés

Élimine 99,9 % des bactéries présentes sur roues et semelles, réduisant les risques de contamination croisée.

Brosses robustes et précises

Adaptées à toutes les textures (lisses, rugueuses ou délicates), elles retirent efficacement les saletés incrustées, même dans les zones difficiles d'accès.

Nettoyage homogène et continu

Le mouvement dynamique assure un traitement uniforme de chaque zone en un seul passage.

Épaisseur minimale

Seulement 5 cm à creuser dans la dalle, compatible même avec les étages.

Écoresponsable et économique

Consommation réduite d'eau et de produits chimiques, matériaux durables limitant les coûts de maintenance et prolongeant la durée de vie des brosses.

Entretien facile

Brosses interchangeables, maintenance et nettoyage sans outil.



Largeur (mm)	Longueurs disponibles (mm)
500	1000, 1500, 2000, 2500 ou 3000
1000	1000, 1500, 2000, 2500, 3000 ou 3500
2000	2000, 2500, 3000 ou 3500

OPTIONS



Station de dosage



SANYPASS MOBILE

SANYMOB



SANYPASS MOBILE

Le Sanypass Mobile est un dispositif innovant, conçu pour assurer un nettoyage rapide et efficace des semelles et des roues dans les environnements industriels. Compact et mobile, il se distingue par sa facilité de déplacement et sa capacité à être démonté pour un entretien simplifié. Il permet également la désinfection des roues de chariots, des opérateurs et des appareils roulants, limitant les contaminations croisées et éliminant 99,9 % des bactéries.

Brosses haute performance

Fabriquées avec des fibres robustes, elles éliminent efficacement les saletés incrustées, même dans les zones difficiles d'accès.

Brosses interchangeable

Pour un usage durable et adapté à différents besoins.

Adaptabilité maximale

Ajustement automatique de la pression et de la vitesse des brosses selon la texture des surfaces

Mobilité et flexibilité

Contrairement aux dispositifs fixes, le Sanypass Mobile peut être déplacé facilement selon les besoins, offrant une grande polyvalence.

Entretien simplifié et maintenance sans outil

Facile à démonter, à laver et à entretenir, garantissant un nettoyage sans effort et hygiénique.

Écoresponsabilité

Réduction de la consommation d'eau et de produits chimiques grâce à sa conception durable et écologique.

Le Sanypass Mobile allie robustesse, efficacité et praticité pour répondre aux exigences des environnements industriels modernes, tout en assurant une hygiène maximale et une prévention optimale contre les contaminations.

Largeur (mm)	Longueurs disponibles (mm)
500	1000, 1500, 2000, 2500 ou 3000
1000	1000, 1500, 2000, 2500, 3000 ou 3500
2000	2000, 2500, 3000 ou 3500



STATION DE DOSAGE



STATION DE DOSAGE - SANYPASS

Optimisez le nettoyage et la désinfection grâce à un dosage automatique précis.

Conçue pour les environnements exigeants, la station de dosage garantit un nettoyage et une désinfection efficaces des semelles et des roues, tout en assurant un usage simple et sécurisé.

- Nettoyage et désinfection des semelles et roues, adaptée aux zones alimentaires et industrielles
- Dosage automatique pour un mélange optimal eau/détergent
- Remplissage manuel ou programmé avec contrôle précis de la concentration
- Construction robuste en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène et une durabilité accrues
- Installation facile : raccordement eau 3/4", alimentation 230V, connexion 1/2"
- Parfaite pour les sites où l'hygiène est une priorité absolue.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Alimentation	230V / N / PE – câble 1,5m
Poids	9.91 kg
Raccordement d'eau	3/4"



TRIPODES ET DISTRIBUTEURS

DESTRIp IHM



DESTRIp IHM

Optimisez la gestion de vos sas de désinfection avec l'IHM intégrée Acinox, conçue pour rendre vos opérations plus fluides, rapides et sécurisées. Intuitive et facile à prendre en main, elle centralise le contrôle de vos équipements tout en offrant une expérience utilisateur agréable et performante.

- Contrôle simplifié des équipements : gestion des pompes d'amorçage, activation manuelle du tripode, accès complet aux réglages machine.
- Interface intuitive et personnalisable : adaptation visuelle pour faciliter l'utilisation et accélérer la prise en main.
- Suivi et reporting : comptage des passages, rapports détaillés et alertes paramétrables pour un suivi précis des opérations.
- Gestion des consommables et maintenance facilitée : niveaux de produits, commandes automatiques, diagnostic clair pour une maintenance rapide et efficace.
- Connectivité moderne : compatible Internet et Ethernet pour rester connecté et piloter vos équipements à distance.
- Productivité boostée : flux deux fois plus rapide, pour gagner du temps et réduire les contraintes opérationnelles.

Avantages pour l'utilisateur :

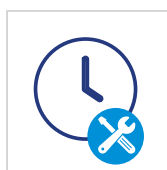
- Utilisation fluide et ergonomique, tête orientée vers l'opérateur
- Paramétrages sur mesure : seuils bas, réassort automatique, comptage des passages
- 100 % accès maintenance via la plateforme IHM
- Gestion complète des stocks et consommables

Avec l'IHM Acinox, combinez efficacité, sécurité et confort d'utilisation pour vos installations de désinfection.

ALERTES EN OPTION :



Niveau bas

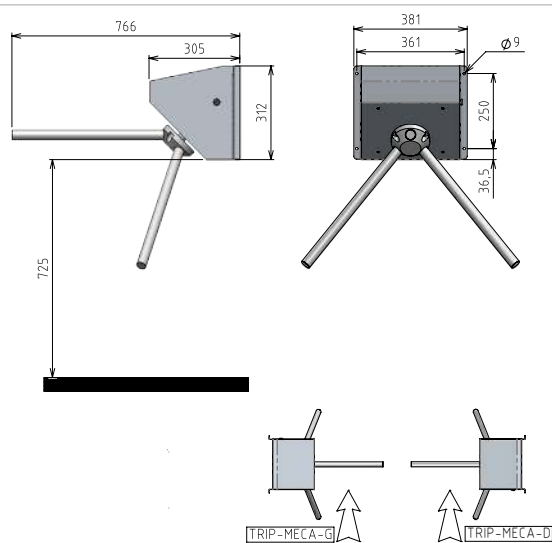
Temps
d'utilisation pour
remplacement de
piècesAlerte
commande
de réassort
consommable
chez le
prestataire



TOURNIQUET DE TRIPODE MÉCANIQUE

Les tripodes Acinox sont entièrement fabriqués en acier inoxydable 304L, du boîtier aux pièces internes. Cela garantit leur longévité et leur fiabilité dans les zones de production où le nettoyage est intensif.

Il est utilisé pour imposer une adresse unique dans une allée. Selon sa configuration, les adresses « A » et « B » sont préréglées comme libres ou verrouillées. Une clé de déverrouillage permet de libérer l'adresse verrouillée.



OPTIONS



Sur pieds



Pied séparateur
pour guider vos
opérateurs avec
étagère et porte-
documents en option



DESTRUCTEURS D'INSECTES

DESTIN



DESTRUCTEURS D'INSECTES

DONNÉES TECHNIQUES

	DESTIN 080	DESTIN 120	DESTIN 240	DESTIN 120-IP65	DESTIN 240-IP65
Capacité	15 W	2x20 W	2x40 W	2x20 W	2x40 W
Hauteur	70 m ²	120m ²	240m ²	120m ²	240m ²
Conso.	40W maxi	60W maxi	100W maxi	60W maxi	100W maxi
Tension grille	3700 v/9mA	3700 v/9mA	3700 v/9mA	Glu PL190x585	
Poids	7.4 Kg	8.8 Kg	9.3 Kg	6.7 Kg	7.2 Kg
Alimentation	220V/50 Hz	220V/50 Hz	220V/50 Hz	220V/50 Hz	220V/50 Hz

OPTIONS



Inox 316L



ARMOIRE À COUTEAUX

AUV CX

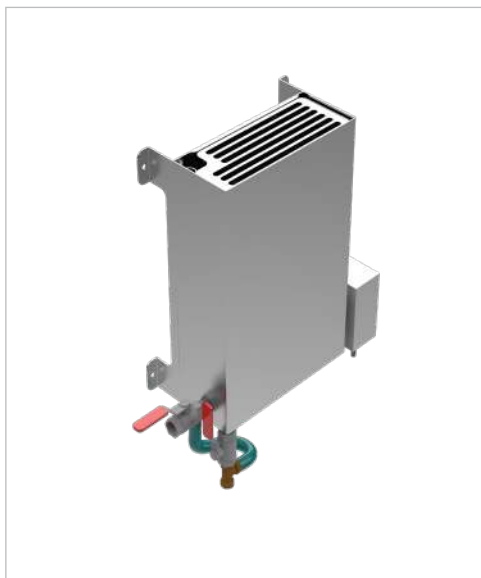


ARMOIRE À COUTEAUX

Les armoires de stérilisation sont conçues pour des couteaux de différentes tailles qui sont stérilisés grâce au pouvoir germicide des lampes UV-C.

