SOLUTIONS DE LAVAGE CHR

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

QUATRE MACHINES · UNE EXIGENCE

Quatre lave-vaisselle à capot pour la restauration professionnelle, de l'entrée de gamme compacte au lave-casseroles haut débit : **720 à 1320 pièces/heure**. Tous partagent le même socle technique — cuve emboutie monobloc, bras de lavage inox, panneau d'affichage et autodiagnostic — pour une hygiène irréprochable et une exploitation fiable dans le temps.



visuel non contractuel

T1515	1320 pièces/h · lave-casseroles
T1215 E+	Récupération de chaleur intégrée
T1215	1080 pièces/h · polyvalent
T110E	720 pièces/h · compact

LA GAMME CAPOT

QUATRE MACHINES, UNE EXIGENCE

De l'entrée de gamme compacte au lave-casseroles haut débit, la gamme capot EUROPROJET répond à chaque configuration de cuisine professionnelle : double filtre d'aspiration, panneau d'affichage, autodiagnostic et bras de lavage inox sur l'ensemble des modèles.

T1515
1320 pièces/h — lave-casseroles



CUVE	30 L
POMPE	1500 W
PANIER	50×60

T1215 E+
Récupération de chaleur



CUVE	20 L
ÉCO.	~6 kWh/j
ISOL.	-70%

T1215
1080 pièces/h — polyvalent



CUVE	20 L
POMPE	700 W
PANIER	50×50

T110E
720 pièces/h — compact



CUVE	15 L
EAU	2,7 L
PANIER	50×50

SOCLE TECHNIQUE COMMUN

- ✔ Double filtre d'aspiration pompe
- ✔ Panneau de commande à affichage
- ✔ Système autodiagnostic des anomalies
- ✔ Bras de lavage en inox
- ✔ Doseurs péristaltiques temporisés
- ✔ Démarrage automatique (autostart)
- ✔ Cuve emboutie monobloc
- ✔ Pieds réglables · filtres pompe & cuve
- ✔ Configuration en ligne ou en « L »

TARIF : NOUS CONSULTER — ÉTUDE ET CONFIGURATION SUR MESURE PAR NOTRE BUREAU D'ÉTUDES

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

1320 PIÈCES/H

LE CAPOT HAUT DE GAMME

Lave-vaisselle à capot lave-objets / lave-casseroles

Capacité théorique de 1320 assiettes/heure. Double filtre d'aspiration sur la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage / rinçage par panneau d'affichage, autodiagnostic des anomalies et bras de lavage en inox.



1320
ASSIETTES / HEURE

30 L
CUVE EMBOUTIE

1500 W
POMPE TRIPHASÉE

50×60
PANIER (CM)

BÉNÉFICES MÉTIER

- **Polyvalence maximale** — panier 50×60 cm et hauteur utile de 46,5 cm : la synthèse idéale entre un lave-vaisselle à capot et un lave-ustensiles / lave-casseroles.
- **Démarrage automatique de série** — installation en ligne ou en « L » sans adaptateur.
- **Prestations incomparables** — système de lavage breveté qui uniformise la pression sur toute la longueur des bras.
- **Hygiène absolue** — cuve entièrement moulée de 30 litres qui élimine toute accumulation de saleté.







