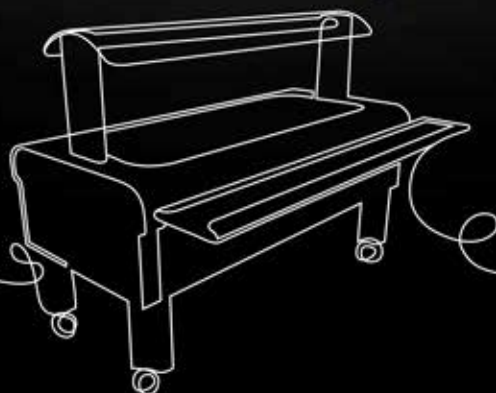




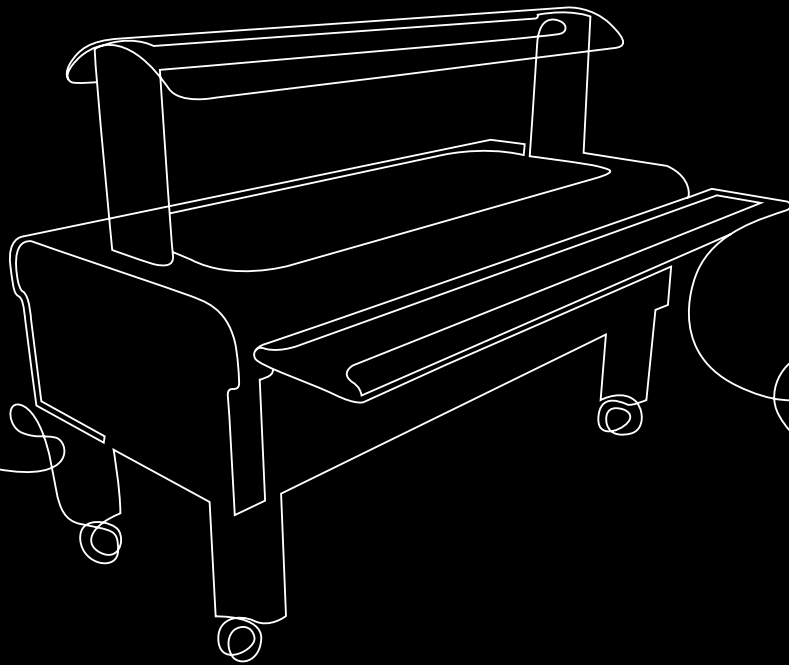
BOURGEAT

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



PRÉSERVER LE GOÛT

2018





MAINTIEN EN TEMPERATURE P.3

REMISE EN TEMPERATURE P.39

CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS P.47

SELS P.65

CONTENEURS ISOTHERMES P.109

CHARIOTS P.123

BACS GASTRONORME P.167

RAYONNAGES P.189

HYGIENE P.213



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



+ Manutention aisée



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

+ 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.

+ Simplicité et fiabilité



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

+ Allumage différé programmable



Pour une baisse des consommations électriques.

+ Nettoyage facile et rapide

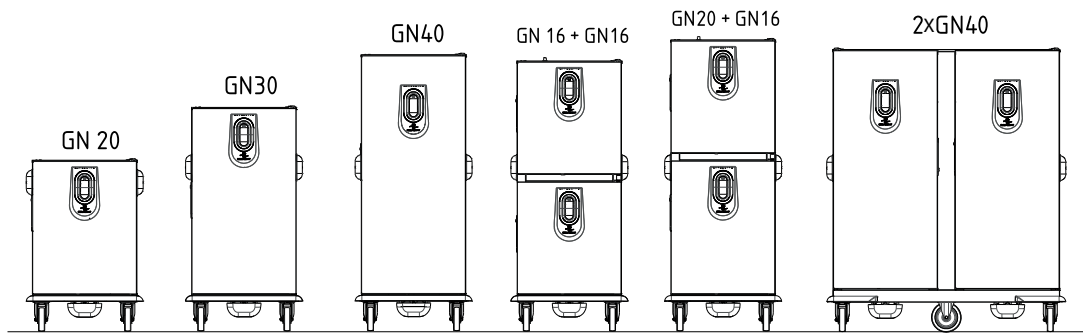
Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).



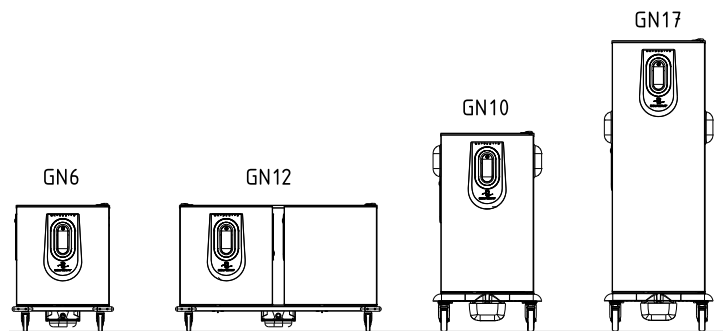
Quel que soit le secteur d'activités, il y a une Satellite 4G chauffante, qui répond parfaitement aux besoins. Avec une gestion optimisée des couples température / humidité et une ergonomie d'utilisation unique avec son tableau de commande tactile, la nouvelle gamme d'armoire mobile Satellite 4G de maintien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

LA GAMME

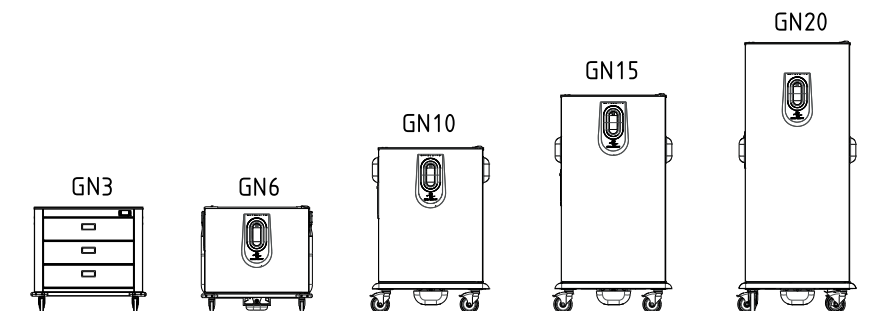
MODÈLES GN 2/1



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 moutage (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.
- 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 m ³ / 296 L	0,42 m ³ / 427 L	0,56 m ³ / 557 L	2 x 0,55 m ³ / 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.

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		



* 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				



* 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 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

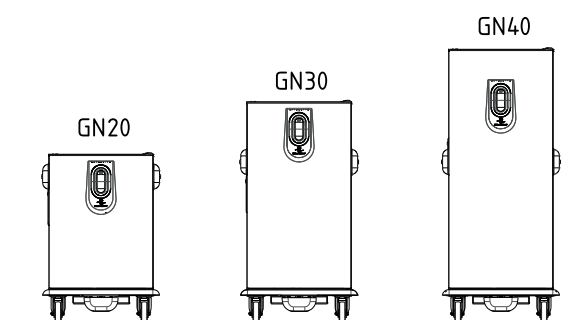


Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).

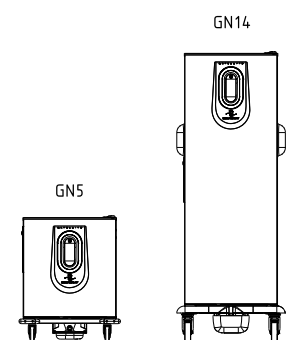
Quelque soit le secteur aux activités, il y a une Satellite 4G réfrigérée qui répond parfaitement aux besoins. Avec une ergonomie d'utilisation unique avec son tableau de commande tactile, la nouvelle gamme d'armoire mobile Satellite 4G de maintien en température offre toutes les garanties de préservation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

LA GAMME

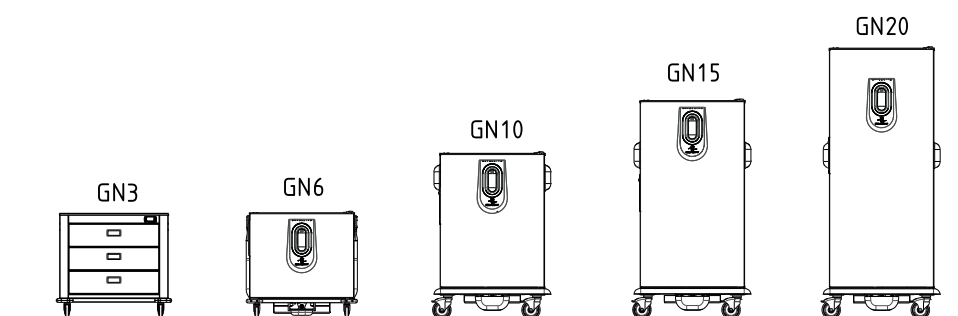
MODÈLES GN 2/1



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.



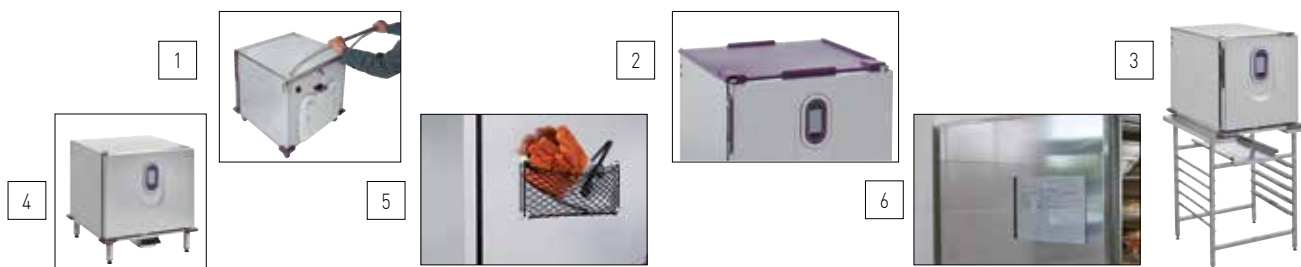
Des options complémentaires sont disponibles en page 15 (personnalisation, tresse anti-statique).



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 m ³ / 295 L	0,42 m ³ / 425 L	0,55 m ³ / 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 Prix HT	Code 842030 Prix HT	Code 842040 Prix HT
Avec porte vitrée	Code 842120 Prix HT	Code 842130 Prix HT	Code 842140 Prix HT
OPTIONS			
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code 844000 Prix HT	Code 844000 Prix HT	Code 844000 Prix HT
5 - Filet support gants / sonde	Code 844008 Prix HT	Code 844008 Prix HT	Code 844008 Prix HT
6 - Support fiches informations	Code 844005 Prix HT	Code 844005 Prix HT	Code 844005 Prix HT
Prise UK	Code 844080 Prix HT	Code 844080 Prix HT	Code 844080 Prix HT
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code 844010 Prix HT	Code 844010 Prix HT	Code 844010 Prix HT



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 m ³ / 88 L	0,15 m ³ / 150 L	0,21 m ³ / 217 L	0,28 m ³ / 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		



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.

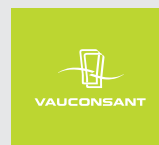
	Code	Prix HT
Cordon spiralé longueur 5m	844002	



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



Pour retrouver la gamme Food Line et New Front Cooking, consultez le catalogue 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. 5^{ème} 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

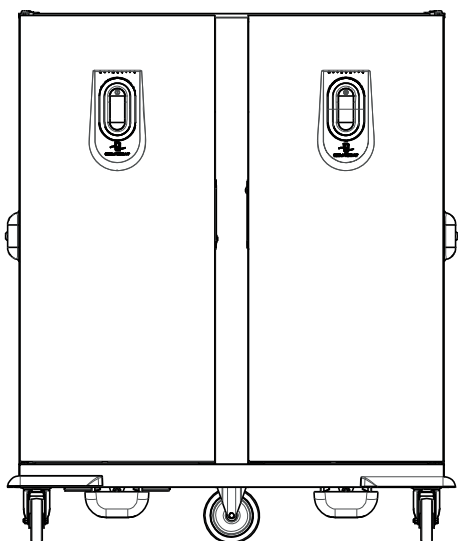
SPÉCIAL BANQUETING

Les Satellite 2GN40 et 2GN20 sont des modèles "grande capacité" permettant le maintien en température d'assiettes dans deux compartiments réglés 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.

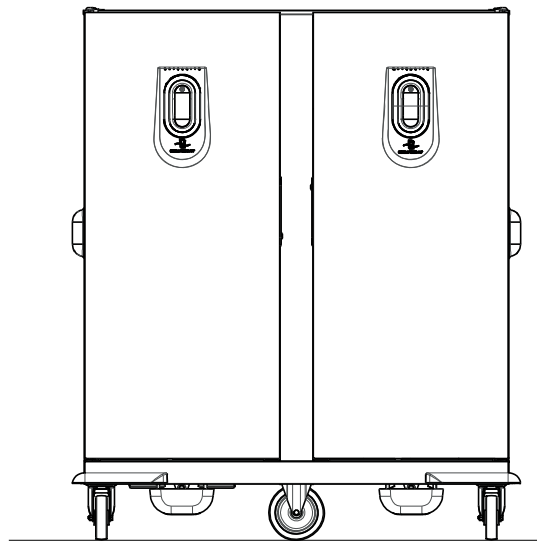
MODELES GN 2/1

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

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%.

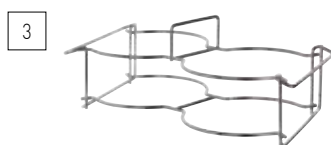
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Pré-chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7 mn).

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			



(*) Uniquement sur modèle en entrée 530 mm

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).

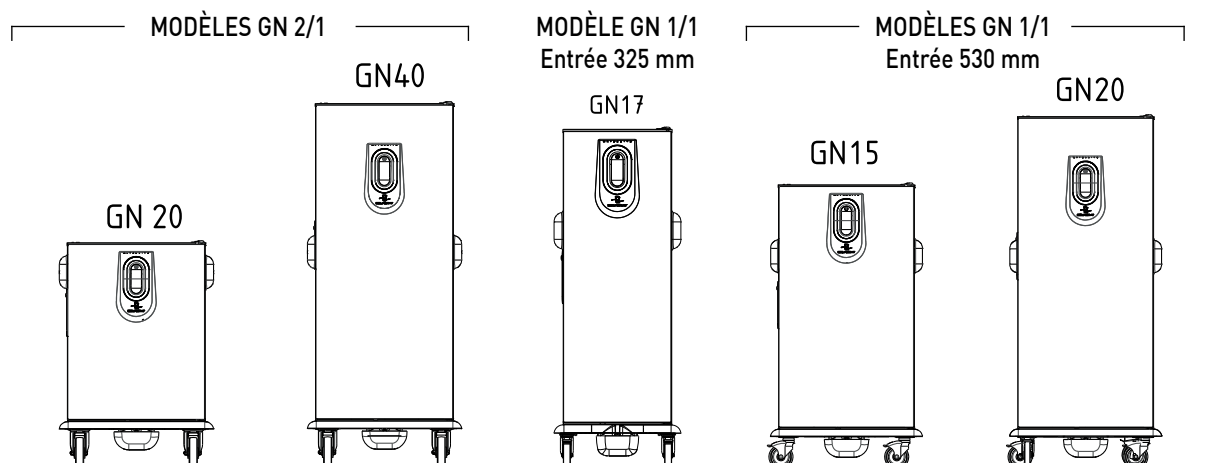


La gamme Satellite 4GT est destinée plus particulièrement aux clients et aux sites de restauration qui ont une utilisation des armoires de maintien en température visible des convives et consommateurs du restaurant.

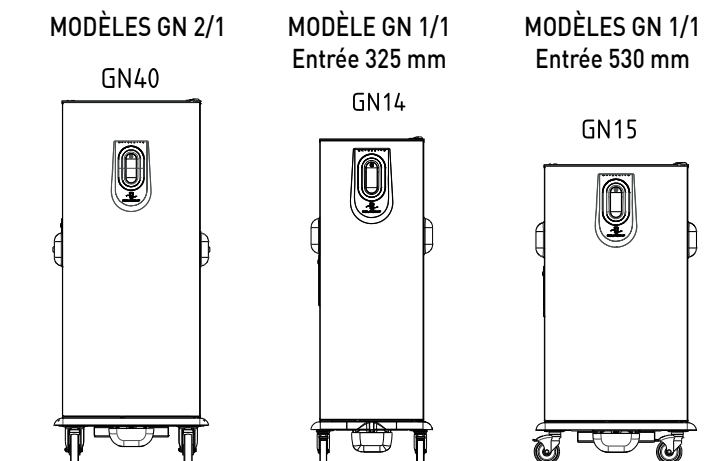
La gamme est proposée dans un premier temps sur les modèles les plus souvent « visibles » en arrière de self, sur buffets ou événements traiteurs ou sur des concepts de restauration ouverts.

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.

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.
- 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

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				
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.

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

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 m ³ / 70 L	0,21 m ³ / 217 L	0,55 m ³ / 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
	Prix HT		842540
Avec porte vitrée	Code	842714	842715
	Prix HT		842740
OPTIONS			
Inversion du sens d'ouverture de la porte	Code	844000	844000
	Prix HT		844000
Filet support gants / sonde	Code	844008	844008
	Prix HT		844008
Support fiches informations	Code	844005	844005
	Prix HT		844005
Prise UK	Code	844080	844080
	Prix HT		844080
Jeu de 4 roues "tout terrain" (diam.125 pour GN14, diam.160 pour GN15 et GN40)	Code	844012	844011
	Prix HT		844010

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 Prix HT	Code 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 Prix HT	-	Code 872013 Prix HT	-	Code 872114 Prix HT	-
Bain-marie cuves séparées avec commande grand côté	-	Code 872312 Prix HT	-	Code 872313 Prix HT	-	Code 872314 Prix HT

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	3540 W
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	-
	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
	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.

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 boîtier 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.

