

TALAOUBRID[®]

STAINLESS

Simply different

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

Chariot à niveaux



Fiche technique

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

Fiche technique

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



Chariot de service

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Poubelle à pédale



Fiche technique

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

Fiche technique

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

Acier, dimensions **96×38×85 cm.**



Poubelle de tri sélectif

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Plonge 2 bacs avec égouttoir



Fiche technique

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

Fiche technique

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



Table avec vide déchets

Table avec dossieret



Fiche technique

Table en inox résistante et facile à nettoyer, idéale pour la préparation alimentaire ou les travaux en atelier. Peut inclure tiroirs ou étagères pour un rangement pratique.

Fiche technique

Robuste et pratique, ce chariot permet de transporter facilement bacs et contenants dans les ateliers ou cuisines industrielles.



Chariot porte-bac

Plonge lave légumes



Fiche technique

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

Fiche technique

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



Plonge 1 bac avec égouttoir

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Hotte murale



Fiche technique

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

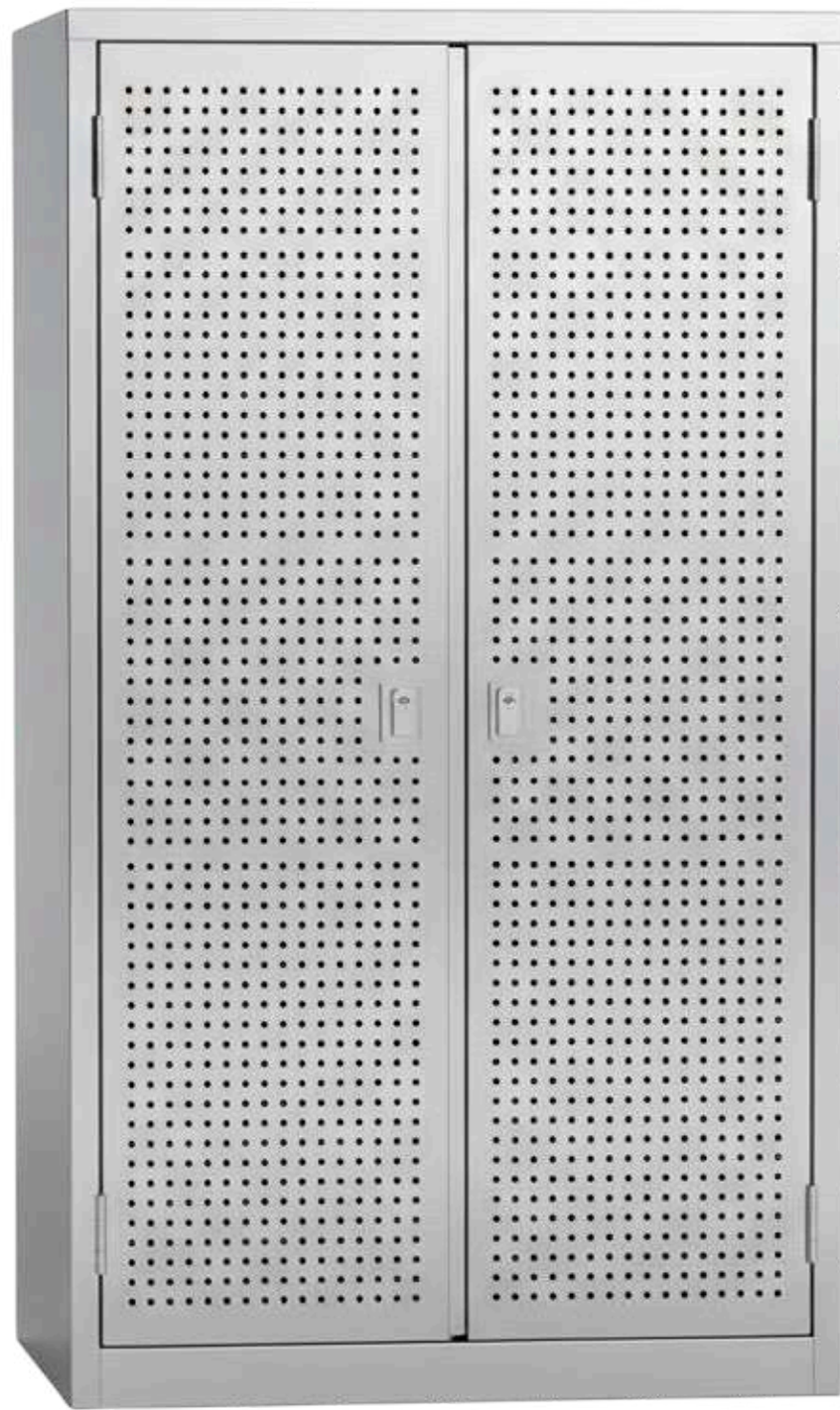
Fiche technique

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



Hotte centrale

Armoire ventilée



Fiche technique

Conçue pour le stockage sécurisé, cette armoire ventilée maintient les produits à température constante tout en garantissant une circulation d'air optimale.

