



Oublier
le TEMPS

biossun®
PERGOLAS BIOCLIMATIQUES



OUBLIEZ TOUT CE QUE VOUS SAVIEZ DE LA PERGOLA.
CAR AUJOURD'HUI MARQUE
LE DÉBUT D'UNE NOUVELLE HISTOIRE.
UNE HISTOIRE OÙ NOS VALEURS
ET NOTRE ENVIE NOUS INVITENT
CHAQUE JOUR À INNOVER ET À NOUS DÉPASSER.
UNE HISTOIRE OÙ ONT ÉTÉ ABOLIES LES FRONTIÈRES
ENTRE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR
AFIN D'IMAGINER
UN NOUVEL ESPACE DE LIBERTÉ.
UNE HISTOIRE OÙ CHACUN EST LIBRE
D'APPRIVOISER LE SOLEIL
ET DE CRÉER DU BOUT DES DOIGTS
SON PROPRE JEU D'OMBRE ET DE LUMIÈRE.
UNE HISTOIRE OÙ NOTRE SAVOIR-FAIRE
ET NOS INNOVATIONS SE MUENT EN
EXPÉRIENCE, VOUS INVITANT À OUBLIER LE TEMPS.
CELUI QU'IL FAIT COMME CELUI QUI PASSE.
OUI, OUBLIEZ TOUT,
CAR AUJOURD'HUI EST UN JOUR NOUVEAU.
CELUI OÙ BIOSSUN RÉINVENTA LA PERGOLA.



Oublier *le* TEMPS

...et se laisser
caresser
par l'air du temps.



Depuis 2009, l'expertise des pergolas Biossun repose sur le principe de l'architecture bioclimatique. Un principe qui permet de trouver le parfait équilibre entre conditions climatiques et confort des occupants. En tirant le meilleur parti du rayonnement solaire et de la circulation naturelle de l'air, les besoins de chaleur et d'aération de chacun sont ainsi mieux maîtrisés.

Les lames motorisées et orientables, en forme de S ou à fond plat, sont positionnées en fonction de la courbe du soleil et s'orientent jusqu'à 175° afin d'offrir une opposition maximale aux rayons solaires, une luminosité optimale et un effet de ventilation naturelle. Quelle que soit la météo, les pergolas bioclimatiques aluminium Biossun, sur-mesure et personnalisables, vous invitent à la douceur de vivre et vous permettent de profiter plus longtemps de votre terrasse.

...et chaque jour,
*vivre
en harmonie.*

Biossun déploie aujourd'hui ses solutions autour de la terrasse bioclimatique en concevant des abris et aménagements 100% français et 100% éco-conçus. Dans cette logique de démarche éco-citoyenne, les terrasses bioclimatiques Biossun sont composées à 98% d'aluminium première fusion, une matière intégralement recyclable.

Une solution écologique qui entre dans la construction des bâtiments à haute qualité environnementale (HQE) et basse consommation (BBC).



Oublier *le* TEMPS

*et n'écouter que
ses envies...*

Scannez ces QR codes pour écouter sous
votre pergola (mais pas que) les playlists
que nous avons imaginées pour que vous
puissiez vous détendre et profiter de l'air
du temps à chaque instant.

