



**Electricité**



**Equipements professionnels**



**Installations frigorifiques**



**Plomberie chauffage**



**Structures isothermes**



**Etudes & plans**

# VOTRE LABORATOIRE « Clés en main »



**Climo CONFORT**  
Plomberie, Chauffage  
Électricité & Climatisation



**Froid CONFORT**  
Froid Commercial & Industriel  
Équipements CHR

**ARNAUD BUISSON**

FROIDCONFORT  
- COMMERCIAL -

**THIERRY GRANGE**

CLIMOCONFORT  
- ELECTRICITÉ ET CLIMATISATION -

**DAVID GRANGE**

CLIMOCONFORT  
- PLOMBERIE ET CHAUFFAGE -

**CYRIL PONCET**

FROIDCONFORT  
- FROID ET SAY -

ALLEZ  
LES GARS !  
ON SE MOTIVÉ !

DAY' T'ES PAS  
AU COURANT ?  
IL FAUT  
RESTER CONNECTÉ !

HÉHÉ !  
ELLE EST PAS MAL  
CELLE LÀ FRÈROT,  
MAIS...  
NE T'APPROCHE PAS  
TROP !

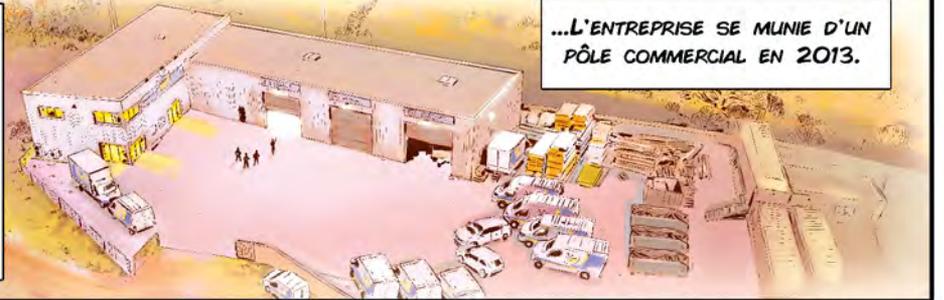
J'AI CE  
QU'IL VOUS  
FAUT !



CRÉATION DE CLIMOCONFORT EN 2004.

D'ABORD SPÉCIALISÉE EN PLOMBERIE ET CHAUFFAGE, LA STRUCTURE S'AGRANDIT RAPIDEMENT EN ACCUEILLANT EN 2006 UN PÔLE ÉLECTRICITÉ ET CLIMATISATION.

CRÉATION DE FROIDCONFORT EN 2010 SPÉCIALISÉE, COMME SON NOM L'INDIQUE, DANS LE FROID...



...L'ENTREPRISE SE MUNIE D'UN PÔLE COMMERCIAL EN 2013.

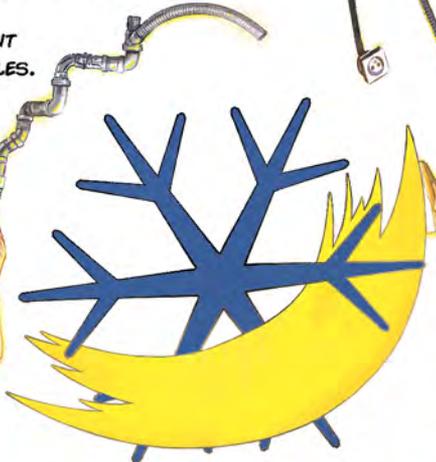
C'EST EN 2018 QUE LES SOCIÉTÉS CLIMOCONFORT ET FROIDCONFORT CONSTRUISENT LES LOCALS QUE NOUS CONNAISSONS AUJOURD'HUI.

EN PARALLÈLE ELLES SE STRUCTURENT EN ACCUEILLANT UN PÔLE ÉTUDES ET UN PÔLE ÉNERGIES RENOUVELABLES.

DEPUIS, L'HISTOIRE CONTINUE DE S'ÉCRIRE AU GRÉ DES CHANTIERS !



UN PEU PLUS  
À DROITE...  
NON À GAUCHE...



**C CONFORT**



...J'Y  
SUIS  
PRESQUE...



HMMMM !  
ALLEEZ LÀ !  
POURQUOI  
TU NE VEUX  
PAS LÂCHER !

Climo **CONFORT**

Plomberie, Chauffage

Électricité & Climatisation



Froid **CONFORT**

Froid Commercial & Industriel

Équipements CHR



**Une équipe technique et commerciale  
pour le confort de vos installations**

# CONCEPTION

La première phase est celle de conception. Son objectif est d'imaginer le laboratoire de A à Z. Nous commençons par dessiner le plan de structure. Une fois ce dernier validé nous passons à l'implantation des différents réseaux.

