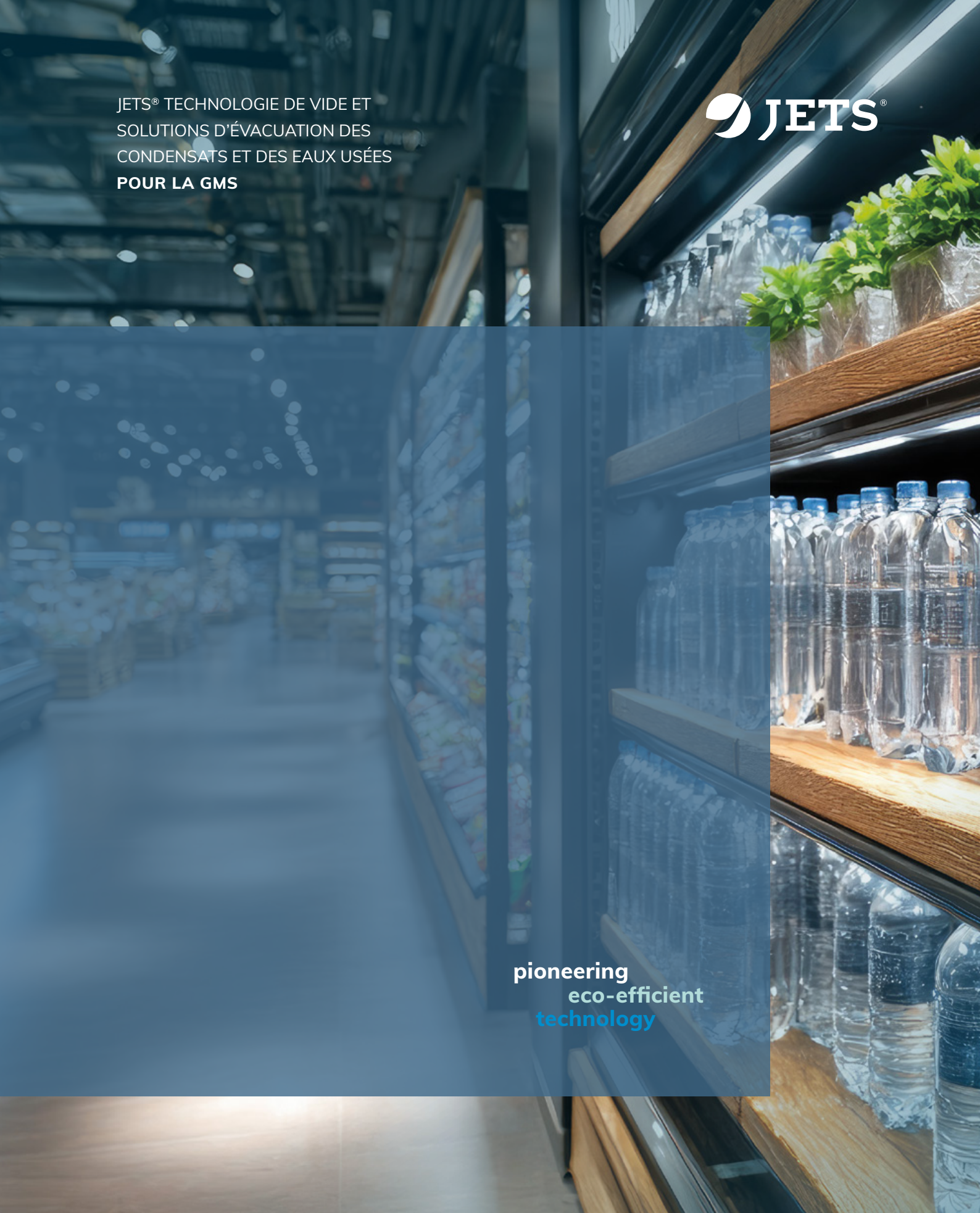


JETS® TECHNOLOGIE DE VIDE ET SOLUTIONS D'ÉVACUATION DES CONDENSATS ET DES EAUX USÉES

POUR LA GMS

JETS®

pioneering
eco-efficient
technology

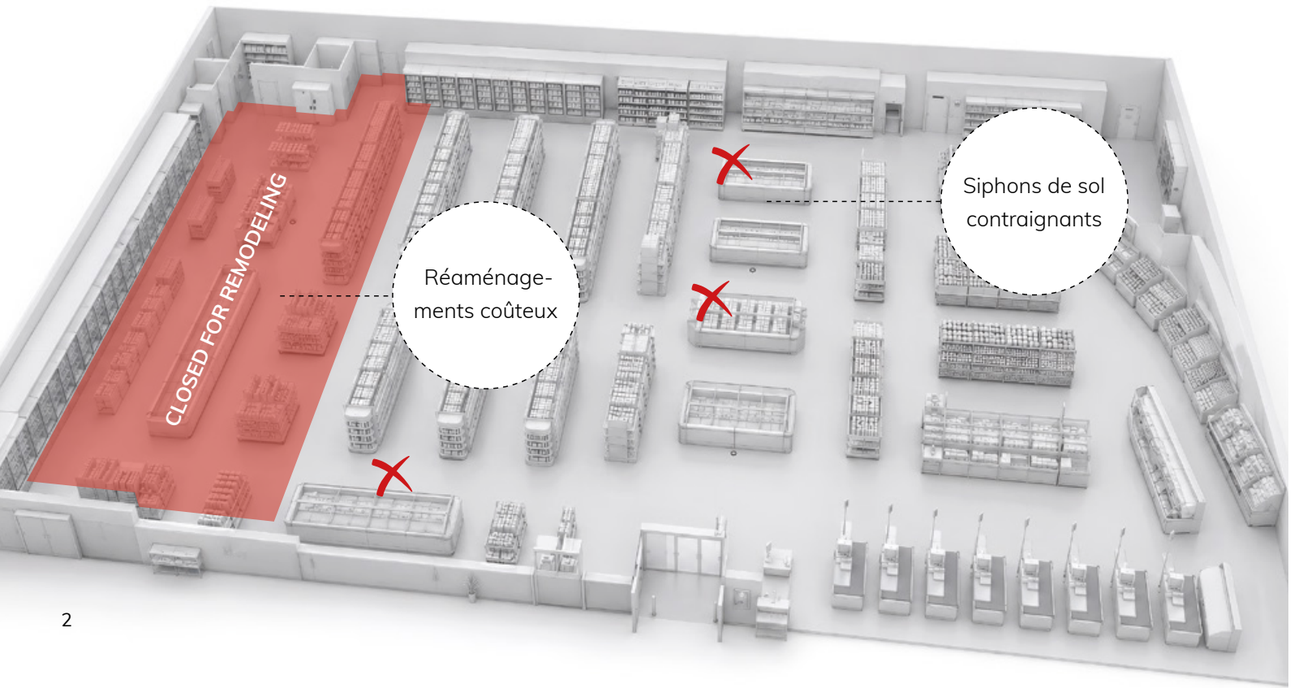
Quand l’évacuation gravitaire devient une contrainte

Les systèmes d’évacuation traditionnels limitent le choix des locaux et les possibilités d’aménagement. Les équipements frigorifiques dépendent des points d’évacuation existants, dont la modification nécessite souvent d’importants travaux au sol, perturbant l’activité du magasin.

