MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

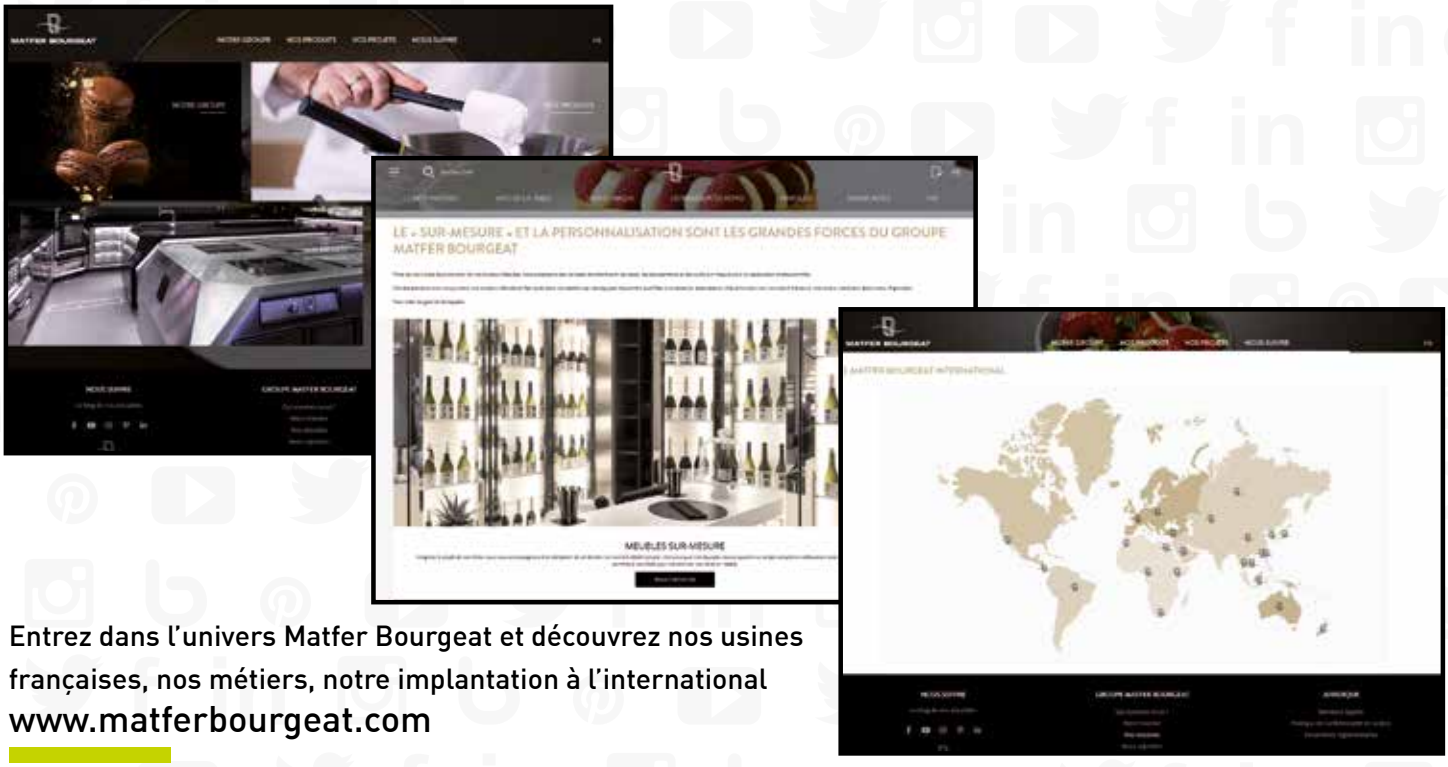
MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT - PI CREATION

DEPUIS 1814



Entrez dans l'univers Matfer Bourgeat et découvrez nos usines françaises, nos métiers, notre implantation à l'international

www.matferbourgeat.com

Retrouvez l'intégralité de nos offres sur le catalogue digital

digital.matferbourgeat.com

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux

BOURGEAT
Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets en Dauphiné - France
Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44
Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
Email : bourgeatcontact@matferbourgeat.com

S.A.S au capital de 5 428 800 €
RCS VIENNE B 397 798 539

VAUCONSANT
6 Rue Charles Hermite - ZI des Sables - BP59
54110 Dombasle sur Meurthe - France
Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82
Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
Email : info@vauconsant.com

S.A.S au capital de 1 000 000 €
RCS NANCY B 757 804 042

PI CREATION
ZI St-Etienne
64100 Bayonne - France
Tél. : +33 (0)5 59 50 36 00
Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
Email : commercial@pi-creation.com

S.A.S.U au capital de 500 000 €
R.C.S. BAYONNE 354 020 034

MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

Industriel français depuis
plus de 200 ans, nos métiers :

LA PASSION DU GOÛT

MATFER

LES OUTILS POUR LE GOÛT

IN SITU

LA TABLE QUI MET EN APPÉTIT

FLO

MATFER
USAGE UNIQUE

NEW 2022

Voir pages
356 - 357

LUTTER CONTRE LES TMS EN CUISINE ? REJOIGNEZ LE MOUVEMENT !

POUR FACILITER LE TRAVAIL DES OPÉRATEURS ET LUTTER EFFICACEMENT CONTRE LES TMS, BOURGEAT PROPOSE UN CHARIOT ERGONOMIQUE POUR LE TRANSPORT / STOCKAGE DES BACS OU COUVERCLES INOX ET UN CHARIOT D'ÉVACUATION DES SACS-POUBELLE.

NOUVEAU CHARIOT DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DE BACS INOX

MOINS DE MANIPULATIONS
UN SEUL CHARIOT POUR LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT

MOINS DE TMS
FACILE À CHARGER ET À DÉPLACER
POIGNÉE ADAPTÉE POUR FACILITER LA PRÉHENSION

PLUS DE STOCKAGE DANS MOINS D'ESPACE
STOCKAGE DE BACS OU COUVERCLES INOX SUR UN ENCOMBREMENT AU SOL RÉDUIT

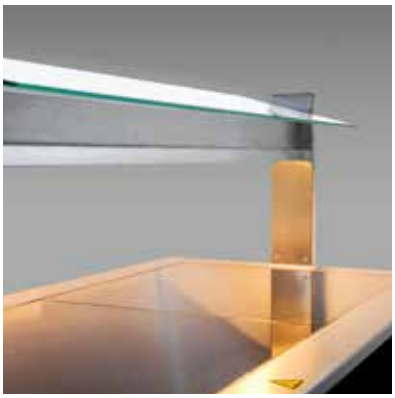
NOUVEAU CHARIOT D'ÉVACUATION DE SACS-POUBELLE

PLUS ERGONOMIQUE
POIGNÉE ADAPTÉE POUR FACILITER LA PRÉHENSION
ZONE DE DÉPOSE À 295 MM DU SOL POUR FACILITER LE CHARGEMENT ET LE DÉCHARGEMENT

PLUS SÛR
RIDELLES DE MAINTIEN POUR ÉVITER LA CHUTE DE SACS

NOUVEAU

RAMPE CHAUFFANTE
INFRAROUGE
PLUS DESIGN
ET PLUS PERFORMANTE



Voir page 100

Les tests en laboratoire le prouve, les nouvelles lampes infrarouges de 250 W assurent de bien meilleures performances en matière de maintien en température que les lampes halogènes.

Après 2 heures de fonctionnement, la température du dessus vitro est de 58°C (au niveau de la poutre) contre 50°C avec les lampes halogènes.

BEAUCOUP DE CHEFS SONT PASSÉS À LA CUISSON "JUSTE TEMPÉRATURE". ET VOUS ?

Voir page 280

QUELS SONT POUR VOUS LES PRINCIPAUX AVANTAGES DE LA CUISSON JUSTE TEMPÉRATURE ?

La cuisson juste température permet d'obtenir des viandes tendres, juteuses, rosées, des poissons nacrés, une texture d'aliments plus fine, plus goûteuse. Pour réussir cela, il faut cuire au plus près de la température de transformation des aliments ... c'est ce qu'on appelle la cuisson "juste température".

QUE PENSEZ-VOUS DES RÉSULTATS OBTENUS AVEC LA SATELLITE 4G OPTION DUO ?

Après beaucoup d'utilisation avec des viandes, des poissons, des légumes, des fruits, tout est parfait ! Même les oeufs parfaits ... sont parfaits ! Grâce au pilotage à la sonde, à la régulation de la température au degré près et à la gestion de l'humidité, Matfer Bourgeat a créé un outil qui facilite la vie d'une manière incroyable.
Cette armoire de cuisson "juste température"et maintien en température permet de travailler en décalé, de faire des cuissons longues, de nuit et au degré près. C'est ce que recherchent les équipes !

JEAN-MARC TACHET
Meilleur Ouvrier de France 1993
Maître cuisinier de France
Plus jeune M.O.F de France et d'Europe à 25 ans -
Coach au Bocuse D'Or

MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT
VAUCONSANT
PI Creation

ENSEMBLE
POUR

CRÉER DE L'APPÉTIT

Bourgeat, Vauconsant, et PI Creation,
forment aujourd'hui
Matfer Bourgeat-Distribution de Repas,
leader de la création et la fabrication
de concepts pour la distribution de repas.

Matfer Bourgeat-Distribution de Repas évolue
sur les marchés du commerce alimentaire, de la
restauration commerciale, de l'hôtellerie,
de la restauration scolaire
ou d'université, de la restauration
d'entreprise, des établissements de santé
et du marine business.

Forts de leurs 3 sites de production, de leurs équipes R&D
et de leurs bureaux d'études de conception,
Bourgeat, Vauconsant et PI Creation proposent
des concepts de distribution de repas parfaitement adaptés à tous les besoins.

