BOURGEAT

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

MATFER BOURGEAT 200 ANS
La passion du goût

PRÉSERVER LE GOÛT
2018

BOURGEAT

Industriel français depuis plus de 200 ans, nos métiers :

PRÉSERVER LE GOÛT

VAUCONSANT

π Creation

CRÉER DE L'APPÉTIT

MATFER

TRAVAILLER POUR LE GOÛT

FLO

Catalogue
VAISSELLE JETABLE

IN SITU

METTRE EN APPÉTIT

BOURGEAT

PRÉSERVER LE GOÛT

Bourgeat est le spécialiste des équipements pour systèmes de restauration en liaisons froides et chaudes en cuisines professionnelles. Sa mission est de préserver le goût des préparations culinaires en les transportant d'un point à un autre jusqu'à leur distribution, tout en respectant une parfaite sécurité alimentaire. Bourgeat est ainsi un acteur majeur dans le domaine de la distribution de repas aussi bien en collectivités, que dans les chaînes de restauration ou encore en hôtellerie haut de gamme.

Une surface couverte de 20 000 m2 est dévolue à la production tandis que le stock et la logistique occupent un espace de 8000 m2.La société propose ainsi une gamme complète de produits dans tous types de métaux, formes et dimensions (batteries, bacs gastronormes, chariots de transport, étagères, conteneurs, fours de MET* et de RET*, etc...). Un savoir faire issu de bientôt 100 ans d'expérience du travail de la forme (plus de 3000 tonnes de matières premières mises en forme chaque année).

Ses 1 800 produits (disponibles en 48h) représentent une des plus larges gammes du marché. S'ils sont conçus pour respecter hygiène et solidité, ils savent aussi s'adapter à l'évolution de la Grande Cuisine pour satisfaire les exigences des Chefs du monde entier.

La qualité est un engagement majeur pour la marque, depuis la conception du produit jusqu'à son assemblage et sa commercialisation. Sa politique rigoureuse au service des clients s'est vue couronnée par plusieurs certifications de normes internationales.

Bourgeat intègre le développement durable comme composante intrinsèque de sa production, comme le prouve l'obtention des normes les plus sévères du secteur, ainsi que la mise en place du système de management Qualité Sécurité Environnement sur tous les projets de l'entreprise.

Leader français, Bourgeat est également présent partout dans le monde au travers de ses réseaux de distributeurs professionnels et installateurs de grande cuisine.

*MET: maintien en température.

*RET: remise en température.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Bourgeat, une vision d'avenir pour des relations durables.

Depuis bientôt un siècle, Bourgeat suit une politique d'entreprise dont l'objectif est de répondre aux attentes de ses clients et partenaires dans une dynamique d'amélioration continue et de développement durable.
Un engagement validé par des certifications internationales majeures :
- ISO 9001 depuis 1994
- ISO 14001 depuis 2001
- OHSAS 18001 depuis 2005
- Système de management QSE (Qualité Sécurité Environnement) depuis 2006.
- Management RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) depuis 2014.

Bourgeat, des programmes et des actes responsables.

Pérennité économique, équité sociale et préservation de l'environnement sont les objectifs inscrits au quotidien dans la politique de satisfaction durable des clients, des partenaires et des équipes Bourgeat :
- maîtrise des impacts environnementaux dans les sites de production (consommation énergétique, eau, réduction et tri des déchets...).
- croissance sur les marchés et maîtrise des coûts de production.
- généralisation de critères d'éco conception.
- Travail sur les réductions d'émission de Gaz à Effet de Serre (bilan Carbonne).
- optimisation des approvisionnements des matières premières.
- organisation de la production en Lean Manufacturing.
- participation à des projets à caractère social (création d'une crèche ...).

Chez Bourgeat, l'engagement pour le développement durable, c'est notre nature !

GOÛT ET QUALITÉ PRÉSERVÉS, UN ENGAGEMENT QUI FAIT LA DIFFÉRENCE ...

À QUOI CORRESPONDENT CES SIGLES ?

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode de travail qui consiste à mettre en place des procédures de contrôle (identification et prévention des risques, mesures correctives) afin de garantir l'hygiène en cuisine. Le choix des matériels est important dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP en restauration, en particulier par leur bonne aptitude au nettoyage.

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.

CE

Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément au contact alimentaire des matériaux, la sécurité électrique et mécanique.

Le marquage CE est obligatoire.

NF

La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes.

La marque NF est une garantie d'achat de produits conformes aux exigences règlementaires.

DEEE

Depuis le 15 novembre 2006, tout fabricant (ou importateur) doit être en conformité avec les directives européennes ROHS 2011/65/UE et 2012/19/UE relatives à la limitation des substances dangereuses et à l'élimination des Déchets d'Equipements Electriques et Eletroniques.

DEA

L'entreprise Bourgeat est concernée par sa responsabilité élargie de producteur d'équipement d'ameublements (EA) de la catégorie 6 : meubles de cuisine professionnels (Décret 2012-22).
On entend par " éléments d'ameublement " les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil du public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail.

Ne vous débarrassez jamais de vos DEEE ou DEA en fin de vie avec les déchets municipaux non triés ! Pour les recycler en conformité avec la réglementation, rapportez-les chez votre distributeur habituel ou contactez notre partenaire EcoLogic au +33 (0) 1 30 57 79 14 ou allez sur www.e-dechet.com.

En partenariat avec VALO RESTO PRO EcoLogic

Acteur engagé depuis toujours dans une démarche environnementale, Bourgeat adhère à l'éco-organisme ECOLOGIC en vue de permettre la collecte et le recyclage des équipements en fin de vie.

Légende des pictogrammes utilisés :

NEW!				
Nouveauté au catalogue 2018	Aide sur l'utilisation d'un article.	Zoom info sur les produits et services	Produits à plus faible impact sur l'environnement.	Renvoi vers une offre produit d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat

Utilisation sur gaz	Utilisation sur plaque électrique	Utilisation sur plaque vitrocéramique radiant	Utilisation sur plaque vitrocéramique halogène	Utilisation sur plaque à induction

AIDE À L'UTILISATION DU CATALOGUE - Légende des abréviations utilisées

Ø cm/mm	Diamètre en cm/mm	lF cm/mm	Largeur du fond en cm/mm
Ø int. cm/mm	Diamètre intérieur en cm/mm	L x l cm/mm	Longueur x largeur en cm/mm
Ø ext. cm/mm	Diamètre extérieur en cm/mm	L HT cm/mm	Longueur hors-tout en cm/mm
ØF cm/mm	Diamètre du fond en cm/mm	l HT cm/mm	Largeur hors-tout en cm/mm
H cm/mm	Hauteur intérieure utile en cm/mm	H HT cm/mm	Hauteur hors-tout en cm/mm
L cm/mm	Longueur intérieure en cm/mm	C litre	Contenance maximale en litres
l cm/mm	Largeur intérieure en cm/mm	e mm	Épaisseur du fond des articles en mm
LF cm/mm	Longueur du fond en cm/mm		Tolérance ± 10 %

CONDITIONS D'ESSAIS POUR LES CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES

Les valeurs de consommation électriques affichées dans ce catalogue sont toutes calculées selon des protocoles d'essais normalisés.
Ces consommations sont calculées sur la base des accords du référentiel AFNOR Hygiène alimentaire qui nous sert pour garantir un haut niveau de performance notamment en termes de respect des températures.

Pour les consommations d'équipements chauffants pour remise en température :

- Selon le protocole NF D 40-016 pour nos équipements de remise en température (Trans'therm)
- Armoire de remise à pleine charge avec bacs inox GN1/1 H 65mm
- Selon l'accord AC D40-008 pour les chariots de distribution de repas (Nomad et Carceroll)

Pour les consommations d'équipements pour maintien en température :

• Chaud :
- Selon protocole NF D 40-016
- Armoire à pleine charge avec bacs inox GN1/1 H 65mm

• Froid :
- Pour les consommations d'équipements réfrigérés :
- Selon le projet de norme performance NF EN16825
- Armoire à pleine charge en ambiance 30°C à 50% d'humidité

LA BIBLIOTHÈQUE BIM

Bourgeat met à disposition la totalité du catalogue produits (*) sous forme de bibliothèque BIM.
Cette bibliothèque numérique à été constituée sous Revit en conformité avec les standards internationaux du marché. Les différents fichiers classés par familles de produits sont accessibles pour téléchargement sur le site www.bourgeat.com dans la rubrique "Bibliothèque BIM".
Pour plus de détails contactez le service commercial.

(*) A l'exception de la famille produits Bac Gastronorme.

Nous nous réservons le droit de modifier nos fabrications pour améliorations.
Les photos de ce catalogue ne sont pas contractuelles.

LE SERVICE CLIENT

Bourgeat, une vraie culture de service aux clients.

Depuis toujours, Bourgeat fonde son développement sur un échange constant avec ses clients. Disponible et réactive, l'équipe commerciale est à leur écoute et constitue un rouage essentiel de la politique qualité de l'entreprise au service du client.

CONTACTS UTILES

• Adresse :
Bourgeat - Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets - France

• Standard :
+33 (0)4 76 32 14 44

• Commercial France :
Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44
Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
E-mail : commercial@bourgeat.fr

• Commercial Export :
Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44
Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
E-mail : export@bourgeat.fr

• Service après-vente :
Tél. : +33 (0)4 76 32 68 95
Tél. : +33 (0)4 76 32 74 25
E-mail : sav@bourgeat.fr

news

CAHIER DES NOUVEAUTÉS 2018

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

P20 Satellite "4GT"

GAMME RENFORCÉE

DISTRIBUTION DE REPAS EN MILIEU CARCÉRAL EN LIAISON FROIDE

P63 Chariot de distribution pénitentiaire

MODÈLE 3GN

SELF OASIS

P75 Vitrine réfrigérée

AVEC CUVE PROFONDEUR 30 MM RÉFRIGÉRÉE

P66 Self Oasis

FONCTION ALLUMAGE DIFFÉRÉ PROGRAMMABLE

CHARIOTS

P95 Silo encastrable

NEUTRE POUR ASSIETTES RONDES OU CARRéES 200 à 285 MM

P131 Chariots pour transport d'assiettes

KIT DE MAINTIEN POUR PETITE VAISSELLE

P151 Chariot niveau constant

POUR DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PLATEAUX

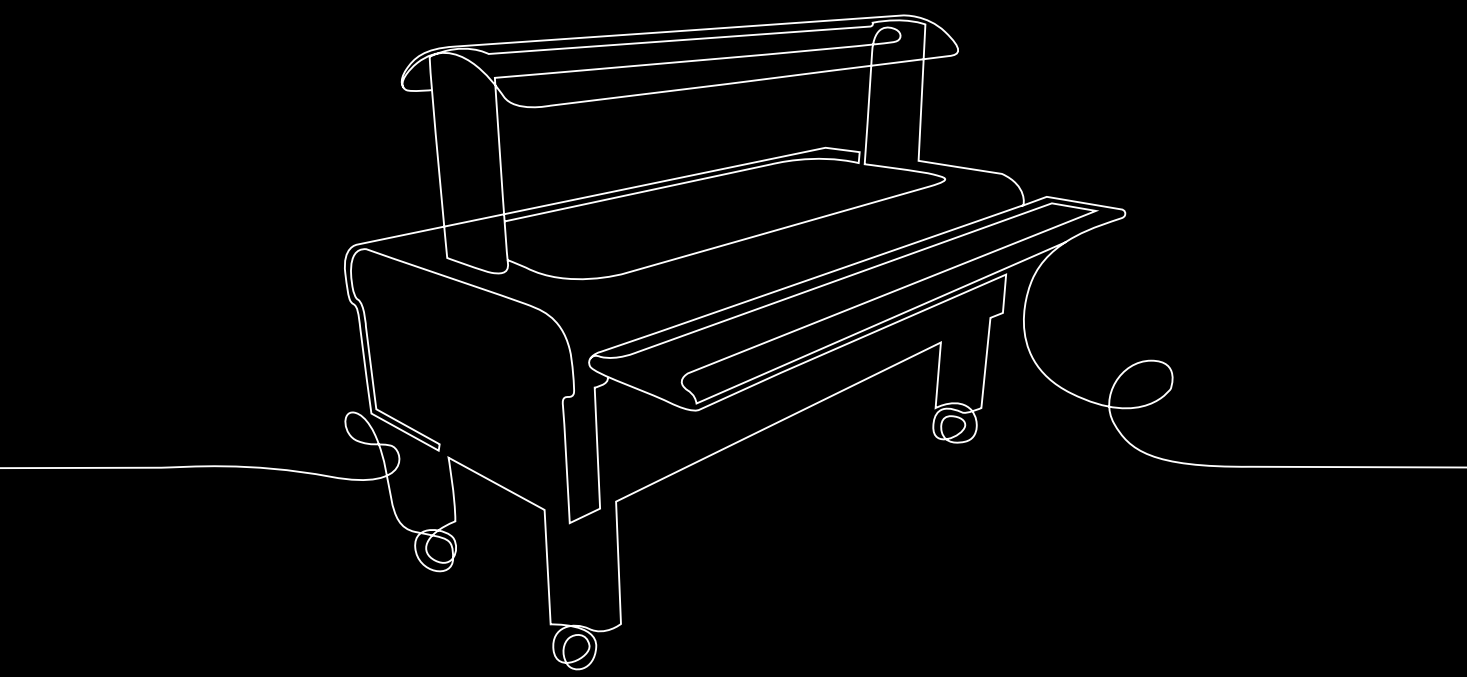
HYGIÈNE

P229 Tables de pré-tri pour laverie

AVEC OU SANS PORTE

P232 Tables de tri

COLLERETTES DE COULEURS



BOURGEAT

MAINTIEN EN TEMPERATURE P.3

REMISE EN TEMPERATURE P.39

CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS P.47

SELFS P.65

CONTENEURS ISOTHERMES P.109

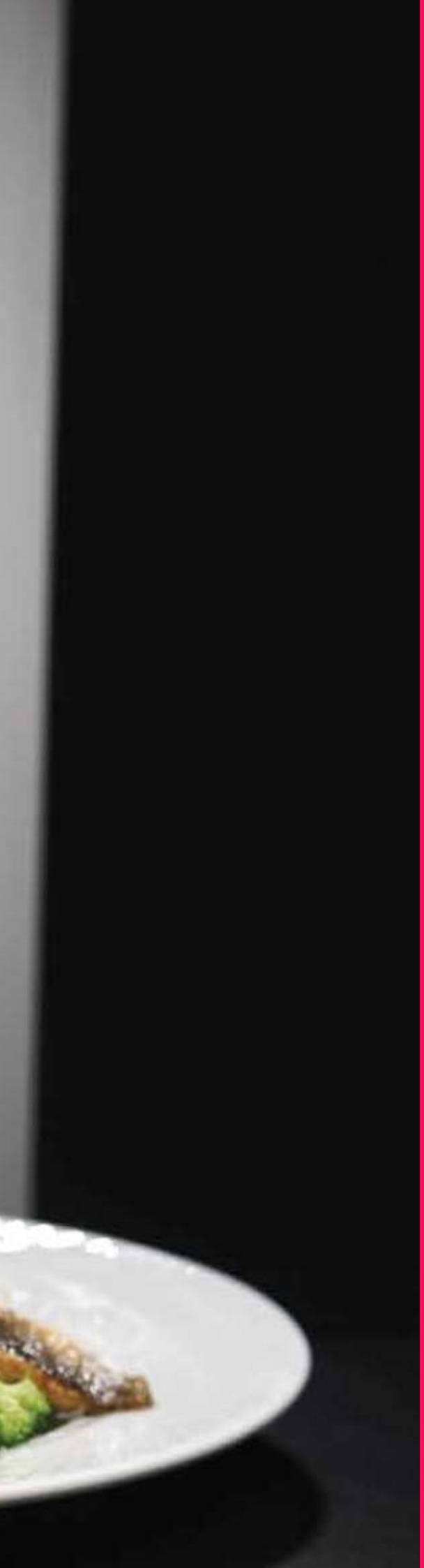
CHARIOTS P.123

BACS GASTRONORME P.167

RAYONNAGES P.189

HYGIENE P.213

BOURGEAT



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

LES ARMOIRES SATELLITE	Pages
Chaudes	4 à 9
Froides	10 à 15
Mixtes	16 à 19
Gamme renforcée 4GT	20 à 23
LES BAINS-MARIE	
Bains-marie mobiles	24 à 25
Bains-marie de table	26
LA TABLE RÉFRIGÉRÉE TAÏGA	27 à 29
LES BUFFETS	
Satine	30 à 31
Modulo	32 à 33
Plaques chauffantes	34
Lampe chauffante	35
LES ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES	36

LA SOLUTION INTELLIGENTE POUR PRÉSERVER LE GOÛT

PRODUIT

Simplicité et fiabilité

4 programmes adaptés pour un réglage rapide plus un mode "chef" personnalisable pour préserver le goût.

Manutention aisée

Poignées ergonomiques pour la manutention : ouverture/fermeture rapide de la porte.

Allumage différé programmable

Pour une baisse des consommations électriques.

Respect des préparations

Humidification réglable avec "boost" automatique pour éviter le dessèchement (réserve d'eau amovible de 4 litres).

Ergonomie

Bac de récupération des condensats ergonomique (capacité 2 litres).
Amovible, lavable en machine.

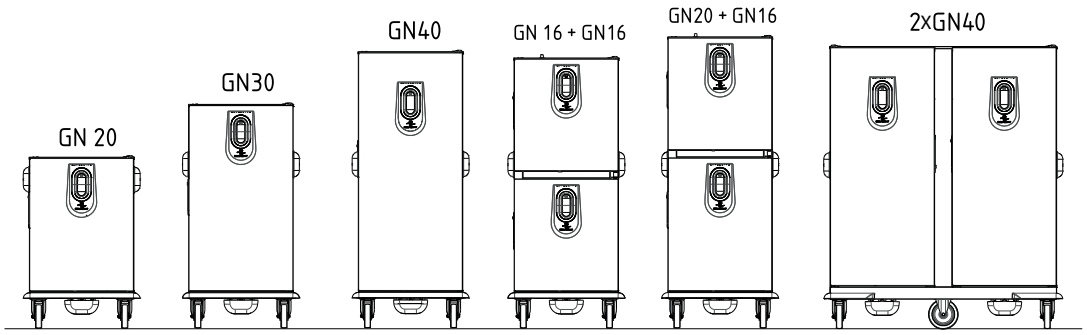
Nettoyage facile et rapide

Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).

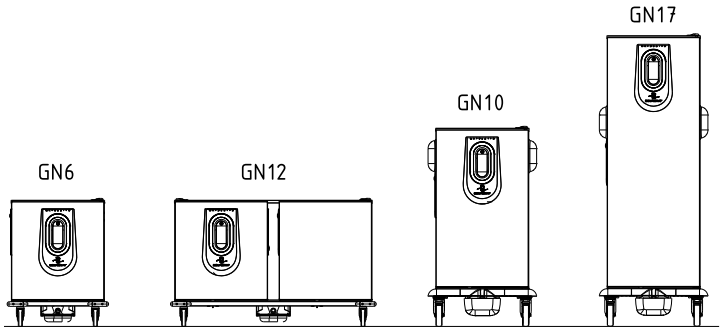
Quel que soit le secteur d'activités, il y a une Satellite 4G chauffante, qui répond parfaitement aux besoins. Avec une gestion optimisée des couples température / humidité et une ergonomie d'utilisation unique avec son tableau de commande tactile, la nouvelle gamme d'armoire mobile Satellite 4G de maintien en température offre toutes les garanties de préservation du goût et valorise le travail des chefs.

LA GAMME

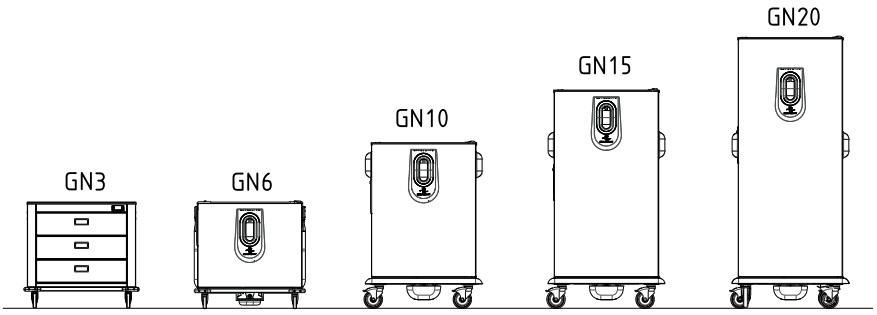
MODÈLES GN 2/1



MODÈLES GN 1/1 - Entrée 325 mm



MODÈLES GN 1/1 - Entrée 530 mm



4 programmes optimisés (selon les types de recettes) pour garantir le meilleur résultat en "Easy mode".
Un mode "Chef" pour exprimer le savoir-faire des professionnels.
Autodiagnostic de maintenance avec message visuel (alarmes d'usage et de SAV).
Traçabilité (toutes les données de fonctionnement disponibles en continue).

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc".
- Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintient sur l'arrière de l'armoire.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Option inversion sens ouverture de porte : Montage en usine. A commander séparément. Nous consulter pour délai.
- Option roues "tout terrain" diam. 160 mm (de série sur le modèle GN80).

*

ARMOIRES GN2/1

Modèles		GN20	GN30	GN40	GN80
Capacité en bacs GN H.65 mm		20 GN1/1 10 GN2/1	30 GN1/1 15 GN2/1	40 GN1/1 20 GN2/1	80 GN1/1 40 GN2/1
Volume intérieur		0,29 m³ / 296 L	0,42 m³ / 427 L	0,56 m³ / 557 L	2 x 0,55 m3 / 557 L
Longueur hors tout		791 mm	791 mm	791 mm	1616 mm
Profondeur hors tout		959 mm	959 mm	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout		1166 mm	1521 mm	1876 mm	1917 mm
Poids à vide		100 kg	120 kg	140 kg	290 kg
Charge maximale		200 kg	250 kg	300 kg	400 kg
Puissance électrique		1750 watts	2350 watts	2950 watts	3500 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Consommation électrique		0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh	2,96 kwh
Neutre avec porte inox	Code	840120	840130	840140	-
	Prix HT				
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code	840220	840230	840240	840280
	Prix HT				
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code	841220	841230	841240	841280
	Prix HT				
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code	840320	840330	840340	840380
	Prix HT				
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code	841320	841330	841340	841380
	Prix HT				
OPTIONS					
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000	844000	844000
	Prix HT				
1 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008
	Prix HT				
2 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	-
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010	-
	Prix HT				

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

LIAISON CHAUDE

GESTION DES PERFORMANCES

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/ humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques: température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7 mn).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes (disponibles en continu)

Des options complémentaires sont disponibles en page 15 (personnalisation, tresse anti-statique).

ARMOIRES GN2/1

Modèles		GN20+16	2GN16
Capacité en bacs GN H.65 mm		36 GN1/1 18 GN2/1	32 GN1/1 16 GN2/1
Volume intérieur		Enceinte inférieure : 0,29 m^3 / 296 L Enceinte supérieure : 0,24 m^3 / 245 L	2 x 0,244 m^3/ 244 L
Longueur hors tout		791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		959 mm	959 mm
Hauteur hors tout		1990 mm	1848 mm
Poids à vide		155 kg	140 kg
Charge maximale		300 kg	300 kg
Puissance électrique		1900 watts	1900 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Consommation électrique		1,44 kwh	1,28 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code	840236	840232
	Prix HT		
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code	840336	840332
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008
	Prix HT		
2 - Support fiches informations	Code	844005	844005
	Prix HT		
Prise UK	Code	844080	844080
	Prix HT		
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010
	Prix HT		

1

2

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

*

ARMOIRES GN1/1 - Entrée 325mm

Modèles		GN6	GN10	GN12	GN17
Capacité en bacs GN H.65 mm		6 GN1/1 12 GN1/2	10 GN1/1 20 GN1/2	2x6 GN1/1 2x12 GN1/2	17 GN1/1 34 GN1/2
Volume intérieur		0,09 m^3 / 90 L	0,14 m^3 / 140 L	0,3 m^3 / 300 L	0,24 m^3 / 236 L
Longueur hors tout		547 mm	585 mm	1109 mm	585 mm
Profondeur hors tout		821 mm	844 mm	821 mm	844 mm
Hauteur hors tout		690 mm	1079 mm	689 mm	1575 mm
Poids à vide		50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Charge maximale		60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Puissance électrique		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Consommation électrique		0,24 kwh	0,4 kwh	0,54 kwh	0,77 kwh
Neutre avec porte inox	Code	843106	-	-	-
	Prix HT				
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code	843206	843210	843212	840217
	Prix HT				
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code	-	842210	-	841217
	Prix HT				
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code	843306	843310	843312	840317
	Prix HT				
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code	-	842310	-	841317
	Prix HT				
OPTIONS					
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000	-	844000
	Prix HT				
1 - Poignée rabattable pour GN6	Code	844106	-	-	-
	Prix HT				
3 - Piétement	Code	844015	-	-	-
	Prix HT				
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018	-	-	-
	Prix HT				
4 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	-	-	-
	Prix HT				
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008
	Prix HT				
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.125mm "tout terrain"	Code	-	844012	-	844012
	Prix HT				

1

2

3

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

LIAISON CHAUDE

ARMOIRES GN1/1 - Entrée 530mm

Modèles		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN H.65 mm		3 GN1/1 H100	6 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1
Volume intérieur		/	0,09 m^3 / 91 L	0,15 m^3 / 156 L	0,22 m^3 / 225 L	0,29 m^3 / 294 L
Longueur hors tout		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		576 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide		60 kg	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Charge maximale		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Puissance électrique		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		
Consommation électrique		0,15 kwh	0,27 kwh	0,45 kwh	0,68 kwh	0,88 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code	843402	840206	840210	840215	840221
	Prix HT					
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code	-	-	841210	841215	841221
	Prix HT					
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code	-	840306	840310	840315	840321
	Prix HT					
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code	-	-	841310	841315	841321
	Prix HT					
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	-	844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
1 - Poignée rabattable pour GN6	Code	-	844006	-	-	-
	Prix HT					
2 - Dessus thermoformé	Code	-	844007	844009	-	-
	Prix HT					
3 - Piétement	Code	-	844015	-	-	-
	Prix HT					
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	-	844018	-	-	-
	Prix HT					
4 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017	-	-	-
	Prix HT					
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008	844008
	Prix HT					
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005	844005
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	-	-	844011	844011	844011
	Prix HT					

4

5

6

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

LA SOLUTION LA PLUS OPTIMISÉE POUR LE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

PRODUIT

Manutention aisée

Poignées ergonomiques pour la manutention ; ouverture/fermeture rapide de la porte.

Maintenance plus facile

Avec son principe de groupe froid monobloc accessible par l'arrière, la maintenance (ou le SAV) est 2 fois plus rapide et facile !

Ergonomie

Bac de récupération des condensats ergonomique (capacité 2litres). Amovible, lavable en machine.

Simplicité d'utilisation

Panneau de commande fonctionnel avec affichage permanent des températures.

Allumage différé programmable

Pour une baisse des consommations électriques.

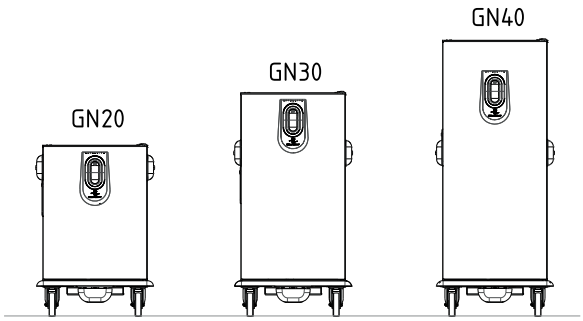
Nettoyage facile et rapide

Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).

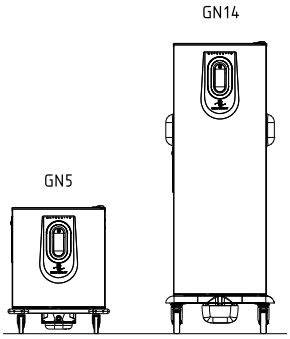
Quelque soit le secteur aux activités, il y a une Satellite 4G réfrigérée qui répond parfaitement aux besoins. Avec une ergonomie d'utilisation unique avec son tableau de commande tactile, la nouvelle gamme d'armoire mobile Satellite 4G de maintien en température offre toutes les garanties de préservation des préparations et valorise le travail des chefs.

LA GAMME

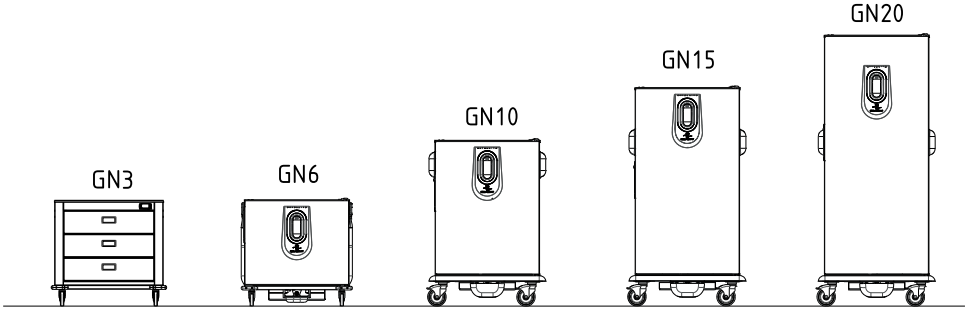
MODÈLES GN 2/1



MODÈLES GN 1/1 - Entrée 325 mm



MODÈLES GN 1/1 - Entrée 530 mm



La gamme la plus large d'armoires froides.
Avec groupe réfrigéré monobloc en accès rapide à l'arrière des compartiments (SAV simplifié, changement de groupe en 15 min).

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en 15 mn).
- Gaz réfrigérant R134a. Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Des options complémentaires sont disponibles en page 15 (personnalisation, tresse anti-statique).

ARMOIRES GN2/1

Modèles		GN20	GN30	GN40
Capacité en bacs GN H.65 mm		20 GN1/1 H65 10 GN2/1 H65	30 GN1/1 H65 15 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65 20 GN2/1 H65
Volume intérieur		0,29 m³ / 295 L	0,42 m³ / 425 L	0,55 m³ / 553 L
Longueur hors tout		791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		1129 mm	1129 mm	1129 mm
Hauteur hors tout		1166 mm	1521 mm	1876 mm
Poids à vide		120 kg	140 kg	160 kg
Charge maximale		200 kg	300 kg	300 kg
Puissance électrique		500 watts	500 watts	500 watts
Puissance frigorifique		465 watts (à -5°C)	465 watts (à -5°C)	465 watts (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Consommation électrique		3,3 kwh	3,8 kwh	4,3 kwh
Avec porte inox	Code	842020	842030	842040
	Prix HT			
Avec porte vitrée	Code	842120	842130	842140
	Prix HT			
OPTIONS				
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008
	Prix HT			
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010
	Prix HT			

1

2

3

4

5

6

LIAISON FROIDE

GESTION DES PERFORMANCES

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Température pré réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C).
- Système de réfrigération ventilée homogène (0,5°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes (disponibles en continu).

ARMOIRES GN1/1 - Entrée 530 mm

Modèles		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN H.65 mm		3 GN1/1 H100	6 GN1/1 H65	10 GN1/1 H65	15 GN1/1 H65	20 GN1/1 H65
Volume intérieur		/	0,08 m³ / 88 L	0,15 m³ / 150 L	0,21 m³ / 217 L	0,28 m³ / 285 L
Longueur hors tout		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		737 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide		75 kg	65 kg	100 kg	120 kg	140 kg
Charge maximale		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Puissance électrique		300 watts	300 watts	300 watts	300 watts	500 watts
Puissance frigorifique		270 watts (à -5°C)		270 watts (à -5°C)		465 watts (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		
Consommation électrique		2,4 kwh	2,4 kwh	3,0 kwh	3,4 kwh	3,8 kwh
Avec porte inox	Code	842404	842006	842010	842015	842021
	Prix HT					
Avec porte vitrée	Code	-	-	842110	842115	842121
	Prix HT					
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	-	844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
1 - Poignée rabattable	Code	-	844006	-	-	-
	Prix HT					
2 - Dessus thermoformé	Code	-	844007	844009	-	-
	Prix HT					
3 - Piétement	Code	-	844015	-	-	-
	Prix HT					
4 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017	-	-	-
	Prix HT					
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008	844008
	Prix HT					
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005	844005
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	-	-	844011	844011	844011
	Prix HT					

ARMOIRES GN1/1 - Entrée 325 mm

Modèles		GN5	GN14
Capacité en bacs GN H.65 mm		5 GN1/1 H65	14 GN1/1 H65
Volume intérieur		0,07 m^3 / 70 L	0,19 m^3 / 190 L
Longueur hors tout		547 mm	585 mm
Profondeur hors tout		851 mm	911 mm
Hauteur hors tout		690 mm	1575 mm
Poids à vide		65 kg	90 kg
Charge maximale		50 kg	140 kg
Puissance électrique		300 watts	300 watts
Puissance frigorifique		270 watts (à -5°C)	270 watts (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Consommation électrique		2,4 kwh	3,2 kwh
Avec porte inox	Code	842005	842014
	Prix HT		
Avec porte vitrée	Code	-	842114
	Prix HT		
OPTIONS			
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000
	Prix HT		
1 - Poignée rabattable	Code	844106	-
	Prix HT		
2 - Piétement	Code	844015	-
	Prix HT		
3 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	-
	Prix HT		
4 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008
	Prix HT		
5 - Support fiches informations	Code	844005	844005
	Prix HT		
Prise UK	Code	844080	844080
	Prix HT		
Jeu de 4 roues diam.125mm "tout terrain"	Code	-	844012
	Prix HT		

1

2

3

4

5

SATELLITE 4G

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

OPTION PERSONNALISATION PORTE
Les armoires Satellite les plus fréquemment utilisées en espaces visibles du public peuvent être désormais personnalisées (voir photo) par habillage décoratif de la porte.

	Code	Prix HT
Pour 1 porte GN20 format 1/1 entrée 530 mm / GN40 format 2/1	844020	
Pour 1 porte GN14/GN17 format 1/1 entrée 325 mm	844021	
Pour 1 porte GN80 + format mixte 2/1	844022	
Pour 1 porte GN20 de format 2/1	844023	

Sur fourniture d'un fichier informatique. A rajouter à la référence de l'armoire. Nous consulter.

OPTION TRESSE ANTI-STATIQUE
Peut être rajoutée sur tous nos modèles.

	Code	Prix HT
Kit tresse anti-statique	844004	

OPTION CORDON RALLONGÉ
Peut être rajoutée sur tous nos modèles.

	Code	Prix HT
Cordon spiralé longueur 5m	844002	

NEW!

Pour retrouver notre gamme de bacs inox, consultez le chapitre "Bacs Gastronorme"page 167 de ce catalogue.

BOURGEAT

Pour retrouver la gamme Food Line et New Front Cooking, consultez le catalogue Vauconsant.

VAUCONSANT

LA SOLUTION POUR UN SERVICE COMPLET DE L'ENTRÉE AU DESSERT

PRODUIT

Maintien à l'assiette

Utilisation possible de paniers à assiettes (avec ou sans cloche) pour faciliter la manutention (page 19).

Le maintien 2 en 1 !

2 compartiments séparés chaud et froid. D'un côté les entrées et dessert, de l'autre les plats chauds.

Simplicité et fiabilité

Panneau de commande tactile simple d'utilisation avec affichage permanent des températures et programmes.

Allumage différé programmable

Pour une baisse des consommations électriques.

Manutention aisée

Roues pivotantes avec freins et larges poignées de manutention.
5ème roue pour faciliter la manutention.

Spécialement dans les métiers de l'hôtellerie et des traiteurs, une Satellite 4G mixte (chaud + froid) répond parfaitement aux besoins.
Avec une gestion optimisée des couples température / humidité et une ergonomie d'utilisation unique avec son tableau de commande tactile, la nouvelle gamme d'armoire mobile Satellite 4G de maintien en température (froide ou chaude) offre toutes les garanties de préservation du goût et valorise le travail des chefs.

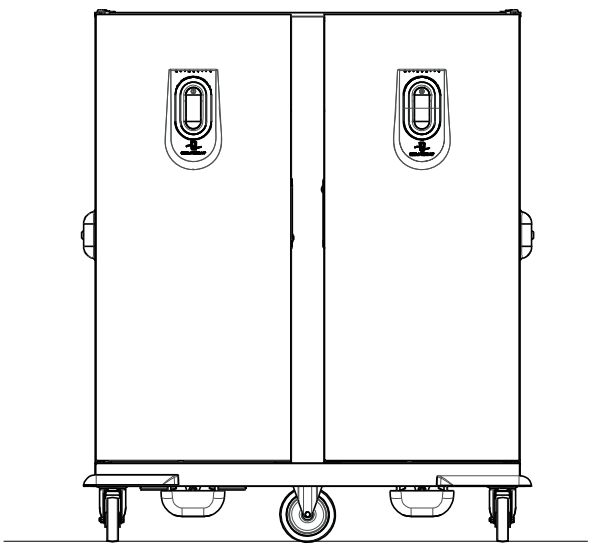
LA GAMME

SPÉCIAL BANQUETING
Les Satellite 2GN40 et 2GN20 sont des modèles “grande capacité“ permettant le maintien en température d'assiettes dans deux compartiments régulés séparément.

Spécialement adaptées aux besoins de la restauration de type “banqueting“ (traiteurs, restauration d’hôtellerie,...) avec utilisation du système de cloche à assiettes en acier inoxydable.

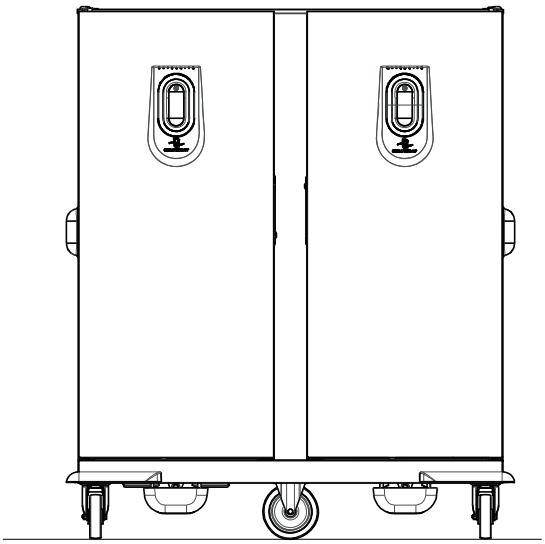
MODELES GN 2/1

2X GN40



MODÈLE GN 1/1 - Entrée 530 mm

2X GN20



NEW! Les options personnalisation et tresse anti-statique présentées en pages 15 sont disponibles pour la gamme liaison mixte.

Particulièrement adaptées aussi bien aux collectivités qu'aux activités traiteurs, les nouvelles armoires Satellite 4G mixtes permettent le service d'une prestation complète, de l'entrée au dessert, avec un seul équipement.
La polyvalence optimisée au service de la préservation du goût !

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc".Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé.
- Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- **Nouveau** : Equipées en série de 4 roues pivotantes dont 2 avec freins modèle "tout terrain".
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en moins de 15 mn).
- Gaz réfrigérant R134a.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

GN2/1

GN1/1

ARMOIRES MIXTES

Modèles		2GN40	2GN20
Capacité en bacs GN H.65 mm		80 GN1/1 H65 40 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65
Volume intérieur		0,55 m^3 / 553 L (enceinte froide) 0,56 m^3 / 557 L (enceinte chaude)	0,28 m^3 / 285 L (enceinte froide) 0,29 m^3 / 294 L (enceinte chaude)
Longueur hors tout		1616 mm	1616 mm
Profondeur hors tout		1132 mm	804 mm
Hauteur hors tout		1917 mm	1917 mm
Poids à vide		290 kg	250 kg
Charge maximale		400 kg	400 kg
Puissance électrique		3400 W	2200 W
Puissance frigorifique		465 watts (à -5°C)	465 watts (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Consommation électrique		5,82 kwh	4,68 kwh
Mixte avec porte inox. Sans humidification.	Code	843081	843041
	Prix HT		
Mixte avec porte vitrée. Sans humidification.	Code	843181	843141
	Prix HT		
Mixte avec porte inox. Avec humidification.	Code	843082	843042
	Prix HT		
Mixte avec porte vitrée. Avec humidification.	Code	843182	843142
	Prix HT		
OPTIONS			
Filet support gants / sonde	Code	844008	844008
	Prix HT		
Support fiches informations	Code	844005	844005
	Prix HT		
Prise UK	Code	844085	844080
	Prix HT		

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.
Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89. Groupe frigorifique au R134a

LIAISON MIXTE

GESTION DES PERFORMANCES

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Compartiments avec allumage et régulations séparées pouvant fonctionner indépendamment.
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes.

POUR LE COMPARTIMENT CHAUD :

- 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C, humidification de 0% à 100%.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Pré-chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7 mn).

POUR LE COMPARTIMENT FROID :

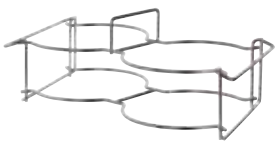
- Température pré-réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C.
- Système de réfrigération ventilée homogène (0.5°C de gradient maximum).

ACCESSOIRES POUR ARMOIRES SATELLITE

Modèles		Armoires neutres ou chaudes	Armoires froides	Armoires mixtes
1 - Bac inox GN1/1 H65	Code	741006	741006	741006
	Prix HT			
1 - Bac inox GN1/1 H100	Code	741010	741010	741010
	Prix HT			
1 - Bac inox GN1/1 H150	Code	741015	741015	741015
	Prix HT			
2 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam.260/270	Code	750526	750526	750526
	Prix HT			
2 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam.290/310	Code	750530	750530	750530
	Prix HT			
3 - Panier à assiettes (*) L 530 x l 385 x H 194mm	Code	750514	750514	750514
	Prix HT			
4 - Grille fil inox GN2/1	Code	711002	711002	711002
	Prix HT			
4 - Grille fil inox GN1/1	Code	711003	711003	711003
	Prix HT			
5 - Plaque eutectique GN1/1 (-3°C)	Code	826003	-	-
	Prix HT			
5 - Plaque eutectique GN1/3 (-12°C)	Code	826001	-	-
	Prix HT			

1

3



5

2

4

(*) Uniquement sur modèle en entrée 530 mm

NEW!

LA GAMME RENFORCÉE POUR DURER PLUS LONGTEMPS

PRODUIT

Acier inoxydable anti-rayures et anti-traces. Cet acier est utilisé avec satisfaction des utilisateurs depuis plus de 2 ans sur d'autres équipements : Nomad, chariots petit-déjeuner.

NB : Utilisé sur les côtés latéraux et la face avant des armoires.
Caisson embouti intérieur inchangé.

Résistance

Avec son caisson extérieur en inox anti-rayures, les armoires sont mieux préservées des chocs et rayures occasionnées par les manipulations diverses en cuisine. La gamme Satellite 4GT résiste plus longtemps et limite les dégradations habituellement visibles, des équipes en cuisine et parfois des convives.
Un matériel qui dure c'est un meilleur amortissement des investissements pour la cuisine.

Esthétique

Les armoires qui osent se montrer à l'image de la cuisine !
La finition de la Satellite 4GT permet de garder plus longtemps la qualité d'aspect du matériel.
Une armoire qui ne se dégrade pas et qui reste propre, c'est aussi l'image de qualité de la cuisine elle-même qui se renforce auprès des convives et des clients.

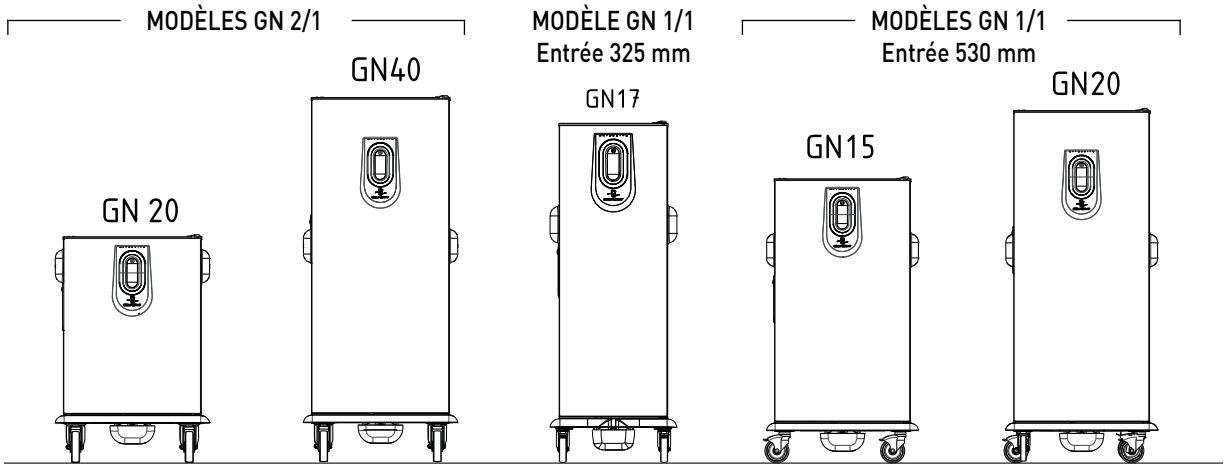
Propreté

La qualité de l'inox est aussi anti-traces, ce qui le rend au final plus facile à entretenir et à garder propre. Les traces de doigts laissées lors des manipulations pendant la préparation et le service, inévitables sur un inox standard, sont grandement réduites, ce qui permet de limiter les tâches de nettoyage en fin de service.
L'inox de la Satellite 4GT se nettoie aussi bien qu'un inox standard (testé en laboratoire et sur site en cuisine).

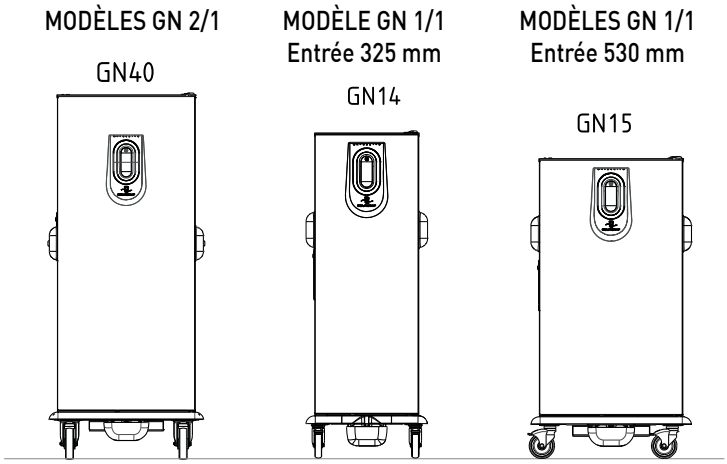
La gamme Satellite 4GT est destinée plus particulièrement aux clients et aux sites de restauration qui ont une utilisation des armoires de maintien en température visible des convives et consommateurs du restaurant.
La gamme est proposée dans un premier temps sur les modèles les plus souvent « visibles » en arrière de self, sur buffets ou évènements traiteurs ou sur des concepts de restauration ouverts.

LA GAMME

ARMOIRES CHAUDES



ARMOIRES FROIDES



La gamme satellite 4GT vient en complément de la gamme standard en acier inoxydable standard (finition grain 220). Les armoires de la gamme Satellite 4GT sont donc toujours disponibles aussi en version standard sous leurs références habituelles (voir pages 6 à 18).
La gamme Satellite 4GT a exactement les mêmes caractéristiques d'utilisation, les mêmes fonctionnalités et les mêmes performances thermiques que la gamme Satellite 4G.

NEW!

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc".
- Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintient sur l'arrière de l'armoire.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Option inversion sens ouverture de porte : Montage en usine. A commander séparément. Nous consulter pour délai.
- **NB : les options personnalisation (réf. 844020 - 844021 - 844022 et 844023 page 15 du catalogue) ne sont pas disponibles pour la gamme Satellite 4GT.**

ARMOIRES CHAUFFANTES

NEW!

Modèles		GN15 1/1 Entrée 530	GN17 1/1 Entrée 325	GN20 1/1 Entrée 530	GN20 2/1	GN40 2/1
Capacité en bacs GN H.65 mm		15 GN1/1	17 GN1/1 34 GN1/2	20 GN1/1	20 GN1/1 10 GN2/1	40 GN1/1 20 GN2/1
Volume intérieur		0,22 m^3 / 225 L	0,24 m^3 / 240 L	0,29 m^3 / 294 L	0,29 m^3 / 296 L	0,56 m^3 / 557 L
Longueur hors tout		791 mm	585 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		804 mm	844 mm	804 mm	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout		1478 mm	1575 mm	1833 mm	1166 mm	1876 mm
Poids à vide		120 kg	90 kg	140 kg	100 kg	140 kg
Charge maximale		150 kg	170 kg	200 kg	200 kg	300 kg
Puissance électrique		1750 watts	1750 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz			230 V monophasé 50/60 Hz	
Consommation électrique		0,68 kwh	0,77 kwh	0,88 kwh	0,8 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code	840515	840517	840521	840520	840540
	Prix HT					
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code	841515	841517	841521	841520	841540
	Prix HT					
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code	840715	840717	840721	840720	840740
	Prix HT					
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code	841715	841717	841721	841720	841740
	Prix HT					
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008	844008
	Prix HT					
Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005	844005
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	-	844010	844010	844010	844010
	Prix HT					

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

SATELLITE 4GT

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - GAMME RENFORCÉE

NEW!

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en 15 mn).
- Gaz réfrigérant R134a.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Option inversion sens ouverture de porte : Montage en usine. A commander séparément. Nous consulter pour délai.
- **NB : les options personnalisation (réf. 844020 - 844021 - 844022 et 844023 page 15 du catalogue) ne sont pas disponibles pour la gamme Satellite 4GT.**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

NEW!

Modèles		GN14 1/1 Entrée 325	GN15 1/1 Entrée 530	GN40 2/1
Capacité en bacs GN H.65 mm		14 GN1/1	15 GN1/1 H65	40 GN1/1 20 GN2/1
Volume intérieur		0,07 m³ / 70 L	0,21 m³ / 217 L	0,55 m³ / 553 L
Longueur hors tout		585 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		911 mm	804 mm	1129 mm
Hauteur hors tout		1575 mm	1478 mm	1876 mm
Poids à vide		90 kg	120 kg	160 kg
Charge maximale		140 kg	150 kg	300 kg
Puissance électrique		300 watts	300 watts	500 watts
Puissance frigorifique		465 watts (à -5°C)	465 watts (à -5°C)	465 watts (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Consommation électrique		3,2 kwh	3,4 kwh	4,3 kwh
Avec porte inox	Code	842514	842515	842540
	Prix HT			
Avec porte vitrée	Code	842714	842715	842740
	Prix HT			
OPTIONS				
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008
	Prix HT			
Support fiches informations	Code	844005	844005	844005
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
Jeu de 4 roues "tout terrain" (diam.125 pour GN14, diam.160 pour GN15 et GN40)	Code	844012	844011	844010
	Prix HT			

Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89. Groupe frigorifique au R134a.

BAINS-MARIE MOBILES

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Autonomie de service de 30 (cuve 2 GN 1/1 sans étuve) à plus de 240 repas (4 cuves GN 1/1 avec étuves).
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 200 mm maxi.
- Possibilité d'utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (thermostat de régulation de 0° à 100°C).
- Système de couvercle à tiroir pour protection des préparations avant et pendant le service.
- Parfaite isolation (30 mm de laine de roche)
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.
- Grande maniabilité (qualité des roues, poignée de manutention).
- Tableaux de commandes protégés des chocs (encastrement sous poignée de manutention).
- Butées de protection contre les chocs lors des manutentions.
- Formes facilitant le nettoyage (étuves équipées de glissières embouties).
- Thermostat de sécurité pour chaque cuve.
- Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Câble de branchement spiralé (2 m).
- Démontage et accès facile aux parties électriques.