Limite le choix des locaux
Certains emplacements attractifs doivent être écartés en raison d’un réseau d’évacuation inadapté ou difficile à remplacer.

Restreint l’agencement du magasin
Les meubles frigorifiques dépendent des points d’évacuation existants.

Complique les travaux de rénovation
Les travaux au sol prennent du temps, augmentent les coûts et génèrent du bruit et de la poussière. Ils peuvent aussi nécessiter la fermeture totale ou partielle du magasin.



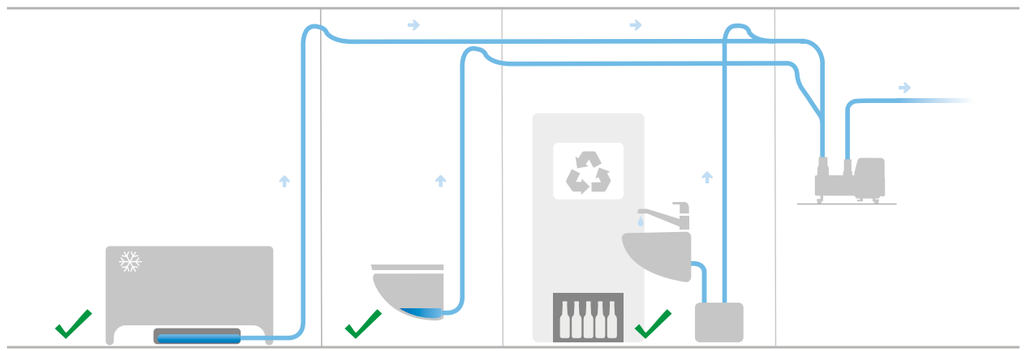
Moins de perturbations Plus de possibilités