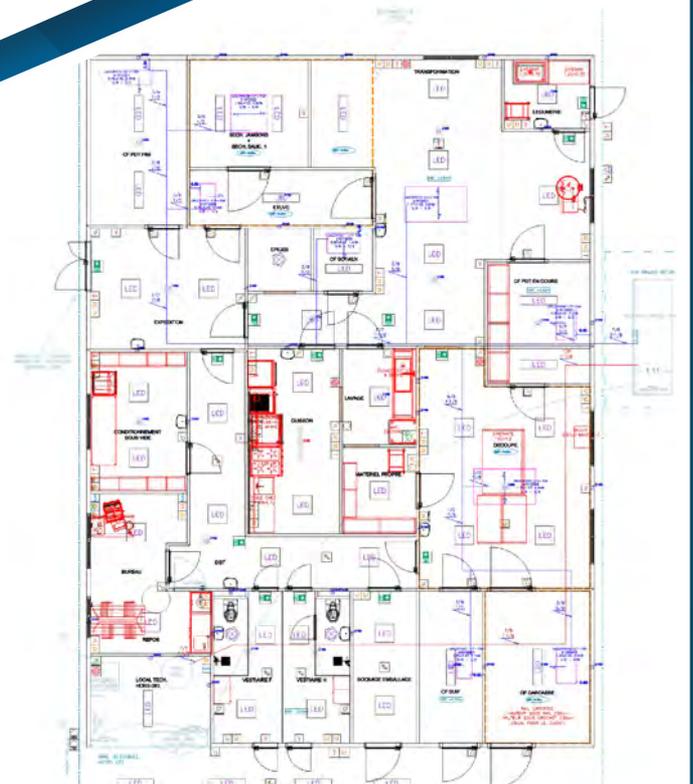


## PLAN DE STRUCTURE

Ce plan nous permet de réfléchir à la bonne disposition des pièces, afin de rendre le laboratoire cohérent et fonctionnel. Il nous permet également d'anticiper les problèmes techniques liés à la structure isotherme et aux ouvertures.

## PLAN RÉSEAUX ET EQUIPEMENTS

En fonction de l'emplacement des équipements, ce plan nous permet de tracer le cheminement des différents réseaux de plomberie, d'électricité, de ventilation et des réseaux frigorifiques.



# GROS ŒUVRE

Nous intervenons dès le début des travaux et la construction du bâtiment. En effet, nous échangeons avec tous les corps d'état (terrassier, maçon, charpentier...) afin d'adapter et optimiser le projet.



## RÉSEAU D'ÉVACUATION

La création du réseau d'évacuation sous dallage est effectuée par le maçon ou le terrassier.

## CONSTRUCTION BÂTIMENT

Le gros œuvre est externe à notre société, mais nous travaillons dès le début du projet afin d'assurer un bon déroulement de chantier.



# 3 IMPLANTATION AU SOL

Une fois la construction du bâtiment achevée, nous installons la structure isotherme. Les cloisons sont d'abord tracées au sol à l'aide de U de sol. Les réseaux précédemment posés se situent alors dans les cloisons. Les panneaux isothermes sont livrés sur le chantier et sont prêts à monter.



## CLOISONS AU SOL

Les U de sol sont implantés, les pièces commencent à se dessiner...



## LIVRAISON DES PANNEAUX



# MONTAGE STRUCTURE

Les panneaux isothermes sont découpés en fonction de la hauteur sous plafond et montés en fonction du traçage au sol. Les plafonds peuvent ensuite être posés. L'avancement se fait pièce par pièce.



## SPÉCIFICITÉ

Les panneaux sont ajustés afin d'accueillir un joint isolant, qui permet d'éviter les ponts thermiques.



# OUVERTURES

La pose des panneaux étant achevée, la création des ouvertures peut commencer. Les murs sont découpés en fonction des dimensions préétablies. Un châssis vient s'encaster pour former la fenêtre ou la porte.

## DÉCOUPAGE DES OUVERTURES

L'ouverture est découpée à même le panneau et peut s'étendre sur 3 sections comme ci-joints.



## POSE DES CHÂSSIS

Les techniciens mettent en place les châssis dans les ouvertures.

