



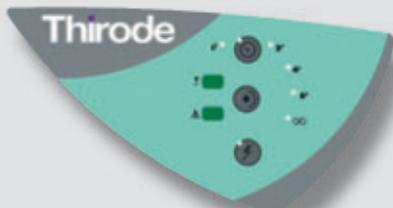
Thirode

Oréane LB Pro

Lave batterie

Totalement professionnel





« Oréane LB Pro bénéficie du label **“TOP HYGIÈNE”**. La preuve par six en est fournie par les atouts de cette nouvelle gamme. »



Thirode

La gamme de laveuses Oréane LB Pro **Une assurance hygiène**

Oréane LB Pro comprend 5 modèles

Vous trouverez le modèle qui répond parfaitement aux besoins de votre activité : restauration collective, traiteurs ou restauration gastronomique.

Forme emboutie de la cuve

Sans aucune soudure, ni aspérité, la cuve ne laisse aucun point de rétention pour la saleté et peut être nettoyée intégralement.

Double système de filtration

Élimination totale des déchets et des résidus : filtre de surface avec panier inox amovible pour retenir les gros déchets et filtre fin en fond de cuve pour éliminer les salissures restantes.

Bras de lavage et rinçage démontables

Sans outil, pour faciliter les opérations de nettoyage.

Pompe de lavage auto-vidangeable

L'eau ne stagne pas à l'arrêt et donc aucune mauvaise odeur n'est à craindre.

Système de déconnexion automatique

Assure l'indépendance du réseau d'Oréane LB Pro avec le réseau d'arrivée d'eau du client.

Hauteur des pieds de 135 à 195 mm

Simplifie le nettoyage sous la machine.





Environnement & économie d'énergie

Thirote conçoit ses produits conformément aux contraintes économiques et écologiques, et s'inscrit activement dans la démarche HQE (Haute Qualité Environnementale). Oréane LB Pro est une gamme écologique qui économise eau, énergie et consommables.

Pour un respect accru de l'environnement

- Des économies d'énergie avec des puissances de chauffe qui ne se cumulent pas grâce au **fonctionnement en alternance du surchauffeur et de la résistance de cuve**.
- Arrêt de la machine à **l'ouverture de la porte**.
- Le fonctionnement est super-silencieux : à **peine 68 dB** pour toute la gamme...
- Les pertes calorifiques par les parois sont limitées et procurent un meilleur confort du local et une meilleure utilisation de l'énergie grâce au **capot «à double enveloppe»**.
- Des économies significatives en produit lessiviel et de rinçage sont réalisées par l'utilisation d'une **faible quantité d'eau due au système «Anti-Perles»**.
- Les matériaux composant Oréane LB sont **recyclables à 95%** (95% pour l'emballage).



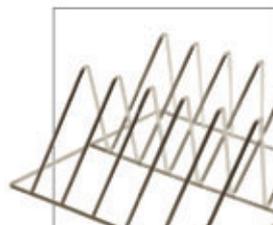
Double système de filtration



Panier inox



Panier porte-spatule



Châssis inox pour 5 plats au four



Support entonnoir



« L'accès facile aux différents composants a été pensé pour simplifier la maintenance. »

Performance & robustesse

Pour un rinçage sans traces

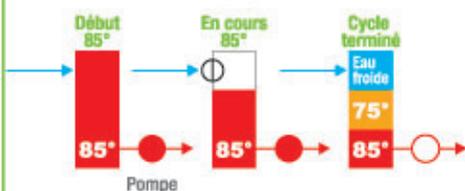
Un rinçage parfait est synonyme d'absence de traces de gouttes d'eau. Pour obtenir ce résultat, Oréane LB Pro est équipé de série du système «Anti-Perles».

Le rinçage, effectué avec une pression permanente à la température constante de 85°, est parfait et fait disparaître rapidement toutes les gouttes d'eau. De plus, la faible quantité d'eau utilisée est parfaitement maîtrisée.

Autres matériels En cours de rinçage



Oréane LB PRO En cours de rinçage par pompe



- Les nouveaux bras de lavage et rinçage Oréane LB Pro, **entièrement inox**, sont extrêmement robustes.
- Les temps de fonctionnement sont réduits et l'efficacité est améliorée grâce à des **gicleurs à haut rendement**. Le résultat est spectaculaire et l'énergie est économisée.
- L'efficacité des opérations est améliorée avec le bras de rinçage alimenté par un **circuit d'alimentation dissocié du lavage**.
- Pour un résultat optimum de séchage, le **doseur de produit de rinçage est calibré et incorporé de série**.

Pour une efficacité absolue

Oréane LB Pro apporte une haute qualité de lavage, dans le respect absolu des règles d'hygiène, à tous les ustensiles et matériels de fabrication, de préparation (récipients, fouets, plats, bols de batteur mélangeur) et de batterie (plaques de fours...).

Les gestes quotidiens deviennent accessibles à tous et rapidement exécutés, procurant ainsi une meilleure gestion des coûts de nettoyage.

- Oréane LB Pro assure le lavage en **casiers de 500 x 500 mm à 1320 x 700 mm** selon les modèles.
- La large porte frontale peut être utilisée comme un **plan de travail** et rend les manipulations plus aisées en **limitant la fatigue des utilisateurs**.
- Le panier en inox est un gage de **solidité absolue**.