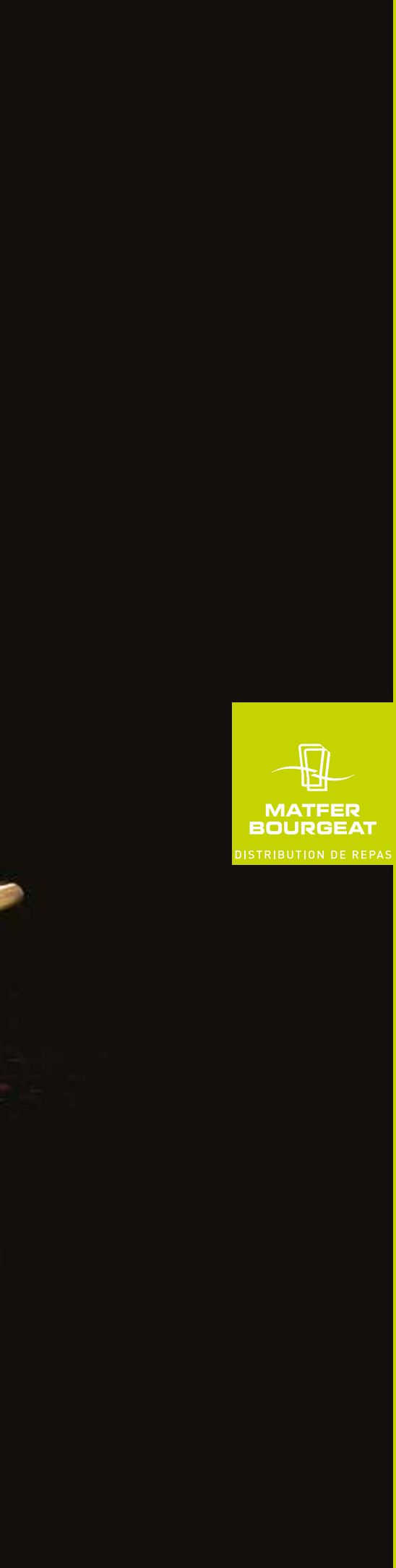
Le « sur-mesure » et la personnalisation sont les grandes forces
du pôle Distribution de Repas du Groupe Matfer Bourgeat.
Ce pôle peut adapter ses produits standards à vos besoins spécifiques
ou développer des concepts entièrement personnalisés.

Pour créer de l'appétit.

BOURGEAT
LA MOBILITÉ DU GOÛT

VAUCONSANT
LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT

πCreation
LES MEUBLES SUR-MESURE
POUR LE GOÛT



MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS

MEUBLES BUFFETS P.3

SELF ENTREPRISE, UNIVERSITÉ, RESTAURATION COMMERCIALE P.27

SELF SCOLAIRE P.156

VITRINES MURALES P.221

ENVIRONNEMENT DU SELF P.227

LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE P.257

CHARIOTS DE DISTRIBUTION P.299

MANUTENTION P.317

RANGEMENT P.359

HYGIENE P.395

MEUBLES BUFFETS

FOOD LINE	**4 - 5**
QUADRA	**6 - 11**
NEW FRONT COOKING	**12 - 17**
CAVES À VIN SUR-MESURE	**18 - 19**
SELFS MOBILES CARAVANE	**20 - 25**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/buffet/

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 33 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en verre trempé de 8 mm noir
- Commande centralisée tactile

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant
- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant
- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique
- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

FOOD LINE

LE BUFFET D'HÔTEL LE PLUS ÉLÉGANT POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304, finition en peinture epoxy noir
- Façade en mélaminé hydrofuge à 460 mm du sol, 33 décors standards
- Dessus en granit de 20 mm d'épaisseur, neutre ou réfrigéré, à 850 mm du sol
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Dessus en granit de 20 mm en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en option

+ accueillant
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 850 mm

+ économique
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- Structure en peinture epoxy RAL au choix, en option

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

QUADRA

UNE GAMME SIMPLE ET ÉLÉGANTE QUI ACCOMPAGNE TOUS VOS MOMENTS DE CONSOMMATION

QUADRA
BUFFETS D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT

BUFFET D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT - NEUTRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids		252 Kg	270 Kg	295 Kg	320 Kg	398 Kg
	Code	634000	634001	634002	634003	634004
	Prix HT*					
Options						
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT					
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT					
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code	629265	629265	629265	629266	629266
	Prix HT					
Prise 230 v mono + terre IP55 en inox (raccordée et protégée) - l'unité	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

Gamme de buffets design, prêts à brancher qui accompagne tous les moments de consommation

BUFFET NEUTRE
- Dessus en granit de 20 mm - 10 décors au choix
- Structure en peinture époxy noir
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

BUFFET RÉFRIGÉRÉ
- Dessus réfrigéré en granit de 20 mm - 10 décors au choix
- Groupe logé avec bac d'évaporation des eaux intégré
- Structure en peinture époxy noir
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

BUFFET D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT - RÉFRIGÉRÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids		262 Kg	280 Kg	305 Kg	330 Kg	408 Kg
P. Frigo		0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw
P. Eléctrique		0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw
	Code	634005	634006	634007	634008	634009
	Prix HT*					
Options						
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT					
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT					
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT					
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code			629265	629266	629266
	Prix HT					
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

QUADRA
BUFFETS D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT

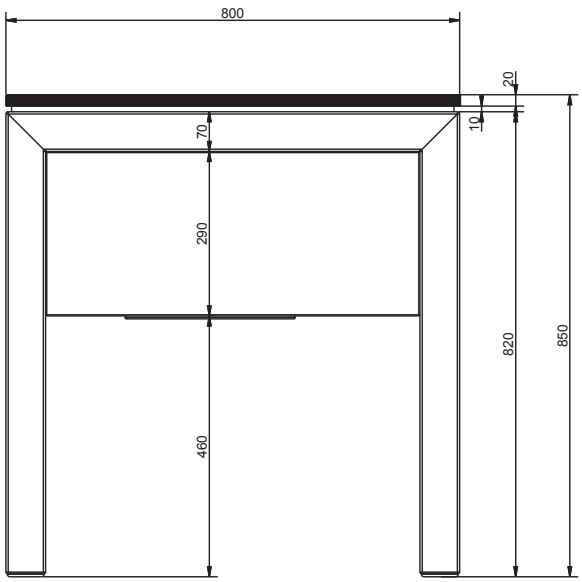
BUFFET D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT - CHAUFFANT

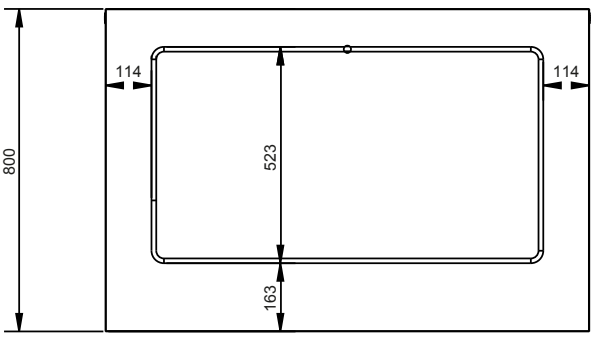
Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids		252 Kg	270 Kg	295 Kg	320 Kg	398 Kg
P. Eléctrique		0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code	634010	634011	634012	634013	634014
	Prix HT*					
Options						
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT					
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT					
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT					
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT					
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code		629265	629265	629266	629266
	Prix HT					
Prise 230 v mono + terre IP55 en inox (raccordée et protégée) - l'unité	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Prix HT					
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT					
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

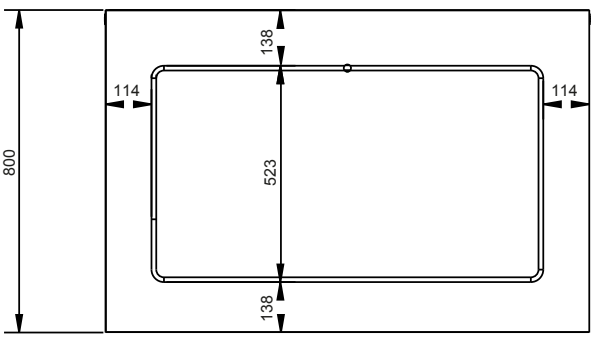
Gamme de buffets design, prêts à brancher qui accompagne tous les moments de consommation

- Dessus chauffant en granit de 20 mm - 10 décors au choix
- Plaque vitro noire en standard ou blanche en option
- Structure en peinture époxy noir
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix





Buffet adossé



Buffet central

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Élément mobile avec décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser.
- 1 ou 2 zones de cuisson de 3600 W - Ø 220 mm.
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti-chute pour les assiettes.
- 2 étagères dont une coulissante.
- 1 tiroir vide déchets.
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 navettes Satellite.
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés.
- Façade au choix parmi 33 décors standard ou sur-mesure.
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein.

18/10 AISI 304

+ professionnel

- 2 Inducteurs professionnels de 3 600 W. Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10 h par jour). Diamètre fonctionnel 220 mm.
- Platines de commande à touches capacitives en verre indestructible.
- 3 puissances pré-réglées.

+ design

- Plan de travail en Planceram® haute performance, 100 % minéral, naturel et recyclable.
- Ultra résistant aux rayures.
- Façade et plinthe amovibles en stratifié.
- 33 couleurs, tons bois ou matières standards ou sur mesure.

+ appétissant

- 4 spots LED orientables pour théâtraliser vos préparations.

+ de fluidité pour le service

- Zone de maintien en température - 45° C constants pour supprimer l'attente devant le poste de préparation.

+ ergonomique

- Large plan de travail avec plaque de découpe / plateau support intégré.
- Décaissé multifonction avec plateau support réglable en hauteur pour mettre à niveau les accessoires que vous utilisez.
- 2 étagères en standard pour stocker la vaisselle.
- 2 tiroirs neutres en option.
- 1 tiroir réfrigéré (avec plaque eutectique) en option.
- 1 tiroir chauffant pour assiettes en option.
- Lave-mains en option pour éviter les déplacements en cuisine - Capacité : 10 L.

+ hygiénique

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- Vide déchets en option, simple et pratique.

+ autonome

- Hotte d'aspiration mobile Filt'Air 900 m3 / h, en option.

Toujours prêt

- Une seule prise triphasée « Plug & Cook ».
- Puissance électrique maximum : 11 000 W.
- 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein.

NEW FRONT COOKING
NEW FRONT BAKING

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CRÉER UNE ANIMATION EFFICACE ET AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES

NEW FRONT COOKING

NEW FRONT COOKING 1 OU 2 FOYERS

Capacité		1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Longueur		**1450 mm**	**1600 mm**	**2100 mm**
Largeur		896 mm	896 mm	896 mm
Hauteur		880 mm	880 mm	880 mm
Hauteur du pare-haleine		400 mm	400 mm	400 mm
Poids		250 Kg	250 Kg	320 Kg
P. Eléctrique		1,5 Kw	3,8 Kw	7,4 Kw
P. Eléctrique Max.		3,6 Kw	11 Kw	11 Kw
	Code	634015	634016	634017
	Prix HT*			
Options				
Tiroir à vaisselle - l'unité	Code	629124	629124	629124
	Prix HT			
Tiroir isolé avec plaque eutectique à la place des 2 tiroirs neutres	Code	629125	629125	629125
	Prix HT			
Tiroir pour bac GN 1/1 - l'unité	Code	629126	629126	629126
	Prix HT			
Lave mains	Code		629133	629133
	Prix HT			
Vide déchets intégré au plan de travail	Code		629134	629134
	Prix HT			
Façade sur-mesure	Code		629251	629252
	Prix HT			
Plinthe pour le newfrontcooking 1 foyer 1300 W	Code	629256	629254	629255
	Prix HT			
Prise mono 2P+T 16A arnould ip 55 inox - debord 1 mm	Code	629327	629327	629327
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

La meilleure solution pour créer une animation efficace et augmenter son chiffre d'affaires

NEW FRONT COOKING 1 FOYER 1300 W
- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm - 14 décors au choix
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100x105 mm) avec butée anti chute pour les assiettes
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

NEW FRONT COOKING 2 FOYERS 3600 W
- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm - 14 décors au choix
- 2 zones de cuisson de 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100x105 mm) avec butée anti chute pour les assiettes
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

HOTTE MOBILE - 900 M3/H, FILTRE CHOC, FILTRE À CHARBON, LAMPE UV

Capacité		**900 m3/h**
Longueur		**1462 mm**
Largeur		800 mm
Hauteur		1745 mm
Poids		90 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw
	Code	634018
	Prix HT*	

Options

Plinthe pour la hotte mobile filt'air	Code	629262
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-Part

Retrouvez la gamme d'armoire chauffante de maintien en température Satellite 4G mobile à loger sous le New Front Cooking pages 268 à 279.