Fiche technique

Disponible en plusieurs modèles, ce caniveau assure un drainage efficace tout en s'adaptant aux différentes configurations d'ateliers ou cuisines industrielles.



Caniveaux

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Bac à farine



Fiche technique

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

Fiche technique

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



**Bac en pvc alimentaire
(avec ou sans chariot)**

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Chambre froide

Fiche technique

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



Fiche technique

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



Tour réfrigéré

Table de réunions

Fiche technique

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



Fiche technique

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



Table pour salle à manger

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Self-service bain-marie



Fiche technique

Permet de maintenir les plats à température idéale tout en offrant un service fluide.

Structure **rétractable** pour un gain d'espace après usage.

Fiche technique

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



Vitrine bain-marie

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Table plateau granit avec modules de rangement

Fiche technique

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



Fiche technique

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



Table d'assainissement

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Rayonnages



Fiche technique

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

Fiche technique

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



Tables d'autopsie

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Lave-mains à pédale



Fiche technique

Conçu pour l'hygiène en cuisine professionnelle, ce lave-main à **pédale** permet un usage **sans contact**.

Dimensions et finitions modulables selon les besoins.

Inox **AISI 304**.

Fiche technique

Chariot destiné à la manipulation sécurisée des carcasses, équipé d'un **bac pour le sang**. Dimensions et finitions modulables selon les besoins professionnels. Inox AISI 304.