MODÈLES SANS ÉTUVE CUVE SIMPLE

Modèles		2 GN 1/1	3 GN 1/1
Capacité en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)		1 GN2/1 2 GN1/1	1 GN2/1 + 1GN1/1 3 GN1/1
Longueur hors tout		900 mm	1280 mm
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Poids à vide		40 kg	55 kg
Charge maximale		60 kg	90 kg
Puissance électrique		1300 W	2100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Bain-marie 1 cuve simple	Code	872002	872003
	Prix HT		

MODÈLES SANS ÉTUVE CUVES SÉPARÉES

Modèles		2 GN 1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Capacité en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)		2 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1
Longueur hors tout		900 mm	835 mm	1280 mm	1215 mm	1663 mm	1608 mm
Profondeur hors tout		690 mm	755 mm	690 mm	755 mm	691 mm	747 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		45 kg	40 kg	60 kg	55 kg	75 kg	70 kg
Charge maximale		60 kg	60 kg	90 kg	90 kg	120 kg	120 kg
Puissance électrique		1240 W	1240 W	1860 W	1860 W	2480 W	2480 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Bain-marie cuves séparées avec commande petit côté	Code	872012	-	872013	-	872114	-
	Prix HT						
Bain-marie cuves séparées avec commande grand côté	Code	-	872312	-	872313	-	872314
	Prix HT						

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein. Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

BAINS-MARIE MOBILES

MODÈLES AVEC ÉTUVE CUVES SÉPARÉES

Modèles		2 GN1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Nombre de cuves GN1/1		2	2	3	3	4	4
Nombre d'étuves (3 bacs GN1/1 H 100mm par étuve)		2	2	3	3	4	4
Longueur hors tout		900 mm	900 mm	1280 mm	1280 mm	1665 mm	1665 mm
Profondeur hors tout		695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	701 mm	701 mm
Hauteur hors tout		900 mm	950 mm	900 mm	950 mm	900 mm	960 mm
Poids à vide		65 kg	70 kg	95 kg	105 kg	125 kg	140 kg
Charge maximale		100 kg	100 kg	150 kg	150 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		1770 W	1770 W	2655 W	2655 W	3540 W	3540W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Bain-marie sans couvercle	Code	872112	-	872113	-	872214	-
	Prix HT						
Bain-marie avec couvercle	Code	-	872212	-	872213	-	872414
	Prix HT						

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve bain-marie GN 2/1 pour bacs gastronorme profondeur 200 mm maxi.
- Possibilité d'utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (thermostat de régulation de 0° à 100°C).
- Système de couvercle à tiroir pour protection des préparations avant et pendant le service.
- Parfaite isolation (30 mm de laine de roche)
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.
- Grande maniabilité (qualité des roues, poignée de manutention).
- Tableaux de commandes protégés des chocs (encastrement sous poignée de manutention).
- Butées de protection contre les chocs lors des manutentions.
- Formes facilitant le nettoyage (étuves équipées de glissières embouties).
- Silo chauffant à niveau constant pour assiettes (diam.200 à 310 mm) avec couvercle.
- Fond du silo avec pente et orifice d'évacuation des eaux résiduelles.
- Silo amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.
- Thermostat de sécurité pour chaque cuve.
- Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Câble de branchement spiralé (2 m).
- Démontage et accès facile aux parties électriques.

MODÈLE "MINI-SELF"

Modèle		GN 2/1
Capacité de la cuve en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)		1 GN 2/1 2 GN 1/1
Capacité du silo		65 assiettes Ø200 à 310 mm
Nombre d'étuves (3 bacs GN1/1 H 100mm par étuve)		2
Longueur hors tout		1355 mm
Profondeur hors tout		685 mm
Hauteur hors tout		1060 mm
Poids à vide		90 kg
Charge maximale		170 kg
Puissance électrique		3300 watts
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz
Bain-marie "mini-self"	Code	872210
	Prix HT	

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein. Marquage CE. Ce chariot est conforme aux normes NF EN 60335.1, EN 60335.2.49 et EN 60335.2.50.

BAINS-MARIE DE TABLE

CARACTÉRISTIQUES

MODÈLES CUISINE ET SELF

- Conception en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange.
- Isolation par 30 mm de laine de roche

Modèle à poser
- Le tableau de commande comporte un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0°C à 110°C (permet une régulation à 95°C environ de l'eau).
- Branchement par câble de 1 mètre.

Modèle à encastrer
- Thermostat de régulation de 0°C à 100°C.
- Déport maximum du boitier de commande par rapport au bain-marie : 800 mm.
- Câble de branchement avec prise 16 A (1.5 m).

MODÈLES BUFFETS

Bains-marie GN1/1 :
- Conception en acier inoxydable.
- Bain-marie chauffant à l'alcool gélifié ou bivalent fonctionnant à l'alcool gélifié et à l'électricité.
- Les deux modèles sont livrés en carton individuel :
  - sans bac gastro à l'intérieur de la cuve (compatible GN 1/1 ou sous-multiple H100 mm maxi).
  - avec deux régulateurs de combustion vides sans boîte d'alcool à l'intérieur.
- Ces appareils sont équipés :
  - d'un couvercle "classique". La cuve comporte un dispositif maintenant automatiquement le couvercle en position ouverte aussi bien dans le sens de la longueur que dans celui de la largeur.
  - d'un couvercle "roll-top" s'ouvrant à 90°.

Marmite à potage
- Fabrication en acier laqué époxy noir granité. Cuve et couvercle en acier inoxydable.
- Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre).
- Cette marmite est équipée d'un thermostat gradué de 1 à 12.
- Cette marmite assure le maintien à la température souhaitée du potage et non son réchauffage.

MODÈLES CUISINE ET SELF

Modèles		Modèle à poser	Modèle à encastrer
Capacité de la cuve en bacs GN		GN 1/1 H 150 mm	GN 1/1 H 200 mm
Longueur hors tout		620 mm	600 mm
Profondeur hors tout		370 mm	380 mm
Hauteur hors tout		235 mm	360 mm
Poids à vide		9 kg	13 kg
Charge maximale		20 kg	30 kg
Puissance électrique		1200 W	700 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Modèles cuisine et self	Code	867101	868001
	Prix HT		

MODÈLES BUFFETS

Modèles		Bain-marie GN 1/1 avec couvercle classique	Bain-marie GN 1/1 avec couvercle "Roll Top"	Marmite à potage
Capacité de la cuve en bacs GN		GN 1/1 H 100 mm	GN 1/1 H 100 mm	-
Capacité de la cuve		16 litres	16 litres	8 litres
Longueur hors tout		630 mm	630 mm	-
Profondeur hors tout		335 mm	335 mm	-
Hauteur hors tout		395 mm	480 mm	390 mm
Diamètre hors tout		-	-	350 mm
Poids à vide :				
	modèle à alcool gélifié	9 kg	11 kg	-
	modèle bivalent	10 kg	12 kg	6 kg
Puissance électrique (pour modèles bivalents ou la marmite)		700 W	700 W	435 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Modèle à alcool gélifié	Code	865001	866001	-
	Prix HT			
Modèle bivalent (sauf marmite électricité uniquement)	Code	865201	866201	871008
	Prix HT			
OPTIONS				
Alcool gélifié seau de 4 kg	Code	662104	662104	-
	Prix HT			
Pompe pour seau de 4 kg	Code	662109	662109	-
	Prix HT			
Régulateur de combustion	Code	870400	870400	-
	Prix HT			

Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

TAÏGA

TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE

L'ALTERNATIVE EFFICACE À UNE SALLE CLIMATISÉE

PRODUIT

Plus de sécurité

2 évaporateurs permettent une couverture froide sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm. Préparation des produits à une température contrôlée de +4° C en moyenne à coeur.

Plus de productivité

De 2 GN à 5 GN, Taïga permet la mise en place de 1 à 2 postes de travail pour une meilleure organisation. Disponible avec réserves réfrigérées.

Plus de confort

Grâce au flux d'air froid laminaire latéral, assurance d'un vrai confort de travail (pas d'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs).

Plus de modularité

Table disponible avec ou sans réserve, nombreux accessoires pour mise en place des ingrédients. Facile à déplacer, elle peut être utilisée en production, en comptoir de distribution, en traiteur événementiel, en multi-sites.

Plus d'hygiène

Accès facile sans outil aux parties techniques pour nettoyage de la cuve.

La lampe UVC de série limite les risques de développement de germes, bactéries dans le flux d'air.

Taïga, la table réfrigérée qui évite l'installation d'une salle climatisée ! Elle permet la préparation des produits à une température contrôlée (entre +4°C et +7°C en moyenne à coeur selon les modèles) dans une ambiance de +25°C.
Une solution économe en comparaison avec une salle climatisée :

- Surface de travail divisée par 10.
- Volume d'air à refroidir divisé par 100.
- 25 à 30% d'économie en puissance frigorifique absorbée pour un service équivalent en nombre de repas.
- Moins de risque d'absences pour maladies (liées aux chocs de température entre salle climatisée et température ambiante).

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpes se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation).
- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.
- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes), limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. **De série sur tous les modèles**.
- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec:
  - plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
  - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine).

TABLES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide		113 kg	125 kg	137 kg	149 kg
Puissance électrique		600 W	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique		800 W	1100 W	1100 W	1100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèles sans réserve réfrigérée	Code	851102	851103	851104	851105
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023	855023
	Prix HT				
2 - Pare-haleine	Code	855042	855043	855044	855045
	Prix HT				
3 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855052	855053	855054	855055
	Prix HT				
4 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855029	855028	855027	855026
	Prix HT				
5 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024	855024
	Prix HT				

Groupe frigorifique au R452A.

1

2

3

TAÏGA

TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpes se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation).
- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.
- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes), limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. **De série sur tous les modèles**.
- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec:
  - plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
  - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine)
- Pour les modèles 3GN, 4GN, 5GN avec étuves : 2 portes

TABLES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide		173 kg	193 kg	216 kg
Puissance électrique		900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique		1100 W	1100 W	1100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Modèles avec réserve réfrigérée	Code	851123	851124	851125
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023
	Prix HT			
2 - Pare-haleine	Code	855043	855044	855045
	Prix HT			
3 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855053	855054	855055
	Prix HT			
4 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855028	855027	855026
	Prix HT			
5 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024
	Prix HT			

Groupe frigorifique au R452A.

4

5

CARACTÉRISTIQUES

PLAQUE DE DÉCOUPE CHAUFFANTE

- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).
- Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium.
- Thermostat pré-réglé.
- Complément de chauffe par lampe infrarouge.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus.
- Câble de branchement de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

PLAQUES CHAUFFANTES

- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).
- Maintien au chaud par contact sur vitrocéramique.
- Thermostat pré-réglé.
- Voyant lumineux d'indication de fonctionnement.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Câble de branchement de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

(*) Caractéristiques techniques de la lampe chauffante disponibles page 35.

PLAQUES DE DÉCOUPE CHAUFFANTE

Modèles		Plaque de découpe
Longueur hors tout		590 mm
Profondeur hors tout		415 mm
Hauteur hors tout		470 mm
Poids à vide		12 kg
Charge maximale		20 kg
Puissance électrique		1100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz
Modèle avec plaque standard	Code	870851
	Prix HT	
Modèle avec plaque à picots	Code	870861
	Prix HT	
OPTIONS		
Plaque standard (536 x 330 x 11 mm)	Code	870855
	Prix HT	
1 - Plaque à picots (536 x 330 x 25 mm)	Code	870857
	Prix HT	
2 - Support bacs à sauce (415 x 150 x 86 mm). Livré avec 2 bacs inox GN1/9	Code	870870
	Prix HT	
3 - Support pour ustensiles (415 x 150 x 86 mm).Livré avec 1 plaque ardoise.	Code	870872
	Prix HT	

PLAQUES CHAUFFANTES

Modèles		400 x 600	600 x 600
Longueur hors tout		600 mm	600 mm
Profondeur hors tout		400 mm	600 mm
Hauteur hors tout		52 mm	52 mm
Poids à vide		7 kg	10 kg
Charge maximale		10 kg	20 kg
Puissance électrique		385 W	645 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Plaques chauffantes	Code	870840	870860
	Prix HT		
OPTIONS			
4 - Lampe chauffante amovible infra-rouge (*)	Code	870990	870990
	Prix HT		

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

SATINE

BUFFETS LIAISON FROIDE

CARACTÉRISTIQUES

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien froid
- Présentation possible directement sur la plaque de verre ou sur plats de service
- Plan de pose amovible en verre trempé et bas avec système de centrage pour plaque eutectique GN 1/1
- Disponible avec couvercle transparent Roll-top de protection des plats.
- Facilité de nettoyage (pièces amovibles).
- **Livrées avec plaque eutectique GN 1/1 -12°C.**
- Charge maximale : 10 kg.

PLAQUES FROIDES

Modèles		400 x 600 - Sans couvercle	600 x 400 avec couvercle
Longueur hors tout		600 mm	600 mm
Profondeur hors tout		400 mm	400 mm
Hauteur hors tout		65 mm	255 mm
Poids à vide		10 kg	12 kg
Charge maximale		10 kg	10 kg
Plaques froides	Code	870820	870830
	Prix HT		
OPTIONS			
Couvercle Roll top (540 x 335 x 190 mm)	Code	-	870731
	Prix HT		

1

2

3

4

CARACTÉRISTIQUES

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien en température.
- Adaptabilité des différents dessus fonctionnels sur une seule et même base pour une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée (petit déjeuner, repas, goûters, collations, etc. ...).
- Grande maniabilité (poignées de préhension intégrées).
- Bases empilables pour transport et stockage.
- Dessus interchangeables sur la base inox (amovibles sans outil).
- Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.
- Facilité de nettoyage.
- Les bains-marie GN1/1 sont livrés avec 1 couvercle et sans bac gastro. Pour bac GN1/1, H100 maximum.
- Bain-marie 2 soupières : Livré avec 2 soupières (volume 4 litres) et 2 couvercles.
- L'utilisation des plaques et bain-marie sur la base commune 875000 permet une présentation affleurante sur meubles d'animation décaissés (voir page 79).
- **Les plaques et bains-marie sont livrés sans la base. A commander séparément (réf. 875000).**

PLAQUES CHAUFFANTES

Modèles		Dessus verre trempé	Dessus inox	Plaque de découpe en aluminium traité
Longueur hors tout		545 mm	545 mm	545 mm
Profondeur hors tout		345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur hors tout		65 mm	65 mm	65 mm
Poids à vide		4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Charge maximale		10 kg	10 kg	10 kg
Puissance électrique		330 W	330 W	330 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Plaques chauffantes	Code	875001	875002	875003
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Base commune empilable - inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000	875000	875000
	Prix HT			

BAINS-MARIE

Modèles		GN 1/1 avec couvercle classique	GN 1/1 avec couvercle Roll-Top	GN 1/1 avec 2 soupières et couvercles
Longueur hors tout		545 mm	545 mm	545 mm
Profondeur hors tout		345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur hors tout		250 mm	335 mm	220 mm
Poids à vide		7 kg	7 kg	7 kg
Charge maximale		10 kg	10 kg	10 kg
Puissance électrique		700 W	700 W	700 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Bains-marie	Code	875005	875007	875006
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Base commune empilable - inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000	875000	875000
	Prix HT			

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

CARACTÉRISTIQUES

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien en température.
- Adaptabilité des différents dessus fonctionnels sur une seule et même base pour une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée (petit déjeuner, repas, goûters, collations, etc. ...).
- Grande maniabilité (poignées de préhension intégrées).
- Bases empilables pour transport et stockage.
- Dessus interchangeables sur la base inox (amovibles sans outil).
- Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.
- Facilité de nettoyage.
- Livrée avec une plaque eutectique -12°C et un support plaque eutectique.
- **La plaque froide est livrée sans la base. A commander séparément (réf. 875000).**

PLAQUE FROIDE

Modèle		
Longueur hors tout		545 mm
Profondeur hors tout		345 mm
Hauteur hors tout		60 mm
Poids à vide		6 kg
Charge maximale		10 kg
Plaque froide	Code	875004
	Prix HT	
OPTIONS		
1 - Base commune empilable - inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000
	Prix HT	
2 - Plaque eutectique en polyéthylène (480 x 280 x 28 mm)	Code	826000
	Prix HT	

1

2

PLAQUES CHAUFFANTES - LIAISON CHAUDE

CARACTÉRISTIQUES

PLAQUES "CLASSIC INOX"

- Maintien en température au dessus de 63°C.
- Dessus en acier inoxydable.
- Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox.
- Thermostat réglable de 0° à 100°C.
- Voyant d'indication de chauffe.
- Fournie avec un câble de branchement avec prise.
- Interrupteur marche / arrêt.

PLAQUES "EXTRA-BASSES"

- Dessus en aluminium anodisé.
- Température de surface maintenue à 90°C (limitateur de température incorporé).
- Respect de la réglementation en vigueur sur le maintien en température au-dessus de 63°C.
- Isolation inférieure en polypropylène expansé (tenue 130°C).
- Résistance sérigraphiée.
- Poignée de préhension sur partie inférieure
- Coins arrondis sans soudure sur dessus.
- Etat de surface partie inférieure sans porosité (lavage facilité).
- Câble de branchement de 1,5 m avec prise jack amovible..

MODÈLES "CLASSIC INOX"

Modèles		600 X 400	600 X 600
Longueur hors tout		600 mm	600 mm
Profondeur hors tout		400 mm	600 mm
Hauteur hors tout		90 mm	90 mm
Poids à vide		12 kg	18 kg
Charge maximale		10 kg	10 kg
Puissance électrique		500 W	750 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Plaques chauffantes	Code	870904	870906
	Prix HT		
OPTIONS			
Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT		

MODÈLES "EXTRA-BASSES"

Modèles		GN 1/1	600 x 400
Longueur hors tout		530 mm	600 mm
Profondeur hors tout		325 mm	400 mm
Hauteur hors tout		38 mm	42 mm
Poids à vide		2 kg	2,5 kg
Charge maximale		10 kg	10 kg
Puissance électrique		225 W	300 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Plaques chauffantes	Code	870801	870804
	Prix HT		

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

LAMPE CHAUFFANTE - LIAISON CHAUDE

CARACTÉRISTIQUES

- Cette lampe amovible est conçue pour :
  - Assurer le maintien au chaud de préparations présentées sur comptoirs de distribution non chauffants.
  - S'adapter à toutes les plaques de maintien chaud Bourgeat des gammes "Satine" Buffet line et "Classic" acier inoxydable afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus.
- Interrupteur marche / arrêt.
- Cordon de 1,5 m.

LAMPE CHAUFFANTE POUR PLAQUES CHAUDES

Modèle		
Longueur hors tout		555 mm
Profondeur hors tout		349 mm
Hauteur hors tout		500 mm
Poids à vide		6 kg
Puissance électrique		600 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz
Lampe chauffante	Code	870990
	Prix HT	

ARMOIRES CHAUFFANTES À ASSIETTES

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité de chargement de 60 à 120 assiettes.
- Parfaite isolation (20 mm de laine minérale).
- Structure autoportante à double paroi.
- Chauffage par résistance (sans ventilation).
- Tablettes support amovibles pour nettoyage.
- Tableau de commande simple en façade, régulateur de chauffe de 0° à 100°C.
- Thermostat de sécurité.
- Branchement par câble spiralé (1.5 m avec prise).
- Fermeture des portes par aimant..

Simplicité d'utilisation

Après mise en service, il faut moins de 20 mn pour avoir des assiettes chaudes disponibles.

Nettoyage facile

Les deux tablettes sont amovibles sans outil (accès facile pour le nettoyage).

ARMOIRES CHAUFFANTES À ASSIETTES

Modèles		Pour 60 assiettes	Pour 120 assiettes
Longueur hors tout		395 mm	790 mm
Profondeur hors tout		410 mm	410 mm
Hauteur hors tout		850 mm	850 mm
Poids à vide		27 kg	50 kg
Charge maximale		50 kg	100 kg
Puissance électrique		800 W	1600 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Armoires chauffantes à assiettes	Code	799006	799012
	Prix HT		

Marquage CE - Ces armoires sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

Pour retrouver une plus large gamme d'accessoires de présentation,
consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Buffet" .

IN SITU

BOURGEAT

REMISE EN TEMPÉRATURE

LES FOURS	Pages
Fours de remise en température Trans'therm	40 à 45

LA REMISE EN TEMPÉRATURE SÛRE ET FACILE

PRODUIT

HACCP et traçabilité

Possibilité d'enregistrement et d'archivage des températures avec l'option de traçabilité spécial HACCP.

Simplicité d'utilisation

Affichage permanent et sécurisation des données en façade. 2 cycles RET et passage automatique en MET. Minuterie avec sonnerie de fin de cycle pour pilotage manuel ou pilotage automatique par sonde à piquer. Humidification.

Perfomances et économies

Une isolation efficace et 1 à 2 turbines d'air pulsé pour assurer un chauffage plus rapide et plus homogène (déflecteurs de débit d'air). Selon les modèles, gain sur les temps de cycle et les consommations électriques.

Nettoyage facile et rapide

Modèles à chariots : angles rayonnés et parois lisses, déflecteurs amovibles.

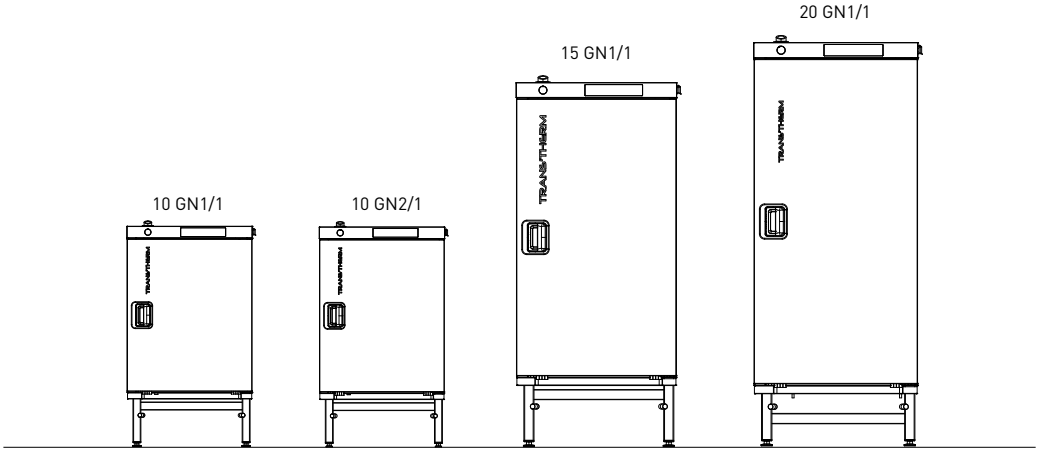
Modèles sur pieds ou roues : intérieur monobloc à glissières embouties et angles rayonnés.
Certifiées NF Hygiène alimentaire.

Les versions de fours Trans'therm avec chariots sont particulièrement adaptés pour rendre plus faciles et rapides les opérations de service en fin de cycle de remise en température.
- la sortie du four de l'ensemble des préparations s'effectue en un seul mouvement, rapide et sécurisé grâce à la poignée froide spéciale.
- l'accès double entrée des chariots permet un déchargement rapide à deux personnes et facilite un service sur table sans déperdition de température.
- rangement facile du chariot dans le four en fin de service.

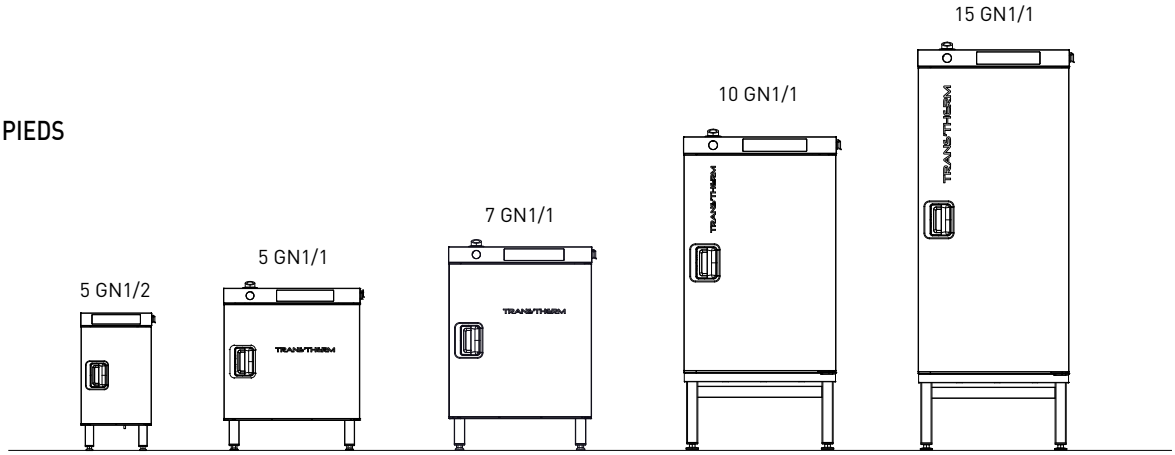
Optimisation des temps de manutention et limitation des risques de brûlures pour les opérateurs.

LA GAMME

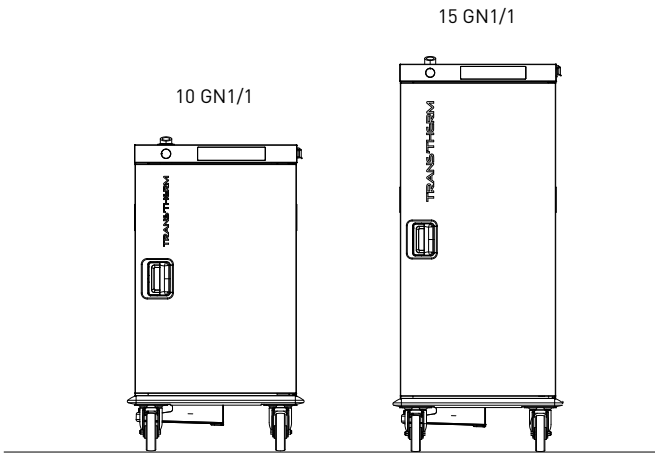
MODÈLES À CHARIOTS



MODÈLES SUR PIEDS



MODÈLES MOBILES



- Gain de 20% sur les consommations d'eau : nouveau système d'humidification, économies certaines sur opérations de nettoyage.
- Gain de 15 % sur les consommations électriques : en utilisation avec humidification.
- Fin de vie : démontage avec séparation des matériaux et composants pour faciliter les opérations de recyclage (conforme DEEE).

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé affleurant à touches sensitives.
- Poignées ergonomiques de fermeture et de manutention (chariots).
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures lisses faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- **Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf. 896000 pour chariots.**
- **Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série.**
- **Attention : prévoir le raccordement au réseau d'eau.**
- **Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260 h d'enregistrement (soit 43 jours)**

Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément).

FOURS À CHARIOTS

Modèles		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Nombre de repas		80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Capacité en bacs GN H.65 mm		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1 40 GN1/2	20 GN1/1
Longueur hors tout		795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Profondeur hors tout		720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Hauteur hors tout		1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Poids à vide		80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
Charge maximale		40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
Puissance électrique		8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
Tension		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz	
Consommation électrique		6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh
Modèle avec porte inox	Code	891210	891215	891221	891220
	Prix HT				
Modèle avec porte vitrée	Code	891910	891915	891921	891920
	Prix HT				
OPTIONS					
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000
	Prix HT				
Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000
	Prix HT				
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500
	Prix HT				
Bac à frites GN1/1 En inox perforé (dessous et côtés).	Code	895101	895101	895101	895101
	Prix HT				
Grille GN2/1 Inox - (65 x 53 cm)	Code	-	-	-	711002
	Prix HT				
Grille GN1/1 Inox - (53 x 32,5 cm)	Code	711003	711003	711003	711003
	Prix HT				

Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

GESTION DES PERFORMANCES

- Réalisation en acier inoxydable.
- Chariots équipés de deux portillons de maintien pour le transport.
- Possibilité de chargement et déchargement des deux côtés du chariot (gain de temps).
- Butées de blocage des portillons équipées de capuchon silicone pour éviter le bruit lors des manutentions.
- 4 roues diam. 125mm en matériau composite dont deux avec frein.
- Tous les chariots pour armoires Trans'therm sont équipés de pattes d'accrochage pour utilisation de la poignée «froide» amovible réf.896000 (vendue séparément).
- Chariots compatibles avec l'utilisation de bacs inox GN 1/1. Autres dimensions (bacs inox ou barquettes) à poser sur grilles inox GN 1/1 ou GN 2/1 (modèle 10 GN 2/1).
- **Charge maximale : 120 kg**.
- Chariots à assiettes : supports fil inox pour assiettes en diamètre 240 à 280 mm maximum. Modèle 894320 : 48 assiettes (4 assiettes par niveau) - Modèle 894321 : 40 assiettes (2 assiettes par niveau).

CHARIOTS

Modèles		Pour four 10 GN1/1	Pour four 15 GN1/1	Pour four 20 GN1/1	Pour four 10 GN2/1
Nombre de niveaux :	chariot barquettes / bacs	10	15	20	10
	chariot assiettes	-	-	20	12
Capacité :					
	en bacs inox GN1/1 H65 mm	10	15	20	20
	en assiettes en diam.240 à 280 mm	-	-	40	48
Longueur hors tout		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Profondeur hors tout:		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Hauteur hors tout :		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Espace entre les niveaux :					
	chariot barquettes / bacs	75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
	chariot assiettes	-	-	69 mm	69 mm
Poids à vide :					
	chariot barquettes / bacs	14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
	chariot assiettes	-	-	20 kg	20 kg
Chariot pour barquettes / bacs inox	Code	894110	894115	894121	894120
	Prix HT				
1 - Chariot pour assiettes	Code	-	-	894321	894320
	Prix HT				
OPTIONS					
2 - Poignée froide	Code	896000	896000	896000	896000
	Prix HT				
3 - Housse isotherme (pour chariots à assiettes)	Code	-	-	775803	897020
	Prix HT				

1

2

3

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensitives.
- Poignées ergonomiques de fermeture.
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures monobloc (glissières embouties) faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série.
- Dimensions piètements : L x P x H mm : **895104** : 365 x 444 x 175 - **895105** : 590 x 627 x 175 - **895205** : 590 x 627 x 1025 - **895207** : 590 x 627 x 866.
- **Attention : prévoir le raccordement au réseau d'eau.**
- **Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260h d'enregistrement (soit 43 jours).**
- **Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendus séparément.**

FOURS SUR PIEDS

Modèles		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas		20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN H.65 mm		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Longueur hors tout		418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Profondeur hors tout		577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Hauteur hors tout		810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Poids à vide		28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Charge maximale		10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Puissance électrique		2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		
Consommation électrique		1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh
Modèle avec porte inox	Code	892004	892205	892207	892210	892215
	Prix HT					
Modèle avec porte vitrée	Code	-	-	-	892910	892915
	Prix HT					
OPTIONS						
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000	898000
	Prix HT					
1 - Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000	899000
	Prix HT					
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500	897500
	Prix HT					
2 - Plaque support pour bacs inox	Code	-	895010	895010	895010	895010
	Prix HT					
3 - Chariot support pour fours 5 GN1/2	Code	895006	-	-	-	-
	Prix HT					
4 - Piétement support bas pour fours	Code	895104	895105	895105	-	-
	Prix HT					
4 - Piétement support haut pour fours	Code	-	895205	895207	-	-
	Prix HT					
5 - Bac à frites	Code	-	895101	895101	895101	895101
	Prix HT					
Grille GN1/1 Inox (53 x 32,5 cm)	Code	-	711003	711003	711003	711003
	Prix HT					
Grille GN1/2 Inox (32,5 x 26,5 cm)	Code	711105	-	-	-	-
	Prix HT					

Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

GESTION DES PERFORMANCES

- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensitives.
- Poignées ergonomiques de fermeture et de manutention.
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures monobloc (glissières embouties) faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- Fonctionnement en triphasé.
- Humidification par réserve d'eau embarquée (3 litres).
- Roues de diamètre 160 mm en matériau composite avec chape inox. 2 avec freins.
- Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série.
- **Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260h d'enregistrement (soit 43 jours).**

FOURS MOBILES

Modèles		10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas		80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN H.65 mm		10 GN1/1	15 GN1/1
Longueur hors tout		744 mm	744 mm
Profondeur hors tout		782 mm	782 mm
Hauteur hors tout		1320 mm	1725 mm
Poids à vide		80 kg	95 kg
Charge maximale		40 kg	60 kg
Puissance électrique		8,7 Kw	13,5 Kw
Tension		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz	400 V triphasé + neutre 50/60 Hz
Consommation électrique		6,06 kwh	9,1 kwh
Modèle avec porte inox	Code	893210	893215
	Prix HT		
Modèle avec porte vitrée	Code	893910	893915
	Prix HT		
OPTIONS			
Sonde à piquer	Code	898000	898000
	Prix HT		
1 - Module de traçabilité	Code	899000	899000
	Prix HT		
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500
	Prix HT		
2 - Plaque support pour bacs inox	Code	895010	895010
	Prix HT		
5 - Bac à frites	Code	895101	895101
	Prix HT		
Grille GN1/1 Inox (53 x 32,5 cm)	Code	711003	711003
	Prix HT		

1

2

3

4

5

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE

DISTRIBUTION DE REPAS

	Pages
Chariots "Nomad"	48 à 55
"Nav'therm"	56 à 59
Chariots "Carce'roll"	60 à 61
Comptoir chaud	62
Chariots de distribution porte à porte	63

POUR UN SERVICE ERGONOMIQUE ET TRÈS "HÔTELIER" EN MÉDICO SOCIAL

PRODUIT

Simplicité d'utilisation

Ecran de commande tactile simple avec programmes intégrés et paramétrages manuels sécurisés. Intégration ergonomique sur tous les modèles (avec ou sans pare-haleine).

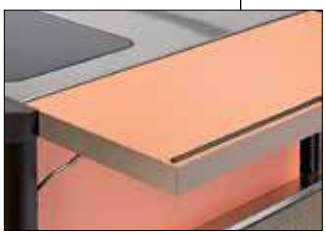
Résistance

Dessus inox "anti-rayures" disponible sur tous les modèles pour une meilleure durée de vie du matériel.

Nettoyage facile et rapide

Intérieur "monobloc" à glissières embouties. Lavage au jet des compartiments.

Ergonomie



Tablette amovible pour un "passe-plat" pratique et ergonomique lors du service. Ouvert : efficace pour fluidifier le service; fermé : design esthétique et personnalisable.

Manutention facile

Roues à chape inox :
- 2 fixes, 2 pivotantes avec freins sur les modèles 2 x 4.
- 4 pivotantes avec freins et une 5ème roue fixe sur modèles 2 x 8 pour plus de facilité de manutention.

Options disponibles : roues diam.160 mm et motorisation.

NOMAD, les chariots qui valorisent le service des repas !
Particulièrement étudiés pour la recherche du confort et de l'efficacité des services, la gamme NOMAD offre de vraies solutions pour améliorer la qualité de la distribution de repas en médico-social, en parfaite conformité avec la réglementation en vigueur.

Personnalisation possible sur consultations : plus de 200 couleurs et nuances disponibles sur www.egger.com voir page 55.

Fonction maintien froid par présence d'un groupe froid ventilé.

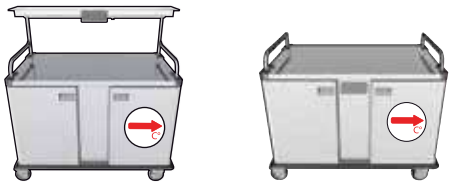
Fonction maintien en température chaude.

Fonction remise en température à partir d'une enceinte maintenue froide par groupe froid ventilé et fonction maintien en température chaude.

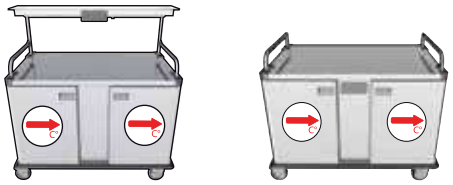
LA GAMME DE CHARIOTS

LIAISON CHAUDE

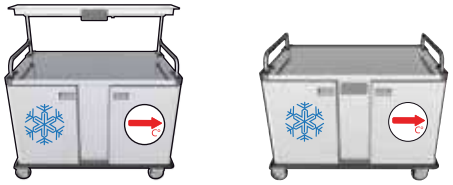
1 bloc neutre
1 bloc chaud ventilé



2 blocs chauds ventilés

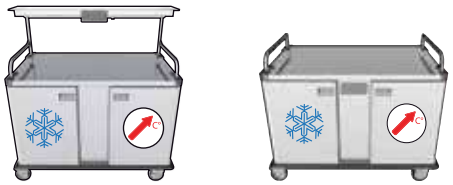


1 bloc froid ventilé
1 bloc chaud ventilé



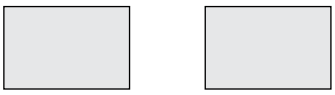
LIAISON FROIDE

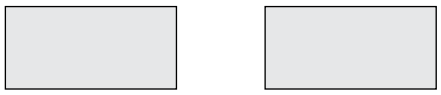
1 bloc froid ventilé
1 bloc froid ventilé + RET (*)



LA GAMME DE DESSUS

Dessus neutre inox





Dessus neutre inox + lampe(s)

Dessus 1 plaque chauffante + 1 lampe**

Dessus 2 plaques chauffantes + 2 lampes**

Fin de vie : démontage avec séparation des matériaux et composants pour faciliter les opérations de recyclage (conforme DEEE).

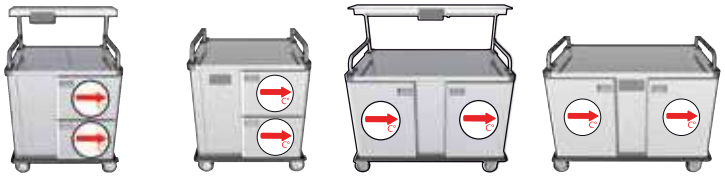
(*) RET = Remise en température
(**) Sauf modèles sans pare-haleine

Retrouvez la vidéo Nomad

CARACTÉRISTIQUES

- 2 Compartiments chauds complètement autonomes (1 caisson = 1 porte) pour plus d'efficacité de maintien en température.
- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service liaison chaude.
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- **(*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.**
- **Charge maximale d'aliments 2x4 niveaux :**
  - Enceinte supérieure 30 kg
  - Enceinte inférieure 30 kg
- **Charge maximale d'aliments 2x8 niveaux :**
  - Enceinte supérieure 60 kg
  - Enceinte inférieure 60 kg

MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE



Modèles		2x4	2x4	2x8	2x8
Nombre de repas		jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80	jusqu'à 100/120	jusqu'à 100/120
Capacité en bacs GN H.65 mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longueur hors tout		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Hauteur hors tout		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Poids à vide		120 kg	110 kg	160 kg	140 kg
Puissance électrique :					
	Dessus inox - neutre	0,9 Kw	0,9 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw
	Dessus inox - neutre + lampe(s)	1,4 Kw	-	2,9 Kw	-
	Dessus 1 plaque + 1 lampe (*)	1,7 Kw	1,2 Kw	2,7 Kw	2,2 Kw
	Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	-	-	3,5 Kw	2,5 Kw
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Consommation électrique		0,42 kwh	0.42 kwh	0,54 kwh	0,54 kwh
Dessus inox - neutre	Code	885230	885330	885280	885380
	Prix HT				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2x4 - 2 lampes pour 2x8)	Code	885234	-	885284	-
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885231	885331	885281	885381
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	-	-	885282	885382
	Prix HT				
OPTIONS					
Tablette latérale rabattable	Code	889010	889010	889010	889010
	Prix HT				
Support poubelle Livré avec deux poubelles	Code	889011	889011	889011	889011
	Prix HT				
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code	889012	889012	889017	889017
	Prix HT				
4 Roues diam.160mm, 2 avec freins (à commander avec le chariot)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.125mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889016	889036
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889026	889046
	Prix HT				
Support d'identification	Code	889018	889018	889018	889018
	Prix HT				

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.

CARACTÉRISTIQUES

- 1 compartiment chaud + 1 compartiment froid complètement autonomes (1 caisson = 1 porte).
- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service liaison chaude (composantes froides et plats chauds).
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Groupe froid sur tiroir pour SAV facile et rapide.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Alerte sonore de bonne fermeture de porte (RET et froid ventilé).
- **(*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.**
- **Charge maximale d'aliments 2x4 niveaux :**
  - Enceinte supérieure 30 kg
  - Enceinte inférieure 30 kg
- **Charge maximale d'aliments 2x8 niveaux :**
  - Enceinte supérieure 60 kg
  - Enceinte inférieure 60 kg

MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE +LIAISON FROIDE

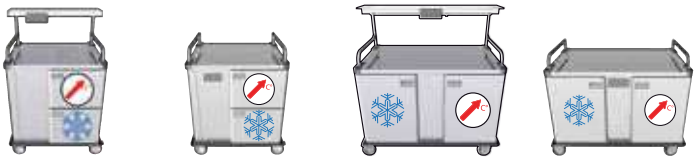
Modèles		2x4	2x4	2x8	2x8
Nombre de repas		jusqu'à 30/40	jusqu'à 30/40	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80
Capacité en bacs GN H.65 mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longueur hors tout		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Hauteur hors tout		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Poids à vide		140 kg	130 kg	180 kg	160 kg
Puissance électrique :					
	Dessus inox - neutre	0,9 Kw	0,9 Kw	1,4 Kw	1,4 Kw
	Dessus inox - neutre + lampe(s)	1,4 Kw	-	2,4 Kw	-
	Dessus 1 plaque + 1 lampe (*)	1,7 Kw	1,2 Kw	2,2 Kw	1,7 Kw
	Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	-	-	3 Kw	2 Kw
Puissance frigorifique		450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Consommation électrique		1,02 kwh	1,02 kwh	1,024 kwh	1,024 kwh
Dessus inox - neutre	Code	886030	886130	886080	886180
	Prix HT				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2x4 - 2 lampes pour 2x8)	Code	886034	-	886084	-
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	886031	886131	886081	886181
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	-	-	886082	886182
	Prix HT				
OPTIONS					
Tablette latérale rabattable	Code	889010	889010	889010	889010
	Prix HT				
Support poubelle Livré avec deux poubelles	Code	889011	889011	889011	889011
	Prix HT				
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code	889012	889012	889017	889017
	Prix HT				
4 Roues diam.160mm, 2 avec freins (à commander avec le chariot)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.125mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889016	889036
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889026	889046
	Prix HT				
Support d'identification	Code	889018	889018	889018	889018
	Prix HT				

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89. Groupe frigorifique au R404a.

CARACTÉRISTIQUES

- 2 Compartiments réfrigérée complètement autonomes (1 caisson = 1 porte), 1 compartiment pour composantes froides + 1 compartiment avec RET pour plats chauds .
- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service en liaison froide.
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation avec programmes intégrés pour faciliter les opérations de remise en température.
- Groupe froid sur tiroir pour SAV facile et rapide.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Alerte sonore de bonne fermeture de porte (RET et froid ventilé).
- **(*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.**
- **Module de traçabilité : pour les modèles sans pare-haleine : montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.**
- **Charge maximale** d'aliments **2x4** niveaux :
  - Enceinte gauche 13 kg
  - Enceinte droit 30 kg
- **Charge maximale** d'aliments **2x8** niveaux :
  - Enceinte gauche 60 kg
  - Enceinte droit 26 kg

MODÈLES POUR LIAISON FROIDE



Modèles		2x4	2x4	2x8	2x8
Nombre de repas		jusqu'à 30/40	jusqu'à 30/40	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80
Capacité en bacs GN H.65 mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longueur hors tout		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Hauteur hors tout		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Poids à vide		140 kg	130 kg	180 kg	160 kg
Puissance électrique :					
	Dessus inox - neutre	3,8 Kw	3,8 Kw	7 Kw	7 Kw
	Dessus inox - neutre + lampe(s)	3,8 Kw	-	8 Kw	-
	Dessus 1 plaque + 1 lampe (*)	3,8 Kw	3,8 Kw	7,9 Kw	7,4 Kw
	Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	-	-	8,7 Kw	7,7 Kw
Puissance frigorifique		450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		400 V triphasé 50/60 Hz	
Consommation électrique		4,3 kwh	4,3 kwh	7,66 kwh	7,66 kwh
Dessus inox - neutre	Code	887030	887130	887080	887180
	Prix HT				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2x4 - 2 lampes pour 2x8)	Code	887034	-	887084	-
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	887031	887131	887081	887181
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	-	-	887082	887182
	Prix HT				
OPTIONS					
Tablette latérale rabattable	Code	889010	889010	889010	889010
	Prix HT				
Support poubelle Livré avec deux poubelles	Code	889011	889011	889011	889011
	Prix HT				
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code	889022	889022	889027	889027
	Prix HT				
Sonde à piquer	Code	889013	889013	889013	889013
	Prix HT				
Module de traçabilité-livré avec clé USB	Code	889014	889014	889014	889014
	Prix HT				
4 Roues diam.160mm, 2 avec freins (à commander avec le chariot)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.125mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889016	889036
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160mm (à commander avec le chariot)	Code	-	-	889026	889046
	Prix HT				
Support d'identification	Code	889018	889018	889018	889018
	Prix HT				
Support fil inox pour câble d'alimentation	Code	-	-	889020	889020
	Prix HT				

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89. Groupe frigorifique au R404a.

CARACTÉRISTIQUES

- 2 compartiments complètement autonomes (1 caisson = 1 porte) : 1 compartiment chaud + 1 compartiment neutre pouvant recevoir une plaque eutectique .
- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service en liaison chaude.
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement du compartiment chaud.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- **(*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.**

MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE + NEUTRE

Modèles		2x8	2x8
Nombre de repas		jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80
Capacité en bacs GN H.65 mm		2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longueur hors tout		1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	795 mm
Hauteur hors tout		1371 mm	1084 mm
Poids à vide		160 kg	140 kg
Puissance électrique :			
	Dessus inox - neutre	1 Kw	1 Kw
	Dessus inox - neutre + lampe(s)	2 Kw	-
	Dessus 1 plaque + 1 lampe (*)	1,8 Kw	1,3 Kw
	Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	2,6 Kw	1,6 Kw
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Consommation électrique		0,3 kwh	0,3 kwh
Dessus inox - neutre	Code	885080	885180
	Prix HT		
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2x4 - 2 lampes pour 2x8)	Code	885084	-
	Prix HT		
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885081	885181
	Prix HT		
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	885082	885182
	Prix HT		
OPTIONS			
Tablette latérale rabattable	Code	889010	889010
	Prix HT		
Support poubelle Livré avec deux poubelles	Code	889011	889011
	Prix HT		
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code	889017	889017
	Prix HT		
4 Roues diam.160mm, 2 avec freins (à commander avec le chariot)	Code	889019	889019
	Prix HT		
Roue motorisée pour diam.125mm (à commander avec le chariot)	Code	889016	889036
	Prix HT		
Roue motorisée pour diam.160mm (à commander avec le chariot)	Code	889026	889046
	Prix HT		
Support d'identification	Code	889018	889018
	Prix HT		

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.

SUPPORT POUBELLE
Livré avec deux poubelles

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
210	461	340	889011	

TABLETTE LATÉRALE RABATTABLE

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
290	578	61	889010	

SONDE À PIQUER

Code	Prix HT
889013	

Option non compatible avec les modèles maintien en température.

FERMETURE À CLÉ

	Code	Prix HT
Pour chariots Nomad maintien en température		
Fermeture à clé pour modèle 2x4 niveaux	889012	
Fermeture à clé pour modèle 2x8 niveaux	889017	
Pour chariot Nomad remise en température		
Fermeture à clé pour modèle 2x4 niveaux	889022	
Fermeture à clé pour modèle 2x8 niveaux	889027	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

OPTION ROUES DIAM.160MM, 2 AVEC FREINS

	Code	Prix HT
4 roues pour chariots 2x4	889015	
5 roues pour chariots 2x8	889019	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MOTORISATION

	Code	Prix HT
Pour chariots Nomad avec pare-haleine		
Roue motorisée pour diam.125 mm	889016	
Roue motorisée pour diam.160 mm	889026	
Pour chariots Nomad sans pare-haleine		
Roue motorisée pour diam.125 mm	889036	
Roue motorisée pour diam.160 mm	889046	

NEW!

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MODULE DE TRAÇABILITÉ
Livré avec une clé USB

Code	Prix HT
889014	

Option non compatible avec les modèles maintien en température.
Pour les modèles sans pare-haleine: montage en usine exclusivement.
A commander avec le chariot.

SUPPORT D'IDENTIFICATION

	Code	Prix HT
	889018	

PLAQUE EUTECTIQUE

En polyéthylène. Accumulateur de froid. Pour une bonne visualisation de l'état de congélation et ainsi plus de sécurité d'utilisation, les corps de nos plaques eutectiques sont transparents.
* Pour la réf.826005 : congeler pendant 24h la plaque à une température minimum de -30°C.

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Puissance frigorifique	Code	Prix HT
GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C					
325	176	30	300 kj	826001	
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C					
530	325	30	990 kj	826003	
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C					
530	325	30	875 kj	826004	
GN1/1 -Accumule le froid jusqu'à -21°C					
530	325	30	890 kj	826005	

Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise clair"

SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

	Code	Prix HT
	889020	

Option disponible uniquement pour les modèles en triphasé.

CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES RONDES

1 silo avec couverlce	Code	Prix HT
Chauffant statique non ventilé	777184	

Livré avec 1 couvercle.
NB : ce chariot peut être personnalisé au même titre que les chariots Nomad. Nous consulter.

La gamme de chariots "Nomad" peut être personnalisée sur consultation.
Plus de 200 couleurs et nuances !
Les zones des chariots qui sont personnalisables sont :
- les façades latérales
- la façade derrière la tablette rabattable
- la tablette rabattable

Cette personnalisation est réalisée par panneaux stratifiés à sélectionner dans la gamme Zoom de la société Egger.

Consultation sur www.egger.com

Pour les nuances "bois", bien préciser lors de la commande le sens du veinage souhaité (sans indication contraire, montage d'office dans le sens vertical du veinage, comme sur la photo ci-dessous).
NB : L'option personnalisation pourra entraîner un délai supplémentaire qui sera précisé lors de la confirmation de commande.

OPTION DE PERSONNALISATION

	Code	Prix HT
Personnalisation pour chariots 2x8	889031	
Personnalisation pour chariots 2x4	889032	

NB : la référence de couleur ou nuance Egger doit être précisée lors de la commande

SOUPLESSE ET POLYVALENCE POUR UN SERVICE MIDI ET SOIR, TOUS LES JOURS

PRODUIT

Simplicité d'utilisation

Tableau de commande tactile simple à utiliser. Programmations préréglées et accès sécurisé pour éviter les erreurs de manipulation. Mise en route automatique du froid et des programmes de remise en température à la mise sous tension (liaison froide), et manuelle du maintien chaud (liaison chaude).

Manutention sûre et sans effort

Encombrement et poids réduits. Poignées de manutention pratiques, portes d'ouverture et fermetures rapides, roues pivotantes avec freins.

Polyvalence des navettes

Chariots à deux enceintes (haut/chaud, bas/froid) traversantes compatibles avec : portions individuelles sur grilles, plateaux prémontés, plats multiportions ou vrac, en bacs inox ou barquettes jetables.

Fonctionnement sécurisé

Système de connexion des chariots facilité et sécurisé (guidage et verrouillage par électro-aimant haut et bas).

Nettoyage facile et hygiène assurée

Angles intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et rapide au jet des chariots navettes.

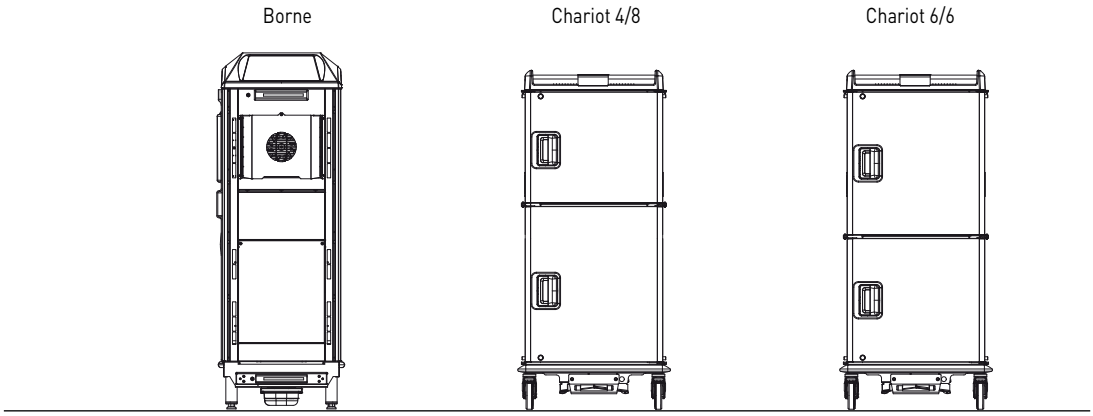
Autonomie de plus de 45 mn

L'isolation des chariots, le froid ventilé et la thermoconvection garantissent des résultats qualitatifs et conformes aux normes en vigueur.
- Maintien froid (+3°C) dans les deux enceintes du chariot.
- Réchauffage à l'heure programmée ou maintien chaud (à +63°C à coeur) du compartiment supérieur.