Réveil
en douceur



Déjeuner
de soleil



Du soleil
& des amis




Matin
câlin



Sieste hamac
& crustacés





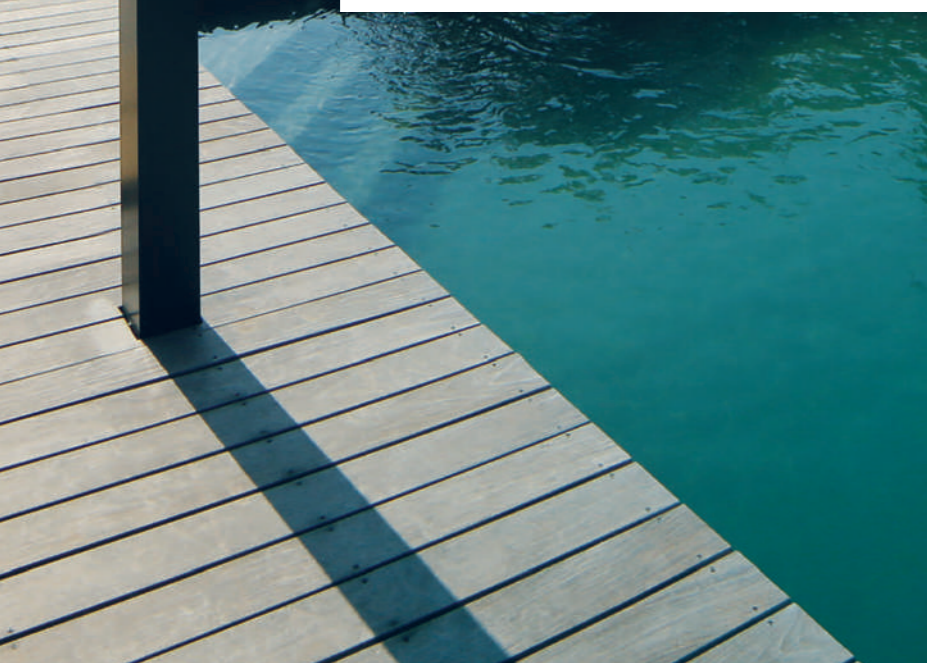
*Oublier le temps
qu'il fait.
Oublier le temps
qui passe.
Et vivre une expérience
à nulle autre pareille.*

Tracer de nouvelles frontières
entre ombre et clarté ;
imaginer de nouveaux
jeux de lumière et sculpter le soleil
avec la pergola bioclimatique

Bio ONE.



La pergola bioclimatique Bio One confère un style unique à votre terrasse. Pouvant aller jusqu'à 6 mètres de portée, elle vous permettra de créer des zones d'ombres et ensoleillées et d'imaginer ainsi un nouvel art de vivre extérieur.



Orientation des lames par zone les unes par rapport aux autres.

Pilotage Bluetooth par télécommande ou smartphone.

Fermeture automatique en cas d'intempéries.

Brevet unique.

350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales disponibles.





S'affranchir des contraintes
rêver d'impossible
et entrer dans une *nouvelle dimension*
avec la pergola bioclimatique

Bio 230.



La pergola bioclimatique Bio 230 laisse libre cours à votre imagination. Avec 7 mètres de portée maximale, elle vit au rythme de vos envies et donne une dimension unique et sur-mesure à votre terrasse.



Jusqu'à 31,5 m² en installation simple baie.

Pilotage Bluetooth par télécommande ou smartphone.

Double baie possible.

350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales disponibles.

Intégration totale de l'éclairage.



Créer un écrin de douceur,
vivre hors du temps
et redessiner l'espace
avec la pergola bioclimatique

Bio 120.



La pergola bioclimatique Bio 120 réinvente votre extérieur. Modulable, jusqu'à 5,5 m de portée, elle est idéale pour créer un espace intimiste, en îlot au coeur de votre jardin ou en façade pour couvrir votre terrasse.

Installation en îlot ou façade.

Eclairage à strip led intégré.