CARACTÉRISTIQUES

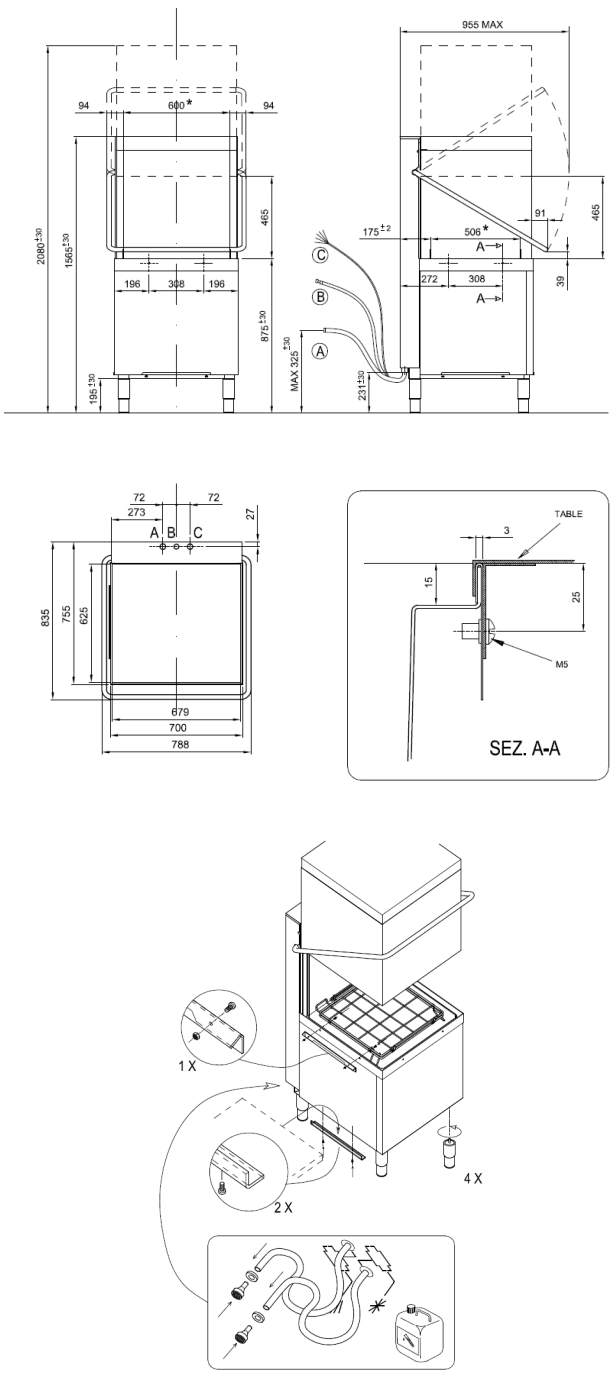
- ✔ Cycle 60" / 120" / 180" + lavage continu
- ✔ Doseurs péristaltiques temporisés
- ✔ Pieds réglables
- ✔ Filtre pompe + filtre cuve
- ✔ Démarrage automatique habilité
- ✔ Sécurité thermique de porte (thermal interlock)
- ✔ Bras de lavage inox
- ✔ Panneau de commande à affichage

TARIF : NOUS CONSULTER

FICHE TECHNIQUE

T1515 — DONNÉES TECHNIQUES

PLAN COTÉ & COUPE



VUES AVANT · LATÉRALE · DESSUS & COUPE A-A — COTES EN MM

SPÉCIFICATIONS

PRODUCTION HORAIRE	1320 pièces/h
DURÉE DE CYCLE	60" / 120" / 180" + continu
POMPE DE LAVAGE	Q = 700 l/min · Hmax 13 m
PUISSANCE POMPE	1500 W triphasée

CAPACITÉ CUVE	30 L
CAPACITÉ BOILER	6 L
CONSOMMATION EAU / CYCLE	2,7 L
OUVERTURE PORTE	465 mm
HAUTEUR UTILE VAISSELLE	450 mm
PANIER	500 × 600 mm
DIMENSIONS (FERMÉ)	700 × 755 × H 1530 mm
HAUTEUR CAPOT OUVERT	2080 mm
POIDS	113 kg

TENSION	400 V 3N+T 50 Hz
PUISSANCE TOTALE	9500 W
RÉSISTANCE BOILER	8000 W
RÉSISTANCE CUVE	2500 W

❄ CONÇU POUR DURER

Cuve emboutie, bras de lavage en inox, pompe haute performance et autodiagnostic intégré : une mécanique pensée pour l'exploitation intensive en restauration professionnelle.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

ENERGY +

PERFORMANCE & RÉCUPÉRATION

Capot double paroi à récupération de chaleur intégrée

1080 assiettes/heure. Équipé de série d'un capot double paroi, d'un récupérateur de chaleur / vapeur et d'une pompe de surpression avec Air Break Tank garantissant un rinçage continu même à basse pression réseau. Pompe de lavage à débit et hauteur exceptionnels (Q = 345 l/m · Hmax 8,3 m).