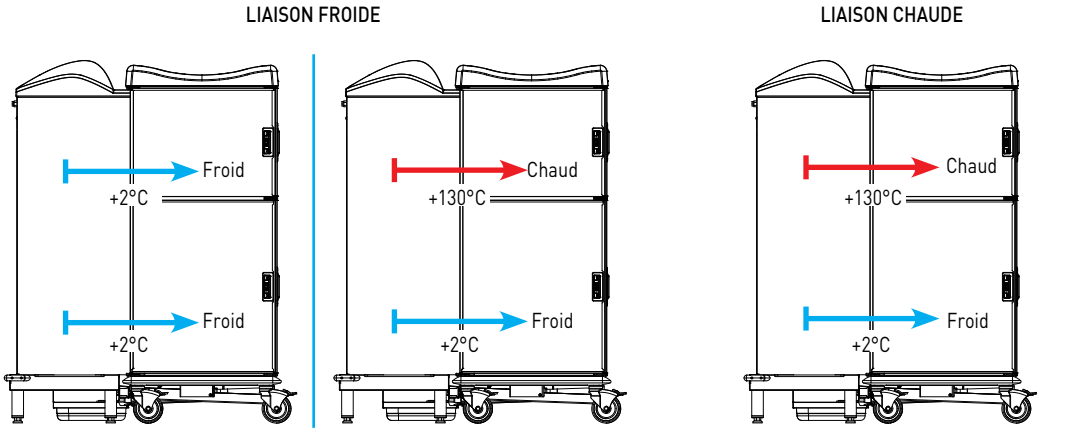
Permet de travailler le midi en liaison chaude et le soir en liaison froide pour une meilleure gestion du personnel de cuisine.

LE CONCEPT

LES MODULES



LES PROCESS



A la mise en tension

Moins d'une heure avant service

A la mise sous tension et activation du chaud

Nouvelle protection des organes techniques de la borne Nav'therm : porte amovible pouvant se ranger sur le côté (fixation magnétique).

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inoxydable.
- Maintien en froid positif des deux enceintes des chariots lors de la mise en route à la connexion sur la borne.
- Remise en température pré-programmée sur l'enceinte supérieure des chariots (stockage des "plats chauds" du menu) selon les heures de service des repas.
- Maintien en température supérieur à +63°C dans l'enceinte supérieure des chariots (automatique après remise en température).
- Mode manuel de remise en température immédiate.
- Affichages permanents en façade (température, horloge, temps).
- Interface de programmation (3 programmes) avec accès sécurisé.
- Roues pivotantes avec frein (maniabilité/ blocage).
- Accès facile aux repas pendant la connexion à la borne (chariot "traversant").
- Facilité et rapidité de nettoyage : chariot lavable au jet.
- Détection de présence de chariot pour mise en route. Alarme sonore en cas de déconnexion pendant un cycle suite à une coupure de courant.
- Deux modèles de chariots :
  - Chariot version 4 GN1/1 haut + 8 GN 1/1 bas (4/8)
  - Chariot version 6 GN1/1 haut + 6 GN 1/1 bas (6/6)
- **Charge maximale 4x8** niveaux :
  - Enceinte supérieure 15 kg
  - Enceinte inférieure 50 kg
- **Charge maximale 6x6** niveaux :
  - Enceinte supérieure 22 kg
  - Enceinte inférieure 38 kg

NAV'THERM

Modèles		Borne	Chariot 4/8	Chariot 6/6
Nombre de repas			10 / 30	20 / 40
Nombre de niveaux :			12	12
	Enceinte supérieure	-	4	6
	Enceinte inférieure		8	6
Capacité enceinte supérieure :				
	Bacs GN1/1 H65	-	4	6
	Grilles GN1/1		4	6
Capacité enceinte inférieure :				
	Bacs GN1/1 H65		8	6
	Plateaux fast food 350x270 mm (pour chariots 881800 - 881900)	-	16	12
	Plateaux 460x360mm à 480x380 mm (pour chariots 881800 - 881900)		8	6
	Plateaux GN1/1 530 x 325 mm (pour tous les chariots)		8	6
Longueur hors tout		557 mm	698 mm	698 mm
Profondeur hors tout		589 mm	686 mm	686 mm
Hauteur hors tout		1566 mm	1547 mm	1547 mm
Poids à vide		80 kg	100 kg	100 kg
Puissance électrique		4850 W	-	-
Puissance frigorifique		620 W	-	-
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	-	-
Borne	Code	880002	-	-
	Prix HT			
Chariot avec panier plateaux	Code	-	881800	881900
	Prix HT			
Chariot avec panier polyvalent	Code	-	881803	881903
	Prix HT			

Les chariots Nav'therm peuvent être équipés en partie inférieure de 2 types de panier :
- panier pour plateaux avec espacement maximum entre niveaux de 74 et 76 mm.
- panier "polyvalent" facilitant le stockage de produits ou contenants de hauteurs variables et optimisant l'enceinte.

Ex : panier 6 niveaux pour plateaux

Ex : panier "polyvalent" 6 niveaux

Groupe frigorifique au R134a. Marquage CE - Nav'therm est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.

GRILLE FIL INOX

L cm	l cm	Cadre Ø mm	Traverses Nbre	Traverses Ø mm	Fils Nbre	Fils Ø mm	Code	Prix HT
53	32,5	5	1	5	20	2	711003	

BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/1

GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	9	741006	
100	13,5	741010	

Pour retrouver notre gamme de chariots petit-déjeuner,consultez le chapitre "Chariots" page 154 à 156 de ce catalogue.

BOURGEAT

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de plats, verres, couverts, consultez le catalogue IN SITU

IN SITU

LA REMISE EN TEMPÉRATURE EFFICACE EN MILIEU CARCÉRAL

PRODUIT

Performant et économe

Compartiment chauffant par air ventilé conforme aux règles de remise en température. Fonctionnement en monophasé pour le modèle GN1/1.

Compartiment froid avec plaque eutectique GN1/1.

Facilité de nettoyage

Tous les compartiments sont équipés de glissières "monobloc" embouties.

Simplicité d'utilisation

Panneau de commande électromécanique simplifié avec maintien en température automatique en fin de cycle de remise en température. 2 programmes : pleine charge et 1/2 charge.

Manutention aisée

Préhension optimale sur 4 côtés.
Dessus galerie monobloc.
Roues pivotantes avec freins et bandages de protection aux chocs.
Maintien des portes ouvertes par blocage magnétique (sans pièce en saillie).

Le chariot Carce'roll est conçu pour la distribution de repas en liaison froide en milieu carcéral. Disponible en plusieurs versions pour satisfaire à tous les besoins de service ainsi qu'aux différents types d'installations (dimensions des coursives).
Carce'roll modèle GN1/1 fonctionne en monophasé (alimentation 230V, puissance 3kw) pour une plus grande souplesse d'utilisation et une limitation des consommations électriques.

CARACTÉRISTIQUES

- Poignées de manutention sur 4 côtés pour une manipulation facile.
- Verrouillage latéral magnétique de porte (ouverture à 270°).
- Charnières inox indéformables.
- Loqueteau avec fermeture à clé.
- Conforme aux réglementations d'indémontabilité des pièces et composants (portes, joints, etc..).
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties pour nettoyage facile et rapide.
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge, 1/2 charge.
- Équipé d'une galerie monobloc en partie supérieure.
- Acier inoxydable alimentaire.
- Livré 1 ou 2 plaques eutectiques GN1/1 -12°C suivant les modèles.

GESTION DES PERFORMANCES

- Alimentation monophasée 230V - 16 A plus économe sur modèle GN1/1.
- En conformité avec les réglementations de maintien et remise en température des préparations culinaires.
- Permet le service de 40 à 80 repas complets.
- Thermo convection efficace pour la RET (en 1 heure) des composantes chaudes en conditionnement multiportions (bacs inox) ou individuel (barquettes).
- Utilisation de plaques eutectiques pour le stockage des composantes froides.

CARCE'ROLL

Modèles		2 x 5 GN1/1	2 x 5 GN2/1
Nombre de repas		jusqu'à 40	jusqu'à 80
Nombre de niveaux :		5 (pour chaque compartiment)	5 (pour chaque compartiment)
Capacité en bacs GN H.65 mm		10 GN1/1 ou 20 GN1/2	20 GN1/1 ou 40 GN1/2
Longueur hors tout		690 mm	862 mm
Profondeur hors tout		926 mm	1038 mm
Hauteur hors tout		1705 mm	1820 mm
Poids à vide		158 kg	202 kg
Charge maximale		2x9 kg	2x18 kg
Puissance électrique :		3600 W	8600 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz	400 V triphasé + neutre 50 Hz
Consommation électrique		2,47 kwh	4,86 kwh
Modèle traversant accès 2 côtés	Code	884155	884255
	Prix HT		
OPTIONS			
Grille spéciale GN2/1 (*)	Code	-	884292
	Prix HT		

(*) permet le chargement en bacs GN1/2 H65 mm avec couvercles.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.

COMPTOIR CHAUD DE DISTRIBUTION DE REPAS EN PÉNITENTIAIRE

CARACTÉRISTIQUES

Structure :

- Entièrement en acier inoxydable.
- Montage par vis inviolables.
- Dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- Roues Ø125 mm à chape inox dont 2 avec frein.
- Livré avec passe plat entièrement en inox et fenêtre avant en polycarbonate.

GESTION DES PERFORMANCES

Dessus chauffant :

- Plaque chauffante format 2/1.
- Chauffe avec thermostat de régulation préprogrammé.
- Verre trempé ép. 6mm avec résistance chauffante collée. Maintenance aisée avec une étanchéité autour du verre sans mastic.
- Branchement simple par une prise standard (16A 230 V 2P+T), longueur du cordon de 2.2 m.

Ergonomie

Passe-plat avec fenêtre pour permettre une bonne vision des menus présentés et des opérations de dressage d'assiettes.

Performances

Dessus chauffant par plaque verre trempé pouvant recevoir 4 bacs GN1/2.
Après remise en température dans un chariot Carce'roll, le comptoir chaud permet le dressage des assiettes en mode self assisté.

Mobilité

Le comptoir chaud peut être équipé de roues pour faciliter les déplacements en zone de distribution.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD

Modèle		
Longueur hors tout		1209 mm
Profondeur hors tout		770 mm
Hauteur hors tout		1228 mm
Poids à vide		79 kg
Charge maximale (sur la plaque chauffante)		20 kg
Puissance électrique :		870 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz
Meuble comptoir chaud	Code	884406
	Prix HT	

CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS EN PÉNITENTIAIRE

CARACTÉRISTIQUES

Structure

- Construction entièrement acier inoxydable.
- Châssis soudé tube acier inoxydable carré 25 x x25 mm.
- Poignée de manutention soudée.
- Plateau inférieur en tôle inox épaisseur 1,5 mm .
- Montage du bloc de chauffe avec vis inviolables.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec frein.
- Charge maximale : 120 kg.

GESTION DES PERFORMANCES

- Tous les accessoires (bacs gastronorme, bac à pain) sont amovibles pour un nettoyage facile en machine.

Dessus chauffant :

- Fonctionnement du système de chauffe par inertie (partie chauffante isolée avec laine de verre, plaque en aluminium épais).
- Autonomie de service : 30 mn hors secteur.
- Préchauffe avec thermostat de régulation préprogrammé (durée 1h).
- Couvercle de maintien de la température pendant la mise en chauffe.
- Thermostat de sécurité.
- Branchement par câble spiralé sur prise standard (16A 230 V 2P+T).
- Bouton on/off sur chaque plaque (sur modèle 3GN1/1).

Performances

Après remise en température dans un chariot Carce'roll, les bacs GN1/2 ou GN1/1 sont maintenus au chaud sur des plaques chaudes (surface disponible 2GN1/1 ou 2GN1/1) + 1GN1/1 à inertie pour assurer un service conforme aux règles de température en vigueur.

Polyvalence

Possibilité d'activer ou non la plaque GN1/1 (sur modèle 3GN) selon la composition des repas.

Ergonomie

2 niveaux de stockage des bacs de préparation : supérieur pour service, inférieur pour réapprovisionnement, stockage possible des ustensiles de service et du pain dans contenants séparés.

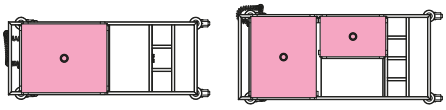
Solidité

Conception rigide en tube inox carré pour assurer une bonne résistance aux manipulations.

Livré tout équipé :

- Plaque chauffante (2GN1/1 ou 2GN1/1 + 1GN1/1) avec cordon spiralé de branchement.
- 4 bacs inox GN1/1 H100 mm pour le chariot 2GN1/1 ou 5 bacs inox GN1/1 H100 mm pour le chariot 3GN1/1
- 3 bacs inox GN1/6 H150 mm.
- 3 plaques eutectiques.
- 1 bac à pain en PEHD alimentaire.

NEW!



CHARIOT DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE

Modèles		Chariots		Plaques	
Capacité chauffante		2 GN1/1	3 GN1/1	1 GN1/1	2 GN1/1
Longueur hors tout		1484 mm	1586 mm	332 mm	683 mm
Profondeur hors tout		630 mm	757 mm	556 mm	556 mm
Hauteur hors tout :					
	sans couvercle	865 mm	863 mm	134 mm	142 mm
	avec couvercle	915 mm	915 mm	184 mm	193 mm
Poids à vide		63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Charge maximale :					
	sur la plaque	20 kg	20 kg	10 kg	20 kg
	sur le chariot	120 kg	120 kg	-	-
Puissance électrique :		1400 W	1400 W + 700 W	700 W	1400 W
Tension		230 V monophasé 50 /60Hz		230 V monophasé 50 /60Hz	
Chariot de service porte à porte avec plaque chauffante	Code	884306	884316	-	-
	Prix HT				

SELFS

	Pages
Selfs Oasis standard	66 à 83
Selfs Oasis primaire	84 à 93
Chariots niveau constant	94
Silos encastrables pour self	95 à 96
Plaques à induction	97
Vitrines Inouk / Equateur	98 à 99
Selfs mobiles Caravane	100 à 107

UNE GAMME FONCTIONNELLE, ERGONOMIQUE ET ESTHÉTIQUE POUR TOUTES LES RESTAURATIONS COLLECTIVES

PRODUIT

Qualité

Tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable.
Les dessus sont en finition poli vibré avec un bord tombé avant en finition poli satiné.

Esthétique

Décaissement des meubles adapté pour une présentation affleurante des matériels d'animation (gamme Modulo).
Une gamme de 10 coloris et nuances pour les habillages de façade.

Économie

Équipés en série d'une fonction d'allumage différé programmable, les éléments techniques froid et chaud ne consomment que le juste nécessaire au service.

Ergonomie

Groupe froid monté sur glissières télescopiques pour un accès facile (entretien).
Circuits d'air amovibles sans outil pour le nettoyage.
Rampes à plateaux à hauteur 800 mm.
Thermostat de régulation électronique à affiche digital et réglable par touches sensitives.

- Les meubles essentiels, dans les capacités les plus adaptées et une gamme de coloris variée pour un service optimisé en restauration collective.
- La rampe à plateaux est incluse dans le prix des meubles. La rampe est continue pour des meubles installés en ligne jusqu'à une longueur maximale de 4 m.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

Les vitrines réfrigérées garantissent une température à coeur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

Facile à nettoyer

Pièce moulée en néoprène alimentaire pour jointer les éléments entre eux.
Plus facile à nettoyer, aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments.

Performant

Avec une technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines pour garder le meilleur de la saveur des plats présentés sans jamais se dessécher.

Éléments de liaison inter-meubles

Ces éléments permettent les liaisons et l'interface des différents meubles.
Trois modèles différents sont prévus et livrés suivant les meubles (inclus dans le prix des meubles).

- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).
- Fonction allumage différé programmable intégrée en série.

UNE CONCEPTION PERSONNALISABLE POUR S'ADAPTER À TOUS LES ENVIRONNEMENTS

RESPECT DES NORMES

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004
C'est prouvé, nos vitrines réfrigérées sont beaucoup plus performantes que celles de nombreux autres fabricants. Même ouvertes côté client, elles garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

UNE GAMME COMPLÈTE

Constituée des meubles essentiels pour assurer une distribution et un service complet, la gamme OASIS s'adapte à une majorité des besoins en restauration collective avec :
- meubles présentoirs
- meubles réfrigérés
- meubles chauds
- meubles neutres
- meubles d'animation
- meubles d'angles et de façade
- meubles de caisse

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur réhausses. Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les cotés de la façade

GAMME DE TEINTES ET EFFETS DISPONIBLES

Bleu de France
Réf.854990

Vert Pomme
Réf.854991

Tournesol
Réf.854992

Camel
Réf.854993

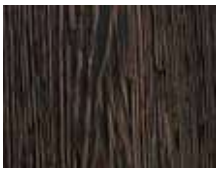
Bordeaux
Réf.854994

Nubuck
Réf.854995

Érable
Réf.854996

Coco Bolo
Réf.854997

Hêtre naturel
Réf.854998


Wengé
Réf.854999

Pour une personnalisation avec d'autres coloris, un très grand choix est disponible dans la gamme Zoom de la société Egger. Voir sur site www.egger.com.
Nous consulter pour validation de la disponibilité, des délais et du surcoût.

L'ensemble des meubles de la gamme Oasis Standard est livré avec habillage de façade. Une gamme de coloris standard a été sélectionnée et est disponible pour le choix de la couleur d'ensemble des meubles.
NB : rajouter à la commande, la référence de la couleur choisie afin que l'ensemble des habillages des meubles soient préparés dans la bonne couleur.

CARACTÉRISTIQUES

Socle
- Entièrement en acier inoxydable
- Deux hauteurs: 240 et 340 mm
- Quatre vérins réglables en hauteur. En option, quatre roulettes pivotantes diam.125 mm dont deux avec frein.

Structure supérieure
- En acier inoxydable avec des pièces de liaison en aluminium peint.
- Quatre tubes verticaux de diamètre 42 mm
- Supports en fil inox pour une meilleure hygiène.

- Distributeur à verre : pour verres de dimensions maxi diamètre 82/H100. Distributeur pour 6 ou 12 casiers à verres 500x500 mm hauteur maxi 100 mm. Verre de hauteur maxi.100 mm.

Distributeur pour plateaux et couverts :
- Modèle simple : Fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 H 100 mm pour les couverts.
- Modèle double : Fourni avec 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 H 100 mm pour les couverts.

DISTRIBUTEURS POUR VERRES ET CASIERS À VERRES

Modèles		Pour verres		Pour casiers à verres	
Nombre de niveaux		8	2x8	6	2 x6
Capacité par pile :	Verre de diamètre 76/82 mm	448	896	-	-
	Verre de diamètre 70/75 mm	504	1008	-	-
	Casier à verres hauteur maxi 100 mm	-	-	6	12
Longueur hors tout		855 mm	1582 mm	855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	Modèle avec socle H240 mm	1690 mm	1690 mm	1675 mm	1675 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1790 mm	1790 mm	1775 mm	1775 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854011	854012	854021	854022
	Prix HT				
Modèle avec socle H340 mm	Code	854013	854014	854023	854024
	Prix HT				
OPTIONS					
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX ET COUVERTS

Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité par pile en plateaux 360x460 mm:		160	320
Longueur hors tout		855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	Modèle avec socle H240 mm	1000 mm	1000 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1100 mm	1100 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854031	854032
	Prix HT		
Modèle avec socle H340 mm	Code	854033	854034
	Prix HT		
OPTIONS			
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950
	Prix HT		

CARACTÉRISTIQUES

Socle
- Entièrement en acier inoxydable
- Deux hauteurs: 240 et 340 mm
- Quatre vérins réglables en hauteur. En option, quatre roulettes pivotantes diam.125 mm dont deux avec frein.

Structure supérieure
- En acier inoxydable avec des pièces de liaison en aluminium peint.
- Quatre tubes verticaux de diamètre 42 mm.
- Supports en fil inox pour une meilleure hygiène.

Distributeur pour plateaux, couverts et pain :
- Modèle simple : fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100mm pour les couverts et 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain..
- Modèle double : Fourni avec 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100mm pour les couverts et 2 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain.

Distributeur pour plateaux, couverts, pain et verres :
- Modèle double : fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100mm pour les couverts et 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain.

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN

Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité par pile en plateaux 360x460 mm:		160	320
Longueur hors tout		855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm
Hauteur hors tout :	Modèle avec socle H240 mm Modèle avec socle H340 mm	1500 mm 1600 mm	1500 mm 1600 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code **Prix HT**	854051	854052
Modèle avec socle H340 mm	Code **Prix HT**	854053	854054
OPTIONS			
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code **Prix HT**	854950	854950

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

Modèle		Modèle double
Capacité :	Verre de diamètre 76/82 mm Verre de diamètre 70/75 mm Plateaux 360x460 mm	280 315 320
Longueur hors tout		1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm
Hauteur hors tout :	Modèle avec socle H240 mm Modèle avec socle H340 mm	1690 mm 1790 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code **Prix HT**	854062
Modèle avec socle H340 mm	Code **Prix HT**	854064
OPTIONS		
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code **Prix HT**	854950

BASE PRÉSENTOIR SEULE

Modèles		Modèle simple	Modèle double
L x P hors tout		855 x 690 mm	1582 x 690 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code **Prix HT**	854081	854082
Modèle avec socle H340 mm	Code **Prix HT**	854083	854084

CARACTÉRISTIQUES

Stucture
- Entièrement en acier inoxydabe.
- 2 hauteurs de cuve : 30 mm avec fond en pente, pour les horsd'oeuvre et desserts ; 90 mm avec fond plat et angles rayonnés pour les boissons.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).

Froid
- réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.

Réserves réfrigérées :
- modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
- modèles 5 GN et 6 GN : réserve avec 2 portes.
- Option présentoir pose-plat : Disponible en éclairage fluorescent avec ballast électronique ou led (1 lampe au droit de chaque module GN).
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

NB : nos cuves réfrigérées ne sont pas compatibles pour une utilisation de bacs GN directement supportés par les bords de cuve. Pour ce type de présentation, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.

MEUBLES CUVE FROID STATIQUE

Modèle baie libre

Modèle avec réserve

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H65 par porte		8	8	8	8
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserve	700 W 800 W	700 W 800 W	700 W 1000 W	1000 W 1150 W
Puissance frigorifique :	Baie libre Avec réserve	272 W 396 W	272 W 396 W	272 W 665 W	396 W 665 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Modèle baie libre - cuve profondeur 30mm	Code	853033	853024	853025	853026
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 90mm	Code	853093	853094	853095	853096
	Prix HT				
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30mm	Code	853223	853224	853225	853226
	Prix HT				
Modèle avec réserve - cuve profondeur 90mm	Code	853293	853294	853295	853296
	Prix HT				
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES					
1 - Présentoir pose-plat :					
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2114 x 420 x 430 mm
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W	48 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Modèle avec éclairage par lampe fluorescente	Code	853313	853314	853315	853316
	Prix HT				
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325	853326
	Prix HT				
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve	Code	854982	854982	854982	854982
	Prix HT				
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
3 - Ensemble de 2 étagères	Code	854913	854914	854915	854916
	Prix HT				

1

2

3

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

CARACTÉRISTIQUES

Stucture
- Entièrement en acier inoxydabe.
- hauteur de cuve : 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade, habillages latéraux et rampe à plateaux profondeur 325 mm des deux côtés (le pare-haleine est à commander séparément).

Froid
- réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.
- Option pare-haleine : Disponible en éclairage fluorescent avec ballast électronique ou led (1 lampe au droit de chaque module GN).
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

NB : nos cuves réfrigérées ne sont pas compatibles pour une utilisation de bacs GN directement supportés par les bords de cuve. Pour ce type de présentation, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.

MEUBLE BUFFET CUVE FROID STATIQUE

Modèles		4 GN	5 GN
Longueur hors tout		2066 mm	2391 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Poids à vide		220 kg	250 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg
Puissance électrique		300 W	300 W
Puissance frigorifique		272 W	272 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Buffet sans réserve - cuve profondeur 90 mm	Code	853594	853595
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Pare-haleine :			
L x P x H hors tout		1464 x 480 x 430 mm	1789 x 480 x 430 mm
Puissance électrique		32 W	40 W
Poids à vide		22 kg	27 kg
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Modèle avec éclairage par lampe fluorescente	Code	853334	853335
	Prix HT		
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853344	853345
	Prix HT		
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950
	Prix HT		
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve	Code	854982	854982
	Prix HT		

1

2

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

CARACTÉRISTIQUES

Stucture
- entièrement en acier inoxydabe.
- hauteur de cuve : 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).

Froid
- réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.
- Option présentoir pose-plat : Disponible en éclairage fluorescent avec ballast électronique ou led (1 lampe au droit de chaque module GN).
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

NB : nos cuves réfrigérées ne sont pas compatibles pour une utilisation de bacs GN directement supportés par les bords de cuve. Pour ce type de présentation, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.

MEUBLE CUVE FROID VENTILÉ

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		200 kg	230 kg	260 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		2650 W	3000 W	3550 W
Puissance frigorifique		1185 W	1185 W	1140 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Modèle baie libre - cuve profondeur 90mm	Code	853303	853304	853305
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Présentoir pose-plat :				
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Modèle avec éclairage par lampe fluorescente	Code	853313	853314	853315
	Prix HT			
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325
	Prix HT			
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve	Code	854982	854982	854982
	Prix HT			
3 - Réhausse pour cuve ventilée	Code	853353	853354	853355
	Prix HT			

1

2

3

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

CARACTÉRISTIQUES

Stucture
- Entièrement en acier inoxydabe.
- 3 types de cuve : plate neutre, 30 mm et 90 mm réfrigérées, toutes avec fond plat et angles rayonnés pour les boissons.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux sont à commander séparément).
- meuble livré assemblé avec vitrine.

Froid
- réfrigération par froid ventilé : les surfaces des modèles "cuves plates" sont non réfrigérées - les surfaces des modèles "cuves profondeur 30mm et 90mm" sont réfrigérées.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- garantie de 8°C en moyenne à coeur d'aliments dans une ambiance de 25°C pendant 1h30 après ouverture du rideau.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- groupe froid monté sur glissières télescopiques.
- bac d'évaporation avec résistance.

Vitrine
- 3 niveaux de présentation en verre trempé (épaisseur 6 mm).
- parois latérales en double vitrage.
- porte coulissante côté service.
- livrée avec rideau textile pour ouverture côté public.
- éclairage à leds en partie supérieure.

Réserves réfrigérées :
- modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
- modèles 5 GN et 6 GN : réserve avec 2 portes.
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

NEW! Modèles cuve profondeur 30 mm réfrigérée avec ou sans réserves

VITRINES RÉFRIGÉRÉES 3 NIVEAUX

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H65 par porte		8	8	8	8
Longueur hors tout		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Poids à vide		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserves	2200 W 2300 W	2300 W 2300 W	2400 W 2500 W	2500 W 2700 W
Puissance frigorifique :	Baie libre Avec réserves	1185 W 1440 W	1185 W 1440 W	1440 W 1727 W	2126 W 2126 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Modèle baie libre - cuve plate	Code	853133	853104	853105	853106
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 30 mm	Code	853233	853204	853205	853206
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 90 mm	Code	853193	853194	853195	853196
	Prix HT				
Modèle avec réserves - cuve plate	Code	853403	853404	853405	853406
	Prix HT				
Modèle avec réserves - cuve profondeur 30 mm	Code	853603	853604	853605	853606
	Prix HT				
Modèle avec réserves - cuve profondeur 90 mm	Code	853493	853494	853495	853496
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN	Code	854982	854982	854982	854982
	Prix HT				
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
2 - Ensemble de 2 étagères	Code	854923	854924	854925	854926
	Prix HT				

NB : nos cuves réfrigérées ne sont pas compatibles pour une utilisation de bacs GN directement supportés par les bords de cuve. Pour ce type de présentation, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.

1

2

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

CARACTÉRISTIQUES

Structure
- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).

Cuve
- cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 190 mm pour bacs GN 1/1 et 2/1 (ou sous multiples avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- chauffage par résistances blindées.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- protection par thermostat de sécurité.
- isolation laine de verre.
- remplissage automatique avec contrôle du niveau.

Réserve
- Thermostat de régulation à bulbe réglable.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge.
- 2 portes coulissantes.

- Option présentoir rampe neutre : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm.
- Option présentoir rampe chauffante : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).

MEUBLE BAIN-MARIE À EAU

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H100		6	9	12	15
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserves	2100 W 3000 W	2800 W 3700 W	3500 W 4400 W	4200 W 5100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle baie libre	Code	851033	851034	851035	851036
	Prix HT				
Modèle avec réserves	Code	851233	851234	851235	851236
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES					
Présentoirs :					
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2114 x 420 x 430 mm
Puissance électrique (modèle chauffant)		480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension (modèle chauffant)		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Présentoir rampe neutre	Code	851313	851314	851315	851316
	Prix HT				
Présentoir rampe chauffante	Code	851303	851304	851305	851306
	Prix HT				
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				

OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
Ensemble de 2 étagères	Code	854933	854934	854935	854936
	Prix HT				

Livré sans câble d'alimentation. Marquage CE - Ces bains marie sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 et NF EN 60335-2-50.

CARACTÉRISTIQUES

Structure
- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).

Cuve
- cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 et 2/1 (ou sous multiples avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- chauffage par deux résistances blindées et ventilation par un ventilateur centrifuge.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- protection par thermostat de sécurité.
- circuit d'air amovible sans outil pour le nettoyage.
- isolation laine de verre.

Réserve
- Thermostat de régulation à bulbe réglable.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge.
- 2 portes coulissantes.

- Option présentoir rampe neutre : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm.
- Option présentoir rampe chauffante : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).

MEUBLE BAIN-MARIE À AIR

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H100		6	9	12	15
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserves	1700 W 2600 W	3300 W 4200 W	3300 W 4200 W	4900 W 5800 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle baie libre	Code	851013	851014	851015	851016
	Prix HT				
Modèle avec réserves	Code	851213	851214	851215	851216
	Prix HT				
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES					
Présentoirs :					
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2114 x 420 x 430 mm
Puissance électrique (modèle chauffant)		480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension (modèle chauffant)		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Présentoir rampe neutre	Code	851313	851314	851315	851316
	Prix HT				
Présentoir rampe chauffante	Code	851303	851304	851305	851306
	Prix HT				
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
Ensemble de 2 étagères	Code	854933	854934	854935	854936
	Prix HT				

Livré sans câble d'alimentation. Marquage CE - Ces bains marie sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 et NF EN 60335-2-50.

CARACTÉRISTIQUES

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du meuble côté service).

Dessus chauffant

- verre trempé épaisseur 6 mm avec résistance chauffante collée. Maintenance aisée avec une étanchéité autour du verre sans mastic.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. Une régulation pour l'ensemble avec fonction allumage différé.
- Option présentoir rampe neutre : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm.
- Option présentoir rampe chauffante : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).

MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		870 W	1305 W	1740 W	2175 W	2610 W
Tension			230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle baie libre	Code	851022	851023	851024	851025	851026
	Prix HT					

OPTIONS

1 - Présentoirs :

L x P x H hors tout		814x420x430 mm	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430 mm
Puissance électrique (modèle chauffant)		320 W	480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension (modèle chauffant)			230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Présentoir rampe neutre	Code	-	851313	851314	851315	851316
	Prix HT					
Présentoir rampe chauffante	Code	851302	851303	851304	851305	851306
	Prix HT					
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT					
3 - Ensemble de 2 étagères	Code	854942	854943	854944	854945	854946
	Prix HT					

1

2

3

Livrés sans câble d'alimentation. Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60335-2-12.

CARACTÉRISTIQUES

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le pare-haleine sont à commander séparément).
- livré avec une prise 2P+T 16A étanche en partie inférieure par module GN.

Dessus décaissé

- hauteur du décaissé: 150 mm.

Modèle présenté avec la gamme Modulo*

MEUBLE NEUTRE AVEC DESSUS DÉCAISSÉ

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		1014 mm	1365 mm	1710 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		135 kg	145 kg	155 kg
Charge maximale		150 kg	150 kg	150 kg
Modèle baie libre	Code	854122	854123	854124
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Pare-haleine : L x P x H hors tout		810 x 242 x 410 mm	1230 x 242 x 410 mm	1510 x 242 x 410 mm
Pare-haleine droit avec pose assiettes	Code	854972	854973	854974
	Prix HT			
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement).	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			
Ensemble de 2 étagères	Code	854962	854963	854964
	Prix HT			
Base commune empilable Modulo	Code	875000	875000	875000
	Prix HT			
Plaque chaude verre trempé Modulo	Code	875001	875001	875001
	Prix HT			
Plaque chaude inox Modulo	Code	875002	875002	875002
	Prix HT			
Plaque de découpe chaude Modulo	Code	875003	875003	875003
	Prix HT			
Bain-marie GN1/1 avec couvercle Modulo	Code	875005	875005	875005
	Prix HT			
Bain-marie GN1/1 avec couvercle Roll-Top Modulo	Code	875007	875007	875007
	Prix HT			
Bain-marie 2 soupières avec couvercles Modulo	Code	875006	875006	875006
	Prix HT			

1

2

*Modèle présenté avec la gamme Modulo (voir pages 32-33)

CARACTÉRISTIQUES

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- Livré avec une prise 2P + T étanche en partie inférieure.

- Meuble neutre avec découpe : format de la découpe : Meuble 2 GN : 1 GN1/1 - Meubles 3 à 6 GN : 1 GN2/1 (hauteur maxi 200mm). Bac non fourni.
- Option rampe chauffante : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).

MEUBLES NEUTRES

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6GN
Longueur hors tout		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		130 kg	140 kg	150 kg	160 kg	170 kg
Charge maximale		150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Meuble neutre avec dessus plat - baie libre	Code	854112	854113	854114	854115	854116
	Prix HT					
Meuble neutre avec découpe - baie libre	Code	854222	854223	854224	854225	854226
	Prix HT					
OPTIONS						
1 - Rampe chauffante : L x P x H hors tout		-	1139x420x430mm	1464x420x430mm	1789x420x430mm	2114x420x430mm
Rampe chauffante	Code	-	851323	851324	851325	851326
	Prix HT					
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement).	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT					
3 - Ensemble de 2 étagères	Code	854952	854953	854954	854956	854957
	Prix HT					
4 - Prise 16A 2P+T supplémentaire (jusqu'à 3 prises supplémentaires)	Code	854955	854955	854955	854955	854955
	Prix HT					

1

2

3

4

CARACTÉRISTIQUES

Structure
- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm (les habillages latéraux sont à commander séparément).

Equipement
- plateau repose pied.
- tiroir avec fermeture à clé.
- une prise 2P+T 16A étanche, non câblée.
- une prise RJ45 étanche, non câblée.

Meuble rampe à gauche

Meuble rampe à droite

MEUBLES DE CAISSE

Modèles		
Longueur hors tout		1534 mm
Profondeur hors tout		820 mm
Hauteur hors tout		900 mm
Poids à vide		115 kg
Charge maximale		150 kg
Meuble de caisse avec rampe à gauche	Code	854510
	Prix HT	
Meuble de caisse avec rampe à droite	Code	854520
	Prix HT	
OPTIONS		
1 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement).	Code	854950
	Prix HT	
2 - Prise 16A 2P+T supplémentaire (jusqu'à 3 prises supplémentaires)	Code	854955
	Prix HT	

1

2

CARACTÉRISTIQUES

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- Meubles d'angle ouvert côté public : sont livrés avec une rampe et un habillage.
- Meubles d'angle ouvert côté service : sont équipés avec deux étagères.
- Meubles de façade : compatibles avec nos chariots à niveau constant pour assiettes (réf. 777326 et 777426) et casiers à verres (réf.777706). Côté droit ou gauche à déterminer face au self côté public (livré avec 1 pied).

MEUBLES D'ANGLE

Modèles		Angle ouvert côté public	Angle ouvert côté service
Longueur hors tout		932 mm	1464 mm
Profondeur hors tout		758 mm	580 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Meuble d'angle 45°	Code	854242	854241
	Prix HT		
Meuble d'angle 90°	Code	854292	854291
	Prix HT		

MEUBLES DE FAÇADE

Modèles		
Longueur hors tout		500 mm
Profondeur hors tout		132 mm
Hauteur hors tout		900 mm
Elément central	Code	854402
	Prix HT	
Elément latéral droit sans retour	Code	854407
	Prix HT	
Elément latéral gauche sans retour	Code	854408
	Prix HT	

ELÉMENT DE RETOUR LATÉRAL

Modèles		Bras gauche	Bras droit
Longueur hors tout		675 mm	675 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Elément de retour latéral	Code	854410	854420
	Prix HT		

CARACTÉRISTIQUES

- Eléments d'habillage latéral : pas d'habillage sur les éléments de façade 854407 / 854408 et les meubles de caisse 854510 / 854520. Ces éléments sont à installer de chaque côté de meuble ou de ligne de self. Côté droit ou gauche à déterminer face au self côté public.
- Perche d'alimentation électrique : tube diam.42 mm longueur 2 mètres en acier inoxydable.

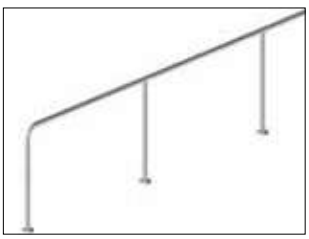
ÉLÉMENTS D'HABILLAGE LATÉRAL

Modèles		
Elément latéral droit en inox	Code	854970
	Prix HT	
Elément latéral gauche en inox	Code	854971
	Prix HT	
Elément latéral droit dans la couleur d'habillage façades	Code	854980
	Prix HT	
Elément latéral gauche dans la couleur d'habillage façades	Code	854981
	Prix HT	

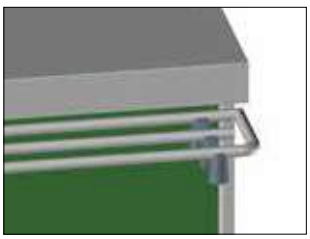
OPTIONS COMPLÉMENTAIRES POUR MEUBLES OASIS

Modèles		
1 - Rampe de circulation en tube rond (prix au cm)	Code	854975
	Prix HT	
2 - Rampe avec crosse (cette plus value est applicable par meuble)	Code	854965
	Prix HT	
Plinthes inox (prix du ml)	Code	854985
	Prix HT	
Perche d'alimentation électrique par le plafond	Code	854976
	Prix HT	
Façade à 20/30 mm du sol (prix du ml)	Code	855010
	Prix HT	
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000
	Prix HT	

1



2



DESIGN, ORIGINALITÉ ET PERFORMANCE POUR LES PLUS PETITS

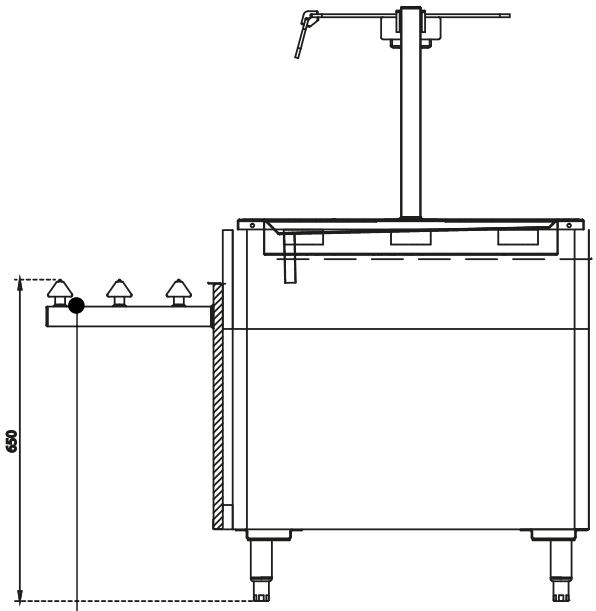
PRODUIT

Plus de sécurité

Conforme aux normes de sécurité : glaces arrondiess, éléments électriques hors de portée des enfants. Pour éviter que les enfants se brûlent, le bain marie peut être disposé perpendiculairement à la ligne de self.

Plus de qualité

Tous les éléments sont fabriqués en acier inoxydable. Les dessus sont en finition poli vibré avec un bord tombé avant en finition poli satiné.



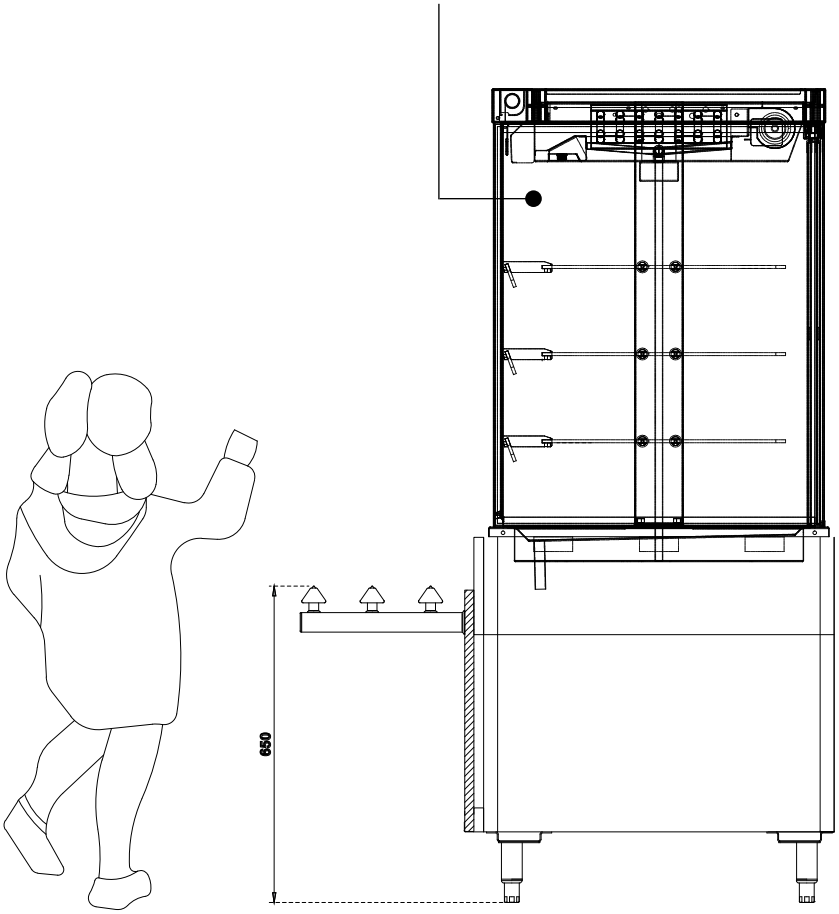
Plus accueillant

Avec sa rampe à plateaux à 650 mm de hauteur, hors d'oeuvres, fromages, desserts en raviers individuels, plats chauds servis à la demande, tout est à la portée des enfants.

- Aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments : facilité de nettoyage.
- Plus performant grâce à la technologie de froid ventilé.
- Respect des normes de sécurité.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

Les vitrines réfrigérées garantissent une température à coeur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.



Économie

Équipés en série d'une fonction d'allumage différé programmable, les éléments techniques froid et chaud ne consomment que le juste nécessaire au service.

Plus facile à nettoyer

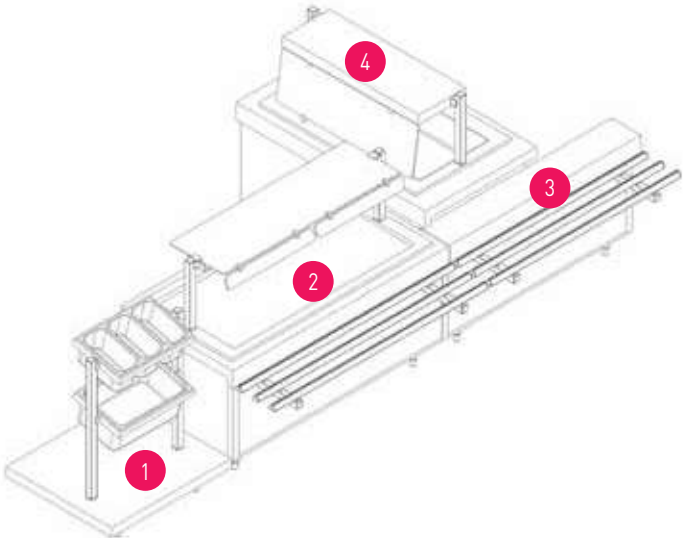
Pièce moulée en néoprène alimentaire pour jointer les éléments.
Plus facile à nettoyer, aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments.

Plus performant

Avec une technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines pour garder
le meilleur de la saveur des plats présentés sans jamais se dessécher.

Voir nos conseils de configurations en page 86.

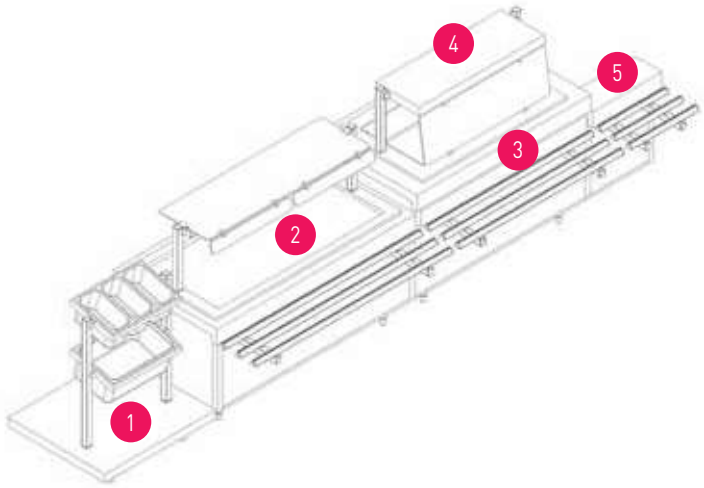
AIDE À LA CONFIGURATION



CONFIGURATION 1 :
POUR 160 COUVERTS AVEC BAIN-MARIE TRANSVERSAL

1. Distributeur pour 160 plateaux, 150 couverts, 120 petits pains.
2. Cuve réfrigérée "froid statique" dessous libre 4 GN avec pare-haleine droit sans éclairage.
3. Elément de façade pour bain-marie transversal.
4. Bain-marie à air transversal 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.

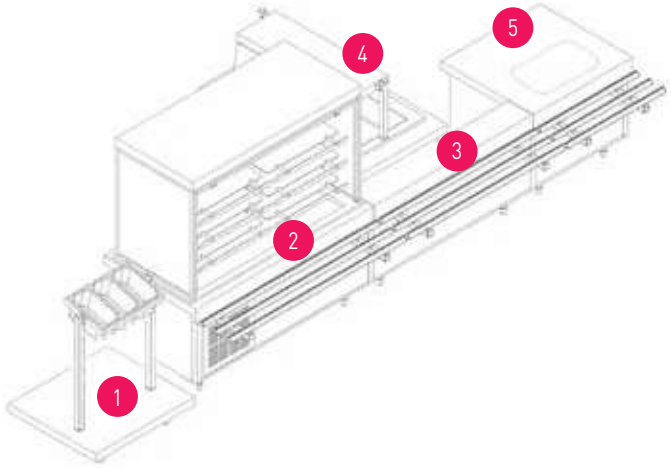
PRIX PUBLIC POUR L'ENSEMBLE : 12 186 € HT



CONFIGURATION 2 :
POUR 160 COUVERTS AVEC BAIN-MARIE DANS LE SENS DE LA LIGNE DE SELF

1. Distributeur pour 160 plateaux, 150 couverts, 120 petits pains.
2. Cuve réfrigérée "froid statique" dessous libre 4 GN avec pare-haleine droit sans éclairage.
3. Elément de façade pour bain-marie longitudinal.
4. Bain-marie à air 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.
5. Elément de façade 500 mm pour protéger l'accès au bain-marie.

PRIX PUBLIC POUR L'ENSEMBLE : 13 093 € HT



CONFIGURATION 3 :
POUR 320 COUVERTS AVEC VITRINE FROIDE ET BAIN-MARIE TRANSVERSAL

1. Distributeur pour 160 plateaux, 150 couverts.
2. Cuve réfrigérée "froid statique" dessous libre 4 GN avec vitrine réfrigérée "froid ventilé" à 3 niveaux.
3. Elément de façade pour bain-marie transversal.
4. Bain-marie à air transversal 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.
5. Elément neutre 2GN avec découpe bour bac GN1/1 pour 120 petits pains (bac non compris).

PRIX PUBLIC POUR L'ENSEMBLE : 20 598 € HT

GAMME DE TEINTES ET EFFETS DISPONIBLES

Vert Pomme
Réf.854790

Vert Kiwi
Réf.854791

Jaune Citron
Réf.854792

Jaune Tournesol
Réf.854793

Orange
Réf.854794

Rouge Lipstick
Réf.854795

Rouge Cerise
Réf.854796

Bleu Denim
Réf.854797

Bleu de France
Réf.854798

Bleu de Delft
Réf.854799

Pour une personnalisation avec d'autres coloris, un très grand choix est disponible dans la gamme Zoom de la société Egger.
Voir sur site www.egger.com.
Nous consulter pour validation de la disponibilité, des délais et du surcoût.

L'ensemble des meubles de la gamme "Oasis Primaire" est livré avec habillage de façade. Une gamme de coloris standard a été sélectionnée et est disponible pour le choix de la couleur d'ensemble des meubles.
NB : rajouter à la commande, la référence de la couleur choisie afin que l'ensemble des habillages des meubles soient préparés dans la bonne couleur.

CARACTÉRISTIQUES

Socle
- Entièrement en acier inoxydable
- Deux capacités : 160 ou 320 plateaux.
- Quatre vérins réglables en hauteur. En option, quatre roulettes pivotantes diam.100 mm dont deux avec frein.

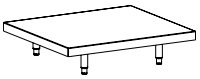
Structure supérieure
- En acier inoxydable.
- Montants verticaux en tube carré 40 x 40 mm
- Cadre support pour bacs en polycarbonate.

- Présentoir pour couverts : livré avec 3 bacs GN1/3 H150 mm.

Présentoirs pour couverts et pain :
- Modèle simple : livré avec 3 bacs GN1/3 H150 + 1 bac GN1/1 H200.
- Modèle double : livré avec 6 bacs GN1/3 H150 + 2 bacs GN1/1 H200.
- Distributeur pour couverts, pain et verres : Livrés avec 3 bacs GN1/3 H150 + 1 bac GN1/1 H200.

NB : Les présentoirs distributeurs pour couverts, pain et verres sont vendus sans le socle distributeur pour plateaux à commander séparément).

PRÉSENTOIR POUR PLATEAUX

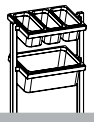


Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité en plateaux		160	320
L x P x H hors tout		880 x 775 x 230 mm	1580 x 775 x 230 mm
Présentoir pour plateaux	Code	854090	854091
	Prix HT		
OPTION			
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949
	Prix HT		

PRÉSENTOIR DISTRIBUTEUR POUR COUVERTS

Modèles		Modèle simple
Capacité en couverts		150
L x P x H hors tout		685 x 650 x 1110 mm
Présentoir pour couverts	Code	854089
	Prix HT	

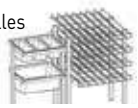
PRÉSENTOIR DISTRIBUTEUR POUR COUVERTS ET PAIN



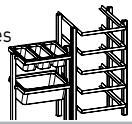
Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité en :	couverts	150	300
	pains	120	240
L x P x H hors tout		685 x 650 x 1110 mm	1315 x 650 x 1110 mm
Présentoir pour couverts et pain	Code	854092	854093
	Prix HT		

PRÉSENTOIR DISTRIBUTEUR POUR COUVERTS, PAIN ET VERRES OU CASIERS À VERRES

Grilles



Glissières



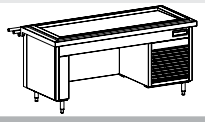
Modèles		3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux
Capacité en :	couverts	150	150	150
	pains	120	120	120
	verres diam.80 mm max	168	224	280
L x P x H hors tout		1490 x 660 x 1180 mm	1490 x 660 x 1180 mm	1490 x 660 x 1180 mm
Présentoir avec grilles inclinées	Code	854094	854095	854096
	Prix HT			
Capacité en :	couverts	150	150	150
	pains	120	120	120
	casiers à verres	3	4	5
L x P x H hors tout		1365 x 650 x 1180 mm	1365 x 650 x 1180 mm	1365 x 650 x 1180 mm
Présentoir avec glissières inclinées	Code	854097	854098	854099
	Prix HT			

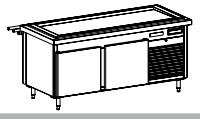
CARACTÉRISTIQUES

Stucture
- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué "gris inox" sur réhausses avec système de fixation invisible.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade.