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, Taiga 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 piétement 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



CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piétement 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 Prix HT	Code 851124 Prix HT	Code 851125 Prix HT

OPTIONS

1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code 855023 Prix HT	Code 855023 Prix HT	Code 855023 Prix HT
2 - Pare-haleine	Code 855043 Prix HT	Code 855044 Prix HT	Code 855045 Prix HT
3 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code 855053 Prix HT	Code 855054 Prix HT	Code 855055 Prix HT
4 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code 855028 Prix HT	Code 855027 Prix HT	Code 855026 Prix HT
5 - Cadre support pour bac GN1/1	Code 855024 Prix HT	Code 855024 Prix HT	Code 855024 Prix HT

Groupe frigorifique au R452A.



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 Prix HT	870851
Modèle avec plaque à picots	Code Prix HT	870861
OPTIONS		
Plaque standard (536 x 330 x 11 mm)	Code Prix HT	870855
1 - Plaque à picots (536 x 330 x 25 mm)	Code Prix HT	870857
2 - Support bacs à sauce (415 x 150 x 86 mm). Livré avec 2 bacs inox GN1/9	Code Prix HT	870870
3 - Support pour ustensiles (415 x 150 x 86 mm). Livré avec 1 plaque ardoise.	Code Prix HT	870872

PLAQUES CHAUFFANTES



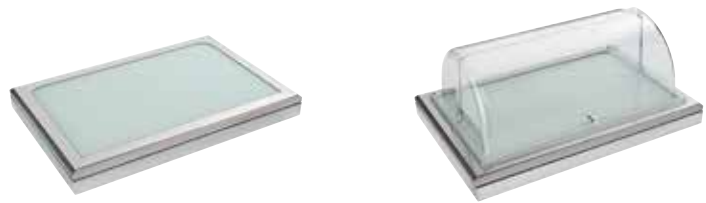
Modèles	400 x 600	600 x 600
Longueur hors tout	600 mm	600 mm
Profondeur hors tout	400 mm	600 mm
Hauteur hors tout	52 mm	52 mm
Poids à vide	7 kg	10 kg
Charge maximale	10 kg	20 kg
Puissance électrique	385 W	645 W
Tension	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Plaques chauffantes	Code Prix HT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

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

CARACTÉRISTIQUES

- Conformés 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		



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 interchangeable sur la base inox (amovibles sans outil).
- Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronomique.
- 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 soupnières : Livré avec 2 soupnières (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 Prix HT	Code 875002 Prix HT	Code 875003 Prix HT

OPTIONS

1 - Base commune empilable - inox (620 x 350 x 150 mm)	Code 875000 Prix HT	Code 875000 Prix HT	Code 875000 Prix HT
--	---------------------------	---------------------------	---------------------------

BAINS-MARIE



Modèles	GN 1/1 avec couvercle classique	GN 1/1 avec couvercle Roll-Top	GN 1/1 avec 2 soupnières 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 Prix HT	Code 875007 Prix HT	Code 875006 Prix HT

OPTIONS

1 - Base commune empilable - inox (620 x 350 x 150 mm)	Code 875000 Prix HT	Code 875000 Prix HT	Code 875000 Prix HT
--	---------------------------	---------------------------	---------------------------

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 gastronomique.
- 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



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 Prix HT	870906
OPTIONS		
Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code 870990 Prix HT	870990

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 Prix HT	870804

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.

Nettoyage facile



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



Simplicité d'utilisation



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



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	Code 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".





WATER-TO-STEAM





REMISE EN TEMPÉRATURE

LES FOURS

Fours de remise en température Trans'therm

Pages

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.

+ Performances 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.



+ 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.

+ 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.



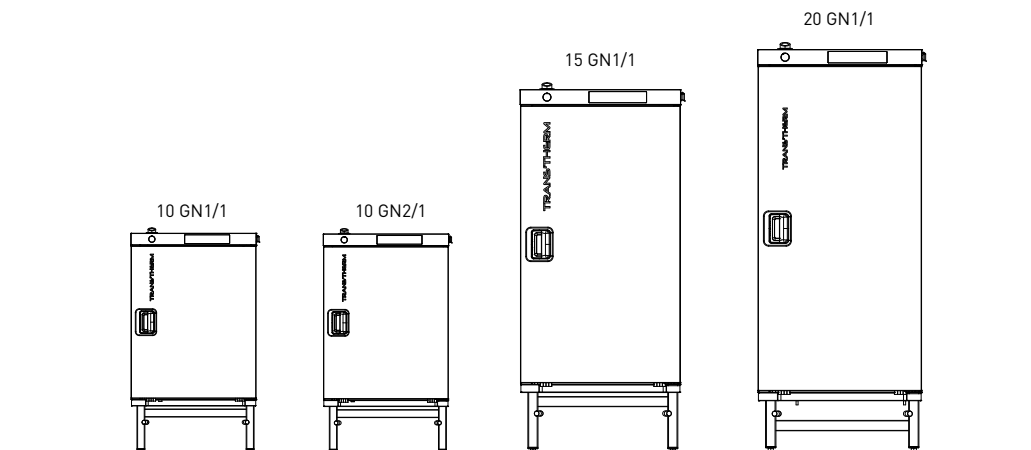
Les versions de fours Trans'therm avec chariots sont particulièrement adaptés pour rendre plus faciles et rapides les opérations de service en fin de cycle de remise en température.

- 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.

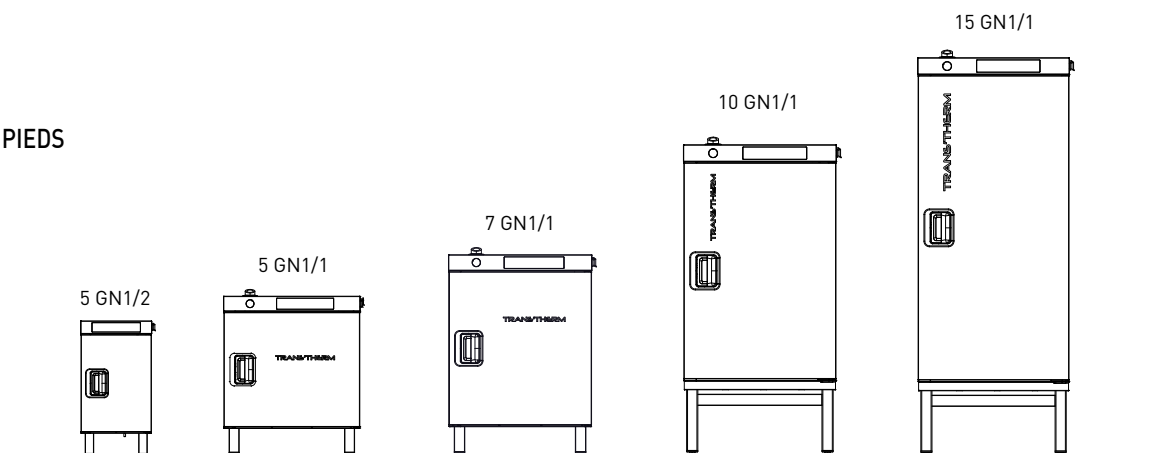
Optimisation des temps de manutention et limitation des risques de brûlures pour les opérateurs.

LA GAMME

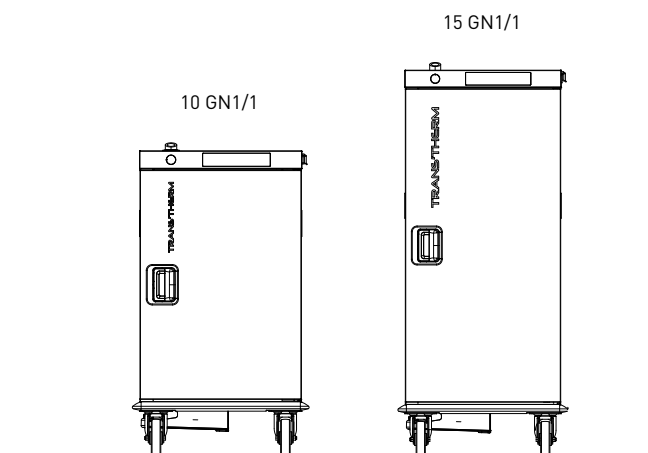
MODÈLES À CHARIOTS



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), aura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé affleurant à touches sensibles.
- 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
	Prix HT			
Modèle avec porte vitrée	Code	891910	891915	891921
	Prix HT			
OPTIONS				
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000
	Prix HT			
Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000
	Prix HT			
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500
	Prix HT			
Bac à frites GN1/1 En inox perforé (dessous et côtés).	Code	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
	Prix HT			

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 sensibles.
- 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 piétements** : 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), aura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensibles.
- 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	Code 893215
	Prix HT	
Modèle avec porte vitrée	Code 893910	Code 893915
	Prix HT	

OPTIONS

Sonde à piquer	Code 898000	Code 898000
	Prix HT	
1 - Module de traçabilité	Code 899000	Code 899000
	Prix HT	
Inversion du sens ouverture de porte	Code 897500	Code 897500
	Prix HT	
2 - Plaque support pour bacs inox	Code 895010	Code 895010
	Prix HT	
5 - Bac à frites	Code 895101	Code 895101
	Prix HT	
Grille GN1/1 Inox (53 x 32,5 cm)	Code 711003	Code 711003
	Prix HT	



* 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



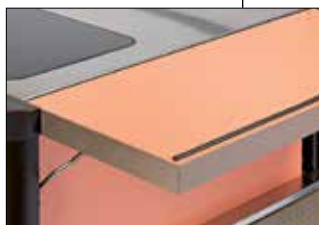
Ecran de commande tactile simple avec programmes intégrés et paramétrages manuels sécurisés. Intégration ergonomique sur tous les modèles (avec ou sans pare-haleine).

+ 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.

+ Résistance

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



+ 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

1 bloc neutre
1 bloc chaud ventilé



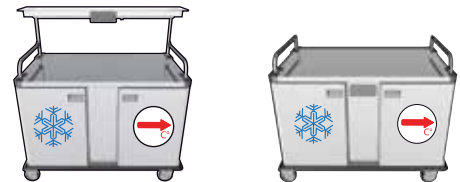
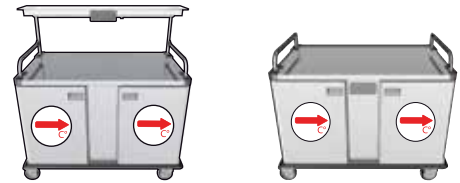
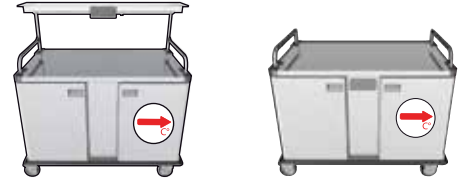
2 blocs chauds ventilés



1 bloc froid ventilé
1 bloc chaud ventilé

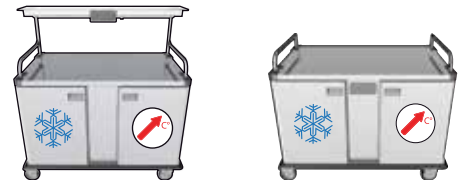


LIAISON CHAUDE



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

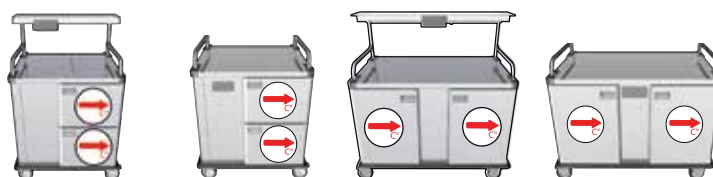


CARACTÉRISTIQUES

- 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				

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 réfrigérés complètement autonomes (1 cuisson = 1 porte), 1 compartiment pour composants froids + 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



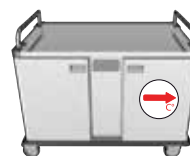
Modèles		2x4	2x4	2x8	2x8
Nombre de repas		jusqu'à 30/40	jusqu'à 30/40	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80
Capacité en bacs GN H.65 mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longueur hors tout		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Hauteur hors tout		1462 mm	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)	Code	887034	-	887084	-
(1 lampe pour 2x4 - 2 lampes pour 2x8)	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	Code	889011	889011	889011	889011
Livré avec deux poubelles	Prix HT				
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889027	889027
(à commander avec le chariot)	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	Code	889015	889015	889019	889019
(à commander avec le chariot)	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.125mm	Code	-	-	889016	889036
(à commander avec le chariot)	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160mm	Code	-	-	889026	889046
(à commander avec le chariot)	Prix HT				
Support d'identification	Code	889018	889018	889018	889018
	Prix HT				
Support fil inox pour câble	Code	-	-	889020	889020
d'alimentation	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	



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

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	



SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

Code	Prix HT
889020	

Option disponible uniquement pour les modèles en triphasé.



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	



CHARIOT A NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES RONDES

1 silo avec couvercle	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.



Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise clair"

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 prééglées 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.

+ 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 cœur) du compartiment supérieur.

+ 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



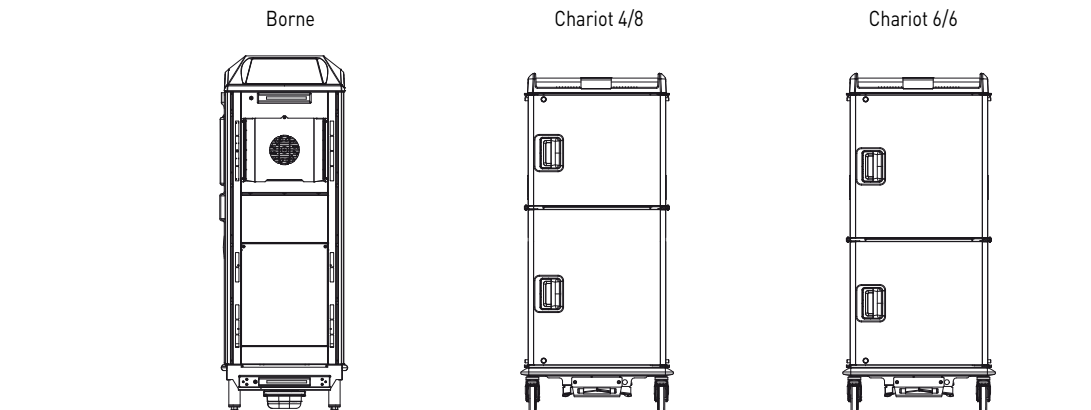
Angles intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et rapide au jet des chariots navettes.



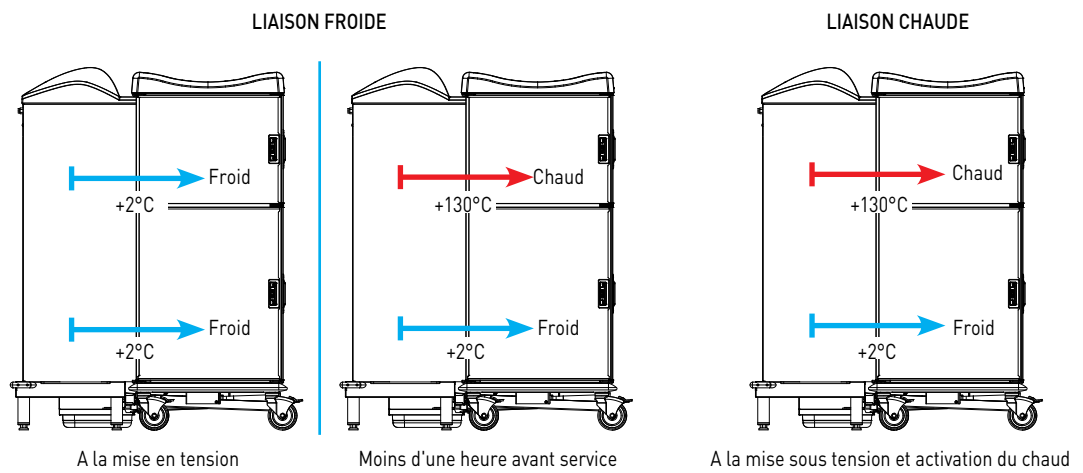
Permet de travailler le midi en liaison chaude et le soir en liaison froide pour une meilleure gestion du personnel de cuisine.

LE CONCEPT

LES MODULES



LES PROCESS



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
	Prix HT		881900
Chariot avec panier polyvalent	Code	-	881803
	Prix HT		881903

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



GRILLE FIL INOX

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



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/1

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



GN 1/1



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



Pour retrouver une gamme d'assiettes, de plats, verres, couverts, consultez le catalogue 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 multiporions (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 Prix HT	884255
OPTIONS		
Grille spéciale GN2/1 (*)	Code - Prix HT	884292

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

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.

Mobilité

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



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.

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 25 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.

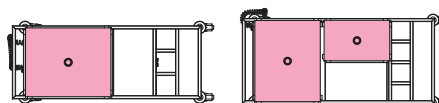


Livré tout équipé :

- 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	
	2 GN1/1	3 GN1/1	1 GN1/1	2 GN1/1
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	134 mm	142 mm
	avec couvercle	915 mm	184 mm	193 mm
Poids à vide	63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Charge maximale :	sur la plaque	20 kg	10 kg	20 kg
	sur le chariot	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			





SELS

	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 / Équateur	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.



- 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.



+ Ergonomie

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

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.



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.

Facile à nettoyer



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

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



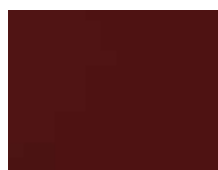
Vert Pomme
Réf.854991



Tournesol
Réf.854992



Camel
Réf.854993



Bordeaux
Réf.854994



Nubuck
Réf.854995



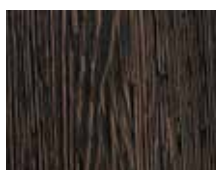
Érable
Réf.854996



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

Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- 2 hauteurs de cuve : 30 mm avec fond en pente, pour les hors d'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 serpent en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles 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 fluoescence 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.