Le système de vide JETS s’implante presque partout dans les supermarchés, il permet de réaménager facilement les espaces. Les tuyaux remontent vers le plafond, tandis que les bacs de condensats s’intègrent sous les meubles frigorifiques. Peu encombrant, le système nécessite très peu de travaux et répond à de nombreux besoins d’évacuation.

Plus de liberté dans le choix des locaux
Sans dépendre des réseaux d’évacuation gravitaire existants, davantage d’emplacements deviennent accessibles. Les eaux usées sont acheminées vers un point d’évacuation unique, même là où les systèmes traditionnels sont inadaptés..

Agencement plus flexible, encombrement réduit
Des composants compacts et une tuyauterie optimisée permettent de placer les meubles réfrigérés, les congélateurs et autres équipements selon les besoins du magasin et des clients.

Rénovation simplifiée
L’agencement et les équipements frigorifiques peuvent être modifiés sans travaux au sol, avec un minimum de perturbations pour l’activité du magasin.



Une solution pour de multiples besoins. La technologie de vide Jets® permet d’évacuer l’eau de condensation ainsi que les eaux usées des lavabos, machines à café et toilettes. Des systèmes distincts, mais les mêmes avantages.

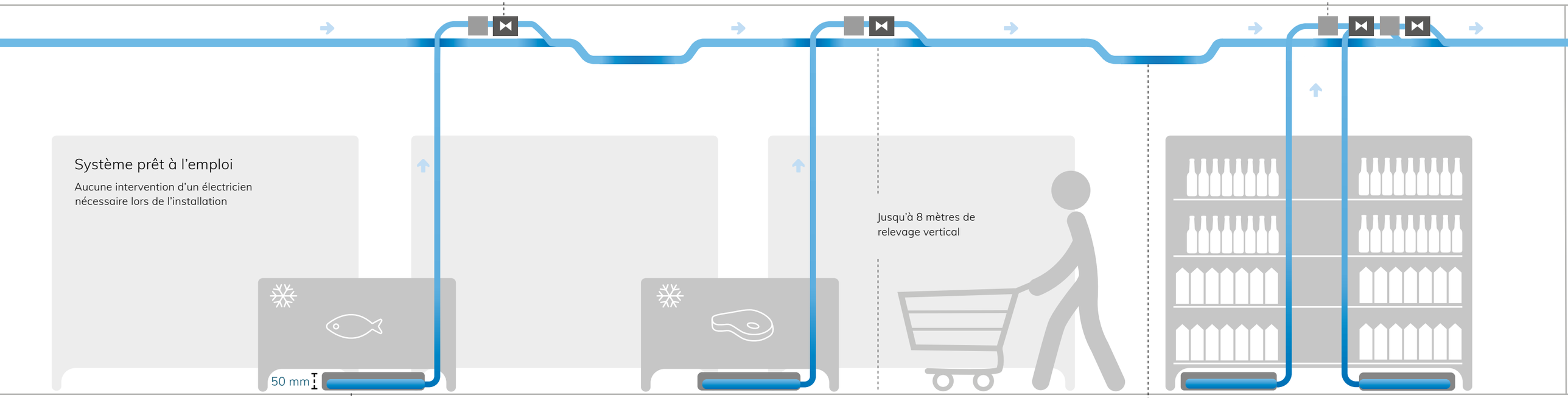
Le principe du système de vide Jets® pour les supermarchés

Électrovanne

L'électrovanne s'ouvre automatiquement lorsque le capteur de niveau du bac de condensat est activé. L'eau de condensation est alors aspirée vers le plafond et acheminée dans le collecteur principal vers la pompe à vide dans le local technique.

Unité de commande de l'électrovanne

Une unité de commande électronique ouvre et ferme l'électrovanne pour vider le bac de condensat. Elle détecte également les défauts, facilitant ainsi l'entretien et la maintenance.



