

# Meuble de tri des déchets pour restauration collective

## restotri

### Rolléco

Adresse  
Ville  
E-mail  
Téléphone

2 Rue Louis ARMAND  
59200 TOURCOING  
contact@rolleco.fr  
03 20 22 00 11



- Structure robuste : acier traité anticorrosion avec revêtement poudré anti-UV
- Dos plein assurant une solidité et une finition esthétique
- 1 porte pleine pour un accès pratique
- 3 portes ajourées avec ouvertures et guides intégrés pour l'évacuation des déchets, trous d'accessibilité pour ouverture facile et fermeture par aimants
- Rail dépose plateaux en inox sur toute la surface du plateau + espace de stockage dédié
- Évier en inox avec bonde de vidage et tuyau
- Gestion des liquides : 2 bidons de 10 L en PEHD avec étagère intermédiaire
- 1 bac gastronorme inox amovible avec 2 poignées rétractables pour la vaisselle
- 2 bacs de 20 L avec couvercles pour les biodéchets + étagère intermédiaire
- 1 bac de 85 L pour les emballages
- 1 bac de 85 L pour les autres déchets
- Poids : 147 kg
- Dimensions (L x l x H) : 658 x 1 595 x 1 170 mm

Le meuble de tri des déchets pour restauration collective Restotri est conçu pour optimiser la [gestion des déchets](#) dans les établissements professionnels tels que les cantines et les restaurants collectifs. Grâce à sa structure en acier traité anticorrosion et son plateau en compact HPL chêne clair, il allie robustesse et esthétique. Doté d'une signalétique intuitive et d'un système d'extraction des contenants par l'avant, il facilite le travail des équipes tout en réduisant les troubles musculo-squelettiques (TMS). Disponible sur [Rolléco](#), il s'impose comme un équipement essentiel pour un tri efficace et rapide.

Avec le meuble de tri des déchets pour restauration collective Restotri, le tri sélectif des déchets devient un geste simple et naturel. Ce meuble est équipé de plusieurs bacs adaptés à chaque type de déchet : biodéchets, liquides, emballages et autres déchets. Il comprend également un évier en inox avec bonde de vidage, un espace de stockage pour plateaux, ainsi qu'un système de portes ajourées facilitant l'évacuation des déchets. Grâce à cette conception intelligente, il permet de mieux organiser les espaces de tri tout en respectant les normes environnementales.

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 15/06/2025 04:10:47*

# Meuble de tri des déchets pour restauration collective

## restotri

Adapté à une installation en intérieur ou en extérieur couvert, le meuble de [tri des déchets](#) pour restauration collective Restotri s'intègre facilement dans tous les espaces de restauration. Grâce à sa conception ergonomique et modulaire, ce meuble contribue à une gestion des déchets plus fluide et efficace, réduisant l'empreinte écologique des établissements. Disponible sur Rolléco, il représente une solution fiable et durable pour tous les professionnels souhaitant améliorer leur démarche de tri sélectif des déchets.

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 15/06/2025 04:10:47*

# Meuble de tri des déchets pour restauration collective

## restotri

Référence	L	I	H
G0001	658	1595	1170
G0002	658	1595	1170

*Pour toute assistance, merci de nous contacter :  
Tél : 03 20 22 00 11 - Fax : 03 28 35 09 34*

*Fiche produit au 15/06/2025 04:10:47*