DONNÉES TECHNIQUES

	AUV 10CX	AUV 20CX	AUV 30CX
Capacité	10 couteaux	20 couteaux	30 couteaux
Hauteur	600 mm	600 mm	600 mm
Longueur	310 mm	510 mm	1020 mm
Profondeur	125 mm	125 mm	125 mm
Poids	5,3 KG	9.0 Kg	17.0 Kg



STÉRILISATEUR À COUTEAUX

Conçu pour répondre aux exigences d'hygiène des environnements professionnels, le stérilisateur à couteaux ACINOX assure une désinfection rapide et fiable des couteaux et ustensiles de cuisine. Sa fabrication en acier inoxydable garantit une solution robuste, durable et parfaitement adaptée à un usage intensif.

Points clés

- Désinfection à l'eau chaude (70 °C) : Élimination efficace des bactéries et résidus en seulement 45 secondes.
- Compatibilité avec agents désinfectants : Utilisable avec différents produits pour renforcer les protocoles d'hygiène.
- Adapté à tous types de couteaux et ustensiles : Désinfection homogène, quel que soit le matériel utilisé.
- Conception robuste en inox : Pensée pour une utilisation continue en milieu professionnel.

Domaines d'application

Cuisines professionnelles, restaurants, boucheries, ateliers de transformation alimentaire ou tout environnement nécessitant un haut niveau d'hygiène pour les outils de coupe.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle inox ép. 2 mm
Présentation	Microbillée
Évacuation d'eau	15/21 - mâle fileté
Puissance	Résistance chauffante thermorégulée 1000W / 220 V / 50 Hz



LAVAGE

**CABINE DE LAVAGE**

La cabine de lavage est spécialement conçue pour le nettoyage de divers équipements aux dimensions 1015 x 1000 x 1950 mm.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable (matériau n° 1.4301), elle garantit robustesse, durabilité et hygiène irréprochable.

Conforme aux exigences CE ainsi qu'aux normes européennes et USDA, notre cabine de lavage assure un niveau de qualité et de sécurité optimal, répondant aux standards les plus stricts de l'industrie.

Idéale pour les environnements exigeants, elle allie efficacité de lavage et fiabilité technique pour une utilisation intensive et professionnelle.

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	4283 × 2208 × 2887,5 mm
Capacité	max. 20 contenants/heure
Température	min. 4 °C – max. 30 °C
Évacuation d'eau	R 2"
Alimentation	400 V, 50 Hz
Puissance	42 kW



LAVAGE

**LAVEUSE INDUSTRIELLE 2X200/300L
BACS OU BIG BOX**

Cette laveuse industrielle a été pensée pour le nettoyage performant des bacs 200/300 L et des Big Box. Robuste, fiable et conçue en acier inoxydable avec un design hygiénique, elle garantit un lavage optimal tout en respectant les normes européennes et USDA.

Ses atouts :

- Performance élevée : jusqu'à 60 bacs/heure ou 30 Big Box/heure.
- Cycle modulable : durée de lavage adaptable selon le niveau d'encrassement.
- Filtration optimisée : tiroir-filtre intégré qui retient les résidus et prolonge la durée d'utilisation de l'eau.
- Sécurité renforcée : porte hydraulique, rideau lumineux catégorie 4 et barrière de protection.
- Chauffage électrique performant : eau de rinçage réglable de 20 à 85 °C.
- Fabrication hygiénique : structure en acier inoxydable EN 1.4301 / AISI 304.

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	4728 x 2875 x 2630 mm (L x P x H)
Alimentation	400 V / 50 Hz
Puissance	62 kW



LAVE BAC EUROPE

Pensée pour répondre aux exigences les plus strictes d'hygiène, cette laveuse est la solution idéale pour le nettoyage en profondeur des bacs Europe.

Conçue sur mesure, elle s'adapte parfaitement aux dimensions et aux spécificités de vos contenants grâce à sa conception modulaire. Chaque machine est étudiée pour offrir un nettoyage optimal, quelle que soit la configuration de vos bacs.

Le cœur du dispositif repose sur un système de nettoyage intérieur automatisé qui garantit un lavage homogène et performant. Pour l'extérieur, une lance haute pression permet un traitement manuel efficace, venant compléter le processus et assurer une hygiène irréprochable jusque dans les moindres recoins.

Alliant rapidité, efficacité et sobriété, cette solution a été pensée pour optimiser à la fois le temps de lavage, la consommation d'eau et d'énergie. Elle répond ainsi aux enjeux actuels d'efficacité opérationnelle tout en intégrant une approche écoresponsable.

Une technologie robuste et flexible, conçue pour accompagner les professionnels dans la maîtrise de leurs standards d'hygiène au quotidien.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée



LAVAGE



TUNNEL DE LAVAGE/LAVEUSE DE BAC

Notre tunnel de lavage de bacs industriels est conçu pour répondre aux exigences les plus strictes en matière d'hygiène. Il nettoie efficacement les bacs très sales tout en optimisant vos processus de lavage, avec un fonctionnement simple pour une seule personne.

La vitesse est réglable, la cuve entièrement accessible, et le rinçage à haute température garantit l'absence de résidus chimiques. Livré prêt à installer avec chauffage électrique ou vapeur, il offre un accès facile aux raccordements et permet de recycler l'eau pour réduire la consommation. Son châssis en acier inoxydable assure durabilité et conformité aux normes industrielles. Idéal pour le nettoyage de caisses et bacs industriels, paniers et récipients, vaisselle brute et pièces de machines, seaux et chariots, réservoirs et ports thermiques ainsi que de plaques, plateaux et boîtes de conserve.

Avantages :

- Productivité optimale avec un débit élevé
- Réduction des coûts énergétiques
- Entretien quotidien simplifié



DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	12 000 x 1 300 x 1 580 mm(L x P x H)
Construction	Châssis 100 % acier inoxydable
Options	Réglages spécifiques articles non standards ; tunnel de soufflage (plusieurs niveaux de performance)

Référence	Capacité	Variateur	Accumulateur
LAVBAC100	100 caisses/h	Non	Non
LAVBAC100VAR	100 caisses/h	Oui	Non
LAVBAC100VARAC	100 caisses/h	Oui	Oui
LAVBAC300	300 caisses/h	Non	Non
LAVBAC300VAR	300 caisses/h	Oui	Non
LAVBAC300VARAC	300 caisses/h	Oui	Oui
LAVBAC600	600 caisses/h	Non	Non
LAVBAC600VAR	600 caisses/h	Oui	Non
LAVBAC600VAR	600 caisses/h	Oui	Oui



LAVAGE



CENTRALE EVOLUTION : PISTOLET, TUYAU & SUPPORT TUYAU

Centrale de désinfection par pulvérisation conçue pour répondre aux exigences des professionnels de l'industrie agroalimentaire, des cuisines collectives et des environnements soumis à des protocoles d'hygiène stricts.

Équipée d'un venturi by-pass en PVDF avec corps moulé monobloc, elle garantit un mélange précis des produits et des performances constantes, avec un débit de 12 L/min en rinçage et 8 L/min en lavage.

Sa conception intègre un clapet anti-retour assurant une utilisation en toute sécurité tout en facilitant les opérations de maintenance. Les surfaces internes parfaitement lisses limitent les dépôts de calcaire et de produits chimiques, prolongeant ainsi la durée de vie de l'équipement.

Fabriquée avec des matériaux résistants à la corrosion et à l'électrolyse, la centrale offre une excellente fiabilité, même dans les environnements les plus exigeants.

Pensée pour un usage quotidien, elle est livrée avec un pistolet de pulvérisation, un tuyau de 15 mètres et un support BDN. Son design permet un enroulement rapide du tuyau autour de la centrale, tandis que la bride anti-arrachement assure un maintien sécurisé pendant l'utilisation.

- Débit performant : 12 L/min en rinçage et 8 L/min en lavage
- Venturi by-pass en PVDF haute résistance
- Clapet anti-retour intégré pour une sécurité renforcée
- Résiste à la corrosion et à l'électrolyse
- Surface interne lisse limitant l'entartrage
- Enroulement pratique du tuyau autour de la centrale
- Bride anti-arrachement pour une meilleure tenue du tuyau
- Livrée prête à l'emploi avec pistolet, tuyau 15 m et support

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions	48 × 34 × 10,5 cm
Couleur	Blanc
Fonctionnement	Manuel



ARMOIRE À CHAUSSURES

Série HC

ARMOIRE À CHAUSSURES

Conçue pour s'adapter aux bottes et aux chaussures, nos séchoirs industriels offrent une capacité variable jusqu'à 20 paires. Nos appareils, utilisant une technologie à l'ozone écologique, désinfectent et désodorisent efficacement sans résidus chimiques, tout en respectant les normes sanitaires. Le séchage à air pulsé préserve les propriétés techniques des EPI en éliminant l'humidité et en accélérant le processus de séchage. Nos solutions allient gain de temps, productivité, et confort pour toute votre équipe.

STRUCTURE

- Adaptée aux chaussures, ou sabots
- Capacité de 10,15 et 20 paires (5 tiroirs)
- Construction inox 304L brossé
- Toit incliné
- Appareil livré avec pieds vérins réglables ou fixation murale



Référence	Capacité (paires)	lxHxP (mm)	Poids (kg)	Alimentation électrique	Puissance absorbée
HC10	10	510X2005X200	48	1X230V-10/16A-50HZ	550W
HC15	15	760X2005X200	65	1X230V-10/16A-50HZ	550W
HC20	20	990X2005X200	75	1X230V-10/16A-50HZ	1100W

OPTION



Numérotation des paires



SÈCHE BOTTES

Conçu pour s'adapter aux bottes, chaussures, cuissardes et gants, nos séchoirs industriels offrent une capacité variable de 2 à 60 paires. Ils combinent séchage, désinfection et désodorisation pour assurer le confort et la sécurité de votre équipe.