Modèle baie libre



Modèle avec réserve

MEUBLES CUVE FROID STATIQUE

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	700 W	700 W	700 W	1000 W
	Avec réserve	800 W	800 W	1000 W	1150 W
Puissance frigorifique :	Baie libre	272 W	272 W	272 W	396 W
	Avec réserve	396 W	396 W	665 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 fluoescence	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

Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- 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 sensibles avec fonction allumage différé.

- bac d'évaporation avec résistance.
- Option pare-haleine** : Disponible en éclairage fluoescence 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	Code 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 fluoescence	Code 853334	Code 853335
	Prix HT	
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code 853344	Code 853345
	Prix HT	
2 - 4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code 854950	Code 854950
	Prix HT	
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve	Code 854982	Code 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

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- 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 serpentín en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles 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



CARACTÉRISTIQUES

Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- 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 30 mm et 90 mm" 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 sensibles 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	2200 W	2300 W	2400 W	2500 W
	Avec réserves	2300 W	2300 W	2500 W	2700 W
Puissance frigorifique :	Baie libre	1185 W	1185 W	1440 W	2126 W
	Avec réserves	1440 W	1440 W	1727 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 sensibles 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 sensibles 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 sensibles. 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

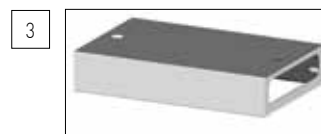
Modèles	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN	
Longueur hors tout	884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm	
Profondeur hors tout	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Poids à vide	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg	
Charge maximale	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 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					



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					



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).

Équipement

- 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	

ÉLÉMENT 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

- Éléments 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.

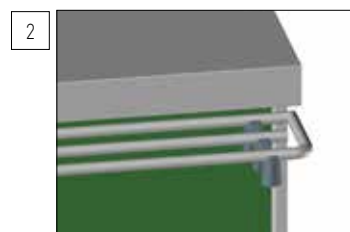
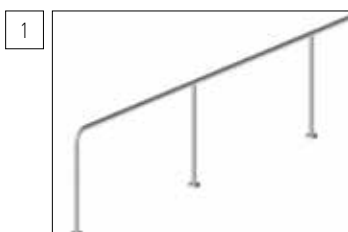


ÉLÉMENTS D'HABILLAGE LATÉRAL

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

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES POUR MEUBLES OASIS

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



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.

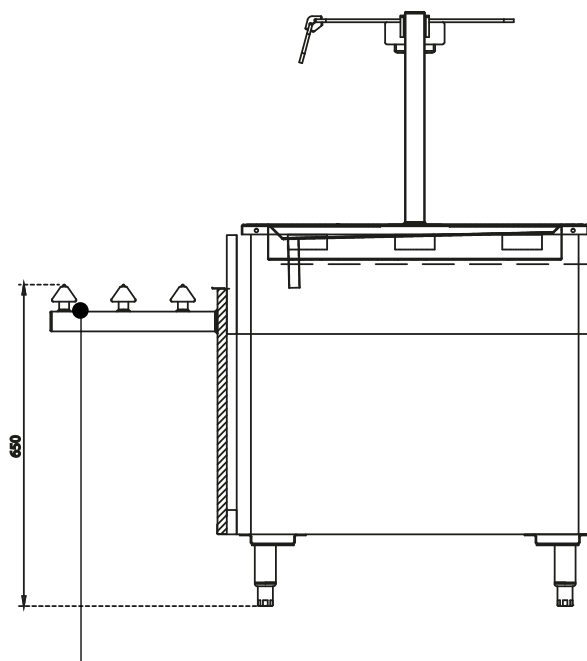
Plus accueillant



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

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.



- 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 cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

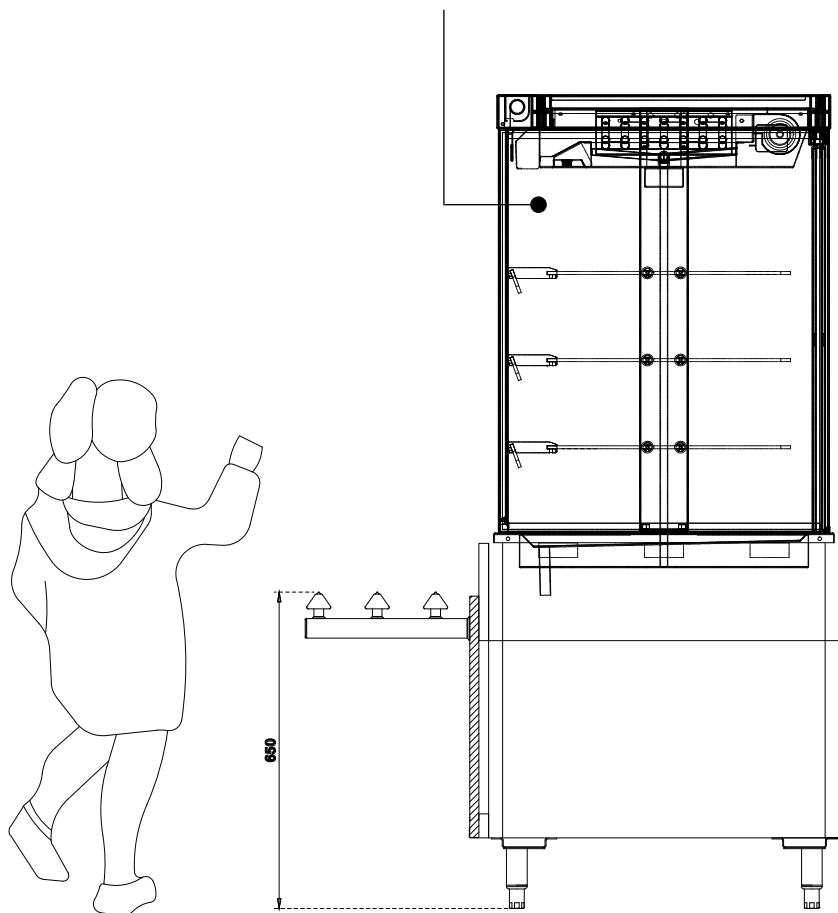
+ Économie

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 joindre les éléments.
Plus facile à nettoyer, aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments.



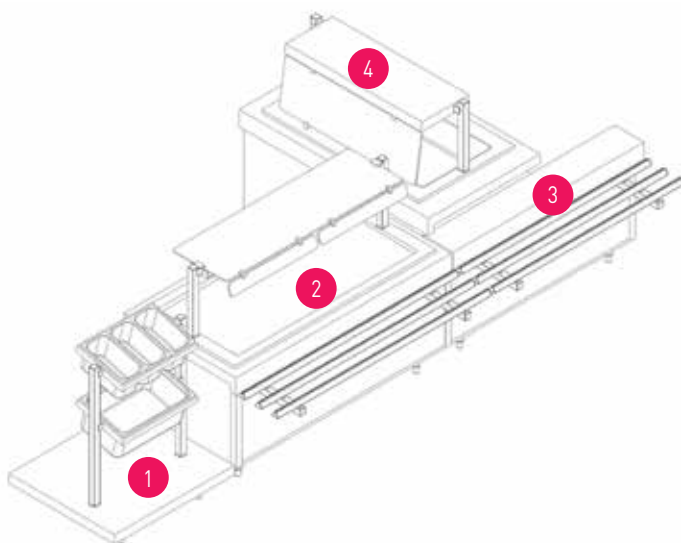
+ Plus performant

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.

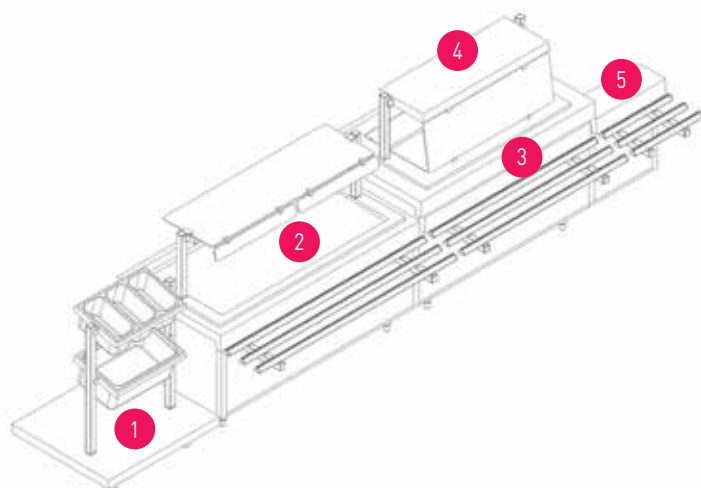
AIDE À LA CONFIGURATION



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. Élément de façade pour bain-marie transversal.
4. Bain-marie à air transversal 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.

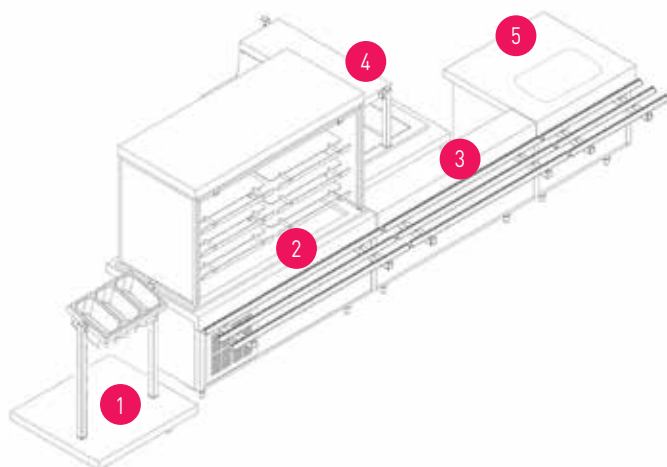
PRIX PUBLIC POUR L'ENSEMBLE : 12 186 € HT



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. Élément de façade pour bain-marie longitudinal.
4. Bain-marie à air 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.
5. Élément 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. Élément de façade pour bain-marie transversal.
4. Bain-marie à air transversal 4 GN avec tablette de dépose en inox sans éclairage.
5. Élément neutre 2GN avec découpe pour 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.

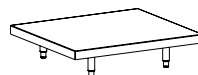
- Présentoir pour couverts : livré avec 3 bacs GN1/3 H150 mm.

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



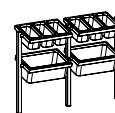
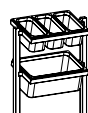
Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité en plateaux		160	320
L x P x H hors tout		880 x 775 x 230 mm	1580 x 775 x 230 mm
Présentoir pour plateaux	Code	854090	854091
	Prix HT		
OPTION			
4 roues pivotantes -Diam.100 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854949	854949
	Prix HT		

PRÉSENTOIR DISTRIBUTEUR POUR COUVERTS



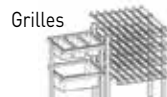
Modèles		Modèle simple
Capacité en couverts		150
L x P x H hors tout		685 x 650 x 1110 mm
Présentoir pour couverts	Code	854089
	Prix HT	

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



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

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.

Froid

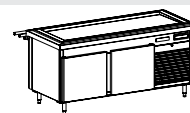
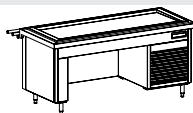
- Réfrigération par évaporateur ventilé transversal traité anticorrosion pour

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 sensibles avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation avec résistance (option).

Réserve réfrigérée :

- 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

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 réhausse 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

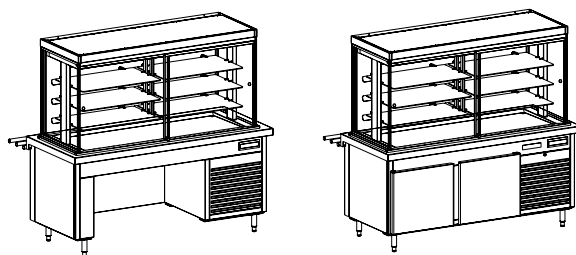
- Réfrigération par évaporateur ventilé transversal traité anticorrosion pour la réserve et par serpentin en tube de cuivre pour la cuve.

- Isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles 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	293 kg	317 kg	364 kg
	Avec réserve	306 kg	335 kg	396 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :	Baie libre	1000 W	1000 W	1200 W
	Avec réserve	1050 W	1050 W	1250 W
Puissance frigorifique :	Baie libre	1185 W	1185 W	1440 W
	Avec réserve	1440 W	1440 W	1727 W
Tension		230 V monophasé 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz
Modèle baie libre - cuve profondeur 30mm	Code	853113	853114	853115
	Prix HT			
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30mm	Code	853443	853444	853445
	Prix HT			

OPTIONS COMMUNES À TOUS LES MODÈLES

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			
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	Code	854968	854968	854968
	Prix HT			
Kit "gliss plateaux"	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			

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".

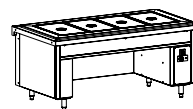
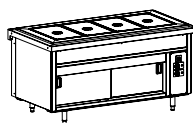
Cuve à air pulsé

- 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 sensibles 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	77 kg	76 kg	83 kg
	Avec réserve	116 kg	115 kg	127 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique :				
	Baie libre	2250 W	1000 W	1000 W
	Avec réserve	3780 W	2530 W	2530 W
Tension	230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèle baie libre	Code	850923	850924	851143
	Prix HT			851144
Modèle avec réserves	Code	851223	851224	851243
	Prix HT			851244

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 valeur 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				

CARACTÉRISTIQUES

Structure

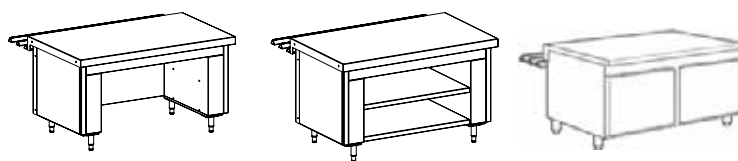
- Entièrement en acier inoxydable.
- Dessus en inox, finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19mm placée à 145 mm du sol.
- Côtés en inox.
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium 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.

• 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

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.

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 câble 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 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 x 350 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	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 Plateaux	500 x 500 mm -	- 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1, 350 x 270 mm
Capacité :	Casiers Plateaux	7 -	- 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 Prix HT	777830	777930

OPTION

1 - Couvercle L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code Prix HT	777831	-
--	------------------------	--------	---

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 sensibles 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	240306	240315
	Prix HT		
Réchaud wok induction	Code	-	240322
	Prix HT		

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	875030
	Prix HT	

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.
- Étagères 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 cœur d'aliment pendant 4h (dans 25°C d'ambiance).
- + 5°C en moyenne à cœur 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.
- Conformés 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.
- Étagères 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 !



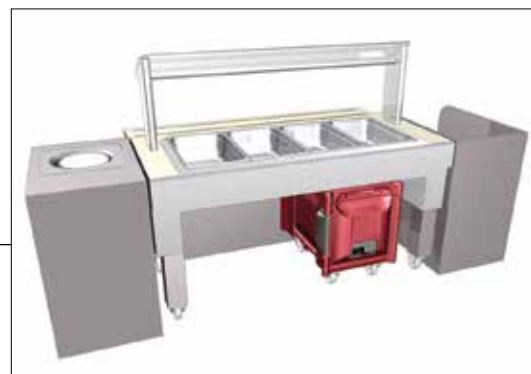
CONCEPTION

- 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 « serveurs » 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.

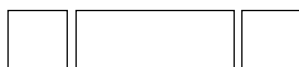
LA MODULARITÉ ADAPTÉE À DES BESOINS DE SERVICE À GÉOMÉTRIE VARIABLE



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.

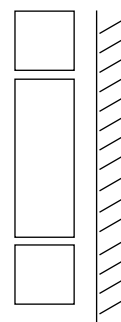
Central



En ligne



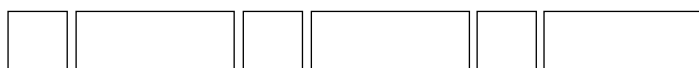
Adossé



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 événement exceptionnel ? La gamme Caravane répond à tous ces besoins avec une qualité de présentation haut de gamme et efficace !

Aménagement d'offre

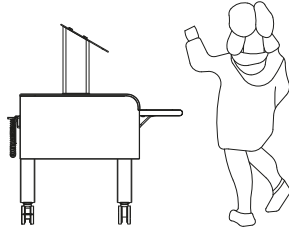


OPTION DE PERSONNALISATION

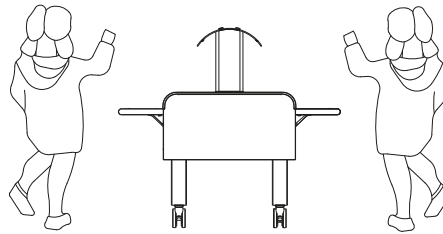
La gamme Caravane est livrée en standard en couleur "Vanille". Elle peut être personnalisée dans différents choix de coloris et nuances afin de s'adapter au mieux à des univers multiples et variés. Les possibilités de personnalisation portent sur le dessus des meubles et l'habillage des côtés des meubles.

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

Meubles simple accès



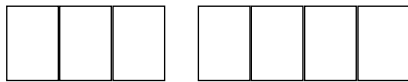
Meubles double accès "buffet"



MEUBLES FROIDS

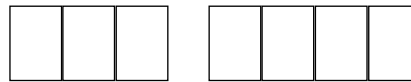
3 GN

4 GN



3 GN

4 GN



MEUBLES CHAUDS

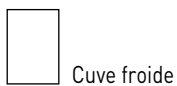
Bain-marie



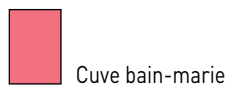
Vitro



Mixte



Cuve froide



Cuve bain-marie

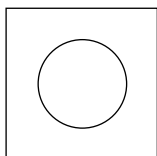


Plaque vitro

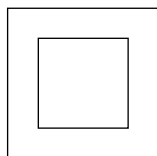
MEUBLES "SERVITEURS"

Les compléments indispensables pour assurer un service complet et esthétique.