Simplicité & design

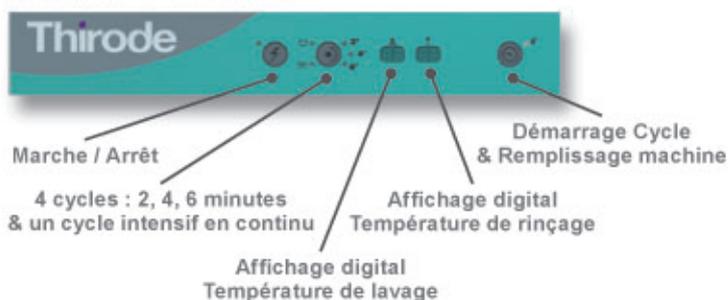
Laveuses Oréane LB, aux ordres des professionnels

Pour vous obéir au doigt et à l'œil, nous avons créé pour vous des commandes claires qui vont faciliter vos gestes.

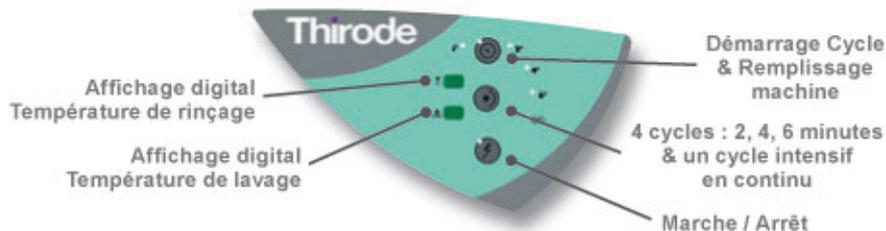
Ainsi le tableau de commande intuitif de Oréane LB Pro comporte pour chaque fonction un bouton qui lui est dédié privilégiant ainsi clarté et simplicité d'utilisation.

Tableaux de commande électronique à affichage digital de la température de l'eau de lavage et de rinçage

ORÉANE LB PRO 1



ORÉANE LB PRO 2-3-4-5



Pour l'esthétique et la fiabilité

La gamme Oréane LB Pro, avec ses formes cohérentes et arrondies, se marie harmonieusement avec les autres matériels Thirode : cellules de refroidissement, fourneaux, fours, armoires et self.

- Le design à l'intelligence ergonomique et aux formes douces permet de composer des systèmes esthétiques pour une **"cuisine tendance"**, véritable espace de vie.
- Pour une grande facilité d'entretien et une solidité à toute épreuve, sa conception extérieure est **monobloc, tout inox**.





Tableau des caractéristiques

Oréane LB Pro	LB Pro 1	LB Pro 2	LB Pro 3	LB Pro 4	LB Pro 5
Largeur	667	720	720	850	1465
Profondeur	716	780	780	850	850
Hauteur	1473	1700	1900	1900	1900
Passage utile	420	650	850	850	850
Programme en secondes	120/240/360 et continu				
Dimensions casiers/h	500x600/500x500	550x610	550x610	700x700	1320x700
Nbre de casiers/h	30/15/10	30/15/10	30/15/10	30/15/10	30/15/10
Alimentation eau 15° 55°	Alimentation eau 15° 55°				
Capacité cuve l	20	40	40	65	130
Consommation/Cycle (l/min)	3,5	3,5	3,5	5	8
Electricité	400/3N-50-230/3-50				
Puissance (kW)	7,1	7,4	8	11	15
Puissance résistance de cuve	3	3	3	6	6
Puissance surchauffeur	6	6	6	8	9
Puissance Pompe	1,1	1,4	2	3	2x3
Doseurs de produit de rinçage	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dotation 1casier inox de base	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Châssis inox pour 5 plats au four ep. 65 mm	Option	Option	Option	Option	Option
Panier porte spatule		Option	Option	Option	Option
Support entonnoir		Option	Option	Option	Option

Thirode est le réseau d'installateurs de cuisines professionnelles **leader en France**.

Depuis plus de soixante ans, grâce à des usines performantes et novatrices, ses équipes vous accompagnent dès la fabrication des matériels de cuisson, de froid, de laverie et de self, jusqu'à la maintenance de vos équipements.

Quel que soit votre projet en matière de cuisine professionnelle, **Thirode est votre interlocuteur unique** pour vous apporter au quotidien des services de proximité et des solutions adaptées à vos besoins.

- Un réseau national d'experts-conseils :** Conseillers commerciaux et culinaires, bureaux d'études vous accompagnent dans la réalisation de vos projets de A à Z.
 Vous gérez plusieurs établissements ? Vous êtes présent sur tout le territoire national ? Le pôle Grands comptes, véritable expert, vous offre des solutions simples à partir d'outils de suivi et d'e-reporting performants.
- Un installateur Thirode forcément près de chez vous :** Installateurs, chefs de chantiers, monteurs, responsables des opérations... Quel que soit votre projet, Thirode a mis en place une logistique efficace pour accomplir plus de 10 000 installations par an partout en France, du montage à la mise en route.
- Un réseau national de « SAV multimarques »** effectue plus de 60 000 interventions par an de maintenance. Nous comptons plus de 180 techniciens, chefs d'équipe et acheteurs capables d'intervenir rapidement, de résoudre vos pannes et de vous fournir votre pièce détachée. Thirode a obtenu l'attestation de capacité à manipuler des fluides frigorigènes.
- Thirode Financement** vous propose des solutions de crédit-bail ou de location adaptée à chaque situation.

Thirode

Usine TGCP - BP 90 069
 ZI Rue Paul Héroult
 39801 POLIGNY FRANCE
 Tél. : +33 (0)3 84 73 75 77
 Fax : +33 (0)3 84 73 75 66

Votre correspondant