Bac de condensat

Les bacs de condensat Jets® sont installés sous les meubles réfrigérés et les congélateurs pour recueillir l'eau de condensation. Lorsque l'eau atteint un niveau prédéfini, le capteur déclenche automatiquement l'ouverture de l'électrovanne.

Poche de transport

Les poches de transport assurent un écoulement régulier et un transport efficace de l'eau de condensation.

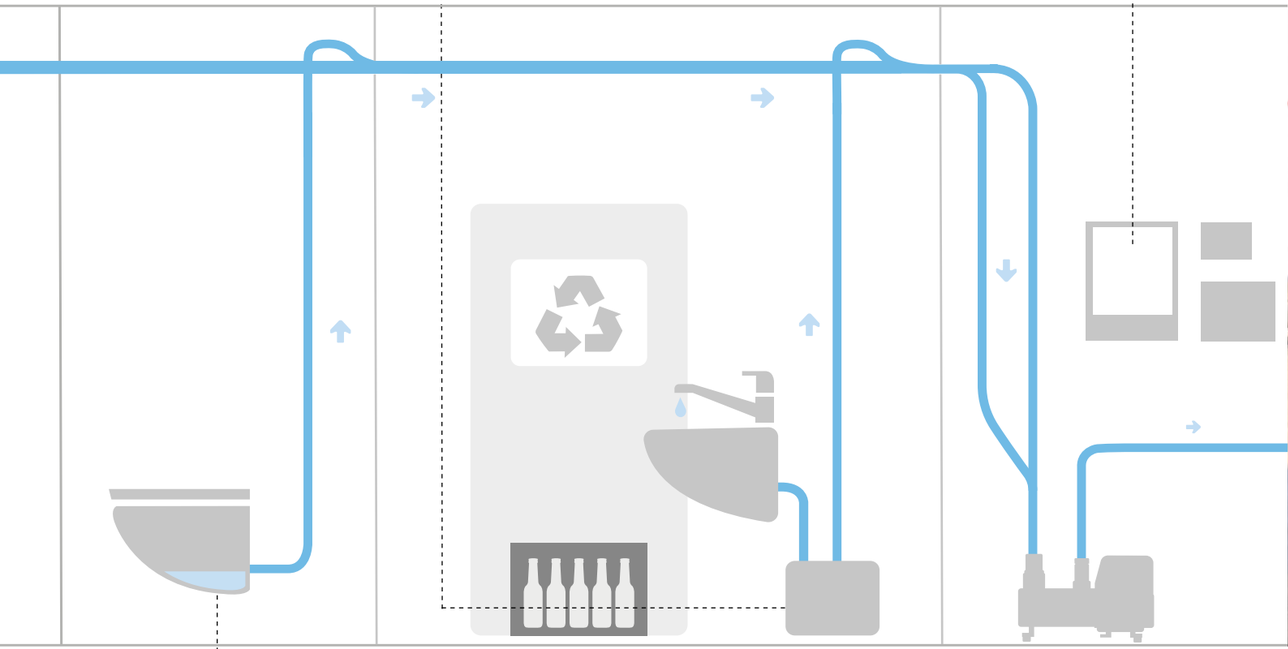
Schéma du système de vide – suite à la page suivante.

Réservoir d’eaux grises

Un système de vide Jets® peut également évacuer les eaux grises provenant de toutes les sources d’eau.

Options de gestion des alarmes, de surveillance et de contrôle

Un panneau de commande centralise l’état du système, la gestion des alarmes et les réglages avancés. Il facilite l’entretien, la maintenance et les ajustements nécessaires.



Toilettes sous vide

Nos toilettes économes en eau utilisent un système de vide distinct. Elles peuvent être installées là où les toilettes traditionnelles sont difficiles à intégrer.

Pompe Vacuumarator®

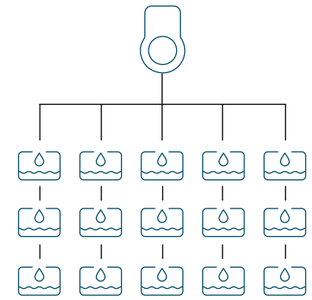
La pompe brevetée Vacuumarator® est au cœur du système et transporte le condensat ainsi que d’autres eaux usées. Très économe en énergie, une seule pompe peut desservir jusqu’à 15 points d’aspiration.