GN3

Pour réaliser des animations de pâtisserie devant le client

- Plan de travail en PlanCeram de 23 mm dépaisseur
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 180 mm sous le plan de travail
- 2 tiroirs neutres GN 1/1-65 mm
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- 8 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 4 avec frein
- Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

NEW FRONT BAKING - 1 FOYER 1300 W

Capacité		**1 foyer 1300 W**
Longueur		**2640 mm**
Largeur		896 mm
Hauteur		880 mm
Hauteur du pare-haleine		400 mm
Poids		340 Kg
P. Eléctrique		1,7 Kw
	Code	634022
	Prix HT*	

Options

Plinthe pour le newfrontbaking 1 foyer 1300 W	Code	629257
	Prix HT	
Tiroir à vaisselle - l'unité	Code	629124
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-Part

Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de caves à vin professionnelles sur-mesure.

Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

CAVES À VIN SUR-MESURE

PAR PI CREATION

EQUIPEMENTS STANDARDS

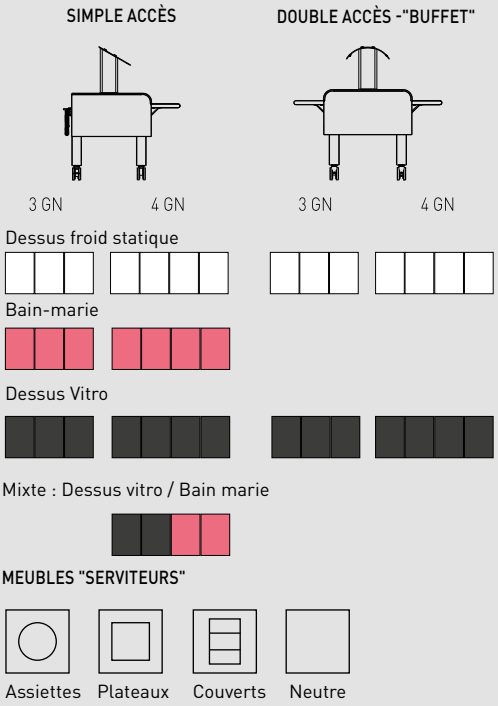
- Chassis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec arrondi en façade pour un design très haut de gamme.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- Pare haleine en verre avec rampe d'éclairage à led, montage sur supports profilé alu revêtu.
- 4 roues à chape composite dont 2 avec freins.
- La gamme Caravane est livrée en couleur "Vanille".

+ de style

- Pare haleine design, équipé d'éclairage LED pour une mise en valeur haut de gamme des préparations.

+ ergonomique

- La gamme Caravane intègre des « serviteurs » mobiles pour une mise à disposition de tous les accessoires nécessaires au service : assiettes (neutres ou chaudes), couverts, plateaux, etc...
- Une tablette solide, ergonomique et facilement rabattable qui devient un véritable élément de design après le service.
- Les meubles Caravane peuvent être équipés d'équipements de stockage complémentaires (compatibilité avec nos conteneurs isothermes Sherpa sur roues pour assurer un service optimal). Roues spéciales réf. 822752 à commander avec les conteneurs F3/FC3.



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.

CARAVANE

UN SELF MOBILE DE QUALITÉ ET MODULABLE, IDÉAL POUR UNE RESTAURATION PLUS ÉVÈNEMENTIELLE

CARAVANE
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS - MEUBLES CHAUFFANTS

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 - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Meuble buffet - cuve froid statique	Code	856013	856014	856023	856024
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT				
Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT				
Meuble serviteur* pour plateaux	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT				
Meuble serviteur* pour couverts	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT				
Meuble serviteur* neutre	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT				
1 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT				
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT				
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT				

Gamme de buffets mobiles design et modulable pour la restauration collective

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS
- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 30 mm avec fond en pente, bords finition poli vibré.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives.
- Câble de branchement spiralé (2m).
- Marquage CE - Conforme aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

MEUBLES CHAUFFANTS
- Dessus en résine type Corian® avec plaque chauffante verre trempé encastrée, épaisseur 6 mm, bords en acier inoxydable finition poli vibré.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Résistance chauffante collée ; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. Deux zones de régulation séparées.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Câble de branchement spiralé (2m).

- Meubles serviteurs * : L x P x H hors tout 540 x 830 x 900 mm - pour les caractéristiques techniques voir page 25.
- Conteneurs isothermes : pour les caractéristiques techniques voir page 282.

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 - Monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Meuble buffet - dessus vitro chauffant	Code	857213	857214	857223	857224
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT				
Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT				
Meuble serviteur pour plateaux *	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT				
Meuble serviteur pour couverts *	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT				
Meuble serviteur neutre *	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT				
1 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT				
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT				
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT				

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 - Bain-marie Poids à vide - Modèle mixte		140 kg -	160 kg 200 kg
Charge maximale - Bain-marie Charge maximale - Modèle mixte		90 kg -	120 kg 100 kg
Puissance électrique - Bain-marie Puissance électrique - Modèle mixte		2100 W -	2100 W 2180 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Modèle bain-marie	Code **Prix HT**	857013	857014
Modèle mixte (bain-marie + plaque chauffante)	Code **Prix HT**		857514
ACCESSOIRES			
Meuble serviteur neutre pour assiettes	Code **Prix HT**	859520	859520
Meuble serviteur chauffant pour assiettes	Code **Prix HT**	859525	859525
Meuble serviteur pour plateaux	Code **Prix HT**	859510	859510
Meuble serviteur pour couverts	Code **Prix HT**	859513	859513
Meuble serviteur neutre	Code **Prix HT**	859505	859505
1 - Conteneur Sherpa F3	Code **Prix HT**	821901	821901
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code **Prix HT**	822000	822000
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code **Prix HT**	822752	822752

Marquage CE - Conforme aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

Gamme de buffets mobiles design et modulable pour la restauration collective

MEUBLES BAIN-MARIE ET MIXTE
- 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.
- Meuble équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Cuve rayonnée. Profondeur 210 mm, pour bacs GN 1/1et GN 2/1 (ou sous multiple avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- Protection par thermostat de sécurité.
- Câble de branchement spiralé (2m).

Meuble bain-marie :
- Bain-marie à air. Chauffage statique.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives.

Meuble mixte :
- Cuve 2GN1/1 et plaque 2 GN1/1. Résistance chauffante collée; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Une régulation thermostatique pour l'ensemble.

MEUBLES SERVITEURS
- 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.
- Conteneurs isothermes : caractéristiques techniques voir page 282.

MEUBLES SERVITEURS

Modèles		Pour assiettes Neutre	Pour assiettes Chauffant	Pour plateaux	Pour couverts	Neutre
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 - monophasé 50/60 Hz		-	230 V	-	-	-
Meuble serviteur	Code	859520	859525	859510	859513	859505
	Prix HT					

1

2

Retrouvez les assiettes, verres, et couverts dans le catalogue

IN SITU

SELF
ENTREPRISE - UNIVERSITÉ
RESTAURATION COMMERCIALE

FOOD LINE	**28 - 29**
EXIGENCE	**30 - 115**
OUVERTURE	**116 - 117**
VISIO LINE	**118 - 153**
PROJETS SUR MESURE - PI CREATION	**154 - 155**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10.
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 33 décors standards.
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035.
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol.
- Accès PMR.
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox, finition en peinture époxy.
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc.
- Commande centralisée tactile.

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant
- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant
- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique
- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix
- 10 coloris unis, 18 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

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 profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les cotés de la façade.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | - 40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Neo un nouveau style de pare haleine et de rampe chauffante.
- Cuves et vitrines en peinture epoxy mat en option

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Nouvel éclairage LED Neo (4000 °K, IRC > 85, 210 lm).

+ accueillant
- Rampe située à une hauteur de 800 mm.
- Bord tombé de 110 mm, pour guider les plateaux.

+ de choix
- 10 coloris unis, 18 tons de bois et 5 effets de matière

+ ergonomique, c'est beaucoup de temps gagné et + de confort pour le service
- Nouveau distributeur de plateaux, couverts et verres ergonomique : qui permet d'installer des paniers de 50 verres en un seul geste.
- Godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels.
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

+ performant
- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance.

+ économique
- Éclairage LED en standard.
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie).
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie).

+ de sécurité alimentaire
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ facile à nettoyer
- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément.

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A.