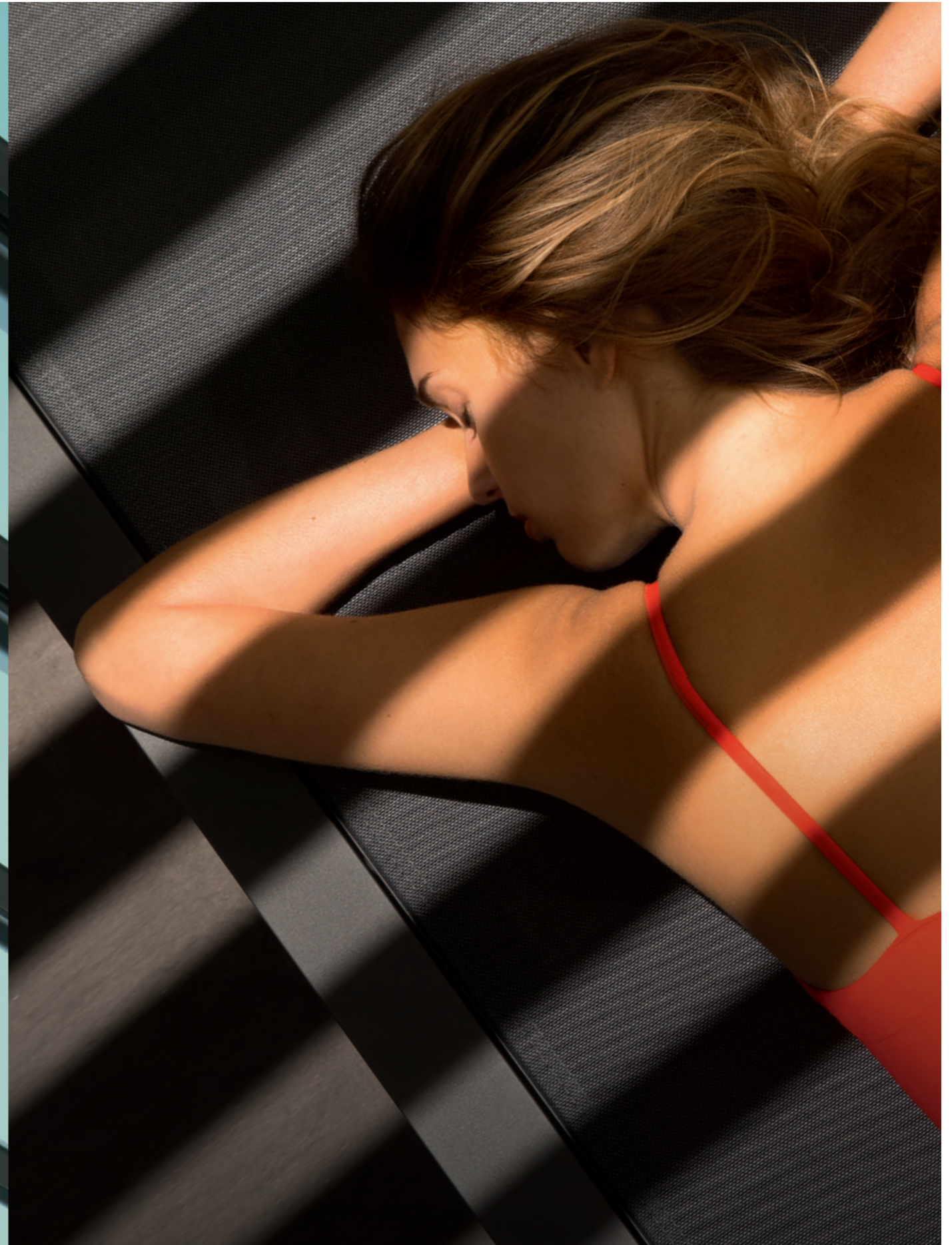
Pilotage Bluetooth par télécommande ou smartphone.


350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales disponibles.





Oublier *de s'en faire,*
n'en faire
qu'à sa tête
et imaginer
la pergola qui
vous ressemble
avec les projets
Hors Série.





Faire plus de place *au soleil*,
repousser les limites *du ciel*
et jouer avec les ombres
de la pergola bioclimatique

e-MOTION.



Lames rétractables et orientables lames à lames.

Pilotage Bluetooth par télécommande ou smartphone.

Fermeture automatique en cas d'intempéries.

350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales disponibles.



