



Electricité



Equipements professionnels



Installations frigorifiques



Plomberie chauffage



Structures isothermes



Etudes & plans

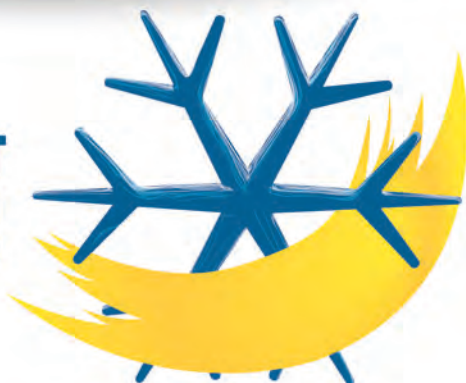
VOTRE **LABORATOIRE** « Clés en main »



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 !

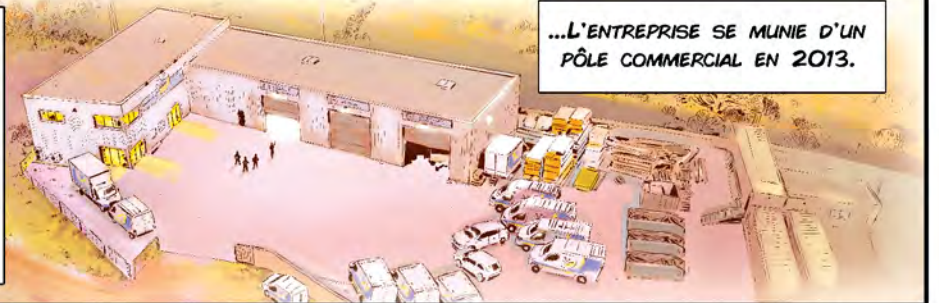
J'AI CE
QU'IL VOUS
FAUT !



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...

...J'Y
SUIS
PRESQUE...

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

C CONFORT

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.

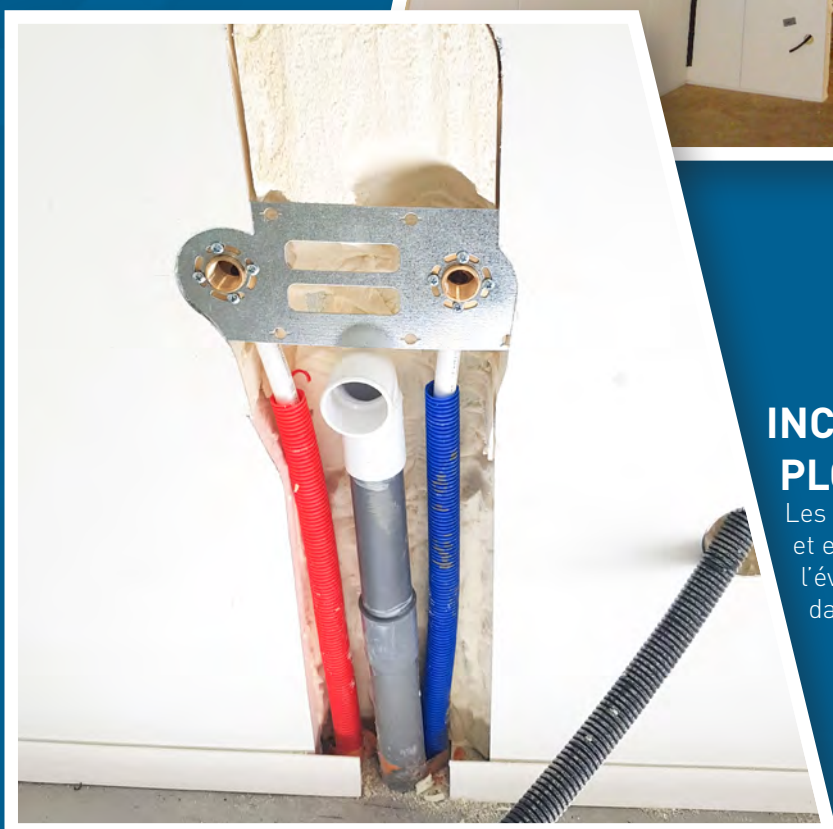


INCORPORATION DES RESEAUX

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

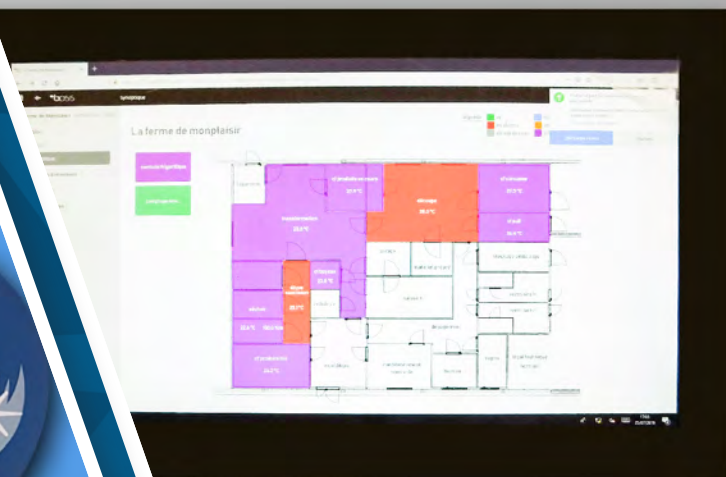


Hotline : 06 98 26 10 48

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

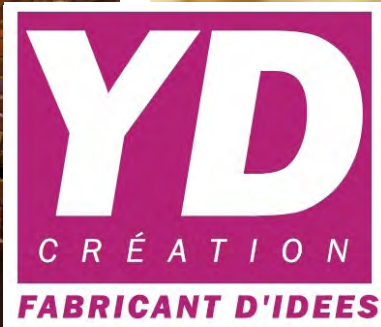


VOTRE MAGASIN « CLÉS EN MAIN »





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)

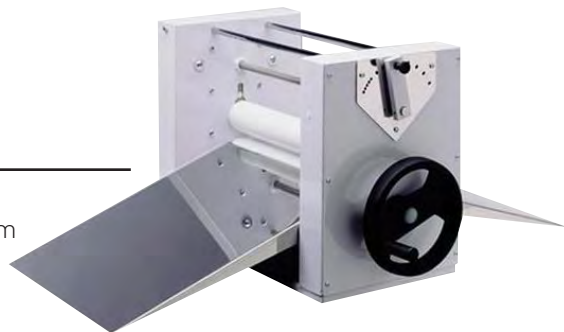


EPLUCHEUSE T5S

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
ADOUCIE**



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

Nous sommes aussi :

**des SPÉCIALISTES
EN ÉNERGIES RENOUVELABLES !**





PHOTOVOLTAÏQUE



BOIS

**CONTACTEZ
NOUS**



P.A.C.



GAZ



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





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



06 98 26 10 48

www.cconfort.net