1080
ASSIETTES / HEURE

-70%
DÉPERDITION THERMIQUE

+25°C
EAU RÉCUPÉRÉE

20 L
CUVE EMBOUTIE

BÉNÉFICES MÉTIER

- **Récupérateur de chaleur / vapeur intégré** — aspire et condense la vapeur en fin de cycle (30") : cuisine plus saine, aucune hotte d'aspiration nécessaire.
- **Économie d'énergie réelle** — la chaleur récupérée porte l'eau d'entrée à +25°C : jusqu'à 0,05 kWh économisé par cycle, soit ~6 kWh / jour.
- **Isolation « double paroi »** — capot coibenté avec lame d'air et matériau isolant : jusqu'à 70 % de déperdition en moins vs simple paroi.
- **Rinçage maîtrisé** — boiler ouvert + pompe de surpression et Air Break Tank anti-retour à pression et débit constants.







CARACTÉRISTIQUES

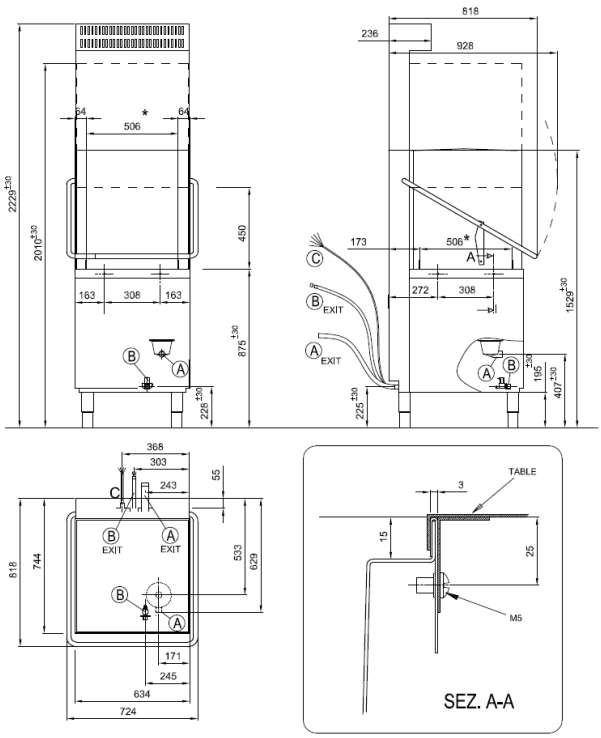
- ✔ Récupérateur chaleur / vapeur intégré
- ✔ Capot double paroi isolée de série
- ✔ Air Break Tank + pompe de rinçage
- ✔ Bras inox à buses snap-fit amovibles
- ✔ Cycle 60"/90"/120" + continu
- ✔ Doseur péristaltique brillantant
- ✔ Pieds réglables · filtres pompe & cuve
- ✔ Autostart · Thermostop

TARIF : NOUS CONSULTER

FICHE TECHNIQUE

T1215 E+ — DONNÉES TECHNIQUES

PLAN COTÉ & COUPE



VUES AVANT · LATÉRALE · DESSUS & COUPE A-A — COTES EN MM

SPÉCIFICATIONS

PRODUCTION HORAIRE	1080 pièces/h
DURÉE DE CYCLE	60" / 120" / 180" + continu
POMPE DE LAVAGE	Q = 345 l/min · Hmax 8,3 m
DÉPERDITION THERMIQUE	-70%

CAPACITÉ CUVE	20 L
CAPACITÉ BOILER	6 L
CONSOMMATION EAU / CYCLE	2,7 L
OUVERTURE PORTE	450 mm
HAUTEUR UTILE VAISSELLE	430 mm
PANIER	500 × 500 mm
DIMENSIONS	634 × 760 × H 2230 mm
POIDS	130 kg

TENSION	400 V 3N+T 50 Hz
PUISSANCE TOTALE	8700 W
RÉSISTANCE BOILER	8000 W
RÉSISTANCE CUVE	2500 W

❄ CONÇU POUR DURER

Cuve emboutie, bras de lavage en inox, pompe haute performance et autodiagnostic intégré : une mécanique pensée pour l'exploitation intensive en restauration professionnelle.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

1080 PIÈCES/H

PRESTATIONS DE HAUT NIVEAU

Capot polyvalent à haute productivité

1080 assiettes/heure. Double filtre d'aspiration sur la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage / rinçage par panneau d'affichage, autodiagnostic des anomalies et bras de lavage en inox.