Chariot à carcasses

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Rolls pour fûts

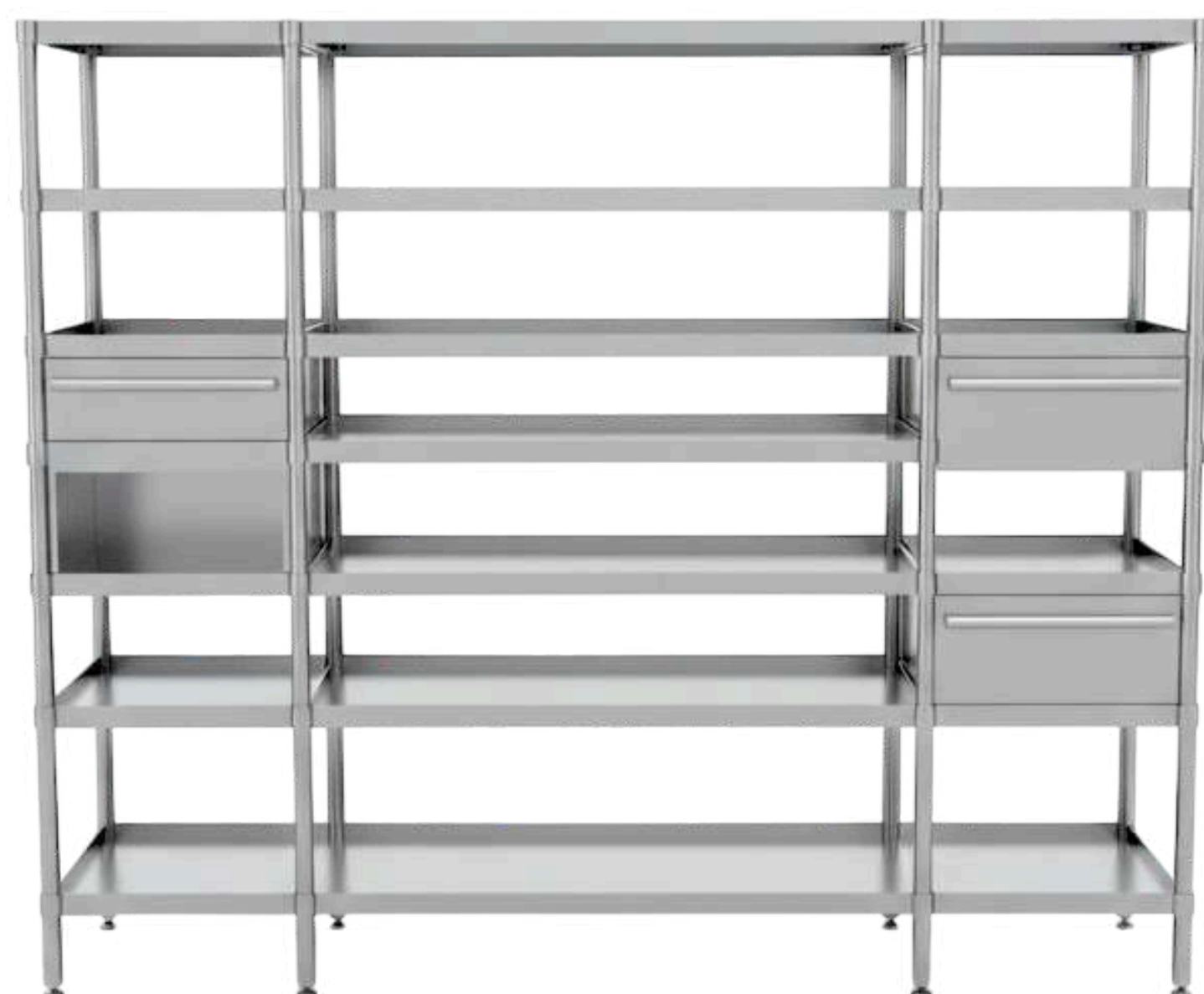


Fiche technique

Idéal pour le transport sécurisé des fûts industriels, ce roll en inox robuste facilite la manutention et résiste aux conditions d'atelier les plus exigeantes.

Fiche technique

Modulable et robuste, ce rayonnage multi-étages optimise le stockage tout en s'adaptant facilement aux besoins spécifiques de chaque atelier ou entrepôt.



Rayonnage modulable

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Chariot diable

Fiche technique

Pratique et hygiénique, cette table en inox avec goulottes facilite l'évacuation des liquides et le travail en atelier ou en cuisine industrielle.



Fiche technique

Conçu pour le transport en milieu froid, ce chariot inox facilite la manipulation des produits surgelés tout en garantissant robustesse et hygiène.



Chariot pour congélation

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Support de cuve



Fiche technique

Maintient les cuves stables et sécurisées lors des opérations de production. Sa structure robuste et modulable garantit sécurité et longévité, tout en facilitant le nettoyage autour des cuves

Fiche technique

Offre une surface de travail spacieuse et un espace de rangement pratique grâce à son étagère inférieure.

Robuste et hygiénique, elle est idéale pour les cuisines professionnelles et ateliers



Table avec étagère basse

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Table avec tiroirs



Fiche technique

Pratique et fonctionnelle, cette table en inox avec tiroirs intégrés offre un espace de rangement supplémentaire tout en restant facile à nettoyer.

Fiche technique

Surface inox idéale pour le caillage et le travail laitier, facile à nettoyer et résistante



Table de caillage

Bac à saumure



Fiche technique

Idéal pour salage et conservation, résistant et hygiénique.

Fiche technique

Permet un séchage uniforme, résistant à l'humidité et facile à nettoyer.