Froid
- Réfrigération par évaporateur ventilé transversal traité anticorrosion pour la réserve et par serpentin en tube de cuivre pour la cuve.
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation avec résistance (option).

Réserves réfrigérées :
- modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
- modèle 5 GN : réserve avec 2 portes.
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).





MEUBLES CUVE FROID STATIQUE

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Capacité de la réserve en bacs GN2/1 H65 par porte		4	4	4
Longueur hors tout		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		750 mm	750 mm	750 mm
Poids à vide :	Baie libre Avec réserve	127 kg 144 kg	139 kg 155 kg	155 kg 185 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserve	300 W 400 W	300 W 400 W	300 W 550 W
Puissance frigorifique :	Baie libre Avec réserve	272 W 396 W	272 W 396 W	272 W 665 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz
Modèle baie libre - cuve profondeur 30mm	Code	853613	853614	853615
	Prix HT			
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30mm	Code	853043	853044	853045
	Prix HT			
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES				
Pare-haleine sans éclairage : L x P x H hors tout :	Modèle droit Modèle galbé	1130 x 430 x 430 mm 1130 x 420 x 430 mm	1440 x 430 x 430 mm 1440 x 420 x 430 mm	1790 x 430 x 430 mm 1790 x 420 x 430 mm
Pare-haleine droit	Code	853330	853331	853332
	Prix HT			
Pare-haleine galbé	Code	853336	853337	853338
	Prix HT			
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949	854949
	Prix HT			
Plus value pour habillage de façade en inox (prix au ml)	Code	855001	855001	855001
	Prix HT			
Perche d'alimentation électrique par le haut	Code	854977	854977	854977
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854959	854959	854959
	Prix HT			
Rampe 3 tubes ronds inox (prix au ml)	Code	854958	854958	854958
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN1/1 H65	Code	854966	854966	854966
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Contenance 2,75 L - 1200 W (pour modèle avec réserve)	Code	854968	854968	854968
	Prix HT			
Kit "gliss plateaux" (prix au ml)	Code	854961	854961	854961
	Prix HT			
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT				
1 plancher ou 1 étagère pour élément toute longueur	Code	854969	854969	854969
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Contenance 2,75 L - 600 W	Code	854967	854967	854967
	Prix HT			

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

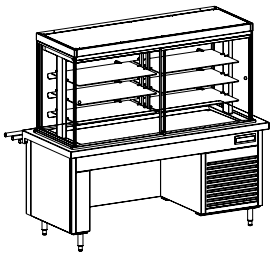
CARACTÉRISTIQUES

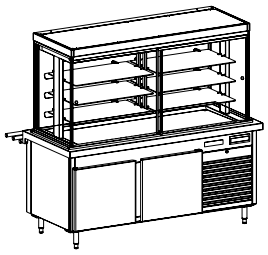
Stucture
- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué "gris inox" sur réhausses avec système de fixation invisible.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade.

Froid
- Réfrigération par évaporateur ventilé transversal traité anticorrosion pour la réserve et par serpentin en tube de cuivre pour la cuve.
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation avec résistance (option).

Réserves réfrigérées :
- Modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
- Modèle 5 GN : réserve avec 2 portes.

- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).





MEUBLES AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Capacité de la réserve en bacs GN2/1 H65 par porte		4	4	4
Longueur hors tout		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		1670 mm	1670 mm	1670 mm
Poids à vide :	Baie libre Avec réserve	293 kg 306 kg	317 kg 335 kg	364 kg 396 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserve	1000 W 1050 W	1000 W 1050 W	1200 W 1250 W
Puissance frigorifique :	Baie libre Avec réserve	1185 W 1440 W	1185 W 1440 W	1440 W 1727 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz
Modèle baie libre - cuve profondeur 30mm	Code Prix HT	853113	853114	853115
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30mm	Code Prix HT	853443	853444	853445
OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES				
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code Prix HT	854949	854949	854949
Plus value pour habillage de façade en inox (prix au ml)	Code Prix HT	855001	855001	855001
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code Prix HT	854959	854959	854959
Rampe 3 tubes ronds inox (prix au ml)	Code Prix HT	854958	854958	854958
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN1/1 H65	Code Prix HT	854966	854966	854966
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage Contenance 2,75 L - 1200 W	Code Prix HT	854968	854968	854968
Kit "gliss plateaux"	Code Prix HT	854961	854961	854961
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT				
1 plancher ou 1 étagère pour élément toute longueur	Code Prix HT	854969	854969	854969

Livré sans câble d'alimentation.Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.Groupe frigorifique au R452A.

CARACTÉRISTIQUES

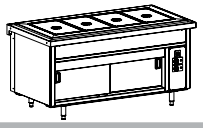
Structure
- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué "gris inox" sur réhausses avec système de fixation invisible.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade.

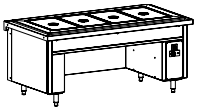
Cuve à eau
- Remplissage automatique par électrovanne.
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en inox.
- Vidange par bonde diam.40mm avec trop plein.
- Thermostat de sécurité.
- Voyant témoin "manque d'eau".

Cuve à air pulsé
- Chauffage par résistances à ailettes blindées en inox avec ventilateur accessible côté service
- Thermostat de sécurité.

Réserve
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge.
- 2 portes coulissantes.

MEUBLES BAIN-MARIE À EAU OU À AIR





Modèles		Bain-marie à eau		Bain-marie à air	
		3 GN	4GN	3 GN	4 GN
Capacité de la réserve en bacs GN2/1 H65 par porte		4	4	4	4
Longueur hors tout		1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide :	Baie libre Avec réserve	77 kg 116 kg	85 kg 129 kg	76 kg 115 kg	83 kg 127 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre Avec réserve	2250 W 3780 W	3000 W 3780 W	1000 W 2530 W	1000 W 2530 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle baie libre	Code	850923	850924	851143	851144
	Prix HT				
Modèle avec réserves	Code	851223	851224	851243	851244
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES					
Tablette de dépose en inox : L x P x H hors tout :		1130 x 390 x 430 mm	1440 x 390 x 430 mm	1130 x 390 x 430 mm	1440 x 390 x 430 mm
Modèle sans éclairage	Code	851333	851334	851333	851334
	Prix HT				
Modèle avec éclairage halogène (70 W)	Code	851343	851344	851343	851344
	Prix HT				
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949	854949	854949
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (prix au ml)	Code	855001	855001	855001	855001
	Prix HT				
Perche d'alimentation électrique par le haut	Code	854977	854977	854977	854977
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854959	854959	854959	854959
	Prix HT				
Rampe 3 tubes ronds inox (prix au ml)	Code	854958	854958	854958	854958
	Prix HT				
Kit "gliss plateaux"	Code	854961	854961	854961	854961
	Prix HT				
Prise 16A 2P+T supplémentaire (non protégée, non raccordée)	Code	854947	854947	854947	854947
	Prix HT				
Protection par disjoncteur 30mA pour prise de courant	Code	854951	854951	854951	854951
	Prix HT				

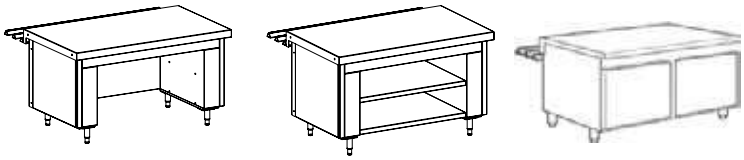
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
1 plancher ou 1 étagère pour élément toute longueur	Code	854969	854969	854969	854969
	Prix HT				

Livré sans câble d'alimentation. Marquage CE - Ces bains marie sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 et NF EN 60335-2-50.

CARACTÉRISTIQUES

Stucture

- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué "gris inox" sur réhausses avec système de fixation invisible.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade.
- Meuble dessous fermé :
  - Modèle 2 GN : 1 porte battante
  - Modèles 3, 4 et 5 GN : 2 portes coulissantes.



MEUBLES NEUTRES

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids à vide :	Baie libre	65 kg	86 kg	95 kg	111 kg
	Avec 2 étagères - dessous ouvert	74 kg	104 kg	116 kg	138 kg
	Avec 2 étagères - dessous fermé	80 kg	119 kg	134 kg	161 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Modèle baie libre	Code	854132	854133	854134	854135
	Prix HT				
Modèle avec 2 étagères - dessous ouvert	Code	854142	854143	854144	854145
	Prix HT				
Modèle avec 2 étagères - dessous fermé	Code	854152	854153	854154	854155
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES					
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949	854949	854949
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (prix au ml)	Code	855001	855001	855001	855001
	Prix HT				
Rampe 3 tubes ronds inox (prix au ml)	Code	854958	854958	854958	854958
	Prix HT				
Kit "gliss plateaux"	Code	854961	854961	854961	854961
	Prix HT				
Prise 16A 2P+T supplémentaire (non protégée, non raccordée)	Code	854947	854947	854947	854947
	Prix HT				
Protection par disjoncteur 30mA pour prise de courant	Code	854951	854951	854951	854951
	Prix HT				

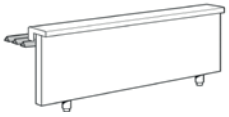
OPTION POUR MODÈLES BAIE LIBRE UNIQUEMENT					
Découpe pour bac à pain (format pour bac GN1/1 H200 mm)	Code	854190	854190	854190	854190
	Prix HT				

CARACTÉRISTIQUES

Stucture

- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué "gris inox" sur réhausses avec système de fixation invisible.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade.

ÉLÉMENTS DE FAÇADE



Modèles		Elément de façade L 500 mm	Elément de façade L >550 mm	Elément de façade L 1400 mm
Longueur hors tout		500 mm	>550 mm	1400 mm
Profondeur hors tout		215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur hors tout		750 mm	750 mm	750 mm
Poids à vide :		24 kg	-	52 kg
Elément de façade	Code	854405	854406	854414
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - 4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949	854949
	Prix HT			
2 - Plus value pour habillage de façade en inox (prix au ml)	Code	855001	855001	855001
	Prix HT			
Rampe 3 tubes ronds inox (prix au ml)	Code	854958	854958	854958
	Prix HT			
Kit "gliss plateaux"	Code	854961	854961	854961
	Prix HT			
3 - Prise 16A 2P+T supplémentaire (non protégée, non raccordée)	Code	854947	854947	854947
	Prix HT			
Protection par disjoncteur 30mA pour prise de courant	Code	854951	854951	854951
	Prix HT			

1

2

3

CARACTÉRISTIQUES

- 65 assiettes par silo.
- Silo réglable pour assiettes rondes de diamètre 200 à 310 mm et carrées ou rectangulaires de côté 185 à 285 mm.
- Régulation thermostatique de 0° à 100° C (avec thermostat de sécurité).
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale) de la structure autoportante à double paroi.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Plus design : couvercles en inox (en forme de cloche pour silos à assiettes rondes).
- Fausse prise pour maintien du cable de branchement spiralé.
- Thermostat de sécurité.
- Modèle avec trappe de nettoyage : Branchement par cordon non spiralé, amovible de longueur 2 m (sur face opposée au thermostat et interrupteur).
- Chariots livrés avec couvercles.

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes.

Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.

MODÈLES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES*

Modèles		1 silo	2 silos		2 silos	
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :						
	Rondes	200/260 mm	200/260 mm	260/320 mm	200/260 mm	200/285 mm
	Carrées				185/260 mm	185/285 mm
	Rectangulaires				185/260 mm	185/285 mm
Capacité en assiettes (*)		65	130	130	130	130
Longueur hors tout		-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Largeur hors tout		-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Puissance		-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tension		-	230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Charge maximale		-	140 kg	160 kg	140 kg	160 kg
Poids à vide		-	37 kg	40 kg	37 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS						
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	-	777326	777332	777426	777406
	Prix HT					
Chariot chauffant statique avec trappe de nettoyage	Code	-	-	-	777446	-
	Prix HT					
OPTIONS						
Couvercle rond	Code	-	777435	777440	-	-
	Prix HT					
Couvercle carré	Code	-	-	-	777438	777437
	Prix HT					**63,40**
MODÈLES NEUTRES						
Longueur hors tout		505 mm	990 mm			
Largeur hors tout		442 mm	510 mm			
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm			
Charge maximale		80 kg	160 kg			
Poids à vide		30 kg	50 kg			
Chariot neutre	Code	777101	777301	-	-	-
	Prix HT					-
OPTIONS						
1 - Couvercle rond	Code	777435	777435	-	-	-
	Prix HT					
2 - Couvercle carré	Code	-	-	-	-	-
	Prix HT					

Retrouver toute notre gamme de chariots et silos encastrables à niveau constant pour assiettes, plateaux, casiers... en pages 144 à 153 de ce catalogue.

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable non isolé.
- Le tableau de commande comporte un thermostat réglable de 0 à 100°C.
- Livré avec un couvercle et un câble de longueur 2 mètres.
- Thermostat de sécurité.
- A brancher sur un interrupteur ou un sectionneur non fourni.

SILO ENCASTRABLE À NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES ET TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		○	○	□	□	▭
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :						
	Rondes	200/260 mm	200/310 mm	200/260 mm	200/260 mm	
	Carrées	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
	Rectangulaires	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
Capacité :						
	Assiettes	65	65	65	65	120/180
	Bols	-	-	-	-	216
	Raviers	-	-	-	-	-
Longueur hors tout		355 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Largeur hors tout		355 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Hauteur hors tout		740 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Ouverture d'encastrement		330 x 330 mm	390 x 390 mm	330 x 330 mm	390 x 390 mm	682 x350 mm
Puissance		900 W	900 W	900 W	900 W	-
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		-
Charge maximale		70 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Poids à vide		9 kg	13 kg	9 kg	13 kg	19 kg
Modèle chauffant statique non ventilé	Code	777431	777430	777439	777434	-
	Prix HT					
Modèle neutre NEW!	Code	777432	777433	777539	777534	777630
	Prix HT					
OPTION						
Couvercle	Code	777435	777436	777438	777437	-
	Prix HT					

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Fonctionnement par système de plate-forme en fil inox.
- Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles.
- Livré sans couvercle.

SILO ENCASTRABLE À NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS À VERRES ET PLATEAUX

Modèles		Pour casiers	Pour plateaux
Dimensions :	Casiers	500 x 500 mm	-
	Plateaux	-	460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1, 350 x 270 mm
Capacité :	Casiers	7	-
	Plateaux	-	100/120
Longueur hors tout		659 mm	673 mm
Largeur hors tout		659 mm	578 mm
Hauteur hors tout		850 mm	722 mm
Ouverture d'encastrement		637 x 637 mm	635 x 495 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg
Poids à vide		13 kg (15 kg avec couvercle)	13 kg
Silo à encastrer	Code	777830	777930
	Prix HT		
OPTION			
1 - Couvercle L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code	777831	-
	Prix HT		

1

Pour retrouver la plus large gamme d'équipement de self-service sur mesure, consultez le catalogue Vauconsant.

CARACTÉRISTIQUES

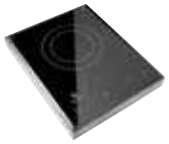
PLAQUES À INDUCTION

- Carrosserie en acier inoxydable, montée sur 4 pieds caoutchouc.
- Dessus vitrocéramique, épaisseur 6 mm.
- Réglages précis, réguliers et immédiats (pas d'inertie) de la chauffe par variateur de puissance.
- Rendement immédiat de l'induction pour une consommation électrique réduite.
- Chauffe limitée à la présence et à la taille du récipient : économie d'énergie, confort et sécurité d'utilisation améliorés.
- Simplicité d'utilisation : commandes à touches sensitives sous verre ; variateur de puissance à 15 positions avec affichage digital.
- Minuterie 99 mn.
- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Plaque parfaitement lisse et sans angles vifs pour un entretien facilité (nettoyage).
- Touche "verrouillage" pour le blocage de la puissance choisie.
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension.
- Réduction automatique de la puissance en cas de surchauffe.
- Branchement électrique par câble de 150 cm avec prise.
- Garantie 2 ans

BAIN-MARIE 2 SOUPIÈRES ENCASTRABLE

- Livré avec 2 soupières (volume 4 litres) et 2 couvercles.

PLAQUES INDUCTION D'ANIMATION



Modèles		2,8 Kw	3,5 Kw
Capacité :	Plaque Réchaud wok	Récipients de diam.120 à 280 mm	Récipients de diam.120 à 280 mm Récipients de diam.350 mm
Longueur hors tout		365 mm	365 mm
Profondeur hors tout		460 mm	500 mm
Hauteur hors tout :	 Plaque Réchaud wok	- 80 mm -	 95 mm 175 mm
Poids à vide	 Plaque Réchaud wok	 6,25 kg -	 8 kg 12,1 kg
Puissance électrique		2,8 Kw	3,5 Kw
Tension		230 V monophasé 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz
Plaque à induction	Code **Prix HT**	240306	240315
Réchaud wok induction	Code **Prix HT**	-	240322

Marquage CE - Conformes aux normes NF EN 55014 - EN 60335-1 et EN 60335-2-36.

BAIN-MARIE DEUX SOUPIÈRES ENCASTRABLE

Modèle		
Capacité :		2 x 4 L
Longueur hors tout		545 mm
Largeur hors tout		345 mm
Hauteur hors tout		220 mm
Ouverture d'encastrement		515 x 310 mm
Puissance		700 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz
Charge maximale		10 kg
Poids à vide		7 kg
Bain-marie 2 soupières encastrable avec couvercles	Code **Prix HT**	875030

Marquage CE - Conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

CARACTÉRISTIQUES

- Cuve réfrigérée par froid ventilé.
- Isolation mousse de polyuréthane.
- Aération en façade.
- Régulation par téléthermostat à affichage digital.
- Conception en acier inoxydable.
- Façade et côtés mélaminé.
- Côtés en glace trempée (épaisseur 6 mm).
- Quatre étagères en glace trempée (épaisseur 10 mm), sur consoles réglables en hauteur.
- Eclairage étanche par un tube fluo encastré en partie haute, côté clients.
- Livrée avec rideau de nuit et clé.
- Etagères amovibles pour nettoyage.
- Evaporateur relevable sur vérins.
- Démontage et accès facile aux parties électriques.

- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).
- De nombreuses options sont disponibles sur ces articles : 4 roulettes pivotantes acier inoxydable 2 avec freins, groupe tropicalisé (utilisation entre +26 °C et +43°C), éclairage LED de la vitrine ou des étagères, étagères supplémentaires, lampe germicide UVC, bacs de récupération des eaux de dégivrage, autres couleurs habillages. **Nous consulter**.

VITRINES FROIDES INOUK

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		820 mm	1150 mm	1475 mm
Profondeur hors tout		800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur hors tout		1930 mm	1930 mm	1930 mm
Poids à vide		195 kg	256 kg	318 kg
Puissance électrique		1000 W	1450 W	1900 W
Puissance frigorifique		1185 W	1727 W	2126 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Vitrine réfrigérée - Couleurs panneaux Vert Pomme	Code	853052	853053	853054
	Prix HT			

Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-24 et NF EN 60335-2-50.Groupe frigorifique au R452A.

Inouk, le service longue durée (24h) :
- + 3°C en moyenne à coeur d'aliment pendant 4h (dans 25°C d'ambiance).
- + 5°C en moyenne à coeur d'aliment pendant 24h (dans 25°C d'ambiance).

CARACTÉRISTIQUES

- Chaque étagère est équipée de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous-face.
- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud.
- Isolation laine de roche (épaisseur 30 mm).
- Eclairage par lampes chauffantes encastrées sous chaque niveau (avec verre de protection).
- Conception en acier inoxydable.
- Côtés en glace trempée (épaisseur 6mm).
- Cinq niveaux de stockage, 175 mm entre chaque niveau.
- Etagères avec pente vers le client avec butées et porte étiquettes.
- Fermé en partie basse.
- Formes facilitant le nettoyage.
- Démontage et accès facile aux parties électriques.
- Façade et côtés mélaminé stratifié avec cornières inox de protection.
- Le principe de dosage du chauffage par niveau permet d'adapter les besoins en énergie et de faire des économies de consommation électriques.
- De nombreuses options sont disponibles sur ces articles : 4 roulettes pivotantes acier inoxydable 2 avec freins, autres couleurs habillages. **Nous consulter**.

VITRINES CHAUDES ÉQUATEUR

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		820 mm	1150 mm	1475 mm
Profondeur hors tout		800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur hors tout		1930 mm	1930 mm	1930 mm
Poids à vide		150 kg	190 kg	240 kg
Puissance électrique		2120 W	3220 W	4040 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	400 V triphasé + neutre 50/60 Hz
Vitrine chaude - Couleurs panneaux Vert Pomme	Code	851042	851043	851044
	Prix HT			

Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 et NF EN 563.

La possibilité de réglage de la plage de température des plaques chauffantes (+40°C à +120°C) permet la distribution de préparations multiples (quiches, pasta box, pizzas, poulets frites, plats chauds etc...).

UN OUTIL DE QUALITÉ ET MODULABLE, IDÉAL POUR LA RESTAURATION ÉVÈNEMENTIELLE

Esthétique

Pare-haleine aérien, moderne, équipé d'éclairage led pour une mise en valeur haut de gamme des préparations.

Une tablette solide, ergonomique et facilement rabattable qui devient un véritable élément de design après le service. Personnalisable en accord avec le dessus des meubles.

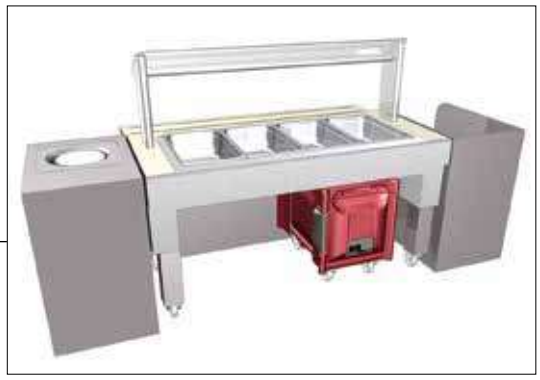
Caravane, c'est la liberté d'expression adaptée à l'univers, au décor et aux différents goûts, le self mobile qui valorise les préparations !

CONCEPTION

- Dessus en résine type Corian® avec arrondi en façade pour un design très haut de gamme.
- Tablette repose plat rabattable, pratique et ergonomique lors du service, esthétique et personnalisable.

Ergonomie

La gamme Caravane intègre des « serviteurs » mobiles pour une mise à disposition de tous les accessoires nécessaires au service : assiettes (neutres ou chaudes), couverts, plateaux , etc...



Les meubles Caravane peuvent être équipés d'équipements de stockage complémentaires (compatibilité avec nos conteneurs isothermes Sherpa sur roues pour assurer un bon service). Roues spéciales réf. 822752 à commander avec les conteneurs F3/FC3.

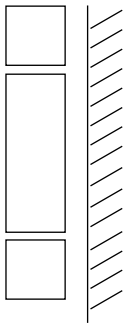
USAGE

- Gérer les espaces : rangement facile après le service, souplesse de mise en place d'animations, adaptation aux salles, renouvellement rapide des configurations.
- Gérer flux et personnels : souplesse d'adaptation aux fréquentations variables et aux fins de service.

LA MODULARITÉ ADAPTÉE À DES BESOINS DE SERVICE À GÉOMÉTRIE VARIABLE

Une grande liberté d'implantation
En restauration commerciale ou collective, en scramble ou en ligne, en position centrale ou adossée, les meubles Caravane sont à la disposition de tous les besoins pour optimiser les espaces comme les moments de la journée.

Adossé

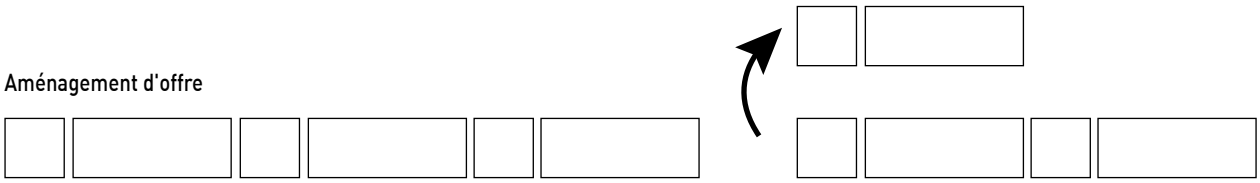


Central

En ligne

Une grande flexibilité de gestion des flux et des personnels
Une fin de service qui nécessite de réduire l'offre et de libérer des personnes ? Un réaménagement du sens de circulation ou de l'espace de distribution ? Un besoin ponctuel ou un évènement exceptionnel ? La gamme Caravane répond à tous ces besoins avec une qualité de présentation haut de gamme et efficace !

Aménagement d'offre

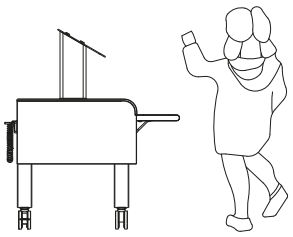


OPTION DE PERSONNALISATION

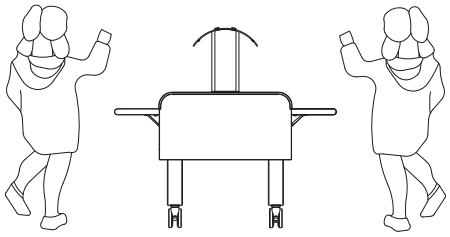
La gamme Caravane est livrée en standard en couleur "Vanille". Elle peut être personnalisée dans différents choix de coloris et nuances afin de s'adapter au mieux à des univers multiples et variés.
Les possibilités de personnalisation portent sur le dessus des meubles et l'habillage des côtés des meubles.

LA GAMME : DES MEUBLES DISPONIBLES POUR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE COMPOSITIONS

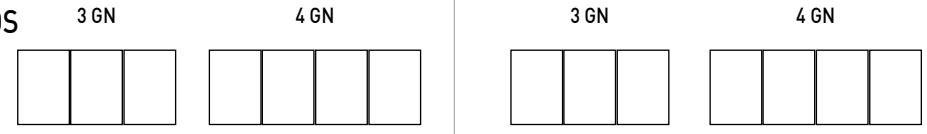
Meubles simple accès



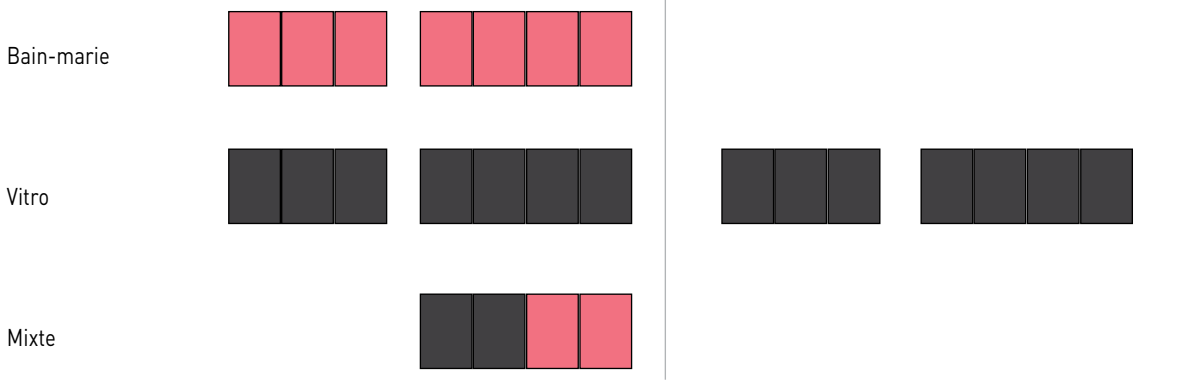
Meubles double accès "buffet"

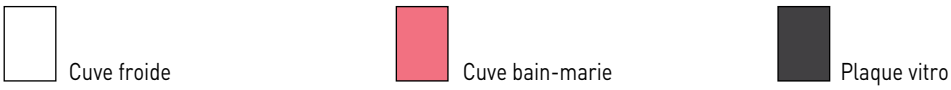


MEUBLES FROIDS



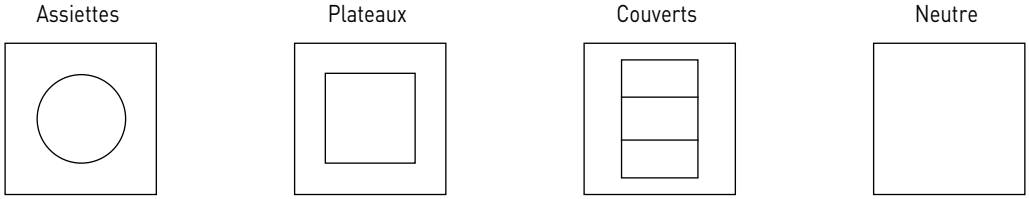
MEUBLES CHAUDS



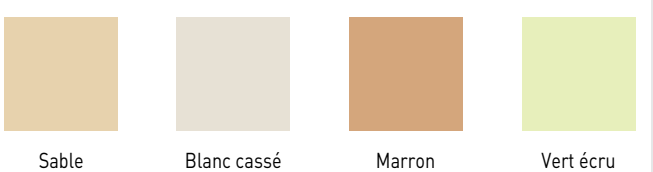


MEUBLES "SERVITEURS"

Les compléments indispensables pour assurer un service complet et esthétique.



Voir une sélection de coloris proposée ci-contre
Pour toute autre demande nous consulter



CARACTÉRISTIQUES

- Châssis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 30 mm avec fond en pente, bords finition poli vibré.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- Pare-haleine en verre avec rampe d'éclairage à led ; montage sur supports profilé alu revêtu.
- 4 roues à chape composite dont 2 avec freins.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives.
- Meubles serviteurs : pour les caractéristiques techniques voir page 107.
- Conteneurs isothermes : pour les caractéristiques techniques voir page 110.

MEUBLES BUFFET CUVE FROID STATIQUE - BAIE LIBRE

Modèles		Modèle simple accès		Modèle double accès	
		3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout		840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Hauteur hors tout		1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Poids à vide		200 kg	220 kg	220 kg	240 kg
Charge maximale		100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Puissance électrique		300 W	300 W	300 W	300 W
Puissance frigorifique		272 W	272 W	272 W	272 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz	
Meuble buffet cuve froid statique	Code	856013	856014	856023	856024
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT				
1 - Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT				
2 - Meuble serviteur* pour plateaux	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT				
3 - Meuble serviteur* pour couverts	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT				
4 - Meuble serviteur* neutre	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT				
5 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT				
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT				
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT				

1

5

2

3

6

4

* Meubles serviteurs - L x P x H hors tout 540 x 830 x 900 mm

Câble de branchement spiralé (2m). Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89. Groupe frigorifique au R404a.

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec plaque chauffante verre trempé encastrée, épaisseur 6 mm, bords en acier inoxydable finition poli vibré.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- Pare-haleine en verre avec rampe d'éclairage à led ; montage sur supports profilé alu revêtu.
- 4 roues à chape composite dont 2 avec freins.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Résistance chauffante collée ; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. Deux zones de régulation séparées.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Meubles serviteurs : pour les caractéristiques techniques voir page 107.
- Conteneurs isothermes : pour les caractéristiques techniques voir page 110.

MEUBLES BUFFET DESSUS VITRO CHAUFFANT - BAIE LIBRE

Modèles		Modèle simple accès		Modèle double accès	
		3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout		840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Hauteur hors tout		1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Poids à vide		180 kg	200 kg	200 kg	220 kg
Charge maximale		60 kg	80 kg	60 kg	80 kg
Puissance électrique		1310 W	1750 W	1310 W	1750 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Meuble buffet dessus vitro chauffant	Code	857213	857214	857223	857224
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT				
1 - Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT				
2 - Meuble serviteur* pour plateaux	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT				
3 - Meuble serviteur* pour couverts	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT				
4 - Meuble serviteur* neutre	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT				
5 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT				
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT				
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT				

1

5

2

3

6

4

* Meubles serviteurs - L x P x H hors tout 540 x 830 x 900 mm

Câble de branchement spiralé (2m). Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 210 mm, plaque chauffante verre trempé encastrée, épaisseur 6 mm, bords en acier inoxydable finition poli vibré.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- Pare-haleine en verre avec rampe d'éclairage à led ; montage sur supports profilé alu revêtu.
- 4 roues à chape composite dont 2 avec freins.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Cuve rayonnée. Profondeur 210 mm, pour bacs GN 1/1 et GN 2/1 (ou sous multiple avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- Bain-marie à air. Chauffage statique.
- Modèle mixte : cuve 2GN1/1 et plaque 2 GN1/1. Résistance chauffante collée ; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. Pour le modèle mixte, une régulation pour l'ensemble.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Meubles serviteurs : pour les caractéristiques techniques voir page 107.
- Conteneurs isothermes : pour les caractéristiques techniques voir page 110.

MEUBLES BUFFET BAIN-MARIE BAIE LIBRE

Modèles		Modèles simple accès	
		3 GN	4 GN
Longueur hors tout		1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout		840 mm	840 mm
Hauteur hors tout		1385 mm	1385 mm
Poids à vide :	Modèle bain-marie Modèle mixte	140 kg -	160 kg 200 kg
Charge maximale :	Modèle bain-marie Modèle mixte	90 kg -	120 kg 100 kg
Puissance électrique :	Modèle bain-marie Modèle mixte	2100 W -	2100 W 2180 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle bain-marie	Code **Prix HT**	857013	857014
Modèle mixte (bain-marie + plaque chauffante)	Code **Prix HT**	-	857514
OPTIONS			
1 - Meuble serviteur neutre pour assiettes	Code **Prix HT**	859520	859520
1 - Meuble serviteur chauffant pour assiettes	Code **Prix HT**	859525	859525
2 - Meuble serviteur pour plateaux	Code **Prix HT**	859510	859510
3 - Meuble serviteur pour couverts	Code **Prix HT**	859513	859513
4 - Meuble serviteur neutre	Code **Prix HT**	859505	859505
5 - Conteneur Sherpa F3	Code **Prix HT**	821901	821901
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code **Prix HT**	822000	822000
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code **Prix HT**	822752	822752

1

5

2

3

6

4

* Meubles serviteurs - L x P x H hors tout 540 x 830 x 900 mm
Câble de branchement spiralé (2m). Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 et NF EN 60335-2-12.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en aggloméré stratifié avec protection des arrêtes par un chant PVC et des faces latérales par un profil souple.
- 4 roues à chape composite dont deux avec frein.
- Serviteurs à assiettes :
  - Capacité : 60 assiettes rondes de diam.200 à 310 mm.
  - Charge maxi : 70 kg.
  - Réf. 859525 : Tension 230 V monophasé 50/60 Hz.
  - Puissance : 900 W - IP : 21.
  - Câble de longueur : 2 m.
- Serviteur plateaux :
  - Capacité : 160 plateaux longueur maxi. 480 mm
  - 80 plateaux pour une longueur supérieure.
- Serviteur couverts :
  Livré avec 3 bacs Cristal+ GN 1/3 H150 mm.
- Serviteur neutre :
  Équipé de 2 niveaux d'étagères en partie arrière.

MEUBLES SERVITEURS

Modèles		Pour assiettes		Pour plateaux	Pour couverts	Neutre
		Neutre	Chauffant			
Capacité		60 assiettes		160 plateaux	150 couverts	2 étagères
Longueur hors tout		540 mm	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm
Profondeur hors tout		830 mm	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		42 kg	44 kg	23 kg	32 kg	29 kg
Puissance électrique :		-	900 W	-	-	-
Tension		-	230 V monophasé 50/60 Hz	-	-	-
Meuble serviteur	Code	859520	859525	859510	859513	859505
	Prix HT					

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de plats, verres, couverts, et plateaux consultez le catalogue IN SITU

IN SITU

CONTENEURS ISOTHERMES

	Pages
Conteneurs isothermes Sherpa	110 à 116
Porte repas individuels	118 à 121

LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR

PRODUIT

Préhension plus facile

Poignées encastrées sur tous les côtés pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Fermeture rapide et sûre

Un seul grand loqueteau pour assurer une bonne fermeture des portes, sans effort et d'une seule main.

Gerbage sécurisé

Zone d'accrochage intégrée dans la masse. Loqueteau de fixation sécurisée.
Vendu séparément

Lavage au jet

Intérieur monobloc facile à nettoyer.

Durée de vie optimisée

Patins anti-usure sur le dessous.

Qualité du roulage

Option roues pivotantes chape acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 avec freins (uniquement sur les modèles Sherpa F3, F4, FC3 et FC4).

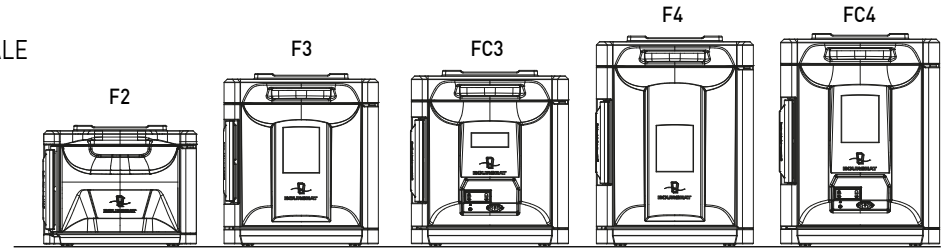
Choix du marquage

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

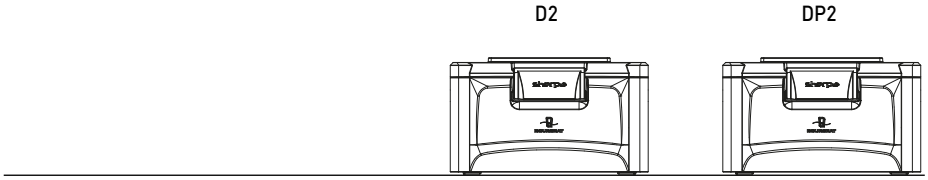
Sherpa, une gamme de conteneurs isothermes, plus complète et encore mieux adaptée aux exigences d'utilisation du transport de repas en restauration commerciale et en collectivités, en liaison chaude ou en liaison froide.
Conception en polyéthylène alimentaire.
Adaptée aux besoins de transport sur les distances autorisées de 80 km sans rupture de charge, la gamme Sherpa est constituée de conteneurs parfaitement isolés et hermétiques, pouvant être munis de sources de froid (plaques eutectiques, glace carbonique) ou de chaleur (modèles avec bloc de chauffe).

LA GAMME

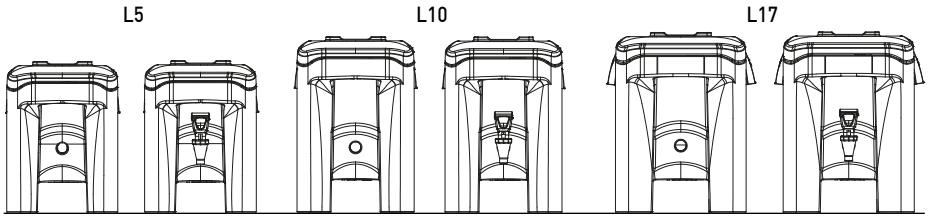
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



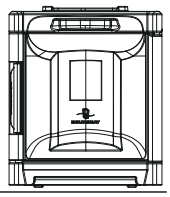
MODÈLES GN À OUVERTURE DESSUS



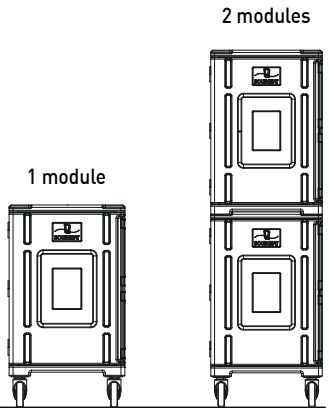
MODÈLES POUR LIQUIDES



MODÈLES EURONORME À OUVERTURE FRONTALE



MODÈLES MULTISTANDARDS



IMPORTANT

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations françaises en vigueur, notamment l'arrêté du 1er juillet 2008 et le décret n°2007-1791 fixant les conditions techniques et hygièniques applicables au transport des aliments.
Ils ne peuvent servir au transport que sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées de portage confortables sur 4 côtés.
- Socles rouleurs ergonomiques.
- Etiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.
- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau.
- Porte et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches, même sans joint.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Plaques eutectiques : en polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
  * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  * 826003 : -10°C / -12°C
  * 826005 : -28°C / -30°C
- Conteneurs chauffants : **IMPÉRATIF** : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.

MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Modèles		F2 Neutre	F3 Neutre	F4 Neutre	FC3 Chauffant	FC4 Chauffant
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm		6	9	12	9	12
Capacité en bacs GN1/1 H 65 mm		3	4	6	4	6
Volume intérieur		44 L	63 L	82 L	63 L	82 L
Longueur hors tout		478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm
Profondeur hors tout		695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm
Hauteur hors tout		378 mm	534 mm	632 mm	534 mm	632 mm
Puissance électrique		-	-	-	300 W	300 W
Poids à vide		11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg
Tension		-	-	-	230 V monophasé 50 /60 Hz	
Conteneur Sherpa ouverture frontale	Code	821801	821901	822101	822000	822500
	Prix HT					
OPTIONS						
1 - Jeu de 4 roues - Chape acier inoxydable. Diam. 125 mm dont 2 avec freins	Code	-	822751	822751	822751	822751
	Prix HT					
2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706	797706	797706	797706
	Prix HT					
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006	798006	798006	798006
	Prix HT					
4 - Jeu de 2 attaches	Code	-	822850	822850	822850	822850
	Prix HT					
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001	826001	826001	826001
	Prix HT					
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003	826003	826003	826003
	Prix HT					
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004	826004	826004	826004
	Prix HT					
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005	826005	826005	826005
	Prix HT					

1

2

3

4

5

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage.
- Etiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches, même sans joint.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.

Conteneurs pour liquides

- Cuve inox sans odeur, démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.
- Cuve équipée d'un bac avec couvercle étanche.

MODÈLES GN À OUVERTURE SUR LE DESSUS

Modèles		D2 Sans panier fil inox	DP2 Avec panier fil inox
Capacité en bacs GN1/1 H 65mm		3	3
Volume intérieur		43 L	43 L
Longueur hors tout		472 mm	472 mm
Profondeur hors tout		697 mm	697 mm
Hauteur hors tout		370 mm	370 mm
Poids à vide		12 kg	13 kg
Conteneur Sherpa ouverture sur le dessus	Code	821000	821200
	Prix HT		
OPTIONS			
2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706
	Prix HT		
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT		

MODÈLES GN POUR LIQUIDES

Modèles		L5	L10	L17
Capacité		5 L	10 L	17 L
Longueur hors tout		271 mm	284 mm	316 mm
Profondeur hors tout		440 mm	490 mm	604 mm
Hauteur hors tout		370 mm	430 mm	437 mm
Poids à vide		6 kg	8 kg	10 kg
Modèle sans robinet	Code	825005	825010	825017
	Prix HT			
Modèle avec robinet	Code	825205	825210	825217
	Prix HT			

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées de portage confortables sur 4 côtés.
- Etiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.
- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau.
- Porte et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Pour plaques et grilles 600x400 mm.
- Plaques eutectiques : en polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
  * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  * 826003 : -10°C / -12°C
  * 826005 : -28°C / -30°C.

MODÈLE EURONORME À OUVERTURE FRONTALE

Modèles		E8
Nombre de niveaux de glissières au pas de 50 mm		8
Volume intérieur		111 L
Longueur hors tout		776 mm
Profondeur hors tout		548 mm
Hauteur hors tout		641 mm
Poids à vide		22 kg
Modèle "Pâtissier" Sherpa E8	Code	822301
	Prix HT	
OPTIONS		
1 - Jeu de 4 roues - Chape acier inoxydable. Diam. 125 mm dont 2 avec freins	Code	822751
	Prix HT	
2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706
	Prix HT	
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006
	Prix HT	
4 - Jeu de 2 attaches	Code	822851
	Prix HT	
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001
	Prix HT	
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003
	Prix HT	
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004
	Prix HT	
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005
	Prix HT	

1

2

3

4

5

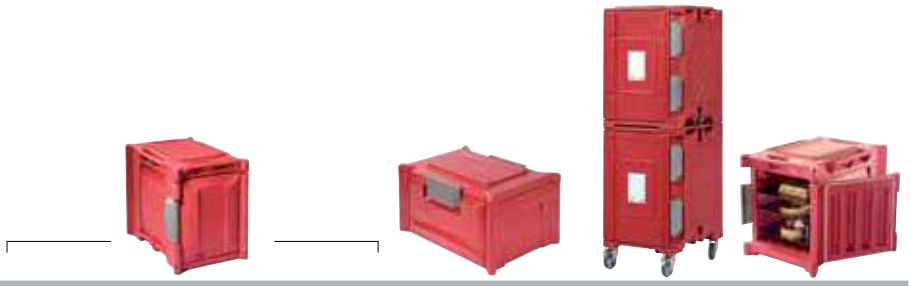
CARACTÉRISTIQUES

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- 4 roues pivotantes diam.125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec frein.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage.
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Charge maximale par glissières : 15 kg.
- Nombre de glissières :
  - Échelle GN 1/1 : 18
  - Échelle 600 x 400 : 12 ou 9
- Espacement entre glissières :
  - Échelle GN 1/1 : 31 mm
  - Échelle 600 x 400 : 12 niveaux : 44 mm et 9 niveaux : 70 mm.
- Plaques eutectiques : en polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
  * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  * 826003 : -10°C / -12°C
  * 826005 : -28°C / -30°C.

MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

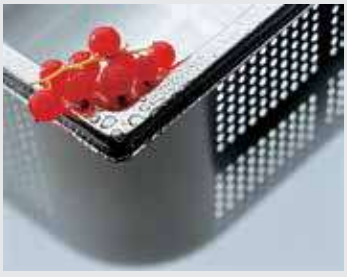
Modèles		1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
Capacité en bacs inox		9 GN1/1 H65 mm ou 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm ou 2x6 GN1/1 H100 mm
Capacité en bacs polycarbonate		8 GN1/1 H65 mm ou 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm ou 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Capacité en plaques 600x400		12 ou 9	2x12 ou 2x9
Volume intérieur		173 L	346 L
Longueur hors tout		592 mm	592 mm
Profondeur hors tout		767 mm	767 mm
Hauteur hors tout		1032 mm	1892 mm
Poids à vide :	Sans échelles Avec échelles	37 kg 43 kg	70 kg 82 kg
Sans échelles de manutention	Code	823101	823105
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600x400 - 12 niveaux de glissières	Code	823102	823106
	Prix HT		
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières	Code	823103	823107
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600x400 - 9 niveaux de glissières	Code	823104	823108
	Prix HT		
OPTIONS			
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT		

Retrouver toutes nos gammes de bacs gastro (inox, copolyester) en page 168 à 187 de ce catalogue.



		Modèles de conteneurs					
		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multistandard*	E8
Bacs GN1/1 :							
65 mm	Inox	3	4	6	3	9	/
	Copolyester	3	4	6	3	8	/
100 mm	Inox	2	3	4	2	6	/
	Copolyester	2	3	4	2	5 + 1 H65	/
150 mm	Inox	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	4	/
	Copolyester	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	3 + 1 H100	/
200 mm	Inox	1	1 + 1 H100	2	1	3	/
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	1	2 + 1 H150	/
Plaques, plats ou grilles :							
	GN1/1	6	9	12	/	18	/
	600 x 400	/	/	/	/	12	8
Cagettes :		/	/	/	/	5	/
	600 x 400 x 135 mm	/	/	/	/	5	/

*** Possibilités de chargement pour 1 module.**



Retrouver toutes nos gammes de bacs gastro (inox, copolyester) en page 168 à 187 de ce catalogue

BOURGEAT

Pour retrouver une large gamme de bacs de stockage ..., consultez le catalogue MATFER, chapitre "Stockage manutention"

MATFER

Pour retrouver une plus large gamme de grilles, plaques à pâtisserie,
consultez le catalogue MATFER, chapitre "Boulangerie-Pâtisserie" .

MATFER

LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE SIMPLE, ERGONOMIQUE ET PERFORMANT

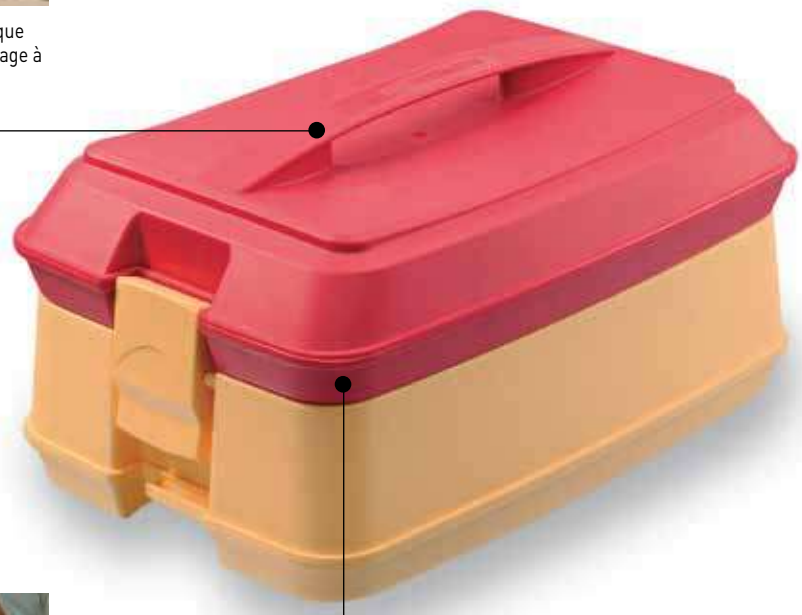
PRODUIT

Hygiène

Facilité de nettoyage.
Compatibilité lavage au lave-vaisselle.

Ergonomie

Poignée de transport ergonomique intégrée dans le couvercle (portage à une seule main).



Solidité

Coins et bord renforcés.
Fermetures monobloc en plastique rigide.

Porte-repas incompatible four-micro-ondes

Performances et qualité assurées au rendez-vous quotidien des repas !
Nos porte-repas sont conçus avec :
- superposition de compartiments afin de livrer des repas à composantes multiples (chaud, froid, neutre).
- accumulateurs de température (chaud et froid) pour assurer le respect de la réglementation pendant **plus de 1h30**.
- système de fermeture et de poignée ergonomiques pour faciliter les livraisons.

UNE CONCEPTION POUR UN PROCESS EFFICACE

Préchauffage des accumulateurs de chaleur au bain-marie.
Ils permettent de conserver la juste température
des composants du repas pendant toute la tournée.

Remplissage des compartiments
Pour une meilleur tenue en température et éviter tout risque de fuite, nous conseillons l'utilisation de couvercles étanches avec les bacs inox contenant les plats chauds.

Composition des repas à composantes multiples par empilage
Concept adapté au service d'une ou plusieurs personnes (couples) et de repas de plusieurs composants.

Livraison à domicile.
Facilite la préhension et le portage d'un ou plusieurs repas.

Seul système de portage de repas à domicile certifié NF Hygiène alimentaire.
(*) IMPORTANT :
L'utilisation des accumulateurs de température garantit le transport en respect de la législation en vigueur pendant 90 minutes. Les accumulateurs doivent être préalablement :
- pré-chauffés au bain-marie ou en four vapeur pour le maintien chaud
- refroidis à 0°C pour le maintien froid (ne pas congeler).

CARACTÉRISTIQUES

Conservation
- Isolation en matériau expansé sans CFC.
- Conservation optimale des aliments pendant 90 minutes en liaison chaude comme en liaison froide avec le système d'accumulateurs (*).
- Possibilité de superposer plusieurs compartiments (froid en bas, chaud en haut).
- Forme des compartiments assurant l'isolation entre eux par superposition (pas de déperditions de température).
- Accumulateurs de température (chaud et froid).