1080
ASSIETTES / HEURE

20 L
CUVE EMBOUTIE

700 W
POMPE DE LAVAGE

50×50
PANIER (CM)

BÉNÉFICES MÉTIER

- **Polyvalence maximale** — démarrage automatique de série : installation en ligne ou en « L » sans adaptateur.
- **Prestations incomparables** — système de lavage breveté uniformisant la pression sur toute la longueur des bras.
- **Hygiène et entretien** — cuve entièrement moulée de 20 litres : aucune accumulation de saleté, nettoyage simplifié.
- **Évolutif** — large choix d'options : break tank, adoucisseur, capot isolée, pompe de vidange, doseur détergent.







CARACTÉRISTIQUES

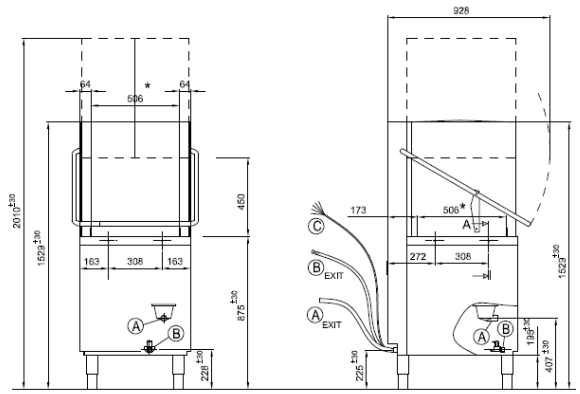
- ✔ Cycle 60" / 120" / 180" + lavage continu
- ✔ Doseurs péristaltiques temporisés
- ✔ Pieds réglables
- ✔ Filtre pompe + filtre cuve
- ✔ Démarrage automatique habilité
- ✔ Sécurité thermique de porte
- ✔ Bras de lavage inox
- ✔ Panneau de commande à affichage

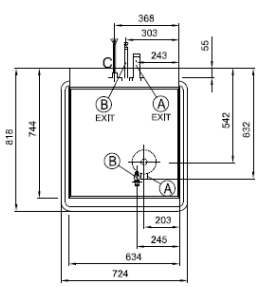
TARIF : NOUS CONSULTER

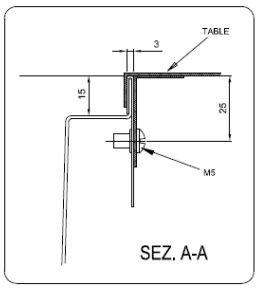
FICHE TECHNIQUE

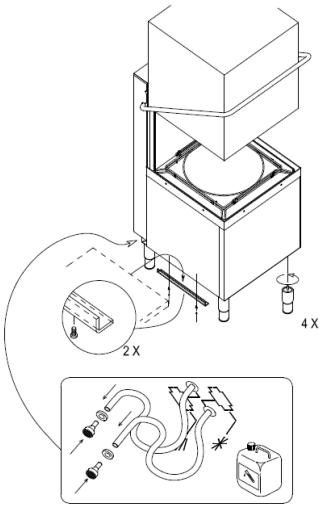
T1215 — DONNÉES TECHNIQUES

PLAN COTÉ & COUPE









VUES AVANT · LATÉRALE · DESSUS & COUPE A-A — COTES EN MM

SPÉCIFICATIONS

PRODUCTION HORAIRE	1080 pièces/h
DURÉE DE CYCLE	60" / 120" / 180" + continu
POMPE DE LAVAGE	Q = 200 l/min · Hmax 14,1 m
PUISSANCE POMPE	700 W

CAPACITÉ CUVE	20 L
CAPACITÉ BOILER	6 L
CONSOMMATION EAU / CYCLE	2,7 L
OUVERTURE PORTE	450 mm
HAUTEUR UTILE VAISSELLE	430 mm
PANIER	500 × 500 mm
DIMENSIONS (FERMÉ)	634 × 744 × H 1529 mm
HAUTEUR CAPOT OUVERT	2010 mm
POIDS	85 kg

TENSION	400 V 3N+T 50 Hz
PUISSANCE TOTALE	8700 W
RÉSISTANCE BOILER	8000 W
RÉSISTANCE CUVE	2500 W

❄ CONÇU POUR DURER

Cuve emboutie, bras de lavage en inox, pompe haute performance et autodiagnostic intégré : une mécanique pensée pour l'exploitation intensive en restauration professionnelle.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

720 PIÈCES/H

ESSENTIEL POUR VOTRE ACTIVITÉ

Capot compact à l'efficacité éprouvée

720 assiettes/heure. Double filtre d'aspiration sur la pompe de lavage, réglage des doseurs et des températures de lavage / rinçage par panneau d'affichage et autodiagnostic des anomalies de fonctionnement.