Séchoir à fromage

Passerelle

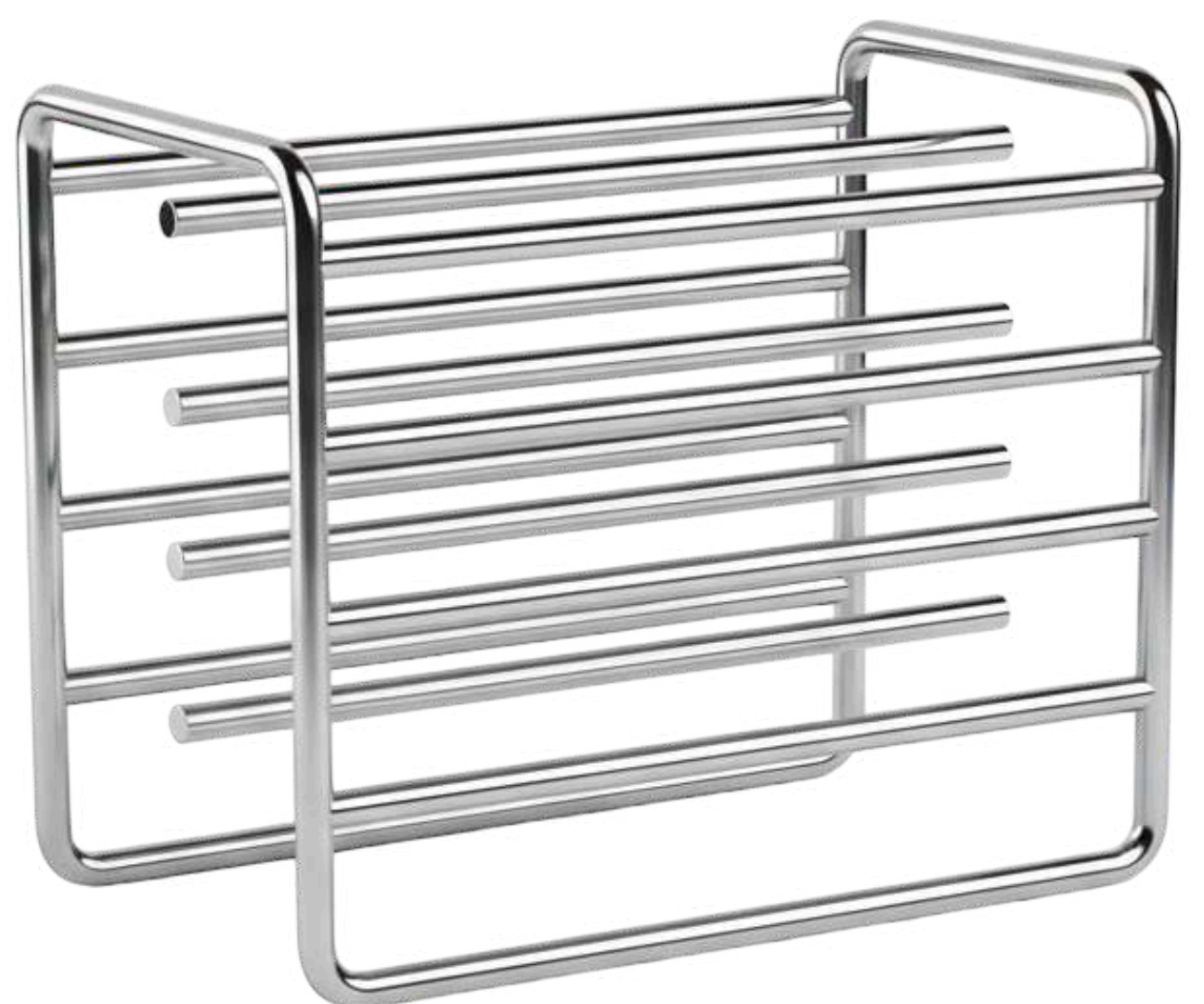
Fiche technique

Assure sécurité et accès aux zones élevées, robuste et modulable



Fiche technique

Permet de stocker et organiser les bouteilles de manière hygiénique et accessible. Solide et facile à nettoyer, il convient parfaitement aux bars, restaurants et cuisines professionnelles.



Ratelier à bouteilles

Caisses empliabiles



Fiche technique

Robustes et modulables, ces caisses en inox permettent un stockage sécurisé et optimisé tout en facilitant le transport des produits.

Fiche technique

Disponibles en toutes dimensions, ces bacs gastronorm en inox offrent un stockage pratique et hygiénique pour tous types d'aliments ou produits industriels.