Solution compacte Haute capacité

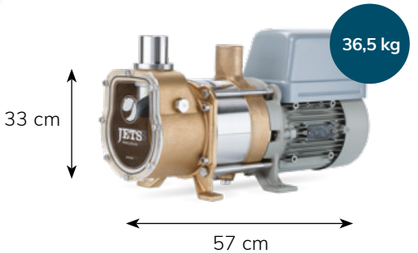
Chaque mètre carré compte. Grâce à ses réservoirs bas et à sa pompe compacte, notre système de vide optimise l’espace. Une seule pompe Vacuumarator® peut desservir plusieurs sources d’eau, simplifiant l’installation et réduisant l’encombrement du système.



Une seule pompe Vacuumarator® assure le bon fonctionnement de l’ensemble du système d’évacuation sous vide du magasin REMA 1000 à Ulsteinvik, en Norvège.



Une seule pompe Vacuumarator® peut desservir jusqu’à 15 points d’aspiration.



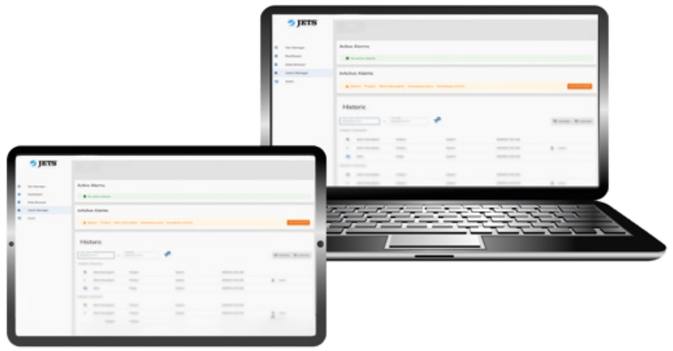
L’essentiel pour votre magasin?	Système de vide Jets®	Autres fournisseurs de vide	Autres types de pompes	Évacuation traditionnelle
Disponibilité et fiabilité	●●●●●	●●●●○	●○○○○	●●○○○
Flexibilité d’agencement	●●●●○	●●●●○	●●●●●	●○○○○
Installation simple, sans perturber le magasin	●●●●●	●●●●○	●●●●○	●○○○○
Solution compacte, faible encombrement	●●●●●	●●●○○	●●●○○	●●●●●

Jets® INSIGHT

Jets® INSIGHT est une solution cloud de surveillance, d'alertes et de contrôle à distance.

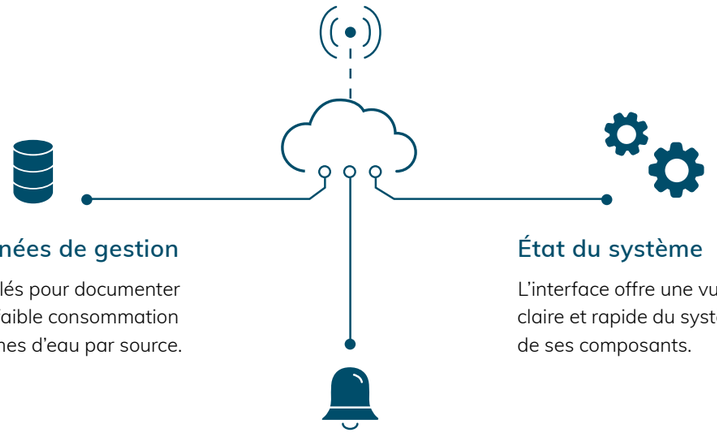
Grâce aux données en temps réel, aux alertes intelligentes et à l'accès à distance, Jets® INSIGHT permet d'anticiper les problèmes, de maximiser la disponibilité et de simplifier la maintenance, tout en réduisant les coûts et le temps d'intervention.

- Disponibilité maximale
- Informations exploitables
- Exploitation économique



Contrôle à distance

Le personnel de maintenance autorisé peut piloter le système de vide depuis un ordinateur ou un appareil mobile : vidange des réservoirs, réglage du niveau de vide, etc.



Données de gestion

Indicateurs clés pour documenter notamment la faible consommation d'énergie et les volumes d'eau par source.