Avec la pergola e-MOTION, vous êtes libre. Libre de créer votre propre jeu d'ombre et de lumière en orientant une à une chacune des lames de votre pergola bioclimatique. Libre de les rétracter intégralement pour faire plus de place au soleil ou aux étoiles. Et libre d'appivoiser le soleil à chaque instant de la journée en pilotant votre pergola depuis votre smartphone ou votre tablette.



Oublier le TEMPS et savourer l'instant...

Voici quelques idées de cocktails pour oublier qu'il fait chaud, qu'il pleut ou que le temps passe trop vite et qu'il est urgent de le ralentir...



Pink Summer

Le jus d'un 1/2 citron vert, 2 CàS de grenadine, 2 C. à S. de sirop d'orgeat, eau gazeuse, 3 fines rondelles de citron, 1 branche de romarin, quelques groseilles, glace.

Dans un verre, mélangez à la cuillère le citron vert, la grenadine et le sirop d'orgeat. Complétez aux trois quart par de l'eau gazeuse. Ajoutez de gros cubes de glace et déposez dans le verre les rondelles de citron, le romarin et les groseilles.



Virgin Mojito

Le jus d'un citron vert, 10 feuilles de menthe fraîche, 1 C. à S. de sucre roux, quelques gouttes d'angostura, 12 cl d'eau gazeuse, 2 fines rondelles de citron vert, 1 branche de menthe, glace pilée.

À l'aide d'un pilon, écrasez légèrement les feuilles de menthe avec le jus de citron vert, le sucre roux et l'angostura. Complétez par de l'eau gazeuse. Ajoutez la glace pilée et déposez dans le verre la branche de menthe et les rondelles de citron vert.



Sweet Margarita

20cl de jus de cranberry, 20 cl de jus de citron vert, 20 cl d'eau gazeuse, 1 trait de sirop de sucre, 3 fines rondelles de citron vert, 2 zestes de citron, glace pilée.

Dans un verre, mélangez le cranberry, le jus de citron vert et le sirop de sucre. Complétez par l'eau gazeuse. Ajoutez la glace pilée. À l'aide d'un économe, prélevez 2 zestes de citron et déposez-les dans le verre avec les rondelles de citron vert.



Raspberry Lemonade

Le jus d'un citron vert, 20 cl d'eau gazeuse, 10 ml de sucre de canne, 1 C. à C. d'eau de fleur d'oranger, 5 feuilles de menthe fraîche, 6 framboises, glace pilée.

Dans un verre, mélangez à la cuillère le jus de citron vert, le sucre de canne, la fleur d'oranger et l'eau gazeuse. Ajoutez la glace pilée et déposez dans le verre les feuilles de menthe et les framboises.



Mango Mojito

1/4 de mangue, 8 feuilles de menthe fraîche, le jus d'un citron vert, 2 C. à S. de cassonade, eau gazeuse, glace.

Découpez la mangue en cubes d'1cm de côté. Dans un verre, écrasez légèrement à l'aide d'un pilon les feuilles de menthe avec la cassonade et le jus de citron vert. Ajoutez la mangue et complétez par de l'eau gazeuse. Rafraîchissez par quelques glaçons. Déposez dans le verre les feuilles de menthe.



Coconut Party

1 pot de yaourt nature sucré, 1,5 pot de lait de coco, 2 CàS de noix de coco râpée, 3 feuilles de menthe fraîche, glace pilée.

Dans un verre, mélangez le yaourt, le lait de coco et la glace pilée. Saupoudrez de noix de coco râpée et déposez sur le dessus les feuilles de menthe.



Se donner *de l'air*,
et redessiner *l'espace*
avec les pergolas bioclimatiques

Hors Série.







Oublier
l'essentiel
et se concentrer *sur*
L'ÉQUIPEMENT.