Bacs gastronorm

Armoires de rangement

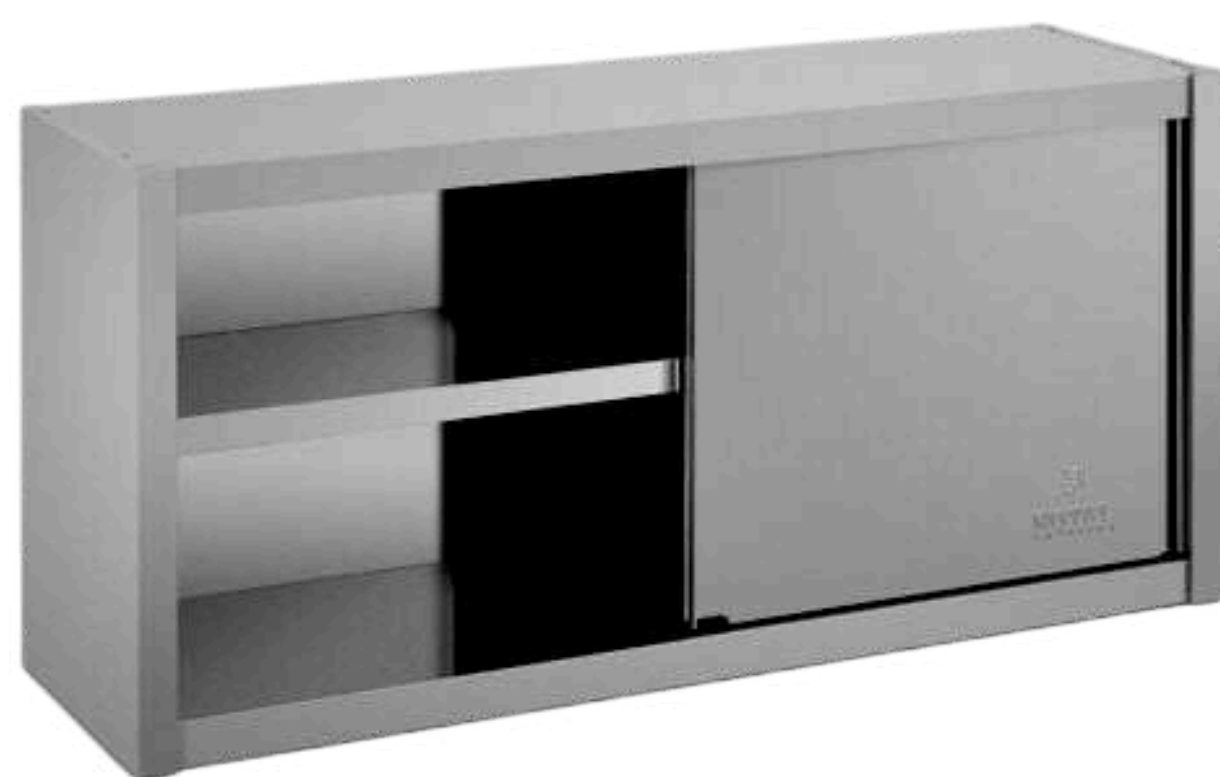


Fiche technique

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

Fiche technique

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



Placards de rangement

TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Bac à copeaux



Fiche technique

Conçu pour collecter les déchets métalliques ou copeaux, ce bac robuste facilite le nettoyage et l'organisation de l'atelier, tout en résistant aux chocs et aux conditions industrielles.

Fiche technique

Surface résistante et hygiénique pour toutes les opérations de découpe en cuisine professionnelle. Facile à nettoyer et durable, elle supporte une utilisation intensive tout en respectant les normes sanitaires.



Planche de découpe

Panneau de séparation



Fiche technique

Sépare efficacement les zones de travail pour améliorer l'organisation et l'hygiène. Robuste et facile à nettoyer, il convient aux cuisines professionnelles et ateliers industriels.

Fiche technique

Permet un affinage optimal des fromages grâce à une surface inox hygiénique et résistante. Sa conception robuste assure durabilité et facilite le nettoyage quotidien dans les ateliers laitiers.



Table de maturation

Fiche technique

Ces lignes de self-service allient design et fonctionnalité pour une organisation fluide du service. **Entièrement personnalisables** – dimensions, modules, finitions ou équipements – elles s'adaptent à tout type d'espace de restauration. Elles garantissent hygiène, durabilité et élégance professionnelle.