Construction et design

- Construction inox 304L brosse
- Structure tubulaire simple ou double face, modulable et évolutive
- Tubes supports bottes à clapet ouvert/fermé
- Lavable à grande eau ou au canon à mousse
- Livraison au choix : roulettes, pieds ou fixation murale

Séchage/ désinfection/ désodorisation

- Séchage à air pulsé : élimine l'humidité rapidement tout en préservant les propriétés techniques des EPI
- Désinfection et désodorisation : par lampe germicide avec ozone écologique, sans ajout de produits chimiques
- Cycles programmables : durée standard 1h30 pour séchage, désinfection et désodorisation

Avantages

- Élimine jusqu'à 90% des bactéries (mycoses, bactéries courantes...)
- Pas d'odeurs résiduelles
- Écologique et économique : pas de produits chimiques nécessaires
- Confort pour l'opérateur grâce à la chaleur et aux cycles programmables

Référence	Capacité (paires)	LxHxP (mm)	Poids (kg)	Alimentation électrique	Puissance absorbée
M2	2	600X470X470	14	1X230V-10/16A-50HZ	180W
M5	5	360X1950X470	30	1X230V-10/16A-50HZ	550W
M10	10	600X1950X470	40	1X230V-10/16A-50HZ	1100W
M15	15	840X1950X470	45	1X230V-10/16A-50HZ	1100W
D20	20	690X1950X770	42	1X230V-10/16A-50HZ	1100W
D30	30	930X1950X770	48	1X230V-10/16A-50HZ	1100W
M20	20	1170X1950X770	69	1X230V-10/16A-50HZ	1300W
M30	30	1650X1950X470	80	1X230V-10/16A-50HZ	1300W
D40	40	1170X1950X770	82	1X230V-10/16A-50HZ	1300W
D60	60	1650X1950X770	105	1X230V-10/16A-50HZ	1300W

OPTIONS



Pieds inox réglables pour lavage au sol



Tube spécial cuissardes et waders

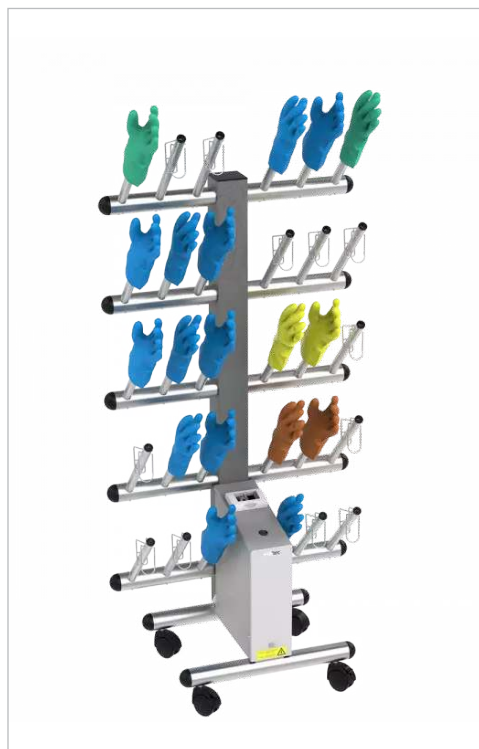


Numérotation des paires



SÈCHE GANTS

SECGA



SÈCHE GANTS

Conçu spécifiquement pour le séchage de tous types de gants, il combine efficacité, hygiène et confort. Grâce à la technologie de séchage à air chaud, les cycles sont rapides et flexibles, de 45 minutes à 2h30, et programmables selon les besoins. L'appareil aspire l'air ambiant, le chauffe jusqu'à 45°C, puis le fait circuler pour évaporer l'humidité présente à l'intérieur des gants. Ce procédé préserve les propriétés techniques des gants, même après plusieurs cycles, tout en offrant un confort de travail optimal pour l'opérateur grâce à la chaleur douce.

Parallèlement, le sèche-gants assure une désinfection efficace par ozone. L'air chauffé passe à travers une lampe germicide UV-C, générant de l'ozone qui éradique jusqu'à 90% des bactéries, mycoses comprises, tout en neutralisant les mauvaises odeurs. Cette désinfection se fait sans ajout de produits chimiques, ce qui rend le procédé écologique et économique.

Ainsi, le sèche-gants sépare clairement les fonctions : séchage (air chaud) et désinfection (ozone), pour garantir des gants propres, secs et prêts à l'usage.

STRUCTURE

- Structure tubulaire simple ou double face modulable et évolutive
- Tubes supports gants à clapet ouvert/fermé
- Lavable à grande eau ou au canon à mousse
- Appareil livré au choix sur roulettes, pieds ou fixation murale

DONNÉES TECHNIQUES

Finition	Brossée
Construction	Inox 304L
Temps de séchage	De 45 minutes à 2h30
Structure	Modulable : tubulaire simple ou double face, évolutive selon les besoins

OPTIONS



Supports gants à
clapet



Fixation murale



Sur pieds



Sur roulettes



ARMOIRE SÉCHANTE

ARM1200



ARMOIRE SÉCHANTE COLLECTIVE

Notre gamme d'armoires séchantes collectives professionnelles allie séchage et désinfection pour répondre à tous vos besoins. L'air ambiant est aspiré, chauffé à 45 °C, puis diffusé à l'intérieur de l'armoire pour évaporer l'humidité de vos vêtements tout en préservant leurs propriétés techniques. Pour garantir une hygiène optimale, nos armoires sont équipées d'un système de désinfection par ozone : l'air chauffé passe au contact d'une lampe UV-C germicide, éliminant jusqu'à 90 % des bactéries et germes, tout en neutralisant les odeurs sans utiliser de produits chimiques. Économique et écologique, ce dispositif propose des cycles programmables et assure un réel confort de travail, avec des équipements récupérés chauds et prêts à l'usage.

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité	Jusqu'à 52 tenues complètes
Cycle de séchage	De 45 minutes à 2h30
Air chauffé	45°C
Séchage	Séchage à air chaud
Désodorisation	Sans produits chimiques



ARMOIRE SÉCHANTE

ARM600



ARMOIRE SÉCHANTE COLLECTIVE PROFESSIONNELLE

Notre gamme d'armoires séchantes collectives professionnelles combine séchage efficace et désinfection complète. L'air ambiant est aspiré, chauffé à 45 °C, puis diffusé à l'intérieur pour évaporer l'humidité de vos vêtements tout en préservant leurs qualités techniques. Pour une hygiène optimale, nos armoires intègrent un système de désinfection par ozone qui élimine jusqu'à 90 % des bactéries. L'air chauffé passe au contact d'une lampe UV-C germicide, désinfectant et désodorisant vos équipements sans utiliser de produits chimiques. Économique, écologique et programmable, ce système offre flexibilité et confort, avec des vêtements récupérés chauds et prêts à l'usage.

DONNÉES TECHNIQUES

Capacité	Jusqu'à 12 tenues complètes
Cycle de séchage	De 45 minutes à 2h30
Air chauffé	45°C
Séchage	Séchage à air chaud
Désodorisation	Sans produits chimiques





BROSSERIE PROFESSIONNELLE

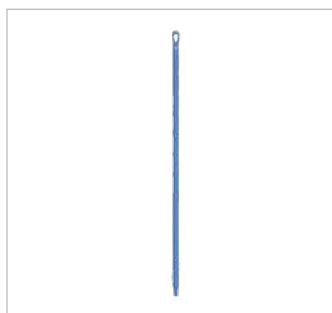
BROSSERIE PROFESSIONNELLE VIKAN

Acinox vous propose une gamme complète de broserie professionnelle Vikan, référence mondiale en matière d'hygiène et de sécurité pour les environnements sensibles. Conçus pour répondre aux exigences des secteurs agroalimentaire, ces équipements allient efficacité de nettoyage, ergonomie et durabilité. Chaque outil est pensé pour faciliter le travail des équipes tout en limitant les risques de contamination.

Acinox vous accompagne dans le choix des équipements les plus adaptés à vos usages, à vos contraintes terrain et à vos exigences réglementaires, avec un objectif simple : des outils fiables, faciles à prendre en main et vraiment utiles sur le long terme.

La broserie Vikan se distingue par son code couleur : un repère simple et immédiat pour attribuer, à chaque zone de votre site et à chaque niveau de risque, les outils qui lui sont dédiés.

Vous ne savez pas encore par où commencer ? Dans le cadre de notre audit technique hygiène (voir page 6), nos experts Acinox réalisent un état des lieux de vos zones et vous proposent un plan de codage couleur sur mesure, aligné sur vos protocoles HACCP.