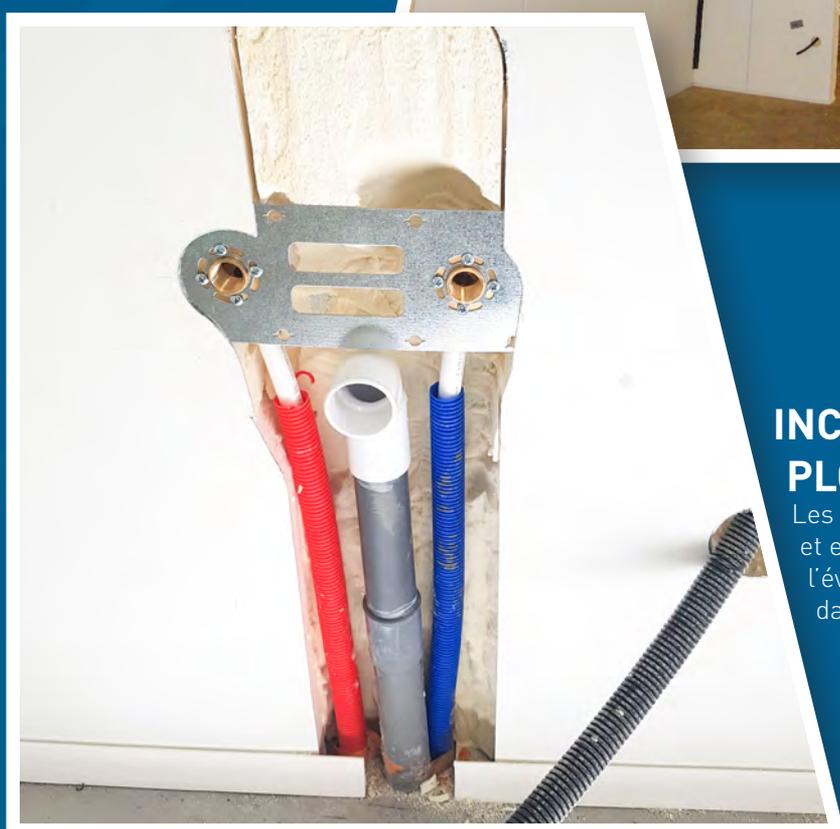


# INCORPORATION DES RESEAUX

Les réseaux sont incorporés dans les panneaux. Ces derniers sont découpés de façon à dissimuler les tuyaux et fourreaux dans les cloisons. Cela permet un gain de place et d'hygiène.

## RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Les gaines, intégrées dans les panneaux, ressortent au niveau des éclairages, prises et équipements frigorifiques.



## INCORPORATION PLOMBERIE

Les alimentations eau froide et eau chaude ainsi que l'évacuation sont encastrées dans les murs.

# MISE EN PLACE DES ÉQUIPEMENTS

L'étape suivante est l'installation et le raccordement de tous les équipements intérieurs et extérieurs du laboratoire : éclairages, prises, groupes frigorifiques, chauffage, climatisation, VMC...



## ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS

Les éclairages sont principalement des pavés LED facile à nettoyer assurant la clarté de la pièce.

## UNITÉS EXTÉRIEURES

Les unités extérieures peuvent être placées sous la charpente, en façade ou au voisinage du bâtiment.



# FINITIONS

Les dernières finitions sont réalisées au silicone notamment au niveau des ouvertures. Suivant le mode de pose, une finition tôlerie est posée en pied de panneaux.



# RÉGULATION

## SYSTÈME DE RÉGULATION

Plusieurs types de systèmes sont disponibles.

Froid **CONFORT**  
Froid Commercial & Industriel



Hotline : 06 98 26 10 48

Froid **CONFORT**  
Froid Commercial & Industriel

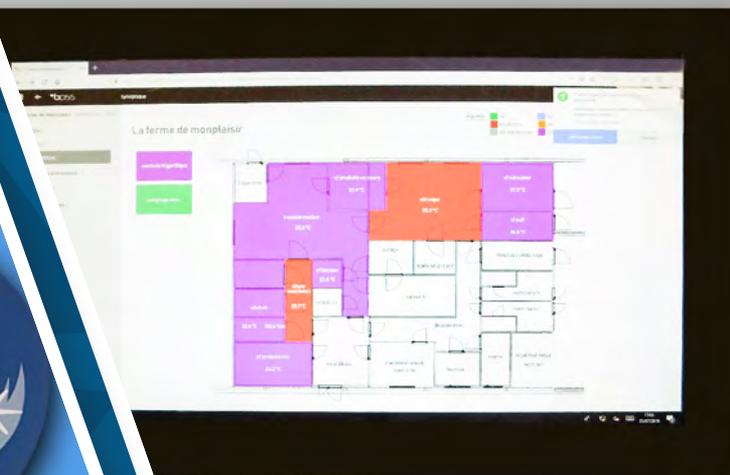


Hotline : 06 98 26 10 48

Froid **CONFORT**  
Froid Commercial & Industriel



Hotline : 06 98 26 10 48



# NOS +

Étude et accompagnement de votre projet.  
Un seul interlocuteur à votre écoute.