720 ASSIETTES / HEURE	**15 L** CUVE EMBOUTIE
2,7 L EAU / CYCLE	**50×50** PANIER (CM)

BÉNÉFICES MÉTIER

- **Polyvalence maximale** — démarrage automatique de série : installation en ligne ou en « L » sans adaptateur.
- **Prestations incomparables** — système de lavage breveté garantissant une pression uniforme sur toute la longueur des bras.
- **Hygiène et entretien** — cuve entièrement moulée : aucune accumulation de saleté, nettoyage rapide.
- **Le juste essentiel** — la solution fiable et économique pour les volumes maîtrisés, sans renoncer à la qualité de lavage.







CARACTÉRISTIQUES

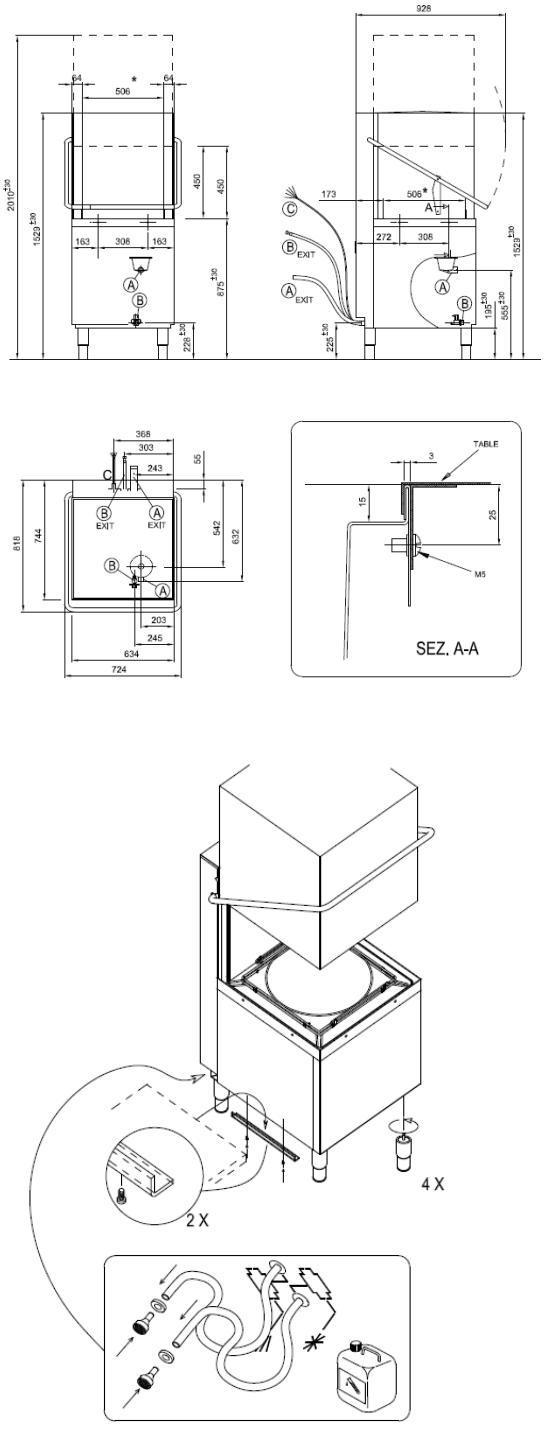
- ✔ Cycle 90" / 120" — Autostart
- ✔ Doseurs péristaltiques temporisés
- ✔ Pieds réglables
- ✔ Filtre pompe + filtre cuve
- ✔ Démarrage automatique habilité
- ✔ Sécurité thermique de porte
- ✔ Bras de lavage inox
- ✔ Panneau de commande à affichage