*Parce que votre confort n'a rien d'accessoire,
vous pouvez choisir de compléter
votre pergola Biossun au fil du temps
et de l'évolution que vous souhaitez
apporter à votre espace extérieur.*

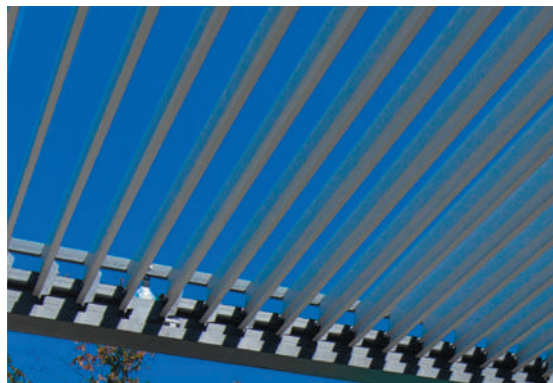
Solutions
de **FERMETURE**



Store ZIPSUN®



Claustra



Lames bioclimatiques
en S ou à fond plat



Vitrage coulissant

Solutions
d' **ÉCLAIRAGE**



Éclairage spots



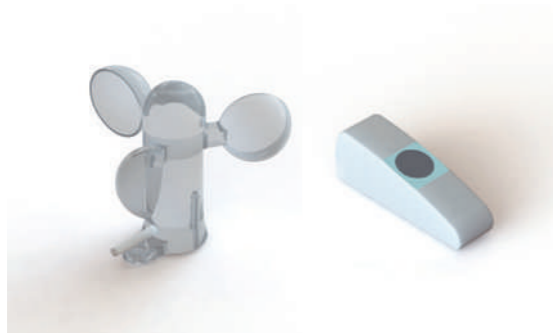
Éclairage strip leds

Solutions
de **FIXATION**



Jardinière de fixation

Solutions
de **CONTRÔLE**



Anémomètre et capteur de pluie



Télécommande Biossun

Solutions
CONNECTÉES



Application Bio ONE
& e-MOTION



Application locale
My Biossun®

Oublier le TEMPS et exalter ses sens...

En cas de forte chaleur, difficile de se mettre aux fourneaux... Surtout qu'on n'a pas franchement envie de faire grimper le thermomètre de quelques degrés supplémentaires !

Avec nos idées-réceptes-fraîcheur sans cuisson, on dit bye-bye à son four et à ses plaques pour se préparer des plats anti-canicule.



Les petits pains de M. Seguin

(pour 4 pers.) 8 petits pains au lait. 1 pot de tapenade noire ou verte. 1 sachet de roquette. 2 cebettes. 1 botte de ciboulette. 1 bûche de chèvre type Soignon. 1 douzaine de noisettes. Miel d'eucalyptus bio. Huile d'olive vierge bio. 4 brins de thym frais. Fleur de sel et poivre.

Coupez chaque petit pain en deux, tartinez-les légèrement de tapenade et disposez par dessus quelques brins de roquette. Lavez les cebettes et détaillez-les finement avant d'en déposer quelques rondelles sur la salade. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Coupez ensuite le fromage de chèvre en fines tranches et déposez-les sur les petits pains. Concassez grossièrement les noisettes et saupoudrez-en le chèvre. Complétez avec la ciboulette lavée et finement détaillée. Arrosez chaque petit pain d'un trait de miel. Décorez avec le thym frais. Salez et poivrez.



Tartines comme à Stockholm

(pour 4 pers.) 4 tranches de schwarzbröt. 250g de crème fraîche épaisse. Le jus d'1/2 citron. 1 concombre bio. 1 botte d'aneth. 4 tranches de saumon fumé. Baies roses. Huile d'olive vierge bio. Fleur de sel et poivre.

Lavez et prélevez les brins d'aneth. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le jus de citron, 4 CàS d'huile d'olive et la moitié de l'aneth. Tartinez généreusement les tranches de schwarzbröt de cette préparation. Lavez le concombre sans l'éplucher et détaillez de fines tranches à la mandoline que vous disposerez ensuite sur les tartines. Coupez le saumon fumé en lamelles et déposez-les sur les tartines. Complétez par le reste de l'aneth et quelques baies roses. Poivrez légèrement et servez.