Hygiène
- Facilité de nettoyage
- Compatibilité lavage au lave-vaisselle.

Ergonomie
- Grande légèreté.
- Poignée de transport ergonomique intégrée dans le couvercle (portage à une seule main).
- Présentation et préhension facile des plats lors de la consommation.
- Fermetures monobloc en plastique.
- Compatibilité avec tous types de vaisselle (profondeur utile de 45 mm maximum).

Solidité
- Réalisé en polypropylène alimentaire.
- Coins et bord renforcés.
- Fermetures monobloc en plastique rigide.

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

Modèles		1 compartiment	2 compartiments	3 compartiments	4 compartiments
Nombre d'accumulateurs chaud/froid livrés avec :		1	2	2	2
Longueur hors tout		355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
Profondeur hors tout		241 mm	241 mm	241 mm	241 mm
Hauteur hors tout		185 mm	283 mm	381 mm	479 mm
Poids à vide		1,95 kg	3,4 kg	4,1 kg	4,8 kg
Porte-repas individuel	Code	828201	828202	828203	828204
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Compartiment L x P x H hors tout 355x241x110 mm	Code	828300	828300	828300	828300
	Prix HT				
2 - Couvercle L x P x H hors tout 355x241x87 mm	Code	828305	828305	828305	828305
	Prix HT				
3 - Accumulateur chaud/froid	Code	828308	828308	828308	828308
	Prix HT				
4 - Bain-marie 1 cuve GN1/1	Code	867101	867101	867101	867101
	Prix HT				
5 - Panier de préchauffage accumulateurs LxPxH hors tout 624x286x176 mm	Code	828309	828309	828309	828309
	Prix HT				
6 - Ravier inox GN1/8 sans couvercle	Code	751018	751018	751018	751018
	Prix HT				
7 - Lot de 10 couvercles silicone pour ravier inox GN1/8	Code	751518	751518	751518	751518
	Prix HT				
8 - Ravier GN1/8 en polypropylène sans couvercle	Code	254004	254004	254004	254004
	Prix HT				
8 - Couvercle en polypropylène pour ravier en polypropylène GN1/8	Code	254518	254518	254518	254518
	Prix HT				
Sachet de 10 boîtes GN1/8 en polypropylène avec couvercles	Code	255205	255205	255205	255205
	Prix HT				

1 2 3 4 5 6 7 8

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

CARACTÉRISTIQUES

Chariots de stockage

- Structure tube 25 x 25 mm et plateau tôle en acier inoxydable.
- Butées latérales de maintien en fils inox Ø 10 mm.
- Roues en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec frein.
- Charge maximale 200 kg.

Etagère mobile

- Assemblage par visserie inox.
- Charge maximale : 30 kg par clayette et 300 kg à répartir sur l'étagère.
- Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 25 x 25 cm).
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE POUR PORTE-REPAS INDIVIDUEL

Modèles		Pour 2 piles de porte-repas	Pour 3 piles de porte-repas
Capacité :	Compartiment seul	40	60
	Ensemble avec couvercle 1 compartiment	24	36
	Ensemble avec couvercle 2 compartiments	16	24
	Ensemble avec couvercle 3 compartiments	12	18
	Ensemble avec couvercle 4 compartiments	8	12
Longueur hors tout		871 mm	1255 mm
Profondeur hors tout		619 mm	619 mm
Hauteur hors tout		1285 mm	1285 mm
Poids à vide		20 kg	26 kg
Chariot pour porte-repas individuel	Code	794206	794306
	Prix HT		

ÉTAGÈRE MOBILE

Modèle		
Capacité :	Compartiment seul	48
	Ensemble avec couvercle 1 compartiment	36
	Ensemble avec couvercle 2 compartiments	12
	Ensemble avec couvercle 3 compartiments	12
Longueur hors tout		1095 mm
Profondeur hors tout		435 mm
Hauteur hors tout		1865 mm
Poids à vide		25 kg
Etagère mobile	Code	819603
	Prix HT	

CHARIOTS

	Pages
Chariots à glissières Exceptio	124 à 125
Chariots à glissières Optimo	126 à 127
Chariots à glissières	128 à 130
Plaques pâtissières grilles	131
Chariots de service	132 à 133
Chariots d'assiettes	134
Socles rouleurs	135
Cuviers	136
Chariot à plateforme	137
Chariots d'égouttage	138 à 139
Chariots stockage d'assiettes garnies	140 à 142
Chariots de préparation	143
Chariots niveau constant	144 à 151
Silos encastrables	152 à 153
Chariots petit déjeuner	154 à 156
Chariots cafétéria	158 à 163
Chariots de débarrassage	164

CARACTÉRISTIQUES

- Tous les niveaux sont équipés de glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles,...
- Conception en acier inoxydable.
  Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Charge maxi. :
  20 kg par glissière. Charge totale maxi. : 250 kg par chariot.
- Roues Ø 125 mm à chape inox.
  Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.

Option renfort pour transport à distance avec :

- À l'arrière et au centre : une barre d'arrêt en inox Ø 7 mm.
- Sur chaque côté : 2 barres d'arrêt en inox Ø 7 mm.
- À l'avant : un portillon de blocage en tube inox Ø 18 mm.

- Housses réutilisables : en polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien transparent épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).
- Housses jetables : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.
- Housse isotherme : Housse en matériau isotherme. Equipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement

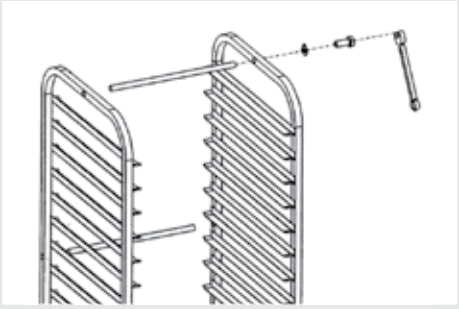
CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400	"Traiteur" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm	400 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm	700 mm
Hauteur hors tout (1770 mm pour modèles espacement 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775710	774710	-	-	-
	Prix HT					
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775715	774715	773715	772715	-
	Prix HT					
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775820	774820	-	-	-
	Prix HT					
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775720	774720	773720	772720	-
	Prix HT					
30 niveaux - Espacement 44,5 mm	Code	-	-	-	-	773730
	Prix HT					
OPTIONS						
1 - Renfort pour transport à distance	Code	776003	776002	-	776004	-
	Prix HT					
1 - Renfort pour transport à distance pour chariots espace 75mm	Code	776006	776005	-	-	-
	Prix HT					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800	774800
	Prix HT					
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024	322024
	Prix HT					
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762	716762
	Prix HT					
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-	-
	Prix HT					

Tous ces chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

• Pour assurer une parfaite rigidité de l'ensemble :
- ① 5 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles ②.
- ③ Vis de 6 mm pour fixation des entretoises, à monter avec rondelles de 6 mm ④.
- Serrage avec clé de 10 fournie ⑤ - Livré démonté.



CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775915	774915	773915	772915
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775920	774920	773920	772920
	Prix HT				
OPTIONS					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				

1

2

3

4

Tous ces chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 25 x 25 mm.
- Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité et des espacements conformes à la Norme EN 631.2.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
- Roues en matériau composite diam.125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Charge maxi : 20 kg par glissière. Charge totale maxi : 200 kg par chariot.
- Option renfort pour transport à distance avec :
- À l'arrière et au centre : une barre d'arrêt en inox Ø 7 mm.
- Sur chaque côté : 2 barres d'arrêt en inox Ø 7 mm.
- À l'avant : un portillon de blocage en tube inox Ø 18 mm.

- Housses réutilisables : en polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien transparent épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).
- Housses jetables : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.
- Housse isotherme : Housse en matériau isotherme. Equipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement.

Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout (1790 mm pour modèles espacement 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775410	774410	-	-
	Prix HT				
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775415	774415	772415	772615
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775520	774520	772120	772220
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775420	774420	772420	772620
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Renfort pour transport à distance	Code	776011	776010	-	776012
	Prix HT				
1 - Renfort pour transport à distance pour chariots espace 75mm	Code	776014	776013	-	-
	Prix HT				
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

CARACTÉRISTIQUES

Pour assurer une parfaite rigidité de l'ensemble :

- 5 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles.
- Vis de 6 mm pour fixation des entretoises, à monter avec rondelles de 6 mm.
- Serrage avec clé de 10 fournie - Livré démonté.

Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775615	774615	772815	773815
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775620	774620	772820	773820
	Prix HT				
OPTIONS					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				

1

2

3

4

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

CHARIOTS À GLISSIÈRES - GAMME STANDARD

CARACTÉRISTIQUES

CHARIOTS À GLISSIÈRES BAS
- Avec plan de travail insonorisé.
- Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 25 x 25 mm.
- Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité et des espacements conformes à la Norme EN 631.2.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
- Roues en matériau composite diam.125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Charge maxi : 20 kg par glissière. Charge totale maxi : 200 kg par chariot.
- Housses jetables : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.

CHARIOT MULTI-STANDARD
- Equipé de glissières compatibles GN 1/1 et 600 x 400, ce chariot peut être chargé conjointement de bacs gastronorme et de plaques pâtissières.
- Livré démonté avec 20 glissières. Encombrement L x l x H mm : 1730 x 740 x 150 mm.
- Montage par vis et rondelles de 8 mm et clé de 13 fournies. 4 roues composite diam.125mm, 2 avec freins.
- Charge maxi par niveau : 10 kg. Charge totale maxi : 200 kg.

Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CHARIOTS À GLISSIÈRES BAS AVEC PLAN DE TRAVAIL

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		13 kg	16,5 kg	16 kg
7 niveaux - Espacement 89 mm	Code	771506	771006	770506
	Prix HT			
OPTIONS				
Housses jetables Carton de 300 housses	Code	716773	-	-
	Prix HT			

CHARIOT MULTI-STANDARD "GASTRO" ET "PÂTISSIER"

Modèles		
Longueur hors tout		540 mm
Largeur hors tout		680 mm
Hauteur hors tout		1650 mm
Poids à vide		33 kg
10 niveaux - espacement 37 mm	Code	776510
	Prix HT	
OPTIONS		
Glissière amovible (2 unités pour 1 niveau)	Code	776501
	Prix HT	

Glissières monobloc compatibles standards gastronorme et pâtissier.

Modularité des glissières sur 37 positions.

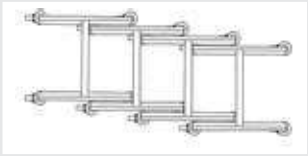
Optimisation du stockage : bacs gastro et plaques pâtissières 600 x 400 sur un même chariot.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

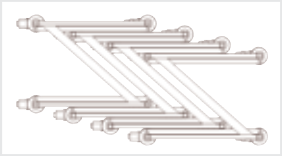
CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES

CARACTÉRISTIQUES

Chariots glissières emboîtables à 50% :
- Conforme à la norme EN 631.2
- 4 roues diam.125 mm à chape inox, 2 avec freins.
- Charge maxi. : 250 kg



Chariots glissières emboîtables à 80% :
- Conforme à la norme EN 631.2 pour les modèles GN.
- 4 roues composite diam.125 mm, 2 avec freins.
- Charge maxi. 200 kg



CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 50%

Modèles		GN1/1	GN2/1
Entrée		325 mm	530 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm
Poids à vide		22 kg	26 kg
19 niveaux - Espacement 67 mm	Code	777719	777219
	Prix HT		
OPTIONS			
Housse réutilisable	Code	775800	774800
	Prix HT		
Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024
	Prix HT		
Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768
	Prix HT		

CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 80%

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1790 mm	1790 mm	1790 mm
Poids à vide		22 kg	25 kg	24 kg
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	777820	777920	777320
	Prix HT			
OPTIONS				
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800
	Prix HT			
Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024
	Prix HT			
Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762
	Prix HT			

CHARIOTS À GLISSIÈRES POUR CASIERS À VAISSELLE

CARACTÉRISTIQUES

CHARIOTS POUR CASIERS
- Chariot à glissières 500x600 pour casiers.
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Charge maxi. : 20 kg par glissière. Charge totale maxi. : 250 kg par chariot.
- Roues Ø 125 mm à chape inox. Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.

Dévidoir pour housses de protection
- Dévidoir mural pour housses jetables en rouleau (réf. 716762, 716766 et 716768).
- Bâti et mandrin en acier inoxydable.
- Compatible rouleaux L x Ø maxi 800 x 300 mm et diamètre intérieur mini du mandrin : 30mm.
- Fixation murale. Visserie inox fournie.

CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE ET VERRES

Modèles		
Entrée		500 mm
Capacité en casiers à vaisselle		7
Longueur hors tout		630 mm
Largeur hors tout		700 mm
Hauteur hors tout		1700 mm
Poids à vide		16,5 kg
7 niveaux - espacement 201 mm	Code	776706
	Prix HT	

DÉVIDOIR POUR HOUSSES DE PROTECTION

Modèle		
Longueur hors tout		885 mm
Profondeur hors tout		425 mm
Hauteur hors tout		300 mm
Poids à vide		4,5 kg
Modèle mural	Code	716700
	Prix HT	

Très facile à ajuster ...

Découpe rapide sans outil (pré-découpe).

Des chariots toujours protégés sans effort.

ACCESSOIRES POUR CHARIOTS À GLISSIÈRES - PLAQUES À FOUR ET GRILLES

CARACTÉRISTIQUES

Plaques pâtissières :

- Tôle acier bleuie : qualité supérieure, très résistante aux déformations.
- Plaques perforées : perforations Ø 3mm.
- Plaques aluminium intérieur anti-adhésif, PTFE, bi-couches.
- Plaques bords droits : modèles sans soudure. **Certifiées NF Hygiène Alimentaire**.

PLAQUES À BORDS PINCÉS

Modèles		"1/2 Pâtissière" 40x30	"Pâtissière" 60x40	GN2/1	GN1/1
Longueur hors tout		40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Largeur hors tout		30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout		1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Plaque en tôle bleuie	Code	-	310103	310108	310107
	Prix HT				
Plaque en tôle bleuie perforée	Code	-	-	-	310157
	Prix HT				
Plaque en aluminium	Code	-	310604	-	310606
	Prix HT				
Plaque en aluminium perforé	Code	-	310612	-	310610
	Prix HT				
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code	310201	310202	-	310203
	Prix HT				
Plaque en inox	Code	-	310623	310624	310625
	Prix HT				

PLAQUES À BORDS DROITS

Modèles		"Pâtissière" 60x40	GN1/1
Longueur hors tout		60 cm	53 cm
Largeur hors tout		40 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout		2 cm	2 cm
Plaque en tôle bleuie	Code	455001	455003
	Prix HT		
Plaque en aluminium	Code	529401	-
	Prix HT		
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code	663201	-
	Prix HT		
Plaque en inox	Code	713401	713403
	Prix HT		

GRILLES FIL INOX

Code 711002

Code 711003 / 711103

Modèles		"Pâtissière" 60x40	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN2/3
Longueur x largeur hors tout		60 x 40 cm	65 x 53cm	53 x 32,5 cm	26,5 x 32,5 cm	32,5 x 35,4 cm
Nombre de traverses	Modèle standard	3 - Ø 5 mm	-	1 - Ø 6 mm	-	1 - Ø 5 mm
	Modèle renforcé	-	3 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	1 - Ø 6 mm	-
Nombre de fils	Modèle standard	29 - Ø 2 mm	-	20 - Ø 2 mm	-	15 - Ø 2 mm
	Modèle renforcé	-	20 - Ø 3 mm	20 - Ø 3 mm	6 - Ø 4 mm	-
Modèle standard	Code	312124	-	711003	-	711006
	Prix HT					
Modèle renforcé	Code	-	711002	711103	711105	-
	Prix HT					

CHARIOTS DE SERVICE

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Soudure TIG des plateaux.
- Plaque insonorisante sous chaque plateau.
- Angles arrondis des plateaux.
- Charge maxi. : 50 kg par plateau.

- Porte-sac poubelle : pour accrocher à la poignée du chariot. Pour sac de 110 litres.
- Récipient poubelle GN1/3 H200 mm : avec support fil inox s'accrochant à la poignée du chariot.

Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS

Modèles		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 550 mm	Plateau 1075 x 660 mm
Longueur hors tout		840 mm	940 mm	1120 mm
Largeur hors tout		550 mm (540 mm modèles avec galerie)	600 mm	710 mm
MODÈLE 2 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèle sans galerie	Code	778006	778106	778206
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	778008	-	-
	Prix HT			
MODÈLE 3 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèle sans galerie	Code	778406	778506	778606
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	778408	-	-
	Prix HT			
MODÈLE 4 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		1280 mm	1280 mm	1280 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèle sans galerie	Code	778806	778906	779006
	Prix HT			

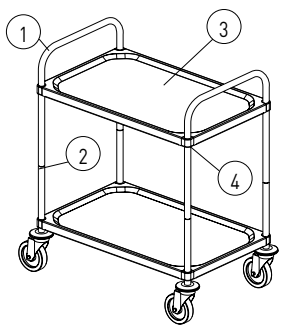
Modèles		Chariot 2 plateaux	Chariot 3 plateaux	Chariot 4 plateaux
OPTIONS				
1 - Porte sac poubelle inox L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511
	Prix HT			
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CARACTÉRISTIQUES

- ① Chassis en tube Ø 25 épaisseur 1.2 mm avec des repères ② pour le positionnement des plateaux.
- ③ Plateaux maintenus par vissage sur pièces d'angle ④ polyamide chargé (vis de 8 mm assurant une parfaite rigidité de l'ensemble).
- Charge maximale 50 kg par plateau.
- Livrés démontés avec clé de montage.
- Temps moyen de montage : environ 10 minutes.

Pour toute utilisation de nos chariots, en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.



CHARIOTS À PLATEAUX DÉMONTABLES

Modèles		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 550 mm	Guéridon 600 x 400 mm
Longueur hors tout		880 mm	980 mm	660 mm
Largeur hors tout		580 mm	690 mm	460 mm
MODÈLE 2 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	845 mm (905 mm modèles avec galerie)
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèle sans galerie	Code	778056	778156	778306
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	-	-	778316
	Prix HT			
MODÈLE 3 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	-
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	-
Modèle sans galerie	Code	778456	778556	-
	Prix HT			

Modèles		Chariot 2 plateaux	Chariot 3 plateaux	Guéridon 2 plateaux
OPTIONS				
1 - Porte sac poubelle inox L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511
	Prix HT			
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			

1

2

Chariots livrés démontés.
Encombrement LxlxH du colis :
Réf. 778056 : 830 x 535 x 230 mm
Réf. 778156 : 930 x 585 x 230 mm
Réf. 778456 : 830 x 535 x 230 mm
Réf. 778556 : 930 x 585 x 230 mm
Réf. 778306 : 600 x 400 x 250 mm
Réf. 778316 : 600 x 400 x 300 mm

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES

CARACTÉRISTIQUES

NEW!

- Conception en acier inoxydable.
- Châssis profil carré 25x25 mm. Tôle épaisseur 1,5 mm.
- **Option kit de maintien spécial petite vaisselle (bols, raviers...) : à commander impérativement avec une référence de chariot.**
- Séparations anti-chutes amovibles. Nombre de position pour les séparations : 9 espace 85 mm.
- Pour les modèles réhaussés : hauteur minimum du plan de chargement : 600 mm par rapport au sol.
- Chariots pour assiettes et couverts : Chariots livrés avec un ramasse-couverts GN 1/1, 3 bacs GN 1/3 inox H 100 mm.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS À ASSIETTES

Modèles		Chariot assiettes standard		Chariot assiettes réhaussé	
		Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot sans séparation	Code	791006	792006	791106	792106
	Prix HT				
Chariot avec 2 séparations	Code	791206	792206	791306	792306
	Prix HT				
OPTIONS					
Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT				
Kit de maintien pour petite vaisselle *	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT				
Housse de protection alimentaire	Code	791902	792902	791902	792902
	Prix HT				

* séparations latérales + 1 grille frontale en fil inox amovibles.

CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS

Modèles		Chariot assiettes et couverts standard		Chariot assiettes et couverts réhaussé	
		Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot avec 2 séparations	Code	792506	792806	792606	792906
	Prix HT				
OPTIONS					
Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT				
Kit de maintien pour petite vaisselle *	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT				
Housse de protection alimentaire	Code	791903	792903	791903	792903
	Prix HT				

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

	Assiettes **			Bacs GN1/1			Plateaux			
Chariots :	Ø 20 cm	Ø 23 cm	Ø 26 cm	H 55	H 65	H 100	350 x 270	450 x 350	600 x 410	530 x 325
Petit modèle	188 à 232	188 à 232	141 à 174	140	48	45	240	140	140	200
Grand modèle	336 à 416	336 à 416	252 à 312	140	48	45	240	140	140	200

** Selon l'épaisseur des assiettes

CARACTÉRISTIQUES

SOCLES ROULEURS

- Conception en acier inoxydable.
- Châssis profil carré 25x25 mm. Poignée de transport tube diam.25 mm (profil carré 25 x 25 mm pour le modèle universel).

Modèles disponibles :

- Socle rouleur pour casiers à verres : Plateau 500 x 500 mm amovible thermoformé non porteur au centre.
- Socle rouleur renforcé : Plateau 500 x 500 mm en acier inoxydable soudé. Poignée de transport ergonomique.
- Socle rouleur pour conteneurs : Compatible avec tous nos modèles (sauf liquides).
- Socle rouleur pour marmites : Pour marmites Ø 400 mm (ou pour poubelle plastique de 110 litres).
- Socle rouleur "universel" : Plateau amovible GN 2/1 en acier inoxydable.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

SOCLES ROULEURS POUR CONTENEURS "SHERPA"

- Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour.
- Trous d'évacuation des eaux de lavage.
- Roues chape inox Ø 125 mm avec freins.

SOCLES ROULEURS

Modèles		Modèle pour casiers	Modèle renforcé pour casiers	Modèle pour conteneurs	Modèle pour marmites	Modèle "universel"
Longueur hors tout		670 mm	761 mm	880 mm	Ø 455 mm	745 mm
Largeur hors tout		580 mm	634 mm	615 mm	-	580 mm
Hauteur hors tout		1050 mm	1050 mm	1050 mm	195 mm	1010 mm
Charge maximale		50 kg	80 kg	120 kg	40 kg	120 kg
Poids à vide		7,5 kg	9 kg	8,4 kg	4,9 kg	11,5 kg
Socle rouleur	Code	797106	797306	797606	797806	798106
	Prix HT					

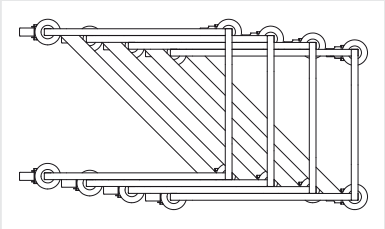
SOCLES ROULEURS POUR CONTENEURS "SHERPA"

Modèles		Modèle sans poignée	Modèle avec poignée
Longueur hors tout		717 mm	958 mm
Largeur hors tout		496 mm	496 mm
Hauteur hors tout		242 mm	1046 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg
Poids à vide		9 kg	11 kg
Socle rouleur	Code	797706	798006
	Prix HT		

CARACTÉRISTIQUES

- Conception tube inox carré 25 25 mm.
- Chariots livrés sans bac gastro.
- Modèle égouttoir (793906) : Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange pour l'égouttage des boîtes de conserves ouvertes, de légumes... dans des bacs GN 2/1 ou 1/1 perforés profondeur 200 mm ou inférieure.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



Modèle 793806 : Emboîtable à 80%

CUVIERS STANDARDS

Modèles		Pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Pour 1 GN2/1 + 1 GN1/1 ou 3 GN1/1	Cuvier égouttoir pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Cuvier encastrable pour 1 GN2/1
Longueur hors tout		770 mm	1100 mm	770 mm	770 mm
Largeur hors tout		630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Hauteur hors tout		1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Charge maximale		60 kg	90 kg	100 kg	60 kg
Poids à vide		10 kg	10,5 kg	16 kg	11,5 kg
Cuvier standard	Code	793506	793706	793906	793806
	Prix HT				

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1 H 200 (inox ou copolyester).
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm,position haute 850 mm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Chariot livré sans bac gastro.
- Pour le modèle 793606 : support de pose inférieur amovible en option (ref.740004).
- Marquage CE. Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CUVIERS À NIVEAU VARIABLE

Modèles		Cuvier standard	Cuvier égouttoir
Longueur hors tout		700 mm	700 mm
Largeur hors tout		970 mm	970 mm
Hauteur hors tout		1140 mm	1140 mm
Charge maximale		60 kg	60 kg
Poids à vide		33 kg	35 kg
Cuvier à niveau variable	Code	793606	793607
	Prix HT		
OPTIONS			
Bac GN2/1 H40 mm (en option)	Code	740004	-
	Prix HT		

Retrouver toutes nos gammes de bacs gastro (inox, copolyester) en page 168 à 187 de ce catalogue

CARACTÉRISTIQUES

- Châssis profil carré 40 x 40 mm épaisseur 1,5 mm.
- Poignée en tube inox 25 x 25 épaisseur 1,5 mm.
- 4 roues chapes inox à platine Ø 160 mm dont 2 avec freins.

CHARIOTS À PLATE-FORME

Modèles		Modèle à "claire-voie"	Modèle dessus plein
Longueur hors tout		1025 mm	1025 mm
Largeur hors tout		600 mm	600 mm
Hauteur hors tout		1050 mm	1050 mm
Charge maximale		400 kg	400 kg
Poids à vide		21,5 kg	25 kg
Chariot à plate-forme	Code	798306	798506
	Prix HT		
OPTION			
1 - Plate-forme amovible L x l x H ht 1007 x 607 x 12 mm	Code	798406	798406
	Prix HT		

1

Pour retrouver une large gamme de bacs de stockage ..., consultez le catalogue MATFER, chapitre "Stockage manutention"

MATFER

CHARIOTS DE STOCKAGE ET D'ÉGOUTTAGE

CARACTÉRISTIQUES

Chariot stockage pour casiers :

- Structure tube inox 25 x 25 mm.
- Chariot livré sans les casiers vaisselle.
- Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter l'égouttage.
- Espace suffisant entre chaque casier pour éviter tout coincement et faciliter l'accès et le rangement.
- Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement.

Chariot stockage pour plateaux :

- Structure tube inox 25 x 25 mm.
- Chariot livré sans les plateaux.
- Equipé d'un système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage.
- Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection.
- **Livré démonté**. Visserie et clé de montage fournies.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PLATEAUX

Modèles		Chariot pour casiers vaisselle	Chariot pour plateaux
Capacité		24 casiers (8 casiers 500x500 mm sans réhausse par niveau)	150 plateaux (de dimension minium 350x270 mm)
Longueur hors tout		1000 mm	1310 mm
Largeur hors tout		495 mm	625 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm
Charge maximale		21 kg	30 kg
Poids à vide		20 kg	30 kg
Chariot de stockage/égouttage	Code	798745	798715
	Prix HT		
OPTION			
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	-	778700
	Prix HT		

Pour retrouver notre gamme de casiers à vaisselle, " consultez le chapitre "Hygiène" page 233 de ce catalogue

BOURGEAT

Pour retrouver toute notre gamme de plateaux, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Buffet".

IN SITU

CHARIOTS DE STOCKAGE ET D'ÉGOUTTAGE

CARACTÉRISTIQUES

- Structure tube inox 25 x 25 mm. Supports en fil inox.
- Chariot livré sans les bacs gastro.
- Le système de maintien des bacs et couvercles gastro en position droite permet une optimisation de la capacité de stockage et de l'égouttage.
- Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR BACS

Modèles		Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux
Nombre de niveaux		2 niveaux en GN1/1 et 1 niveau en GN2/1	4 niveaux en GN1/1
Longueur hors tout		1250 mm	1250 mm
Largeur hors tout		575 mm	575 mm
Hauteur hors tout		1870 mm	1870 mm
Charge maximale		45 kg	60 kg
Poids à vide		32 kg	35 kg
Chariot de stockage/égouttage pour bacs	Code	798730	798740
	Prix HT		
OPTION			
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	778701	778701
	Prix HT		

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

	Couvercle/Grilles/Bacs H20			Bacs H40/55/65			Bacs H100			Bacs H150			Bacs H200		
	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1
3 niveaux	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4 niveaux	256	128	-	128	64	-	80	40	-	48	24	-	40	20	-

Le modèle 4 niveaux peut se transformer en modèle 3 niveaux. Les capacités deviennent alors celles du 3 niveaux.

Retrouver toutes nos gammes de bacs gastro (inox, copolyester) en page 168 à 187 de ce catalogue

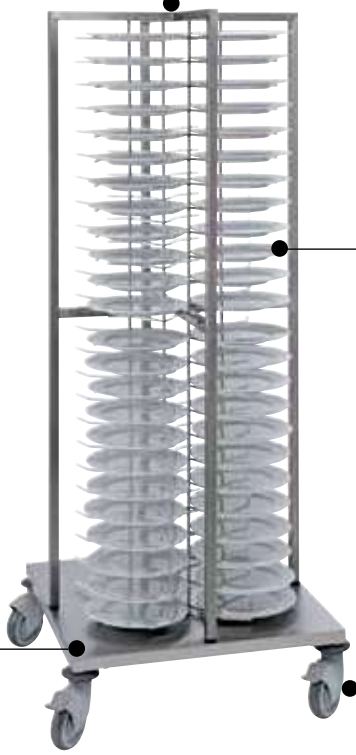
DES RÉGLAGES FACILES POUR UNE SÉCURITÉ OPTIMALE DU MAINTIEN DES ASSIETTES

Rapidité des réglages

Changement facile et rapide de position des supports selon le diamètre des assiettes : diamètres repérés sur tube et plateforme (en cm et pouces) et positionnement par système de ressort et d'emboîtement.

Montage facile

Structure principale en 2 modules à assembler par vissage. Positionnement des blocs supports sans outil, par simple pression sur ressort au niveau des repères de diamètre des assiettes.



Sécurité du maintien des assiettes

Design des supports d'assiettes optimisant le calage. Revêtement spécial sur supports pour assurer le maintien (anti-glissement).
Charge maximale par support : 1,5 kg.
Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm.

Robustesse et protection

Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge.

Manutention aisée

4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite avec freins.
Préhension facile de la structure pour conduite des chariots même en charge.

- L'outil indispensable pour les activités traiteurs et en hôtellerie pour conventions et séminaires.
- Ergonomique, robuste et modulaire, ce chariot permet le stockage et le transfert de 48 jusqu'à 96 assiettes dressées.
- Protection totale des assiettes quel que soit le diamètre (pas d'assiettes en saillie).

CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES MODULABLES

CARACTÉRISTIQUES

- Livré démonté avec visserie.
- Structure en acier inoxydable.
- Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements.
- Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Modèles		Petit modèle	Grand modèle*
Capacité en assiettes		48	96
Longueur hors tout		700 mm	700 mm
Largeur hors tout		700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1030 mm	1830 mm
Charge maximale		75 kg	150 kg
Poids à vide		23 kg	33 kg
Chariot de stockage d'assiettes garnies	Code	798848	798896
	Prix HT		
OPTION			
Housse de protection alimentaire réutilisable*	Code	798804	798805
	Prix HT		

* Modèle présenté avec la housse de protection vendue séparément.

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de bols, verres, couverts, consultez le catalogue IN SITU.

IN SITU

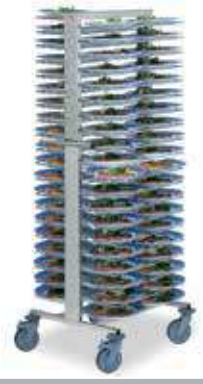
SYSTEMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

CARACTÉRISTIQUES

- Profil tôle inox épaisseur 1,5 mm
- Poignée Ø 25 mm.
- Grilles fil inox Ø 7 mm amovibles pour faciliter l'entretien et multiplier les possibilités d'espacement.
- Modèle de table (ou mural) : modèle livré avec une équerre en inox pour permettre une fixation murale (visserie inox fournie).
- Modèle mobile dos à dos : Livré avec sachet de 160 butées en caoutchouc à cliper sur les grilles pour augmenter la sécurité de déplacement en charge (4 butées par grille).

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

SYSTÈMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES



Modèles		Modèle de table ou mural	Modèle mobile dos à dos	
Nombre de niveaux		10	2 x 14	2 x 20
Espace entre les niveaux		70 mm	108 mm	70 mm
Capacité en assiettes :	Ø 200 à 320 mm Ø inférieur à 200 mm	20 30	56 84	80 120
Longueur hors tout		575 mm	630 mm	630 mm
Profondeur hors tout		320 mm	665 mm	665 mm
Hauteur hors tout		855 mm	1750 mm	1750 mm
Charge maximale par niveau		4 kg	4 kg	4 kg
Poids à vide		10 kg	33 kg	41 kg
Système de stockage d'assiettes garnies	Code	798620	798656	798680
	Prix HT			
OPTION				
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	-	774800	774800
	Prix HT			

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de bols, verres, couverts, consultez le catalogue IN SITU.

IN SITU

CHARIOTS DE PRÉPARATION

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Glissières GN 1/1 au pas de 134 mm.
- Autonomie adaptée aux chaînes de conditionnement, capacité totale de 18 bacs GN 1/1 + 6 bacs GN 1/6.
- Possibilité de présenter différents types de régimes (pour bacs GN 1/1, GN 1/2 et GN 1/3) et mise à disposition de divers condiments (bacs GN 1/6).
- Nettoyage au jet.
- Niveaux décalés à hauteur de travail.
- Tablette rabattable de 560 x 350 mm (adaptable des 2 côtés).

CHARIOT DE PRÉPARATION DE PLATEAUX

Modèle		
Longueur hors tout		1200 mm
Largeur hors tout		817 mm
Hauteur hors tout		1170 mm
Charge maximale		200 kg
Poids à vide		30,5 kg
Chariot de préparation de plateaux	Code	798900
	Prix HT	

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Plan de travail de 760 x 460 mm à hauteur ergonomique. Pions de calage pour planche à découper amovible.
- Multiples rangements pour bacs gastro (2 x 7 niveaux GN 1/1) et bouteilles, épices ou condiments (support fil inox en partie supérieure).
- Tablette rabattable sur un côté.
- Support pour louches et écumoires.
- Rangement vertical des couteaux sur plan de travail (sans risque de contact avec lames).
- Lavage au jet.

TABLE MOBILE DE PRÉPARATION

Modèle		
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux 89 mm)		2 x 7
Longueur hors tout (longueur tablette rabattue 847 mm)		1166 mm
Largeur hors tout		624 mm
Hauteur hors tout		1002 mm
Charge maximale		200 kg
Poids à vide		30 kg
Table mobile de préparation	Code	798806
	Prix HT	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

LES INDISPENSABLES POUR UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION EN SELF SERVICE

PRODUIT

Manipulation aisée

Poignée de manutention à préhension confortable.

Nettoyage facile et rapide

Silo amovible* sans outil, fond du chariot en pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles (* sauf 777326 et 777426).

Une chauffe sûre et efficace

Equipés de régulation de 0°C à 100°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

Polyvalence d'utilisation

Règlage facile et rapide des silos pour s'adapter à toutes les formes d'assiettes (rondes, carrées, rectangulaires) et de toutes les dimensions.

Sécurité

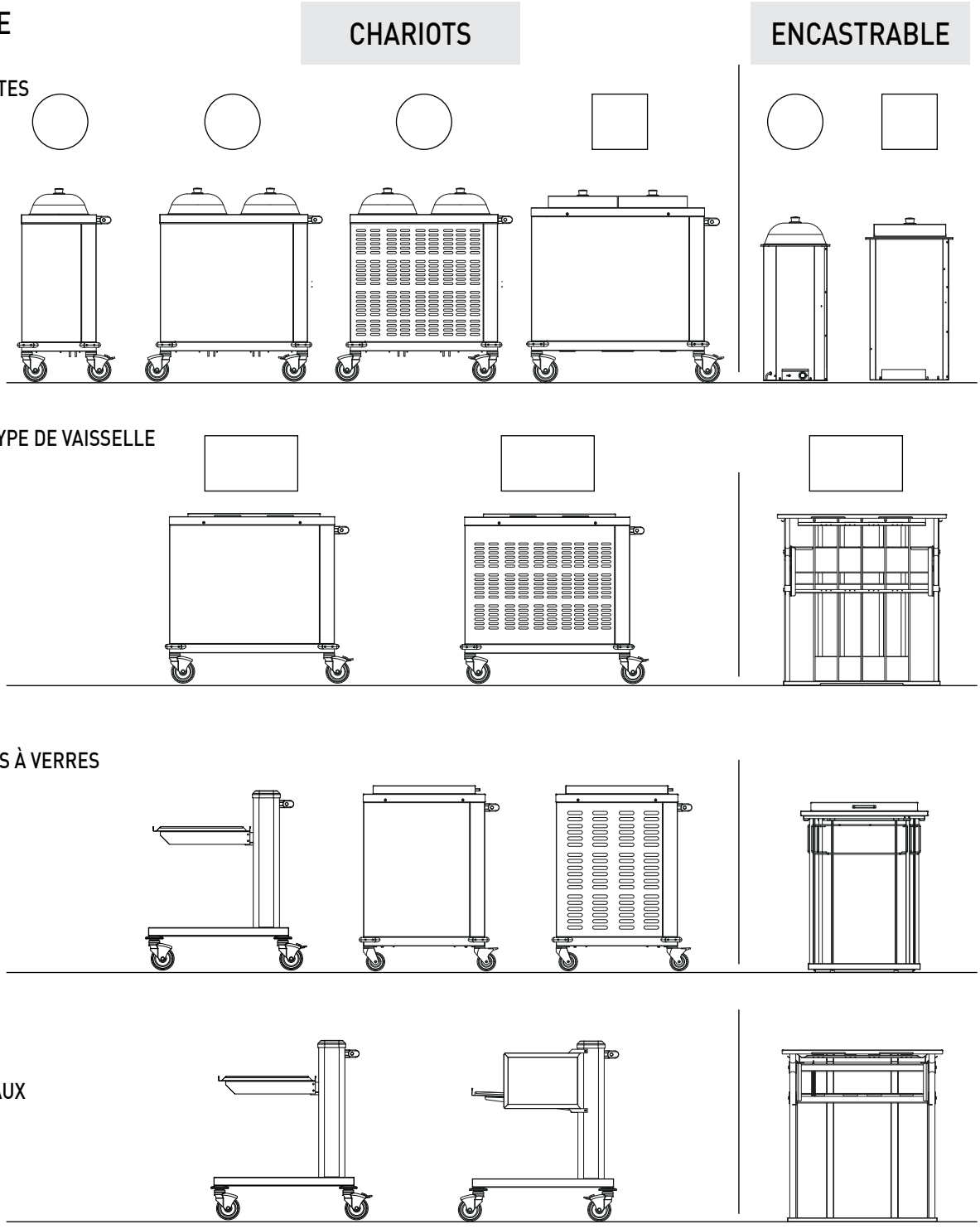
Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.

Une conception pour la performance

Structure autoportante à double paroi avec isolation performante pour les modèles chauffants ou perforée pour les modèles neutres.

- Une gamme complète de chariots permettant aux opérateurs de cuisine et de service de travailler sans effort et sans risque de TMS.
- Faciles à charger, à transporter de la cuisine vers les lieux de service (selfs, étages, salles...) et à nettoyer, les chariots à niveau constant ergonomiques Bourgeat sont conçus pour tous les types de vaisselle (assiettes, verres, plateaux etc...), et s'intégrent à tous les types de restauration, commerciale et collective, en scolaire, santé, médico-social ou entreprise.

LA GAMME



- Gain de 20% sur les consommations électriques.
- Nettoyage facile et rapide (silo amovible) : économie d'eau et de détergents.
- Séparation des matériaux et composants (conforme DEEE) et recyclage en fin de vie.

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

CARACTÉRISTIQUES

- 65 assiettes par silo.
- Silo réglable pour assiettes rondes de diamètre 200 à 310 mm et carrées ou rectangulaires de côté 185 à 285 mm.
- Régulation thermostatique de 0° à 100° C (avec thermostat de sécurité).
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale) de la structure autoportante à double paroi.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Plus design : couvercles en inox (en forme de cloche pour silos à assiettes rondes).
- Fausse prise pour maintien du cable de branchement spiralé.
- Thermostat de sécurité.
- Modèle avec trappe de nettoyage : Branchement par cordon non spiralé, amovible de longueur 2 m (sur face opposée au thermostat et interrupteur).
- Chariots livrés avec couvercles.

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes.

Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox.

Nous consulter.

MODÈLES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Modèles		1 silo	2 silos		2 silos	
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :	Rondes Carrées Rectangulaires	200/260 mm	200/260 mm	260/320 mm	200/260 mm 185/260 mm 185/260 mm	200/285 mm 185/285 mm 185/285 mm
Capacité en assiettes (*)		65	130	130	130	130
Longueur hors tout		-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Largeur hors tout		-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Puissance		-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tension		-	230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Charge maximale		-	140 kg	160 kg	140 kg	160 kg
Poids à vide		-	37 kg	40 kg	37 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS						
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	-	777326	777332	777426	777406
	Prix HT					
Chariot chauffant statique non ventilé avec trappe de nettoyage	Code	-	-	-	777446	-
	Prix HT					
OPTIONS						
Couvercle rond	Code	-	777435	777440	-	-
	Prix HT					
Couvercle carré	Code	-	-	-	777438	777437
	Prix HT					
MODÈLES NEUTRES						
Longueur hors tout		505 mm	990 mm			
Largeur hors tout		442 mm	510 mm			
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm			
Charge maximale		80 kg	160 kg			
Poids à vide		30 kg	50 kg			
Chariot neutre	Code	777101	777301	-	-	-
	Prix HT					
OPTIONS						
1 - Couvercle rond	Code	777435	777435	-	-	-
	Prix HT					
2 - Couvercle carré	Code	-	-	-	-	-
	Prix HT					

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1. Modèle ventilé 60 Hz sur demande.

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

CARACTÉRISTIQUES

- 65 assiettes par silo.
- Silo réglable pour assiettes rondes de diamètre 200 à 310 mm et carrées ou rectangulaires de côté 185 à 285 mm.
- Régulation thermostatique de 0° à 100° C (avec thermostat de sécurité).
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale) de la structure autoportante à double paroi.
- Facilité de nettoyage : silos amovibles sans outil.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Plus design : couvercles en inox (en forme de cloche pour silos à assiettes rondes).
- Silos avec collerette pour amovibilité sans outil.
- Fausse prise pour maintien du cable de branchement spiralé.
- Thermostat de sécurité.
- Modèle avec trappe de nettoyage : Branchement par cordon non spiralé, amovible de longueur 2m (sur face opposée au thermostat et interrupteur).
- Chariots livrés avec couvercles.

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes.
Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox.
Nous consulter.

MODÈLES À SILOS AMOVIBLES POUR ASSIETTES

Modèles		1 silo	2 silos	2 silos - Modèle perforé
Dimensions assiettes rondes compatibles (mini/maxi) :		200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm
Capacité en assiettes (*)		65	130	130
Longueur hors tout		650 mm	990 mm	990 mm
Largeur hors tout		510 mm	510 mm	510 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Puissance		1400 W	1400 W	-
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz (modèle statique) 230 V monophasé 50 Hz (modèle ventilé)	-
Charge maximale		80 kg	160 kg	160 kg
Poids à vide		35 kg	55 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS				
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777104	777304	-
	Prix HT			
Chariot chauffant ventilé	Code	-	777306	-
	Prix HT			
MODÈLES NEUTRES				
Chariot neutre	Code	-	-	777500
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Couvercle rond	Code	777436	777436	777436
	Prix HT			

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1. Modèle ventilé 60 Hz sur demande.

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT "UNIVERSEL"

CARACTÉRISTIQUES

- Optimisation des capacités de stockage (avec couvercle) : de 120 à 180 assiettes selon le diamètre, 216 bols de 130 mm, ...
- Fonctionnement par système de galets, conception anticoincement.
- 8 barres en tube inox pour réglage des espaces très faciles à positionner (trous de calage).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Système d'accrochage du couvercle sur le côté (pas de saillie) pendant le service.
- Couvercle de protection (poussières, projections).
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Thermostat de sécurité.).
- **Modèle neutre** : livré sans couvercle.

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes.
Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.

MODÈLES À PLATEFORME POUR TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		Chariot plein	Chariot perforé
Capacité approximative :	Assiettes Bols	120/180 216	120/180 216
Longueur hors tout		990 mm	990 mm
Largeur hors tout		510 mm	510 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Puissance		1400 W	-
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz (modèle statique) 230 V monophasé 50 Hz (modèle ventilé)	-
Charge maximale		160 kg	160 kg
Poids à vide		55 kg	55 kg
MODèLES CHAUFFANTS			
Chariot chauffant statique non ventilé	Code **Prix HT**	777604	-
Chariot chauffant ventilé	Code **Prix HT**	777606	-
MODèLES NEUTRES			
Chariot neutre	Code **Prix HT**	777516	777506
OPTIONS			
Couvercle	Code **Prix HT**	777641	777641

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1. Modèle ventilé 60 Hz sur demande.

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de plats, verres, couverts, consultez le catalogue IN SITU

IN SITU

Pour retrouver notre gamme d'assiettes, plateaux, corbeilles et matériels divers pour le service, consultez le catalogue IN SITU.

IN SITU

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Modèles 777706 : fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés.
- Modèles 777806 et 777816 : fonctionnement par système de plate-forme en fil inox. Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles. Couvercle de protection (poussières, projection) avec accrochage possible sur le côté (pour le modèle non perforé). Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Option support pour couverts : Conception en acier inoxydable. Compatible avec nos chariots à niveau constant pour casiers 777706 (à commander séparément à la commande ou pour rajout sur chariot existant).

Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs GN 1/3 H 100 mm acier inoxydable ou polycarbonate (à commander séparément).
Avec le support pour couverts, les dimensions hors tout des chariots deviennent : L x l x H : 805 x 564 x 1206 mm.

Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox.
Nous consulter.

MODÈLES POUR CASIERS À VERRES

Modèles		Pour casiers	Pour casiers Tôle pleine	Pour casiers Tôle perforée
Capacité :	Casiers à verres 500 x 500 H 100mm	7	7	7
Longueur hors tout		805 mm	756 mm	756 mm
Largeur hors tout		545 mm	702 mm	702 mm
Hauteur hors tout		974 mm	956 mm	956 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg	120 kg
Poids à vide		31 kg	32 kg	32 kg
Chariot niveau constant	Code	777706	777806	777816
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Support pour couverts	Code	777926	-	-
	Prix HT			

1

Pour retrouver notre gamme de casiers à verres,
consultez le chapitre "Hygiène"
pages 233 à 236 de ce catalogue.

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX

NEW!

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Modèles 777906 et 777916 : fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- Modèle 777916 : modèle équipé de 2 parois latérales en inox 1,5 mm d'épaisseur pour guidage des plateaux en fin de convoyeur.
- Option support pour couverts : Conception en acier inoxydable. Compatible avec nos chariots à niveau constant pour plateaux 777906 et 777916 (à commander séparément à la commande ou pour rajout sur chariot existant). Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs GN 1/3 H 100 mm acier inoxydable ou polycarbonate (à commander séparément).

Avec le support pour couverts, les dimensions hors tout des chariots deviennent : L x l x H : 805 x 564 x 1206 mm.

Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.

NEW!

MODÈLES POUR PLATEAUX

Modèles		Pour plateaux	Spécial convoyeur	Spécial distributeur automatique
Capacité :				
Plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm ou GN1/1 Plateaux fast food 350 x 270 mm		100/120 200/240	100/120 200/240	100/120 200/240
Longueur hors tout		805 mm	805 mm	714 mm
Largeur hors tout		545 mm	545 mm	550 mm
Hauteur hors tout		974 mm	974 mm	1280 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg	160 kg
Poids à vide		30 kg	33 kg	45 kg
Chariot niveau constant	Code	777906	777916	777946
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Support pour couverts	Code	777926	777926	-
	Prix HT			

1

COMPATIBILITÉ (de nos chariots standards)

	TURBOSELF	ALISE	POLYCAPTIL
777906		X	
777946	X		X

Pour retrouver une gamme plateaux consultez le catalogue IN SITU

IN SITU

SILOS À NIVEAU CONSTANT ENCASTRABLES

CARACTÉRISTIQUES

- Construction en acier inoxydable non isolé.
- Le tableau de commande comporte un thermostat réglable de 0 à 100°C.
- Livré avec un couvercle et un câble de longueur 2 mètres.
- Thermostat de sécurité.
- A brancher sur un interrupteur ou un sectionneur non fourni.

MODÈLES POUR ASSIETTES ET TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		○	○	□	□	▭
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :						
	Rondes	200/260 mm	200/310 mm	200/260 mm	200/260 mm	
	Carrées	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
	Rectangulaires	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
Capacité :						
	Assiettes	65	65	65	65	120/180
	Bols Ø 130 mm	-	-	-	-	216
	Raviers	-	-	-	-	-
Longueur hors tout		355 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Largeur hors tout		355 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Hauteur hors tout		740 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Ouverture d'encastrement		330 x 330 mm	390 x 390 mm	330 x 330 mm	390 x 390 mm	682 x350 mm
Puissance		900 W	900 W	900 W	900 W	-
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz		-
Charge maximale		70 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Poids à vide		9 kg	13 kg	9 kg	13 kg	19 kg
Modèle chauffant statique non ventilé	Code	777431	777430	777439	777434	-
	Prix HT					
Modèle neutre NEW!	Code	777432	777433	777539	777534	777630
	Prix HT					
OPTION						
Couvercle	Code	777435	777436	777438	777437	777641
	Prix HT					

SILOS À NIVEAU CONSTANT ENCASTRABLES

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Fonctionnement par système de plate-forme en fil inox.
- Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles.
- Livré sans couvercle.

MODÈLES POUR CASIERS À VERRES ET PLATEAUX

Modèles		Pour casiers	Pour plateaux
Dimensions :			
	Casiers	500 x 500 mm	-
	Plateaux	-	460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1, 350 x 270 mm
Capacité :			
	Casiers	7	-
	Plateaux	-	100/120
Longueur hors tout		659 mm	673 mm
Largeur hors tout		659 mm	578 mm
Hauteur hors tout		850 mm	722 mm
Ouverture d'encastrement		637 x 637 mm	635 x 495 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg
Poids à vide		13 kg (15 kg avec couvercle)	13 kg
Silo à encastrer	Code	777830	777930
	Prix HT		
OPTION			
1 - Couvercle L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code	777831	-
	Prix HT		

1

Pour retrouver la plus large gamme d'équipement de self-service sur mesure,
consultez le catalogue Vauconsant.

VAUCONSANT

DES CHARIOTS "GRAND LARGE" POUR UN SERVICE DU PETIT DÉJEUNER ERGONOMIQUE ET EFFICACE

PRODUIT

Plus de surface pour une préparation confortable

Grande surface de travail pour transport des boissons chaudes et préparation plus aisée des plateaux (tablette coulissante au format GN 1/1).

Stockage complémentaire accessible

Protégées et facilement accessibles, les zones sous plan de travail permettent de stocker viennoiseries, serviettes etc... tout le nécessaire pour un service complet.

Dessus inox "anti-rayures" disponible sur tous nos modèles.

Des options pratiques

- Disponibles avec portes pleines aspect inox ou translucides (PMMA translucide) ou sans porte (caissons "traversants") avec accès des 2 côtés pour le service.
- Poubelles de tri sélectif sur support fil inox.
- Habillage style inox (protection, esthétique) sur les côtés.
  Autres habillages nous consulter.

Nettoyage facile et rapide

Caissons intérieurs "traversants" à glissières monobloc et rayons compatibles lavage au jet.

Robustesse, sécurité et légèreté

Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé pour limiter le poids et les efforts de manutention. Roues pivotantes avec freins.

- La gamme de chariots petit déjeuner a été conçue pour satisfaire toutes les exigences du service des petits-déjeuners en restauration collective, particulièrement dans les secteurs santé et médicosocial.
- En bonne connaissance des niveaux de qualité attendus par ces types d'utilisateurs, Bourgeat s'est attaché à offrir une gamme très modulaire, apportant une réponse aussi bien aux différents besoins en capacités (nombres de plateaux servis) qu'aux exigences fonctionnelles.