TARIF : NOUS CONSULTER

FICHE TECHNIQUE

T110E — DONNÉES TECHNIQUES

PLAN COTÉ & COUPE



VUES AVANT · LATÉRALE · DESSUS & COUPE A-A — COTES EN MM

SPÉCIFICATIONS

PRODUCTION HORAIRE	720 pièces/h
DURÉE DE CYCLE	90" / 120" — Autostart
POMPE DE LAVAGE	Q = 200 l/min · Hmax 14,1 m
CAPACITÉ CUVE	15 L

CAPACITÉ BOILER	6 L
CONSOMMATION EAU / CYCLE	2,7 L
OUVERTURE PORTE	450 mm
HAUTEUR UTILE VAISSELLE	430 mm
PANIER	500 × 500 mm
DIMENSIONS (FERMÉ)	634 × 744 × H 1529 mm
HAUTEUR CAPOT OUVERT	2010 mm
POIDS	85 kg

TENSION	400 V 3N+T 50 Hz
PUISSANCE TOTALE	8550 W
RÉSISTANCE BOILER	8000 W
RÉSISTANCE CUVE	2100 W

❄ CONÇU POUR DURER

Cuve emboutie, bras de lavage en inox, pompe haute performance et autodiagnostic intégré : une mécanique pensée pour l'exploitation intensive en restauration professionnelle.

CONFIGURER VOTRE CAPOT

OPTIONS & ADOUCISSEUR

Chaque machine se configure en usine selon votre installation et la qualité de votre eau. Options communes aux modèles **T110E · T1215 · T1515** (de série sur T1215 E+ selon le cas).

LES OPTIONS DISPONIBLES

✔ DOSEUR DE PRODUIT DE LAVAGE INTÉGRÉ

Dosage péristaltique temporisé du détergent, pour un lavage régulier et maîtrisé.

✔ POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

Évacuation forcée des eaux usées, indispensable sans évacuation gravitaire.

❄ BREAK TANK — RINÇAGE CONTINU

Réservoir anti-retour assurant un rinçage constant, même à basse pression réseau.

✔ CAPOT ISOLÉE DOUBLE PAROI

Lame d'air + matériau isolant : moins de déperdition, ambiance plus saine.

❄ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR (BREAK TANK INCLUS)

Condense la vapeur en fin de cycle et préchauffe l'eau d'entrée.

COMPATIBILITÉ

OPTION	T110E	T1215	T1215 E+	T1515
DOSEUR DÉTERGENT INTÉGRÉ	○	○	○	○
POMPE DE VIDANGE	○	○	○	○
BREAK TANK (RINÇAGE CONTINU)	○	○	● série	○
ADOUCISSEUR (À AJOUTER)	○	○	○	○
CAPOT ISOLÉE DOUBLE PAROI	○	○	● série	○
RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR	—	—	● série	○

● série · ○ option · — non disponible



❄ ADOUCISSEUR INOX MANUEL — À AJOUTER

Non inclus dans l'équipement standard — à prévoir séparément. L'adoucisseur traite l'eau en amont du lavage : il protège du calcaire les pièces internes (résistances, boiler, bras, électrovannes), supprime les traces sur la vaisselle et prolonge sensiblement la durée de vie du matériel. Vivement recommandé en région à eau dure.

DEC8L	DEC12L	DEC16L	DEC20L
8 L	12 L	16 L	20 L

TARIF : NOUS CONSULTER — CONFIGURATION VALIDÉE PAR NOTRE BUREAU D'ÉTUDES SELON LA DURETÉ DE VOTRE EAU

LIGNE DE LAVAGE

TABLES D'ENTRÉE & DE SORTIE

Composez une ligne ergonomique en entrée comme en sortie de capot : plans de travail droits ou gauches, tables latérales, versions renforcées pour le T1515. Tous en inox, hauteur de travail 850 mm.