État du système

L'interface offre une vue d'ensemble claire et rapide du système de vide et de ses composants.

Gestion des alarmest

En cas de défaut, des alertes précisant le problème et le composant concerné sont envoyées directement au personnel de maintenance responsable.





Une flexibilité adaptée à chaque projet

La technologie de vide Jets® offre une plus grande liberté dans le choix des locaux et l'aménagement du magasin, indépendamment des réseaux d'évacuation existants. Elle s'adapte aussi bien aux constructions neuves qu'aux locaux existants et aux projets de rénovation.

Construction neuve

Dans les grands projets de construction, les locaux, les locataires et les agencements peuvent évoluer en cours de réalisation.

Avec le système d'évacuation sous vide Jets®, les plans restent plus flexibles grâce à un réseau facilement adaptable aux changements.

Locaux existants

Les locaux bien situés, notamment dans les bâtiments anciens ou les centres commerciaux, ne disposent pas toujours d'un réseau d'évacuation adapté aux supermarchés.

Avec Jets®, les tuyaux sous vide peuvent passer au-dessus des plafonds et des structures existantes, sans travaux lourds, rendant davantage de locaux exploitables.

Rénovation

L'évolution des habitudes d'achat, des concepts et des gammes de produits exige des magasins toujours plus adaptables.

Avec Jets®, les meubles réfrigérés, les congélateurs et autres équipements peuvent être déplacés sans travaux importants au sol, facilitant la rénovation et limitant les perturbations.

« L'installation a été rapide et simple, un atout essentiel compte tenu des délais serrés de la rénovation. »

- STEVEN KEMPTON – Installateur chez Svein Roppen AS



« Nous n'avons vraiment pas à nous en préoccuper. Le système de vide fonctionne tout simplement, sans aucun arrêt depuis son installation.

- JOHNNY MORK Responsable du magasin REMA 1000 Ulsteinvik.

« Jets® nous offre la flexibilité nécessaire pour réaménager le magasin à tout moment, pratiquement sans frais supplémentaires.



- SVEIN ARILD ENDAL Responsable du développement des magasins chez ASKO

« Avec Jets®, nous réalisons des économies grâce à une installation plus simple et à des modifications facilitées lors du réaménagement du magasin.



- JARI PIHLAJAMAA Responsable des services techniques du bâtiment, Kesko Grocery Trade

À vos côtés tout au long de la vie du système

Planification et conception

Installation

Exploitation et maintenance

Assistance et pièces de rechange

Modernisation et évolution

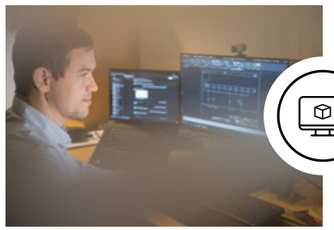
L'expérience inspire confiance.
Forts de plus de 40 ans d'expérience en technologie de vide et de réalisations dans le monde entier, nous savons assurer la fiabilité des systèmes tout au long de leur vie.



A GENUINE PRODUCT BY JETS® INVENTED IN NORWAY

Bien démarrer

Un système performant commence par une bonne planification. De la conception à la mise en service, JETS apporte son expertise et son assistance technique pour garantir une solution adaptée au magasin et un fonctionnement fiable à long terme.



Planification et conception du système

JETS et ses représentants conçoivent des systèmes soigneusement étudiés, adaptés aux besoins spécifiques et à l'agencement de chaque magasin.



Installation et mise en service

Nous supervisons l'installation et les tests pour garantir un système prêt à fonctionner. Notre collaboration avec les installateurs assure un processus efficace et fiable.

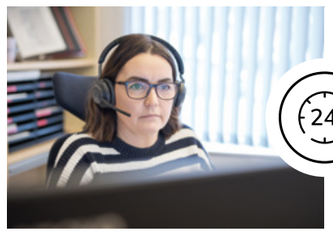
Assistance à vie

Après la mise en service, JETS assure un suivi technique, fournit des pièces d'origine Jets® et propose des modernisations pour garantir un fonctionnement fiable, adapté aux besoins du magasin.



Exploitation et maintenance

Un entretien régulier et qualifié améliore la fiabilité, réduit les temps d'arrêt et prolonge la durée de vie du système. JETS et ses partenaires assurent la maintenance et fournissent des pièces d'origine Jets®.



