

## S'ÉQUIPER DURABLEMENT : UN LEVIER STRATÉGIQUE POUR L'AGROALIMENTAIRE DE DEMAIN



### Des équipements sanitaires au service de la performance industrielle.

Dans un contexte où la **sécurité alimentaire**, l'**optimisation des ressources** et la **compétitivité** sont devenues des priorités pour les industries agroalimentaires, l'attention portée à chaque élément de l'environnement de production devient stratégique. Les équipements sanitaires y occupent une place essentielle. Bien au-delà de leur simple fonction d'hygiène, ils doivent également répondre à des critères exigeants comme les **économies d'eau**, la **robustesse face à un usage intensif**, ou encore la **facilité de maintenance**.

Bien les choisir, c'est souvent gagner en sérénité, en performance et en réduction des coûts.

### Quelles solutions privilégier pour concilier efficacité, durabilité et garantir des installations fiables sur le long terme ?

#### Zones de production et de transformation: robustesse et efficacité maximale

En entrant dans les zones de production et de transformation, les contraintes sont nombreuses : températures élevées, atmosphère humide, chocs mécaniques fréquents et usage intensif parfois 24 h/24. La robinetterie installée doit permettre un **remplissage rapide** des récipients, un **nettoyage énergétique** des ustensiles ou des aliments, et une **résistance irréprochable** aux produits agressifs utilisés au quotidien.

Les combinés de pré-lavage DELABIE ont été conçus pour ces environnements extrêmes. Le modèle monotrou avec mélangeur (réf. 5632) associe un bec tube orientable et une douchette antitartre à jet réglable, permettant de passer facilement d'un jet pluie pour le rinçage à un jet concentré pour décoller les résidus. La robustesse est garantie par des manettes antichoc et un flexible alimentaire renforcé. Pour les sites nécessitant un débit particulièrement élevé, comme le remplissage rapide des plonges ou des grandes casseroles, le mélangeur monotrou gros débit (réf. 5610) délivre jusqu'à 100 l/min tout en conservant une souplesse de manipulation.

Ces équipements, éprouvés en restauration collective, démontrent leur **fiabilité dans les environnements agroalimentaires les plus exigeants**.

#### Vestiaires et zones d'hygiène des mains : un enjeu de flux, d'hygiène et de robustesse

Dans les vestiaires et zones d'hygiène des mains, le flux quotidien des utilisateurs impose des solutions capables d'absorber de fortes cadences sans compromis sur la sécurité sanitaire. Ici, les enjeux sont multiples : **prévenir toute contamination**, **améliorer le quotidien des équipes** et **garantir une hygiène irréprochable tout en limitant la consommation d'eau**.

Un lavabo collectif CANAL (réf. 120310), conçu en Inox 304 bactériostatique, constitue un poste de lavage particulièrement hygiénique et simple à entretenir. Lorsqu'il est équipé de la robinetterie temporisée TEMPOSTOP 2 (réf. 702000), celle-ci offre **un excellent compromis entre robustesse et économies** : après activation, l'écoulement s'interrompt automatiquement, évitant le gaspillage et limitant le risque de contact avec la robinetterie après le rinçage.

Pour une solution sans contact, le robinet de lavabo BINOPTIC (réf. 379ENC) intègre une détection infrarouge permettant un **déclenchement automatique**. Chaque utilisation est ainsi strictement individuelle et contribue à **réduire la prolifération bactérienne**.

Pour les espaces plus exigus, un lave-mains en Inox à commande fémorale (réf. 182320) ou électronique (réf. 184320) constitue une **solution tout-en-un particulièrement adaptée**. Ces deux versions permettent une activation sans contact manuel, tandis que la version électronique intègre en plus un rinçage automatique des canalisations afin de limiter le développement bactérien.

Si l'hygiène des mains est essentielle, il ne faut pas oublier que les WC, souvent à l'origine du plus gros gaspillage d'eau, ainsi que les douches et les urinoirs, sont aussi des points sensibles à surveiller. Il est donc crucial de prévoir des solutions adaptées pour optimiser leur consommation et limiter les pertes. DELABIE propose des équipements hygiéniques et économes en eau qui conviendront parfaitement à ces applications.