CARACTÉRISTIQUES

- Plateau de préparation grand format.
- Tablette coulissante (format GN 1/1) pour augmenter la surface de préparation.
- Accès possible aux 2 côtés du chariot avec ouverture des portes à 270°.
- Poignée de manutention confortable.
- Facilité de nettoyage au jet (caissons monobloc traversants).
- Tri sélectif des déchets en récupération des plateaux (support poubelle amovible en option).
- Protection totale des plateaux par jeux de portes.
- Structure acier inoxydable autoportante, caissons rigides en polyéthylène rotomoulé.
- Roues pivotantes chape inox diam.100 mm dont 2 avec freins.
- Plateaux avec galerie de maintien en fil inox.

CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER

Modèles		6 GN1/1	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Nombre de niveaux GN1/1		6	2 x 6	3 x 6
Espace entre les niveaux		96 mm	96 mm	96 mm
Capacité en plateaux :	GN1/1 GN1/2	6 12	12 24	18 36
Dimensions du plateau inox		530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Chariot équipé d'une tablette coulissante		oui	oui	non
Longueur hors tout		590 mm	1040 mm	1573 mm
Largeur hors tout		628 mm	628 mm	628 mm
Hauteur hors tout		1072 mm	1072 mm	1072 mm
Charge maximale		30 kg	60 kg	90 kg
Poids à vide		32 kg (sans porte) 33 kg (avec portes)	47 kg (sans porte) 49 kg (avec portes)	67 kg (sans porte) 70 kg (avec portes)
MODÈLES SANS PORTE				
Sans habillage latéral	Code	788101	788201	788300
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788103	788203	788302
	Prix HT			
MODÈLES AVEC PORTES ASPECT INOX				
Sans habillage latéral	Code	788111	788211	788310
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788113	788213	788312
	Prix HT			
MODÈLES AVEC PORTES TRANSLUCIDES				
Sans habillage latéral	Code	788121	788221	788320
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788123	788223	788322
	Prix HT			
OPTIONS				
Jeu de 2 poubelles avec support inox L x l x H ht 240x190x300 mm - Capacité 10L	Code	788250	788250	788250
	Prix HT			
Bac "Alto+" - GN1/1 H100 mm	Code	761110	761110	761110
	Prix HT			
Bac "Cristal+" - GN1/1 H100 mm	Code	751110	751110	751110
	Prix HT			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 5L	Code	825205	825205	825205
	Prix HT			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 10L	Code	825210	825210	825210
	Prix HT			

CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER STANDARDS

CARACTÉRISTIQUES

Chariot GN1/1 inox :
- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25x25 soudé.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles...
- Charge maximale par niveau : 20 kg.

Chariots avec ou sans panneaux latéraux bleus :
- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25x25 soudé.
- Supports en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
- Panneaux latéraux bleus en polystyrène alimentaire vissés.
- Charge maximale par niveau : 5 kg.
- Ces chariots sont conçus pour accepter des plateaux de dimensions maximales 530 x 370 mm. Ils peuvent donc être utilisés pour les plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN1/1 et fast food 350 x 270 mm (2x12 ou 3x12).

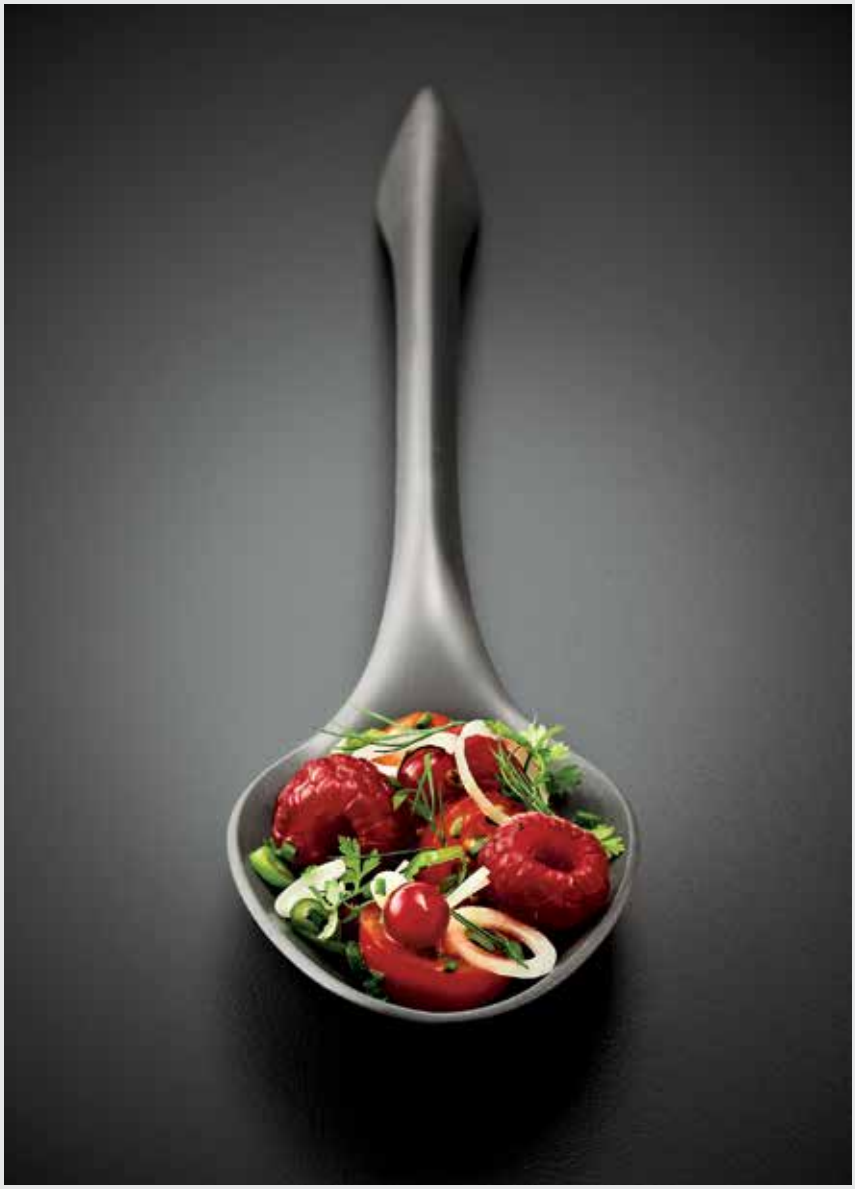
Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX DOUBLE ENTRÉE 325 MM

Modèle			GN 1/1
Nombre de niveaux GN1/1			2 x 7
Espace entre les niveaux			89 mm
Capacité en plateaux :	GN1/1 GN1/2		14 28
Longueur hors tout			880 mm
Largeur hors tout			625 mm
Hauteur hors tout			970 mm
Charge maximale			200 kg
Poids à vide			28 kg
Chariot petit-déjeuner - glissières inox	Code **Prix HT**		788006
OPTIONS			
Tablette rabattable à monter en usine L x l ht 560 x 350 mm	Code **Prix HT**		789510
Housse de protection alimentaire	Code **Prix HT**		788002
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code **Prix HT**		322027

MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLÈNE DOUBLE ENTRÉE 375 MM

Modèles				
Nombre de niveaux GN1/1			2 x 6	3 x 6
Espace entre les niveaux			108 mm	108 mm
Capacité en plateaux :	GN1/1 GN1/2		12 24	18 36
Longueur hors tout			925 mm	1337 mm
Largeur hors tout			620 mm	620 mm
Hauteur hors tout			1055 mm	1055 mm
Charge maximale			120 kg	120 kg
Poids à vide			25 kg (sans panneau) 27,5 kg (avec panneaux)	35 kg (sans panneau) 37,5 kg (avec panneaux)
Modèle sans panneaux latéraux	Code **Prix HT**		788406	782446
Modèle avec 2 panneaux latéraux bleus	Code **Prix HT**		788306	782546
OPTIONS				
Tablette rabattable à monter en usine L x l ht 560 x 350 mm	Code **Prix HT**		789510	789510
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code **Prix HT**		322028	-



Pour retrouver notre gamme de plateaux, corbeilles et matériels divers
pour le service, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

IN SITU

UNE CONCEPTION ORIGINALE ALLIANT SOLIDITÉ ET ESTHÉTIQUE

PRODUIT

Esthétique

Panneaux latéraux en polystyrène alimentaire vissés pour éviter toute vibration lors des manipulations des chariots.

Nettoyage facile et rapide

Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).

Sécurité

Supports plateaux en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée.

Manutention aisée

4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite avec freins.

Coloris disponibles pour glissières

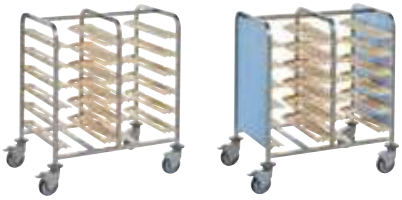
Beige — Gris

Coloris disponibles pour panneaux

Bleu — Vert — Rouge — Gris

Des chariots à vos couleurs ?
Personnalisation possible par 100 chariots minimum. Intéressant pour des chaînes de cafeteria avec choix de couleur des supports plateaux et des panneaux latéraux. Nous consulter.

LA GAMME

	CHARIOTS SOUDÉS	CHARIOTS DÉMONTABLES
ENTRÉE SIMPLE 12 plateaux		
DOUBLE ENTRÉE CÔTE À CÔTE 12 plateaux		
18 plateaux		
24 plateaux		
DOUBLE ENTRÉE DOS À DOS 24 plateaux		

- Les supports en polypropylène chargé amortissent mieux les bruits lors de la pose des plateaux et lors des déplacements. L'ancrage des panneaux latéraux se fait en 8 points pour éviter toute vibration lors des manipulations des chariots.
- Forme des supports étudiée pour un bon calage des plateaux lors des déplacements des chariots. Elle facilite aussi le positionnement des plateaux par les consommateurs lors de la pose sur le chariot. Chariots équipés avec roues composite Ø 125 mm 2 avec freins pour plus de sécurité lors des manipulations.

MODÈLES 12 PLATEAUX

Modèles		Modèle bas	Modèle haut
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)		2 x 6	12
Longueur hors tout		923 mm	510 mm
Largeur hors tout		618 mm	620 mm
Hauteur hors tout		994 mm	1700 mm
Charge maximale par niveau		5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux Avec 2 panneaux Avec 3 panneaux	17 kg 23,5 kg -	17 kg 23,5 kg 25,5 kg
SANS PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges	Code	782426	782406
	Prix HT		
Glissières grises	Code	782326	782306
	Prix HT		
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	782526	782506
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	782626	782606
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	782726	782706
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	782926	782906
	Prix HT		
AVEC 3 PANNEAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	-	782503
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	-	782603
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	-	782703
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	-	782903
	Prix HT		

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations.
- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport.
- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).
- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage).
- Choix de coloris des panneaux latéraux.
- Compatibles avec plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm.

MODÈLES 18 PLATEAUX

Modèles		Modèle simple	Modèle avec dessus inox et galerie
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)		3 x 6	3 x 6
Longueur hors tout		1337 mm	1337 mm
Largeur hors tout		618 mm	620 mm
Hauteur hors tout		994 mm	1055 mm
Charge maximale par niveau		5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux Avec 2 panneaux	25 kg 27,5 kg	32 kg 35 kg
SANS PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges	Code	782436	782446
	Prix HT		
Glissières grises	Code	782336	-
	Prix HT		
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	782536	782546
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	782636	-
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	782736	-
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	782936	-
	Prix HT		

Dimensions plateaux	Entrée simple ou côte à côte	Double entrée dos à dos
530 x 325 mm	x	x
460 x 360 mm	x	x
430 x 330 mm	x	
375 x 265 mm	x	
370 x 280 mm	x	
350 x 270 mm	x	
325 x 265 mm	x	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations.
- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport.
- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).
- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage).
- Choix de coloris des panneaux latéraux.

- Compatibles avec plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm.
- **ATTENTION** : Pour une meilleure tenue des plateaux, nous fabriquons deux modèles de chariots double entrée dos à dos :
  - Pour plateaux 460 x 360 mm à 480 x 370 mm
  - Pour plateaux GN 1/1 530 x 325 mm

  Avant de rédiger votre commande, bien vérifier la taille des plateaux que vous comptez placer dans les chariots.

MODÈLES 24 PLATEAUX

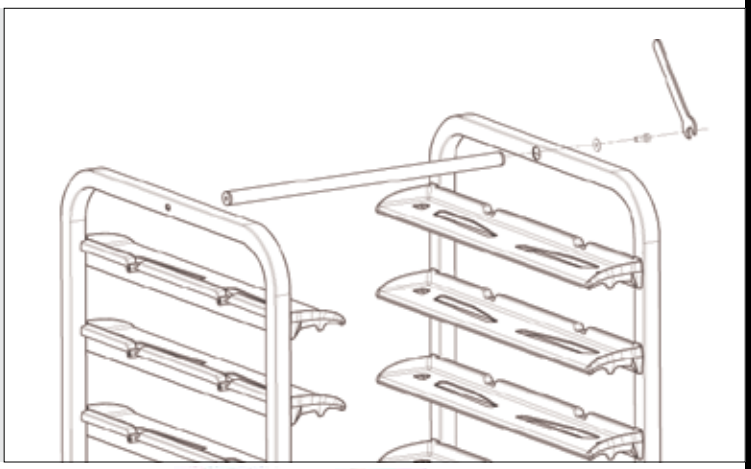
Modèles		Modèle côte à côte	Modèle dos à dos	
			Plateaux self	Plateaux GN1/1
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)		2 x 12	12	12
Longueur hors tout		925 mm	620 mm	670 mm
Largeur hors tout		620 mm	840 mm	840 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm	1700 mm
Charge maximale par niveau		5 kg	5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux Avec 2 panneaux Avec 3 panneaux	30 kg 36 kg 39 kg	22,5 kg 31 kg -	22,5 kg 28 kg -
SANS PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges	Code **Prix HT**	783906	785506	786006
Glissières grises	Code **Prix HT**	783306	785406	786206
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code **Prix HT**	784206	785006	786306
Glissières beiges - Panneaux verts	Code **Prix HT**	784306	785106	786406
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code **Prix HT**	784406	785206	786506
Glissières grises - Panneaux gris	Code **Prix HT**	784906	785906	786906
AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code **Prix HT**	784203	-	-
Glissières beiges - Panneaux verts	Code **Prix HT**	784303	-	-
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code **Prix HT**	784403	-	-
Glissières grises - Panneaux gris	Code **Prix HT**	784903	-	-

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CHARIOTS CAFÉTÉRIA DÉMONTABLES

CARACTÉRISTIQUES

- 3 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles.
- Fixation par vis et rondelles de 6 mm et serrage avec une clé de 10 fournie.
- Livré démonté.
- Ces chariots sont conçus pour accepter des plateaux de dimensions maximales 530 x 370 mm. Ils peuvent donc être utilisés pour les plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24).



MODÈLES 12 PLATEAUX

Modèles		
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)		12
Longueur hors tout		510 mm
Largeur hors tout		620 mm
Hauteur hors tout		1700 mm
Charge maximale par niveau		5 kg
Poids à vide	Sans panneaux Avec 2 panneaux	18 kg 24 kg
SANS PANNEAUX LATÉRAUX		
Glissières beiges	Code	781006
	Prix HT	
Glissières grises	Code	781106
	Prix HT	
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX		
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	781206
	Prix HT	
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	781306
	Prix HT	
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	781406
	Prix HT	
Glissières grises - Panneaux gris	Code	781906
	Prix HT	

Dimensions plateaux	Entrée simple ou côte à côte	Double entrée dos à dos
530 x 325 mm	x	x
460 x 360 mm	x	x
430 x 330 mm	x	
375 x 265 mm	x	
370 x 280 mm	x	
350 x 270 mm	x	
325 x 265 mm	x	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

CARACTÉRISTIQUES

Chariot de débarrassage avec tri sélectif :
- Dessus inox gaufré anti-rayures.
- 2 portes translucides.
- Trois côtés avec habillage panneaux polystyrène alimentaire couleur bleue.
- Autres couleurs nous consulter.
- Livré équipé de :
  - 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L).
  - 2 bacs GN 1/2 H 100 mm.
  - 1bac GN 2/4 H 100 mm

Chariot de débarrassage inox :
- Livré équipé de :
  - 4 bacs GN 2/4 H 100 mm (inox).
  - 1 plaque à rôtir GN 2/1 H 20 mm (inox).
  - 1 collecteur à déchets en polyéthylène de 76 litres.

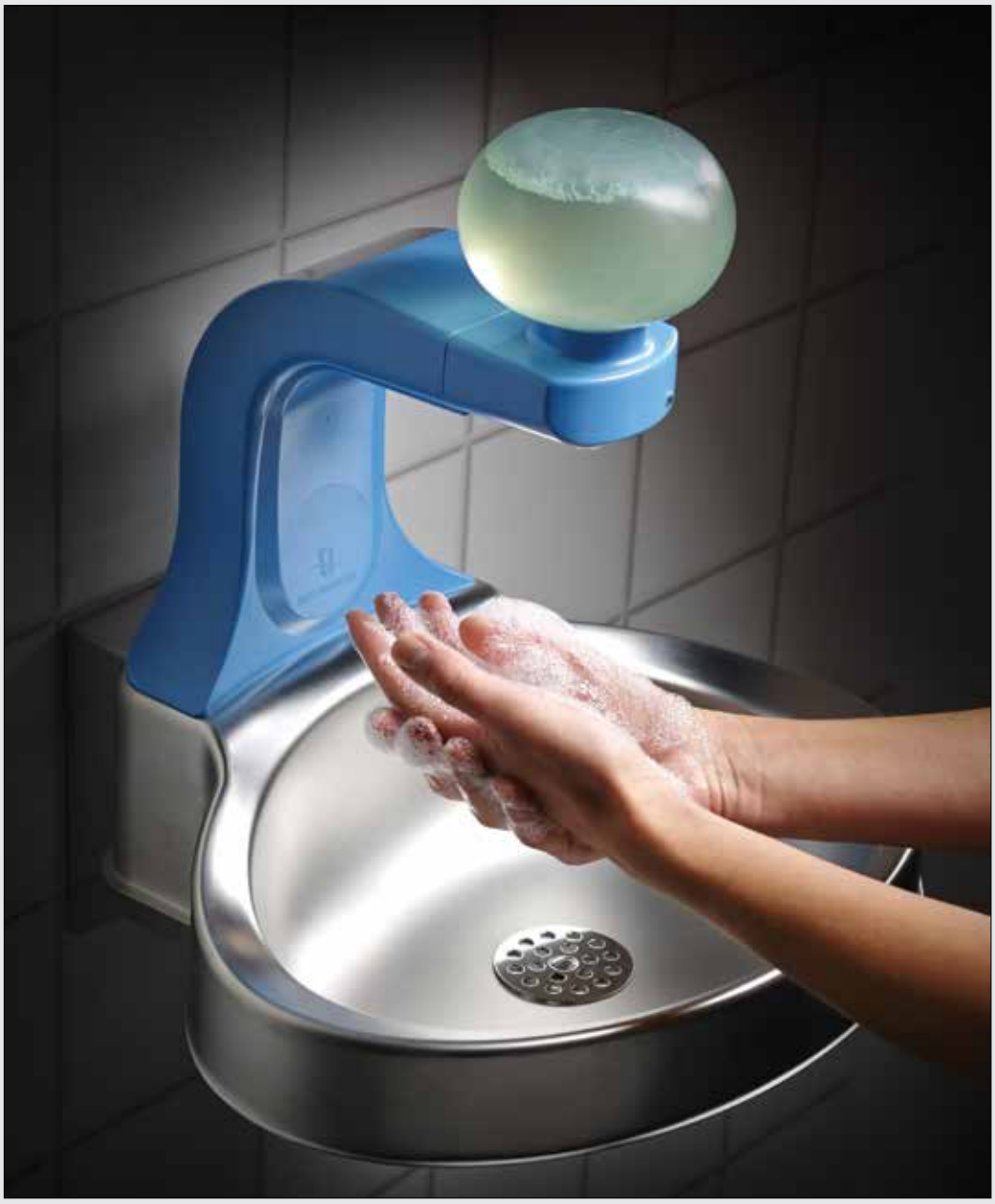
MODÈLE AVEC TRI SÉLECTIF

Modèle		
Longueur hors tout		1296 mm
Largeur hors tout		805 mm
Hauteur hors tout		1057 mm
Charge maximale		150 kg
Poids à vide		58 kg
Chariot de débarrassage avec tri sélectif	Code	794426
	Prix HT	

MODÈLE STANDARD

Modèle		
Longueur hors tout		1200 mm
Largeur hors tout		630 mm
Hauteur hors tout		1010 mm
Charge maximale		150 kg
Poids à vide		27 kg
Chariot de débarrassage inox	Code	794406
	Prix HT	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C



Pour retrouver notre gamme de tables de collecte et de tri sélectif,
consultez le chapitre "Hygiène" page 226 de ce catalogue.

BACS GASTRONORME

	Pages
Inox	168 à 174
Copolyester sans Bisphénol A	176 à 183
Polypropylène	184 à 186
Accessoires	187

LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE VERTICALE FABRIQUÉS EN FRANCE

PRODUIT

Coins renforcés

Réduction des problèmes de manutention sur les chariots à glissières et dans les fours.

Bords renforcés

Bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.

Stockage

Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).

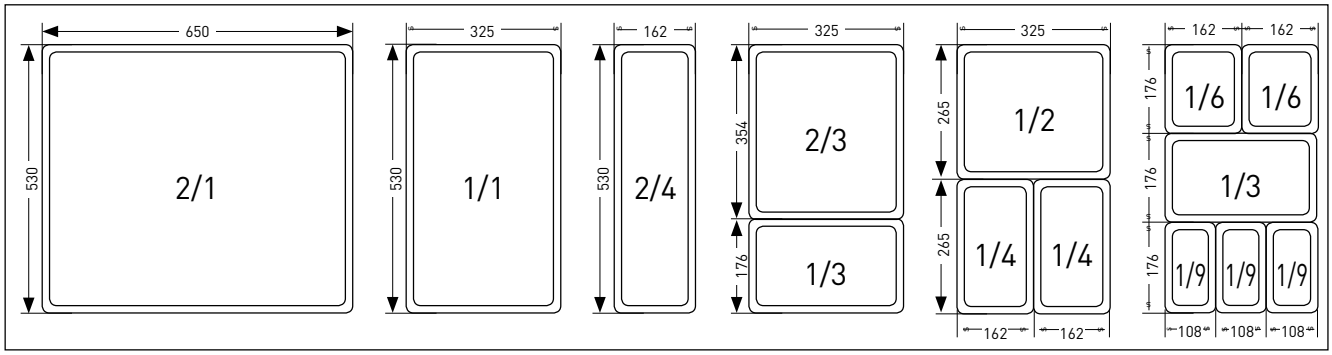
L'unique bac français

La gamme de bacs gastronomique inox est produite dans l'usine de 20 000 m² située à Les Abrets Isère.

* NF avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477

La gamme Bourgeat est la seule gamme de bacs gastronorme de fabrication française.
Réalisée avec les standards de qualité de la marque Bourgeat, cette gamme est certifiée NF Hygiène Alimentaire pour répondre aux exigences du marché de la restauration professionnelle.

LA GAMME



CONSEILS D'UTILISATION				
Utilisation	**Bacs acier inoxydable**	**Bacs copolyester Alto+**	**Bacs copolyester Cristal+**	**Bacs polypropylène**
Conservation/stockage	xxx	xxx	xxx	xxx
Bain-marie	xxx	x	0	0
Réchauffage	xxx	x (maxi 135°C*)	x (maxi 90°C)*	x (maxi 100°C)
Cuisson	xxx	0	0	0
Four micro-ondes	A vérifier en fonction du four	xxx	x	xxx
Manutention	xx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison froide	xxx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison chaude	xxx	xx (maxi 135 °C*)	0	x (maxi 100 °C)
Présentation	xx	xxx	xxx	x
Refroidissement rapide	xxx	xxx	xxx	xxx
Durabilité	xxx	xxx	xxx	xx

* : Gamme "Alto" : tenue jusqu'à 135° C, gamme "Cristal+" : tenue jusqu'à 90° C.

0 Déconseillé
x Adapté
xx Bien adapté
xxx Très bien adapté

Pour faciliter l'établissement de vos devis, nous vous précisons que :

* 1 GN 1/1 H 40 mm correspond approximativement à 15 rations
* 1 GN 1/1 H 55 mm correspond approximativement à 20 rations
* 1 GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations
* 1 GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations
* 1 GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations
* 1 GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations

BACS GASTRONORME INOX

CARACTÉRISTIQUES

- Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
- Durée de vie optimisée (épaisseur 7/10e à 8/10e).
- Coins résistants : réduction des problèmes de manutention sur les chariots à glissières et dans les fours.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Pas de contact avec les aliments lors des manipulations en bain-marie : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur à partir de la profondeur 55 mm.
- Facilité de préhension des bacs : lors des manipulations (séparation des bacs, sortie de four, chariots...), en bain-marie.
- Esthétique optimisée pour les selfs : design de la nervure.

Made in FRANCE

BACS PLEINS SANS ANSE

Dimensions GN			PROFONDEURS							
			20	40	55	65	100	150	200	250
	GN 2/1	Capacité L	6,5	12	16,5	19	29	43	58	-
		Code	740002	740004	740005	740006	740010	740015	740020	-
		Prix HT								
	GN 1/1	Capacité L	3	5,8	6,7	9	13,5	20	28	-
		Code	741002	741004	741005	741006	741010	741015	741020	-
		Prix HT								
	GN 2/3	Capacité L	-	3,5	-	5,5	8,7	13	16,7	-
		Code	-	742004	-	742006	742010	742015	742020	-
		Prix HT								
	GN 1/2	Capacité L	1,2	2,5	3,3	4	6,2	9	12	-
		Code	743002	743004	743005	743006	743010	743015	743020	-
		Prix HT								
	GN 2/4	Capacité L	-	2,5	-	4	6,2	9	-	-
		Code	-	743604	-	743606	743610	743615	-	-
		Prix HT								
	GN 1/3	Capacité L	-	1,6	2,1	2,5	3,7	5,7	7,5	10
		Code	-	744004	744005	744006	744010	744015	744020	744025
		Prix HT								
	GN 1/4	Capacité L	-	1,1	1,5	1,7	2,5	4	5,2	-
		Code	-	745004	745005	745006	745010	745015	745020	-
		Prix HT								
	GN 1/6	Capacité L	-	-	-	1	1,7	2,2	3	-
		Code	-	-	-	746006	746010	746015	746020	-
		Prix HT								
	GN 1/9	Capacité L	-	-	-	0,6	0,8	-	-	-
		Code	-	-	-	747006	747010	-	-	-
		Prix HT								

Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuviers(*) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes) (*voir page 136).

Made in FRANCE

BACS PLEINS AVEC ANSES ESCAMOTABLES

Dimensions GN		PROFONDEURS				
		55	65	100	150	200
GN 2/1	Capacité L	-	-	29	43	58
	Code	-	-	740310	740315	740320
	Prix HT					
GN 1/1	Capacité L	6,7	9	13,5	20	28
	Code	741305	741306	741310	741315	741320
	Prix HT					
GN 1/2	Capacité L	-	4	6,2	9	12
	Code	-	743306	743310	743315	743320
	Prix HT					

BACS PLEINS AVEC ANSES FIXES

Dimensions GN		PROFONDEURS	
		100	150
GN 1/1	Capacité L	13,5	20
	Code	741110	741115
	Prix HT		

BACS PLEINS AVEC ANSES PANIER

Dimensions GN		PROFONDEURS		
		100	150	200
GN 1/1	Capacité L	13,5	20	28
	Code	741210	741215	741220
	Prix HT			

BACS GASTRONORME INOX

CARACTÉRISTIQUES

Positionnement des perforations :
- Ces perforations ont un diamètre de 3,5 mm.
- Les essais faits en cuisson vapeur montrent que les perforations latérales n'ont pas d'incidence sur la cuisson pour les bacs de faible profondeur.
- Seules les perforations du fond sont indispensables.

H mm	Côtés et fond	Fond seul
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	

Made in FRANCE

BACS PERFORÉS SANS ANSE

Dimensions GN		PROFONDEURS					
		40	55	65	100	150	200
GN 2/1	Capacité L	-	16,5	19	29	-	-
	Code	-	740405	740406	740410	-	-
	Prix HT						
GN 1/1	Capacité L	5,8	6,7	9	13,5	20	28
	Code	741404	741405	741406	741410	741415	741420
	Prix HT						
GN 2/3	Capacité L	-	-	5,5	8,7	13	-
	Code	-	-	742406	742410	742415	-
	Prix HT						
GN 1/2	Capacité L	-	-	4	6,2	9	-
	Code	-	-	743406	743410	743415	-
	Prix HT						
GN 2/4	Capacité L	-	-	-	6,2	-	-
	Code	-	-	-	743710	-	-
	Prix HT						

BACS PERFORÉS AVEC ANSES PANIER

Dimensions GN		PROFONDEURS		
		100	150	200
GN 1/1	Capacité L	13,5	20	28
	Code	741510	741515	741520
	Prix HT			

COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX

CARACTÉRISTIQUES

Couvercles étanches :

- Les couvercles étanches ne s'adaptent que sur les bacs de profondeur 55, 65, 100, 150 et 200 mm.
- Température maximale d'utilisation : + 150°C.
- Garantie un an dans des conditions normales d'utilisation.

* NF avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477

COUVERCLES

Dimensions GN		Couvercle plat sans poignée pour récipient sans anse*	Couvercle avec poignée pour récipient sans anse	Couvercle avec poignée pour récipient avec anses fixes ou escamotables	Couvercle avec poignée pour récipient avec anses panier	Couvercle avec poignée et encoche pour louche pour récipient sans anse
GN 2/1	Code	747700	748000	748100	-	-
	Prix HT					
GN 1/1	Code	747701	748001	748101	748201	748501
	Prix HT					
GN 2/3	Code	747702	748002	-	-	-
	Prix HT					
GN 1/2	Code	747712	748012	748112	-	748512
	Prix HT					
GN 2/4	Code	-	748024	-	-	-
	Prix HT					
GN 1/3	Code	747713	748013	-	-	748513
	Prix HT					
GN 1/4	Code	747714	748014	-	-	748514
	Prix HT					
GN 1/6	Code	747716	748016	-	-	748516
	Prix HT					
GN 1/9	Code	-	748019	-	-	-
	Prix HT					

COUVERCLES ÉTANCHES

Dimensions GN		Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone pour récipient sans anse	Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone pour récipient avec anses fixes ou escamotables
GN 1/1	Code	748701	748801
	Prix HT		
GN 1/2	Code	748712	748812
	Prix HT		
GN 1/3	Code	748713	-
	Prix HT		
GN 1/4	Code	748714	-
	Prix HT		
GN 1/6	Code	748716	-
	Prix HT		

ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX

BARRETTE DE COMPOSITION CLIPABLE

Ce modèle de barrette est équipé d'une lamelle à ressort à chaque extrémité pour assurer un meilleur maintien en utilisation dans les bainsmarie ou dans les buffets.

L HT mm	l HT mm	e mm	Code	Prix HT
530	21	1	749801	

BARRETTE DE COMPOSITION

Cette barrette s'adapte sur notre modèle 749801 pour constituer des compositions avec des formats GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3.

L HT mm	l HT mm	e mm	Code	Prix HT
329	22	1	749712	

ÉGOUTTOIR

Pour bac	e mm	Code	Prix HT
GN1/1	0,8	750001	
GN1/2	0,8	750012	

PINCE POUR MANUTENTIONNER LES BACS GASTRO

L HT mm	Code	Prix HT
190	749800	

RAVIER

Couvercle en silicone transparent alimentaire vendu séparement (réf 751518) pour une utilisation en transport de repas.

GN	L HT mm	l HT mm	H HT mm	C litre	Code	Prix HT
Ravier inox						
1/8	162	132	45	0,5	751018	
Couvercle (sachet de 10)						
1/8	162	132	10		751518	

SUPPORT FIL INOX POUR BOÎTES À ÉPICES

Ce support se pose sur une table ou se fixe au mur (visserie inox de fixation fournie). Il peut contenir :
- 6 bacs GN 1/9
- ou 4 bacs GN 1/6
- ou 2 bacs GN 1/3

en acier inoxydable ou polycarbonate ou polypropylène en profondeur 65 ou 100 mm avec ou sans couvercles.

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
680	180	155	718000	

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).
Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.
Voir descriptif complet p187.

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	

Pour retrouver une gamme d'assiettes, de bols, verres, couverts, consultez le catalogue IN SITU.

IN SITU

Pour retrouver notre gamme de casseroles, poêles, consultez le catalogue MATFER chapitre "Cuisson".

MATFER

UNE GAMME DE BACS "ULTRA RÉSISTANTE" FABRIQUÉE EN FRANCE

PRODUIT

Hygiène

Echancrure d'évacuation des eaux de lavage.

Sécurité

Couvercles clippables anti-éclaboussures.

Stockage

Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).

Résistance

Incassable en cas de chutes ou de chocs divers (épaisseur, rigidité exceptionnelle).

* NF avec couvercle sans encoche

Une gamme de bacs "ultra résistants" pour toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, étuves....). Matériau entièrement recyclable.

CARACTÉRISTIQUES

- Incassable en cas de chutes ou de chocs divers (épaisseur, rigidité exceptionnelle).
- Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
- Facilité de manutention sur les chariots à glissières et dans les armoires de maintien en température ou froides.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- Couvercles clippables anti-éclaboussures.
- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- Visualisation facile des contenus.
- Graduation des contenances.

* Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).

BPA FREE

Made in FRANCE

BACS COPOLYESTER ALTO+

Dimensions GN		PROFONDEUR 65	100	150	200
GN 2/1	Capacité L	-	-	38	50
	Code	-	-	760115	760120
	Prix HT				
GN 1/1	Capacité L	7,7	12	18	24
	Code	761106	761110	761115	761120
	Prix HT				
GN 1/2	Capacité L	3,4	5,3	7,9	10
	Code	763106	763110	763115	763120
	Prix HT				
GN 1/3	Capacité L	2,2	3,1	4,7	6
	Code	764106	764110	764115	764120
	Prix HT				
GN 1/4	Capacité L	-	2,2	3,2	-
	Code	-	765110	765115	-
	Prix HT				
GN 1/6	Capacité L	0,7	1,2	1,8	-
	Code	766106	766110	766115	-
	Prix HT				
GN 1/9	Capacité L	0,5	0,8	-	-
	Code	767106	767110	-	-
	Prix HT				

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir page 136).

COUVERCLES POUR BACS ALTO+

Dimensions GN		Couvercle sans encoche	Couvercle avec encoche pour louche
GN 2/1	Code	768100	768600
	Prix HT		
GN 1/1	Code	768101	768601
	Prix HT		
GN 1/2	Code	768112	768612
	Prix HT		
GN 1/3	Code	768113	768613
	Prix HT		
GN 1/4	Code	768114	768614
	Prix HT		
GN 1/6	Code	768116	768616
	Prix HT		
GN 1/9	Code	768119	-
	Prix HT		

* NF Hygiène Alimentaire quand utilisé avec bac et couvercle sans encoche.

Recyclable à 100% en fin de vie.
Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

- Recyclable à 100% en fin de vie.
- Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

BPA FREE

NF *

Made in FRANCE

ÉGOUTTOIR ALTO+

Dimensions GN			Égouttoir
(1)	GN 2/1	Code	-
		Prix HT	
	GN 1/1	Code	769101
		Prix HT	
	GN 1/2	Code	769112
		Prix HT	
	GN 1/3	Code	769113
		Prix HT	
	GN 1/4	Code	769114
		Prix HT	
	GN 1/6	Code	769116
		Prix HT	

* NF Hygiène Alimentaire quand utilisé avec bac et couvercle sans encoche.
(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).
Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.
Voir descriptif complet p187.

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	

BARRETTE DE COMPOSITION EN ACIER INOXYDABLE

Ces barrettes évasées permettent de combler les vides créés par les angles arrondis des bacs.

L HT mm	Code	Prix HT
530	768701	
325	768712	

UNE GAMME DE BACS "POLYVALENTE" FABRIQUÉE EN FRANCE

PRODUIT

Hygiène

Facilité de nettoyage (manuel et machine).

Ergonomie et design

Visualisation parfaite des contenus.
Graduation des contenances.

Stockage

Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).

Résistance

Excellente résistance aux chocs et aux cycles de lavage.

Une gamme de bacs adaptée à toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, ...).Matériau entièrement recyclable.

CARACTÉRISTIQUES

- Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
- Excellente résistance aux chocs et aux cycles de lavage.
- Facilité de manutention sur les chariots à glissières.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage (manuel et machine).
- Visualisation parfaite des contenus.
- Graduation des contenances.
- Couvercles "Cristal+" compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable, sauf le couvercle GN2/1.

* Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).

BPA FREE

Made in FRANCE

BACS COPOLYESTER CRISTAL+

Dimensions GN		PROFONDEUR 65	100	150	200
GN 2/1	Capacité L	-	-	38	50
	Code	-	-	750115	750120
	Prix HT				
GN 1/1	Capacité L	6,5	11,5	17,5	23,5
	Code	751106	751110	751115	751120
	Prix HT				
GN 1/2	Capacité L	3	5	7,5	10
	Code	753106	753110	753115	753120
	Prix HT				
GN 1/3	Capacité L	2	3	4,5	-
	Code	754106	754110	754115	-
	Prix HT				
GN 1/4	Capacité L	-	2	3	-
	Code	-	755110	755115	-
	Prix HT				
GN 1/6	Capacité L	0,7	1	1,5	-
	Code	756106	756110	756115	-
	Prix HT				
GN 1/9	Capacité L	0,5	0,7	-	-
	Code	757106	757110	-	-
	Prix HT				

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir page 136).

Couvercles compatibles avec nos bacs gastronorme inox, sauf le couvercle GN 2/1. Pour faciliter la vision des contenus sans avoir à enlever le couvercle (selfs, buffets,...).

COUVERCLES POUR BACS CRISTAL+

Dimensions GN		
GN 2/1	Code	758100
	Prix HT	
GN 1/1	Code	758101
	Prix HT	
GN 1/2	Code	758112
	Prix HT	
GN 1/3	Code	758113
	Prix HT	
GN 1/4	Code	758114
	Prix HT	
GN 1/6	Code	758116
	Prix HT	
GN 1/9	Code	758119
	Prix HT	

- Recyclable à 100% en fin de vie.
- Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

BPA FREE

BPA FREE

Made in FRANCE

ÉGOUTTOIR CRISTAL+

Dimensions GN		Égouttoir
GN 1/1	Code	759101
	Prix HT	
GN 1/2	Code	759112
	Prix HT	
GN 1/3	Code	759113
	Prix HT	
GN 1/4	Code	759114
	Prix HT	
GN 1/6	Code	759116
	Prix HT	

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP
2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).
Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.
Voir descriptif complet p187.

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	

UNE GAMME DE BACS PARFAITEMENT ADAPTÉS AU STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE

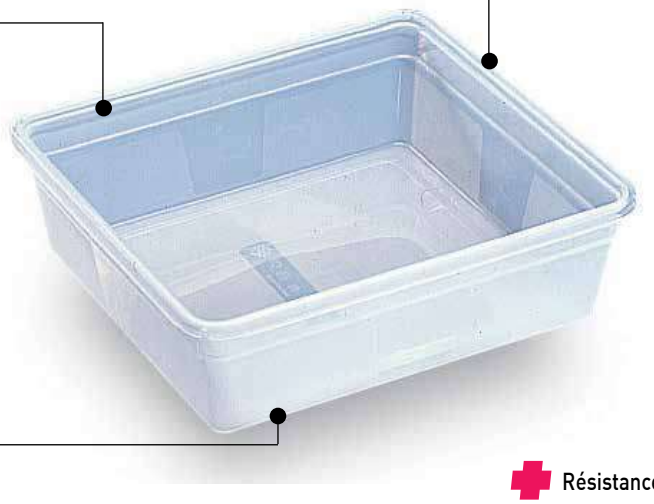
PRODUIT

Ergonomie et design

Visualisation parfaite des contenus.
Graduation des contenances.

Hygiène

Forme facilitant l'égouttage et le séchage.



Stockage

Optimisation du rangement (formats gastronorme du GN 1/1 au GN 1/9) sur les étagères de stockage en chambres froides.

Résistance

Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises (1)).

(1) Ne pas manipuler les boîtes et les couvercles aux températures de congélation : il est conseillé d'attendre une remontée en température suffisante pour que le polypropylène retrouve un minimum de souplesse.

Sécurité

Fermeture hermétique avec couvercle.

- Une gamme de bacs en polypropylène alimentaire parfaitement adaptée aux besoins de stockage des aliments en chambre froide ainsi que lors des phases de préparation en cuisine.
- Matériau léger et entièrement recyclable.
- En conformité avec la norme EN 631.1.
- Des aliments ayant un fort pouvoir colorant (tomates) peuvent laisser des traces indélébiles dans ces boîtes sans aucune conséquence pour l'hygiène.

CARACTÉRISTIQUES

- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en lavage automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).
- Optimisation du rangement (formats gastronorme du GN 1/1 au GN 1/9) sur les étagères de stockage en chambres froides.
- Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises (1)).
- Résistance de -20° C (utilisation au froid) à +100° C (compatible four-micro-ondes).
- Visualisation facile des contenus.
- Visualisation des contenances (graduation).
- Fermeture hermétique avec couvercle.

Made in FRANCE

BACS MODULUS

Dimensions GN			PROFONDEURS 65	100	150
	GN 1/1	Capacité L	7	12	17
		Code	256070	256013	256018
		Prix HT			
	GN 2/3	Capacité L	-	8	12
		Code	-	256080	256012
		Prix HT			
	GN 1/2	Capacité L	4	6	7,5
		Code	256040	256060	256075
		Prix HT			
	GN 1/3	Capacité L	-	3,5	5
		Code	-	256035	256050
		Prix HT			
	GN 1/4	Capacité L	-	2,5	3,5
		Code	-	256025	256036
		Prix HT			
	GN 1/6	Capacité L	-	1,5	2
		Code	-	256015	256020
		Prix HT			
	GN 1/9	Capacité L	-	0,8	-
		Code	-	256010	-
		Prix HT			

Il est déconseillé d'utiliser les bacs 1/1 sur des chariots à glissières.

Pour retrouver une gamme d'étagères alu pour chambres froides, consultez le catalogue BOUGEAT page 190.

BOURGEAT

Made in FRANCE

COUVERCLES POUR BACS MODULUS

Dimensions GN		
GN 1/1	Code	256501
	Prix HT	
GN 2/3	Code	256502
	Prix HT	
GN 1/2	Code	256512
	Prix HT	
GN 1/3	Code	256513
	Prix HT	
GN 1/4	Code	256514
	Prix HT	
GN 1/6	Code	256516
	Prix HT	
GN 1/9	Code	256519
	Prix HT	

ÉGOUTTOIR MODULUS

Dimensions GN		Égouttoir
GN 1/1	Code	256601
	Prix HT	

SACHET DE BACS AVEC COUVERCLES

Module	C litre	Bacs avec couvercles	Code	Prix HT
GN 1/9	0,8	Sachet de 8 bacs	257310	
GN 1/6	1,5	Sachet de 6 bacs	257315	
GN 1/6	2	Sachet de 6 bacs	257320	
GN 1/4	2,5	Sachet de 5 bacs	257325	
GN 1/4	3,5	Sachet de 5 bacs	257336	
GN 1/3	3,5	Sachet de 5 bacs	257335	
GN 1/3	5	Sachet de 5 bacs	257350	
GN 1/2	4	Sachet de 4 bacs	257340	
GN 1/2	6	Sachet de 4 bacs	257360	
GN 1/2	7,5	Sachet de 4 bacs	257375	
GN 2/3	8	Sachet de 4 bacs	257380	
GN 2/3	12	Sachet de 4 bacs	257312	

ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME

CARACTÉRISTIQUES

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires et des préparations, à chaque étape du process de la réception jusqu'au service.
- Les étiquettes d'identification HACCP sont présentées en rouleau de 250 pièces dans une boîte distributrice de protection avec languette intégrée pour séparation de l'étiquette de son intercalaire lors du déroulement.
- Marquage possible des informations de contenu, de date, de destination au stylo, au feutre ou au crayon.

2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).

Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	

PLANCHE DE 30 ÉTIQUETTES HACCP

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Paquet de 10 planches			
50	25	257130	

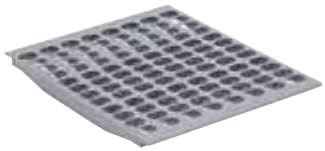
RAYONNAGES

LES RAYONNAGES	Pages
Rayonnage modulable aluminium	190 à 204
Rayonnage mobile acier inoxydable	206 à 207
Étagères murales	208 à 211

LA MODULARITÉ À TOUS LES NIVEAUX

La modularité à tous les niveaux pour l'équipement en rayonnage des chambres froides :
- en longueur au pas de 108 mm.
- en profondeur en 425, 500(*) et 600 mm.
- en hauteur avec 7 niveaux d'accrochage disponibles.
- en statique ou en mobile
- avec clayettes plastique ou aluminium.

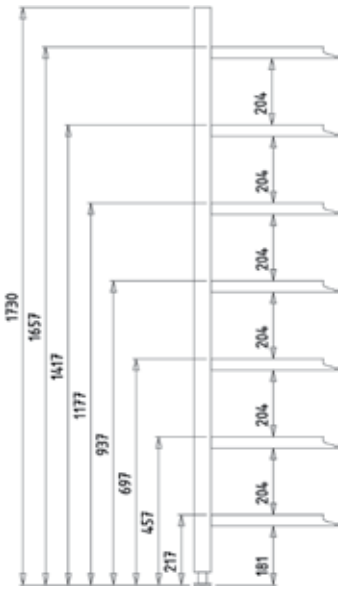
La modularité des supports : 2 types de clayettes



Polypropylène

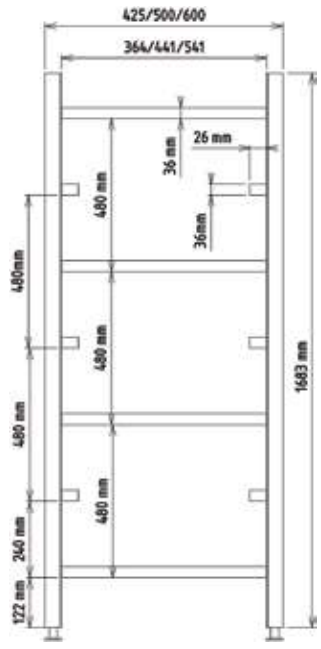
Aluminium

La modularité de 3 à 7 niveaux



Espace utile entre niveaux

La modularité sur 3 profondeurs*



La gamme de rayonnage Bourgeat permet une totale optimisation des surfaces disponibles dans les chambres froides et autres locaux en restauration commerciale et collective.
Respect des normes d'hygiène et de nettoyage, rigidité parfaite de la structure et facilité d'installation.

RAYONNAGE MODULABLE ALUMINIUM ANODISÉ POUR CHAMBRES FROIDES

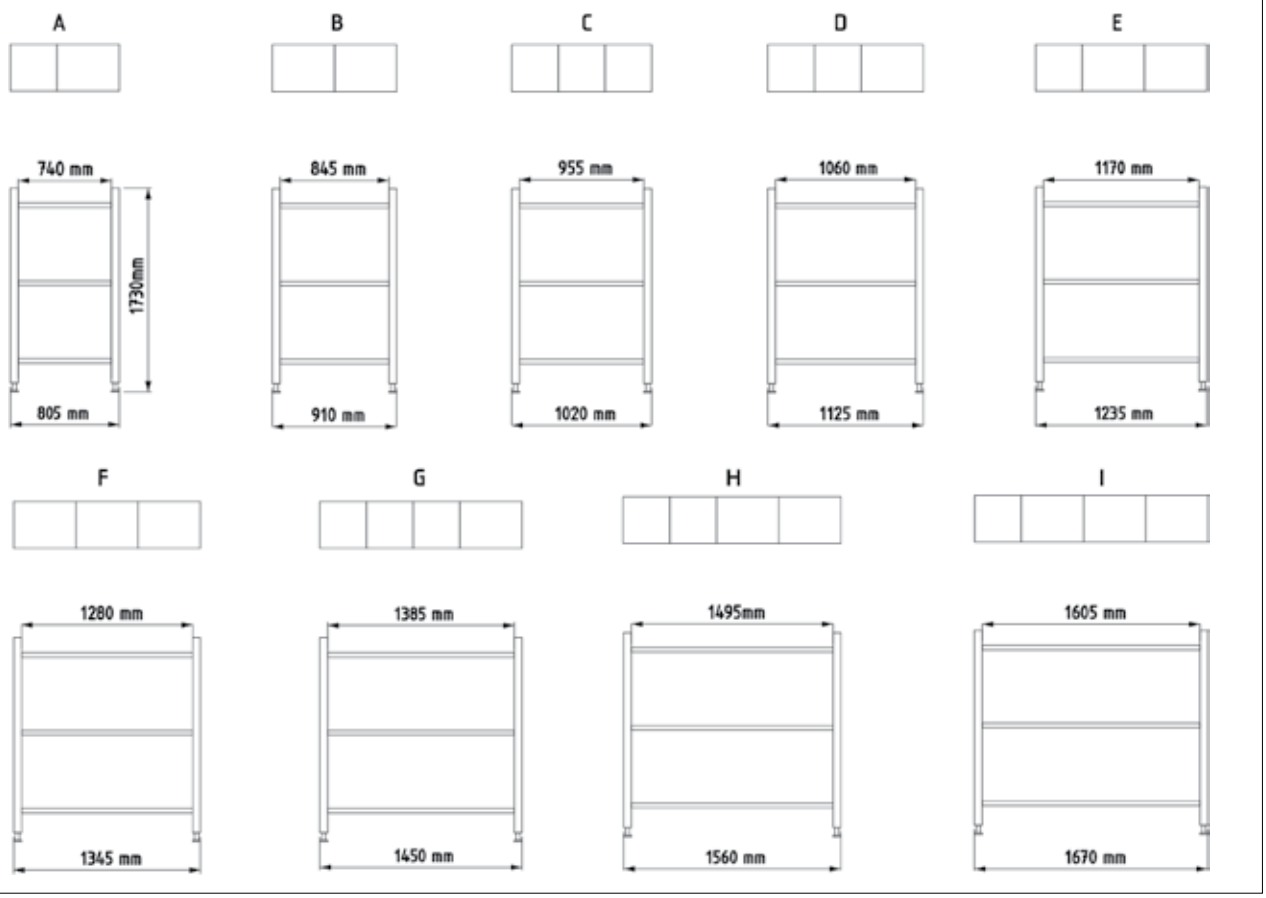
CARACTÉRISTIQUES

- Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement.
- Montage rapide : par une seule personne en moins de 15 minutes (3 mètres linéaires).
- Colisage facilitant l'ordre de montage.
- 3 à 7 niveaux potentiels de stockage sur traverses aluminium anodisé et taquets d'accrochage fixes en aluminium monobloc
- Pas de perte de stockage : combinaisons des modules standards au pas de 108 mm, retours d'angle sans poteau.
- Grande modularité en longueur, profondeur et hauteur.
- Adaptabilité parfaite quelle que soit la configuration : en L, en U ou plus complexe.
- Pas de stockage au sol et accès pour le nettoyage : niveau inférieur à 181 mm du sol.
- Facilité de nettoyage (les clayettes : au lave-vaisselle avec détergents classiques - la structure : entièrement lavable à l'éponge ou au jet).
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : absence de trous mal ou non obturés.
- Charge maximale au ml par niveau : clayettes polypropylène 100 kg au ml ; clayettes aluminium 150 kg uniformément répartie.
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
- Charge maximale entre deux échelles : 600 kg.
- Longévité des matériaux en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure.

(*) Profondeur 500 mm : disponible seulement avec clayettes aluminium.

La modularité en longueurs :

2 longueurs de clayette (a :325 mm, b : 433 mm) et 9 modules de base permettent toutes les combinaisons possibles au pas de 108 mm

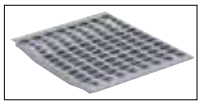


Toutes les échelles sont équipées de vérins réglables (+ ou - 15 mm) et comportent :
- 4 traverses et 3 jeux de taquets d'accrochage fixes
- 7 niveaux de stockage potentiels.