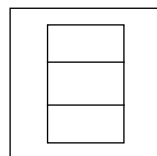
Assiettes



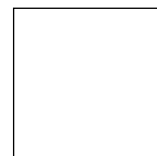
Plateaux



Couverts



Neutre



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



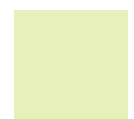
Sable



Blanc cassé



Marron



Vert écri

CARACTÉRISTIQUES

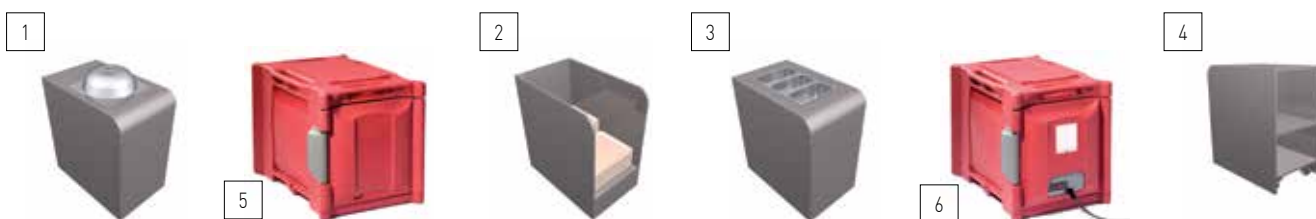
- Châssis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 30 mm avec fond en pente, bords finition poli vibré.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- 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 serpentín en cuivre.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- Meubles serveurs : 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	Code 856014	Code 856023	Code 856024
	Prix HT			
OPTIONS				
1 - Meuble serveur neutre pour assiettes*	Code 859520	Code 859520	Code 859520	Code 859520
	Prix HT			
1 - Meuble serveur chauffant pour assiettes*	Code 859525	Code 859525	Code 859525	Code 859525
	Prix HT			
2 - Meuble serveur* pour plateaux	Code 859510	Code 859510	Code 859510	Code 859510
	Prix HT			
3 - Meuble serveur* pour couverts	Code 859513	Code 859513	Code 859513	Code 859513
	Prix HT			
4 - Meuble serveur* neutre	Code 859505	Code 859505	Code 859505	Code 859505
	Prix HT			
5 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901	Code 821901	Code 821901	Code 821901
	Prix HT			
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000	Code 822000	Code 822000	Code 822000
	Prix HT			
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code 822752	Code 822752	Code 822752	Code 822752
	Prix HT			



* Meubles serveurs - 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 sensibles. 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.

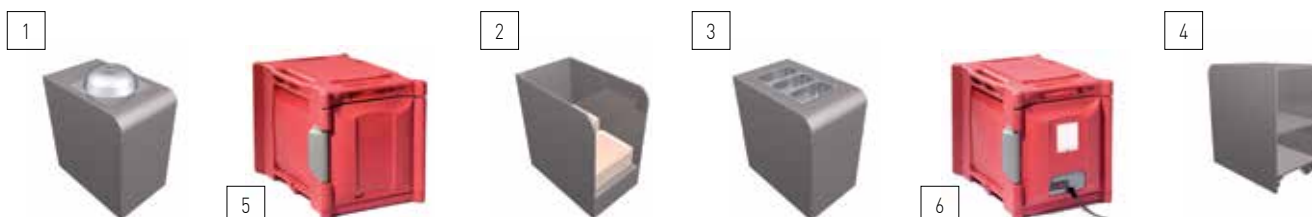
MEUBLES BUFFET DESSUS VITRO CHAUFFANT - BAIE LIBRE



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	Code 857214	Code 857223	Code 857224
	Prix HT			

OPTIONS

1 - Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code 859520	Code 859520	Code 859520	Code 859520
	Prix HT			
1 - Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code 859525	Code 859525	Code 859525	Code 859525
	Prix HT			
2 - Meuble serviteur* pour plateaux	Code 859510	Code 859510	Code 859510	Code 859510
	Prix HT			
3 - Meuble serviteur* pour couverts	Code 859513	Code 859513	Code 859513	Code 859513
	Prix HT			
4 - Meuble serviteur* neutre	Code 859505	Code 859505	Code 859505	Code 859505
	Prix HT			
5 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901	Code 821901	Code 821901	Code 821901
	Prix HT			
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000	Code 822000	Code 822000	Code 822000
	Prix HT			
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code 822752	Code 822752	Code 822752	Code 822752
	Prix HT			



* 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 sensibles. Pour le modèle mixte, une régulation pour l'ensemble.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Meubles serveurs : 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 857013	857014
	Prix HT	
Modèle mixte (bain-marie + plaque chauffante)	Code -	857514
	Prix HT	
OPTIONS		
1 - Meuble serveur neutre pour assiettes	Code 859520	859520
	Prix HT	
1 - Meuble serveur chauffant pour assiettes	Code 859525	859525
	Prix HT	
2 - Meuble serveur pour plateaux	Code 859510	859510
	Prix HT	
3 - Meuble serveur pour couverts	Code 859513	859513
	Prix HT	
4 - Meuble serveur neutre	Code 859505	859505
	Prix HT	
5 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901	821901
	Prix HT	
6 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000	822000
	Prix HT	
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60mm - 2 freins	Code 822752	822752
	Prix HT	



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

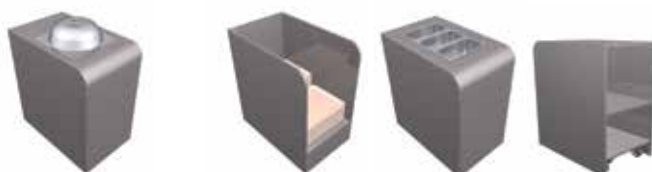
Câble de branchement spiralé (2m). Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 et NF EN 60335-2-12.

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







CONTENEURS ISOTHERMES

Conteneurs isothermes Sherpa

Pages

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

+ Durée de vie optimisée



Patins anti-usure sur le dessous.



+ Lavage au jet

Intérieur monobloc facile à nettoyer.

+ Choix du marquage



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

+ 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).



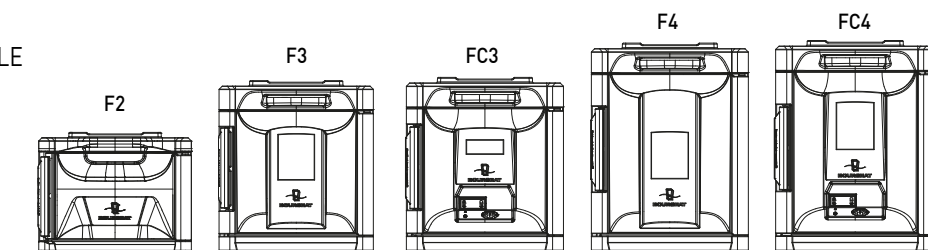
Sherpa, une gamme de conteneurs isothermes, plus complète et encore mieux adaptée aux exigences d'utilisation du transport de repas en restauration commerciale et en collectivités, en liaison chaude ou en liaison froide.

Conception en polyéthylène alimentaire.

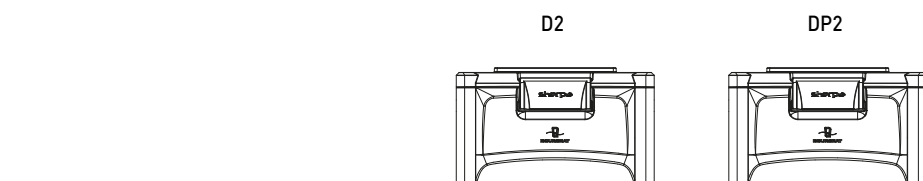
Adaptée aux besoins de transport sur les distances autorisées de 80 km sans rupture de charge, la gamme Sherpa est constituée de conteneurs parfaitement isolés et hermétiques, pouvant être munis de sources de froid (plaques eutectiques, glace carbonique) ou de chaleur (modèles avec bloc de chauffe).

LA GAMME

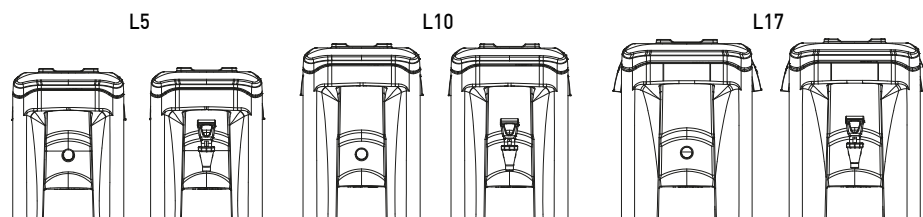
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



MODÈLES GN À OUVERTURE DESSUS



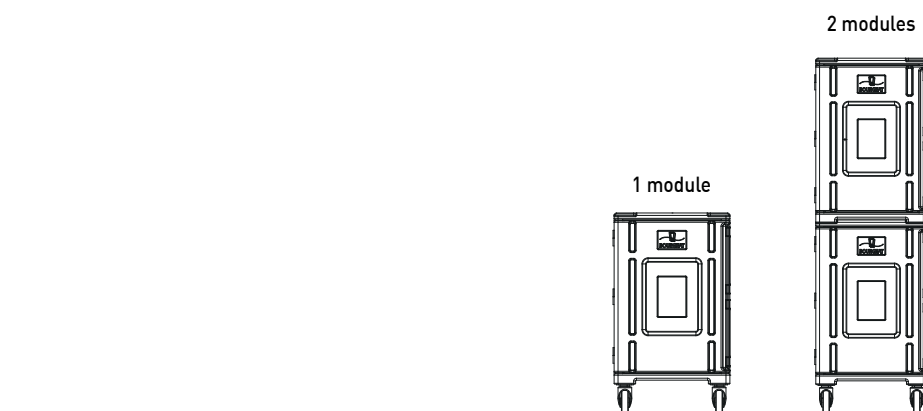
MODÈLES POUR LIQUIDES



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 hygiéniques 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	F3	F4	FC3	FC4
	Neutre	Neutre	Neutre	Chauffant	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	
Code	821801	821901	822101	822000	822500
Conteneur Sherpa ouverture frontale	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					



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		DP2
	Sans panier fil inox		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
	Prix HT		
Modèle avec robinet	Code	825205	825210
	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



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.



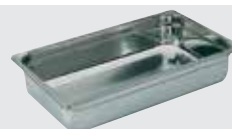
MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE



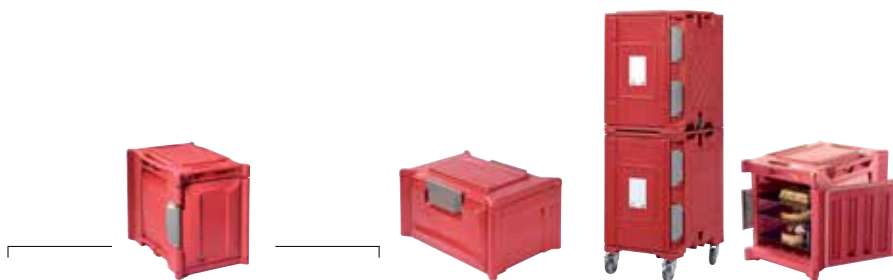
Modèles		1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
Capacité en bacs inox		9 GN1/1 H65 mm ou 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm ou 2x6 GN1/1 H100 mm
Capacité en bacs polycarbonate		8 GN1/1 H65 mm ou 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm ou 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Capacité 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.



BOURGEAT



		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



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





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

+ Ergonomie



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



+ Hygiène



Facilité de nettoyage.
Compatibilité lavage au lave-vaisselle.



+ 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 meilleure 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).

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

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				



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
Code	794206	794306
Chariot pour porte-repas individuel	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
Code	819603
Etagère mobile	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 pâtisseries 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. Équipée 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				

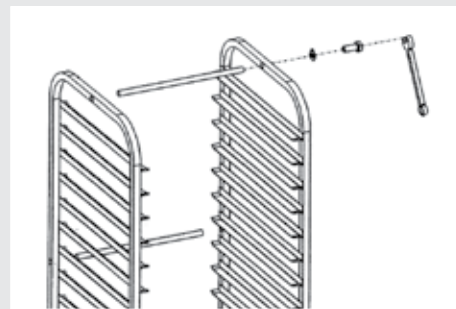
OPTIONS

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				



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. Équipée 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 encastrent 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				



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 gastronomique et de plaques pâtisseries.
- 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 Prix HT	771006	770506
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 gastronomique et pâtisseries.



Modularité des glissières sur 37 positions.



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

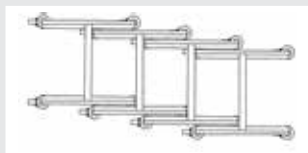
Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES

CARACTÉRISTIQUES

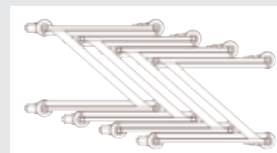
Chariots glissières emboîtables à 50% :

- 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 pâtisseries :

- 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 Pâtisserie"	"Pâtisserie"	GN2/1	GN1/1
		40x30	60x40		
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		"Pâtisserie"	GN1/1
		60x40	
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		"Pâtisserie"	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN2/3
		60x40				
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					

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	900 x 550 mm	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		

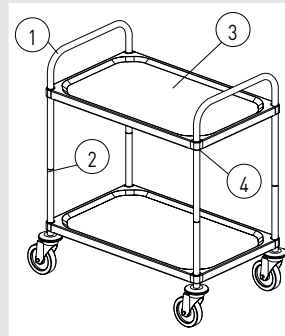
Modèles	Chariot 2 plateaux	Chariot 3 plateaux	Chariot 4 plateaux
OPTIONS			
1 - Porte sac poubelle inox L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code 779511	779511	779511
	Prix HT		
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code 779520	779520	779520
	Prix HT		

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	Code 778156	Code 778306
	Prix HT		
Modèle avec galerie	Code -	Code -	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	Code 778556	Code -
	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	Code 779511	Code 779511
	Prix HT		
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code 779520	Code 779520	Code 779520
	Prix HT		

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, ravers...)** : 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	791106	792106
	Prix HT			
Chariot avec 2 séparations	Code	791206	791306	792306
	Prix HT			
OPTIONS				
Séparation anti-chute seule	Code	791900	791900	792900
	Prix HT			
Kit de maintien pour petite vaisselle *	Code	791904	791904	792904
	Prix HT			
Housse de protection alimentaire	Code	791902	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	791900	791900	792900
	Prix HT				
Kit de maintien pour petite vaisselle *	Code	791904	791904	791904	792904
	Prix HT				
Housse de protection alimentaire	Code	791903	791903	791903	792903
	Prix HT				

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

Chariots :	Assiettes **			Bacs GN1/1			Plateaux			
	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	Code 797306	Code 797606	Code 797806	Code 798106
	Prix HT				

SOCLES ROULEURS POUR CONTENEURS "SHERPA"

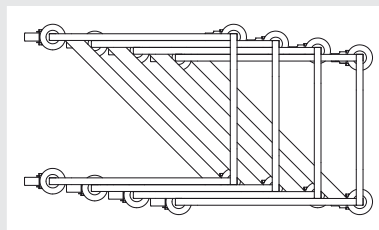


Modèles	Modèle sans poignée	Modèle avec poignée
Longueur hors tout	717 mm	958 mm
Largeur hors tout	496 mm	496 mm
Hauteur hors tout	242 mm	1046 mm
Charge maximale	120 kg	120 kg
Poids à vide	9 kg	11 kg
Socle rouleur	Code 797706	Code 798006
	Prix HT	

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	Code 793706	Code 793906	Code 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



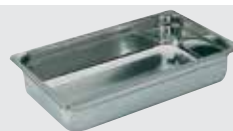
Modèles	Cuvier standard	Cuvier égouttoir
Longueur hors tout	700 mm	700 mm
Largeur hors tout	970 mm	970 mm
Hauteur hors tout	1140 mm	1140 mm
Charge maximale	60 kg	60 kg
Poids à vide	33 kg	35 kg
Cuvier à niveau variable	Code 793606	Code 793607
	Prix HT	

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"



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 Prix HT	798715
OPTION		
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code - Prix HT	778700



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



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



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		

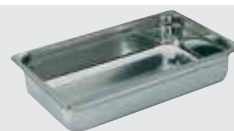
POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

	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



BOURGEAT

DES RÉGLAGES FACILES POUR UNE SÉCURITÉ OPTIMALE DU MAINTIEN DES ASSIETTES

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.

Robustesse et protection



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

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.

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.

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).

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.



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.

SYSTEMES 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 Prix HT	798620	798656	798680
OPTION				
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code Prix HT	-	774800	774800



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



IN SITU

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 écumoirs.
- 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

+ 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).

+ 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.

+ Une conception pour la performance



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

+ Manipulation aisée



Poignée de manutention à préhension confortable.

+ 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.

+ Sécurité



Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.