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

EXIGENCE

LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS, DE STYLES ET DE PERSONNALISATION

EXIGENCE
DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX, PAIN, VERRES ET COUVERTS

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 plateaux	320 plateaux	1 chariot(1)	2 chariots(1)	3 chariots(1)
Longueur		**880 mm**	**1580 mm**			
Largeur		775 mm	775 mm			
Poids		26 Kg	40 Kg			
Socle 230 mm	Code	634023	634024	634123	634223	634323
	Prix HT*					
Poids		35 Kg	56 Kg			
Socle 340 mm	Code	634025	634026			
	Prix HT*					

OPTIONS

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	629135	629135	629135	629135	
	Prix HT					
Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143	629143	629143	629143	
	Prix HT					

(1) Elément à plateaux en forme de U pour 1, 2 ou 3 chariots. Dimensions du chariot à fournir à la commande

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts
Capacité en bacs GN 2/1-200				1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur		1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
Poids		6 Kg	10 Kg	9 Kg	15 Kg
	Classic	634027	634028	634039	634040
	Prix HT*				
	Neo	634029	634030	634041	634042
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

Distributeurs de plateaux, pain, couverts, verres ou panier à verres robustes et pratiques

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES
- Cadre support avec 3 bacs GN 1/3 prof. 150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 2/1 prof. 200 mm (pour 120 petits pains) fournis
- 4 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs pour verres (224 verres diamètre 80 mm maxi)
- Montants verticaux en tube rond diamètre 42 mm

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX)
DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES

Capacité	Distributeurs de verres		1 x	2 x	Distributeurs pour paniers	1 x	2 x
Longueur			**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Largeur			660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur			1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
Poids			15 Kg	26 Kg		13 Kg	22 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres		Classic	634045	634057	4 glissières inclinées	634067	634071
		Prix HT*					
		Neo	634051	634062		634074	634078
		Prix HT*					
Poids			17 Kg	29 Kg		15 Kg	25 Kg
5 grilles inclinées - 280 verres		Classic	634047	634058	5 glissières inclinées	634069	634072
		Prix HT*					
		Neo	634053	634063		634076	634079
		Prix HT*					
Poids			18 Kg	33 Kg		17 Kg	29 Kg
6 grilles inclinées - 336 verres		Classic	634048	634059	6 glissières inclinées	634070	634073
		Prix HT*					
		Neo	634054	634064		634077	634080
		Prix HT*					
Poids			20 Kg	36 Kg			
7 grilles inclinées - 392 verres		Classic	634049	634060			
		Prix HT*					
		Neo	634055	634065			
		Prix HT*					
Poids			23 Kg	41 Kg			
8 grilles inclinées - 448 verres (1)		Classic	634050	634061			
		Prix HT*					
		Neo	634056	634066			
		Prix HT*					

(1) Hauteur : 1350 mm
* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
DISTRIBUTEUR DE PAIN, VERRES ET COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET PANIERS À VERRES

Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Grilles inclinées	Glissières inclinées
Longueur		**1490 mm**	**1365 mm**
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
Poids		23 Kg	22 Kg
4 niveaux de grilles - 224 verres	Classic	634081	634087
	Prix HT*		
4 niveaux de glissières	Neo	634084	634090
	Prix HT*		
Poids		25 Kg	23 Kg
5 niveaux de grilles - 280 verres	Classic	634082	634088
	Prix HT*		
5 niveaux de glissière	Neo	634085	634091
	Prix HT*		
Poids		27 Kg	25 Kg
6 niveaux de grilles - 336 verres	Classic	634083	634089
	Prix HT*		
6 niveaux de glissières (1)	Neo	634086	634092
	Prix HT*		

(1) Hauteur : 1350 mm

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX),
DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)

Capacité	Distributeurs de verres		Distributeurs pour paniers	
Longueur		**780 mm**		**650 mm**
Largeur		660 mm		550 mm
Hauteur		700 mm		850 mm
Poids		12 Kg		11 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Classic	634046	4 glissières inclinées	634068
	Prix HT*			
	Neo	634052		634075
	Prix HT*			

Distributeurs de pain, couverts, verres ou panier à verres à fixer sur meuble neutre, design, robustes et pratiques

DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES
- Cadre support avec 3 bacs GN 1/3 prof. 150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 2/1 prof. 200 mm (pour 120 petits pains) fournis
- 4 glissières inclinées avec butées pour paniers à verres de 500 x 500 non fournis
- Montants verticaux en tube rond diam. 42 mm

DISTRIBUTEUR DE VERRES
- 4 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs pour verres (224 verres diamètre 80 mm maxi), à fixer sur élément neutre (hauteur 900 mm du sol)
- Montants verticaux en tube rond diam. 42 mm

DISTRIBUTEURS DE PAIN,
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN
À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE
(HAUTEUR 900 MM DU SOL)

Capacité		1 x	2 x		1 x 3 bacs à couverts 1 x 1 bac à pain
Longueur		**685 mm**	**685 mm**		**685 mm**
Largeur du distributeur de pain		650 mm	650 mm		650 mm
Largeur du distributeur de couverts		350 mm	350 mm		
Hauteur		530 mm	635 mm		635 mm
Poids		4 Kg	7 Kg		7 Kg
Bac GN 2/1-200 (120 petits pains)	Classic	634035	634036	Classic	634043
	Prix HT*			**Prix HT***	
	Neo	634037	634038	Neo	634044
	Prix HT*			**Prix HT***	
3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	Classic	634031	634032		
	Prix HT*				
	Neo	634033	634034		
	Prix HT*				

OPTIONS

Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629102
	Prix HT	
Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	629107
	Prix HT	
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629105
	Prix HT	
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	629108
	Prix HT	
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 2 montants	Code	629230
	Prix HT	
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 4 montants	Code	629231
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, PAIN, VERRES ET COUVERTS
EXIGENCE DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT

OPTIONS

Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac	Code **Prix HT**	09-1219	Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code **Prix HT**	09-0410
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	Code **Prix HT**	09-0992	P. haleine plexi. pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code **Prix HT**	629308
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	Code **Prix HT**	629314	P.haleine plexi. 731 x 550 x 949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	Code **Prix HT**	629309
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500 x 500 mm	Code **Prix HT**	629315	Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	Code **Prix HT**	629313
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	Code **Prix HT**	629316	Housse de protection	Code **Prix HT**	629320
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	Code **Prix HT**	629317			

DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT AVEC ACCÈS TECHNIQUE

Capacité		**6 paniers 500x500x100 mm (1)**	**2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm (2)**
Longueur		**880 mm**	**600 mm**
Largeur		820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm
Poids		70 Kg	50 Kg
	Code **Prix HT***	634094	634095

OPTIONS

Capacité		**7 paniers 500x500x100 mm**	**2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm**
2 silos chauffants pour assiettes Ø 210 - 260 mm (3)	Code **Prix HT**		629001
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code **Prix HT**	629135	629135

(1) niveau constant fourni. Paniers non fournis
(2) silos à assiettes non fournis - (3) couvercles fournis
* dont 7€ d'Eco-Part

Distributeurs ergonomique de plateaux, couverts et verres.
Pour installer 50 verres en un seul geste !

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES
- Capacité de 200 plateaux, 4 paniers à verres (200 verres), 12 godets à couverts (200 couverts). Paniers et godets fournis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT
- Equipé d'un élévateur encastré à niveau constant pour paniers à verres 500 x 500 (paniers non fournis)
- Capacité : 6 paniers hauteur 115 mm ou 10 paniers hauteur 75 mm

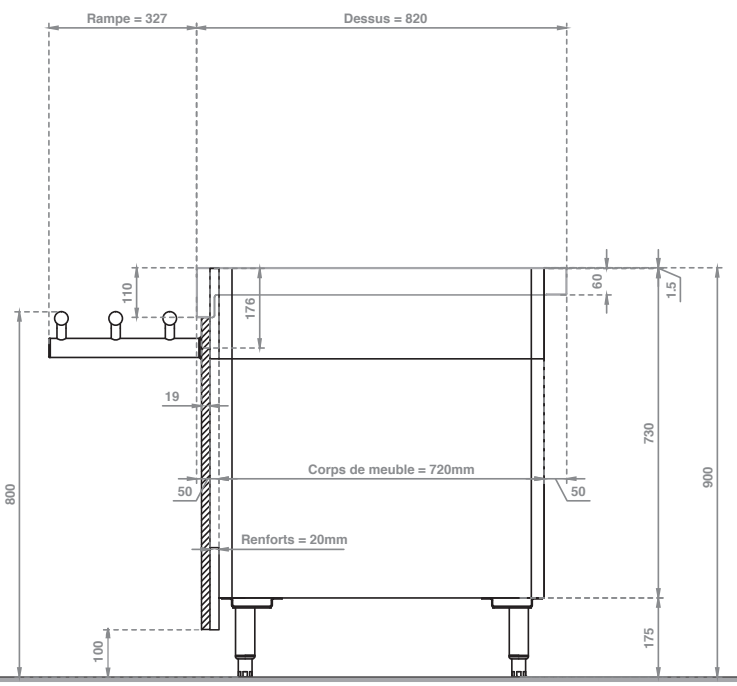
DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

Capacité		**200 plateaux 4 paniers à verres (200 verres) 12 paniers à couverts (200 couverts)**
Longueur		**1180 mm**
Largeur		775 mm
Hauteur socle 340 mm		1579 mm
Poids		100 Kg
	Code	634093
	Prix HT	

Option

4 roulettes pivotantes inox Ø 100 mm dont 2 à freins - par élément	Code	629140
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-Part



EXIGENCE
MEUBLES NEUTRES, MEUBLES D'ANGLE, ÉLÉMENT DE FAÇADE

MEUBLES NEUTRES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portes		2p. battan.	2p. couliss.	2p. couliss.	2p. couliss.	2p. couliss.
Poids		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	126 Kg
Dessous libre	Code	616001	616002	616003	616004	616005
	Prix HT*					
Dessous ouvert - 2 niveaux	Code	616006	616007	616008	616009	616010
	Prix HT*					
Dessous fermé	Code	616011	616012	616013	616014	616015
	Prix HT*					
Option						
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					

ELÉMENT DE FAÇADE

Capacité		550 mm	< 550 mm (2)	> 550 mm (3)
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		24 Kg		
	Code	616016	616017	616018
	Prix HT*			
Option				
Bras de retour latéral	Code	629218	629218	629218
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(2) l'unité - (3) le Ml

Le plus large choix d'équipements, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MEUBLE NEUTRE DESSOUS FERMÉ AVEC 2 ÉTAGÈRES
- 2 portes coulissantes
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

MEUBLE D'ANGLE DESSOUS FERMÉ
- Dessous fermé (avec façade & rampe à plateaux)
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

ELÉMENT D'ANGLE

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		16 Kg	9 Kg	33 Kg	20 Kg
Dessous libre	Code	616019	616020		
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616021	616022		
	Prix HT*				
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			616023	616024
	Prix HT*				

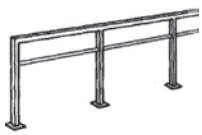
OPTIONS COMMUNES AUX MEUBLES NEUTRES		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT					
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT					
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT					

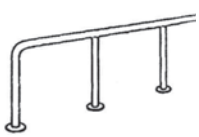
* dont 7€ d'Eco-Part
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

EXIGENCE
MEUBLE DE CAISSE - RAMPE DE CIRCULATION

MEUBLE DE CAISSE

Capacité		665 mm	790 mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Largeur		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		59 Kg	55 Kg	80 Kg	86 Kg	101 Kg
Caisse sans bras latéral	Code	616030				
	Prix HT*					
Caisse sans bras latéral / Face au public	Code		616031			
	Prix HT*					
Caisse avec bras latéral droit	Code			616025	616026	
	Prix HT*					
Caisse avec bras latéral gauche	Code			616027	616028	
	Prix HT*					
Caisse centrale	Code					616029
	Prix HT*					