## UNE VISION GLOBALE : UN SEUL INTERLOCUTEUR

Etant donné que nous intervenons sur les différents corps d'état, nous gérons le cheminement des différents réseaux.

## ENERGIES RENOUVELABLES !

Dimensionnement des installations permettant d'effectuer la sélection des systèmes d'économie d'énergie.



# NOS +

Des solutions techniques adaptées à vos besoins.



## DES SOLUTIONS ADAPTÉES

Des cloisons amovibles pour les vestiaires.

## UN NETTOYAGE FACILITÉ

Grâce aux pavés LED et aux réseaux incorporés, le nettoyage est facilité.



# NOS +

Des solutions techniques adaptées à vos besoins.



## LES SÉCHOIRS



# LES VITRINES

## NOS VITRINES STANDARDS

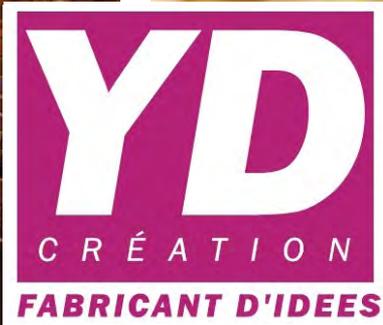
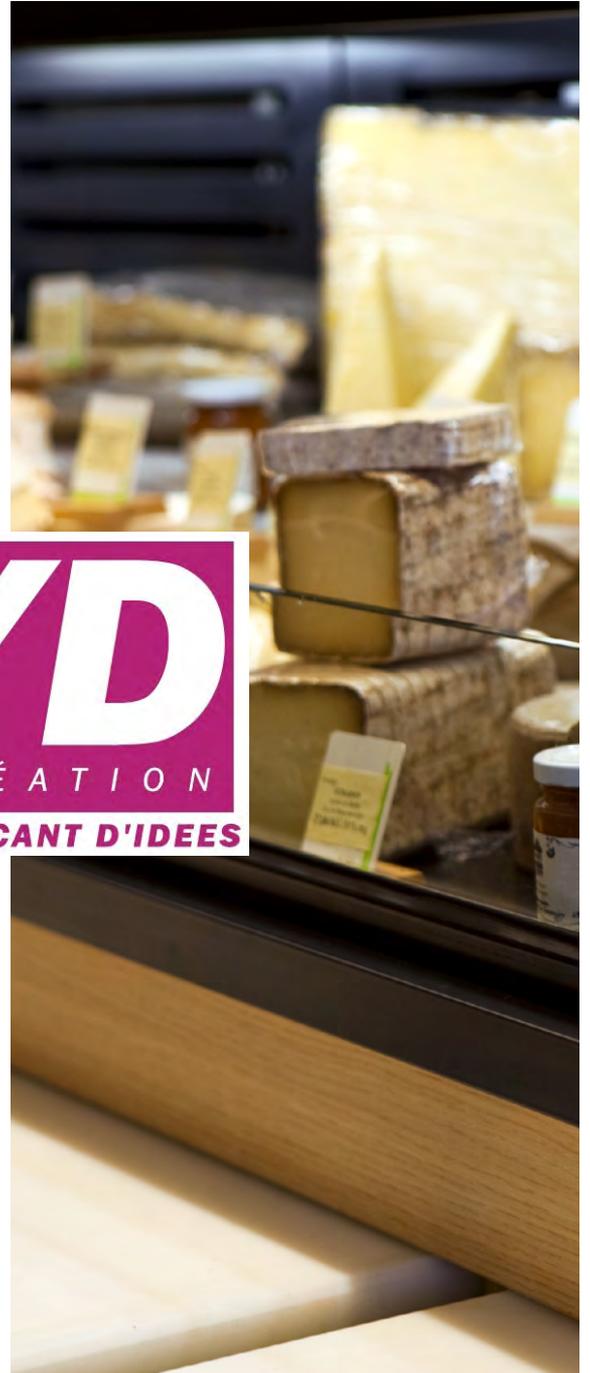