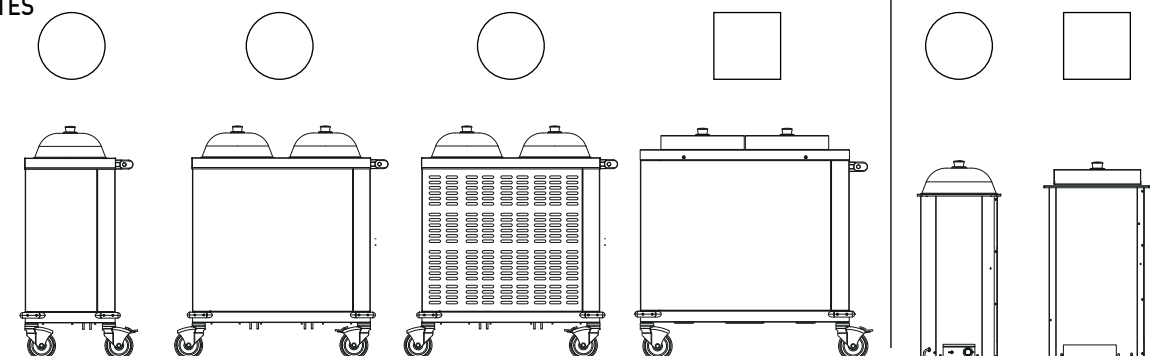
- Une gamme complète de chariots permettant aux opérateurs de cuisine et de service de travailler sans effort et sans risque de TMS.
- Faciles à charger, à transporter de la cuisine vers les lieux de service (selfs, étages, salles...) et à nettoyer, les chariots à niveau constant ergonomiques Bourgeat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

LA GAMME

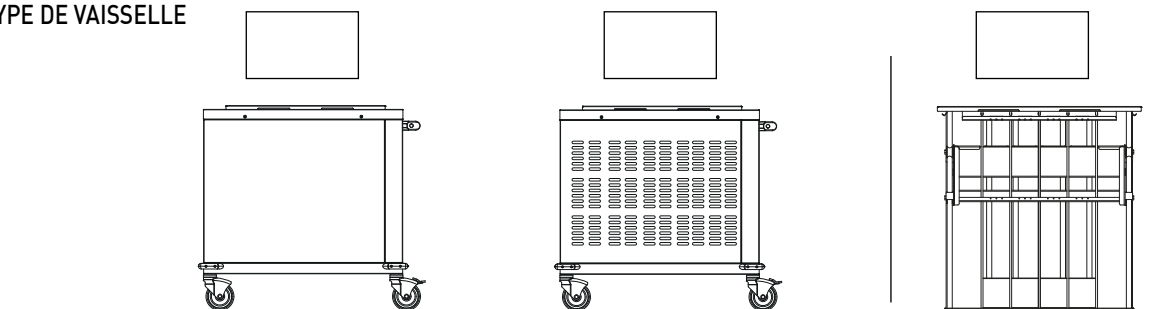
CHARIOTS

ENCASTRABLE

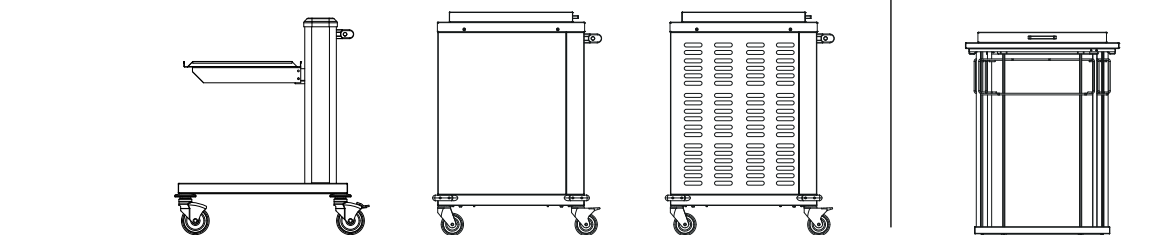
POUR ASSIETTES



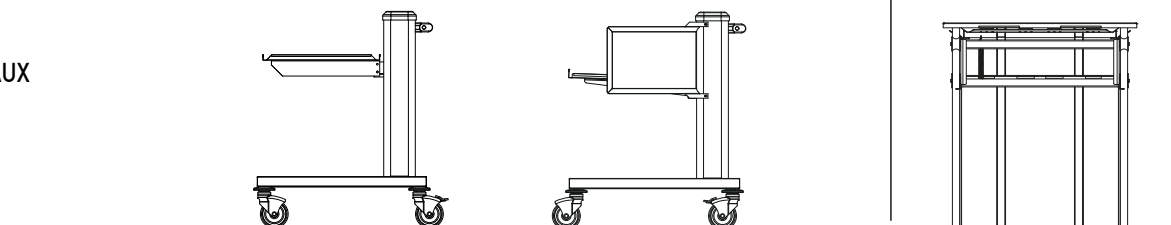
POUR TOUT TYPE DE VAISSELLE



POUR CASIERS À VERRES



POUR PLATEAUX



- 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 câble 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 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 câble 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

	Code	777104	777304	-
Chariot chauffant statique non ventilé	Prix HT			
Chariot chauffant ventilé	Code	-	777306	-
	Prix HT			

MODÈLES NEUTRES

	Code	-	-	777500
Chariot neutre	Prix HT			

OPTIONS

	Code	777436	777436	777436
1 - Couvercle rond	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	120/180	120/180
	Bols	216	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	777604	-
	Prix HT		
Chariot chauffant ventilé	Code	777606	-
	Prix HT		
MODÈLES NEUTRES			
Chariot neutre	Code	777516	777506
	Prix HT		
OPTIONS			
Couvercle	Code	777641	777641
	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.



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.



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.



BOURGEAT

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.

MODÈLES POUR PLATEAUX



NEW!

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 Prix HT	Code 777916	Code 777946

OPTIONS

1 - Support pour couverts	Code 777926 Prix HT	777926	-
---------------------------	---------------------------	--------	---



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 x 350 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	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 :		500 x 500 mm	-
	Casiers	-	460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1, 350 x 270 mm
	Plateaux	-	-
Capacité :		7	-
	Casiers	-	100/120
	Plateaux	-	-
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	Code	777831	-
L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Prix HT		

1



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



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

+ PRODUIT

+ 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.

+ 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).

+ 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.

+ 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.

+ Nettoyage facile et rapide



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

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



- 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
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			

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

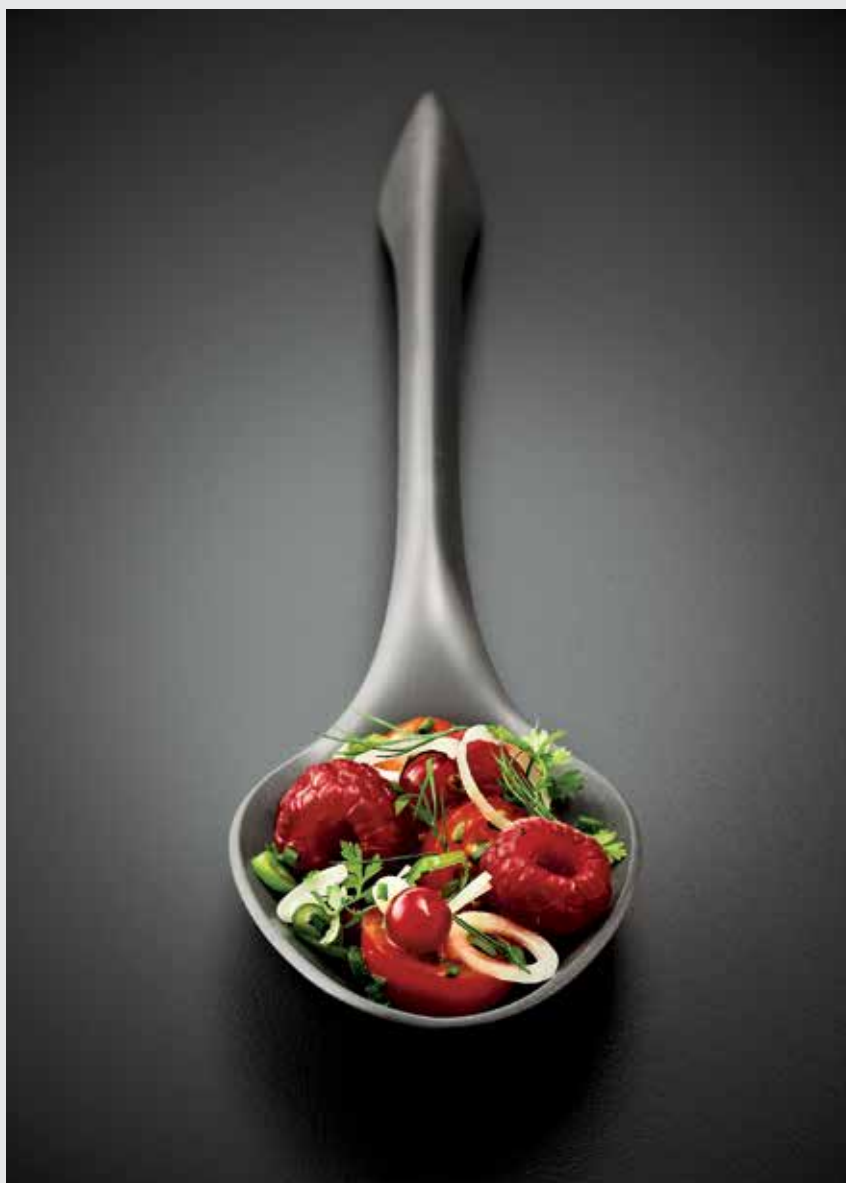


Modèle		GN 1/1
Nombre de niveaux GN1/1		2 x 7
Espace entre les niveaux		89 mm
Capacité en plateaux :		GN1/1 : 14 GN1/2 : 28
Longueur hors tout		880 mm
Largeur hors tout		625 mm
Hauteur hors tout		970 mm
Charge maximale		200 kg
Poids à vide		28 kg
Chariot petit-déjeuner - glissières inox		Code : 788006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

MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLENE 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 : 12 GN1/2 : 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 : 788406 Prix HT	782446
Modèle avec 2 panneaux latéraux bleus		Code : 788306 Prix HT	782546
OPTIONS			
Tablette rabattable à monter en usine L x l ht 560 x 350 mm		Code : 789510 Prix HT	789510
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)		Code : 322028 Prix HT	-



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 beige	Code	782426	782406
	Prix HT		
Glissières grises	Code	782326	782306
	Prix HT		
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beige - Panneaux bleus	Code	782526	782506
	Prix HT		
Glissières beige - Panneaux verts	Code	782626	782606
	Prix HT		
Glissières beige - Panneaux rouges	Code	782726	782706
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	782926	782906
	Prix HT		
AVEC 3 PANNEAUX			
Glissières beige - Panneaux bleus	Code	-	782503
	Prix HT		
Glissières beige - Panneaux verts	Code	-	782603
	Prix HT		
Glissières beige - 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	

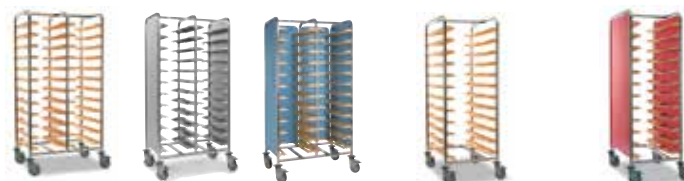
Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

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

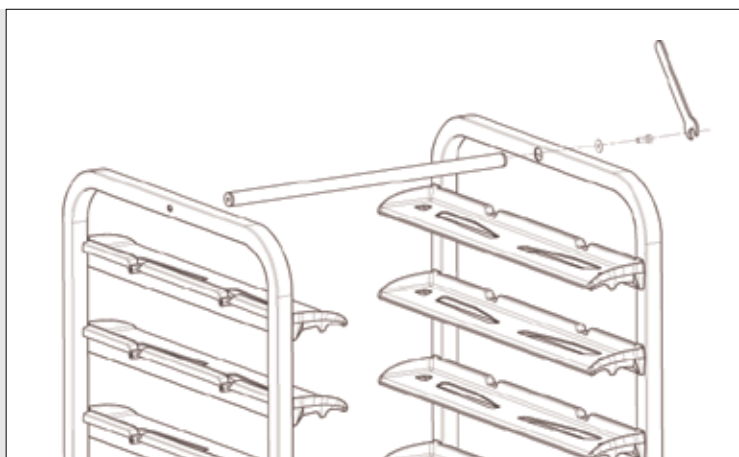


Modèles	Modèle côte à côte		Modèle dos à dos	
			Plateaux self	Plateaux GN1/1
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)		2 x 12	12	12
Longueur hors tout		925 mm	620 mm	670 mm
Largeur hors tout		620 mm	840 mm	840 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm	1700 mm
Charge maximale par niveau		5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

- 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	18 kg
	Avec 2 panneaux	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.
 - 1 bac 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

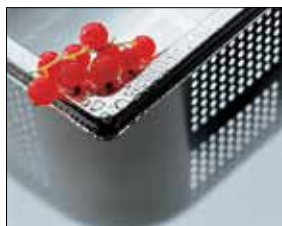
+ PRODUIT

+ Bords renforcés

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



+ Coins renforcés



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

+ Stockage



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



+ L'unique bac français



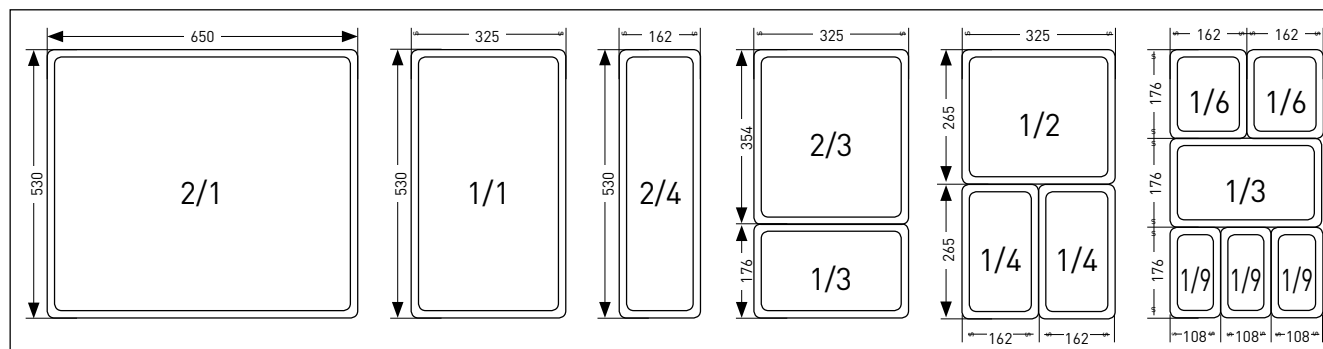
La gamme de bacs gastronomique inox est produite dans l'usine de 20 000 m² située à Les Abrets Isère.



* 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

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.



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 cuiviers(*) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes) (*voir page 136).




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	



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			

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 séparément (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 gastronorm (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

+ Sécurité



Couvercles clippables anti-éclaboussures.



+ Hygiène



Echancrure d'évacuation des eaux de lavage.

+ 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 clipables 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).



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.



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

+ Ergonomie et design



Visualisation parfaite des contenus.
Graduation des contenances.

+ Hygiène



Facilité de nettoyage (manuel et machine).



+ 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.
 - Couvreclés "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).



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.





ÉGOUTTOIR CRISTAL+

Dimensions GN		Code	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)).

+ 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.

(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.

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.



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.





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%.

ÉTIQUETTES 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

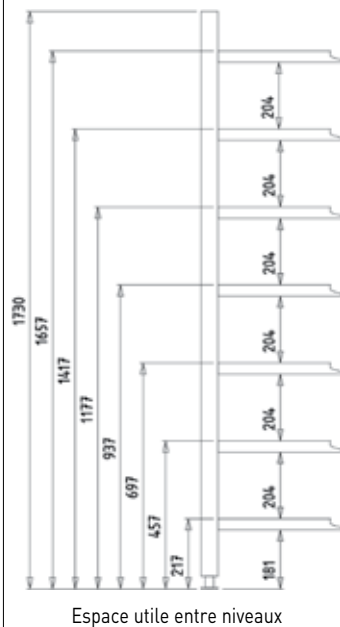


Polypropylène

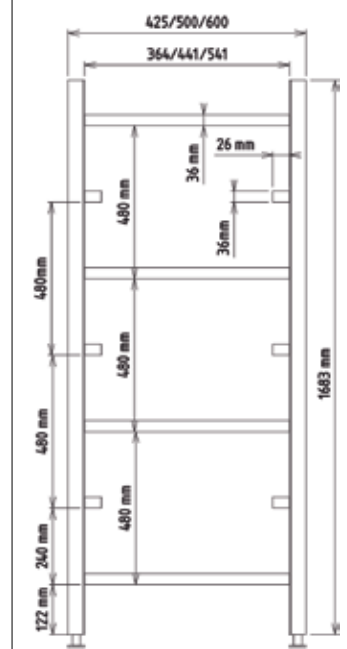


Aluminium

La modularité de 3 à 7 niveaux



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

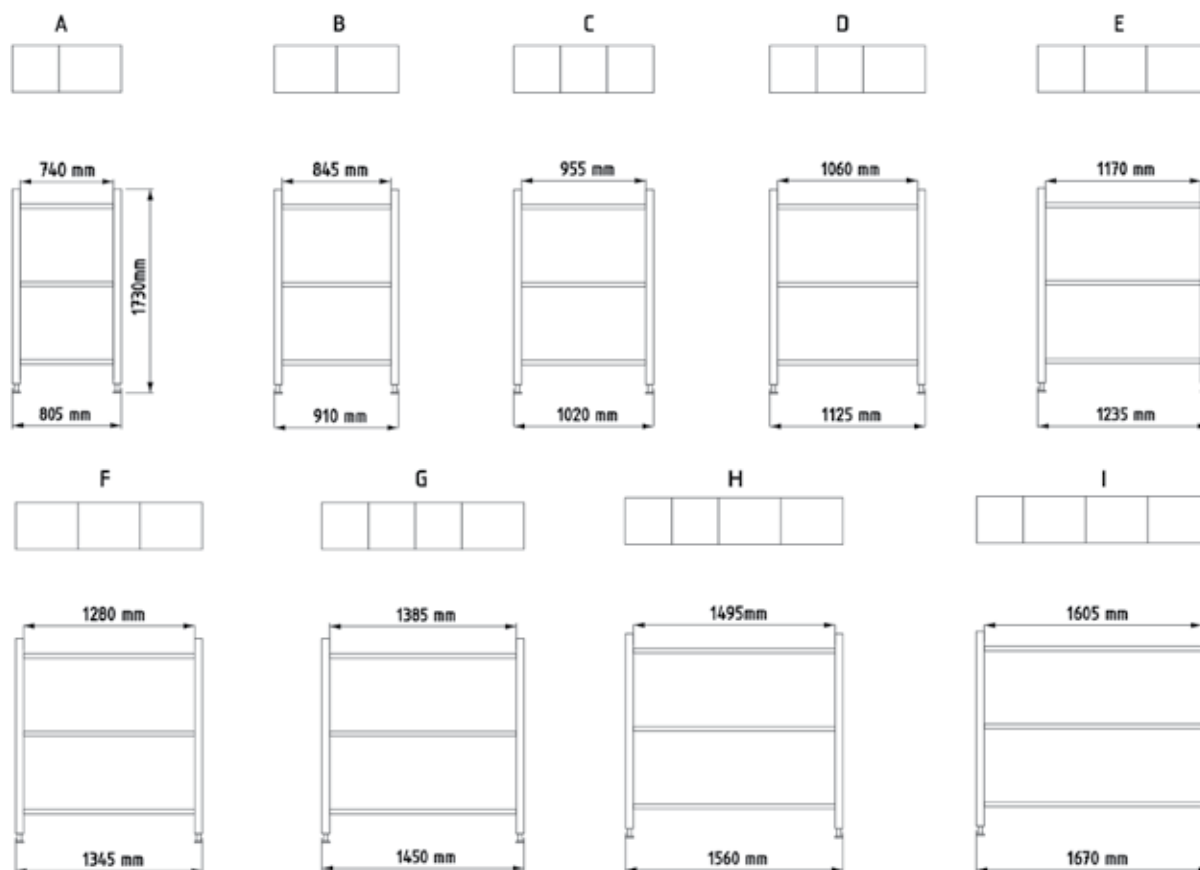
- Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement.
- Montage rapide : par une seule personne en moins de 15 minutes (3 mètres linéaires).
- Colisage facilitant l'ordre de montage.
- 3 à 7 niveaux potentiels de stockage sur traverses aluminium anodisé et taquets d'accrochage fixes en aluminium 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 :

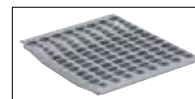
2 longueurs de clayette (a : 325 mm, b : 433 mm) et 9 modules de base permettent toutes les combinaisons possibles au pas de 108 mm



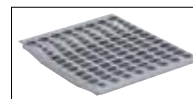
Toutes les échelles sont équipées de vérins réglables (+ ou - 15 mm) et comportent :

- 4 traverses et 3 jeux de taquets d'accrochage fixes
- 7 niveaux de stockage potentiels.