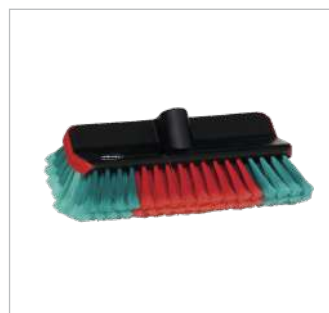
Manches



Balais



Raclettes



Brosses



Grattoirs



Tissus



Seaux



Supports muraux

COULEURS DISPONIBLES :



DÉCOUVRIR NOTRE GAMME

Vestiaires, stockage et protections



VESTIAIRES	74
DISTRIBUTEURS	76
RANGE-TABLIERS	78
SUPPORTS POUR SACS POUBELLES	79
PUPITRES	80
BANCS	81
TABLES	82
ARMOIRES INFORMATIQUES	83
AMÉNAGEMENTS DIVERS	84
MARCHEPIEDS	85
PROTECTIONS DE PORTE	86
PROTECTIONS FILANTES & TUBULAIRES	87
ZONE TAMPON	89

74
76
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
89





VESTIAIRES

ARMVE

VESTIAIRES EN INOX

Ces modèles sont la solution idéale pour une hygiène renforcée. Leur conception assure une ventilation continue des casiers. Il est également possible de séparer les vêtements sales des vêtements propres grâce à son module de séparation interne.



MODULABLE



HYGIÈNIQUE



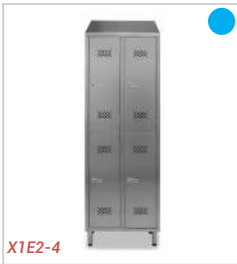
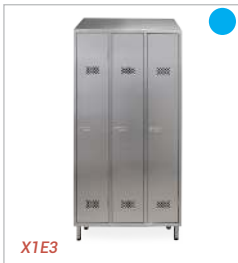
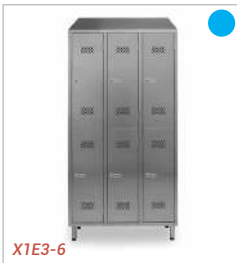
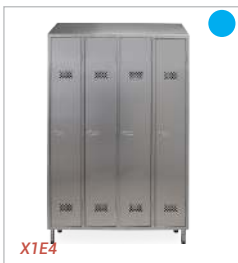
SÉCURISÉ

DONNÉES TECHNIQUES

Matériaux	- Inox 304L - Inox 316L - Inox 441L
Fermeture	- Cadenassable - A clé
Nombre de niveaux	de 1 à 4
Nombre de casiers	de 1 à 16
Séparation interne	Disponible selon modèle (indiqué par)

SPECIFICATIONS

Pieds	ø38mm Hauteur ajustable x 150mmH
Ventilation	Trous de ventilation

	1 NIVEAU	2 NIVEAUX	3 NIVEAUX	4 NIVEAUX
1 COLONNE	 X1E1	 X1E1-2	 X1E1-3	 X1E1-4
2 COLONNES	 X1E2	 X1E2-4	 X1E2-6	 X1E2-8
3 COLONNES	 X1E3	 X1E3-6	 X1E3-9	 X1E3-12
4 COLONNES	 X1E4	 X1E4-8	 X1E4-12	 X1E4-16



VESTIAIRES STRATIFIÉS HPL

Cette gamme de vestiaires, plus robustes que ceux en inox, sont conçus en HPL, un matériau résistant à l'humidité, aux chocs et aux rayures, garantissant une longévité optimale.

Nous proposons une gamme de vestiaires au design moderne et épuré, avec des options de personnalisation en termes de couleurs et de finitions. Ils s'intègrent ainsi harmonieusement dans tout type d'environnement (pharmaceutique, agroalimentaire, collectivité,...).

Un large panel de coloris vous permet de rappeler les couleurs de votre entreprise.

Nos produits HPL sont fabriqués à partir de matériaux recyclables et respectent les normes de durabilité, ce qui en fait un choix éco-responsable.



SIMPLICITÉ DE
NETTOYAGE



MODULABLE



SÉCURISÉ

SPÉCIFICATIONS

Matériaux	HPL
Dimensions (L x P x H)*	Largeur (par secteur) : 30 – 35 – 40 – 50 cm <i>La largeur varie selon le nombre de colonnes sélectionnées</i> Profondeur : 50 cm Hauteur : 200 cm

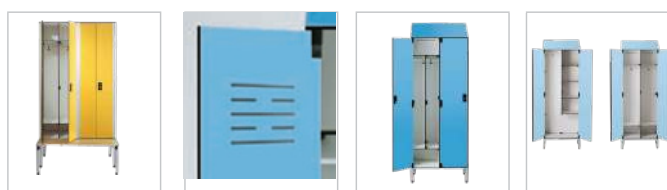
CONFIGURATION

Nombre de casiers	De 1 à 36 casiers
Système de fermeture	- Clé - Déclit - Verrou - Verrou anti-effraction - Digicode - Combinaison - Pièce de monnaie
Fond	- Standard - Fond fraisé - Fond en inox
Toit	- Plat - Incliné
Pieds	- Piètement en inox - Pied en aluminium - Pied en inox réglable (13 à 20cm)

COLORIS



OPTIONS



Banc intégré
fixe ou mobile

Portes
fraisées

Toit incliné

Intérieur
Modulable
(tablettes)



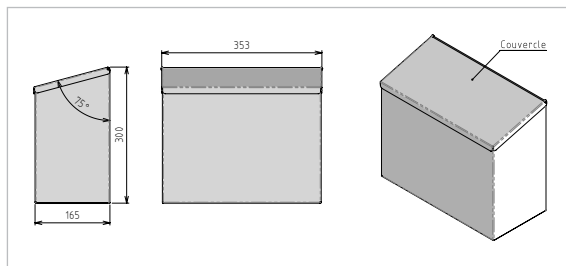
2 casiers	
3 casiers	
4 casiers	
6 casiers	
9 casiers	
10 casiers	
12 casiers	
18 casiers	
36 casiers	



DISTRIBUTEURS

Série DISTRIBLOUS

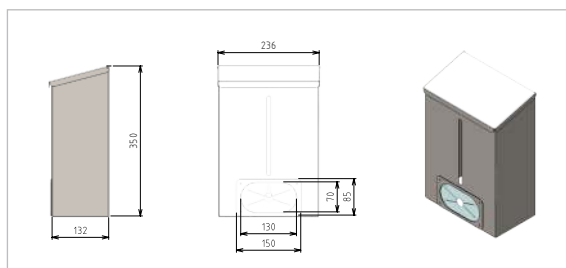
**DISTRIBUTEUR
DE BLOUSES**



Série DISTRIMAC

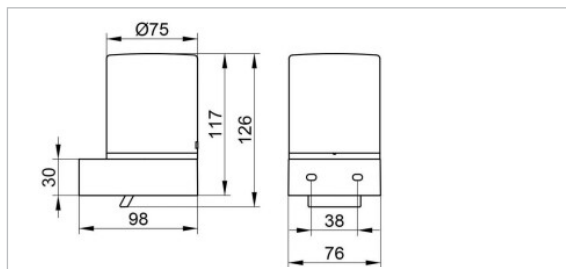
**DISTRIBUTEUR VRAC
AVEC MEMBRANE
ANTI-CHUTE.**

EX: CHARLOTTES, GANTS,
CACHE-BARBES...



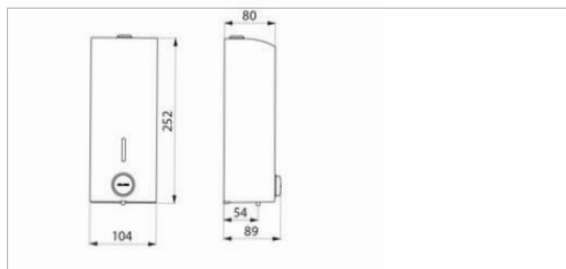
Série DSL

DISTRIBUTEUR DE SAVON



Série DSL INOX

**DISTRIBUTEUR DE SAVON
EN INOX**





DISTRIBUTEUR DE SUR-CHAUSSURES

Le distributeur de surchaussures est un dispositif mécanique pratique et silencieux, permettant une distribution facile et rapide de surchaussures à usage unique. Avec une capacité allant jusqu'à 200 surchaussures, il garantit une hygiène optimale et peut être installé dans divers environnements. Son entretien est simple et il est compatible avec des produits de nettoyage industriels.

