LAVE-MAINS & ÉQUIPEMENTS INOX

L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE SANS COMPROMIS



Lave-mains à commande fémorale — visuel non contractuel

✔ **INOX AISI 304**
Construction intégrale en acier inoxydable alimentaire, hygiénique et durable

➜ **COMMANDE SANS CONTACT**
Fémorale temporisée, à pédale ou électronique : zéro contact manuel

❄ **ROBINETTERIE INCLUSE**
Col de cygne, mitigeur EC/EF, bonde et siphon fournis d'origine

★ **CONFORMITÉ SANITAIRE**
Modèles sous Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)

⚙ **MAINTENANCE SIMPLE**
Pièces détachées disponibles : vannes, mitigeurs, flexibles

◆ **GAMME COMPLÈTE**
Mural, sur placard, autonome mobile : une solution par configuration

UNE GAMME STRUCTURÉE POUR LE LABORATOIRE ET LA CUISINE PROFESSIONNELLE



LAVE-MAINS MURAUX
8 références



LAVE-MAINS AUTONOMES
Mobilité totale



BACS À DÉCHETS INOX
7 références



DESSERTES INOX
11 références

➜ LA SÉLECTION EUROPROJET

Chaque référence de ce catalogue est sélectionnée par notre bureau d'études pour sa robustesse en exploitation intensive : cuisines de restaurants, laboratoires de production, métiers de bouche, collectivités et commerces ambulants. **Tarif : nous consulter.**

LAVE-MAINS CUVE SEMI-CIRCULAIRE

- Inox AISI 304, cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé 7 s
- Mitigeur EC/EF — col de cygne, bonde et siphon inclus — ACS

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Sans dosseret	480 × 360 × 250	IP0073	Nous consulter
Avec dosseret	480 × 360 × 520	IP0029	Nous consulter




LAVE-MAINS CUVE RONDE — FAÇADE DROITE

- Inox AISI 304, cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale temporisée 7 s, mitigeur EC/EF
- Col de cygne, bonde et siphon inclus — ACS

DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
400 × 400 × 280	IP0067	Nous consulter

✔ Vanne tempo 8 s commune IP0073 / IP0029 / IP0067 : réf. 0075/5



LAVE-MAINS ÉCO — DOSSERET H 50 MM

- Commande fémorale par tige, mitigeur EC/EF
- Cuve inox AISI 304 — 330 × 230 × 130 mm
- Bonde et siphon PVC, col de cygne — ACS

DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
380 × 310 × 190	LME	Nous consulter



LAVE-MAINS CUVE RONDE Ø 255 MM

- Panneau inox AISI 304, commande fémorale
- Mitigeur EC/EF, col de cygne, bonde et siphon inclus
- Dosseret amovible — ACS

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Sans dosseret	300 × 315 × 220	IP0082	Nous consulter
Avec dosseret	300 × 315 × 503	IP0082AL	Nous consulter




LAVE-MAINS ADOSSÉS À COMMANDE FÉMORALE

- Panneau basculant inox AISI 304, dosseret monobloc plié
- Cuve inox AISI 304 — 330 × 230 × 130 mm
- Bonde, siphon, col de cygne et flexible fournis — ACS
- LMDE : robinet électronique, double alimentation 4 piles AA + secteur

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Commande fémorale	400 × 340 × 560	LMD	Nous consulter
Robinet électronique	400 × 340 × 560	LMDE	Nous consulter




LAVE-MAINS SUR PLACARD PORTE BATTANTE

- Construction intégrale inox AISI 304, dosseret H 50 mm
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale temporisée 7 s, mitigeur EC/EF — col de cygne, bonde et siphon inclus — ACS

DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Cuve 400/440 × 370 × 130	500 × 500 × 850	IP0079	Nous consulter
Cuve 350/430 × 280 × 130	500 × 400 × 850	IP0080	Nous consulter



⚙ PIÈCES DÉTACHÉES — LMD / LMDE / LME Tarif : nous consulter

Vanne tempo 5-8 s **(GR138-PD)** • Commande fémorale **(GR136-PD)** • Col de cygne **(GR120-PD)** • Pré-mélangeur **(GR100-PD)** • Siphon + bonde **(GR121-PD)** • Flexible inox L 500 mm F/F 1/2" **(HS420-PD)**

LAVE-MAINS AUTONOMES — SANS ARRIVÉE D'EAU

LAVE-MAINS AUTONOME SUR ROUES

- Construction inox, habillage 3 côtés
- Cuve ø 350 × H 120 mm — pompe à pied
- Dosseret amovible H 220 mm
- 2 jerricans amovibles de 15 L fournis
- 2 roues ø 50 mm + poignée arrière



DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
450 × 520 × 1230	322101	Nous consulter

LAVE-MAINS AUTONOME À PÉDALE NOUVEAU

- Pour commerces ambulants et traiteurs
- Cuve ø 350 mm prof. 150 — dosseret inox brossé H 215 mm
- Façade basculante avec porte-sac poubelle
- Pompe à savon + distributeur papier fournis
- 2 jerricans 10 L (eau propre / usée), 2 roulettes



DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
400 × 400 × 840/1115	C400	Nous consulter

BACS À DÉCHETS & SUPPORTS SACS INOX

POUBELLE INOX POUR LAVE-MAINS LMD

- Inox AISI 304, fixation murale sous le LMD
- Basculante : chaîne de sécurité + aimants
- Capacité 25 L (cuve 400 × 200 × 300 mm)



DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
400 × 290 × 450	POUB-LMD	Nous consulter

BACS ROULANTS À COUVERCLE À PÉDALE

- Couvercle démontable commandé par pédale
- 2 roulettes fixes — utilisation intensive



LITRAGE	DIM. (MM)	RÉF.	TARIF
50 L	ø 390 × H 615	90 053 0615	Nous consulter
105 L	ø 460 × H 700	90 052 0700	Nous consulter

BACS ROULANTS À FERMETURE AMORTIE

- Fermeture amortie par vérin hydraulique — inox 304
- Couvercle amovible à pédale, 2 roulettes fixes



LITRAGE	DIM. (MM)	RÉF.	TARIF
50 L	ø 390 × H 590	90 051 0590	Nous consulter
95 L	ø 460 × H 670	90 050 0670	Nous consulter

BAC ROULANT SANS PÉDALE

- Couvercle indépendant ø 495 mm inclus
- 4 roulettes pivotantes



LITRAGE	DIM. (MM)	RÉF.	TARIF
90 L	ø 490 × H 700	BD90L	Nous consulter

SUPPORTS ROULANTS INOX POUR SACS POUBELLES 110 L

- Couvercle à pédale ou ceinture de pincement 600 mm
- Élastique de maintien du sac — rechange disponible (réf. ELASTIQUE-90054 / ELASTIQUE-90 077)
- Version ciseau avec 2 roulettes à freins





DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Couvercle à pédale	ø 450 × H 850	90 054 0130L	Nous consulter
Ceinture de pincement	580 × 420 × 960	90 077 0000	Nous consulter

→ HYGIÈNE HACCP MAÎTRISÉE

Lavage des mains sans contact, collecte des déchets fermée et mobile : ces équipements répondent aux exigences du Paquet Hygiène pour les zones de production alimentaire. **Tarif : nous consulter.**

DESSERTES INOX SOUDÉES — AISI 304

- Construction soudée inox AISI 304, plateaux ép. 10/10e
- 2 ou 3 plateaux — charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes ø 125 dont 2 freinées, chape polyamide avec pare-chocs
- Tubes inox ø 25 mm

PLATEAUX	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
2 plateaux	800 × 580 × 960	S-IP0017	Nous consulter
3 plateaux	800 × 580 × 960	S-IP0018	Nous consulter
2 plateaux	1000 × 670 × 960	S-IP0021	Nous consulter
3 plateaux	1000 × 670 × 960	S-IP0022	Nous consulter





DESSERTES INOX DÉMONTABLES — GAMME ÉCO

- Construction inox, tube ø 25 mm
- 2, 3 ou 5 niveaux — charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 freinées, chape zinguée
- Versions AISI 304 dans la limite des stocks disponibles

CONSTRUCTION	DIMENSIONS (MM)	RÉF.	TARIF
Inox — 2 niveaux	860 × 540 × 940	213-4001	Nous consulter
Inox — 3 niveaux	860 × 540 × 940	213-4000	Nous consulter
Inox — 5 niveaux	860 × 540 × 1560	213-4002	Nous consulter
AISI 304 — 2 niveaux	800 × 500 × 935	IP0017	Nous consulter
AISI 304 — 3 niveaux	800 × 500 × 935	IP0018	Nous consulter
AISI 304 — 2 niveaux	1000 × 500 × 935	IP0021	Nous consulter
AISI 304 — 3 niveaux	1000 × 500 × 935	IP0022	Nous consulter







ARGUMENTAIRE COMMERCIAL

★

POURQUOI CETTE GAMME

Inox alimentaire, commandes sans contact, robinetterie complète d'origine : des équipements prêts à installer, pensés pour durer.

€

RENTABILITÉ

Temporisation 7 s et commande fémorale : économies d'eau mesurables et conformité aux contrôles sanitaires sans surcoût.

✚

HYGIÈNE

Surfaces inox lisses, collecte fermée des déchets, lavage des mains systématique : la chaîne d'hygiène complète du laboratoire.

⚙

DURABILITÉ

AISI 304 soudé, roulettes freinées, pièces détachées suivies : un investissement exploité sur la durée.

EUROPROJET — PROVOCATEUR DE FROID

- Spécialiste du froid professionnel & CHR
- Installation par nos équipes
- Gamme TOP LINE & encastrables
- Bureau d'études intégré
- SAV & pièces détachées
- Conseil technique terrain
- Accompagnement de projet
- Solutions sur mesure
- Réalisations spécifiques

De l'étude à la mise en service, Europrojet équipe les professionnels des métiers de bouche depuis Lyon-Caluire. **Tarif : nous consulter — devis sous 48 h.**