RÉF. T80200
PLAN DE TRAVAIL (DROIT)
700 × 715 × 850 mm



RÉF. T80201
PLAN DE TRAVAIL (GAUCHE)
700 × 715 × 850 mm



RÉF. T80202
TABLE LATÉRALE
700 × 575 × 850 mm



RÉF. T70207
PLAN RENFORCÉ T1515 (DROIT)
1200 × 770 × 850 mm

GAMME STANDARD — COMPATIBLE T110E · T1215 · T1515

RÉF.	DÉSIGNATION	L × P × H (MM)
T80202	Table latérale	700 × 575 × 850
T80202L	Table latérale	1200 × 575 × 850
T80200	Plan de travail (droit)	700 × 715 × 850
T80201	Plan de travail (gauche)	700 × 715 × 850
T80204	Plan de travail (droit)	1200 × 715 × 850
T80203	Plan de travail (gauche)	1200 × 715 × 850

VERSION RENFORCÉE P770 — DÉDIÉE T1515

RÉF.	DÉSIGNATION	L × P × H (MM)
T70206	Plan de travail	700 × 676 × 850
T70217	Plan de travail (droit)	700 × 770 × 850
T70215	Plan de travail (gauche)	700 × 770 × 850
T70230	Plan de travail (droit)	800 × 715 × 850
T70232	Plan de travail (gauche)	800 × 715 × 850
T70207	Plan de travail (droit)	1200 × 770 × 850
T70205	Plan de travail (gauche)	1200 × 770 × 850

➤ ERGONOMIE DE SERVICE
Entrée et sortie fluides, hauteur de travail 850 mm normalisée.

✔ INOX ALIMENTAIRE
Construction robuste, nettoyage facile, conforme aux exigences HACCP.

❄ SUR-MESURE
Droite, gauche, L700 / L800 / L1200 : la ligne s'adapte à votre cuisine.

TARIF : NOUS CONSULTER — ENTRÉE / SORTIE, DROITE OU GAUCHE, SELON VOTRE CONFIGURATION

PRÉ-LAVAGE & PLONGE

PLONGE & TABLES AVEC BAC

Intégrez la zone de plonge directement à votre ligne : plans de travail à bac (cuve emboutie 500 × 400 mm), avec ou sans trou de vidange et passe-déchets, droite ou gauche. Le dégrossissage en amont protège la machine.



RÉF. T80206
PLAN AVEC BAC (DROIT)
1200 × 715 × 850 mm



RÉF. T80205
PLAN AVEC BAC (GAUCHE)
1200 × 715 × 850 mm



RÉF. T80208
BAC + TROU DE VIDANGE (DROIT)
1200 × 715 × 850 mm



RÉF. DOC
DOUCHETTE À ROBINETS
Pré-lavage / dégrossissage

PLANS DE TRAVAIL AVEC BAC — CUVE 500 × 400 MM

RÉF.	DÉSIGNATION	L × P × H (MM)
T80206L700	Plan de travail avec bac (droit)	700 × 715 × 850
T80205L700	Plan de travail avec bac (gauche)	700 × 715 × 850
T80206	Plan de travail avec bac (droit)	1200 × 715 × 850
T80205	Plan de travail avec bac (gauche)	1200 × 715 × 850
T80208	Plan + bac + trou de vidange (droit)	1200 × 715 × 850
T80207	Plan + bac + trou de vidange (gauche)	1200 × 715 × 850

➤ DÉGROSSISSAGE EN AMONT

La douchette à robinets (réf. DOC) et le passe-déchets (trou de vidange + anneau caoutchouc) permettent d'éliminer les résidus avant cycle : moins d'encrassement des filtres et des bras, lavage plus efficace, durée de vie prolongée.

❄ CUVE EMBOUTIE 500×400

Inox monobloc sans rétention, nettoyage immédiat.

➤ SERVICE FLUIDE

Tri et dégrossissage avant le capot : moins d'attente, plus de débit.

✔ MACHINE PROTÉGÉE

Moins de résidus aspirés : filtres et bras préservés, durée de vie accrue.

TARIF : NOUS CONSULTER – PLONGE INTÉGRÉE ET ADAPTÉE À VOTRE FLUX DE SERVICE

ÉQUIPER VOTRE POSTE

ACCESSOIRES DE LIGNE

Les compléments qui parfont votre poste de lavage : égouttage, gestion des déchets, pré-lavage et traitement de l'eau. Tous compatibles avec les modèles **T110E · T1215 · T1515**.