Self-service



TALAOUBRID[®]
STAINLESS

Fiche technique

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

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

Chaiserie



TALAOUBRID[®]
STAINLESS

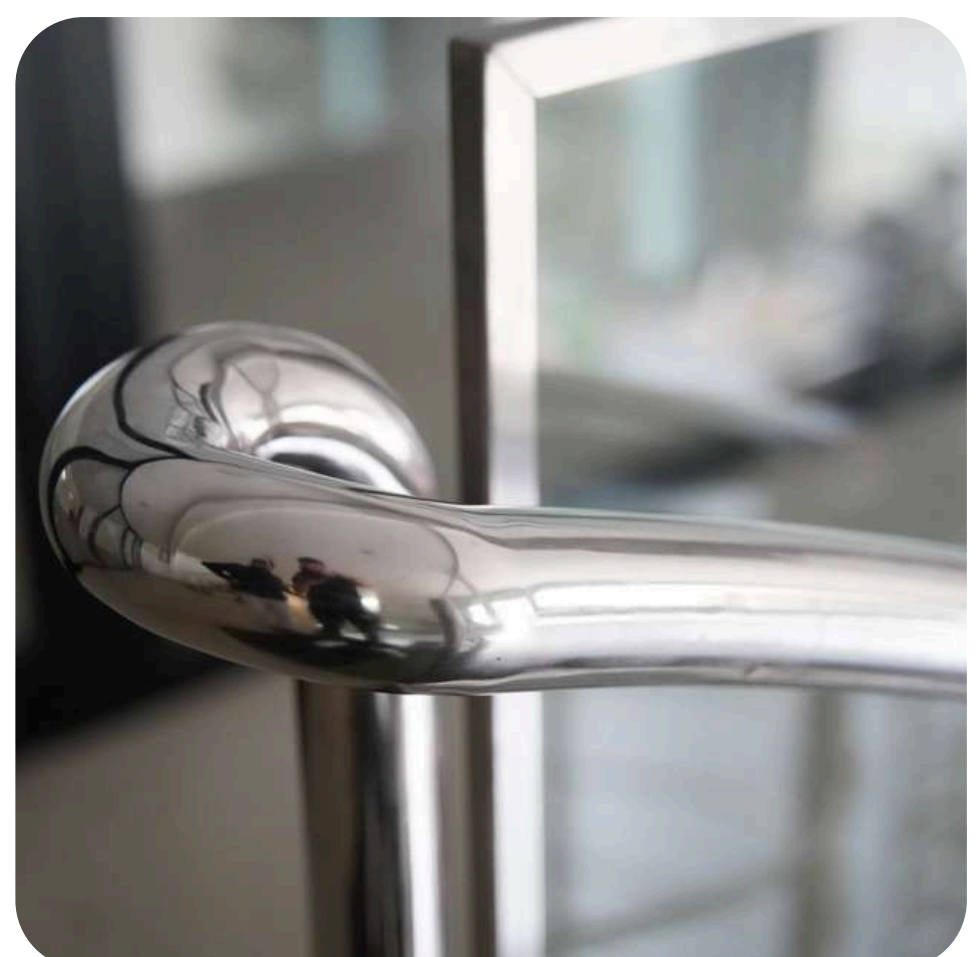
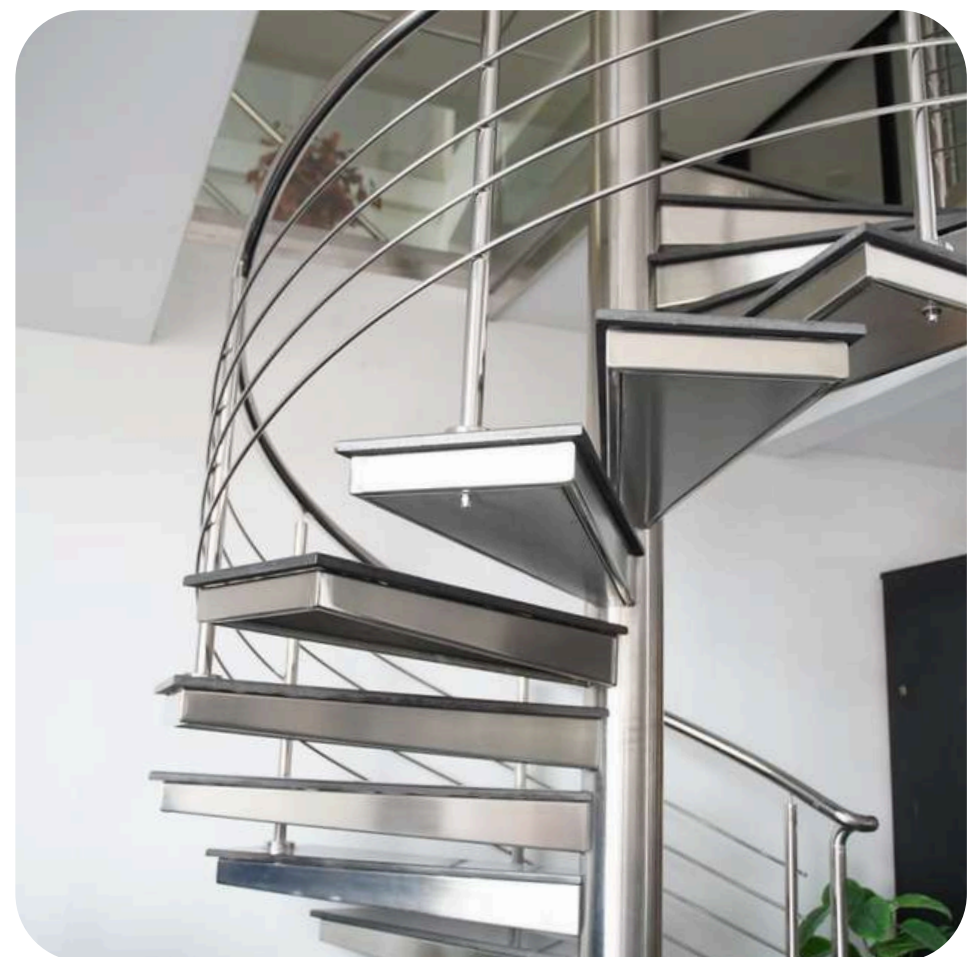
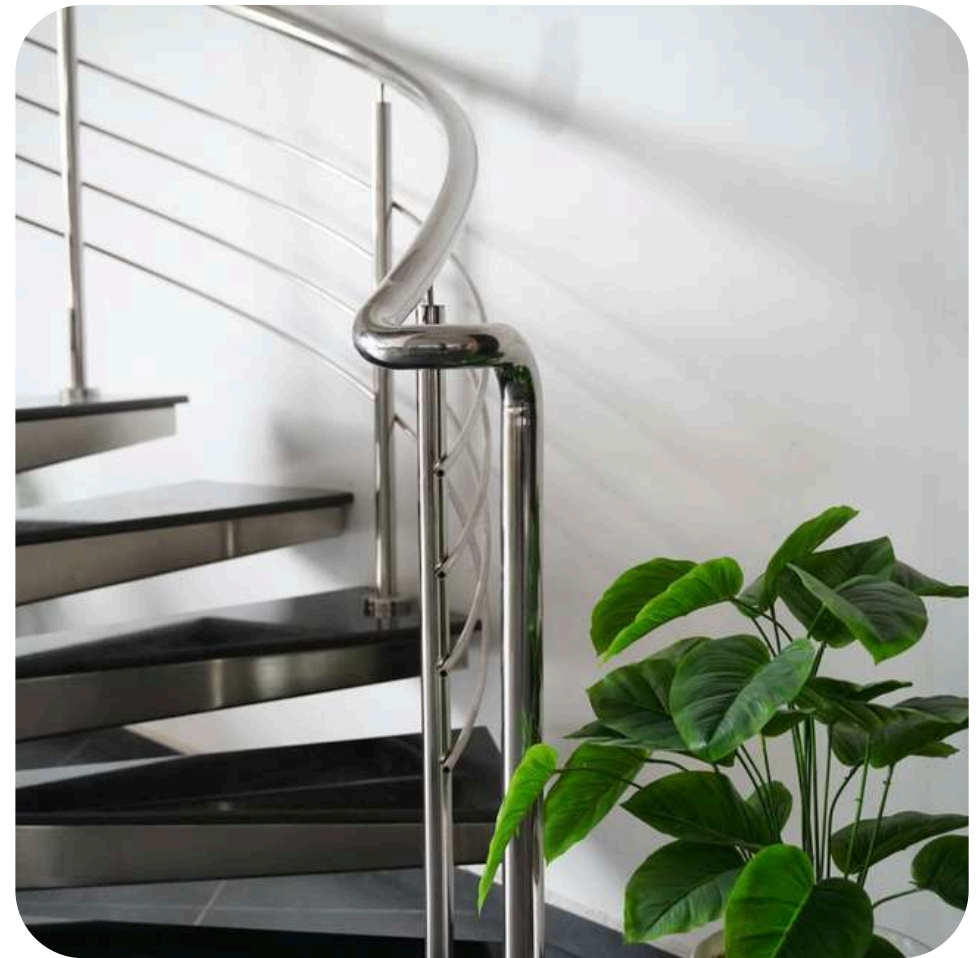
Fiche technique