Assistance technique 24 h/24, 7 j/7

En cas de besoin, JETS et ses représentants vous apportent une assistance technique. Notre équipe est disponible 24 h/24, 7 j/7 pour vous conseiller et vous aider à résoudre les problèmes.



www.jetsgroup.com/retail

Contactez-nous pour en savoir plus sur les solutions d'évacuation Jets® pour supermarchés. Adressez-vous directement à JETS ou à votre représentant le plus proche.

www.jetsgroup.com

Les supermarchés choisissent Jets® pour sa flexibilité, sa facilité d'installation et de rénovation, ainsi que pour sa fiabilité et son entretien simplifié.

Installation simplifiée

Installation sans travaux importants sur les structures du bâtiment et avec un minimum de perturbations pour l'activité du magasin.

Flexibilité accrue

Adaptez votre magasin à l'évolution de votre activité. Déplacez, agrandissez et réaménagez selon vos besoins.

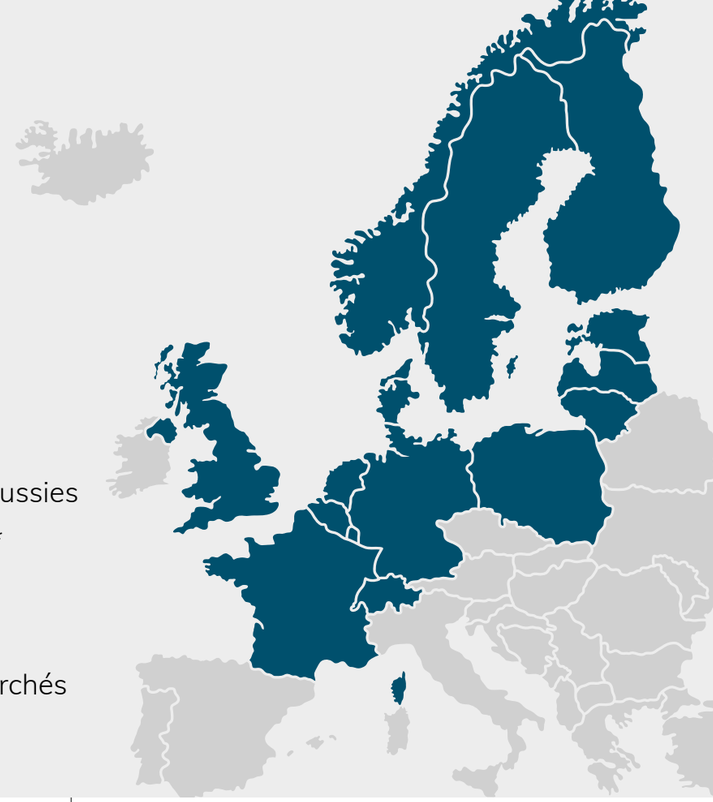
Fonctionnement fiable

Des performances élevées et constantes, une disponibilité maximale et un entretien minimal, jour après jour.

Coûts réduits sur le cycle de vie

Réduisez les coûts d'installation, d'exploitation et de maintenance, ainsi que les investissements futurs.

Présents dans le monde entier, nous proposons des solutions pour de nombreux marchés. La carte montre les pays européens où les systèmes de vide Jets® sont utilisés dans les supermarchés.