La salade qui se prend le melon

(pour 4 pers.) 1 melon canari. 1 melon blanc d'Espagne. 1 melon cantaloup type charentais. Le jus d'1 citron. 8 très fines tranches de jambon italien type San Daniele. 12 feuilles de menthe fraîche. Huile d'olive vierge bio. Fleur de sel et poivre.







Lavez et débarrassez les 3 melons de leur peau et de leurs pépins. Détaillez-les en tranches de 5 mm d'épaisseur et disposez-les dans chacune des assiettes en alternant les variétés. Déposez dessus des "fleurs" de San Daniele et réservez au frais. Dans un bol, émulsionnez le jus de citron et 8 CàS d'huile d'olive et assaisonnez. Au moment de servir, arrosez légèrement de vinaigrette les tranches de melon et de jambon. Complétez par quelques feuilles de menthe fraîche ciselées. Poivrez légèrement et servez.



Les crevettes de la rivière Kwai

(pour 4 pers.) 20 crevettes cuites. Le jus d'1 citron vert. 1 tige de citronnelle. 2 cm de gingembre frais râpé. 1 cebette. 2 sucrones. 1 mangue. 200g de pousses de soja ou haricots mango. 1 piment oiseau. 1 bouquet de coriandre. 2 CàS d'huile d'arachide. 1 CàS d'huile de sésame grillé. 1 CàC de sauce soja. 1 CàC de nuocmâm. 1 CàS de jus de citron.

Décortiquez les crevettes et détaillez-les en tronçons d'1 cm. Dans un bol, mélangez-les avec le citron vert, le piment coupé finement, la citronnelle détaillée en très fines rondelles et le gingembre râpé. Réservez. Rincez les sucrones, épongez-les et coupez-les en fines tranches. Pelez la mangue et coupez-la en cubes. Dans un saladier, mélangez sucrones, mangue et pousses de soja. Réservez. Préparez la vinaigrette en émulsionnant huile d'arachide, huile de sésame, sauce soja, nuocmâm et citron. Ciselez la coriandre. Ajoutez-la dans le saladier avec les crevettes marinées. Nappez la salade de vinaigrette. Mélangez et servez.

	e-MOTION
 ORIENTABILITÉ	Orientabilité à la lame + Orientabilité simultanée des lames
 RÉTRACTABILITÉ	Oui
 TYPOLOGIE DE LAMES	200 mm Lames en S
 DIMENSIONS	Hauteur de pose maxi : 3 m Portée maximum : 6 m Profondeur maximum : 4 m
 DESIGN	Design unique de la poutre Hauteur de poutre : 340 mm Poteaux carrés de 150 mm x 150 mm
 CONTRÔLE	Application Android ou iOS, mini-site dédié, capteur de pluie, capteur de vent
 JEUX DE COULEURS	350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales
 IMPLANTATION POSSIBLE	Simple baie En îlot ou en façade
 ÉQUIPEMENTS	Éclairage : De confort : Spots LED blanc intégrés dans la structure D'ambiance: LED blanc ou RGB Fermeture : Store, Vitrage coulissant, Claustra + Imposte

Les lames en S ou à fond plat Bioossun sont des modèles déposés.