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

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



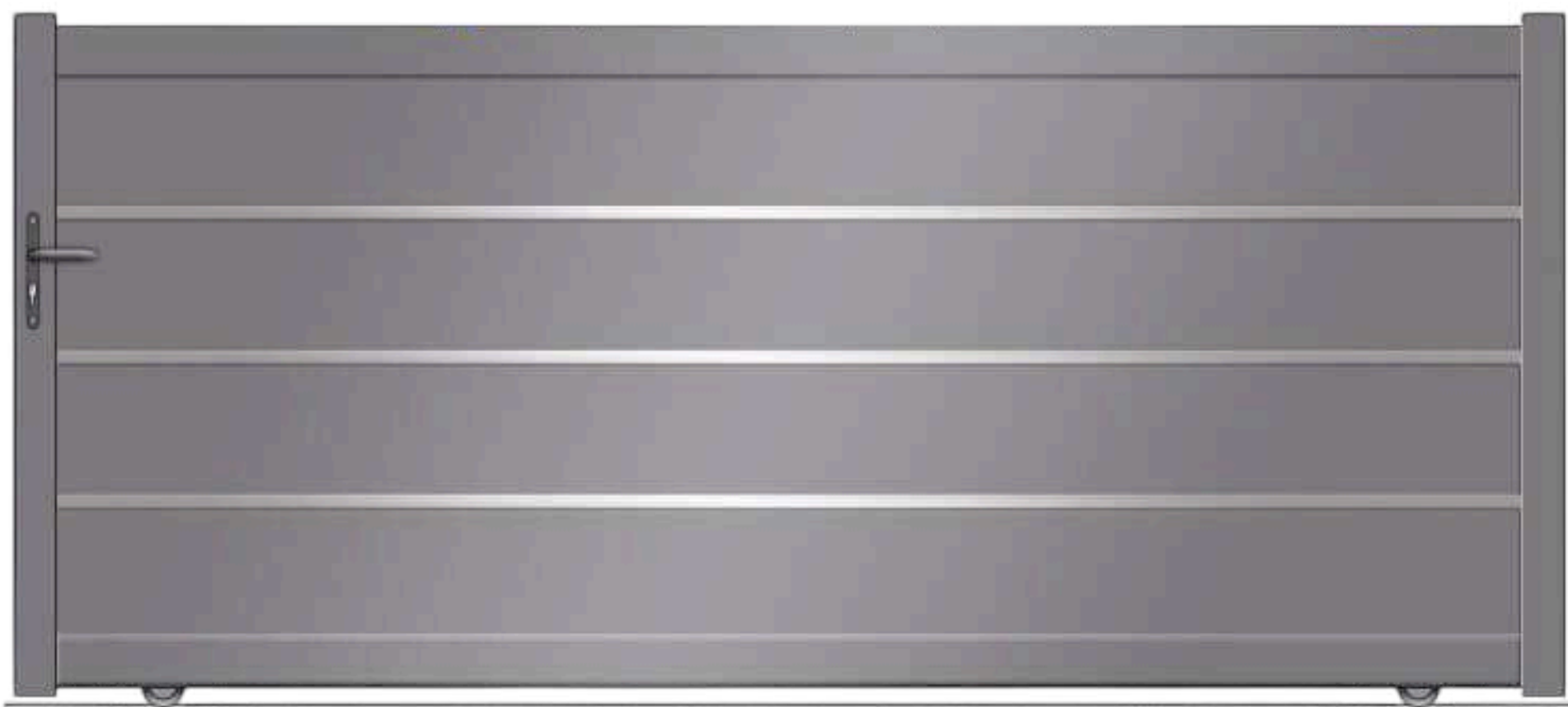
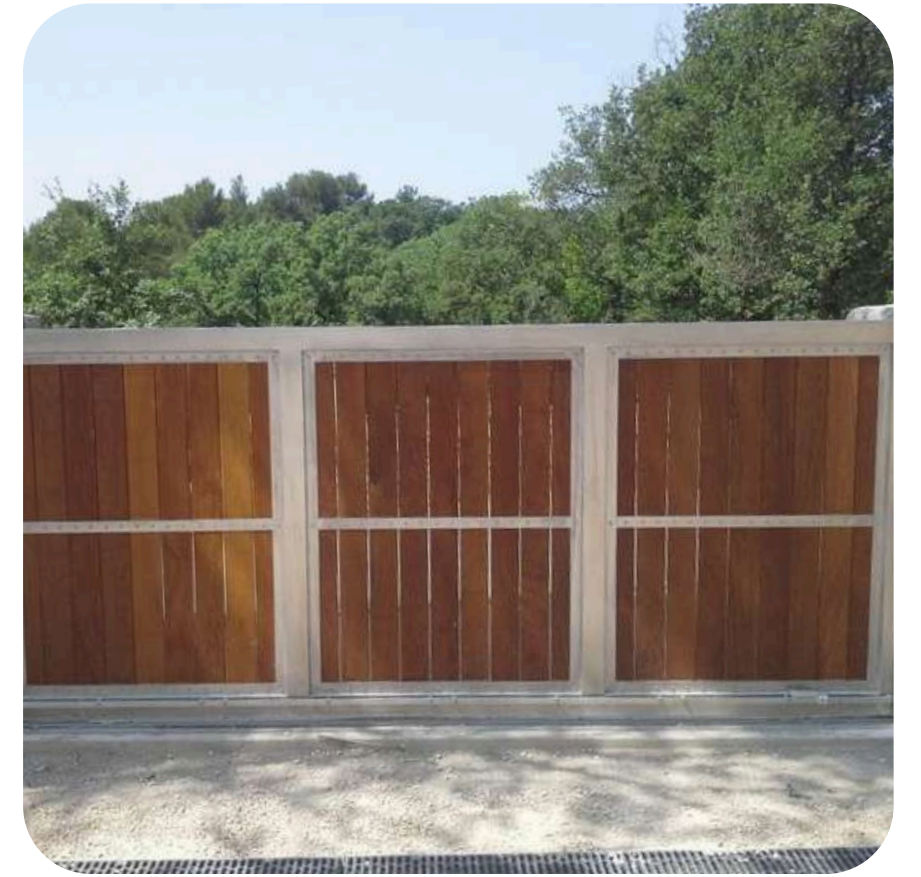
Rampes d'escalier et gardes corps



Fiche technique

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

Portails



Fiche technique

Regroupe les principaux équipements de cuisson – plaques, friteuses, fours, grills, planchas ou bains-marie – pour une préparation complète et fluide des repas en cuisine professionnelle.

Modules configurables selon l'espace et le type de cuisson souhaité, compatibles avec hottes et soubassements inox.

Lignes de cuisson



TALAOUBRID[®]
STAINLESS