3 500+ systèmes installés

13 pays avec des installations réussies

5,7 sur 6,0 en satisfaction client*

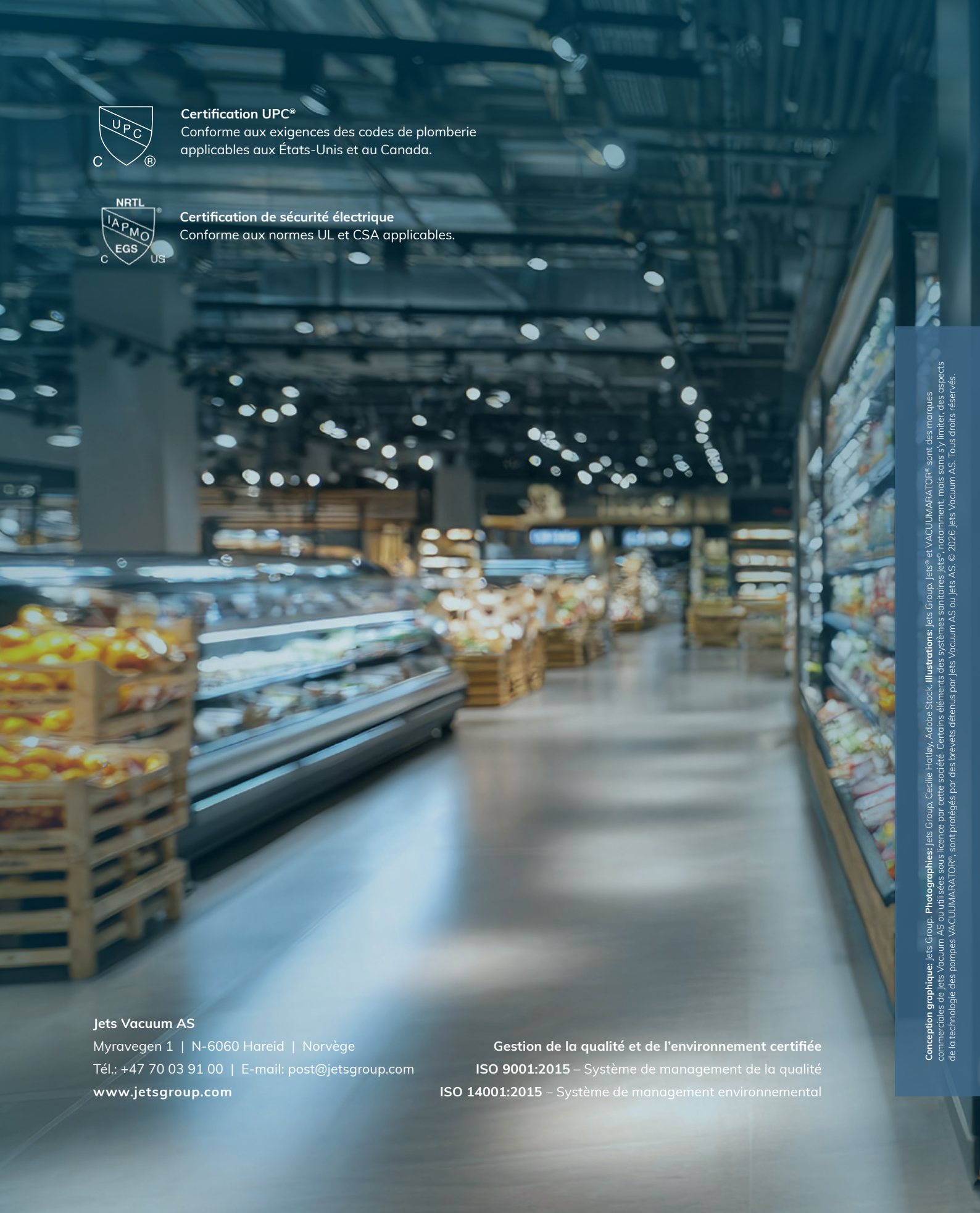
Quelques enseignes de supermarchés équipées de systèmes Jets®

* Selon une enquête de satisfaction client réalisée par JETS en 2025.

REMA 1000

coop

ASKO



Certification UPC®
Conforme aux exigences des codes de plomberie applicables aux États-Unis et au Canada.

Certification de sécurité électrique
Conforme aux normes UL et CSA applicables.

Jets Vacuum AS
Myravegen 1 | N-6060 Hareid | Norvège
Tél.: +47 70 03 91 00 | E-mail: post@jetsgroup.com
www.jetsgroup.com

Gestion de la qualité et de l'environnement certifiée
ISO 9001:2015 – Système de management de la qualité
ISO 14001:2015 – Système de management environnemental

Conception graphique: Jets Group. **Photographies:** Jets Group, Cecilie Hatløy, Adobe Stock. **Illustrations:** Jets Group. Jets® et VACUUMARATOR® sont des marques commerciales de Jets Vacuum AS ou utilisées sous licence par cette société. Certains éléments des systèmes sanitaires Jets® notamment, mais sans s'y limiter, des aspects de la technologie des pompes VACUUMARATOR®, sont protégés par des brevets détenus par Jets Vacuum AS ou Jets AS. © 2026 Jets Vacuum AS. Tous droits réservés.