RAMPE DE CIRCULATION

Rampe de circulation Classic - (le Ml)	Code	616032
	Prix HT*	
Rampe de circulation Neo - (le Ml)	Code	616132
	Prix HT*	

Le plus large choix de meubles de caisse de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- 1 étagère sous le dessus, un repose pieds, un tiroir avec serrure
- 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées), une prise RJ45
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135
	Prix HT	
Bras de retour latéral	Code	629218
	Prix HT	
Portillon type" Western"	Code	629208
	Prix HT	
Abattant de rampe à plateaux	Code	629209
	Prix HT	
Décapsuleur en acier inoxydable	Code	629210
	Prix HT	
3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts	Code	629002
	Prix HT	
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	
Prise réseau informatique RJ45	Code	629326
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	

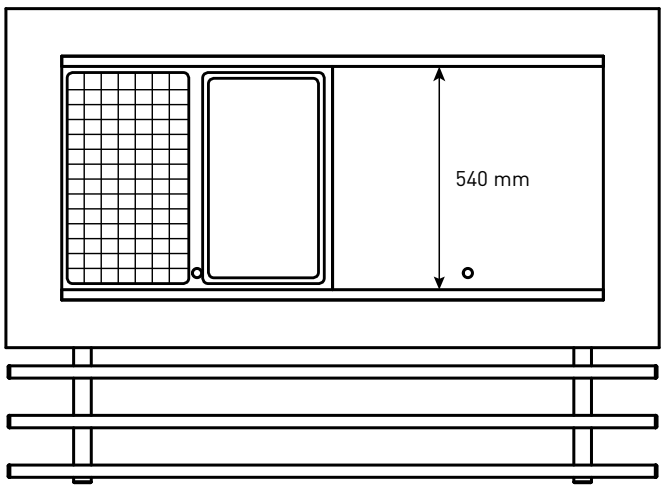
CUVE RÉFRIGÉRÉE

Un format intégral plus pratique pour un meilleur maintien en température

Chez Vauconsant, les cuves réfrigérées « froid statique » pour les buffets et les cuves « froid ventilé » sont au format gastronorme en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc) mais « intégral » en largeur.

Ce format « intégral » très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.
Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, Vauconsant vous offre également la possibilité de choisir en option des cuves réfrigérées au format gastronorme en longueur et largeur.



Cuve au format GN « intégral »

FIN MYRTILLE
RAMBOISE

EXIGENCE
MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		97 Kg	127 Kg	139 Kg	155 Kg	173 Kg	189 Kg
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Eléctrique		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Dessous libre	Code	617001	617002	617003	617004	617005	617006
	Prix HT*						
Options							
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT						
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT						
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT						

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid statique, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Poids		142 Kg	157 Kg	187 Kg	209 Kg	243 Kg
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw	0.8 Kw
P. Eléctrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw	0,55 Kw	0,7 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617007	617008	617009	617010	617011
	Prix HT*					
Options						
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT					
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155	629155	629156
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

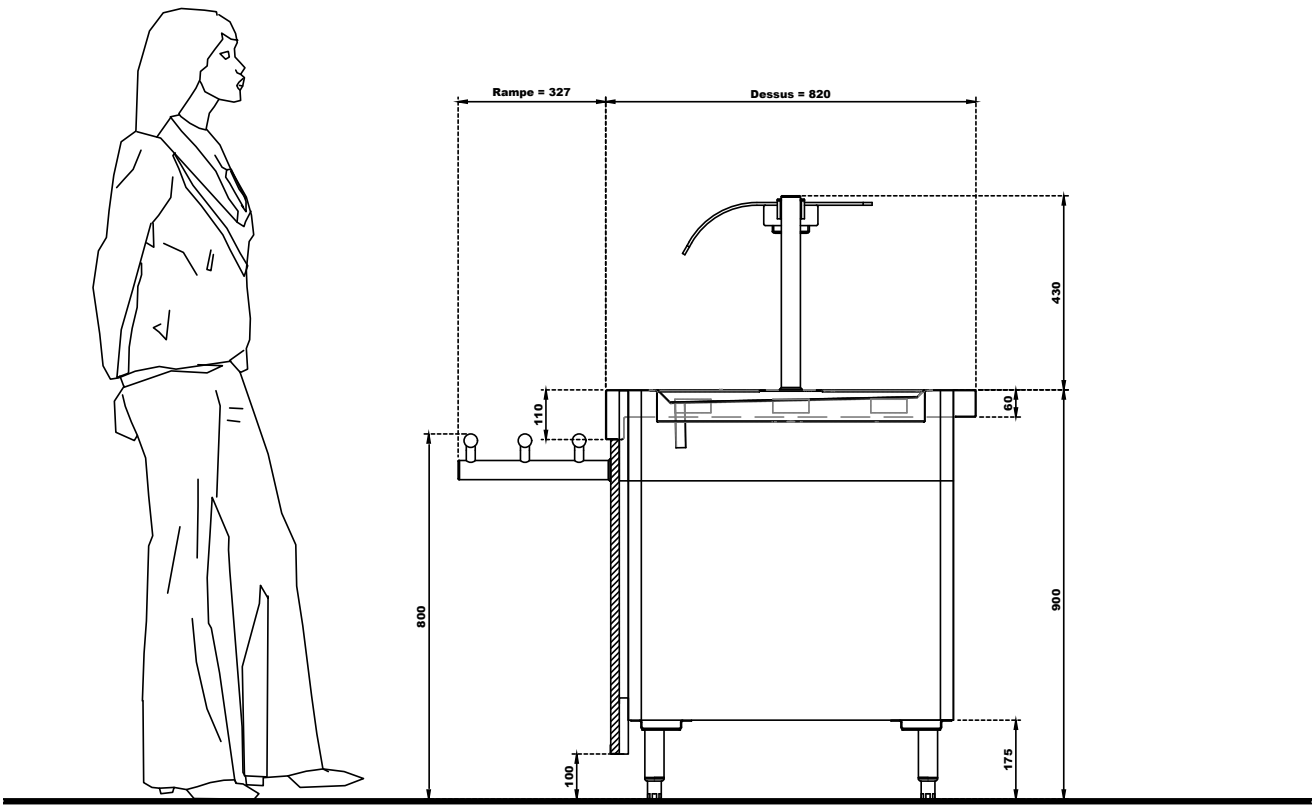
OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve „froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT						
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT						
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT						
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT						
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT						
Groupe tropicalisé (3)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT						

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN
(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée
(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

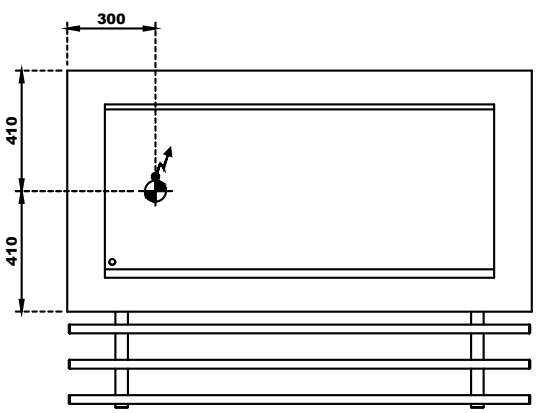
Le plus large choix de cuves réfrigérées froid statique, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol



EXIGENCE
MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		134 Kg	171 Kg	189 Kg	213 Kg	237 Kg	277 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Dessous libre	Code	617012	617013	617014	617015	617016	617017
	Prix HT*						
Options							
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT						
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT						
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT						
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT						

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid ventilé, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portillons		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1
Poids		173 Kg	196 Kg	245 Kg	273 Kg	293 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw	2.78 Kw
P. Eléctrique (+ 1200 W avec un bac d'évap.)		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw	4 Kw	2 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617018	617019	617020	617021	617022
	Prix HT*					
Options						
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT					
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT					
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162	629163	629163
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