- Fonctionnement entièrement mécanique, sans besoin d'électricité
- Utilisation très silencieuse
- Poignée ergonomique pour une meilleure stabilité
- Excellente stabilité
- Installation possible dans la plupart des espaces
- Facile d'utilisation, même pour les novices
- Compatible avec 7 modèles différents de surchaussures
- Améliore la propreté et l'hygiène
- Capacité de stockage : jusqu'à 200 surchaussures à usage unique
- Rechargement du distributeur simple et rapide
- Entretien facile, compatible avec des produits de nettoyage industriels

DONNÉES TECHNIQUES

Couleurs	Gris et blanc
Capacité	200
Dimensions	89 x 32 x 75 cm
Poids	17 kg



RANGE-TABLIERS

Série RANGT

RANGE TABLIER MURAL

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Quantité de cintres	10 cintres/mètre

QUANTITÉ

Capacité	Longueur totale	Référence
10 postes	1050 m	RANGT10
15 postes	1500 m	RANGT15
20 postes	1950 m	RANGT20

Série RANGTP

RANGE TABLIER SUR PIED

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Quantité de cintres	10 cintres/mètre

QUANTITÉ

Capacité	Longueur totale	Référence
10 postes	900 m	RANGTP10
15 postes	1300 m	RANGTP15
20 postes	1700 m	RANGTP20



SUPPORTS POUR SACS POUBELLES

SUPPORT MURAL

Série SSPM

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Capacité sac	50L - Ø 350mm
Fermeture	Par élastique

OPTIONS



Couvercle

SUPPORT SUR PIED

Série SSPP

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Capacité sac	100L - Ø 350mm
Fermeture	Par élastique

OPTIONS



Sur roulettes



Double
cerclage inox



Avec couvercle



PUPITRES



PUPITRE MURAL

Série PUPM

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Configuration	Murale



PUPITRE SUR PIEDS

Série PUPP

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Configuration	Sur pieds

OPTIONS



Tablettes
inférieures



Pupitre sur
roulettes



Option armoire
basse



BANCS



BANCS SUR MESURE

Série BANC

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Fixation	Sur pieds
Longueurs standards	1000 mm, 1500 mm ou 2000 mm



BANCS HPL

Série HYBAN

DONNÉES TECHNIQUES

	L: 1000,1500 ou 2000mm
Dimensions	H : 460mm
	I : 410 ou 820mm
Pieds	Réglables en inox



BANCS DE RUPTURE

Série BANC

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Longueurs	Sur-mesures
Poids	95 kg
Finition	Microbillée



TABLES



TABLE LÉGÈRE

Série TABLEG

DONNÉES TECHNIQUES

Structure tubulaire 30x30 mm

Plateau inox ep.2mm et gousset intérieur > 800mm

Pieds réglables ABS +/-20mm

Notion de charge

OPTION : roues



TABLE LOURDE

Série TABLOU

DONNÉES TECHNIQUES

Structure tubulaire 40x40 mm + renfort tubulaire sous plateau

Plateau inox ep.2mm

Pieds réglables Ø60 +/-50mm

OPTION : roues



TABLE PEHD

Série PEHD TABLOP

DONNÉES TECHNIQUES

Structure tubulaire 40x40 mm + renfort tubulaire sous plateau

Plateau PEHD ep.20mm

Pieds réglables Ø60 +/-50mm

OPTION : roues



TABLE SUR MESURE

Spécifique

OPTIONS

Tiroirs

Tablettes

Repose pieds



ARMOIRE STANDARD

Série ARMOIRE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Aménagements	1 étagère fixe 1 étagère coulissante Presse étoupe pour câble électrique Joint d'étanchéité de porte

Spécifique



ARMOIRE SUR-MESURE

OPTIONS

- Tiroirs sortie partielle coulisses Inox
- Vitre MAKROLON AR ep.3mm
- Grilles d'aération hautes et basses 92x92.
- Pieds vérins Inox + ergots fixation au sol
- Vérin gaz ouverture à 100° pour tous types d'armoires



AMÉNAGEMENTS DIVERS

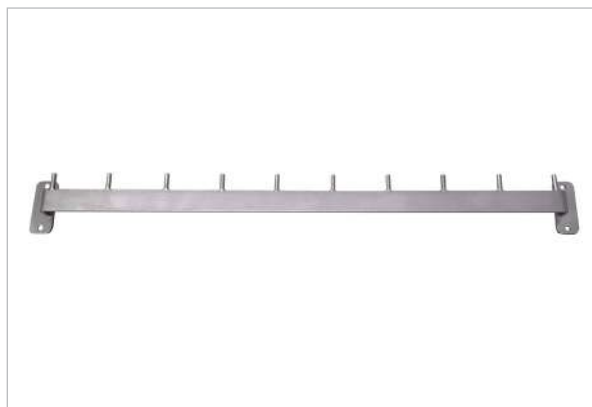


SUPPORT TUYAU

Série SUPTUY

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Capacité	20 à 25 m de tuyau
Option	Grand format



PATÈRES MURALES

Série PATER

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Capacité	5, 10, 15 ou 20 positions
Longueur	1000, 1500 ou 2000 mm

RANGE SABOTS
OU RANGE BOTTES

Série RS OU RB

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Capacité	10, 15 ou 20 positions
Longueur	1000, 1500 ou 2000 mm
Fixation	Fixation murale ou sur pieds

TYPES

Construction	Nombre de paires	H x P	Longueur
4 étages	4, 8, 12, 16, 20, 24, 28, 32, 36 ou 40	1250 x 430	de 690 à 1940 mm
5 étages	5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 ou 40	1850 x 350	350 mm
Sur-pieds		1250x540 mm	

Nous consulter pour vos demandes spécifiques



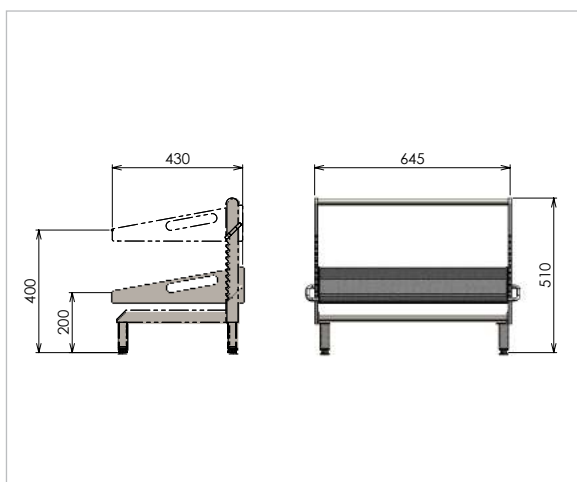
MARCHEPIEDS

MARCHEPIEDS RÉGLABLE

Série MPR

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Réglage	de 200 à 400 mm

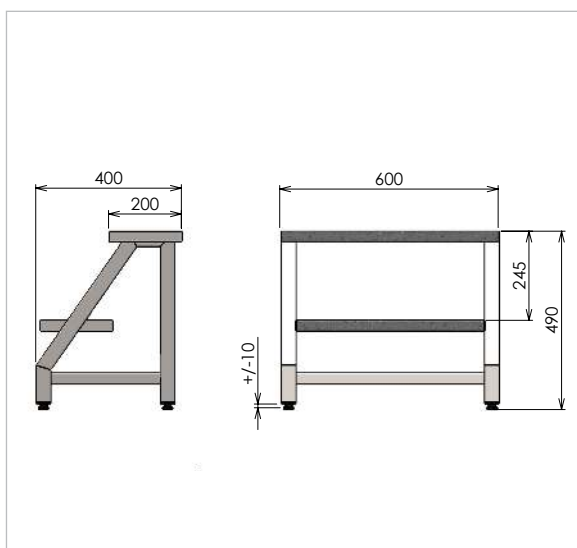


MARCHEPIEDS FIXE

Série MPF

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée





PROTECTIONS DE PORTE

Série PTEP ou PTEC

PROTECTION DE PORTE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou à carotter

Série PTEP

1 point

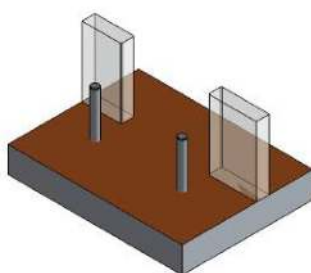


Série PTEC

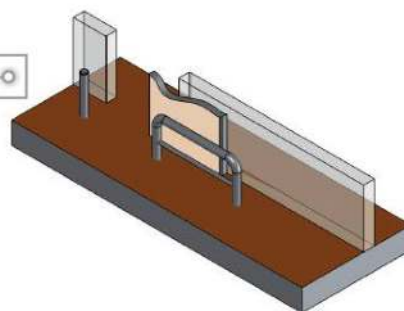
1 point



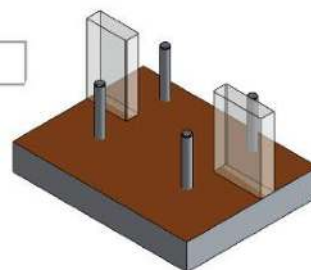
2 points



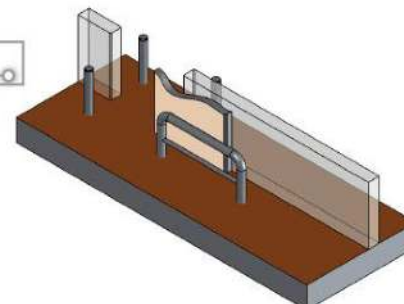
3 points



4 points



5 points





Série PTHP

PROTECTION FILANTE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou platine démontable
Option	- avec tablette fixe - avec tablette amovible



Série PHHP

PROTECTION HYGIÉNIQUE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou scellement

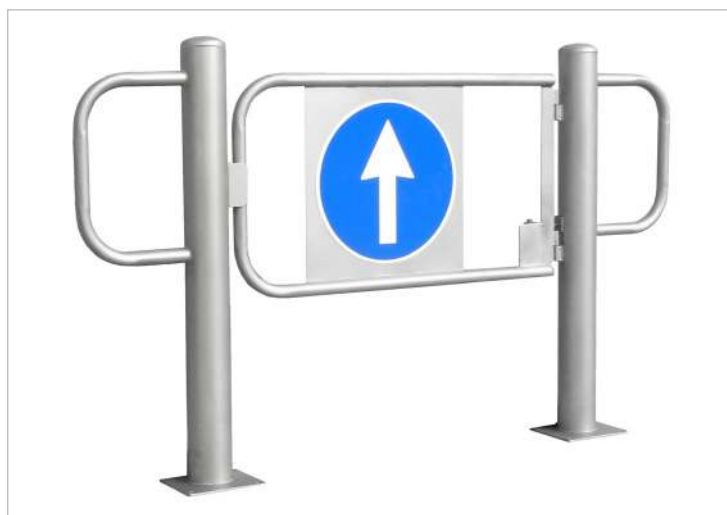


Série PORT

PORTILLON

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou scellement
Longueurs standards	750mm, 900mm, 1000mm
Types de portillon	Cadenassable Commande au pied A gâche électrique Sur-mesure