(*) Profondeur 500 mm : disponible seulement avec clayettes aluminium

ÉTAGÈRES DE BASE

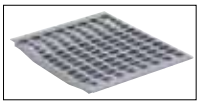
CLAYETTES POLYPROPYLÈNE



CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
805	A	Code	801308	801408	802308	802408
		Prix HT				
910	B	Code	801309	801409	802309	802409
		Prix HT				
1 020	C	Code	801310	801410	802310	802410
		Prix HT				
1 125	D	Code	801311	801411	802311	802411
		Prix HT				
1 235	E	Code	801312	801412	802312	802412
		Prix HT				
1 345	F	Code	801313	801413	802313	802413
		Prix HT				
1 450	G	Code	801314	801414	802314	802414
		Prix HT				
1 560	H	Code	801315	801415	802315	802415
		Prix HT				
1 670	I	Code	801316	801416	802316	802416
		Prix HT				
1 790	2B	Code	801317	801417	802317	802417
		Prix HT				
1 900	B + C	Code	801318	801418	802318	802418
		Prix HT				
2 010	2C	Code	801320	801420	802320	802420
		Prix HT				
2 110	C + D	Code	801321	801421	802321	802421
		Prix HT				
2 215	2D	Code	801322	801422	802322	802422
		Prix HT				
2 325	D + E	Code	801323	801423	802323	802423
		Prix HT				
2 440	2E	Code	801324	801424	802324	802424
		Prix HT				
2 550	E + F	Code	801325	801425	802325	802425
		Prix HT				
2 660	2F	Code	801326	801426	802326	802426
		Prix HT				
2 765	F + G	Code	801327	801427	802327	802427
		Prix HT				
2 870	2G	Code	801328	801428	802328	802428
		Prix HT				

ÉTAGÈRES DE BASE

CLAYETTES POLYPROPYLÈNE



CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
2 990	F + I	Code	801329	801429	802329	802429
		Prix HT				
3 095	G + I	Code	801330	801430	802330	802430
		Prix HT				
3 205	H + I	Code	801332	801432	802332	802432
		Prix HT				
3 320	2I	Code	801333	801433	802333	802433
		Prix HT				
3 420	2D + E	Code	801334	801434	802334	802434
		Prix HT				
3 530	2D + F	Code	801335	801435	802335	802435
		Prix HT				
3 645	3E	Code	801336	801436	802336	802436
		Prix HT				
3 750	2E + F	Code	801337	801437	802337	802437
		Prix HT				
3 860	2F + E	Code	801338	801438	802338	802438
		Prix HT				
3 970	3F	Code	801339	801439	802339	802439
		Prix HT				
4 075	2F + G	Code	801340	801440	802340	802440
		Prix HT				
4 180	2G + F	Code	801341	801441	802341	802441
		Prix HT				
4 285	3G	Code	801342	801442	802342	802442
		Prix HT				
4 410	F + G + I	Code	801343	801443	802343	802443
		Prix HT				
4 510	2G + I	Code	801345	801445	802345	802445
		Prix HT				
4 630	F + 2I	Code	801346	801446	802346	802446
		Prix HT				

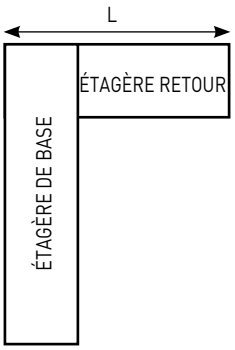
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

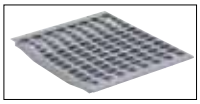
ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT

CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

CARACTÉRISTIQUES			ÉTAGÈRES RETOUR 600 MM	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 395	A	Code	805313	805413
		Prix HT		
1 500	B	Code	805314	805414
		Prix HT		
1 610	C	Code	805316	805416
		Prix HT		
1 715	D	Code	805317	805417
		Prix HT		
1 825	E	Code	805318	805418
		Prix HT		
1 935	F	Code	805319	805419
		Prix HT		
2 040	G	Code	805320	805420
		Prix HT		
2 150	H	Code	805321	805421
		Prix HT		
2 260	I	Code	805322	805422
		Prix HT		
2 380	2B	Code	805323	805423
		Prix HT		
2 490	B + C	Code	805324	805424
		Prix HT		
2 600	2C	Code	805325	805425
		Prix HT		
2 700	C + D	Code	805326	805426
		Prix HT		
2 805	2D	Code	805328	805428
		Prix HT		
2 915	D + E	Code	805329	805429
		Prix HT		
3 030	2E	Code	805330	805430
		Prix HT		
3 140	E + F	Code	805331	805431
		Prix HT		
3 245	2F	Code	805332	805432
		Prix HT		
3 350	F + G	Code	805333	805433
		Prix HT		
3 455	2G	Code	805334	805434
		Prix HT		



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre.



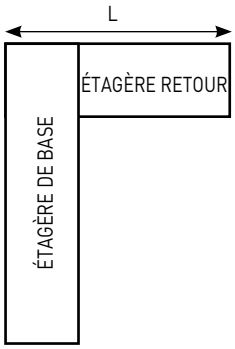
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

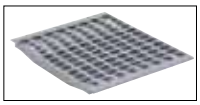
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT

CLAYETTES POLYPROPYLÈNE



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.



CARACTÉRISTIQUES			ÉTAGÈRES RETOUR 425 MM	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 220	A	Code	806312	806412
		Prix HT		
1 325	B	Code	806313	806413
		Prix HT		
1 435	C	Code	806314	806414
		Prix HT		
1 540	D	Code	806315	806415
		Prix HT		
1 650	E	Code	806316	806416
		Prix HT		
1 760	F	Code	806317	806417
		Prix HT		
1 865	G	Code	806318	806418
		Prix HT		
1 975	H	Code	806319	806419
		Prix HT		
2 085	I	Code	806320	806420
		Prix HT		
2 205	2B	Code	806321	806421
		Prix HT		
2 315	B + C	Code	806323	806423
		Prix HT		
2 425	2C	Code	806324	806424
		Prix HT		
2 525	C + D	Code	806325	806425
		Prix HT		
2 630	2D	Code	806326	806426
		Prix HT		
2 740	D + E	Code	806327	806427
		Prix HT		
2 855	2E	Code	806328	806428
		Prix HT		
2 965	E + F	Code	806329	806429
		Prix HT		
3 070	2F	Code	806330	806430
		Prix HT		
3 175	F + G	Code	806331	806431
		Prix HT		
3 280	2G	Code	806332	806432
		Prix HT		

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2085 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ÉTAGÈRES DE BASE

CLAYETTES ALUMINIUM

CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 500 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
805	A	Code	811308	811408	813308	813408	812308	812408
		Prix HT						
910	B	Code	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Prix HT						
1 020	C	Code	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Prix HT						
1 125	D	Code	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Prix HT						
1 235	E	Code	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Prix HT						
1 345	F	Code	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Prix HT						
1 450	G	Code	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Prix HT						
1 560	H	Code	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Prix HT						
1 670	I	Code	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Prix HT						
1 790	2B	Code	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Prix HT						
1 900	B + C	Code	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Prix HT						
2 010	2C	Code	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Prix HT						
2 110	C + D	Code	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Prix HT						
2 215	2D	Code	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Prix HT						
2 325	D + E	Code	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Prix HT						
2 440	2E	Code	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Prix HT						
2 550	E + F	Code	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Prix HT						
2 660	2F	Code	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Prix HT						
2 765	F + G	Code	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Prix HT						
2 870	2G	Code	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Prix HT						

ÉTAGÈRES DE BASE

CLAYETTES ALUMINIUM

CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 500 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
2 990	F + I	Code	811329	811429	813329	813429	812329	812429
		Prix HT						
3 095	G + I	Code	811330	811430	813330	813430	812330	812430
		Prix HT						
3 205	H + I	Code	811332	811432	813332	813432	812332	812432
		Prix HT						
3 320	2I	Code	811333	811433	813333	813433	812333	812433
		Prix HT						
3 420	2D + E	Code	811334	811434	813334	813434	812334	812434
		Prix HT						
3 530	2D + F	Code	811335	811435	813335	813435	812335	812435
		Prix HT						
3 645	3E	Code	811336	811436	813336	813436	812336	812436
		Prix HT						
3 750	2E + F	Code	811337	811437	813337	813437	812337	812437
		Prix HT						
3 860	2F + E	Code	811338	811438	813338	813438	812338	812438
		Prix HT						
3 970	3F	Code	811339	811439	813339	813439	812339	812439
		Prix HT						
4 075	2F + G	Code	811340	811440	813340	813440	812340	812440
		Prix HT						
4 180	2G + F	Code	811341	811441	813341	813441	812341	812441
		Prix HT						
4 285	3G	Code	811342	811442	813342	813442	812342	812442
		Prix HT						
4 410	F + G + I	Code	811343	811443	813343	813443	812343	812443
		Prix HT						
4 510	2G + I	Code	811345	811445	813345	813445	812345	812445
		Prix HT						
4 630	F + 2I	Code	811346	811446	813346	813446	812346	812446
		Prix HT						

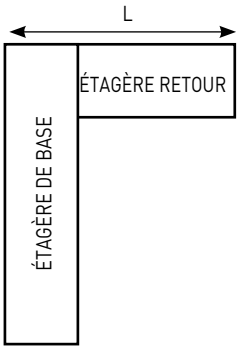
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Etagères complètes, prêtes à être montées.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT

CLAYETTES ALUMINIUM

CARACTÉRISTIQUES			ÉTAGÈRES RETOUR 600 MM	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 395	A	Code	815313	815413
		Prix HT		
1 500	B	Code	815314	815414
		Prix HT		
1 610	C	Code	815316	815416
		Prix HT		
1 715	D	Code	815317	815417
		Prix HT		
1 825	E	Code	815318	815418
		Prix HT		
1 935	F	Code	815319	815419
		Prix HT		
2 040	G	Code	815320	815420
		Prix HT		
2 150	H	Code	815321	815421
		Prix HT		
2 260	I	Code	815322	815422
		Prix HT		
2 380	2B	Code	815323	815423
		Prix HT		
2 490	B + C	Code	815324	815424
		Prix HT		
2 600	2C	Code	815325	815425
		Prix HT		
2 700	C + D	Code	815326	815426
		Prix HT		
2 805	2D	Code	815328	815428
		Prix HT		
2 915	D + E	Code	815329	815429
		Prix HT		
3 030	2E	Code	815330	815430
		Prix HT		
3 140	E + F	Code	815331	815431
		Prix HT		
3 245	2F	Code	815332	815432
		Prix HT		
3 350	F + G	Code	815333	815433
		Prix HT		
3 455	2G	Code	815334	815434
		Prix HT		



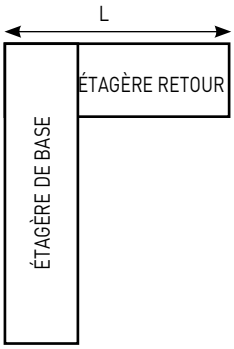
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.

CARACTÉRISTIQUES			ÉTAGÈRES RETOUR 500 MM	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 295	A	Code	817312	817412
		Prix HT		
1 400	B	Code	817313	817413
		Prix HT		
1 510	C	Code	817315	817415
		Prix HT		
1 615	D	Code	817316	817416
		Prix HT		
1 725	E	Code	817317	817417
		Prix HT		
1 835	F	Code	817318	817418
		Prix HT		
1 940	G	Code	817319	817419
		Prix HT		
2 050	H	Code	817320	817420
		Prix HT		
2 160	I	Code	817321	817421
		Prix HT		
2 280	2B	Code	817322	817422
		Prix HT		
2 390	B + C	Code	817323	817423
		Prix HT		
2 500	2C	Code	817324	817424
		Prix HT		
2 600	C + D	Code	817325	817425
		Prix HT		
2 705	2D	Code	817327	817427
		Prix HT		
2 815	D + E	Code	817328	817428
		Prix HT		
2 930	2E	Code	817329	817429
		Prix HT		
3 040	E + F	Code	817330	817430
		Prix HT		
3 145	2F	Code	817331	817431
		Prix HT		
3 250	F + G	Code	817332	817432
		Prix HT		
3 355	2G	Code	817333	817433
		Prix HT		

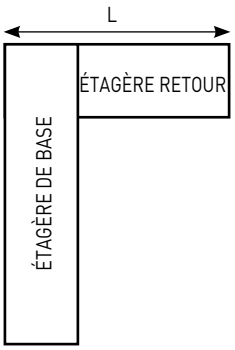
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2085 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT

CARACTÉRISTIQUES			ÉTAGÈRES RETOUR 425 MM	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 220	A	Code	816312	816412
		Prix HT		
1 325	B	Code	816313	816413
		Prix HT		
1 435	C	Code	816314	816414
		Prix HT		
1 540	D	Code	816315	816415
		Prix HT		
1 650	E	Code	816316	816416
		Prix HT		
1 760	F	Code	816317	816417
		Prix HT		
1 865	G	Code	816318	816418
		Prix HT		
1 975	H	Code	816319	816419
		Prix HT		
2 085	I	Code	816320	816420
		Prix HT		
2 205	2B	Code	816321	816421
		Prix HT		
2 315	B + C	Code	816323	816423
		Prix HT		
2 425	2C	Code	816324	816424
		Prix HT		
2 525	C + D	Code	816325	816425
		Prix HT		
2 630	2D	Code	816326	816426
		Prix HT		
2 740	D + E	Code	816327	816427
		Prix HT		
2 855	2E	Code	816328	816428
		Prix HT		
2 965	E + F	Code	816329	816429
		Prix HT		
3 070	2F	Code	816330	816430
		Prix HT		
3 175	F + G	Code	816331	816431
		Prix HT		
3 280	2G	Code	816332	816432
		Prix HT		



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES

- Pour faciliter le nettoyage en chambres froides ou disposer de zones de stockage à proximité de postes de production.
- Ensembles équipés de 4 roues matériau composite dont 2 avec freins.
- NB : pour assurer la rigidité, les modules sont livrés avec un croisillon de sécurité.
- Charge maximum : 60 kg au ml par niveau.
  Charge maximale entre deux échelles : 200 kg.
- Hauteur hors tout : 1845 mm.

CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 MM		PROFONDEUR 425 MM	
			CLAYETTES POLYPROPYLENE	CLAYETTES ALUMINIUM	CLAYETTES POLYPROPYLENE	CLAYETTES ALUMINIUM
Longueur mm	Modules utilisés		4 niveaux (1)	4 niveaux (1)	4 niveaux (1)	4 niveaux (1)
805	A	Code	821401	831401	822401	832401
		Prix HT				
910	B	Code	821402	831402	822402	832402
		Prix HT				
1 020	C	Code	821403	831403	822403	832403
		Prix HT				
1 125	D	Code	821404	831404	822404	832404
		Prix HT				
1 235	E	Code	821405	831405	822405	832405
		Prix HT				
1 345	F	Code	821406	831406	822406	832406
		Prix HT				
1 450	G	Code	821407	831407	822407	832407
		Prix HT				

PIÈCES DÉTACHÉES CONSTITUANT NOS ÉTAGÈRES

ÉCHELLE ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS

Ces échelles sont équipées de 3 jeux de taquets positionnés à égale distance de chaque traverse de façon à offrir un total de 7 niveaux potentiels.

P HT mm	L HT mm	H HT mm	Section montant mm	Section barreau mm	Code	Prix HT
600	600	1730	32 x 28	10 x 30	807101	
425	425	1730	32 x 28	10 x 30	807102	
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	

Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

CLAYETTE ALUMINIUM

P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809301	
530	433	(b)	809302	
Pour étagère P 500 mm				
430	325	(a)	809401	
430	433	(b)	809402	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809501	
354	433	(b)	809502	

(*) Voir modules page 191.

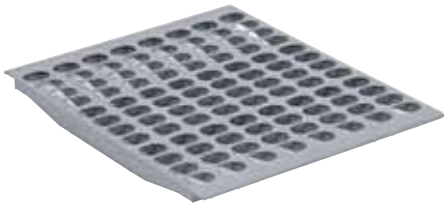
LONGERON ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS- SECTION 25 X 36 MM

Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 191.

	L HT mm	Code	Prix HT
Pour module A	800	808001	
Pour module B	905	808002	
Pour module C	1015	808003	
Pour module D	1125	808004	
Pour module E	1230	808005	
Pour module F	1340	808006	
Pour module G	1450	808007	
Pour module H	1560	808008	
Pour module I	1665	808009	

ÉLÉMENT D'ANGLE ACIER INOXYDABLE

	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm	807501	
Pour étagère P 425 mm	807502	
Pour étagère P 500 mm	807503	



CLAYETTE POLYPROPYLÈNE

P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	

NIVEAU COMPLET : CLAYETTES POLYPROPYLÈNE + LONGERONS

Clayettes + longerons	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809601	
B	809602	
C	809603	
D	809604	
E	809605	
F	809606	
G	809607	
H	809608	
I	809609	
Profondeur 425 mm		
A	809621	
B	809622	
C	809623	
D	809624	
E	809625	
F	809626	
G	809627	
H	809628	
I	809629	

- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
- Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous à la colonne "Modules utilisés" des tableaux de longueurs standard, en vérifiant la profondeur souhaitée (600mm,500mm ou 425mm).

NIVEAU COMPLET : CLAYETTES ALUMINIUM + LONGERONS

Clayettes + longerons	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809701	
B	809702	
C	809703	
D	809704	
E	809705	
F	809706	
G	809707	
H	809708	
I	809709	
Profondeur 500 mm		
A	809711	
B	809712	
C	809713	
D	809714	
E	809715	
F	809716	
G	809717	
H	809718	
I	809719	
Profondeur 425 mm		
A	809721	
B	809722	
C	809723	
D	809724	
E	809725	
F	809726	
G	809727	
H	809728	
I	809729	

POUR FACILITER VOS VENTES : DES KITS ASTUCIEUX

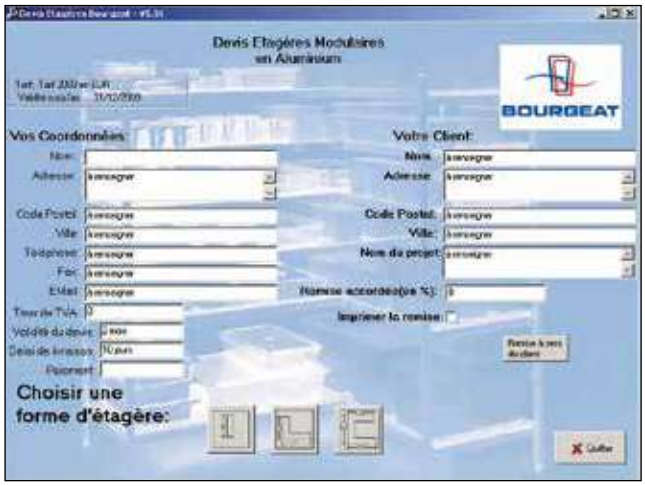
KIT ÉTAGÈRE "DE BASE" COMPRENANT LA STRUCTURE ALUMINIUM ET LES CLAYETTES PLASTIQUES
Ce kit permet de monter une étagère profondeur 600 mm ou 425 mm avec clayettes en plastique 4 niveaux espacés de 480 mm.
Profondeur :
* Hors-tout = 600 mm
* Hors-tout = 425 mm
Longueur hors-tout : 1 020 mm
Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg

P HT mm	Code	Prix HT
600	893001	
425	893002	

KIT ÉTAGÈRE "ADDITIONNEL" COMPRENANT LA STRUCTURE ALUMINIUM ET LES CLAYETTES PLASTIQUES
Ce kit permet de monter une étagère additionnelle profondeur 600 mm ou 425 mm avec clayettes plastique.4 niveaux espacés de 480 mm.
Profondeur :
* Hors-tout = 600 mm
* Hors-tout = 425 mm
Longueur hors-tout : 985 mm - Avec kit de base longueur hors-tout : 2010 mm.
ATTENTION : ce kit "additionnel" n'est utilisable que si l'on possède le kit "de base".
Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm. - Poids : 17 kg.

P HT mm	Code	Prix HT
600	893301	
425	893302	

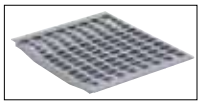
Pour vos études d'implantation de rayonnages et de devis, notre logiciel de calcul est disponible sur simple demande.



Pour retrouver une large gamme de bacs de stockage ...,
consultez le catalogue MATFER, chapitre "Stockage manutention".

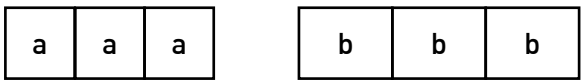
MATFER

ÉTAGÈRES MOBILES - ACIER INOXYDABLE

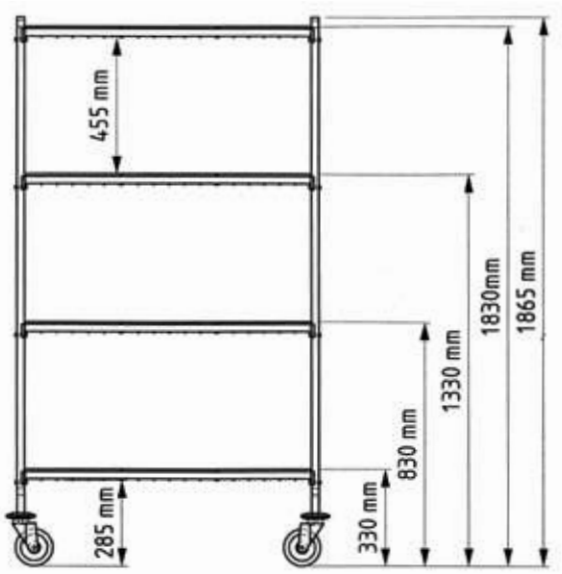


CARACTÉRISTIQUES

- Facile et solide : assemblage par visserie inox.
- Charge maximale : 30 kg par clayette et 300 kg à répartir sur l'étagère.
- Longévité des matériaux (inoxydables) en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 25 x 25 cm).
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C



a et b sont les deux longueurs différentes
de clayettes disponibles



ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1100 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
A	1 100	610	455	819601	
A	1 100	435	455	819603	

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1425 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
B	1 425	610	455	819801	
B	1 425	435	455	819803	

PIÈCES DÉTACHÉES POUR ÉTAGES MOBILES ACIER INOXYDABLE

ECHELLE ACIER INOXYDABLE POUR ÉTAGÈRES MOBILES
Ces échelles sont équipées de 2 roues composites avec freins.

P mm	P HT mm	H HT mm	Section montant mm	Section barreau mm	Code	Prix HT
600	610	1865	25x25	25x25	819904	
425	435	1865	25x25	25x25	819905	

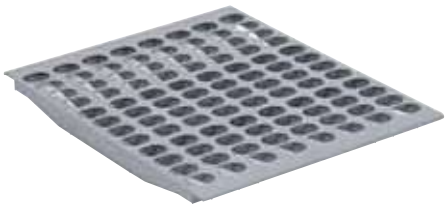
LONGERON ACIER INOXYDABLE SECTION 25 X 25 MM
Ces longerons s'adaptent sur nos deux modèles d'échelles :
Profondeurs 600 mm et 425 mm.

L HT mm		Code	Prix HT
Pour module longueur 975 mm			
997	A	819907	
Pour module longueur 1300 mm			
1322	B	819908	

Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

CLAYETTE POLYPROPYLÈNE

P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	



(*) Voir modules page 206

ÉTAGÈRES MURALES MULTI-USAGES

CARACTÉRISTIQUES

- Nettoyage facile : pas de zones de rétention.
- Fixation murale facile et rapide.
  NB : la fixation murale (visserie non fournie) devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.
- Pour le stockage efficace et pratique en cuisine de batteries de cuisine, poêles, ustensiles etc...
- Charge maximale totale : 50 kg répartis.

Particulièrement adaptée pour le stockage des ustensiles de cuisson en restauration commerciale, cette étagère "multi-usages" s'intègre facilement par son design et offre une grande capacité de stockage pour un encombrement réduit.

Une surface de stockage sur le dessus pour les articles volumineux.

Des barres de suspension (directe ou par crochets) en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumoires, etc...

ÉTAGÈRES MURALES POUR USTENSILES

Modèles			
Longueur hors tout		800 mm	1200 mm
Profondeur hors tout		400 mm	400 mm
Hauteur hors tout		300 mm	300 mm
Charge maximale		50 kg	50 kg
Poids à vide		6 kg	8 kg
Etagère murale pour ustensiles	Code	845608	845612
	Prix HT		

ÉTAGÈRES MURALES MODULABLES : STOCKAGE ET RANGEMENT OPTIMISÉS

CARACTÉRISTIQUES

- Possibilité d'installation sur les murs comportant des descentes de gaines électriques, de tuyaux, des tableaux électriques...
- Optimisation de tous les murs en cuisine
- Formes étudiées pour faciliter l'écoulement de l'eau après nettoyage : montants pliés et ouverts.
- Montage solide par boulonnage (visserie inox fournie).
- Charge utile de 50 kg par niveau répartis sur toute la surface.
- **Avertissement** : La visserie et les chevilles de fixation au mur non fournies sont à dimensionner en fonction de la nature des murs.

Uniques, ces étagères assurent une modularité de rangement "tridimensionnelle" !
Particulièrement adaptées en restauration pour optimiser le stockage sur des murs à configuration difficile.

1 Modulable en hauteur : montants à crémaillères en inox de 1 m de haut offrant 9 positions au pas de 107 mm.

2 Modulable en latéral : amplitude de 165 mm (éviter armoire électrique ou meuble).

3 Modulable en profondeur : en dégagement des murs, avec un passage de 25 à 70 mm.

ÉTAGÈRES MURALES MODULABLES

Modèles		Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		800 mm	1200 mm
Profondeur hors tout		470 mm	470 mm
Hauteur hors tout		1000 mm	1000 mm
Charge maximale (par niveau)		50 kg	50 kg
Poids à vide		12 kg	18 kg
Etagère murale modulable (livrée avec deux niveaux)	Code	845618	845622
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Montant à crémaillère	Code	845635	845635
	Prix HT		
2 - Niveau	Code	845630	845631
	Prix HT		
3 - Console pour support de niveaux*	Code	845637	845637
	Prix HT		

* **Attention** pour pouvoir constituer un niveau supplémentaire, il est nécessaire de commander 2 consoles réf. 845637. (Visserie inox de montage fournie).

1

2

3

ÉTAGÈRES MURALES

ÉTAGÈRE MURALE
Epaisseur 1,2 mm - Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
1 000	375	165	845110	
1 600	375	165	845116	

ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES
Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm.
Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
650	105	110	846007	

ÉCHELLE MURALE PLIABLE POUR PLAQUES

ÉCHELLE MURALE PLIABLE
En acier inoxydable.
Profondeur échelle pliée : 50 mm.
10 niveaux espacés de 90 mm.
Charge maxi par niveau : 10 kg.
Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé.
Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1.
Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT fermée	P HT ouverte	H HT mm	Code	Prix HT
455	53	380	997	845010	

ÉCHELLE DE MISE EN PLACE

ÉCHELLE DE MISE EN PLACE
À poser sur plan de travail.
Structure mobile repliable : rangement facilité.
Système de blocage positions ouverte et fermée.
Capacité 5 niveaux GN 1/1.
Charge totale maxi : 40kg.
Structure acier inoxydable.
4 pieds anti-dérapants.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Espace niveaux mm	Code	Prix HT
383	555	448	75	845015	

Pour retrouver nos gammes de batterie, grilles, articles pour la préparation, consultez le catalogue MATFER.

MATFER

HYGIÈNE

LES LAVE-MAINS	Pages
Poste d'hygiène Aquaris	214 à 217
Cuve ovale monobloc	218
Cuve ronde	219
Lave-mains mobile	220
LA DÉCONTAMINATION	
Armoires à couteaux	221
Désinsectiseurs	222
LA COLLECTE DES DÉCHETS	
Chariots porte-sac	223
Poubelles	223 à 225
Tables de tri sélectif	226 à 232
LA LAVERIE	
Casiers à vaisselle	233 à 236

LE LAVAGE DES MAINS 100% SÉCURISÉ ET ÉCONOME

PRODUIT

Un poste d'hygiène des mains complet

Equipé avec un collecteur à déchets amovible de 17 litres, cache tuyaux et protège bonde.

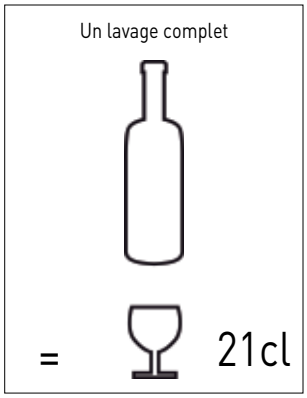
Sécurisation du protocole de lavage

100% des lavages sont efficaces et conformes aux règles d'hygiène.
Détection et fonctionnement 100% Touchfree (eau, savon).
Visualisation par LED du fonctionnement des cycles de lavage.

Confort et propreté

Cuve de dimension adaptée au bon accès des mains au lavage.
Réduction des projections d'eau et éclaboussures (faible quantité d'eau à faible débit).

Economie d'eau

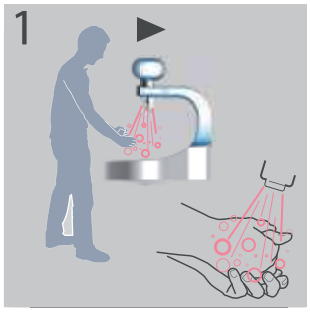


Technologie "Smixin Inside" brevetée qui gère la consommation d'eau sans gaspillage. Permet de préserver environ 20 000 litres d'eau par an et par lave-mains.

Avec Aquaris :
- Fini les lavages des mains imparfaits ! 100% des lavages sont conformes aux protocoles d'hygiène (eau + savon, friction contact, rinçage). La sécurité assurée pour tous les opérateurs en cuisine professionnelle.
- Fini le gaspillage ! 90% d'économie sur les consommations d'eau par rapport à un lave-mains à commande fémorale. Un geste simple et essentiel qui devient "éco-responsable".

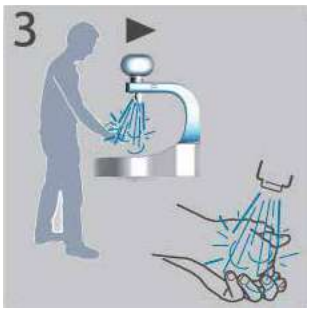
LE CONCEPT PRODUIT

Un cycle complet paramètrable et automatique.



Temps 1 : distribution d'eau et de savon.

Temps 2 : pause pour friction des mains.



Temps 3 : distribution d'eau pour rinçage.

3 en 1
Un cycle de lavage complet pour de nombreux bénéfices.

Vous êtes sensible aux risques de contamination bactérienne ?

A chaque présentation des mains, une dose précise, paramétrable et constante d'un mélange d'eau et de savon est distribuée pour assurer un lavage conforme (testé et validé en laboratoire) et éviter les alternatives du « rinçage rapide à l'eau ».

Vous êtes sensible aux gaspillages d'eau ?

90% d'économie d'eau par rapport à un lave-mains standard.

Vous êtes sensible aux économies d'électricité ?

Aquaris peut se brancher sur le réseau d'eau froide : pas de consommation pour chauffer l'eau ... et moins de risque de légionnelose dans les réseaux.

Vous êtes sensible aux dépenses de savon ?

Avec la possibilité de paramétrer très précisément la quantité de savon distribuée par lavage, la consommation de savon est maîtrisée et peut même être réduite.

- Du fait de la faible quantité d'eau consommée par lavage, branchement possible sur réseau d'eau froide seulement (modèle sans mitigeur). Diminution des travaux d'installation et de maintenance. Contribue à la réduction des risques de légionellose dans les réseaux.
- Système "Smixin Technologie"(*) intégré (Brevet international).
- Le paramétrage technique du poste d'hygiène équipé de "Smixin Technology Inside", garantit la répétitivité et la maîtrise des consommations d'eau, de savon et d'électricité.
- Réduction de 90% de la consommation d'eau par lavage

AQUARIS

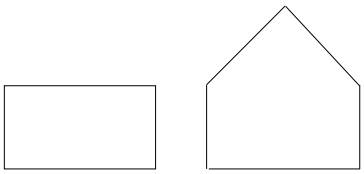
POSTE D'HYGIÈNE ÉCO RESPONSABLE

CARACTÉRISTIQUES

- Assurer un niveau d'hygiène constant et optimal pour tous les opérateurs.
- Prévenir les risques sanitaires liés à l'hygiène des mains en cuisine.
- Préserver en les économisant les ressources naturelles (eau).
- Bien utiliser ce qui est essentiel (eau, savon) dans le lavage pour installer un comportement "éco-responsable" au quotidien.
- Une distribution dosée et constante d'un mélange homogène eau/savon/air.
- **Chaque poste d'hygiène est livré avec une recharge de savon, une tête de mélange et la pièce de fixation murale.**

- Option chauffe-eau : Thermostat de régulation électronique, à affichage digital et réglage par touches sensitives pour ajuster la température de sortie.Thermostat de sécurité. Câble d'alimentation avec prise de longueur 1.5 m. Tension : 230 V monophasé 50/60 Hz avec terre. Puissance : 800 W - Ampérage : 3,5 A - IP 25.

Modèle mural disponible avec 2 types de pièces de fixation murale.



Pour un mur plan — Pour un mur à 90°

MODÈLES SUR SECTEUR

Modèles		Fixation sur mur plan	Fixation sur mur à angle droit
Longueur hors tout		395 mm	395 mm
Largeur hors tout		388 mm	411 mm
Hauteur hors tout		403 mm	403 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		260 mm	260 mm
Hauteur de la cuve		72 mm	72 mm
Capacité de la cuve		3 L	3 L
Puissance électrique		24 W	24 W
Tension		100-240 V monophasé 50/60 Hz	100-240 V monophasé 50/60 Hz
Poids à vide		5 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code	852001	852002
	Prix HT		
Modèle avec mélangeur	Code	852011	852012
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Tête de mélange	Code	852107	852107
	Prix HT		
2 - Brosse à ongles avec support fil	Code	852106	852106
	Prix HT		
3 - Collecteur à déchets et cache tuyau	Code	852110	852110
	Prix HT		
4 - Chauffe-eau	Code	852112	852112
	Prix HT		

Retrouvez la vidéo Aquaris

AQUARIS

POSTE D'HYGIÈNE ÉCO RESPONSABLE

MODÈLES SUR BATTERIE

Modèles		Fixation sur mur plan	Fixation sur mur à angle droit
Longueur hors tout		395 mm	395 mm
Largeur hors tout		388 mm	411 mm
Hauteur hors tout		403 mm	403 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		260 mm	260 mm
Hauteur de la cuve		72 mm	72 mm
Capacité de la cuve		3 L	3 L
Capacité		7800 mAh	7800 mAh
Tension		12 V	12 V
Poids à vide		5 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code	852021	852022
	Prix HT		
Modèle avec mélangeur	Code	852023	852024
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Tête de mélange	Code	852107	852107
	Prix HT		
2 - Brosse à ongles avec support fil	Code	852106	852106
	Prix HT		
3 - Collecteur à déchets et cache tuyau	Code	852110	852110
	Prix HT		
4 - Chauffe-eau	Code	852112	852112
	Prix HT		

1

2

3

4

LAVE-MAINS CUVE OVALE "MONOBLOC"

CARACTÉRISTIQUES

- Facilité de nettoyage : plan de cuve et dosseret emboutis d'une seule pièce acier inox "monobloc", sans joint.
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : pas d'aspérité ni cavités.
- Commande sans contact manuel (fémorale et électronique).
- Facile et solide (visserie inox fournie).
- Encombrement et esthétique optimisés.
- Branchements réseau par raccord 15/21.
- Livrés avec siphon.
- Pour les modèles à piles : robinet avec commande par cellule électronique. Alimentation par pile lithium (fournie). Durée de vie : 350 000 cycles.
- Réservoir à savon démontable (par simple dévissage manuel) pour le remplissage.

LAVE-MAINS MONOBLOC

Modèles		Modèle à commande fémorale	Modèle à commande électronique sur secteur	Modèle à commande électronique sur batterie
Longueur hors tout		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur hors tout		375 mm	375 mm	375 mm
Hauteur hors tout		580 mm	580 mm	580 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		285 mm	285 mm	285 mm
Hauteur de la cuve		100 mm	100 mm	100 mm
Capacité de la cuve		6 L	6 L	6 L
Puissance électrique		-	15 W	-
Tension		-	230 V monophasé	4,5 V
Poids à vide		6 kg	6,5 kg	6 kg
Lave-mains standard	Code	850700	851601	851605
	Prix HT			
Lave-mains avec pompe à savon et brosse à ongles	Code	850800	851701	851705
	Prix HT			
Lave-mains avec brosse à ongles	Code	850801	851401	851405
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001	853001
	Prix HT			
2 - Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005	853005
	Prix HT			
3 - Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central Ø maxi 210mm).	Code	853010	853010	853010
	Prix HT			
4 - Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015	853015
	Prix HT			

LAVE -MAINS CUVE RONDE

CARACTÉRISTIQUES

- Conception en acier inoxydable.
- Commande sans contact manuel (fémorale).
- Facile et solide (visserie inox fournie).
- Encombrement optimisé pour intégration dans toutes les cuisines.
- Mélangeur à double alimentation en eau avec clapets anti-retour.
- Branchements réseau par raccords 15/21.
- Livrés avec siphon.
- Multiples fonctionnalités facilement accessibles (distribution de savon, de papier).

LAVE-MAINS CUVE RONDE

Modèles		Lave-mains sans dosseret	Lave-mains avec dosseret
Longueur hors tout		340 mm	340 mm
Largeur hors tout		340 mm	365 mm
Hauteur hors tout		360 mm	530 mm
Diamètre de la cuve		275 mm	275 mm
Hauteur de la cuve		125 mm	125 mm
Capacité de la cuve		5 L	5 L
Poids à vide		4 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code	849600	849800
	Prix HT		
Modèle avec mélangeur	Code	850000	850400
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001
	Prix HT		
2 - Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005
	Prix HT		
3 - Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central Ø maxi 210mm).	Code	853010	853010
	Prix HT		
4 - Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015
	Prix HT		

1

2

3

4

LAVE-MAINS MOBILE

CARACTÉRISTIQUES

- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Bonne mobilité (roulettes Ø 60 mm, poignée)
- Facilité de nettoyage : cuve et dosseret emboutis d'une seule pièce "monobloc".
- Commande à pied sans contact manuel.
- 2 bidons : eau propre (avec étiquette), eaux usées.
- Poubelle amovible (13 litres).
- Accessoires accessibles : distributeurs de savon (0,5 L), de papier pour essuie-mains pliés de largeur maxi 250 mm), poubelle.
- Facilité d'accès aux bidons par l'arrière.
- **Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon liquide).**

LAVE-MAINS MOBILE

Modèles		
Longueur hors tout		483 mm
Largeur hors tout		422 mm
Hauteur hors tout		1243 mm
Longueur de la cuve		420 mm
Largeur de la cuve		300 mm
Hauteur de la cuve		120 mm
Capacité de la cuve		9 L
Puissance électrique		3600 W (sauf modèle pompe à pied)
Tension		230 V 50/60 Hz
Poids à vide		848000 : 15 kg - 848010 : 16,5 kg - 848020 : 21 kg
Modèle eau froid avec pompe à pied	Code	848000
	Prix HT	
Modèle eau froide, avec pompe électrique à commande à pied (1)	Code	848010
	Prix HT	
Modèle eau chaude, avec chauffe-eau et pompe électrique à commande à pied (2)	Code	848020
	Prix HT	

(1) : livré avec 2 piles non rechargeables.
(2) : livré avec cordon de branchement au secteur monophasé 230 V.

CARACTÉRISTIQUES

- Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.
- Modèles avec support panier fil pour décontamination de toute la surface des lames.
- Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.
- Forme étudiée pour faciliter le nettoyage et l'écoulement.
- Porte transparente fumée (visualisation de présence de couteaux) avec poignée d'ouverture monobloc.
- Allumage instantané (ballast électronique).
- Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.
- Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION

Modèles		Pour 10 couteaux	Pour 20 couteaux	Pour 40 couteaux
Longueur hors tout		587 mm	587 mm	1080 mm
Largeur hors tout		136 mm	136 mm	136 mm
Hauteur hors tout		738 mm	738 mm	738 mm
Puissance électrique		18 W	18 W	34 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Poids à vide		9,5 kg	9,5 kg	15 kg
MODÈLES AVEC BARRE AIMANTÉE				
Armoire sans serrure	Code	855605	-	855630
	Prix HT			
Armoire avec serrure	Code	855606	-	855631
	Prix HT			
MODÈLES AVEC PANIER FIL INOX				
Armoire sans serrure	Code	-	855615	855640
	Prix HT			
Armoire avec serrure	Code	-	855616	855641
	Prix HT			

Pour retrouver une large gamme de couteaux, consultez le catalogue Matfer.

MATFER

DÉSINSECTISEURS

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Bac de récupération des insectes amovible.
- Grille démontable sans outil pour nettoyage.
- Fixation murale, suspendue ou posée.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

Modèles		Pour 40 m²	Pour 80 m²	Pour 240 m²
Longueur hors tout		360 mm	530 mm	660 mm
Largeur hors tout		140 mm	140 mm	140 mm
Hauteur hors tout		260 mm	260 mm	260 mm
Tube actinique		2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 40 W
Puissance électrique		25 W	45 W	105 W
Tension		220/240 V monophasé 50 Hz	220/240 V monophasé 50 Hz	220/240 V monophasé 50 Hz
Poids à vide		4 kg	4,5 kg	8,5 kg
Désinsectiseur électrique	Code	731109	731110	731111
	Prix HT			

Conformes à la norme NF EN 60335-2-59.

CARACTÉRISTIQUES

- Carrosserie en métal peint.
- Fonctionnement discret avec plaques de glu imprégnées de phéromones (améliore l'attraction des insectes).
- Entretien facile et rapide.
- Equipé de 2 tubes de 15 W.
- Bac de récupération des insectes.

MODÈLE À GLU

Modèles		Pour 80 m²
Longueur hors tout		470 mm
Largeur hors tout		90 mm
Hauteur hors tout		285 mm
Tube actinique		2 x 15 W
Puissance électrique		45 W
Tension		220/240 V monophasé 50 Hz
Poids à vide		4 kg
Désinsectiseur à glu	Code	730116
	Prix HT	
OPTION		
Recharge de 6 plaques à glu	Code	730114
	Prix HT	

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-59

COLLECTEURS À DÉCHETS

CARACTÉRISTIQUES

- **Modèle inox** : Réceptacle support sac embouti. Equipé de 2 roulettes PVC Ø 50 mm. Fixation du sac par sangle type "Sandow". Ouverture du couvercle inox par pédale.
- **Modèle mixte** : Structure en tube inox Ø 20 mm amovible. Couvercle et réceptacle en polypropylène chargé (nettoyage au lave- vaisselle). Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 75 mm. Fixation du sac par sangle type «Sandow». Ouverture du couvercle par pédale. Emballé en carton individuel. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets (Voir ci-dessous).
- **Modèle clic-clac** : Structure en tube inox de 20 mm. Fermeture du sac par pincement (sans couvercle). Réceptacle en ABS amovible (nettoyage au lave vaisselle). Equipé de 2 roulettes pivotantes de 100 mm et bandage de roue non tachant.

CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE

Modèles		Modèle inox	Modèle mixte (inox + plastique)	Modèle clic-clac
Longueur hors tout		450 mm	488 mm	589 mm
Largeur hors tout		360 mm	359 mm	405 mm
Hauteur hors tout		820 mm	864 mm	960 mm
Sac poubelle		110 L	110 L	110 L
Poids à vide		8,6 kg	5,3 kg	5,6 kg
Chariot porte-sac poubelle	Code	857911	857920	857930
	Prix HT			

Étiquettes livrées avec le modèle mixte :

Jaune :	Plastique	Rouge :	Métal
Verte :	Verre	Marron :	Déchets alimentaires
Bleue :	Papier - Carton	Grise :	Divers

CARACTÉRISTIQUES

- **Modèle 858110 :** Modèle équipé d'un couvercle et d'une collerette caoutchouc Ø utile de 180 mm. Livré avec un couvercle inox Ø 20 cm.
- **Modèle 858115 :** Ouverture du couvercle commandée à l'aide d'une pédale.

COLLECTEURS À DÉCHETS CYLINDRIQUES

Modèles			
Diamètre hors tout		540 mm	580 mm
Hauteur hors tout		650 mm	650 mm
Sac poubelle		100 L	100 L
Poids à vide		15,6 kg	15 kg
Collecteur cylindrique	Code	858110	858115
	Prix HT		

UNE OUVERTURE OPTIMISÉE POUR FACILITER LA COLLECTE SANS SALISSURES

PRODUIT

Ergonomie

Large poignée facilitant la préhension et le déplacement du collecteur.
Équipé de 2 roues Ø125 mm avec bandage élastomère non tachant.

Sécurité

Le système d'accroche du sac par pincement sur les couvercles est une garantie de bonne fermeture du sac (conforme aux règles de l'HACCP)

Hygiène

Fond inox (réf.857941) et réceptacle support sac (réf.857940).
Réceptacle support sac et couvercles amovibles pour lavage en machine.

Solidité

Commande de l'ouverture par pédale.
Stabilité assurée par pieds anti-glisse et facilitée par le sens d'ouverture sur les côtés des couvercles.

- Une ouverture optimisée pour faciliter la collecte de déchets sans salissures.
- Facile à ranger sous une table.
- Recyclable à 100% en fin de vie.

COLLECTEURS À DÉCHETS PÉLICAN

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en tube inox ø 20 mm.
- Ouverture du sac par pédale, support sac et porte en ABS et couvercle en polypropylène alimentaire par principe de pincement sur demi couvercles.
- Modèles sans et avec habillage de protection du sac.
- Optimisation de l'ouverture et du remplissage du sac.
- Fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces sur couvercles.
- Légèreté et mobilité facilitée (2 roulettes et poignée de préhension).
- Pas de zone de rétention des déchets en position ouverte : le sac protège les couvercles.
- Réceptacle support sac et couvercles amovibles pour nettoyage en machine.
- Le système d'accroche du sac par pincement sur les couvercles est une garantie de bonne fermeture du sac (conforme aux règles de l'HACCP).
- Stabilité à l'ouverture : sens d'ouverture sur les côtés et pieds anti-glisse.
- Large réceptacle support sac pour la rétention de liquides dus aux fuites ou percements du sac.

COLLECTEUR À DÉCHETS "PÉLICAN"

Modèle		Modèle sans habillage	Modèle avec habillage
Longueur hors tout		512 mm	512 mm
Largeur hors tout		484 mm	484 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Sac poubelle		110 L	110 L
Poids à vide		5,6 kg	9,8 kg
Collecteur à déchets "Pélican"	Code	857940	857941
	Prix HT		

Peut se ranger sous une table
en fin de service : peu encombrant.

DES SOLUTIONS MODULAIRES ET EFFICACES

PRODUIT

Praticité

Un dosseret suffisamment haut (327 mm) pour devenir un support de communication (sensibilisation, information sur les éléments à trier).

Ergonomie

Mini rampe affleurante pour faciliter le glissement des plateaux sans risque de chute au plus près des TVO.

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

Hygiène

Portes disponibles (en façade ou à l'arrière) pour éviter que les poubelles soient à la vue ou accessibles aux convives.

Simplicité

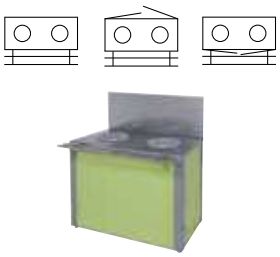
Un chariot porte sac adapté à toutes les hauteurs de table et facile à remplacer ou évacuer pendant ou après le service.

Un poste de travail compact et ergonomique pour équiper les zones de récupération des plateaux en self ou cafétéria. Bien adapté pour effectuer une collecte et un tri efficaces des déchets sur les plateaux selfs avant leur passage en chaîne de lavage.
La gamme qui permet d'harmoniser le débarrassage des plateaux et le tri sélectif avec le style du self-service et de la salle ! 3 types de tables pour une plus grande modularité d'implantation (adossée, centrale, double flux...).

TABLES DE TRI HARMONIE

CARACTÉRISTIQUES

- Structure profilé alu anodisé et panneaux mélaminés avec cornière de protection.
- Dessus acier inox épaisseur 15/10 mm.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Rampe dépose plateau en tube acier inoxydable à faible débordement ; montage possible des 2 côtés (profondeur de la rampe 150 mm). Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur rabaissée.
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Modèles avec portes en PMMA translucide pour cacher les poubelles.
- Position des portes à l'arrière ou à l'avant pour faciliter l'accès aux poubelles selon l'implantation (adossé à un mur ou en double flux, position centrale). Hauteur 327 mm.
- Dosseret support de communication personnalisée sur le tri sélectif (magnétique ou affichage)
- 4 pieds avec vérin ou 4 roues composite diam. 125 dont 2 avec freins
- Habillage 3 côtés en panneaux mélaminés de couleurs (livrées en standard en couleur Vert Pomme).
- Collerette élastomère (Ø 180 mm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Dosseret démontable pour nettoyage.
- Modèle 2 TVO : livré avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.
- Modèle 3 TVO : livré avec 3 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.



MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Modèles		2 TVO	3TVO
Longueur hors tout		Sur pieds : 1061 mm - Sur roues : 1081 mm	Sur pieds : 1516 mm - Sur roues : 1536 mm
Largeur hors tout		761 mm	761 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		1157 mm	1157 mm
Poids à vide		54 - 65 kg	61 - 81 kg
MODÈLES SUR PIEDS			
Sans porte	Code	858202	858203
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	858212	858213
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	858222	858223
	Prix HT		
MODÈLES SUR ROUES			
Sans porte	Code	858302	858303
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	858312	858313
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	858322	858323
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	858006	858006
	Prix HT		
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	858026	858026
	Prix HT		
3 - Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Rampe supplémentaire	Code	858232	858233
	Prix HT		
Fermeture du dosseret arrière	Code	858242	858243
	Prix HT		

(*) Pour une livraison des tables avec chariot porte-sac avec couvercle réf. 858026 nous consulter.

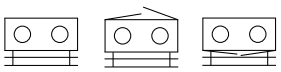
NEW!

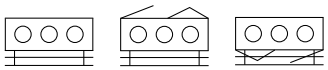
Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

1

2

3





MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE

Modèles		2 TVO	3TVO
Longueur hors tout		1061 mm	1516 mm
Largeur hors tout		761 mm	761 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		1007 mm	1007 mm
Poids à vide		49 - 55 kg	56 - 72 kg
MODÈLES SUR PIEDS			
Sans porte	Code	859202	859203
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	859212	859213
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	859222	859223
	Prix HT		
OPTIONS			
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	859006	859006
	Prix HT		
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	859026	859026
	Prix HT		
3 - Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Rampe supplémentaire	Code	858232	858233
	Prix HT		
Fermeture du dosseret arrière	Code	858242	858243
	Prix HT		

Livrée en standard avec 2 ou 3 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

1

2

3

La gamme Harmonie peut être personnalisée avec les gammes de teintes et effets ci-contre.
Elle est disponible en standard avec habillages en couleur Vert Pomme.
Gamme de teintes et effets disponibles pour personnalisation sans surcoût.
Nous consulter pour délai en précisant la référence de couleur.

Bleu de France

Tournesol

Camel

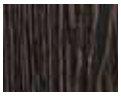
Bordeaux

Nubuck

Érable

Coco Bolo

Hêtre naturel



Wengé

TABLE DE PRÉ-TRI HARMONIE

NEW!

CARACTÉRISTIQUES

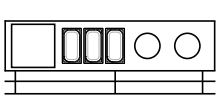
- Structure profilé alu anodisé et panneaux mélaminés avec cornière de protection.
- Dessus acier inox épaisseur 15/10 mm.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Rampe dépose plateau en tube acier inoxydable à faible débordement ; montage possible des 2 côtés (profondeur de la rampe 150 mm). Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur rabaissée.
- Modèles avec portes en PMMA translucide pour cacher les poubelles.
- Position des portes à l'arrière ou à l'avant pour faciliter l'accès aux poubelles selon l'implantation (adossé à un mur ou en double flux, position centrale). Hauteur 327 mm.
- Dosseret support de communication personnalisée sur le tri sélectif (magnétique ou affichage)
- 6 pieds avec vérin ou 5 roues composite diam. 125 dont 3 avec freins.
- Habillage 3 côtés en panneaux mélaminés de couleur.
- Collerette élastomère (Ø 180 mm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Dosseret démontable pour nettoyage (montage possible des deux côtés).
- Etagère basse pour stockage du récupérateur d'eau et des casiers à verres.
- Livrée avec :
  - 3 bacs GN1/3 H150.
  - 2 chariots porte-sacs poubelle sans couvercle réf. 858006.
  - 1 conteneur plastique de récupération de l'eau.
  - 1 support amovible pour casiers à verres.