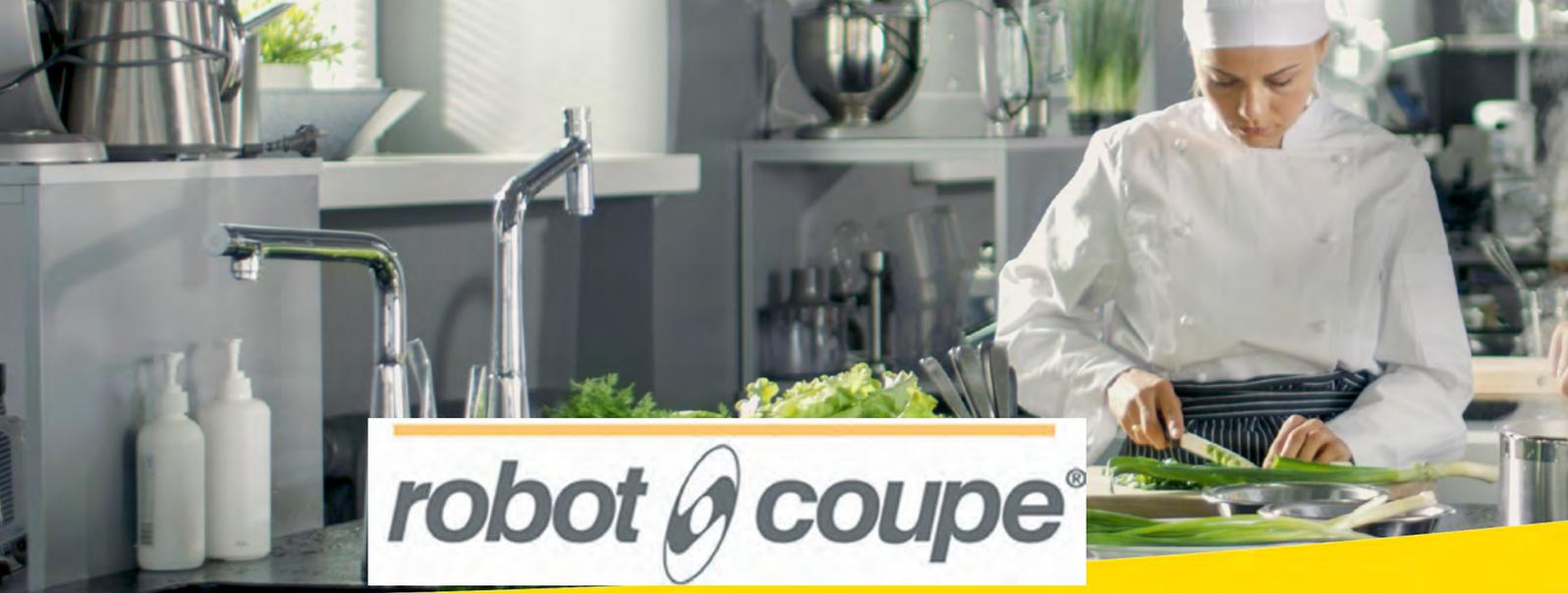
VOTRE MAGASIN « CLÉS EN MAIN »





## NOS VITRINES SUR MESURE





**robot coupe®**

## **BLIXER BLI2**

Cuve inox avec poignée - Couvercle étanche avec racleur  
Couteau denté livré en standard  
Dimensions : 210l x 281p x 389h (mm)  
Alimentation monophasée



## **MINI MIXER PLONGEANT MP160V.V.**

Tube Inox de 160mm - Longueur totale 455mm  
Vitesse variable de 2000 à 12500Tr/min  
Alimentation monophasée



## **BATTEUR MÉLANGEUR RM5**

Livré avec 3 outils : Fouet, palette et spirale  
Cuve inox de 5 Litres  
Alimentation monophasée





## ESSOREUSE EL40

Essoreuse 5kg de légumes ou 9 têtes de salade  
Volume de cuve 32litres - Cycle automatique  
Dimensions : 460l x 540p x 800h (mm)

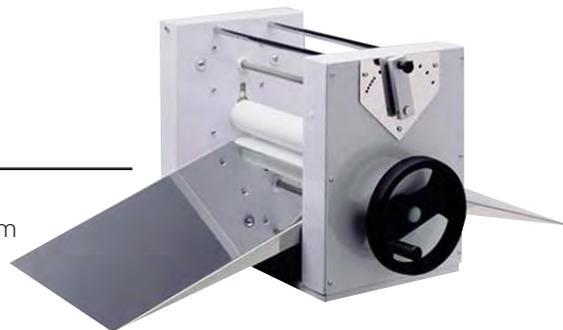


## EPLUCHEUSE T5S

Eplucheuse 5kg avec plateau abrasif sans table  
Construction inox - Minuterie  
Dimensions : 314l x 485p x 450h (mm)  
Alimentation Monophasée