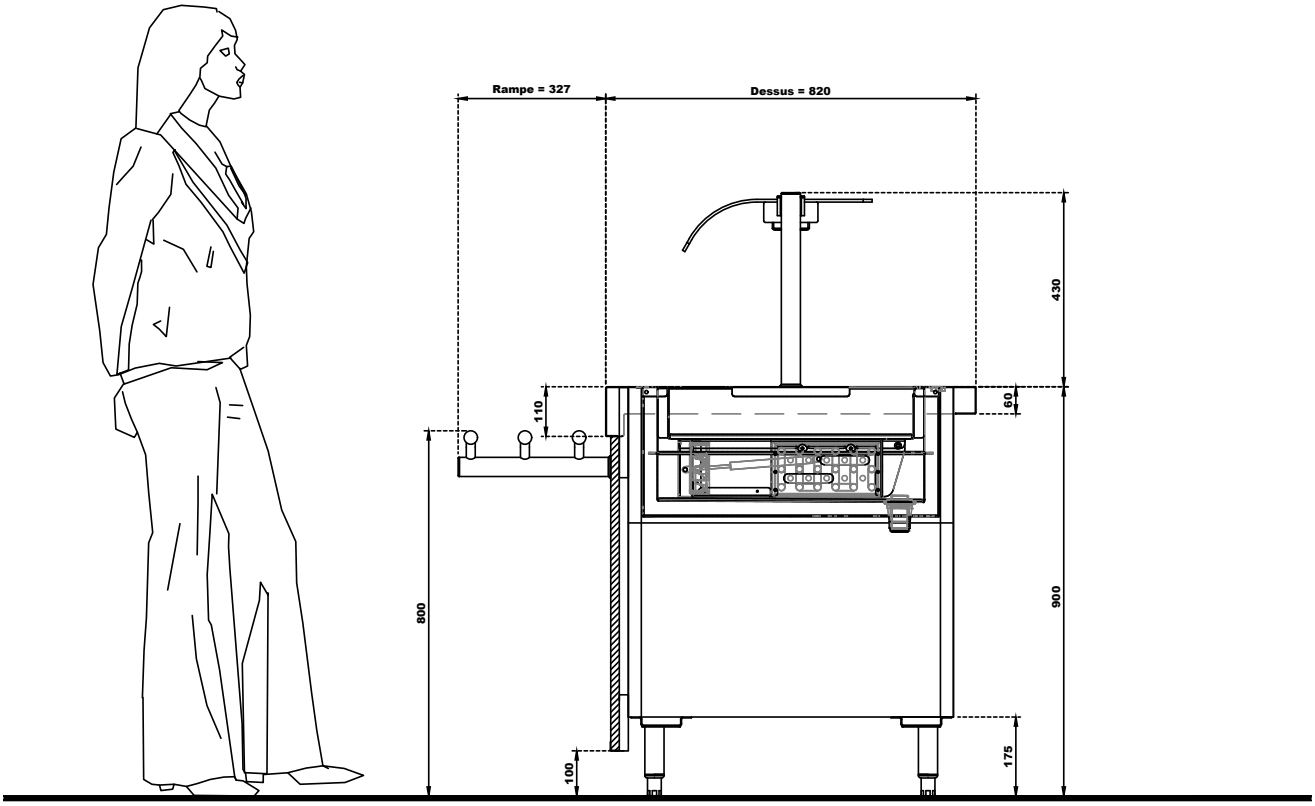
OPTIONS

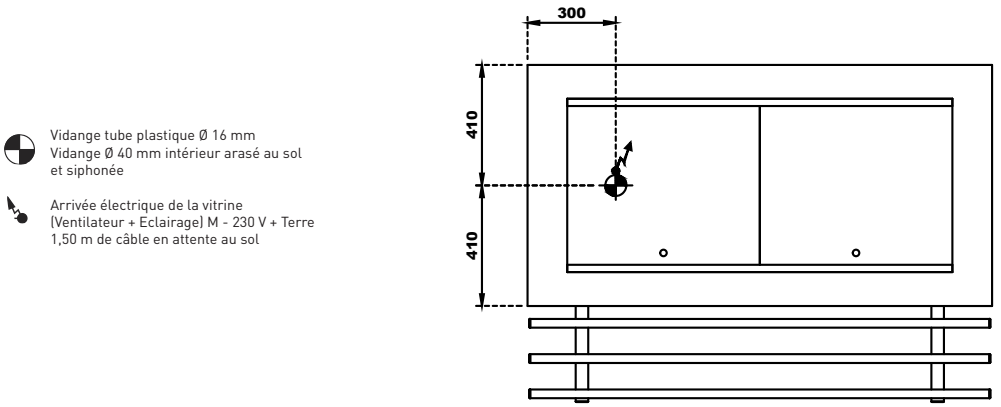
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Prix HT						
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT						
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT						
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT						
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT						
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W (4)	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT						
Avec groupe tropicalisé (3)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT						
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(2)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT						

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée - (3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max
(4) 1000 W pour le modèle 7 GN avec réserve (dégivrage par gaz chaud)

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid ventilé, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare haleine droit avec éclairage LED	Neo	618206	618207	618208	618209	618210	618211
	Prix HT*						
	Classic	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Prix HT*						
Pare haleine droit sans éclairage	Neo	618200	618201	618202	618203	618204	618205
	Prix HT*						
	Classic	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Prix HT*						
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Prix HT*						
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Prix HT*						
Options							
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT						
Perche d'alimentation électrique Neo en inox 100 x 30 mm x h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324	629324
	Prix HT						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Une large gamme de pare-haleine avec éclairage LED, design, performante et très économique

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine Classic en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage. Composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de montants verticaux Ø 42 mm.
  Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K
- Pare haleine Neo en verre trempé droit de 6 mm. Composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm. Position du pare haleine réglable (plat ou incliné)
  Eclairage LED étanche
  4000° K, 210 lm

EXIGENCE VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER
PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 OU 2 NIVEAUX

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		13 Kg	13 Kg	17 Kg	22 Kg	24 Kg	27 Kg
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Eléctrique		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
1 niveau réfrigéré sans éclairage	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Prix HT*						

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Poids		27 Kg	27 Kg	31 Kg	39 Kg	45 Kg	51 Kg
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Eléctrique		0,224 Kw	0,224 Kw	0,232 Kw	0,24 Kw	0,348 Kw	0,356 Kw
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Prix HT*						
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Prix HT*						
Options							
Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Prix HT						
Spots halogènes basse tension sur montant de pare haleine prévu sans éclairage	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Prix HT						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de vitrines neutres de présentation à poser, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER
- Fermée côté public par une glace de 6 mm d'épaisseur
- Ouverte côté service

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC UN NIVEAU NEUTRE
- Etagère inférieure réfrigérée à bords moulurés, étagère supérieure neutre, toutes deux en verre trempé de 6 mm, avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- 2 montants en tôle pliée pour le passage des fluides

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		80 Kg	88 Kg	96 Kg	104 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	616037	616038	616039	616040
	Galbée	616033	616034	616035	616036

Options

Portes coulissantes côté service	Code	629020	629021	629022	629023
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE DUAL

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Poids		55 Kg	64 Kg	73 Kg	82 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
MEUBLES BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE

Capacité		Carré 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1100 mm**	**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Largeur		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		130 Kg	133 Kg	154 Kg	178 Kg	197 Kg
P. Frigo		0,272 Kw	0,272 Kw	0,272 Kw	0,396 Kw	0,396 Kw
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Cuve isolée	Code	617027	617023	617024	617025	617026
	Prix HT*					
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617032	617028	617029	617030	617031
	Prix HT*					
Options						
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT					
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code		629012	629012	629012	629012
	Prix HT					
Réhausse non perforée GN en inox (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT					
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT					
Groupe tropicalisé (2)	Code	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de buffets réfrigérés, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Structure menuisée
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par un champ PVC assorti
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ"

Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		209 Kg	236 Kg	266 Kg	291 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617033	617034	617035	617036
	Prix HT*				
Options					
Livré sans groupe	Code	629158	629161	629162	629163
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Lampe germicide uvc dans la cuve 4 GN	Code	629129	629130	629131	629132
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

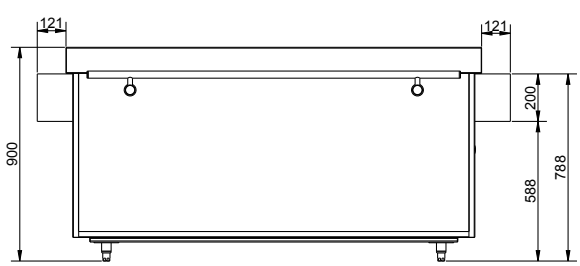
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

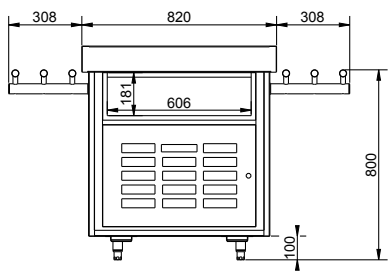
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

OPTIONS

Capacité		Carré 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble) (1)	Code	629141	629141	629141	629142	629142
	Prix HT					
Etagères en plexi de 8 mm à la place des niches en bois - 2 unités	Code	629307	629307	629307	629307	629307
	Prix HT					
Bac de récupération des eaux de dégivrage (2)	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT					
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT					
Rampe en bois (2 inserts) avec niche à asiettes à la place des rampes en inox	Code	629296	629296	629296	629297	629297
	Prix HT					
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité (4)	Code	629304	629304	629304	629304	629304
	Prix HT					
Eclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code	629306	629306	629306	629306	629306
	Prix HT					
Buffet livré sans niche à assiettes	Code	629305	629305	629305	629305	629305
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix) (5)	Code	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT					
Cornières inox de 40 mm en partie basse et sur les côtés	Code	629342	629342	629342	629342	629342
	Prix HT					
Étagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	629303	629303	629303	629303	629303
	Prix HT					

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN. - (2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L. - (4) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts. - (5) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée





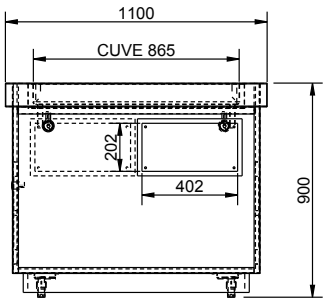
Une large gamme de pare-haleine avec ou sans éclairage, design, performante et très économique

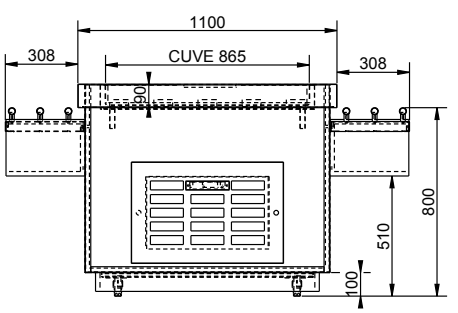
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		21 Kg	25 Kg	30 Kg	34 Kg
P. Eléctrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Neo **Prix HT***	618059	618060	618061	618062
	Classic **Prix HT***	618055	618056	618057	618058
Pare-haleine galbé	Classic **Prix HT***	618063	618064	618065	618066
Options					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code **Prix HT**	629105	629105	629105	629105
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code **Prix HT**	629230	629230	629230	629230
Perche d'alimentation électrique Neo en inox 100 x 30 mm x h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code **Prix HT**	629324	629324	629324	629324
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code **Prix HT**	629102	629102	629102	629102
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code **Prix HT**	629322	629322	629322	629322

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis.
A fixer obligatoirement au plafond.





EXIGENCE
MEUBLES BUFFETS RÉFRIGÉRÉS LIFT SYSTEM

BUFFET RÉFRIGÉRÉ LIFT SYSTEM "FROID STATIQUE"

Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**1680 mm**	**1990 mm**	**2345 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare-haleine		530 mm	530 mm	530 mm
Poids		209 Kg	236 Kg	266 Kg
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw
P. Eléctrique		0,6 Kw	0,6 Kw	0,7 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617037	617038	617039
	Prix HT*			

Options

Cuve "froid statique" gastronorme	Code **Prix HT**	629012	Perche d'alim. électr. - tube inox Ø 42 mm x h2000mm, l'unité (3)	Code **Prix HT**	629322
Cuve "froid ventilé" gastronorme	Code **Prix HT**	629013	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (4)	Code **Prix HT**	629147
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code **Prix HT**	629213	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid statique) - 600 W	Code **Prix HT**	629148
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code **Prix HT**	629214	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid ventilé) - 1200 W	Code **Prix HT**	629149
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code **Prix HT**	629141	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code **Prix HT**	629118
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code **Prix HT**	629138	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code **Prix HT**	629296
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox des 6 et 7 GN	Code **Prix HT**	629297			

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées
(2) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN
(3) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.
(4) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L
(5) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

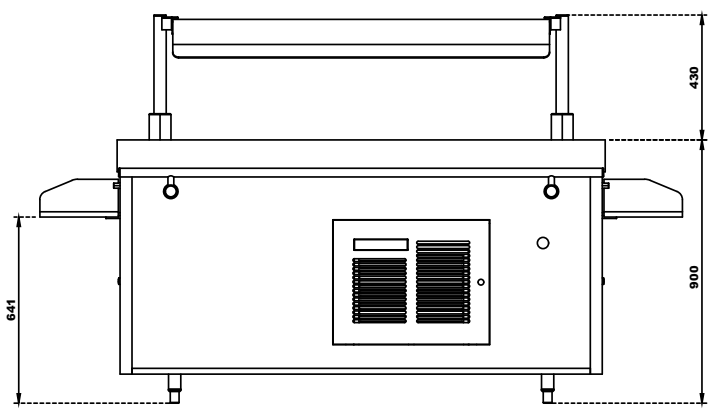
Le plus large choix de buffets réfrigérés, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

