

LES REVÊTEMENTS DES MOBILIERS DE

Repères

Quelle matière choisir pour son plan de travail, son comptoir ou son self ? L'inox reste bien entendu le matériau incontournable de la cuisine professionnelle mais aujourd'hui les châssis des mobiliers de cuisine, des selfs ou des comptoirs s'habillent de nouvelles matières plus esthétiques, surtout lorsqu'il s'agit de mettre ce mobilier sous les yeux des clients. La pierre, le bois mais surtout des matières minérales et synthétiques (Solid Surface) remplacent peu à peu l'inox et les matériaux traditionnels des

mobiliers de la restauration. Plébiscités par les architectes qui peuvent les intégrer dans des projets, parfois spectaculaires, ces revêtements sont aussi un terrain de jeu formidable pour les fabricants de selfs traditionnels ou de kiosques autonomes. Notons que les revêtements en solid surface sont aujourd'hui omniprésents y compris en cuisine où ils s'imposent sur les plans de travail chics des cuisines ouvertes. Inventé à la fin des années soixante, c'est une résine minérale homogène et non



HI-MACS

Pour que la lumière soit

HI-MACS, composé à 70 % de bauxite, une roche siliceuse à forte teneur en alumine, est comparable à de la pierre naturelle et se retrouve tout en haut de la liste des solid surface, notamment parce qu'il permet des créations avant-gardiste. À titre d'exemple, voici l'incroyable bar de The Paradise Now de Düsseldorf. La pièce maîtresse du lieu est le spectaculaire comptoir fait sur-mesure, d'une longueur impressionnante de 16 mètres. C'est la version Arctic White d'HI-MACS qui a été utilisée pour le plan de travail à l'arrière du comptoir, tandis que Ispani, de la collection Marmo, a été utilisé pour la partie visible du comptoir, ainsi que pour les éléments frontaux et latéraux. À la nuit tombée, les marbrures ressortent encore plus lorsque le bar est éclairé. Telle une sculpture murale, des panneaux muraux de dix mètres, également en HIMACS, thermoformés sur différentes profondeurs et rétro-éclairés, couvrent le mur derrière le bar. Ces panneaux ne sont pas seulement frappants sur le plan visuel, ils sont également fonctionnels et peuvent servir d'étagères pour les verres et autres ustensiles de bar. Une réalisation signée Karl Heller GmbH.

LES POINTS FORTS

- Polyvalence et thermoformage supérieur aux autres solid surface du marché
- Très résistant à la chaleur, non poreux et donc imperméable
- Une gamme quasiment illimitée de coloris
- Sans joints apparents pour une hygiène et une esthétique parfaites
- Très résistant aux taches et facile à nettoyer, entretenir et réparer.



SILESTONE

Comme de la pierre...

Silestone, est une surface minérale à faible teneur en silice, composée de minéraux et de matériaux recyclés. Sa technologie (Hybriq+) réduit efficacement la teneur en silice cristalline qui fut un temps montrée du doigt pour les dommages qu'elle causait aux ouvriers qui façonnaient ce type de revêtements. Silestone est composé d'environ 90 % de quartz naturel, mélangé avec des résines, des pigments et d'autres additifs. Mis au point par l'espagnol Cosentino, ce revêtement séduit de nombreux fabricant de mobiliers de distribution de repas comme Arcométal qui a réalisé tous les revêtements du mobilier de ce RIE en Silestone (référence Night Tebas). Le Silestone existe en plusieurs épaisseurs et le fabricant reçoit directement les plaques découpées aux dimensions requises. Elles sont ensuite assemblées sur site et viennent habiller le châssis en inox sur ses pans et sur son dessus. Pour finir, elles sont repolies pour donner l'effet monobloc recherché et les joints sont invisibles. Effet pierre assuré !

LES POINTS FORTS

- Se travaille très facilement
- Le revêtement qui imite le plus la pierre naturelle
- Plus abordable que le Dekton, matière très dure qui résiste aux rayures
- Matière non poreuse qui résiste aux tâches et à l'acidité
- Esthétique avec de nombreux décors et coloris teintés dans la masse
- Bonne résistance aux chocs, y compris sur les arêtes s'il y en a.

LA RESTAURATION

poreuse composée à deux tiers de minéraux naturels et à un tiers de résine acrylique ou de polyester auxquels on ajoute des pigments. Esthétique, résistant, hygiénique et facile à entretenir, ce matériau est chaud et doux au toucher. Il se travaille à la façon du bois, se coupe, s'assemble, se thermoforme, s'usine, se ponce, se poli, se sculpte, se grave, se moule etc. Les possibilités de création sont quasi infinies. Nous vous présentons quelques mises en œuvre qui incarnent toutes ces évolutions. ●NR

**DEKTON****Dur et résistant aux rayures**

Dekton est fabriqué par « ultra-compactage » de divers matériaux minéraux, dont le quartz, le feldspath et des argiles. Le procédé de fabrication, également mis au point par Consentino, appelé « Technologie TSP », consiste à soumettre ces matériaux à des pressions extrêmement élevées (plus de 25 000 tonnes) et à des températures élevées (jusqu'à 1 200 °C), afin de simuler le processus de cristallisation naturelle qui se produit dans la croûte terrestre sur des milliers d'années. Le résultat est un matériau ultra-compact, homogène et doté de propriétés exceptionnelles en termes de résistance et de durabilité. Il est disponible dans plus de 40 coloris comprenant des tons naturels, des nuances vives et des finitions mates ou brillantes. Plusieurs collections ont été conçues pour imiter l'apparence de la pierre, du bois, du béton ou des métaux et Dekton offre également une grande flexibilité en termes de taille et de forme, avec des dalles pouvant mesurer jusqu'à 3,2 m x 1,44 m. Le mobilier de la pâtisserie du restaurant Les Ambassadeurs de l'Hôtel Métropole à Monaco a été réalisé en Dekton par France Inox/ ECHR.

LES POINTS FORTS

- Extrêmement résistant aux rayures (couteaux)
- Ne retient pas les tâches car non poreux
- Résiste bien aux substances chimiques, aux chocs et aux variations de température
- Peut s'utiliser à l'extérieur
- Grand choix de coloris et finitions (brillant, mat, structuré...)

CAISSON ALVITHERM

ALVENE innove avec son nouveau caisson de ventilation aéro-chauffeur électrique autorégulé. Plus performant et intuitif, il améliore l'efficacité énergétique de votre établissement.

**RÉGULATION OPTIMISÉE**

- Régulation de type PID pour une consommation électrique maîtrisée
- Automate programmable (gestion des entrées, sorties, de la régulation de la batterie et de la vitesse du ventilateur).

INTERFACE TACTILE INTUITIVE

- Système pilotable depuis un écran tactile.
- Interface simple et intuitive (bascule d'un mode à l'autre, réglage de la température de confort, informations sur les différents paramètres du système...).

MOTORISATION EC

Le moteur EC intégré au ventilateur permet de maîtriser son point de fonctionnement afin d'optimiser sa consommation d'énergie.

