









Depuis 2011, la Belgique est le premier exportateur mondial de produits surgelés précuits à base de pommes de terre, une large partie de celles-ci étant importées des pays voisins.

Les frites belges, les croquettes, les röstis, la purée de pomme de terre.... sont dégustés par des consommateurs du monde entier. En 2019 (avant la pandémie), 5,3 millions de tonnes de pommes de terre ont été transformées en Belgique, dont pas moins de 3 millions destinées à l'exportation.

Si une friteuse dans une cuisine privée représente déjà un risque potentiel d'incendie à ne pas éteindre à l'eau, qu'en penser dans une gigantesque usine? Une protection incendie fiable, active et passive, est donc littéralement une question de vie ou de mort. Les portes coupe-feu déterminent pour une large part l'efficacité d'un compartimentage : elles sont utilisées de manière intensive, souvent dans un environnement humide, et elles subissent parfois des chocs violents. Tout cela peut mener à ce que la porte ne se ferme pas, ou pas correctement. Dans le secteur alimentaire, par ailleurs, outre la protection incendie, l'hygiène est un point d'attention conséquent.

La solution Heinen

La particularité du Concept Metal+ de Heinen est que chaque porte possède la même structure robuste qui permet de cumuler des performances de base ainsi qu'une multitude de performances de haut niveau tout en gardant un même aspect esthétique. La qualité reste l'exigence première pour une porte de sécurité qui doit continuer à remplir sa fonction de porte dans des conditions difficiles.

Pour le contrer le vieillissement prématuré du produit intumescent, dans une porte coupe-feu causé par l'humidité, Heinen a placé celui-ci dans le vantail et non sur les bords. Pour ce qui est de l'hygiène, Heinen y répond en fournissant des portes conforme en coupe-feu sans serrure. (jusqu'à 60 min.)

Chiffres clés









Coupe-feu, anti-effraction, Metal+, anti-panique, fréquence d'utilisation Portes battantes

Ils nous font confiance

