**Des accessoires d'hygiène essentiels pour un espace de lavage des mains performant**

Pour garantir un parcours d'hygiène complet et cohérent, il est essentiel de proposer une **gamme d'accessoires variée répondant aux mêmes exigences que les équipements principaux** : robustesse, facilité d'entretien et hygiène sans compromis. Chaque élément, du distributeur de savon au distributeur d'essuie-mains à distribution feuille à feuille, est conçu pour faciliter son utilisation tout en garantissant hygiène et efficacité.

Fabriqués en matériaux durables comme l'Inox 304, ces **accessoires résistent à un usage intensif et aux nettoyages fréquents**. Leur design épuré facilite leur **intégration dans tout environnement à forte fréquentation**, garantissant ainsi un espace de lavage harmonieux, fonctionnel et conforme aux exigences du secteur.

**Zones critiques : anticiper les situations d'urgence**

Certaines zones critiques requièrent des dispositifs d'urgence pour **se prémunir contre les risques chimiques et protéger la santé des opérateurs**. Le combiné douche et lave-yeux de sécurité (réf. 9203) est un équipement indispensable, permettant un rinçage rapide des yeux ou du corps en cas de projection accidentelle. Sa conception le rend compatible avec les conditions extrêmes des ateliers de transformation, assure une hygiène optimale et résiste à un environnement humide et salin.

**Postes annexes et petites zones de préparation : maniabilité et compacité**

Les postes annexes et petites zones de préparation présentent d'autres défis : un espace souvent limité, des besoins de nettoyage ponctuels et la nécessité d'une ergonomie optimale. Ici, **le confort de manipulation et la maniabilité priment**.

Le mitigeur équipé d'un flexible autoportant (réf. 2526T2), avec son bec orientable souple, offre la liberté de diriger le jet là où il est nécessaire, que ce soit pour rincer un bac ou nettoyer un plan de travail. Pour un usage plus classique, le mitigeur monotrou (réf. 5650T2) garantit un débit suffisant (60 l/min) et une installation compacte qui s'intègre parfaitement aux configurations restreintes.

**S'équiper durablement, c'est préparer l'avenir**

En choisissant soigneusement chaque solution sanitaire selon sa localisation et son usage, les industries agroalimentaires renforcent leur performance globale : elles optimisent leur consommation d'eau, améliorent les conditions de travail des employés et valorisent leur image auprès des partenaires et des clients.

S'équiper durablement, c'est **anticiper les contraintes de chaque zone et choisir des équipements capables d'y répondre**, jour après jour. Les produits DELABIE répondent à ces exigences avec des solutions simples et robustes, favorisant une gestion durable.

La vraie question est : vos installations sont-elles prêtes ?



**DELABIE, l'expertise d'un fabricant**

DELABIE, société française 100 % familiale, créée en 1928, est le leader européen en robinetterie et équipements sanitaires pour les établissements recevant du public. Elle propose une offre spécifique à ce marché avec cinq gammes : Robinetteries pour lieux publics, Robinetteries pour hôpitaux, Accessibilité et Accessoires d'hygiène, Appareils sanitaires Inox et autres Robinetteries spécifiques. Plus de 2 000 fabrications DELABIE, une référence à l'international, sont exportées depuis son usine en France dans plus de 90 pays. La société dispose de 10 filiales dans le monde : Allemagne, Autriche, Belgique, Pays-Bas, Royaume-Uni, Espagne, Portugal, Pologne, Emirats Arabes Unis (Dubai) et Chine (Hong-Kong). Mettant depuis de nombreuses années les enjeux écologiques au cœur de sa réflexion, DELABIE propose des produits aussi design que responsables et durables. Locaux, modes de production, dématérialisation, packagings, engagement des collaborateurs... la société DELABIE est fière d'avoir reçu la médaille d'or ECOVADIS en 2024. Basé à Friville dans la Somme, le Groupe DELABIE est porté par 450 collaborateurs.

**CONTACTS**

**RELATIONS PRESSE**  
Delphine BUSSIÈRE

Tél. : +33 (0)6 30 37 26 46  
presse@delabie.fr

**PUBLICITÉS**  
Carole CATOIRE

Tél. : +33 (0)3 22 60 22 70

Retrouvez DELABIE sur les réseaux sociaux