PROTECTIONS FILANTES & TUBULAIRES

Série PORT

PORTILLON BARRE ANTI-PANIQUE

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou scellement
Longueurs standards	750mm, 900mm, 1000mm
Types de portillon	Cadenassable Commande au pied A gâche électrique Sur-mesure



Série PORT

PORTILLON TOUT HAUTEUR

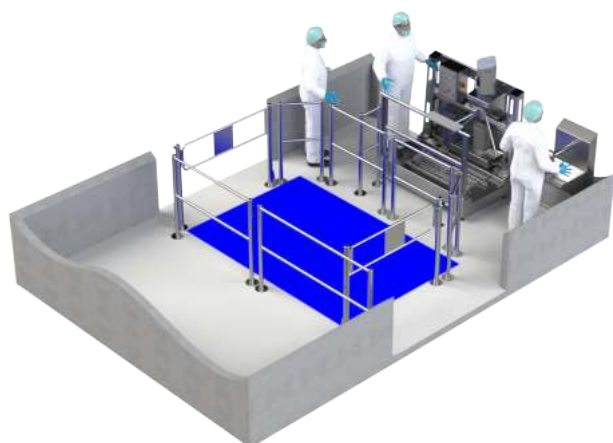
DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Présentation	Microbillée
Fixation	Sur platine ou scellement
Longueurs standards	750mm, 900mm, 1000mm
Types de portillon	Cadenassable Commande au pied A gâche électrique Sur-mesure





ZONE TAMPON



ZONE TAMPON

SAS HYGIÈNE COMPLET POUR OPÉRATEURS ET ÉQUIPEMENTS

La zone tampon Sanypass est conçue pour garantir une hygiène optimale dans les zones sensibles, en permettant aux opérateurs de traverser avec des chariots, servantos ou équipements ne pouvant pas passer par un lave-semelles classique. Le système combine un sas hygiène compact avec lave-mains, désinfecteur de poignées (destrip), et une zone tampon dédiée.

Ce sas complet assure une double désinfection :

ÉQUIPEMENTS



Sanypass



Portillon



Sas compact

- **Pour les opérateurs** : passage obligatoire dans un sas hygiène.
- **Pour les équipements roulants** : la zone tampon équipée d'un sol Sanypass désinfecte les roues grâce à un système de brosses rotatives et un mélange d'eau et de solution détergente. Au minimum, trois passages sont requis afin de garantir une désinfection optimale.

Deux portillons équipés de bandes magnétiques (serrures électroniques) contrôlent l'entrée et la sortie. L'opérateur doit activer un bouton à l'entrée puis un autre à la sortie pour s'assurer que le chariot passe entièrement sur la zone de désinfection.

- **Efficacité dans les deux sens** : le système fonctionne à l'aller comme au retour, garantissant une protection continue.
- **Sécurité bactérienne renforcée** : contrôle total de la désinfection pour répondre aux exigences d'hygiène les plus strictes.

Manutention & levage



MISE À NIVEAU
BASCULEURS
BASCULEUR DE PALOX
ÉLÉVATEURS - BASCULEURS
TABLES TOURNANTES
ROULE-BACS
BACS EUROPE INOX
BE TRACT

91
92
94
96
97
98
99
10



Notre contrat de maintenance garantit le bon fonctionnement et la fiabilité de vos équipements, permettant à vos équipes de se concentrer sur des tâches essentielles. Les équipements d'hygiène, et de manutention et levage sont éligibles au contrat d'entretien. Pour plus d'informations, veuillez consulter la page 5 du catalogue.



MISE À NIVEAU

POUR BAC 600X400, CHARGE MAXI 200KG

Les mises à niveau Acinox permettent le dépilage ou l'empilage des bacs 600x400 sans que l'opérateur ait à se baisser. Cet outil ergonomique est disposé le long des lignes de production dans un espace très réduit.

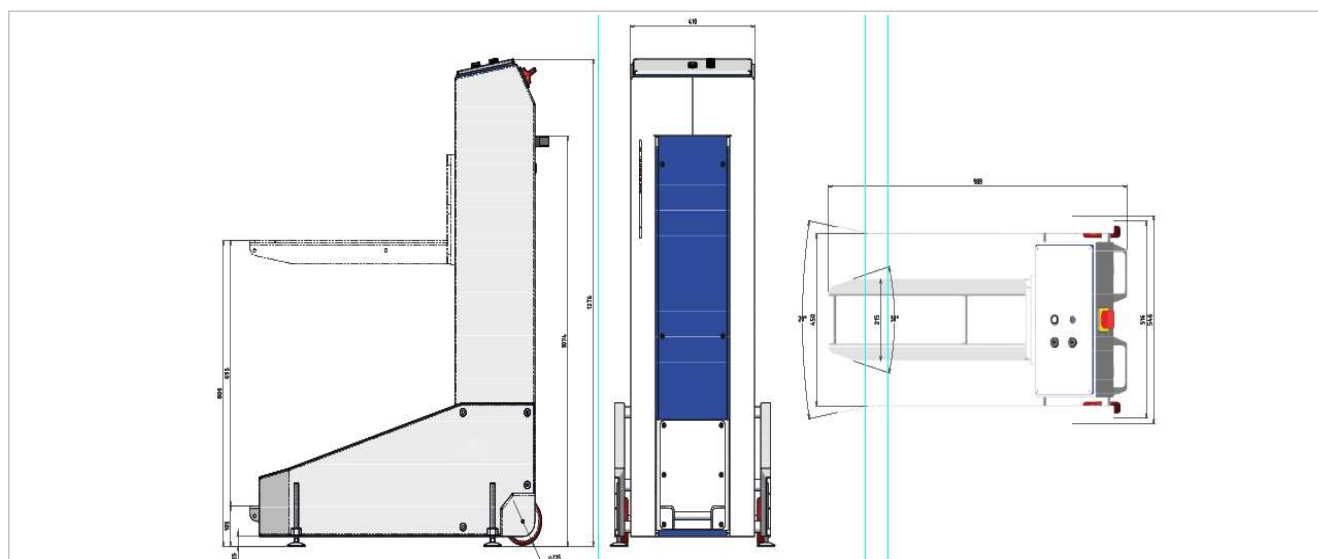
Si le sol comporte des pentes, il est nécessaire de poser des cales inox avant le spittage.

Notre équipement est muni de fourches qui s'adaptent aux dimensions de nos roues bacs 4 et 6 roues (cf. page 99).

Consultez-nous si vos roues bacs nécessitent des fourches sur mesure.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Chaudronnée en inox 304L
Finition	Décapée et passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	Jusqu'à 2,2 Kw
Levage	Motoréducteur et courroie de levage. Système anti-chute sur coulisseau



OPTIONS



Inox 316L



Montage sur
roulettes



Piètements à
spitter au sol



BASCULEURS

BASCBE 30



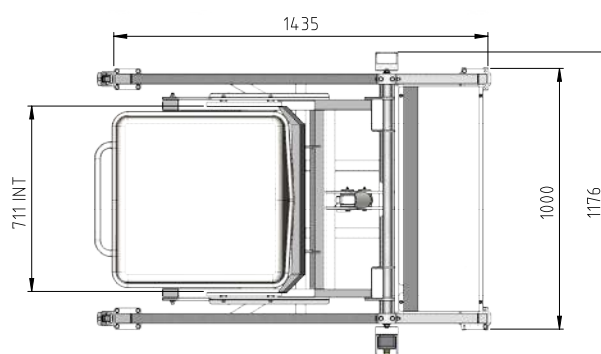
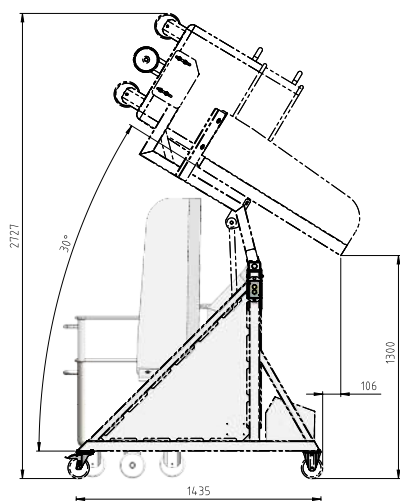
BASCULEUR DE BAC EUROPE 30° STANDARD CAPACITÉ 300 KG

Les basculeurs de bacs Acinox, à structure tubulaire, permettent de vider les bacs Europe de 200 L ou 300 L jusqu'à 1 200 mm. Entièrement en inox, ils résistent à la corrosion, y compris au niveau du vérin de levage surdimensionné, et intègrent un système hydraulique avec sécurité anti-chute.