## LAMINOIR DLMP400

Laminoir manuel pour petites préparations  
Largeur de travail 400mm - Epaisseur 0.1 à 27mm





## TRANCHEUR B300

Lame de 300mm - Entraînement à courroie  
Structure en alu anodisé - Affûteur incorporé  
Extracteur de lame fourni  
Dimensions : 550l x 370p x 475h (mm)  
Alimentation monophasée



## TRANCHEUR MANUEL

Lame de 370mm - Personnalisable  
Avec ou sans support  
Dimensions : 600l x 720p x 740h (mm)

## HACHOIR DRC82

Hachoir corps extérieur 1.5CV  
Double coupe inox  
Dimensions : 290l x 430p x 540h (mm)  
Alimentation triphasée





## HACHOIR AVEC RECONSTITUEUR C10R

Hachoir à corps extérieur 1.5CV  
Avec reconstitueur  
Double coupe inox  
Dimensions : 510l x 600p x 530h (mm)  
Alimentation Triphasée



## MACHINE SOUS VIDE S300

Machine de table 1 barre de soudure: 314mm - 10m3  
Dimension chambre : 330l x 360p x 140h (mm)  
Dimension : 384l x 455p x 405h (mm)  
Alimentation Monophasée

## MACHINE SOUS VIDE S600

Machine posée au sol  
2 barres de soudure: 459mm - 63m3  
Dimension chambre : 672l x 481p x 185h (mm)  
Dimension : 740l x 553p x 995h (mm)  
Alimentation Triphasée





## ARMOIRE 650L GN650TN

Armoire positive et négative Simple porte GN2/1 - Finition intérieur et extérieur en inox - Groupe logé et tropicalisé  
Isolation 60mm - Fermeture à clef - Equipé de roulettes  
Dimensions : 740l x 830p x 2010h (mm)  
Alimentation Monophasée

## ARMOIRE 1400L GN1410TN

Armoire positive et négative Double porte GN2/1  
Finition intérieur et extérieur en inox - Groupe logé et tropicalisé- Isolation 60mm- Fermeture à clef  
Equipé de roulettes  
Dimensions : 1480l x 830p x 2010h (mm)  
Alimentation Monophasée



## ARMOIRE DE SÉCHAGE OU MATURATION

Évaporateur traité anticorrosion  
Régulation comprenant : Température froid et chaud / Vitesse de ventilation / Taux d'hygrométrie  
Porte pleine ou porte vitrée  
Armoire simple ou double porte  
Dimensions : 740l x 830p x 2010h (mm)  
Alimentation monophasée



## CÉLLE DE REFROIDISSEMENT ED25-6

5 niveaux - Pas entre niveaux : 75mm - Compatible  
GN1/1 et 600/400

Dimensions intérieures: 635l x 400p x 405h (mm)

Dimensions extérieures: 755l x 695p x 877h (mm)

(840mm avec mini pieds)

Capacité de refroidissement rapide 25kg

Alimentation monophasée



## CÉLLE DE REFROIDISSEMENT ED60-12

10 niveaux - Pas entre niveaux : 75mm

Compatible GN1/1 et 600/400 (mm)

Dimensions intérieures: 635l x 407p x 800h (mm)

Dimensions extérieures: 755l x 695p x 1536h (mm)

Capacité de refroidissement rapide 25kg

Alimentation monophasée



# HOSHIZAKI

## GLAÇONS IM-21CN

Production : 22kg/24h environ - 11.5 kg de  
stockage

Glaçons cubiques - Poids 34kgs

Dimensions : 398l x 446p x 695h (mm)

Alimentation Monophasée





**panimatic** 

## CONSERVATEUR POSITIF P58 4P

Armoire pour 43 plaques de 400/600 (mm)  
Froid ventilé  
Intérieur inox  
Isolation en polyuréthane injecté 80 mm

## CHAMBRE DE FERMENTATION SUR MESURE

Avec ou sans sol  
Construction à la demande  
Prémontage en usine  
Fermentation contrôlée sur plus de 60 heures  
Température réglée de -10°C à +35°C  
Humidité réglable de 30 à 90%  
Groupe logé ou à distance



## SURGÉLATEUR CONSERVATEUR P87

Différents types de configuration :  
Conservateur  
Surgélateur conservateur...  
Groupe logé ou déporté

# RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

## RAYONNAGE SUR MESURE

en profondeur 400 ou 500mm



## RAYONNAGE AVEC STRUCTURE ALU ET CLAYETTE EN POLYPROPYLÈNE

(Passable au Lave Vaisselle)



**CONTACTEZ NOUS POUR VOS DEMANDES DE DEVIS...**



# AMBASSADE

DE BOURGOGNE



## PIANO AVEC FOUR CG641P

Dimensions : 600l x 650p x 900h (mm)  
Puissance Gaz 4 feux vifs 11.5kW  
Puissance Gaz four : 3.5kW  
Divers options disponibles...

