



T4 Linéaire
Nouvelle génération

TUNNELS DE SÉCHAGE
MILANDES

NOUVEAUTÉ
2026



TUNNEL T4

Créés en 1988 par Mr MALEYRAN Jean-Jacques, les **Tunnels Milandes T8/4** existent en version « en ligne » et « en angle » (à droite ou à gauche).

Les **Tunnels de séchage T8/4** ont ravi bien des restaurateurs soucieux de réduire les pollutions par utilisation de chiffons, les risques accidentels liés à la manipulation de la vaisselle et en conséquence les coûts de remplacement de celle-ci pouvant parfois être onéreuse.

Afin de répondre aux besoins actuels de nos clients et distributeurs, dans une démarche d'amélioration des coûts de revient et d'économies d'énergie, la **société Ecs Pro** a mis au point le **NOUVEAU Tunnel Milandes T4**.

LES

- ✓ Facilité d'installation / poids léger
- ✓ Adaptabilité à tous les modèles de laveuse du marché
- ✓ Niveau sonore extrêmement bas (55DB à 1ml).

LES Nouveautés

- ✓ Seulement 4kw d'énergie en séchage à chaud ou 0.11Kw en séchage à froid, activé par une commande manuelle en façade.
- ✓ Adaptable à tout type d'organisation de laverie, FRONTALE, EN LIGNE ou EN ANGLE.
- ✓ Nouveau concept de table spécifiquement créée pour optimiser encore plus la performance de nos Tunnels.
- ✓ Efficace pour toutes vaisselles et également verreries.



TABLES OPTIMISÉES POUR TUNNEL DE SÉCHAGE

Adaptées à tous nos modèles de tunnels



LES

Table de sortie de laveuse avec bac galbé pour faciliter le renvoi de l'air chaud par-dessous la vaisselle et permettre un séchage optimisé des objets creux.

Deux formats pour s'adapter à toutes les configurations de zone de laverie :

- en sortie de lave-vaisselle à capot - accroche universelle + 2 pieds
- en table indépendante avec passage utile pour lave-vaisselle (ou lave-verres) frontal encastré.

TUNNEL T8-4

Solution professionnelle pour le séchage de la vaisselle



Tunnel LINEAIRE
T 8-4



Tunnel en Angle
T 8-4

- Conçu spécialement pour s'adapter à la sortie de toute machine à laver la vaisselle à capot, ayant une table de sortie de 1.70m de long minimum.
- Sa consommation économique (faible puissance), son silence grâce à son système de ventilation, son esthétisme, son installation facile grâce à son adaptation standard, en font l'outil idéal pour le séchage de la vaisselle dans les meilleures conditions d'hygiène et d'économie.
- Le tunnel T 8-4, spécialement conçu pour les machines avec ou sans avancement automatique des paniers, non équipées de tunnel, permet le traitement de la vaisselle pour des machines à capot ayant un débit jusqu'à 50 paniers à l'heure.

Caractéristiques techniques des tunnels

Modèle	Référence	Passage utile	Largeur	KW	Alimentation
T4 - Tunnel Linéaire	T4 L	530	600	4	230V Mono ou 400V+N+T
T8-4 - Tunnel Linéaire	T8/4 L	520	620	8/4	400V+N+T
T8-4 - Tunnel Angle à droite	T8/4 D	520	620	8/4	400V+N+T
T8-4 - Tunnel Angle à gauche	T8/4 G	520	620	8/4	400V+N+T

LA SOCIÉTÉ



Etudes Concepts et Solutions pour les professionnels de la restauration.

En 2005, Fabienne Meurquin Maleyran, dessinatrice et technico-commerciale, crée la SARL ECS PRO proposant à ses clients un accompagnement complet de leur projet, études, plans et évaluation de concepts de cuisine adaptés à leur besoin, étudiant l'organisation la plus adaptée à leur environnement de travail, que le site soit neuf ou ancien.

Jean-Jacques Maleyran, concepteur de cuisine et technicien frigoriste dans le métier depuis plus de 30 ans et Sylvain Alletru, inventeur du module de cuisson sous-vide, tous deux formés par Bruno Goussault directeur du Créa sur les techniques de cuisson à juste température, la rejoignent en 2008.

Les fabrications MILANDES par ECS PRO

Les produits Milandes développés par Jean-Jacques Maleyran depuis 1989 sont commercialisés par la société EcsPro depuis 2005.

- Tunnels de séchage T4 et T8-4 pour les laveries vaisselle (Produits certifiés CE)

- Thermovacs et Friovacs : conçues et développées à partir de brevets obtenus par JJ. Maleyran pour vous faciliter la vie au labo de production en cuisine (Produits certifiés CE).

Les machines MILANDES sont assemblées à Bordeaux au siège social de la SARL.

La société ECS PRO travaille avec des entreprises locales, françaises et limitrophes, tant pour la fourniture de matières premières que pour le service.

Les partenaires installateurs sont choisis pour leur compétence sur les produits distribués et leur capacité à assurer un service d'entretien rapide, efficace et de qualité.



CONTACTS



45 Rue Pierre Baour,
33300 Bordeaux



Jean-Jacques MALEYRAN
06.24.24.05.94



Fabienne MEURQUIN
06.23.00.22.00



info@ecspro.fr



www.ecspro.fr