RÉF. R
PLAN À MENSOLE
Tablette d'égouttage rabattable en sortie de capot.
570 × 650 × 180 mm



RÉF. H
BIDON CHARIOT
Collecte mobile des déchets, hauteur optimisée.
Ø 390 × H 610 mm



RÉF. DOC
DOUCHETTE À ROBINETS
Pré-lavage et dégrossissage rapides avant cycle.
Sur colonne, bras flexible



RÉF. CT137
ANNEAU CAOUTCHOUC
Passe-déchets pour table à trou de vidange.
Ø 168 mm



RÉF. DEC
ADOUCISSEUR INOX MANUEL
À ajouter — non inclus. DEC8L/12L/16L/20L.
8 · 12 · 16 · 20 L

✔ UNE LIGNE COMPLÈTE, UN SEUL INTERLOCUTEUR

Machine, tables d'entrée / sortie, plonge, accessoires et traitement de l'eau : EUROPROJET conçoit et fournit l'ensemble de votre poste de lavage, dimensionné par notre bureau d'études pour s'adapter à votre cuisine et à votre cadence.

❄ HYGIÈNE & DURABILITÉ

Inox alimentaire, dégrossissage en amont et adoucisseur en complément : un poste pensé pour l'hygiène HACCP, la fiabilité dans le temps et la maîtrise des coûts d'exploitation.

➤ ÉGOUTTAGE

Tablette mensole en sortie : la vaisselle sèche sans encombrer le plan.

✔ GESTION DES DÉCHETS

Bidon chariot & passe-déchets : tri propre et rapide au poste.

❄ TRAITEMENT DE L'EAU

Adoucisseur inox manuel : calcaire neutralisé, matériel protégé.

TARIF : NOUS CONSULTER — ACCESSOIRES & LIGNE COMPLÈTE SUR MESURE

ARGUMENTAIRE

POURQUOI LA GAMME CAPOT

Un poste de lavage performant conditionne la fluidité d'un service. La gamme capot EUROPROJET conjugue hygiène, productivité et économies sur toute la durée d'exploitation.

❄ HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

Cuve emboutie monobloc sans rétention, rinçage à température maîtrisée et autodiagnostic permanent : une vaisselle saine, conforme HACCP.

➤ PRODUCTIVITÉ MAÎTRISÉE

De 720 à 1320 pièces/heure, cycles courts et démarrage automatique : un débit calibré pour absorber les pics de service.

✔ ÉCONOMIES DURABLES

Récupérateur de chaleur et capot double paroi (T1215 E+), consommation d'eau réduite à 2,7 L/cycle : moins d'énergie, moins de charges.

❄ ROBUSTESSE PROFESSIONNELLE

Inox, pompe haute performance et composants pensés pour l'intensif : un investissement qui dure dans le temps.

➤ CONFORT D'EXPLOITATION

Panneau d'affichage clair, bras à buses snap-fit, pieds réglables et installation en ligne ou en « L » sans adaptateur.

✔ ACCOMPAGNEMENT EUROPROJET

Étude, configuration, installation et SAV : un interlocuteur unique pour votre poste de lavage.

TARIF : NOUS CONSULTER

L'ENTREPRISE

EUROPROJET, PROVOCATEUR DE FROID

Partenaire des professionnels du CHR, EUROPROJET accompagne ses clients de l'étude à la mise en service : froid professionnel, solutions de lavage, gammes TOP LINE, encastrables et réalisations spécifiques.

❄ SPÉCIALISTE DU FROID & DU CHR

Conception et fourniture d'équipements frigorifiques et de matériel de cuisine professionnelle.

➤ BUREAU D'ÉTUDES INTÉGRÉ

Analyse de vos besoins, dimensionnement et configuration sur mesure de votre poste de lavage.

✔ INSTALLATION & MISE EN SERVICE

Une équipe terrain pour une intégration soignée et conforme de vos équipements.

❄ SAV & ACCOMPAGNEMENT

Suivi, maintenance et conseil technique dans la durée — un interlocuteur unique.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT, DE L'ÉTUDE AU SAV

01
ÉTUDE
Analyse du besoin et dimensionnement de votre poste de lavage.

02
CONFIGURATION
Choix du modèle, des options et de la ligne sur mesure.

03
INSTALLATION
Intégration et mise en service soignées sur site.

04
SAV
Maintenance, suivi et conseil technique dans la durée.

50 cours Aristide Briand · 69300 Lyon-Caluire
Tél. +33 4 37 40 00 32 · **www.europrojet.fr**

TARIF : NOUS CONSULTER