IHRE PROJEKTE NACH MAß

SIE PLANEN ...
...WIR BAUEN

Französischer Hersteller für die Gastronomie

TOURNUS EQUIPEMENT

TECHNISCHE KOMPETENZ

- Ein engagiertes Team begleitet Sie während des gesamten Projektverlaufs.
- Besprechung der Anforderungen, Machbarkeitsstudie, Kostenvoranschlag, Erstellung von Freigabeplänen, Aufbaupläne, Fertigung im Werk, Begleitung der Baustelle, Kundendienst... Wir stehen Ihnen für alle Fragen zur Verfügung.

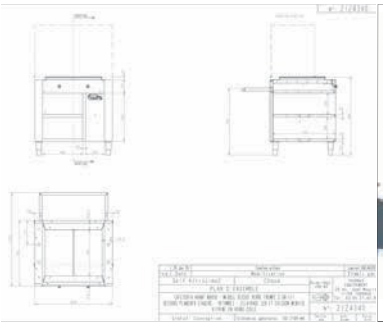
Die Vorteile +

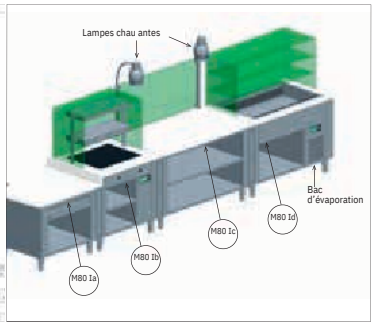
Das gesamte Material wird im Werk „probehalber“ zusammengebaut.

So wird sichergestellt, dass die Anlage genau der Bestellung entspricht und die Montage schnell und ohne Überraschungen durchgeführt werden kann.

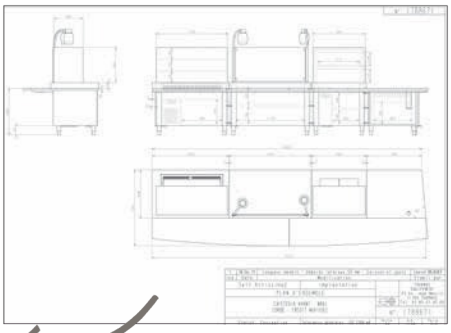
DIE ETAPPEN DES MASSGESCHNEIDERTEN PROJEKTS

1- Freigabeplan



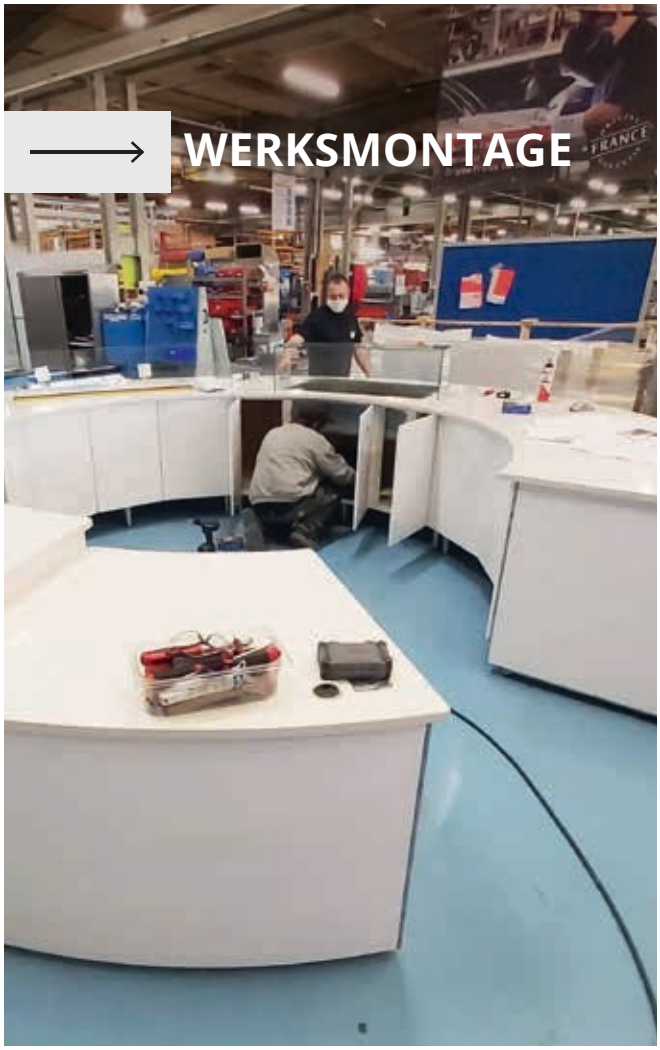


2- Fertigungsplan



3- Herstellung

4 - Endgültige Installation



Um Ihr Projekt zu verwirklichen, bieten wir Ihnen die kühnsten Lösungen: Formen, Volumen und eine Vielzahl von Materialien (Edelstahl, Holz, Granit, Quarz, Dekton, Glas ...).

Die große Vielfalt an Kombinationen wird durch verschiedene Anordnungen der Reihen, Verkleidungen und Aussparungen erreicht: Die Fronten werden nach Ihren Vorstellungen aus Laminat, Massivholz, Edelstahl usw. gefertigt und ihre Ausstrahlung wird durch vielfältige und originelle Beleuchtungen unterstrichen.

Die Vorteile +

Showküche oder Kombination mehrerer Themen innerhalb eines Raums, Einrichtung in einem Laden oder in einem Scramble...
Die Ausstattungen können auch in alle Kreationen der Dekorateure integriert werden, die von Tischlern oder Innenarchitekten maßgeschneidert angefertigt werden.

TOURNUS EQUIPEMENT

TECHNIK

Kühlbereich

- Bogenförmiges Endmöbel
- Gekühlte Quarzplatte
- Ausgabevitrine
- Belüftetes Behältermöbel
- Getränkemöbel

- Quarzplatte mit Gleitstreifen
- LED-Beleuchtung unter der Rampe

Vorspeisen-Insel – Gemüse-Insel – Dessert-Insel

Unsichtbare Kühlbereiche und Induktionskochfelder (Einbau unter der Arbeitsplatte). Einbaunischen für die Lagerung.

TOURNUS EQUIPEMENT

NOCH MEHR REFERENZEN...

- Accor
- Adéo Ronchin
- Airbus
- Aircelle
- Alstom
- im Senegal
- Azalaï Hotels
- Beachcomber
- Centre de formation «All in tennis Academy »
- Cité Administrative d'Etat in Lyon
- Crédit Agricole Amiens
- Eko Hôtel
- Groupe Roullier
- Hôpital Nord-Franche-Comté
- Hôtel Marriott
- Le Kaïla
- Le Ritz Intercontinental
- Paprec Energies Réseau
- Park Inn
- Pullman
- Radisson
- Restaurant de l'ONU
- Royal Zanzibar Beach Resort
- Terrou Bi

Kontaktieren Sie uns

Treffen Sie unser Team, um Ihr Projekt zu besprechen und die Organisation unserer Fabrik kennenzulernen.

Ludovic Cardinal
Projektleiter
Speiseausgaben
Tél : 06 47 15 59 04
lcardinal@tournus.com

Claude Philippe
Projektleiter
Speiseausgaben
Tél : 07 87 23 71 64
cphilippe@tournus.com

Dieses Dokument ist unverbindlich. Die angegebenen Eigenschaften können im Hinblick auf Verbesserungen geändert werden.

DE 100159 v0 - 02/2026