Bio ONE	Bio 230	Bio 120
Orientabilité à la zone + Orientabilité simultanée des lames	Orientabilité simultanée des lames	
Non	Non	Non
200 mm Lames en S	160 mm Lames en S ou à fond plat	160 mm Lames en S ou à fond plat
Hauteur de pose maxi : 3 m Portée maximum : 6 m Profondeur maximum : 4 m	Hauteur de pose maxi : 3 m Portée maximum : 7 m Profondeur maximum : 4,5 m (selon le type de lames)	Hauteur de pose maxi : 3 m Portée maximum : 5,5 m Profondeur maximum : 4 m (selon le type de lames)
Design unique de la poutre Hauteur de poutre : 230 mm Poteaux carrés de 150 mm x 150 mm	Design unique de la poutre Hauteur de poutre : 230 mm Poteaux carrés de 150 mm x 150 mm dont 1 poteau technique	Design unique de la poutre Hauteur de poutre : 190 mm Poteaux carrés de 120 mm x 120 mm dont 1 poteau technique
Application Android ou iOS, mini-site dédié, capteur de pluie, capteur de vent	Télécommande multifonctions, capteur de pluie, capteur de vent, application My Bioossun	
350 couleurs et finitions et 50 teintes architecturales		
Simple baie En îlot ou en façade	Simple ou double baie En îlot ou en façade	Simple baie En îlot ou en façade
Éclairage : De confort : Spots LED blanc intégrés dans la structure D'ambiance: LED blanc ou RGB Fermeture : Store, Vitrage coulissant, Claustra + Imposte		Éclairage : De confort : Rampes de spots D'ambiance : LED blanc ou RGB Fermeture : Store, Vitrage coulissant, claustra + imposte

Oubliez
de vous en faire
nous sommes
À VOS CÔTÉS.

*Plus de 25 000 particuliers
nous ont déjà fait confiance
pour prolonger l'esthétisme de leurs terrasses,
patios, jardins, pool houses, spas
ou piscines et améliorer ainsi
leur confort au quotidien.
Et parce que chaque
réalisation est unique
et répond de manière personnalisée
à une envie ou un rêve,
nous serons toujours là
pour vous accompagner
dans votre projet...*



BYCert. 6028275

Pour son activité de fabrication de terrasses bioclimatiques, Bureau Veritas Certification atteste que la société Biossun a été évaluée et a démontré la conformité de ses produits aux exigences du référentiel : ORIGINE FRANCE GARANTIE. Numéro d'attestation 6028275.



L'ensemble des composants de nos couvertures de terrasse bénéficie d'un contrôle continu du thermo-laquage de l'aluminium afin de vous garantir une haute qualité de finition et de protection.



Cette norme permet aux structures Biossun de bénéficier de la meilleure protection possible face aux attaques acides et alcalines.



Afin de tester leur résistance, Biossun a mis à l'épreuve ses couvertures de terrasses lors de conditions climatiques quotidiennes et extrêmes. Ainsi, le comportement pour des vitesses de vent se rapprochant des 200 km/h, l'évacuation des eaux de pluies pour des intensités allant de fortes (130 mm/h) à très sévères (170 mm/h), et l'impact de vents extrêmes de poussière et sable ont été testés par le C.S.T.B (Centre Scientifique et Technique du Bâtiment). Attestations EN-CAPE 12.208 / EN-CAPE 12.209 & EN-CAPE 13.131 C-V0.



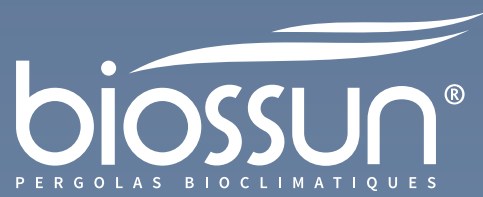
GARANTIE 5 ANS* Motorisation BIO 230 ET 120
GARANTIE 3 ANS** Motorisation E-Motion et Bio one
GARANTIE 5 ANS* Électronique
GARANTIE 10 ANS*** Colorimétrie
GARANTIE DÉCENNALE DE L'INSTALLATEUR****
Pose & Installation
GARANTIE 2 ANS Éclairage

*Garantie de 3 ans - pour bénéficier des 5 ans (2 ans offerts par Biossun) rendez-vous sur votre espace client biossun.com afin d'activer votre extension de garantie.

** Garantie de 2 ans - pour bénéficier des 3 ans (2 ans offerts par Biossun) rendez-vous sur votre espace client biossun.com afin d'activer votre extension de garantie.

*** Dans le cadre de conditions normales d'utilisation hors pièces plastiques.

**** Valable uniquement en France Métropolitaine. Sous réserve de la législation du pays en vigueur.



biossun.com



Votre contact :