Faciles à transporter et à manipuler, ils occupent peu de place au sol, supportent 300 kg, sont compatibles avec les deux tailles de bacs, configurables en commande bimanuelle et équipables d'une goulotte adaptable.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tubulaire en inox 304L
Finition	Décapée, passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	1,1 Kw
Levage	Vérin hydraulique double effet alimenté par centrale hydraulique



OPTIONS

316 L

Inox 316L



Enceinte
grillagée avec
porte d'accès
sécurisé



Goulotte sur-
mesure



Commande
bimanuelle



BASCULEUR DE BACS EUROPE 30° SANS CORPS CREUX

CAPACITÉ 400 KG

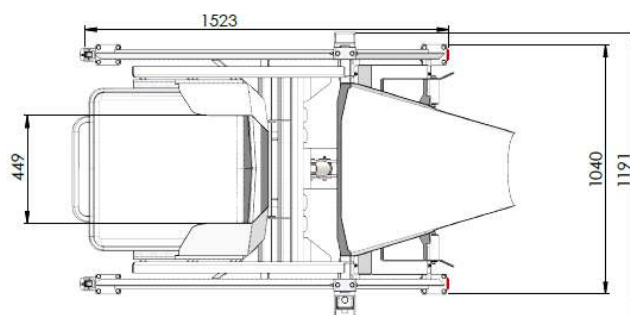
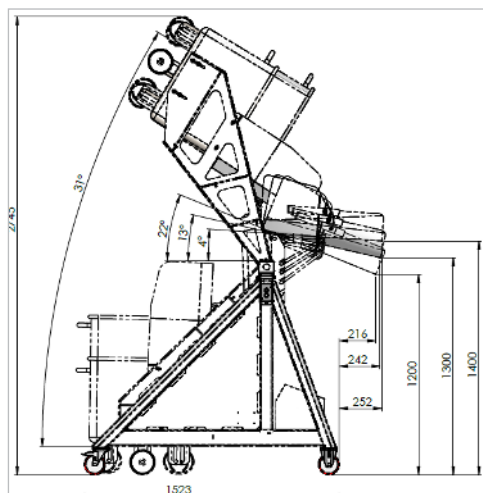
Les basculeurs de bacs Acinox sont conçus pour vidanger le contenu des bacs Europe standard de 200L ou 300L à une hauteur de 1200 mm.

Leur construction intégrale en inox procure une excellente résistance à la corrosion y compris au niveau du vérin de levage surdimensionné.

Le système de basculement hydraulique est équipé d'une sécurité anti-chute.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tôle en inox ép. 5 mm
Finition	Décapée, passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	1,1 Kw
Levage	Vérin hydraulique double effet alimenté par centrale hydraulique



OPTIONS



Inox 316L



Montages sur roulettes



Goulotte sur mesure



Commande bimanuelle



Enceinte grillagée avec porte d'accès sécurisé



BASCULEUR DE PALOX

Série BASCPA

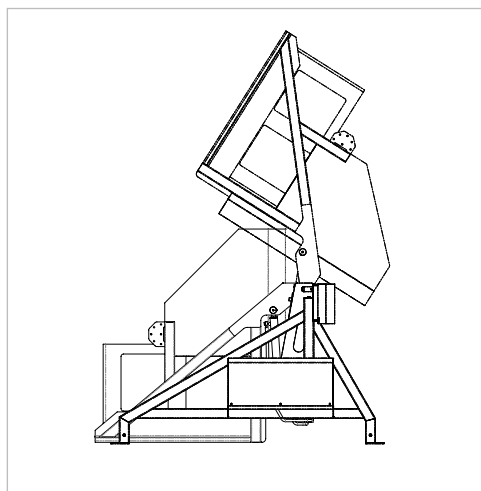


BASCULEUR DE PALOX DE 600 KG

Les basculeurs de bacs et de Palox Acinox, à structure tubulaire sans corps creux, sont conçus pour vider les bacs Europe de 200 L ou 300 L et les Palox de 600 kg, de dimensions variables, à une hauteur de 900 mm à 1 200 mm. Leur construction entièrement en inox assure une excellente résistance à la corrosion, facilite le nettoyage pour un usage hygiénique et intègre un système de levage avec mécanisme de sécurité anti-chute.

Ces machines sont transportables, facilement manipulables et occupent peu de place au sol.

Les versions peuvent également être équipées d'enceintes de sécurité avec portillon d'accès, et nécessitent une hauteur sous plafond minimum de 3 400 mm. La montée et la descente se font par action maintenue sur les boutons de commande pour un contrôle précis.



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Tubulaire en inox 304L
Finitions	Décapée, passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	2,2 Kw
Charge max. totale	600 Kg
Levage	Vérin hydraulique double effet alimenté par centrale hydraulique

OPTIONS



Inox 316L



Introduction
latérale du bac



Goulotte



Commande
bimanuelle



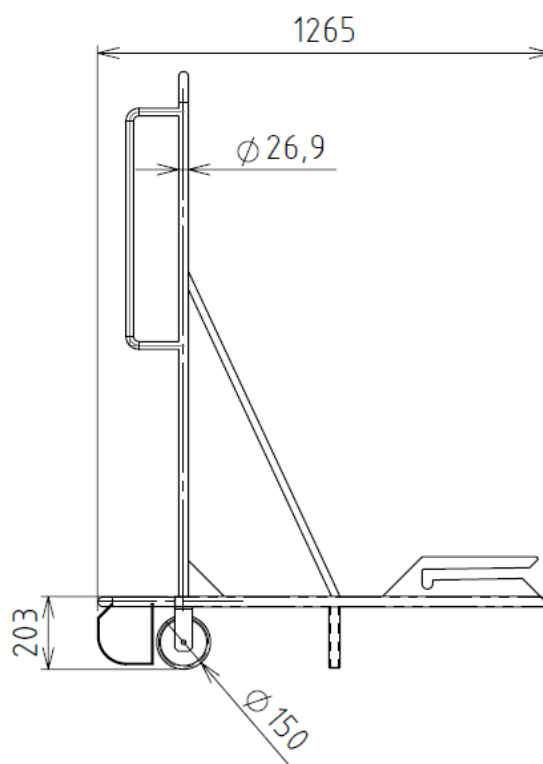
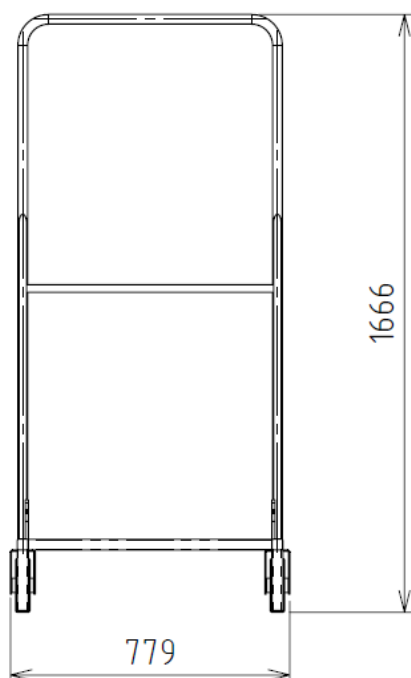
Enceinte
grillagée avec
porte d'accès
sécurisé



BASCULEUR MANUEL POUR LE NETTOYAGE DES BACS

Facilite le nettoyage des bacs Europe de 200 L et 300 L, en les inclinant jusqu'à 90°.

Construction	Inox 304L
Bord	Roulé-soudé avec renfort
Possibilité	- Bac Europe 200L - Bac Europe 300L





ÉLÉVATEURS - BASCULEURS

Série ELEVBE



ÉLÉVATEUR-BASCULEUR POUR BAC EUROPE

Conçu pour la manutention et la vidange sécurisée des bacs et palox jusqu'à 350 kg, cet élévateur basculeur assure des opérations rapides, ergonomiques et fiables. Compact et robuste, il s'adapte à tous types d'environnements : agroalimentaire, pharmaceutique ou industriel.

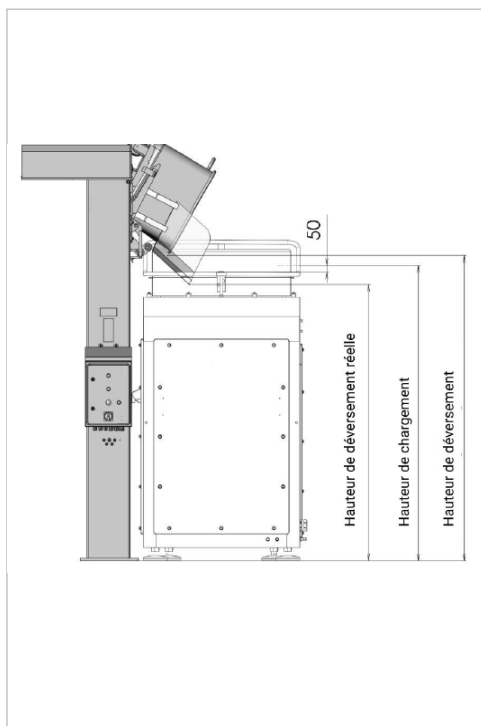
Il est compatible avec les bacs Europe de 120, 130, 200 et 300 L (DIN 9797), et dispose d'une hauteur de déchargement réglable de 900 à 2 525 mm. Sa structure inox garantit une excellente résistance à la corrosion, même en milieux exigeants.