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



CARACTÉRISTIQUES			PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés		3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
		Code				
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				



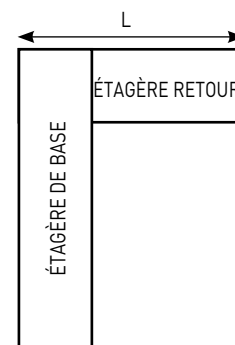
CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
		Code			
2 990	F + I	801329	801429	802329	802429
		Prix HT			
3 095	G + I	801330	801430	802330	802430
		Prix HT			
3 205	H + I	801332	801432	802332	802432
		Prix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

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

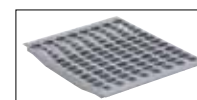
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés. Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

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

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		



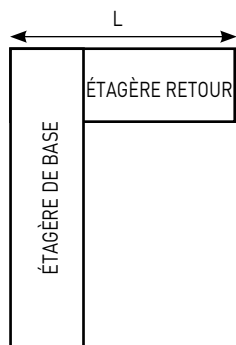
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.



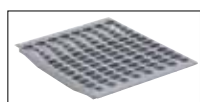
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

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

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.



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.



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						



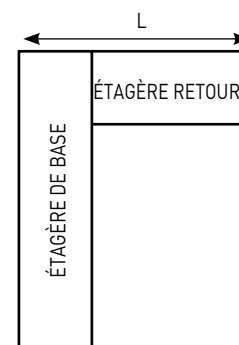
CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 500 mm		PROFONDEUR 425 mm		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	
2 990	F + I	Code	811329	811429	813329	813429	812329	812429
		Prix HT						
3 095	G + I	Code	811330	811430	813330	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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

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		



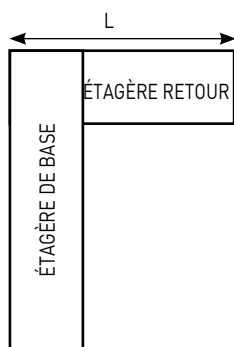
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.



(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.



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		

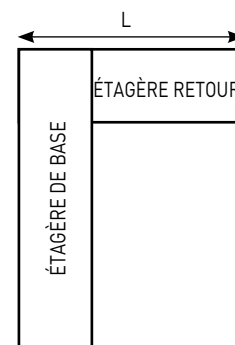
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 203 et commandez les modules utilisés.

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.

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 425 MM		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)		4 niveaux (1)
		Code		
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				



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

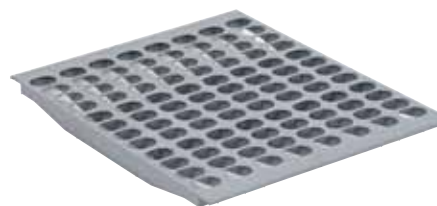
Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 191.

	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 POLYPROPYLENE + 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	





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	

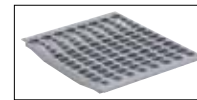
Pour vos études d'implantation de rayonnages et de devis, notre logiciel de calcul est disponible sur simple demande.



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

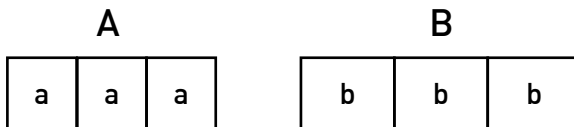


ÉTAGÈRES MOBILES - ACIER INOXYDABLE

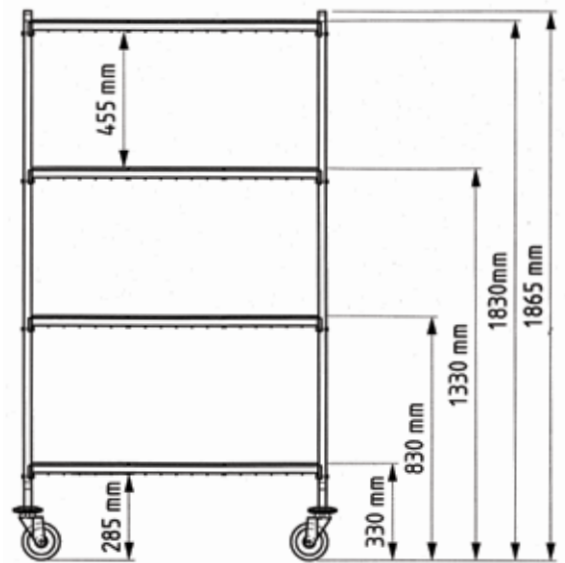


CARACTÉRISTIQUES

- 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 25x25 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	1100	610	455	819601	
A	1100	435	455	819603	



ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1425 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
B	1425	610	455	819801	
B	1425	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.

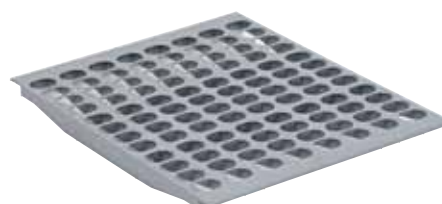
L ^{HT} mm	Code	Prix HT
Pour module longueur 975 mm		
997	A	819907
Pour module longueur 1300 mm		
1322	B	819908



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, écumeuses, 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
Étagère 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.
- **Avvertissement** : 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 dégageant 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].



ÉTAGÈRES MURALES



ÉTAGÈRE MURALE

Épaisseur 1,2 mm - Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code	Prix HT
1000	375	165	845110	
1600	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.

+ 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).

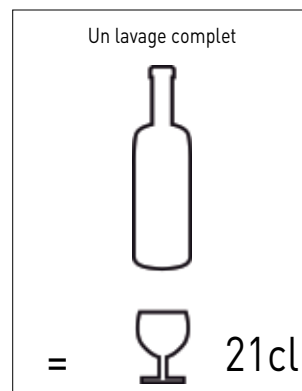
+ Sécurisation du protocole de lavage



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.



+ 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.

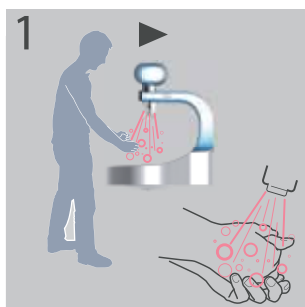


Avec Aquaris :

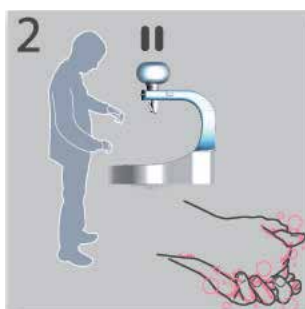
- Fini les lavages des mains imparfaits ! 100% des lavages sont conformes aux protocoles d'hygiène (eau + savon, friction contact, rinçage). La sécurité assurée pour tous les opérateurs en cuisine professionnelle.
- Fini le gaspillage ! 90% d'économie sur les consommations d'eau par rapport à un lave-mains à commande fémorale. Un geste simple et essentiel qui devient "éco-responsable".

LE CONCEPT PRODUIT

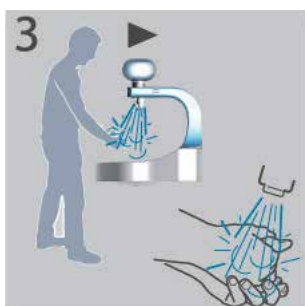
Un cycle complet paramétrable et automatique.



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 légionellose 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

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.**

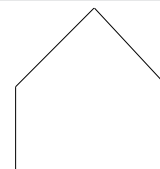
- **Option chauffe-eau** : Thermostat de régulation électronique, à affichage digital et réglage par touches sensibles pour ajuster la température de sortie. Thermostat de sécurité. Câble d'alimentation avec prise de longueur 1.5 m. Tension : 230 V monophasé 50/60 Hz avec terre. Puissance : 800 W - Ampérage : 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		

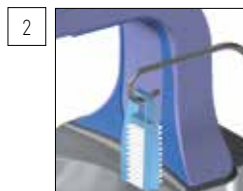
Retrouvez la vidéo Aquaris





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		



LAVE-MAINS CUVE OVALE "MONOBLOC"

CARACTÉRISTIQUES

- Facilité de nettoyage : plan de cuve et dossier 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 dossier	Lave-mains avec dossier
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



CARACTÉRISTIQUES

- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Bonne mobilité (roulettes Ø 60 mm, poignée)
- Facilité de nettoyage : cuve et dossier 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 froide 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	-
	Prix HT		855630
Armoire avec serrure	Code	855606	-
	Prix HT		855631
MODÈLES AVEC PANIER FIL INOX			
Armoire sans serrure	Code	-	855615
	Prix HT		855640
Armoire avec serrure	Code	-	855616
	Prix HT		855641



Pour retrouver une large gamme de couteaux, consultez le catalogue Matfer.



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 m ²	Pour 80 m ²	Pour 240 m ²
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 Prix HT	731110	731111

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 m ²
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

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	Code 857920	Code 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	Code 858115
	Prix HT	

UNE OUVERTURE OPTIMISÉE POUR FACILITER LA COLLECTE SANS SALISSURES

+ PRODUIT

+ 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.

+ Ergonomie



Large poignée facilitant la préhension et le déplacement du collecteur. Équipé de 2 roues Ø125 mm avec bandage élastomère non tachant.

+ 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.

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	Code 857941
	Prix HT	

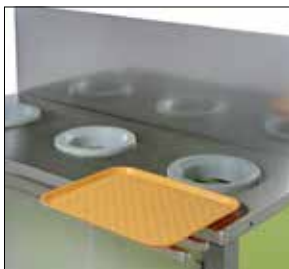


Peut se ranger sous une table en fin de service : peu encombrant.

DES SOLUTIONS MODULAIRES ET EFFICACES

+ PRODUIT

+ Ergonomie



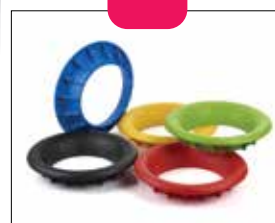
Mini rampe affleurante pour faciliter le glissement des plateaux sans risque de chute au plus près des TVO.

+ Praticité



Un dossier suffisamment haut (327 mm) pour devenir un support de communication (sensibilisation, information sur les éléments à trier).

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.

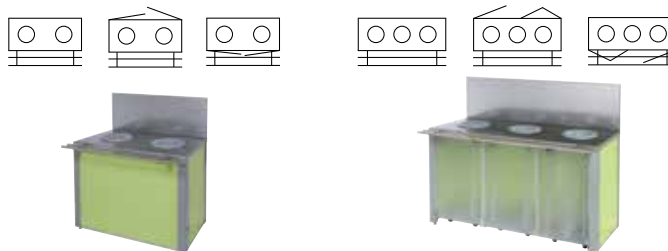
La gamme qui permet d'harmoniser le débarrasage des plateaux et le tri sélectif avec le style du self-service et de la salle ! 3 types de tables pour une plus grande modularité d'implantation (adossée, centrale, double flux...).

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 abaissée.
- 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.

- Dossieret 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.
- Dossieret 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 dossieret)	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 dossieret 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)





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 dossier)	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 dossier 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)



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



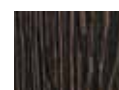
Érable



Coco Bolo



Hêtre naturel



Wengé

CARACTÉRISTIQUES

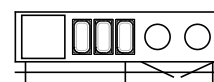
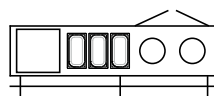
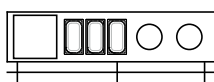
- Structure profilé alu anodisé et panneaux mélaminés avec cornière de protection.
- Dessus acier inox épaisseur 15/10 mm.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Rampe dépose plateau en tube acier inoxydable 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 abaissée.
- 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.
- Dossieret 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.
- Dossieret 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.

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 dossieret)	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 dossieret arrière	Code	858244	858244	858244
	Prix HT			

NEW!

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)



1

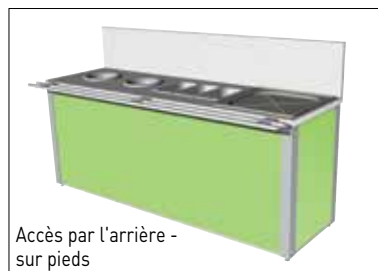


2

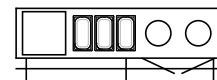
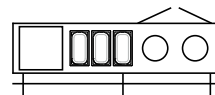
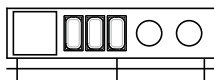


3





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 dossier)		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 dossier arrière	Code	858244	858244	858244
	Prix HT			

NEW!



Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 232)

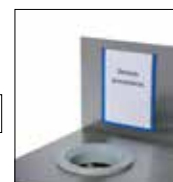
1



2



3



Pour retrouver une gamme de plateaux, verres et couverts, consultez le catalogue IN SITU



IN SITU

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 abaissée.
- 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 débarrasage.

- 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	1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
	Avec roues	1060 mm	1060 mm	1530 mm	1530 mm
Largeur hors tout	Avec pieds	600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
	Avec roues	630 mm	865 mm	630 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





MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE

Modèles	2 TVO		3 TVO	
	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.



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

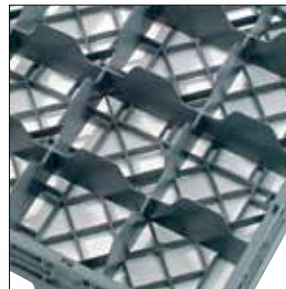
+ PRODUIT

+ Ergonomie

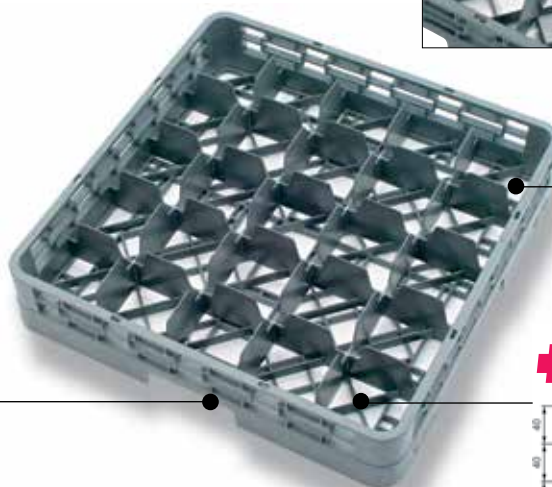


Clips de couleurs pour une meilleure identification en cuisine des différents verres.

+ Qualité

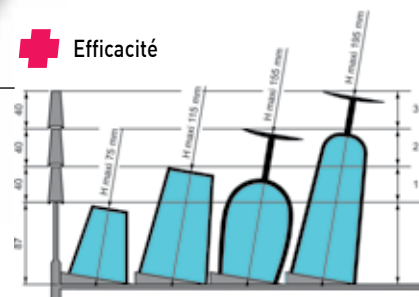


Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral. Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage.



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 rehausse avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.
- De rehausse 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 rehausse 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 rehausse avec et sans cloisons, comme il est également possible d'utiliser sur un même panier plusieurs rehausse.

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 rehausse.

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.

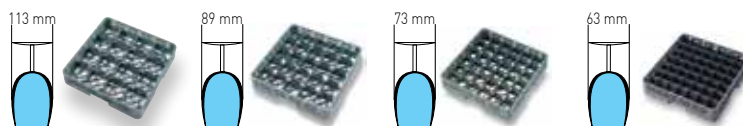
Quel que soit le type de vaisselle (verres, assiettes, tasses, etc ...) ou le type de machine à laver (à capot ou à convoyeur), nos casiers à vaisselle sont une garantie pour l'utilisateur de garder sa vaisselle propre entre chaque utilisation ! Entièrement recyclable en fin de vie (polypropylène).