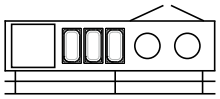
Accès par l'arrière - sur pieds

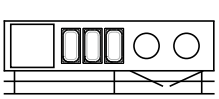
Accès par l'avant - sur roues

NEW!

MODÈLES HAUTEUR STANDARD







Modèles				
Longueur hors tout		Sur pieds : 2016 mm Sur roues : 2036 mm	Sur pieds : 2016 mm Sur roues : 2036 mm	Sur pieds : 2016 mm Sur roues : 2036 mm
Largeur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		1157 mm	1157 mm	1157 mm
Poids à vide		85 - 105 kg	95 - 115 kg	95 - 115 kg
MODÈLES SUR PIEDS				
Sans porte	Code	858260	-	-
	Prix HT			
Avec portes arrière	Code	-	858261	-
	Prix HT			
Avec portes avant	Code	-	-	858262
	Prix HT			
MODÈLES SUR ROUES				
Sans porte	Code	858330	-	-
	Prix HT			
Avec portes arrière	Code	-	858331	-
	Prix HT			
Avec portes avant	Code	-	-	858332
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	858006	858006	858006
	Prix HT			
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	858026	858026	858026
	Prix HT			
3 - Support fiches information	Code	844005	844005	844005
	Prix HT			
Fermeture du dosseret arrière	Code	858244	858244	858244
	Prix HT			

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

1

2

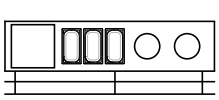
3

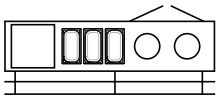
TABLE DE PRÉ-TRI HARMONIE

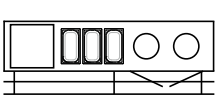
NEW!

Accès par l'arrière - sur pieds

MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE







Modèles				
Longueur hors tout		2016 mm	2016 mm	2016 mm
Largeur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		1007 mm	1007 mm	1007 mm
Poids à vide		85 kg	95 kg	95 kg
MODÈLES SUR PIEDS				
Sans porte	Code	859260	-	-
	Prix HT			
Avec portes arrière	Code	-	859261	-
	Prix HT			
Avec portes avant	Code	-	-	859262
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	859006	859006	859006
	Prix HT			
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	859026	859026	859026
	Prix HT			
3 - Support fiches information	Code	844005	844005	844005
	Prix HT			
Fermeture du dosseret arrière	Code	858244	858244	858244
	Prix HT			

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

1

2

3

Pour retrouver une gamme de plateaux, verres et couverts, consultez le catalogue IN SITU

IN SITU

TABLES DE COLLECTE ET DE TRI STANDARDS

CARACTÉRISTIQUES

- Résistance aux chocs (structure table renforcée, dessus épaisseur 15/10 mm).
- Stabilité assurée par pieds avec patins antidérapants.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Rampe repose plateaux en tube en acier inoxydable(*). Profondeur de la rampe 242 mm. Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur rabaissée
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Préhension (poignée) et mobilité (roulettes) faciles des poubelles.
- Hauteur de travail adaptée (850 mm sur pieds et sur roues).
- Sur modèle 3 collecteurs de tri sélectif : 2 collecteurs attribués aux déchets alimentaires et souillés pour augmenter le flux lors du débarrassage.
- Collerette élastomère (Ø 180 mm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Lavage au jet.
- Habillage sur trois côtés par des panneaux en polystyrène épaisseur 4 mm.
- **Modèle 2 TVO : livré avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.**
- **Modèle 3 TVO : livré avec 3 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.**

(*) Pour modèles avec rampe : montage possible des 2 côtés selon l'utilisation (centrale ou adossée).

MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Modèles		2 TVO		3TVO	
		Sans rampe	Avec rampe	Sans rampe	Avec rampe
Longueur hors tout	Avec pieds Avec roues	1030 mm 1060 mm	1030 mm 1060 mm	1500 mm 1530 mm	1500 mm 1530 mm
Largeur hors tout	Avec pieds Avec roues	600 mm 630 mm	850 mm 865 mm	600 mm 630 mm	850 mm 865 mm
Hauteur hors tout		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids à vide		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg
MODÈLES SANS PANNEAU					
Avec pieds	Code	858002	858022	858003	858023
	Prix HT				
Avec roues	Code	858012	858032	858013	858033
	Prix HT				
MODÈLES AVEC PANNEAUX					
Avec pieds	Code	-	858102	-	858103
	Prix HT				
Avec roues	Code	-	858112	-	858113
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	858006	858006	858006	858006
	Prix HT				
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	858026	858026	858026	858026
	Prix HT				

(*) Pour une livraison des tables avec chariot porte-sac avec couvercle réf. 858026 nous consulter.

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232).

1

2

TABLES DE COLLECTE ET DE TRI STANDARDS

MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE

Modèles		2 TVO		3TVO	
		Sans rampe	Avec rampe	Sans rampe	Avec rampe
Longueur hors tout		1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
Largeur hors tout		600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
Hauteur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Poids à vide		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg
MODÈLES SANS PANNEAU					
Avec pieds	Code	859002	859022	859003	859023
	Prix HT				
MODÈLES AVEC PANNEAUX					
Avec pieds	Code	-	859102	-	859103
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Chariot porte-sac sans couvercle	Code	859006	859006	859006	859006
	Prix HT				
2 - Chariot porte-sac avec couvercle	Code	859026	859026	859026	859026
	Prix HT				

Livrée en standard avec 2 ou 3 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.

1

2

NEW!

OPTION COLLERETTES DE COULEURS

Code 858251
Prix HT

Code 858252
Prix HT

Code 858253
Prix HT

Code 858254
Prix HT

Code 858255
Prix HT

- Les 5 couleurs sont disponibles pour remplacement des collerettes de TVO grises livrées en standard avec un surcoût par collerette unitaire.
- Pour commander :
  - enregistrer la référence de la table.
  - enregistrer la ou les références de collerettes de couleurs (1 code couleur enregistré = 1 collerette de couleur à la place d'1 collerette standard).
  - Exemple : 1 table Harmonie 3 TVO réf.858223 avec 2 collerettes jaunes et 1 collerette verte. Il faudra enregistrer : 1 x 858223 + 2 x 858253 + 1 x 858254.

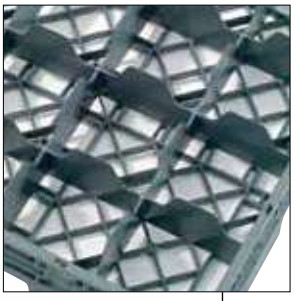
UNE GAMME ÉTUDIÉE POUR UNE PROTECTION OPTIMALE DE LA VAISSELLE

PRODUIT

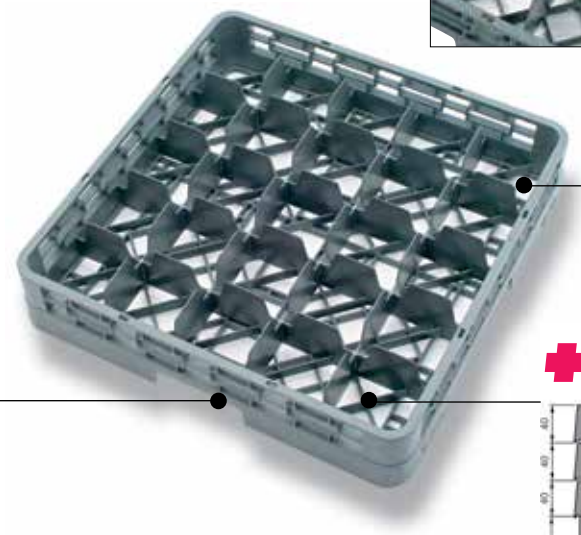
Ergonomie

Clips de couleurs pour une meilleure identification en cuisine des différents verres.

Qualité

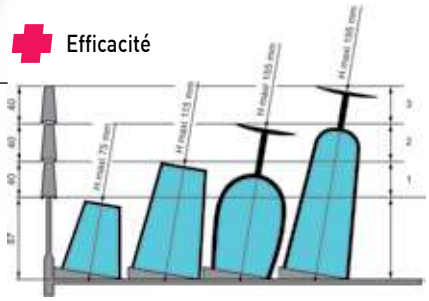


Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage.



Fond avec barrettes d'inclinaison des verres pour un meilleur séchage (évacuation de l'eau des verres à pied).

Efficacité



COMMENT CHOISIR VOTRE CASIER A VERRES

En fonction du diamètre des verres : Page 234 nous avons indiqué, pour chaque casier, le diamètre maximum des verres pouvant être placés dans les alvéoles. En fonction de la hauteur des verres :
Le système BOURGEAT est composé :

- D'un panier de base, avec ou sans cloisons d'une hauteur utile constante pour tous les modèles de 75 mm.
- De rehausses avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.
- De rehausses sans cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) s'adaptant à tous les modèles de paniers.

Ces différents éléments pouvant se "marier" entre eux, nous avons séparé les paniers de base seuls et les rehausses avec ou sans cloisons afin que vous puissiez réaliser des compositions correspondant à vos attentes.
En effet, pour une meilleure circulation des eaux de lavage, pour faciliter la préhension des verres, pour abaisser le coût des casiers, il est possible d'alterner rehausses avec et sans cloisons, comme il est également possible d'utiliser sur un même panier plusieurs rehausses.

ASSEMBLAGE PAR CLIPS : RAPIDE - FACILE-SANS OUTILS -SÛR

- Si les verres que vous souhaitez placer dans le casier ont une hauteur égale ou inférieure à 75 mm un panier de base suffira.
- S'ils ont une hauteur supérieure à 75 mm il faudra également acquérir une ou plusieurs rehausses.

Le tableau ci-dessus vous aidera lors de la rédaction de vos commandes.

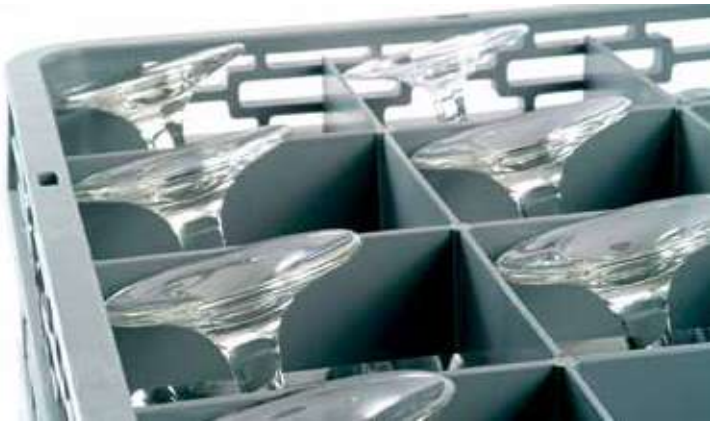
Une gamme complète de casiers pour le lavage, le stockage et le transport de la vaisselle en restauration commerciale et de collectivités. Nos casiers à vaisselle sont étudiés pour assurer :
- Une circulation efficace de l'eau lors du lavage et de l'air au séchage.
- Une manipulation facile avec les poignées intégrées sur tous les côtés.
- Un stockage optimisé avec un empilage performant.
- Une protection complète contre la casse lors des manipulations.

Quel que soit le type de vaisselle (verres, assiettes, tasses, etc ...) ou le type de machine à laver (à capot ou à convoyeur), nos casiers à vaisselle sont une garantie pour l'utilisateur de garder sa vaisselle propre entre chaque utilisation ! Entièrement recyclable en fin de vie (polypropylène).

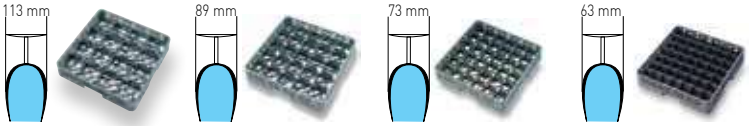
CASIERS À VAISSELLE

CARACTÉRISTIQUES

- En polypropylène alimentaire recyclable ces casiers assurent une protection optimale de la vaisselle.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide, avec notamment une barrette d'inclinaison pour verres à pied.
- **Casiers à verres : modèles inclinés (sauf casier 49 verres : modèle droit).**
- Option clips de couleur pour identification en ABS alimentaire.

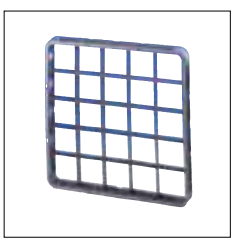


CASIERS À VERRES



Modèles					
Nombre de verres		16	25	36	49
Longueur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Largeur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hauteur hors tout		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Longueur cloison		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Largeur cloison		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Hauteur cloison		87 mm	87 mm	87 mm	87 mm
Poids à vide		1,6 kg	1,7 kg	1,8 kg	2 kg
Panier de base avec cloisons	Code	815016	815025	815036	815049
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Réhausse avec cloisons - H 40mm	Code	815516	815525	815536	815549
	Prix HT				
2 - Réhausse sans cloisons - H 40mm	Code	811700	811700	811700	811700
	Prix HT				
3 - Couvercle	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT				
4 - Clips blancs - sachet de 10 pièces	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT				
4 - Clips bleus - sachet de 10 pièces	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT				
4 - Clips verts - sachet de 10 pièces	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT				
4 - Clips rouges - sachet de 10 pièces	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT				
4 - Clips jaunes - sachet de 10 pièces	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT				

1



2

3

4

CARACTÉRISTIQUES

- Panier de base avec picots 811000 : Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011 ci-dessous. Distance entre les "picots" : 50 mm.
- Panier de base avec picots 813011 : Distance entre les "picots" 45 mm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 460 mm. Pour 9 plateaux.
- Godet à couverts : Ce godet a été conçu pour s'adapter dans notre panier de base réf.812010 ou 812037 équipé d'une réhausse avec cloisons réf. 811700.

CASIERS À VAISSELLE

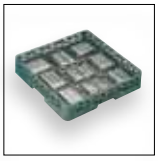
Modèles		Panier avec fond maille 10 x 10 mm	Panier avec fond maille 37 x 37 mm	Panier avec picots H 65 mm	Panier avec picots H 70 mm
Longueur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Largeur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hauteur hors tout		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Poids à vide		1,4 kg	1,3 kg	1,6 kg	1,6 kg
Panier de base	Code	812010	812037	811000	813011
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Réhausse sans cloisons - H 40mm	Code	811700	811700	811700	-
	Prix HT				
2 - Couvercle	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT				
3 - Godets à couverts	Code	817010	817010	-	-
	Prix HT				
4 - Grille	Code	817546	817546	-	-
	Prix HT				
5 - Panier pour 200 à 250 couverts 8 compartiments	Code	818008	818008	-	-
	Prix HT				
6 - Clips blancs - sachet de 10 pièces	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT				
6 - Clips bleus - sachet de 10 pièces	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT				
6 - Clips verts - sachet de 10 pièces	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT				
6 - Clips rouges - sachet de 10 pièces	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT				
6 - Clips jaunes - sachet de 10 pièces	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT				

1

2

3

4



5

6

CARACTÉRISTIQUES

Socles rouleurs :

- Modèle 797106 : Plateau 500 x 500 mm amovible thermoformé non porteur au centre. Avec poignée de transport.
- Modèle 797306 : Plateau 500 x 500 mm en acier inoxydable soudé. Poignée de transport ergonomique.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

Chariot à glissières 776706 : conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Roues Ø 125 mm à chape inox. Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.

CHARIOTS POUR CASIERS

Modèles		Socle rouleur	Socle rouleur modèle renforcé	Chariot à glissières 7 niveaux
Longueur hors tout		670 mm	731 mm	630 mm
Largeur hors tout		580 mm	634 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1050 mm	1050 mm	1700 mm
Charge maximale		50 kg	80 kg	250 kg
Poids à vide		7,5 kg	9 kg	16,5 kg
Chariots	Code	797106	797306	776706
	Prix HT			

Pour retrouver une large gamme d'assiettes et de verres ..., consultez le catalogue IN SITU, chapitres "La vaisselle" et "Les chopes et gobelets".

IN SITU

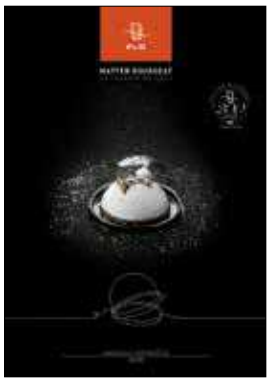
L'OFFRE PRODUITS

Le matériel pour cuisines et laboratoires

Les équipements pour les liaisons chaudes et froides

Les Arts de la Table et du Buffet

Le Spécialiste des équipements et des solutions complètes pour la distribution de repas



L'usage unique

REMERCIEMENTS

Nous remercions pour leurs contributions à ce catalogue :

• Les photographes :

Delphine CONSTANTINI - Aurelie DENIAUD - Christophe GRIMON - Valery GUEDES - Dominique GUILLODIN - Raphael SORET - Studio ZEBULON

• Les stylistes culinaires : :

Vincent AMIEL - Natacha ARNOULT - Manuela CHANTEPIE - Gilles MARCHAL

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat.
Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 5,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
240306	97
240315	97
240322	97
254004	120
254518	120
255205	120
256010	185
256012	185
256013	185
256015	185
256018	185
256020	185
256025	185
256035	185
256036	185
256040	185
256050	185
256060	185
256070	185
256075	185
256080	185
256501	186
256502	186
256512	186
256513	186
256514	186
256516	186
256519	186
256601	186
257130	187
257135	174, 179, 183, 187
257140	174, 179, 183, 187
257310	186
257312	186
257315	186
257320	186
257325	186
257335	186
257336	186
257340	186
257350	186
257360	186
257375	186
257380	186
310103	131
310107	131
310108	131
310157	131
310201	131
310202	131
310203	131
310604	131
310606	131
310610	131
310612	131
310623	131
310624	131
310625	131
312124	131
322022	124, 125, 126, 127, 129
322024	124, 125, 126, 127, 129
322027	156
322028	156
455001	131
455003	131
529401	131
662104	26
662109	26
663201	131
711002	19, 42, 131
711003	19, 42, 44, 45, 59, 131
711006	131
711103	131
711105	44, 131
713401	131
713403	131
716700	130
716762	124, 125, 126, 127, 129
716766	124, 125, 126, 127, 129
716768	124, 125, 126, 127, 129
716773	128
718000	174
730114	222
730116	222
731109	222
731110	222
731111	222
740002	170
740004	136, 170
740005	170
740006	170
740010	170
740015	170
740020	170
740310	171
740315	171
740320	171
740405	172
740406	172
740410	172
741002	170
741004	170
741005	170
741006	19, 59, 170
741010	19, 59, 170
741015	19, 170
741020	170
741110	171
741115	171
741210	171
741215	171
741220	171
741305	171
741306	171
741310	171
741315	171
741320	171
741404	172
741405	172
741406	172
741410	172
741415	172
741420	172
741510	172
741515	172
741520	172
742004	170
742006	170
742010	170
742015	170
742020	170
742406	172
742410	172
742415	172
743002	170
743004	170
743005	170
743006	170
743010	170
743015	170
743020	170
743306	171
743310	171
743315	171
743320	171
743406	172
743410	172
743415	172
743604	170
743606	170
743610	170
743615	170
743710	172
744004	170
744005	170
744006	170
744010	170
744015	170
744020	170
744025	170
745004	170
745005	170
745006	170
745010	170
745015	170
745020	170
746006	170
746010	170
746015	170
746020	170
747006	170
747010	170
747700	173
747701	173
747702	173
747712	173
747713	173
747714	173
747716	173
748000	173
748001	173
748002	173
748012	173
748013	173
748014	173
748016	173
748019	173
748024	173
748100	173
748101	173
748112	173
748201	173
748501	173
748512	173
748513	173
748514	173
748516	173
748701	173
748712	173
748713	173
748714	173
748716	173
748801	173
748812	173
749712	174
749800	174
749801	174
750001	174
750012	174
750115	181
750120	181
750514	19
750526	19
750530	19
751018	120, 174
751106	181
751110	155, 181
751115	181
751120	181
751518	120, 174
753106	181
753110	181
753115	181
753120	181
754106	181
754110	181
754115	181
755110	181
755115	181
756106	181
756110	181
756115	181
757106	181
757110	181
758100	182
758101	182
758112	182
758113	182
758114	182
758116	182
758119	182
759101	183
759112	183
759113	183
759114	183
759116	183
760115	177
760120	177
761106	177
761110	155, 177
761115	177
761120	177
763106	177
763110	177
763115	177
763120	177
764106	177
764110	177
764115	177
764120	177
765110	177
765115	177
766106	177
766110	177
766115	177
767106	177
767110	177
768100	178
768101	178
768112	178
768113	178
768114	178
768116	178
768119	178
768600	178
768601	178
768612	178
768613	178
768614	178
768616	178
768701	179
768712	179
769101	179
769112	179
769113	179
769114	179
769116	179
770506	128
771006	128
771506	128
772120	126
772220	126
772415	126
772420	126
772615	126
772620	126
772715	124
772720	124
772815	127
772820	127
772915	125
772920	125
773715	124
773720	124
773730	124
773815	127
773820	127
773915	125

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
773920	125
774410	126
774415	126
774420	126
774520	126
774615	127
774620	127
774710	124
774715	124
774720	124
774800	124, 125, 126, 127, 129, 142
774820	124
774915	125
774920	125
775410	126
775415	126
775420	126
775520	126
775615	127
775620	127
775710	124
775715	124
775720	124
775800	124, 125, 126, 127, 129
775803	43, 124, 125, 126, 127
775820	124
775915	125
775920	125
776002	124
776003	124
776004	124
776005	124
776006	124
776010	126
776011	126
776012	126
776013	126
776014	126
776501	128
776510	128
776706	130, 236
777101	94, 146
777104	147
777184	55
777219	129
777301	94, 146
777304	147
777306	147
777320	129
777326	94, 146
777332	94, 146
777406	94, 146
777426	94, 146
777430	95, 152
777431	95, 152
777432	95, 152
777433	95, 152
777434	95, 152
777435	94, 95, 146, 152
777436	95, 147, 152
777437	94, 95, 146, 152
777438	94, 95, 146, 152
777439	95, 152
777440	94, 146
777446	94, 146
777500	147
777506	148
777516	148
777534	95, 152
777539	95, 152
777604	148
777606	148
777630	95, 152
777641	148, 152
777706	150
777719	129
777806	150
777816	150
777820	129
777830	96, 153
777831	96, 153
777906	151
777916	151
777920	129
777926	150
777930	96, 153
777936	151
777946	151
778006	132
778008	132
778056	133
778106	132
778156	133
778206	132
778306	133
778316	133
778406	132
778408	132
778456	133
778506	132
778556	133
778606	132
778700	138
778701	139
778806	132
778906	132
779006	132
779511	132, 133
779520	132, 133
781006	163
781106	163
781206	163
781306	163
781406	163
781906	163
782306	160
782326	160
782336	161
782406	156, 160
782426	160
782436	161
782446	156, 161
782503	160
782506	160
782526	160
782536	161
782546	156, 161
782603	160
782606	160
782626	160
782636	161
782703	160
782706	160
782726	160
782736	161
782903	160
782906	160
782926	160
782936	161
783306	162
783906	162
784203	162
784206	162
784303	162
784306	162
784403	162
784406	162
784903	162
784906	162
785006	162
785106	162
785206	162
785406	162
785506	162
785906	162
786006	162
786206	162
786306	162
786406	162
786506	162
786906	162
788002	156
788006	156
788101	155
788103	155
788111	155
788113	155
788121	155
788123	155
788201	155
788203	155
788211	155
788213	155
788221	155
788223	155
788250	155
788300	155
788302	155
788306	156
788310	155
788312	155
788320	155
788322	155
788406	156
789510	156
791006	134
791106	134
791206	134
791306	134
791900	134
791902	134
791903	134
791904	134
792006	134
792106	134
792206	134
792306	134
792506	134
792606	134
792806	134
792900	134
792902	134
792903	134
792904	134
792906	134
793506	136
793606	136
793607	136
793706	136
793806	136
793906	136
794206	121
794306	121
794406	164
794426	164
797106	135, 236
797306	135, 236
797606	135
797706	112, 113, 114, 135, 136
797806	135
798006	112, 113, 114, 135, 136
798106	135
798306	137
798406	137
798506	137
798620	142
798656	142
798680	142
798715	138
798730	139
798740	139
798745	138
798804	141
798805	141
798806	143
798848	141
798896	141
798900	143
799006	36
799012	36
801308	192
801309	192
801310	192
801311	192
801312	192
801313	192
801314	192
801315	192
801316	192
801317	192
801318	192
801320	192
801321	192
801322	192
801323	192
801324	192
801325	192
801326	192
801327	192
801328	192
801329	193
801330	193
801332	193
801333	193
801334	193
801335	193
801336	193
801337	193
801338	193
801339	193
801340	193
801341	193
801342	193
801343	193
801345	193
801346	193
801408	192
801409	192
801410	192
801411	192
801412	192
801413	192
801414	192
801415	192
801416	192
801417	192
801418	192
801420	192
801421	192
801422	192
801423	192
801424	192
801425	192
801426	192
801427	192
801428	192
801429	193
801430	193
801432	193
801433	193
801434	193
801435	193
801436	193
801437	193
801438	193
801439	193
801440	193

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
801441	193
801442	193
801443	193
801445	193
801446	193
802308	192
802309	192
802310	192
802311	192
802312	192
802313	192
802314	192
802315	192
802316	192
802317	192
802318	192
802320	192
802321	192
802322	192
802323	192
802324	192
802325	192
802326	192
802327	192
802328	192
802329	193
802330	193
802332	193
802333	193
802334	193
802335	193
802336	193
802337	193
802338	193
802339	193
802340	193
802341	193
802342	193
802343	193
802345	193
802346	193
802408	192
802409	192
802410	192
802411	192
802412	192
802413	192
802414	192
802415	192
802416	192
802417	192
802418	192
802420	192
802421	192
802422	192
802423	192
802424	192
802425	192
802426	192
802427	192
802428	192
802429	193
802430	193
802432	193
802433	193
802434	193
802435	193
802436	193
802437	193
802438	193
802439	193
802440	193
802441	193
802442	193
802443	193
802445	193
802446	193
805313	194
805314	194
805316	194
805317	194
805318	194
805319	194
805320	194
805321	194
805322	194
805323	194
805324	194
805325	194
805326	194
805328	194
805329	194
805330	194
805331	194
805332	194
805333	194
805334	194
805413	194
805414	194
805416	194
805417	194
805418	194
805419	194
805420	194
805421	194
805422	194
805423	194
805424	194
805425	194
805426	194
805428	194
805429	194
805430	194
805431	194
805432	194
805433	194
805434	194
806312	195
806313	195
806314	195
806315	195
806316	195
806317	195
806318	195
806319	195
806320	195
806321	195
806323	195
806324	195
806325	195
806326	195
806327	195
806328	195
806329	195
806330	195
806331	195
806332	195
806412	195
806413	195
806414	195
806415	195
806416	195
806417	195
806418	195
806419	195
806420	195
806421	195
806423	195
806424	195
806425	195
806426	195
806427	195
806428	195
806429	195
806430	195
806431	195
806432	195
807101	202
807102	202
807103	202
807501	202
807502	202
807503	202
808001	202
808002	202
808003	202
808004	202
808005	202
808006	202
808007	202
808008	202
808009	202
809011	202, 207
809012	202, 207
809111	202, 207
809112	202, 207
809301	202
809302	202
809401	202
809402	202
809501	202
809502	202
809601	203
809602	203
809603	203
809604	203
809605	203
809606	203
809607	203
809608	203
809609	203
809621	203
809622	203
809623	203
809624	203
809625	203
809626	203
809627	203
809628	203
809629	203
809701	203
809702	203
809703	203
809704	203
809705	203
809706	203
809707	203
809708	203
809709	203
809711	203
809712	203
809713	203
809714	203
809715	203
809716	203
809717	203
809718	203
809719	203
809721	203
809722	203
809723	203
809724	203
809725	203
809726	203
809727	203
809728	203
809729	203
811000	235
811308	196
811309	196
811310	196
811311	196
811312	196
811313	196
811314	196
811315	196
811316	196
811317	196
811318	196
811320	196
811321	196
811322	196
811323	196
811324	196
811325	196
811326	196
811327	196
811328	196
811329	197
811330	197
811332	197
811333	197
811334	197
811335	197
811336	197
811337	197
811338	197
811339	197
811340	197
811341	197
811342	197
811343	197
811345	197
811346	197
811408	196
811409	196
811410	196
811411	196
811412	196
811413	196
811414	196
811415	196
811416	196
811417	196
811418	196
811420	196
811421	196
811422	196
811423	196
811424	196
811425	196
811426	196
811427	196
811428	196
811429	197
811430	197
811432	197
811433	197
811434	197
811435	197
811436	197
811437	197
811438	197
811439	197
811440	197
811441	197
811442	197
811443	197
811445	197
811446	197
811700	234, 235
812010	235
812037	235
812308	196
812309	196
812310	196
812311	196
812312	196

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
812313	196
812314	196
812315	196
812316	196
812317	196
812318	196
812320	196
812321	196
812322	196
812323	196
812324	196
812325	196
812326	196
812327	196
812328	196
812329	197
812330	197
812332	197
812333	197
812334	197
812335	197
812336	197
812337	197
812338	197
812339	197
812340	197
812341	197
812342	197
812343	197
812345	197
812346	197
812408	196
812409	196
812410	196
812411	196
812412	196
812413	196
812414	196
812415	196
812416	196
812417	196
812418	196
812420	196
812421	196
812422	196
812423	196
812424	196
812425	196
812426	196
812427	196
812428	196
812429	197
812430	197
812432	197
812433	197
812434	197
812435	197
812436	197
812437	197
812438	197
812439	197
812440	197
812441	197
812442	197
812443	197
812445	197
812446	197
813011	235
813308	196
813309	196
813310	196
813311	196
813312	196
813313	196
813314	196
813315	196
813316	196
813317	196
813318	196
813320	196
813321	196
813322	196
813323	196
813324	196
813325	196
813326	196
813327	196
813328	196
813329	197
813330	197
813332	197
813333	197
813334	197
813335	197
813336	197
813337	197
813338	197
813339	197
813340	197
813341	197
813342	197
813343	197
813345	197
813346	197
813408	196
813409	196
813410	196
813411	196
813412	196
813413	196
813414	196
813415	196
813416	196
813417	196
813418	196
813420	196
813421	196
813422	196
813423	196
813424	196
813425	196
813426	196
813427	196
813428	196
813429	197
813430	197
813432	197
813433	197
813434	197
813435	197
813436	197
813437	197
813438	197
813439	197
813440	197
813441	197
813442	197
813443	197
813445	197
813446	197
815016	234
815025	234
815036	234
815049	234
815313	198
815314	198
815316	198
815317	198
815318	198
815319	198
815320	198
815321	198
815322	198
815323	198
815324	198
815325	198
815326	198
815328	198
815329	198
815330	198
815331	198
815332	198
815333	198
815334	198
815413	198
815414	198
815416	198
815417	198
815418	198
815419	198
815420	198
815421	198
815422	198
815423	198
815424	198
815425	198
815426	198
815428	198
815429	198
815430	198
815431	198
815432	198
815433	198
815434	198
815516	234
815525	234
815536	234
815549	234
816312	200
816313	200
816314	200
816315	200
816316	200
816317	200
816318	200
816319	200
816320	200
816321	200
816323	200
816324	200
816325	200
816326	200
816327	200
816328	200
816329	200
816330	200
816331	200
816332	200
816412	200
816413	200
816414	200
816415	200
816416	200
816417	200
816418	200
816419	200
816420	200
816421	200
816423	200
816424	200
816425	200
816426	200
816427	200
816428	200
816429	200
816430	200
816431	200
816432	200
816550	234, 235
817010	235
817015	234, 235
817016	234, 235
817017	234, 235
817018	234, 235
817019	234, 235
817312	199
817313	199
817315	199
817316	199
817317	199
817318	199
817319	199
817320	199
817321	199
817322	199
817323	199
817324	199
817325	199
817327	199
817328	199
817329	199
817330	199
817331	199
817332	199
817333	199
817412	199
817413	199
817415	199
817416	199
817417	199
817418	199
817419	199
817420	199
817421	199
817422	199
817423	199
817424	199
817425	199
817427	199
817428	199
817429	199
817430	199
817431	199
817432	199
817433	199
817546	235
818008	235
819601	206
819603	121, 206
819801	206
819803	206
819904	207
819905	207
819907	207
819908	207
821000	113
821200	113
821401	201
821402	201
821403	201
821404	201
821405	201
821406	201
821407	201
821801	112
821901	104, 105, 106,112
822000	104, 105, 106, 112
822101	112
822301	114
822401	201
822402	201
822403	201
822404	201
822405	201
822406	201
822407	201
822500	112
822751	112, 114

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
822752	104, 105, 106
822850	112
822851	114
823101	115
823102	115
823103	115
823104	115
823105	115
823106	115
823107	115
823108	115
825005	113
825010	113
825017	113
825205	113, 155
825210	113, 155
825217	113
826000	33
826001	19, 55, 112, 113, 114, 115
826003	19, 55, 112, 113, 114, 115
826004	55, 112, 113, 114, 115
826005	55, 112, 113, 114, 115
828201	120
828202	120
828203	120
828204	120
828300	120
828305	120
828308	120
828309	120
831401	201
831402	201
831403	201
831404	201
831405	201
831406	201
831407	201
832401	201
832402	201
832403	201
832404	201
832405	201
832406	201
832407	201
840120	6
840130	6
840140	6
840206	9
840210	9
840215	9
840217	8
840220	6
840221	9
840230	6
840232	7
840236	7
840240	6
840280	6
840306	9
840310	9
840315	9
840317	8
840320	6
840321	9
840330	6
840332	7
840336	7
840340	6
840380	6
840515	22
840517	22
840520	22
840521	22
840540	22
840715	22
840717	22
840720	22
840721	22
840740	22
841210	9
841215	9
841217	8
841220	6
841221	9
841230	6
841240	6
841280	6
841310	9
841315	9
841317	8
841320	6
841321	9
841330	6
841340	6
841380	6
841515	22
841517	22
841520	22
841521	22
841540	22
841715	22
841717	22
841720	22
841721	22
841740	22
842005	14
842006	13
842010	13
842014	14
842015	13
842020	12
842021	13
842030	12
842040	12
842110	13
842114	14
842115	13
842120	12
842121	13
842130	12
842140	12
842210	8
842310	8
842404	13
842514	23
842515	23
842540	23
842714	23
842715	23
842740	23
843041	18
843042	18
843081	18
843082	18
843106	8
843141	18
843142	18
843181	18
843182	18
843206	8
843210	8
843212	8
843306	8
843310	8
843312	8
843402	9
844000	6, 8, 9, 12, 13, 14, 22, 23
844002	15
844004	15
844005	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18, 22, 23, 227, 228, 229, 230
844006	9, 13
844007	9, 13
844008	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18, 22, 23
844009	9, 13
844010	6, 7, 12, 22, 23
844011	9, 13
844012	8, 14
844015	8, 9, 13, 14
844017	8, 9, 13, 14
844018	8, 9
844020	15
844021	15
844022	15
844023	15
844080	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18, 22, 23
844085	18
844106	8, 14
845010	210
845015	211
845110	210
845116	210
845608	208
845612	208
845618	209
845622	209
845630	209
845631	209
845635	209
845637	209
846007	210
848000	220
848010	220
848020	220
849600	219
849800	219
850000	219
850400	219
850700	218
850800	218
850801	218
850923	91
850924	91
851013	77
851014	77
851015	77
851016	77
851022	78
851023	78
851024	78
851025	78
851026	78
851033	76
851034	76
851035	76
851036	76
851042	99
851043	99
851044	99
851102	28
851103	28
851104	28
851105	28
851123	29
851124	29
851125	29
851143	91
851144	91
851213	77
851214	77
851215	77
851216	77
851223	91
851224	91
851233	76
851234	76
851235	76
851236	76
851243	91
851244	91
851302	78
851303	76, 77, 78
851304	76, 77, 78
851305	76, 77, 78
851306	76, 77, 78
851313	76, 77, 78
851314	76, 77, 78
851315	76, 77, 78
851316	76, 77, 78
851323	80
851324	80
851325	80
851326	80
851333	91
851334	91
851343	91
851344	91
851401	218
851405	218
851601	218
851605	218
851701	218
851705	218
852001	216
852002	216
852011	216
852012	216
852021	217
852022	217
852023	217
852024	217
852106	216, 217
852107	216, 217
852110	216, 217
852112	216, 217
853001	218, 219
853005	218, 219
853010	218, 219
853015	218, 219
853024	72
853025	72
853026	72
853033	72
853043	89
853044	89
853045	89
853052	98
853053	98
853054	98
853093	72
853094	72
853095	72
853096	72
853104	75
853105	75
853106	75
853113	90
853114	90
853115	90
853133	75
853193	75
853194	75
853195	75
853196	75
853204	75
853205	75
853206	75
853223	72
853224	72
853225	72
853226	72
853233	75
853293	72
853294	72
853295	72
853296	72
853303	74

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
853304	74
853305	74
853313	72, 74
853314	72, 74
853315	72, 74
853316	72
853323	72, 74
853324	72, 74
853325	72, 74
853326	72
853330	89
853331	89
853332	89
853334	73
853335	73
853336	89
853337	89
853338	89
853344	73
853345	73
853353	74
853354	74
853355	74
853403	75
853404	75
853405	75
853406	75
853443	90
853444	90
853445	90
853493	75
853494	75
853495	75
853496	75
853594	73
853595	73
853603	75
853604	75
853605	75
853606	75
853613	89
853614	89
853615	89
854011	70
854012	70
854013	70
854014	70
854021	70
854022	70
854023	70
854024	70
854031	70
854032	70
854033	70
854034	70
854051	71
854052	71
854053	71
854054	71
854062	71
854064	71
854081	71
854082	71
854083	71
854084	71
854089	88
854090	88
854091	88
854092	88
854093	88
854094	88
854095	88
854096	88
854097	88
854098	88
854099	88
854112	80
854113	80
854114	80
854115	80
854116	80
854122	79
854123	79
854124	79
854132	92
854133	92
854134	92
854135	92
854142	92
854143	92
854144	92
854145	92
854152	92
854153	92
854154	92
854155	92
854190	92
854222	80
854223	80
854224	80
854225	80
854226	80
854241	82
854242	82
854291	82
854292	82
854402	82
854405	93
854406	93
854407	82
854408	82
854410	82
854414	93
854420	82
854510	81
854520	81
854913	72
854914	72
854915	72
854916	72
854923	75
854924	75
854925	75
854926	75
854933	76, 77
854934	76, 77
854935	76, 77
854936	76, 77
854942	78
854943	78
854944	78
854945	78
854946	78
854947	91, 92, 93
854949	88, 89, 90, 91, 92, 93
854950	70, 71, 72,
.... 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81	
854951	91, 92, 93
854952	80
854953	80
854954	80
854955	80, 81
854956	80
854957	80
854958	89, 90, 91, 92, 93
854959	89, 90, 91
854961	89, 90, 91, 92, 93
854962	79
854963	79
854964	79
854965	83
854966	89, 90
854967	89
854968	89, 90
854969	89, 90, 91
854970	83
854971	83
854972	79
854973	79
854974	79
854975	83
854976	83
854977	89, 91
854980	83
854981	83
854982	72, 73, 74, 75
854985	83
855000	83
855001	89, 90, 91, 92, 93
855010	83
855023	28, 29
855024	28, 29
855026	28, 29
855027	28, 29
855028	28, 29
855029	28
855042	28
855043	28, 29
855044	28, 29
855045	28, 29
855052	28
855053	28, 29
855054	28, 29
855055	28, 29
855605	221
855606	221
855615	221
855616	221
855630	221
855631	221
855640	221
855641	221
856013	104
856014	104
856023	104
856024	104
857013	106
857014	106
857213	105
857214	105
857223	105
857224	105
857514	106
857911	223
857920	223
857930	223
857941	225
858002	231
858003	231
858006	227, 229, 231
858012	231
858013	231
858022	231
858023	231
858026	227, 229, 231
858032	231
858033	231
858102	231
858103	231
858110	223
858112	231
858113	231
858115	223
858202	227
858203	227
858212	227
858213	227
858222	227
858223	227
858232	227, 228
858233	227, 228
858242	227, 228
858243	227, 228
858244	229, 230
858251	232
858252	232
858253	232
858254	232
858255	232
858260	229
858261	229
858262	229
858302	227
858303	227
858312	227
858313	227
858322	227
858323	227
858330	229
858331	229
858332	229
859002	232
859003	232
859006	228, 230, 232
859022	232
859023	232
859026	228, 230, 232
859102	232
859103	232
859202	228
859203	228
859212	228
859213	228
859222	228
859223	228
859260	230
859261	230
859262	230
859505	104, 105, 106, 107
859510	104, 105, 106, 107
859513	104, 105, 106, 107
859520	104, 105, 106, 107
859525	104, 105, 106, 107
865001	26
865201	26
866001	26
866201	26
867101	26, 120
868001	26
870400	26
870731	31
870801	34
870804	34
870820	31
870830	31
870840	30
870851	30
870855	30
870857	30
870860	30
870861	30
870870	30
870872	30
870904	34
870906	34
870990	30, 34, 35
871008	26
872002	24
872003	24
872012	24
872013	24
872112	25
872113	25
872114	24
872210	25
872212	25
872213	25
872214	25

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
872312	24
872313	24
872314	24
872414	25
875000	32, 33, 79
875001	32, 79
875002	32, 79
875003	32, 79
875004	33
875005	32, 79
875006	32, 79
875007	32, 79
875030	97
880002	58
881800	58
881803	58
881900	58
881903	58
884155	61
884255	61
884292	61
884306	63
884316	63
884406	62
885080	53
885081	53
885082	53
885084	53
885180	53
885181	53
885182	53
885230	50
885231	50
885234	50
885280	50
885281	50
885282	50
885284	50
885330	50
885331	50
885380	50
885381	50
885382	50
886030	51
886031	51
886034	51
886080	51
886081	51
886082	51
886084	51
886130	51
886131	51
886180	51
886181	51
886182	51
887030	52
887031	52
887034	52
887080	52
887081	52
887082	52
887084	52
887130	52
887131	52
887180	52
887181	52
887182	52
889010	50, 51, 52, 53, 54
889011	50, 51, 52, 53, 54
889012	50, 51, 54
889013	52, 54
889014	52, 54
889015	50, 51, 52, 54
889016	50, 51, 52, 53, 54
889017	50, 51, 53, 54
889018	50, 51, 52, 53, 55
889019	50, 51, 52, 53, 54
889020	52, 55
889022	52, 54
889026	50, 51, 52, 53, 54
889027	52, 54
889031	55
889032	55
889036	50, 51, 52, 53, 54
889046	50, 51, 52, 53, 54
891210	42
891215	42
891220	42
891221	42
891910	42
891915	42
891920	42
891921	42
892004	44
892205	44
892207	44
892210	44
892215	44
892910	44
892915	44
893001	204
893002	204
893210	45
893215	45
893301	204
893302	204
893910	45
893915	45
894110	43
894115	43
894120	43
894121	43
894320	43
894321	43
895006	44
895010	44, 45
895101	42, 44, 45
895104	44
895105	44
895205	44
895207	44
896000	43
897020	43
897500	42, 44, 45
898000	42, 44, 45
899000	42, 44, 45

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Accumulateur chaud/froid 120
Alcool gélifié 26
Aquaris (poste d'hygiène) 214/217
Armoire à assiettes (chauffantes) 36
Armoire à banquets 4/23
Armoire de décontamination 221

B

Bac gastro et couvercle 168/186
Bac à frites 42-44/45
Bain-marie 24/26
Barrette de composition 174-179
Boîte "Modulus" 184/186
Borne Nav'therm 56/58
Buffet chaud "Satine" Buffet Line 30
Buffet froids "Satine" Buffet Line 31
Buffets "Modulo" buffet line 32/33

C

Cache tuyaux (lave-mains) 218/219
Caravane (meubles self mobiles) 102/107
Casier à vaisselle 233/236
Chariot à assiettes 134
Chariot distribution porte à porte 63
Chariot à glissières 124/130
Chariot à niveau constant 94-144/151
Chariot à plateforme 137
Chariot bain-marie 24/25
Chariot cafétéria 158/163
Chariot "Carce'roll" 60/61
Chariot casiers à vaisselle 130-135-138-150-236
Chariot de débarrassage 164
Chariot de distribution multi-portions 48/63
Chariot de préparation de plateaux 143
Chariot de service 132/133
Chariot "Multi-standard" 128
Chariot "Trans'therm" 40/45
Chariot Nav'therm 56/58
Chariot petit-déjeuner 154/156
Chariot stockage assiettes garnies 140/142
Chariot stockage / égouttage bacs gastro 139
Chariot stockage / égouttage plateaux 138
Chariot stockage / égouttage casiers 138
Chariot stockage porte-repas 121
Clayette 202-207
Clips couleur casier 234/235
Cloche couvre-assiettes (inox) 19
Collecteur à déchets 132/133-223/225
Conteneur isotherme 110/116
Couvercle Roll-Top 31
Cuvier 136

D

Désinsectiseur 222
Dévidoir mural pour housses 130
Distributeur de papier 218/219
Distributeur de savon 218/219

E

Échelle (chariot à glissières) 124/130
Égouttoir 174-179-183
Equateur (vitrine chaude) 99
Étagère 190/211
Étagère mobile 121-206/207
Etagère murale 208/210
Étiquettes HACCP 174-179-183

F

Fours de remise en température 40/45

G

Gel de chauffe 26
Godet à couverts 235
Grille 19-131

H / I / J

Housse de protection 43-124/129-134-138/142-156
Housse isotherme 43
Induction 97
Inouk (vitrine froide) 98

K / L

Kit étagère 204
Lampe chauffante 30-34/35
Lave-mains 218/220
Lave-mains mobile 220

M

Marmite à potage 26
Meuble comptoir chaud 62
Meubles self 66/93-100/107
Meubles self mobiles Caravane 100/107
"Mini-self" (chariot) 25
Module traçabilité "Trans'therm" 42-44/45
"Modulo" buffet line 32/33
"Modulus" (boîtes GN) 184/186

N / O

Nav'therm 56/58
Nomad 48/55
Oasis (meubles selfs) 68/83
Oasis Primaire (meubles selfs) 84/93

P

Panier à couverts 235
Panier à vaisselle 233/236
Panier pour accumulateur chaud/froid 120
Pince 174
Plaques à glu 222
Plaque à pâtisserie 131
Plaque chauffante 30-32-34
Plaque chauffante "Extra-basse" 34
Plaque de découpe chauffante 30-32
Plaque eutectique 19-112/115
Plaque induction 97
Poignée amovible ("Trans'therm") 43
Porte-repas individuel 118/121
Poste de collecte/tri des déchets 226/232
Poste d'hygiène 214/217
Poubelle 132/133-155-223-226/232

R

Ravier 120-174
Rayonnage pour chambre froide 190/211
Rayonnage inox 206/211
Réchaud wok induction 97
Régulateur de combustion 26
Roues (conteneurs) 104/105-112-114

S

"Satellite" (armoire à banquets) 4/23
"Satine" Buffet Line 30/31
Self (meubles) 66/93-100/107
Silo à encastrer 95/96-152/153
Socle rouleur 112/113-135-236
Sonde à piquer "Trans'therm" 42/45
Soupière à encastrer 97
Support boîtes à épices 174
Support couverts pour chariot niveau constant 150/151
Système de distribution de repas "Nav'therm" 56/58
Système de stockage d'assiettes garnies 140/142

T

Table collecte / Tri déchets 226/232
Table de pré-tri 229/230
Table mobile de préparation 143
Table mobile de préparation réfrigérée "Taïga" 27/29
"Trans'therm" 40/45

V / W

Vitrine chaude "Equateur" 99
Vitrine réfrigérée "Inouk" 98

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - BOURGEAT

ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité

Conformément à l'article 441-6 du Code de commerce, les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.
Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.

ARTICLE 2 - Commandes

Pour être valable, toute commande doit préciser la quantité et les références des produits vendus.
Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur acceptation des conditions de vente du vendeur.

ARTICLE 3 – Modification de la commande

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est acceptée par le vendeur et si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

ARTICLE 4 - Prix

Les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits.
Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.

ARTICLE 5 - Livraison

5.1. Modalités
La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

5.2. Risques
Avaries de transport
Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.
Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante-huit heures suivant la réception des marchandises.
En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent.

En cas de non-respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.

Manquants
En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

ARTICLE 6 - Réception

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

ARTICLE 7 - Retours

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.
Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise.

En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :
- les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.
- les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.

Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock.
Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives ; ces produits "hors catalogue" ne pourront en aucun cas être repris.

ARTICLE 8 – Reproduction et modification des produits

Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utile.
Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant le régime applicable aux brevets et aux contrefaçons. Les articles spéciaux ne sont pas repris.

ARTICLE 9 - Garantie

9.1. Etendue
Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.
En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.
Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.

Les pièces détachées, indispensables à l'utilisation, sont disponibles durant une période de 10 ans après l'arrêt de la fabrication de nos produits.
Conformément aux directives européennes 2012/19/UE et 2011/65/UE, relatives aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et à la Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (EEE), le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).
Dans la mesure où certains de nos équipements sont visés par le décret n° 2014–928 du 23/8/2014, notre entreprise assure, par un système de collecte géré par un éco-organisme, l´organisation et le financement de l´enlèvement et du traitement sélectif de nos DEEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. L'acheteur s´engage à transmettre ces modalités à tout acquéreur ultérieur des équipements électriques et électroniques (EEE) et à communiquer toutes les informations nécessaires à l'éco-organisme. En fin de vie des EEE, l'acheteur et/ou l´utilisateur final s´engage(nt) à transmettre les demandes de reprise à notre éco-organisme sur le site www.e-dechet.com ou au +33 (0)1 30 57 79 14 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE.
Selon les configurations, ceux-ci feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement par l'éco-organisme chez l'utilisateur final, enlèvement à la charge de ce dernier en dessous de 500 kg. Cet éco-organisme assure l'enlèvement et le traitement des DEEE dans les DOM et les COM dans les mêmes conditions qu'en métropole. Dès enlèvement du matériel ou apport volontaire au point de collecte, l'éco-organisme reprendra l'entière responsabilité des EEE en fin de vie. »

9.2. Exclusions
La garantie ne joue pas pour les vices apparents.
Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un événement extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

ARTICLE 10 - Facturation

Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

ARTICLE 11 – PAIEMENT

11.1. Modalités
Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fin de mois.
Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.
En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L.441-6 du Code du Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par le Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de points de pourcentage. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.
Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraine de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.

Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.

11.2. Exigence de garanties ou de règlement
Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

ARTICLE 12 - Risques

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur.

Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

ARTICLE 13 – Réserve de propriété

Conformément aux articles 2367 à 2372 du Code civil, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

ARTICLE 14 - Compétence – Contestation

A défaut d'un règlement amiable, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Vienne (Isère-France) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.

Pour en savoir plus sur le groupe, retrouvez-nous sur :

www.matferbourgeat.com

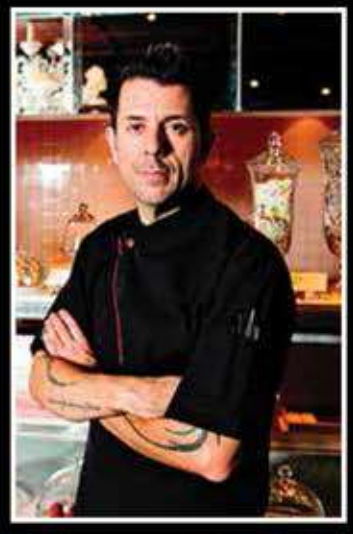
38490 Les Abrets - France
Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44 - Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
E-mail : commercial@bourgeat.fr ou export@ bourgeat.fr

S.A.S. au capital de 5 428 800 € - RCS VIENNE B 397 798 539

BOURGEAT

PRESERVER
LE GOÛT

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE PLATEFORME DIGITALE :



blog.matferbourgeat.com