## PIANO AVEC FOUR CG1051GA

Dimensions : 1000l x 650p x 900h (mm)  
Puissance Gaz 5 feux vifs 16.5kW  
Puissance gaz four 4Kw



## FOUR 6NIV. GN1/1 CFE706CT

Dimensions : 750l x 725p x 600h (mm)  
Dim. Intérieur : 530l x 410p x 420h (mm)  
Alimentation Monophasée - Puissance : 6kW



## PIANO GAZ V01579

Dimensions : 850l x 800p x 900h (mm)  
Puissance Gaz 44kW  
Alimentation Monophasée  
Divers options disponibles...



## FRITEUSE V02701

Dimensions : 425l x 800p x 900h (mm)  
Puissance électrique 8kW  
Panier 7 Litres - 18kg/heure  
Alimentation Triphasée



# SUR MESURE

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR TOUTE DEMANDE D'IMPLANTATION SUR MESURE...**



## SAUTEUSE VCC112T

Sauteuse multifonction sans pression  
 Capacité des cuves : 2 x 14 litres (à partir de 30 Repas/jour)  
 Puissance : 17kW  
 Temps de montée en température de 10 à 250 °C : 4 minutes  
 Dimensions : 96l x 80p x 40h (cm)  
 Alimentation triphasée



## SAUTEUSE VCC211

Sauteuse multifonction sans pression  
 Capacité de la cuve : 100 litres (100-300 Repas/jour)  
 Puissance : 28kW  
 Temps de montée en température de 10 à 250 °C : 4 mn  
 Dimension : 116l x 110p x 91h (cm)  
 Alimentation triphasée

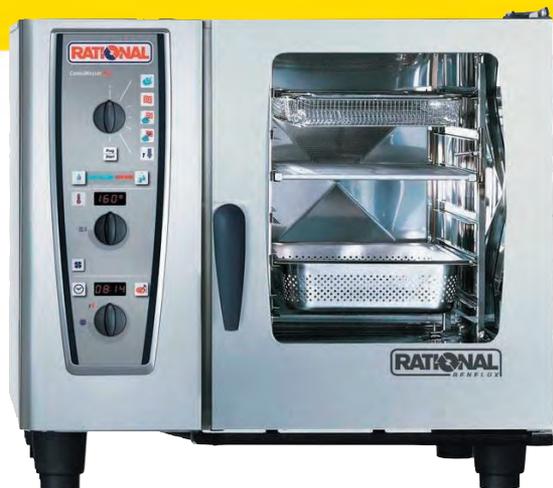
## SAUTEUSE VCC311

Sauteuse multifonction sans pression  
 Capacité de la cuve : 150 litres  
 (100-500 Repas/jour)  
 Puissance : 35kW  
 Temps de montée en température de 10 à 250 °C : 4 mn  
 Dimension: 154l x 110p x 91h (cm)  
 Alimentation triphasée





## FOUR 6 NIV. GN1/1 TYPE61



Four Mixte Electrique  
Fonctions vapeur, air pulsé, mixte, maintien et remise en température  
Temps de cuisson, température et climat de cuisson ajustable  
Puissance Electrique : 11kW  
Dimensions : 847l x 771p x 782h (mm)  
Alimentation triphasée

## FOUR 6 NIV. GN1/1 TYPE61

Four Mixte électrique  
Fonctions vapeur, air pulsé, mixte, maintien et remise en température  
Processus de cuisson automatiques  
Temps de cuisson, température et climat de cuisson ajustable  
Puissance électrique : 11kW  
Système de nettoyage et d'entretien automatique  
Optimisation de la consommation d'eau et d'énergie.  
Dimensions : 847l x 771p x 782h (mm)  
Alimentation triphasée



## FOUR 10 NIV. GN1/1 TYPE101



Four Mixte électrique  
Fonctions vapeur, air pulsé, mixte, maintien et remise en température  
Processus de cuisson automatiques  
Temps de cuisson, température et climat de cuisson ajustable  
Puissance électrique : 18.6kW  
Dimensions : 847l x 771p x 1042h (mm)  
Alimentation triphasée