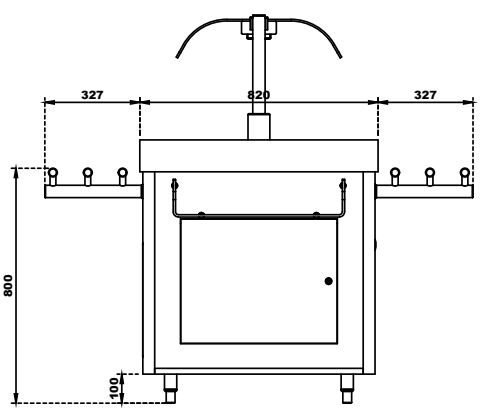
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- 2 tablettes en plexi translucide pour la dépose d'assiettes à chaque extrémité
- Pare haleine galbé double face escamotable en verre trempé de 6 mm composé dune poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K, 210 lm
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BUFFET RÉFRIGÉRÉ LIFT SYSTEM "FROID VENTILÉ"

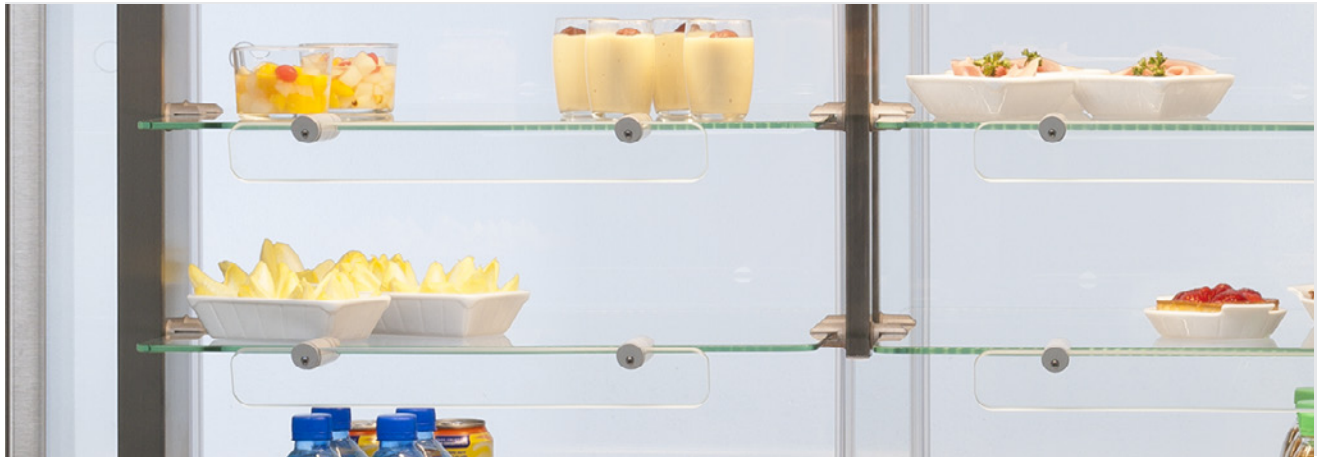
Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**1680 mm**	**1990 mm**	**2345 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare-haleine		530 mm	530 mm	530 mm
Poids		209 Kg	236 Kg	266 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw
P. Eléctrique		2,1 Kw	2,65 Kw	3,1 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617040	617041	617042
	Prix HT*			
Options				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	629158	629161	629162
	Prix HT			
Cuve gastronorme	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	629129	629130	629131
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part





EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30



EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30 - À POSER

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1310 mm**	**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**	**2500 mm**
Largeur		685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		155 Kg	175 Kg	200 Kg	235 Kg	255 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		0,15 Kw	0,15 Kw	0,2 Kw	0,25 Kw	0,3 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619001	619002	619003	619004	619005
	Prix HT*					
Options						
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					
Caisson groupe froid autonome	Code	629052	629053	629054	629055	629056
	Prix HT					
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	629331	629331	629331	629331	629331
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de vitrines réfrigérées Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service

PANORAMA À POSER LA SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR AUGMENTER LA CAPACITÉ DE VOTRE RESTAURANT

Grâce à l'évaporateur logé dans la partie supérieure et au caisson groupe situé au dessus de la vitrine, les Panorama à poser trouvent naturellement leur place sur une simple table, un dessus neutre ou une cuve «froid statique».

Elles permettent d'augmenter facilement la capacité de votre restaurant tout en réalisant un investissement limité.
Consultez la notice de montage pour obtenir les plans de perçage pour installer la vitrine.

EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30 - À POSER

Capacité		**2 X 3 GN 1/1**	**2 X 3 GN 1/1 + 3 GN 1/1**	**3 X 3 GN 1/1**
Longueur		**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**
Largeur		685 mm	685 mm	685 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		145 Kg	187 Kg	195 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		0,15 Kw	0,2 Kw	0,25 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code **Prix HT***	619006	619007	619008
Options				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code **Prix HT**	629036	629036	629036
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code **Prix HT**	629331	629331	629331
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code **Prix HT**	629038	629039	629040

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - DESSOUS LIBRE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		293 Kg	317 Kg	364 Kg	423 Kg	461 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619009	619010	619011	619012	619013
	Prix HT*					
Options						
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT					
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT					
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique « pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur du pare-haleine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg	459 Kg	515 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1,1 Kw	1,1 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619014	619015	619016	619017	619018
	Prix HT*					
Options						
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165	629166	629166
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30

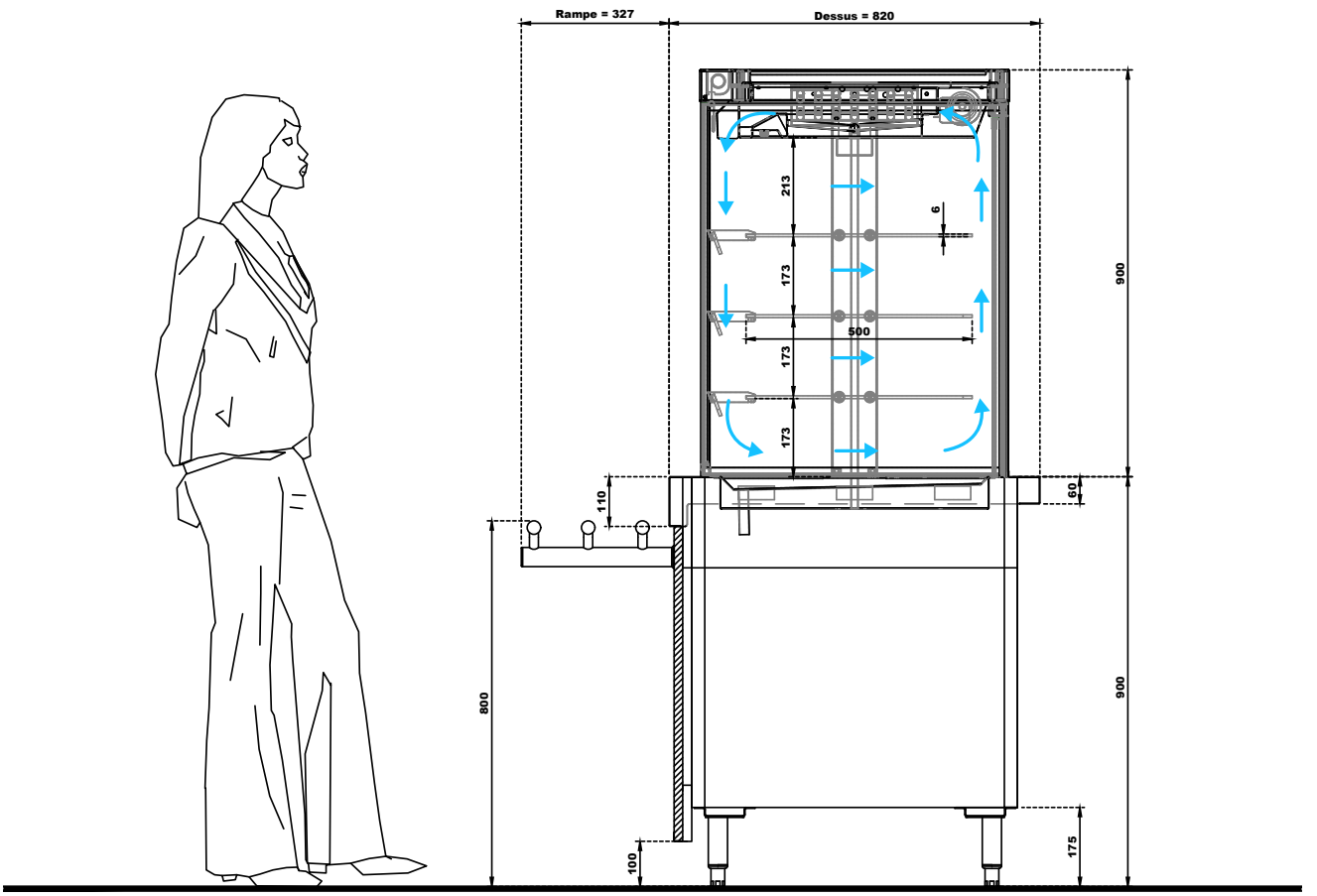
OPTIONS

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve "froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT					
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT					
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT					
Bac de récupération des eaux de dégivrage (2)	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT					
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT					
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					
Groupe tropicalisé	Code	629171	629171	629171		
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629224	629224	629224
	Prix HT					

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN. - (2) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L. - (3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

Le plus large choix de vitrines réfrigérées Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

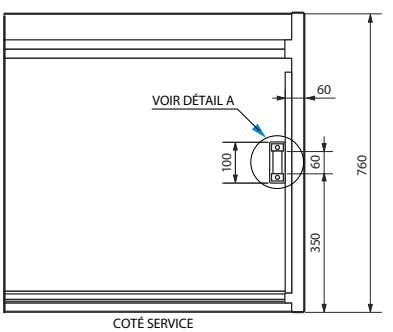
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

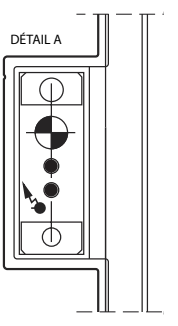


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol





Flux d'air

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - SERVICE 1H30

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 X 3 GN 2/1**	**2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1**	**3 X 3 GN 2/1**
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		317 Kg	364 Kg	423 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code **Prix HT***	619019	619020	619021