Le système est entièrement configurable selon vos besoins :

- Fourches disponibles en bras droit, bras droit à 90°, bras gauche ou bras gauche à 90°
- Goulottes droites ou inclinées (droite, gauche, des deux côtés), avec options spécifiques pour les liquides
- Châssis fixe ou mobile pour plus de flexibilité
- Cage de sécurité ouverte ou fermée
- Commande bimanuelle, panneau de commande déporté et système de sécurité anti-chute intégrés

Facile à transporter, avec une faible empreinte au sol, cet élévateur basculeur s'intègre facilement dans les lignes de production existantes.

Une solution fiable, modulable et pensée pour le terrain, qui s'adapte à vos contraintes plutôt que l'inverse.



OPTIONS

Construction	Tubulaire en inox 304L
Finitions	Décapée, passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	2,2 Kw



EN SAVOIR PLUS



TABLES TOURNANTES

Les tables tournantes Acinox permettent l'accumulation de produits en provenance d'un ou plusieurs convoyeurs. Destinées à la collecte, à l'accumulation ou au tri pour un ou plusieurs opérateurs, elles sont disponibles en plusieurs niveaux de finition.

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Chaudronnée en inox 304L
Finition	Décapée, passivée
Alimentation	400V/50Hz 3P+T
Puissance	0.37Kw 23T/min
Entrainement	Motoréducteur entraînant un galet en friction sous le plateau tournant

DIMENSIONS

Diamètre table en mm	Vitesse de rotation du plateau	Plateau inox	Plateau PEHD
1000	3.5 tour/min	TTPI100	TTPP100
1200	3.5 tour/min	TTPI120	TTPP120
1500	3.5 tour/min	TTPI150	TTPP150

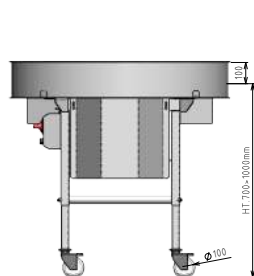


Table tournante ø1000 avec plateau PEHD

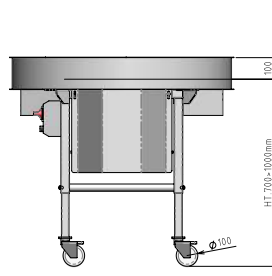
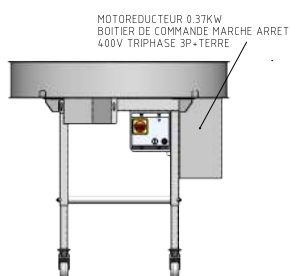
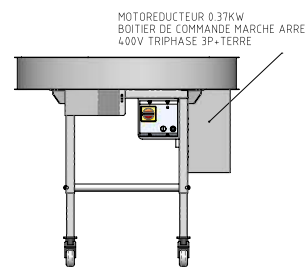


Table tournante ø1000 avec plateau inox



OPTIONS



Déviateur



Piètement fixe



Plateau PEHD



Variateur de vitesse



Rive ajourée



ROULE-BACS

ROULBA4R



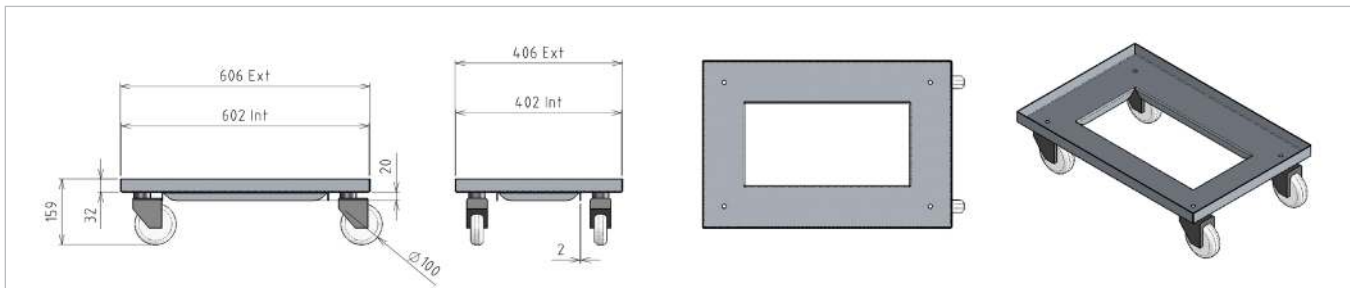
ROULE-BACS

4 ROUES

- Fabrication inox 304L
- Construction en inox 2 mm
- Chape inox
- 4 roues pivotantes nylon $\varnothing 100$ mm

OPTIONS

- Version renforcée sur demande



ROULBA6R2



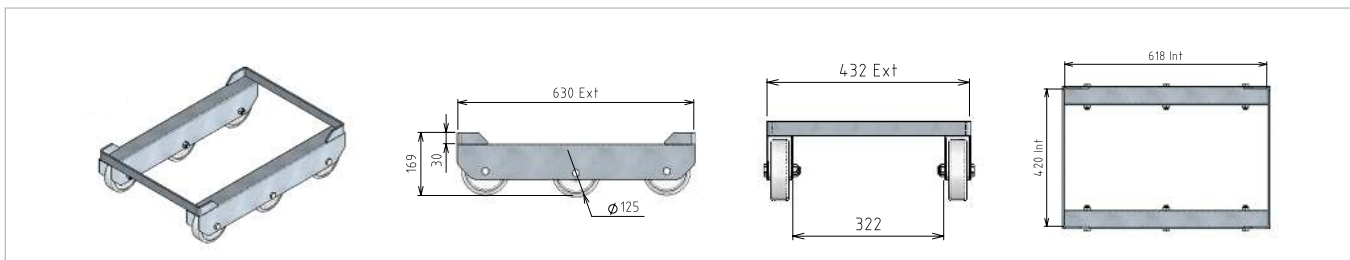
ROULE-BACS

6 ROUES

- Fabrication inox 304L
- Construction en inox 2 mm + plats 30 mm x 6 mm
- Chape inox
- 6 roues fixes nylon $\varnothing 100$ mm

OPTIONS

- Version renforcée sur demande.



ROULE-BACS SUR-MESURE POUR BAC EUROPE

En fonction de vos besoins, nous réalisons tous types de chariots.



BACS EUROPE INOX

Série BE



BACS EUROPE STANDARD

DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox tôle ép. 20/10 mm
Finition	Décapée, passivée
Bord	Roulé-soudé avec renfort
Fond	Renforcé avec tôle ép.3
Poids	Suivant norme DIN 40 Kg +/- 100 g pour un bac 200 L

OPTIONS



Couvercle de bac

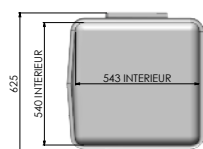
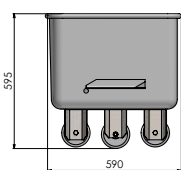


Poignée déportée amovible pour bac

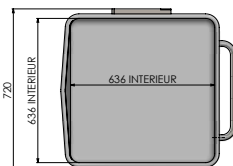
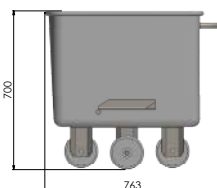


Basculeur manuel pour le nettoyage des bacs

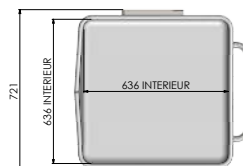
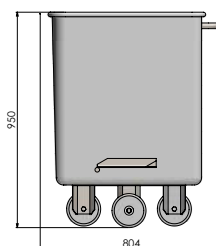
BE120



BE200



BE300



Poignée de manutention



Couvercle



Vanne de vidange



Chariot de 15 couvercles



BE TRACT

BE TRACT



BE TRACT

Be Tract est une solution innovante développée par ACINOX pour optimiser la logistique interne des environnements industriels, de production et de stockage.

Fabriquée en inox 304L décapée-passivée, ce dispositif robuste et durable permet d'atteler facilement plusieurs bacs Europe pour former un train de manutention fluide, stable et sécurisé.

Grâce à son système de liaison rapide, sans outil, Be Tract simplifie les opérations de déplacement, réduit les efforts manuels et améliore significativement les flux de manutention.

Connexion rapide et intuitive : aucun outil nécessaire.

Productivité améliorée : réduction des trajets et temps de manutention.

Sécurité renforcée : verrouillage par vis sur chapes avant et arrière.

Mobilité optimisée : circulation fluide dans les ateliers, zones de préparation ou entrepôts.

Solution modulaire : permet de créer des trains de bacs personnalisés selon les besoins.



DONNÉES TECHNIQUES

Construction	Inox 304L
Finition	Décapée, passivée
Présentation	Microbillée



HYGIENIC DESIGN FOOD SOLUTIONS



DISPONIBLE À
L'INTERNATIONAL



+ 10 000 CLIENTS
SATISFAITS



CONCEPTION
SUR MESURES



60 ANS
D'EXPÉRIENCE



RÉPONSE SOUS
24 HEURES



CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS D'INFORMATIONS



5 Rue du Progrès
44140 GENESTON - France



+33 (0) 2 52 20 20 55 (standard)



+33 (0) 7 59 67 86 30 (Hotline technique)



information@acinox.fr

ACINOX - Siret : 90071358700021

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle de ce document faite sans le consentement de Acinox est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction par quelque art ou procédé que ce soit (articles L.122-4 et L.122-5 du Code de la propriété intellectuelle). Photo credits: ©Acinox - Avril 2026 - Catalogue Acinox