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



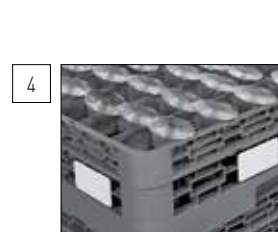
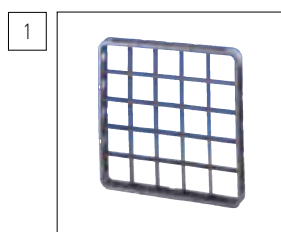
Modèles

	16	25	36	49
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

	Code	815016	815025	815036	815049
Panier de base avec cloisons	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 - Couverture	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				



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.



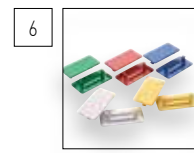
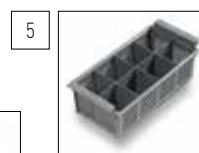
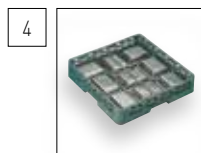
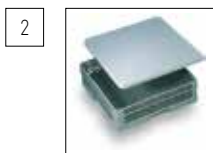
CASIERS À VAISSELLE



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				



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
Code	797106	797306	776706
Chariots	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".



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	Code	Page	Code	Page	Code	Page
240306.....	97	716762....	124, 125, 126, 127, 129	744005.....	170	756115.....	181
240315.....	97	716766....	124, 125, 126, 127, 129	744006.....	170	757106.....	181
240322.....	97	716768....	124, 125, 126, 127, 129	744010.....	170	757110.....	181
254004.....	120	716773.....	128	744015.....	170	758100.....	182
254518.....	120	718000.....	174	744020.....	170	758101.....	182
255205.....	120	730114.....	222	744025.....	170	758112.....	182
256010.....	185	730116.....	222	745004.....	170	758113.....	182
256012.....	185	731109.....	222	745005.....	170	758114.....	182
256013.....	185	731110.....	222	745006.....	170	758116.....	182
256015.....	185	731111.....	222	745010.....	170	758119.....	182
256018.....	185	740002.....	170	745015.....	170	759101.....	183
256020.....	185	740004.....	136, 170	745020.....	170	759112.....	183
256025.....	185	740005.....	170	746006.....	170	759113.....	183
256035.....	185	740006.....	170	746010.....	170	759114.....	183
256036.....	185	740010.....	170	746015.....	170	759116.....	183
256040.....	185	740015.....	170	746020.....	170	760115.....	177
256050.....	185	740020.....	170	747006.....	170	760120.....	177
256060.....	185	740310.....	171	747010.....	170	761106.....	177
256070.....	185	740315.....	171	747700.....	173	761110.....	155, 177
256075.....	185	740320.....	171	747701.....	173	761115.....	177
256080.....	185	740405.....	172	747702.....	173	761120.....	177
256501.....	186	740406.....	172	747712.....	173	763106.....	177
256502.....	186	740410.....	172	747713.....	173	763110.....	177
256512.....	186	741002.....	170	747714.....	173	763115.....	177
256513.....	186	741004.....	170	747716.....	173	763120.....	177
256514.....	186	741005.....	170	748000.....	173	764106.....	177
256516.....	186	741006.....	19, 59, 170	748001.....	173	764110.....	177
256519.....	186	741010.....	19, 59, 170	748002.....	173	764115.....	177
256601.....	186	741015.....	19, 170	748012.....	173	764120.....	177
257130.....	187	741020.....	170	748013.....	173	765110.....	177
257135.....	174, 179, 183, 187	741110.....	171	748014.....	173	765115.....	177
257140.....	174, 179, 183, 187	741115.....	171	748016.....	173	766106.....	177
257310.....	186	741210.....	171	748019.....	173	766110.....	177
257312.....	186	741215.....	171	748024.....	173	766115.....	177
257315.....	186	741220.....	171	748100.....	173	767106.....	177
257320.....	186	741305.....	171	748101.....	173	767110.....	177
257325.....	186	741306.....	171	748112.....	173	768100.....	178
257335.....	186	741310.....	171	748201.....	173	768101.....	178
257336.....	186	741315.....	171	748501.....	173	768112.....	178
257340.....	186	741320.....	171	748512.....	173	768113.....	178
257350.....	186	741404.....	172	748513.....	173	768114.....	178
257360.....	186	741405.....	172	748514.....	173	768116.....	178
257375.....	186	741406.....	172	748516.....	173	768119.....	178
257380.....	186	741410.....	172	748701.....	173	768600.....	178
310103.....	131	741415.....	172	748712.....	173	768601.....	178
310107.....	131	741420.....	172	748713.....	173	768612.....	178
310108.....	131	741510.....	172	748714.....	173	768613.....	178
310157.....	131	741515.....	172	748716.....	173	768614.....	178
310201.....	131	741520.....	172	748801.....	173	768616.....	178
310202.....	131	742004.....	170	748812.....	173	768701.....	179
310203.....	131	742006.....	170	749712.....	174	768712.....	179
310604.....	131	742010.....	170	749800.....	174	769101.....	179
310606.....	131	742015.....	170	749801.....	174	769112.....	179
310610.....	131	742020.....	170	750001.....	174	769113.....	179
310612.....	131	742406.....	172	750012.....	174	769114.....	179
310623.....	131	742410.....	172	750115.....	181	769116.....	179
310624.....	131	742415.....	172	750120.....	181	770506.....	128
310625.....	131	743002.....	170	750514.....	19	771006.....	128
312124.....	131	743004.....	170	750526.....	19	771506.....	128
322022....	124, 125, 126, 127, 129	743005.....	170	750530.....	19	772120.....	126
322024....	124, 125, 126, 127, 129	743006.....	170	751018.....	120, 174	772220.....	126
322027.....	156	743010.....	170	751106.....	181	772415.....	126
322028.....	156	743015.....	170	751110.....	155, 181	772420.....	126
455001.....	131	743020.....	170	751115.....	181	772615.....	126
455003.....	131	743306.....	171	751120.....	181	772620.....	126
529401.....	131	743310.....	171	751518.....	120, 174	772715.....	124
662104.....	26	743315.....	171	753106.....	181	772720.....	124
662109.....	26	743320.....	171	753110.....	181	772815.....	127
663201.....	131	743406.....	172	753115.....	181	772820.....	127
711002.....	19, 42, 131	743410.....	172	753120.....	181	772915.....	125
711003.....	19, 42, 44, 45, 59, 131	743415.....	172	754106.....	181	772920.....	125
711006.....	131	743604.....	170	754110.....	181	773715.....	124
711103.....	131	743606.....	170	754115.....	181	773720.....	124
711105.....	44, 131	743610.....	170	755110.....	181	773730.....	124
713401.....	131	743615.....	170	755115.....	181	773815.....	127
713403.....	131	743710.....	172	756106.....	181	773820.....	127
716700.....	130	744004.....	170	756110.....	181	773915.....	125

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
773920.....	125	777806.....	150	785506.....	162	798740.....	139
774410.....	126	777816.....	150	785906.....	162	798745.....	138
774415.....	126	777820.....	129	786006.....	162	798804.....	141
774420.....	126	777830.....	96, 153	786206.....	162	798805.....	141
774520.....	126	777831.....	96, 153	786306.....	162	798806.....	143
774615.....	127	777906.....	151	786406.....	162	798848.....	141
774620.....	127	777916.....	151	786506.....	162	798896.....	141
774710.....	124	777920.....	129	786906.....	162	798900.....	143
774715.....	124	777926.....	150	788002.....	156	799006.....	36
774720.....	124	777930.....	96, 153	788006.....	156	799012.....	36
774800.....	124, 125, 126, 127, 129, 142	777936.....	151	788101.....	155	801308.....	192
774820.....	124	777946.....	151	788103.....	155	801309.....	192
774915.....	125	778006.....	132	788111.....	155	801310.....	192
774920.....	125	778008.....	132	788113.....	155	801311.....	192
775410.....	126	778056.....	133	788121.....	155	801312.....	192
775415.....	126	778106.....	132	788123.....	155	801313.....	192
775420.....	126	778156.....	133	788201.....	155	801314.....	192
775520.....	126	778206.....	132	788203.....	155	801315.....	192
775615.....	127	778306.....	133	788211.....	155	801316.....	192
775620.....	127	778316.....	133	788213.....	155	801317.....	192
775710.....	124	778406.....	132	788221.....	155	801318.....	192
775715.....	124	778408.....	132	788223.....	155	801320.....	192
775720.....	124	778456.....	133	788250.....	155	801321.....	192
775800.....	124, 125, 126, 127, 129	778506.....	132	788300.....	155	801322.....	192
775803.....	43, 124, 125, 126, 127	778556.....	133	788302.....	155	801323.....	192
775820.....	124	778606.....	132	788306.....	156	801324.....	192
775915.....	125	778700.....	138	788310.....	155	801325.....	192
775920.....	125	778701.....	139	788312.....	155	801326.....	192
776002.....	124	778806.....	132	788320.....	155	801327.....	192
776003.....	124	778906.....	132	788322.....	155	801328.....	192
776004.....	124	779006.....	132	788406.....	156	801329.....	193
776005.....	124	779511.....	132, 133	789510.....	156	801330.....	193
776006.....	124	779520.....	132, 133	791006.....	134	801332.....	193
776010.....	126	781006.....	163	791106.....	134	801333.....	193
776011.....	126	781106.....	163	791206.....	134	801334.....	193
776012.....	126	781206.....	163	791306.....	134	801335.....	193
776013.....	126	781306.....	163	791900.....	134	801336.....	193
776014.....	126	781406.....	163	791902.....	134	801337.....	193
776501.....	128	781906.....	163	791903.....	134	801338.....	193
776510.....	128	782306.....	160	791904.....	134	801339.....	193
776706.....	130, 236	782326.....	160	792006.....	134	801340.....	193
777101.....	94, 146	782336.....	161	792106.....	134	801341.....	193
777104.....	147	782406.....	156, 160	792206.....	134	801342.....	193
777184.....	55	782426.....	160	792306.....	134	801343.....	193
777219.....	129	782436.....	161	792506.....	134	801345.....	193
777301.....	94, 146	782446.....	156, 161	792606.....	134	801346.....	193
777304.....	147	782503.....	160	792806.....	134	801408.....	192
777306.....	147	782506.....	160	792900.....	134	801409.....	192
777320.....	129	782526.....	160	792902.....	134	801410.....	192
777326.....	94, 146	782536.....	161	792903.....	134	801411.....	192
777332.....	94, 146	782546.....	156, 161	792904.....	134	801412.....	192
777406.....	94, 146	782603.....	160	792906.....	134	801413.....	192
777426.....	94, 146	782606.....	160	793506.....	136	801414.....	192
777430.....	95, 152	782626.....	160	793606.....	136	801415.....	192
777431.....	95, 152	782636.....	161	793607.....	136	801416.....	192
777432.....	95, 152	782703.....	160	793706.....	136	801417.....	192
777433.....	95, 152	782706.....	160	793806.....	136	801418.....	192
777434.....	95, 152	782726.....	160	793906.....	136	801420.....	192
777435.....	94, 95, 146, 152	782736.....	161	794206.....	121	801421.....	192
777436.....	95, 147, 152	782903.....	160	794306.....	121	801422.....	192
777437.....	94, 95, 146, 152	782906.....	160	794406.....	164	801423.....	192
777438.....	94, 95, 146, 152	782926.....	160	794426.....	164	801424.....	192
777439.....	95, 152	782936.....	161	797106.....	135, 236	801425.....	192
777440.....	94, 146	783306.....	162	797306.....	135, 236	801426.....	192
777446.....	94, 146	783906.....	162	797606.....	135	801427.....	192
777500.....	147	784203.....	162	797706.....	112, 113, 114, 135, 136	801428.....	192
777506.....	148	784206.....	162	797806.....	135	801429.....	193
777516.....	148	784303.....	162	798006.....	112, 113, 114, 135, 136	801430.....	193
777534.....	95, 152	784306.....	162	798106.....	135	801432.....	193
777539.....	95, 152	784403.....	162	798306.....	137	801433.....	193
777604.....	148	784406.....	162	798406.....	137	801434.....	193
777606.....	148	784903.....	162	798506.....	137	801435.....	193
777630.....	95, 152	784906.....	162	798620.....	142	801436.....	193
777641.....	148, 152	785006.....	162	798656.....	142	801437.....	193
777706.....	150	785106.....	162	798680.....	142	801438.....	193
777719.....	129	785206.....	162	798715.....	138	801439.....	193
		785406.....	162	798730.....	139	801440.....	193

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
801441.....	193	805313.....	194	806430.....	195	811311.....	196
801442.....	193	805314.....	194	806431.....	195	811312.....	196
801443.....	193	805316.....	194	806432.....	195	811313.....	196
801445.....	193	805317.....	194	807101.....	202	811314.....	196
801446.....	193	805318.....	194	807102.....	202	811315.....	196
802308.....	192	805319.....	194	807103.....	202	811316.....	196
802309.....	192	805320.....	194	807501.....	202	811317.....	196
802310.....	192	805321.....	194	807502.....	202	811318.....	196
802311.....	192	805322.....	194	807503.....	202	811320.....	196
802312.....	192	805323.....	194	808001.....	202	811321.....	196
802313.....	192	805324.....	194	808002.....	202	811322.....	196
802314.....	192	805325.....	194	808003.....	202	811323.....	196
802315.....	192	805326.....	194	808004.....	202	811324.....	196
802316.....	192	805328.....	194	808005.....	202	811325.....	196
802317.....	192	805329.....	194	808006.....	202	811326.....	196
802318.....	192	805330.....	194	808007.....	202	811327.....	196
802320.....	192	805331.....	194	808008.....	202	811328.....	196
802321.....	192	805332.....	194	808009.....	202	811329.....	197
802322.....	192	805333.....	194	809011.....	202, 207	811330.....	197
802323.....	192	805334.....	194	809012.....	202, 207	811332.....	197
802324.....	192	805413.....	194	809111.....	202, 207	811333.....	197
802325.....	192	805414.....	194	809112.....	202, 207	811334.....	197
802326.....	192	805416.....	194	809301.....	202	811335.....	197
802327.....	192	805417.....	194	809302.....	202	811336.....	197
802328.....	192	805418.....	194	809401.....	202	811337.....	197
802329.....	193	805419.....	194	809402.....	202	811338.....	197
802330.....	193	805420.....	194	809501.....	202	811339.....	197
802332.....	193	805421.....	194	809502.....	202	811340.....	197
802333.....	193	805422.....	194	809601.....	203	811341.....	197
802334.....	193	805423.....	194	809602.....	203	811342.....	197
802335.....	193	805424.....	194	809603.....	203	811343.....	197
802336.....	193	805425.....	194	809604.....	203	811345.....	197
802337.....	193	805426.....	194	809605.....	203	811346.....	197
802338.....	193	805428.....	194	809606.....	203	811408.....	196
802339.....	193	805429.....	194	809607.....	203	811409.....	196
802340.....	193	805430.....	194	809608.....	203	811410.....	196
802341.....	193	805431.....	194	809609.....	203	811411.....	196
802342.....	193	805432.....	194	809621.....	203	811412.....	196
802343.....	193	805433.....	194	809622.....	203	811413.....	196
802345.....	193	805434.....	194	809623.....	203	811414.....	196
802346.....	193	806312.....	195	809624.....	203	811415.....	196
802408.....	192	806313.....	195	809625.....	203	811416.....	196
802409.....	192	806314.....	195	809626.....	203	811417.....	196
802410.....	192	806315.....	195	809627.....	203	811418.....	196
802411.....	192	806316.....	195	809628.....	203	811420.....	196
802412.....	192	806317.....	195	809629.....	203	811421.....	196
802413.....	192	806318.....	195	809701.....	203	811422.....	196
802414.....	192	806319.....	195	809702.....	203	811423.....	196
802415.....	192	806320.....	195	809703.....	203	811424.....	196
802416.....	192	806321.....	195	809704.....	203	811425.....	196
802417.....	192	806323.....	195	809705.....	203	811426.....	196
802418.....	192	806324.....	195	809706.....	203	811427.....	196
802420.....	192	806325.....	195	809707.....	203	811428.....	196
802421.....	192	806326.....	195	809708.....	203	811429.....	197
802422.....	192	806327.....	195	809709.....	203	811430.....	197
802423.....	192	806328.....	195	809711.....	203	811432.....	197
802424.....	192	806329.....	195	809712.....	203	811433.....	197
802425.....	192	806330.....	195	809713.....	203	811434.....	197
802426.....	192	806331.....	195	809714.....	203	811435.....	197
802427.....	192	806332.....	195	809715.....	203	811436.....	197
802428.....	192	806412.....	195	809716.....	203	811437.....	197
802429.....	193	806413.....	195	809717.....	203	811438.....	197
802430.....	193	806414.....	195	809718.....	203	811439.....	197
802432.....	193	806415.....	195	809719.....	203	811440.....	197
802433.....	193	806416.....	195	809721.....	203	811441.....	197
802434.....	193	806417.....	195	809722.....	203	811442.....	197
802435.....	193	806418.....	195	809723.....	203	811443.....	197
802436.....	193	806419.....	195	809724.....	203	811445.....	197
802437.....	193	806420.....	195	809725.....	203	811446.....	197
802438.....	193	806421.....	195	809726.....	203	811700.....	234, 235
802439.....	193	806423.....	195	809727.....	203	812010.....	235
802440.....	193	806424.....	195	809728.....	203	812037.....	235
802441.....	193	806425.....	195	809729.....	203	812308.....	196
802442.....	193	806426.....	195	811000.....	235	812309.....	196
802443.....	193	806427.....	195	811308.....	196	812310.....	196
802445.....	193	806428.....	195	811309.....	196	812311.....	196
802446.....	193	806429.....	195	811310.....	196	812312.....	196