Pensez à l'eau  
ADOUCCIE



**ELETTROBAR**

### **LAVE VERRE FAST135/2**



Panier carré 350/350  
Cycle 120 secondes  
Encombrement réduit  
Ouverture 230mm  
adoucisseur en option  
Dimensions : 401l x 490p x 595h (mm)  
Alimentation Monophasée

### **LAVE VAISSELLE FAST160/2**

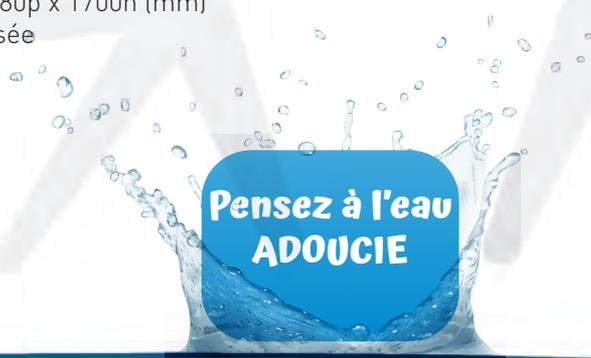
Panier carré 500/500  
Cycle 90 et 150 secondes  
Ouverture 360 mm, Surchauffeur 3.5KW  
Dimensions : 575l x 600p x 820h (mm)  
Alimentation Mono ou Triphasé



### **LAVE BATTERIE NIAGARA292**



Panier 550/610  
Cycle 90, 120 et 150secondes  
Hauteur utile 650mm  
Dimension : 720l x 780p x 1700h (mm)  
Alimentation Triphasée



**Pensez à l'eau  
ADOUICIE**



The clean solution



## LAVE VAISSELLE

### ECOSTAR 545D

Dimension des casiers 500 x 500 (mm)  
Capacité 40 casiers/heure  
Pompes doseuses incorporées  
Livré avec 1 support à verre  
Dimensions : 635l x 750p x 1520h (mm)  
Alimentation triphasée

## LAVE VERRE ECOSTAR 430F

Dimension des casiers 400 x 400 (mm)  
Capacité 30 casiers/heure  
Pompes doseuses incorporées  
Livré avec 2 supports à verre, 1 porte assiette et  
1 godet à couverts  
Dimensions : 600l x 460p x 730h (mm)  
Alimentation triphasée



## TUNNEL DE LAVAGE K160

Machine à avancement automatique  
80 Casiers / heure  
Condenseur de vapeur en option  
Séchage dynamique en option  
Puissance : 23.8kW  
Alimentation triphasée

Climo **CONFORT**

Plomberie, Chauffage

Électricité & Climatisation



Froid **CONFORT**

Froid Commercial & Industriel

Équipements CHR

[www.cconfort.net](http://www.cconfort.net)

Nous sommes aussi :

**des SPÉCIALISTES  
EN ÉNERGIES RENOUVELABLES !**





**PHOTOVOLTAÏQUE**



**BOIS**

**CONTACTEZ  
NOUS**



**P.A.C.**

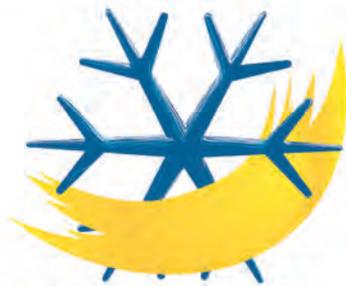


**GAZ**









Climo **CONFORT**

Plomberie, Chauffage  
Électricité & Climatisation

Froid **CONFORT**

Froid Commercial & Industriel  
Équipements CHR

**ARNAUD BUISSON**

FROIDCONFORT  
- COMMERCIAL -



06 76 45 22 31  
vmp@cconfort.fr

**THIERRY GRANGE**

CLIMOCONFORT  
- ÉLECTRICITÉ ET CLIMATISATION -



06 99 91 54 63  
t.climo@cconfort.fr

**DAVID GRANGE**

CLIMOCONFORT  
- PLOMBERIE ET CHAUFFAGE -



06 60 21 41 46  
d.climo@cconfort.fr

**CYRIL PONCET**

FROIDCONFORT  
- FROID ET SAV -



06 98 53 55 64  
froid@cconfort.fr

90 rue des fougères  
69850 Saint Martin en Haut

04 78 19 10 48

[www.cconfort.net](http://www.cconfort.net)



06 98 26 10 48