REVETEMENT DE SOL POUR RESTAURANT
Référence : 15602





RESUME

Sublimez votre salle restauration avec ces dalles en vinyle haute performance. Conçues pour supporter un flux de clientèle soutenu et un déplacement régulier du mobilier, ces dalles de 7 mm d'épaisseur allient robustesse et étanchéité.

L'installation ne nécessite aucune interruption du service.

Grâce à un système de fixations invisibles breveté, le sol est hermétique, empêchant toute infiltration. Ce revêtement de sol est idéal pour maintenir un environnement sain.

Personnalisez votre ambiance grâce au 7 coloris disponibles.

Prix pour 1 dalle

Format : 668 x 668 mm

Surface utile : 640 x 640 mm

2,44 dalles = 1 m²

Optionnel : Plinthes et colle.

Les points forts :

- Résistance feu Bfl-S1
- Étanchéité supérieure : joints hermétiques
- Durabilité exceptionnelle
- Made in Europe

- Garantie de 12 ans



DECLINAISONS

Design	Queue d'aronde
Bois clair	Gris foncé
Bois foncé	Gris foncé
Béton gris clair	Gris foncé
Béton gris foncé	Gris foncé
Grain gris clair	Gris foncé
Grain gris médium	Gris foncé
Grain gris foncé	Gris foncé

DESCRIPTION

Description du revetement de sol pour restaurant

Ce revêtement de sol pour restaurant en vinyle a été spécifiquement développé pour répondre aux exigences strictes des établissements recevant du public (ERP) du secteur de la restauration.

Adapté à un passage intensif, le sol pvc pour restaurant assure une résistance durable face aux sollicitations quotidiennes.

L'étanchéité du dispositif est brevetée. Celle-ci repose sur un système d'assemblage par queues d'aronde dissimulées qui, une fois emboîtées, bloquent l'infiltration de l'humidité et des impuretés sous la surface. Cette structure prévient la prolifération bactérienne.

Les queues d'arronde sont le système d’emboîtement qui permet de verrouiller solidement 2 dalles entre elles pour les empêcher de s'écarter.

L'installation est très simple et s'effectue de manière propre et silencieuse, permettant de maintenir l'ouverture de votre restaurant. Cette flexibilité offre également la possibilité de remplacer une dalle isolée en cas de dégradation localisée, sans nécessiter la réfection complète de la surface.

Enfin, le nettoyage est aussi très facile et compatible avec les produits d'hygiène standard utilisés en restauration. Le nettoyant pour dalles PVC restaurant est fait pour l'entretien réguliers. Les solvants (comme l'acétone) sont à bannir. De plus, il est déconseillé de laisser de l'eau stagner sur la surface.

Conçues dans un matériau non poreux, elles garantissent une hygiène optimale. Leur surface lisse prévient l’accumulation de particules fines, répondant ainsi parfaitement aux exigences des environnements sains.

Une gamme de revêtement de sol pour tout établissement recevant du public est également disponible.

Pose du sol restaurant

La mise en place de ce sol restaurant est accessible, performante et se fait sans colle. Il est impératif de travailler sur un support rigide et parfaitement nivelé.

Les plinthes et colle pour plinthe sont disponibles en option, selon vos besoins de finition.

1. Préparation : Nettoyez votre sol actuel pour éliminer tout résidu ou aspérité. Un ponçage préalable est recommandé en cas d'irrégularités marquées.

2. Acclimatation : Stockez les dalles dans la pièce de destination (entre 18 et 26 °C) durant 48 heures avant le début du chantier.

3. Traçage : Utilisez un niveau laser pour définir vos axes perpendiculaires. Prévoyez un joint de dilatation en

périphérie (environ 1/3 de dalle par rapport aux murs).

4. Assemblage : Progressez par rangées en clipsant les dalles. Orientez les connecteurs femelles vers les parois. Tapez fermement (du coin vers le centre) pour verrouiller la structure sans endommager les fixations.

5. Finitions : Vérifiez l'ajustement au toucher pour garantir l'uniformité du plan de sol.

Pour découper les dalles, après avoir pris les mesures et tracé votre repère, réalisez la découpe à l'aide d'un cutter ou d'une scie. Si nécessaire, rectifiez l'arête pour obtenir une finition nette et un ajustement parfait.

Pose sur carrelage possible (prévoir un lissage si les joints dépassent 4 mm de large) avec un joint de dilatation périphérique de 10 mm.

Découvrez tous nos équipements professionnels pour restaurants, dont les meubles intérieurs pour restaurant ou encore les dessertes pro pour restaurant.

Caractéristiques techniques des dalles pour restaurant

Dimensions totales : 668 x 668 mm

Dimensions de recouvrement : 640 x 640 mm

Épaisseur totale : 7 mm

Poids unitaire : 4,1 kg

Système d'emboîtement : Queues d'aronde invisible

Garantie : 12 ans

Nous assurons l'échange gratuit de nos produits en cas de vice constaté préalablement à la pose. Attention : la garantie ne couvre pas les détériorations survenues après l'installation ou résultant d'un usage inadapté. Sont notamment exclus : les coupures, les brûlures, l’impact de roues abrasives, les mouvements de rotation statique, ainsi que l'emploi de produits d’entretien ou de méthodes de nettoyage non préconisés.

Pour vos ERP, pensez aux dalles pour magasin et aux dalles pour openspace. Nous proposons également une dalle en polypropylène pour vos événements.