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
812313.....	196	813317.....	196	815324.....	198	817016.....	234, 235
812314.....	196	813318.....	196	815325.....	198	817017.....	234, 235
812315.....	196	813320.....	196	815326.....	198	817018.....	234, 235
812316.....	196	813321.....	196	815328.....	198	817019.....	234, 235
812317.....	196	813322.....	196	815329.....	198	817312.....	199
812318.....	196	813323.....	196	815330.....	198	817313.....	199
812320.....	196	813324.....	196	815331.....	198	817315.....	199
812321.....	196	813325.....	196	815332.....	198	817316.....	199
812322.....	196	813326.....	196	815333.....	198	817317.....	199
812323.....	196	813327.....	196	815334.....	198	817318.....	199
812324.....	196	813328.....	196	815413.....	198	817319.....	199
812325.....	196	813329.....	197	815414.....	198	817320.....	199
812326.....	196	813330.....	197	815416.....	198	817321.....	199
812327.....	196	813332.....	197	815417.....	198	817322.....	199
812328.....	196	813333.....	197	815418.....	198	817323.....	199
812329.....	197	813334.....	197	815419.....	198	817324.....	199
812330.....	197	813335.....	197	815420.....	198	817325.....	199
812332.....	197	813336.....	197	815421.....	198	817327.....	199
812333.....	197	813337.....	197	815422.....	198	817328.....	199
812334.....	197	813338.....	197	815423.....	198	817329.....	199
812335.....	197	813339.....	197	815424.....	198	817330.....	199
812336.....	197	813340.....	197	815425.....	198	817331.....	199
812337.....	197	813341.....	197	815426.....	198	817332.....	199
812338.....	197	813342.....	197	815428.....	198	817333.....	199
812339.....	197	813343.....	197	815429.....	198	817412.....	199
812340.....	197	813345.....	197	815430.....	198	817413.....	199
812341.....	197	813346.....	197	815431.....	198	817415.....	199
812342.....	197	813408.....	196	815432.....	198	817416.....	199
812343.....	197	813409.....	196	815433.....	198	817417.....	199
812345.....	197	813410.....	196	815434.....	198	817418.....	199
812346.....	197	813411.....	196	815516.....	234	817419.....	199
812408.....	196	813412.....	196	815525.....	234	817420.....	199
812409.....	196	813413.....	196	815536.....	234	817421.....	199
812410.....	196	813414.....	196	815549.....	234	817422.....	199
812411.....	196	813415.....	196	816312.....	200	817423.....	199
812412.....	196	813416.....	196	816313.....	200	817424.....	199
812413.....	196	813417.....	196	816314.....	200	817425.....	199
812414.....	196	813418.....	196	816315.....	200	817427.....	199
812415.....	196	813420.....	196	816316.....	200	817428.....	199
812416.....	196	813421.....	196	816317.....	200	817429.....	199
812417.....	196	813422.....	196	816318.....	200	817430.....	199
812418.....	196	813423.....	196	816319.....	200	817431.....	199
812420.....	196	813424.....	196	816320.....	200	817432.....	199
812421.....	196	813425.....	196	816321.....	200	817433.....	199
812422.....	196	813426.....	196	816323.....	200	817546.....	235
812423.....	196	813427.....	196	816324.....	200	818008.....	235
812424.....	196	813428.....	196	816325.....	200	819601.....	206
812425.....	196	813429.....	197	816326.....	200	819603.....	121, 206
812426.....	196	813430.....	197	816327.....	200	819801.....	206
812427.....	196	813432.....	197	816328.....	200	819803.....	206
812428.....	196	813433.....	197	816329.....	200	819904.....	207
812429.....	197	813434.....	197	816330.....	200	819905.....	207
812430.....	197	813435.....	197	816331.....	200	819907.....	207
812432.....	197	813436.....	197	816332.....	200	819908.....	207
812433.....	197	813437.....	197	816412.....	200	821000.....	113
812434.....	197	813438.....	197	816413.....	200	821200.....	113
812435.....	197	813439.....	197	816414.....	200	821401.....	201
812436.....	197	813440.....	197	816415.....	200	821402.....	201
812437.....	197	813441.....	197	816416.....	200	821403.....	201
812438.....	197	813442.....	197	816417.....	200	821404.....	201
812439.....	197	813443.....	197	816418.....	200	821405.....	201
812440.....	197	813445.....	197	816419.....	200	821406.....	201
812441.....	197	813446.....	197	816420.....	200	821407.....	201
812442.....	197	815016.....	234	816421.....	200	821801.....	112
812443.....	197	815025.....	234	816423.....	200	821901.....	104, 105, 106, 112
812445.....	197	815036.....	234	816424.....	200	822000.....	104, 105, 106, 112
812446.....	197	815049.....	234	816425.....	200	822101.....	112
813011.....	235	815313.....	198	816426.....	200	822301.....	114
813308.....	196	815314.....	198	816427.....	200	822401.....	201
813309.....	196	815316.....	198	816428.....	200	822402.....	201
813310.....	196	815317.....	198	816429.....	200	822403.....	201
813311.....	196	815318.....	198	816430.....	200	822404.....	201
813312.....	196	815319.....	198	816431.....	200	822405.....	201
813313.....	196	815320.....	198	816432.....	200	822406.....	201
813314.....	196	815321.....	198	816550.....	234, 235	822407.....	201
813315.....	196	815322.....	198	817010.....	235	822500.....	112
813316.....	196	815323.....	198	817015.....	234, 235	822751.....	112, 114

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
822752.....	104, 105, 106	840721.....	22	844009.....	9, 13	851302.....	78
822850.....	112	840740.....	22	844010.....	6, 7, 12, 22, 23	851303.....	76, 77, 78
822851.....	114	841210.....	9	844011.....	9, 13	851304.....	76, 77, 78
823101.....	115	841215.....	9	844012.....	8, 14	851305.....	76, 77, 78
823102.....	115	841217.....	8	844015.....	8, 9, 13, 14	851306.....	76, 77, 78
823103.....	115	841220.....	6	844017.....	8, 9, 13, 14	851313.....	76, 77, 78
823104.....	115	841221.....	9	844018.....	8, 9	851314.....	76, 77, 78
823105.....	115	841230.....	6	844020.....	15	851315.....	76, 77, 78
823106.....	115	841240.....	6	844021.....	15	851316.....	76, 77, 78
823107.....	115	841280.....	6	844022.....	15	851323.....	80
823108.....	115	841310.....	9	844023.....	15	851324.....	80
825005.....	113	841315.....	9	844080.....	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18	851325.....	80
825010.....	113	841317.....	8		22, 23	851326.....	80
825017.....	113	841320.....	6	844085.....	18	851333.....	91
825205.....	113, 155	841321.....	9	844106.....	8, 14	851334.....	91
825210.....	113, 155	841330.....	6	845010.....	210	851343.....	91
825217.....	113	841340.....	6	845015.....	211	851344.....	91
826000.....	33	841380.....	6	845110.....	210	851401.....	218
826001.....	19, 55, 112, 113, 114, 115	841515.....	22	845116.....	210	851405.....	218
826003.....	19, 55, 112, 113, 114, 115	841517.....	22	845608.....	208	851601.....	218
826004.....	55, 112, 113, 114, 115	841520.....	22	845612.....	208	851605.....	218
826005.....	55, 112, 113, 114, 115	841521.....	22	845618.....	209	851701.....	218
828201.....	120	841540.....	22	845622.....	209	851705.....	218
828202.....	120	841715.....	22	845630.....	209	852001.....	216
828203.....	120	841717.....	22	845631.....	209	852002.....	216
828204.....	120	841720.....	22	845635.....	209	852011.....	216
828300.....	120	841721.....	22	845637.....	209	852012.....	216
828305.....	120	841740.....	22	846007.....	210	852021.....	217
828308.....	120	842005.....	14	848000.....	220	852022.....	217
828309.....	120	842006.....	13	848010.....	220	852023.....	217
831401.....	201	842010.....	13	848020.....	220	852024.....	217
831402.....	201	842014.....	14	849600.....	219	852106.....	216, 217
831403.....	201	842015.....	13	849800.....	219	852107.....	216, 217
831404.....	201	842020.....	12	850000.....	219	852110.....	216, 217
831405.....	201	842021.....	13	850400.....	219	852112.....	216, 217
831406.....	201	842030.....	12	850700.....	218	853001.....	218, 219
831407.....	201	842040.....	12	850800.....	218	853005.....	218, 219
832401.....	201	842110.....	13	850801.....	218	853010.....	218, 219
832402.....	201	842114.....	14	850923.....	91	853015.....	218, 219
832403.....	201	842115.....	13	850924.....	91	853024.....	72
832404.....	201	842120.....	12	851013.....	77	853025.....	72
832405.....	201	842121.....	13	851014.....	77	853026.....	72
832406.....	201	842130.....	12	851015.....	77	853033.....	72
832407.....	201	842140.....	12	851016.....	77	853043.....	89
840120.....	6	842210.....	8	851022.....	78	853044.....	89
840130.....	6	842310.....	8	851023.....	78	853045.....	89
840140.....	6	842404.....	13	851024.....	78	853052.....	98
840206.....	9	842514.....	23	851025.....	78	853053.....	98
840210.....	9	842515.....	23	851026.....	78	853054.....	98
840215.....	9	842540.....	23	851033.....	76	853093.....	72
840217.....	8	842714.....	23	851034.....	76	853094.....	72
840220.....	6	842715.....	23	851035.....	76	853095.....	72
840221.....	9	842740.....	23	851036.....	76	853096.....	72
840230.....	6	843041.....	18	851042.....	99	853104.....	75
840232.....	7	843042.....	18	851043.....	99	853105.....	75
840236.....	7	843081.....	18	851044.....	99	853106.....	75
840240.....	6	843082.....	18	851102.....	28	853113.....	90
840280.....	6	843106.....	8	851103.....	28	853114.....	90
840306.....	9	843141.....	18	851104.....	28	853115.....	90
840310.....	9	843142.....	18	851105.....	28	853133.....	75
840315.....	9	843181.....	18	851123.....	29	853193.....	75
840317.....	8	843182.....	18	851124.....	29	853194.....	75
840320.....	6	843206.....	8	851125.....	29	853195.....	75
840321.....	9	843210.....	8	851143.....	91	853196.....	75
840330.....	6	843212.....	8	851144.....	91	853204.....	75
840332.....	7	843306.....	8	851213.....	77	853205.....	75
840336.....	7	843310.....	8	851214.....	77	853206.....	75
840340.....	6	843312.....	8	851215.....	77	853223.....	72
840380.....	6	843402.....	9	851216.....	77	853224.....	72
840515.....	22	844000.....	6, 8, 9, 12, 13, 14, 22, 23	851223.....	91	853225.....	72
840517.....	22	844002.....	15	851224.....	91	853226.....	72
840520.....	22	844004.....	15	851233.....	76	853233.....	75
840521.....	22	844005.....	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18, 22, 23, 227, 228, 229, 230	851234.....	76	853293.....	72
840540.....	22			851235.....	76	853294.....	72
840715.....	22	844006.....	9, 13	851236.....	76	853295.....	72
840717.....	22	844007.....	9, 13	851243.....	91	853296.....	72
840720.....	22	844008.....	6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 18, 22, 23	851244.....	91	853303.....	74

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
853304	74	854113	80	854969	89, 90, 91	858242	227, 228
853305	74	854114	80	854970	83	858243	227, 228
853313	72, 74	854115	80	854971	83	858244	229, 230
853314	72, 74	854116	80	854972	79	858251	232
853315	72, 74	854122	79	854973	79	858252	232
853316	72	854123	79	854974	79	858253	232
853323	72, 74	854124	79	854975	83	858254	232
853324	72, 74	854132	92	854976	83	858255	232
853325	72, 74	854133	92	854977	89, 91	858260	229
853326	72	854134	92	854980	83	858261	229
853330	89	854135	92	854981	83	858262	229
853331	89	854142	92	854982	72, 73, 74, 75	858302	227
853332	89	854143	92	854985	83	858303	227
853334	73	854144	92	855000	83	858312	227
853335	73	854145	92	855001	89, 90, 91, 92, 93	858313	227
853336	89	854152	92	855010	83	858322	227
853337	89	854153	92	855023	28, 29	858323	227
853338	89	854154	92	855024	28, 29	858330	229
853344	73	854155	92	855026	28, 29	858331	229
853345	73	854190	92	855027	28, 29	858332	229
853353	74	854222	80	855028	28, 29	859002	232
853354	74	854223	80	855029	28	859003	232
853355	74	854224	80	855042	28	859006	228, 230, 232
853403	75	854225	80	855043	28, 29	859022	232
853404	75	854226	80	855044	28, 29	859023	232
853405	75	854241	82	855045	28, 29	859026	228, 230, 232
853406	75	854242	82	855052	28	859102	232
853443	90	854291	82	855053	28, 29	859103	232
853444	90	854292	82	855054	28, 29	859202	228
853445	90	854402	82	855055	28, 29	859203	228
853493	75	854405	93	855605	221	859212	228
853494	75	854406	93	855606	221	859213	228
853495	75	854407	82	855615	221	859222	228
853496	75	854408	82	855616	221	859223	228
853594	73	854410	82	855630	221	859260	230
853595	73	854414	93	855631	221	859261	230
853603	75	854420	82	855640	221	859262	230
853604	75	854510	81	855641	221	859505	104, 105, 106, 107
853605	75	854520	81	856013	104	859510	104, 105, 106, 107
853606	75	854913	72	856014	104	859513	104, 105, 106, 107
853613	89	854914	72	856023	104	859520	104, 105, 106, 107
853614	89	854915	72	856024	104	859525	104, 105, 106, 107
853615	89	854916	72	857013	106	865001	26
854011	70	854923	75	857014	106	865201	26
854012	70	854924	75	857213	105	866001	26
854013	70	854925	75	857214	105	866201	26
854014	70	854926	75	857223	105	867101	26, 120
854021	70	854933	76, 77	857224	105	868001	26
854022	70	854934	76, 77	857514	106	870400	26
854023	70	854935	76, 77	857911	223	870731	31
854024	70	854936	76, 77	857920	223	870801	34
854031	70	854942	78	857930	223	870804	34
854032	70	854943	78	857941	225	870820	31
854033	70	854944	78	858002	231	870830	31
854034	70	854945	78	858003	231	870840	30
854051	71	854946	78	858006	227, 229, 231	870851	30
854052	71	854947	91, 92, 93	858012	231	870855	30
854053	71	854949	88, 89, 90, 91, 92, 93	858013	231	870857	30
854054	71	854950	70, 71, 72,	858022	231	870860	30
854062	71	... 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81		858023	231	870861	30
854064	71	854951	91, 92, 93	858026	227, 229, 231	870870	30
854081	71	854952	80	858032	231	870872	30
854082	71	854953	80	858033	231	870904	34
854083	71	854954	80	858102	231	870906	34
854084	71	854955	80, 81	858103	231	870990	30, 34, 35
854089	88	854956	80	858110	223	871008	26
854090	88	854957	80	858112	231	872002	24
854091	88	854958	89, 90, 91, 92, 93	858113	231	872003	24
854092	88	854959	89, 90, 91	858115	223	872012	24
854093	88	854961	89, 90, 91, 92, 93	858202	227	872013	24
854094	88	854962	79	858203	227	872112	25
854095	88	854963	79	858212	227	872113	25
854096	88	854964	79	858213	227	872114	24
854097	88	854965	83	858222	227	872210	25
854098	88	854966	89, 90	858223	227	872212	25
854099	88	854967	89	858232	227, 228	872213	25
854112	80	854968	89, 90	858233	227, 228	872214	25

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page
872312.....	24	889020.....	52, 55
872313.....	24	889022.....	52, 54
872314.....	24	889026.....	50, 51, 52, 53, 54
872414.....	25	889027.....	52, 54
875000.....	32, 33, 79	889031.....	55
875001.....	32, 79	889032.....	55
875002.....	32, 79	889036.....	50, 51, 52, 53, 54
875003.....	32, 79	889046.....	50, 51, 52, 53, 54
875004.....	33	891210.....	42
875005.....	32, 79	891215.....	42
875006.....	32, 79	891220.....	42
875007.....	32, 79	891221.....	42
875030.....	97	891910.....	42
880002.....	58	891915.....	42
881800.....	58	891920.....	42
881803.....	58	891921.....	42
881900.....	58	892004.....	44
881903.....	58	892205.....	44
884155.....	61	892207.....	44
884255.....	61	892210.....	44
884292.....	61	892215.....	44
884306.....	63	892910.....	44
884316.....	63	892915.....	44
884406.....	62	893001.....	204
885080.....	53	893002.....	204
885081.....	53	893210.....	45
885082.....	53	893215.....	45
885084.....	53	893301.....	204
885180.....	53	893302.....	204
885181.....	53	893910.....	45
885182.....	53	893915.....	45
885230.....	50	894110.....	43
885231.....	50	894115.....	43
885234.....	50	894120.....	43
885280.....	50	894121.....	43
885281.....	50	894320.....	43
885282.....	50	894321.....	43
885284.....	50	895006.....	44
885330.....	50	895010.....	44, 45
885331.....	50	895101.....	42, 44, 45
885380.....	50	895104.....	44
885381.....	50	895105.....	44
885382.....	50	895205.....	44
886030.....	51	895207.....	44
886031.....	51	896000.....	43
886034.....	51	897020.....	43
886080.....	51	897500.....	42, 44, 45
886081.....	51	898000.....	42, 44, 45
886082.....	51	899000.....	42, 44, 45
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		

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
Étagère 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 routeur	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 "Taiga"	27/29
"Trans'therm"	40/45

V / W

Vitrine chaude "Equateur"	99
Vitrine réfrigérée "Inouk"	98

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 utiles. 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'Équipements Électriques 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 de Commerce, est égal au taux d'intérêt appliqué par le Banque centrale européenne à son opération de refinancement la plus récente majorée 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 entraîne 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



PRESERVER
LE GOÛT

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE PLATEFORME DIGITALE :



blog.matferbourgeat.com