Options

Un plancher ou une étagère	Code **Prix HT**	629113	629114	629115
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code **Prix HT**	629117	629117	629117
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code **Prix HT**	629298	629298	629298
Livré sans groupe	Code **Prix HT**	629158	629161	629162

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 niveaux de glissières
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**2 X 3 GN 2/1**	**2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1**	**3 X 3 GN 2/1**
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		335 Kg	396 Kg	459 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1,1 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619022	619023	619024
	Prix HT*			

Options

Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629164	629165	629166
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - SERVICE 1H30

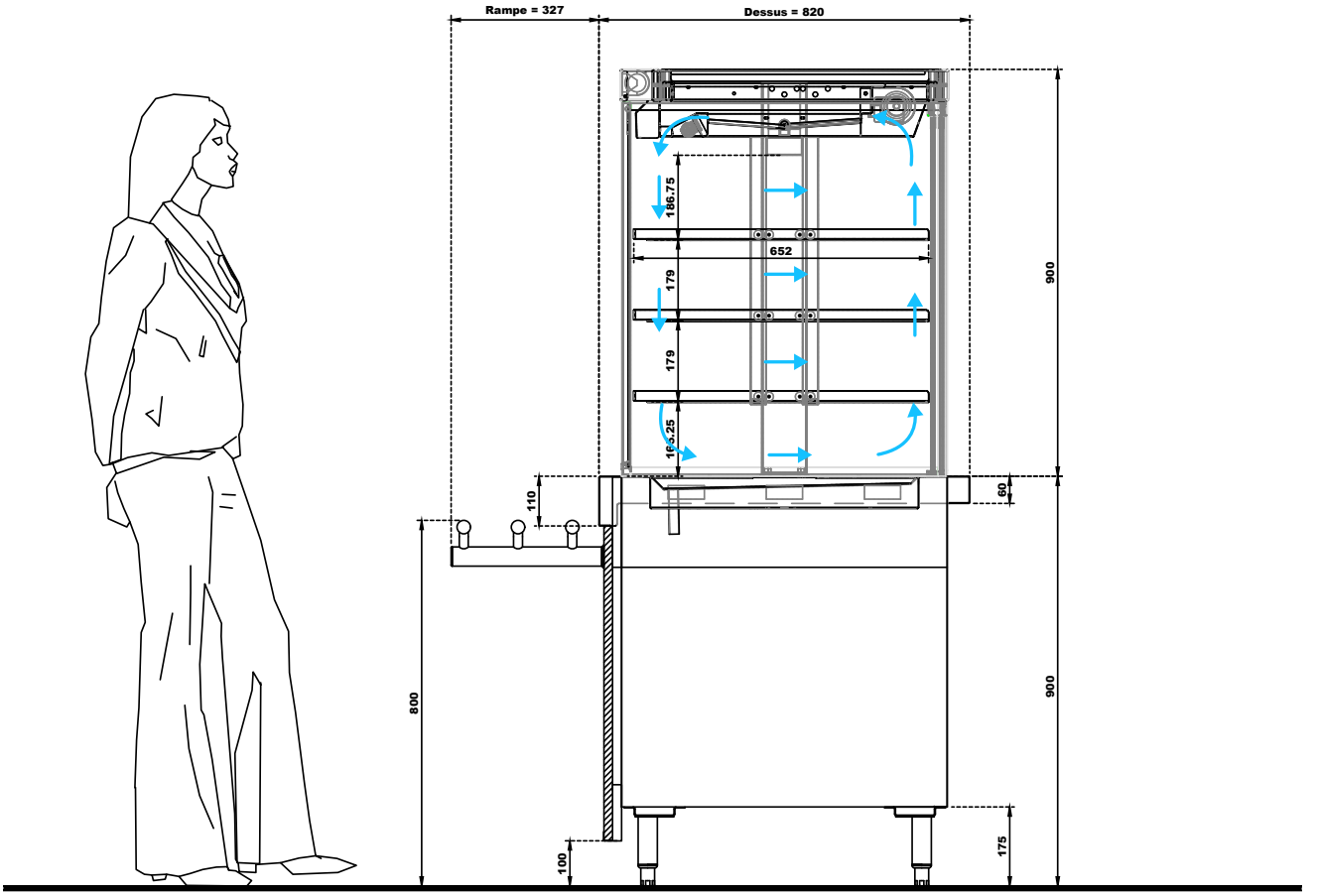
OPTIONS

Capacité		2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1
Cuve "froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006
	Prix HT			
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012
	Prix HT			
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036
	Prix HT			
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629039	629040	629041
	Prix HT			
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118
	Prix HT			
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629136
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT			
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629224	629224
	Prix HT			

(1) 6 roulettes pour le modèle 3 X 3 GN 2/1 - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

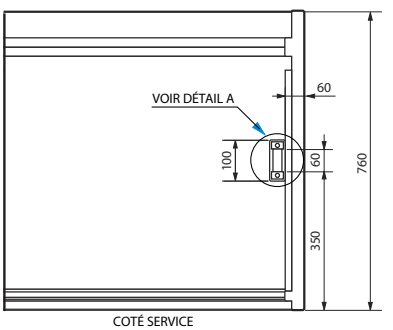
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 niveaux de glissières
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

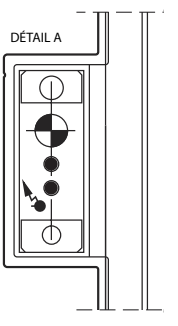


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol





Flux d'air

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM - SERVICE 4H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619029	619030	619031	619032
	Galbée	619025	619026	619027	619028
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619037	619038	619039	619040
	Galbée	619033	619034	619035	619036
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Fermée côté client par une glace de 6 mm d'épaisseur
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Poids		214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw
P. Eléctrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619044	619045	619046
	Galbée	619041	619042	619043
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619050	619051	619052
	Galbée	619047	619048	619049
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM - SERVICE 4H

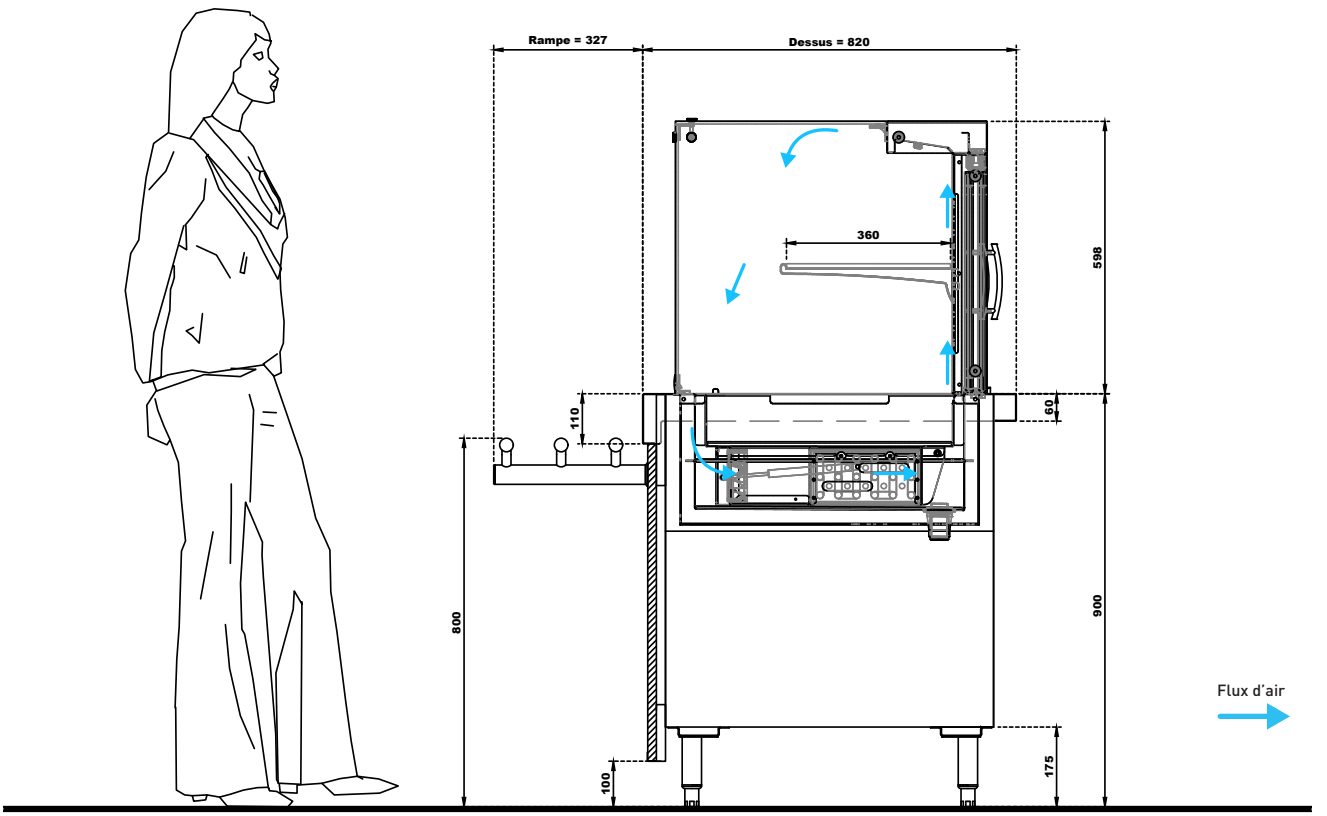
OPTIONS

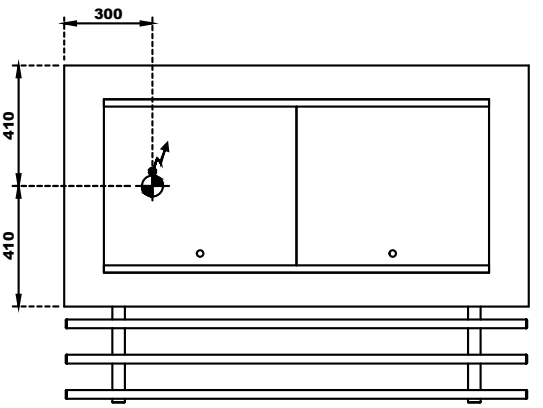
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT				

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère.- (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Fermée côté client par une glace de 6 mm d'épaisseur
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM - SERVICE 4H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		186 Kg	240 Kg	275 Kg	315 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619057	619058	619059	619060
	Galbée	619053	619054	619055	619056
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619065	619066	619067	619068
	Galbée	619061	619062	619063	619064
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Poids		240 Kg	275 Kg	315 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619072	619073	619074
	Galbée	619069	619070	619071
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619078	619079	619080
	Galbée	619075	619076	619077
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM - SERVICE 4H

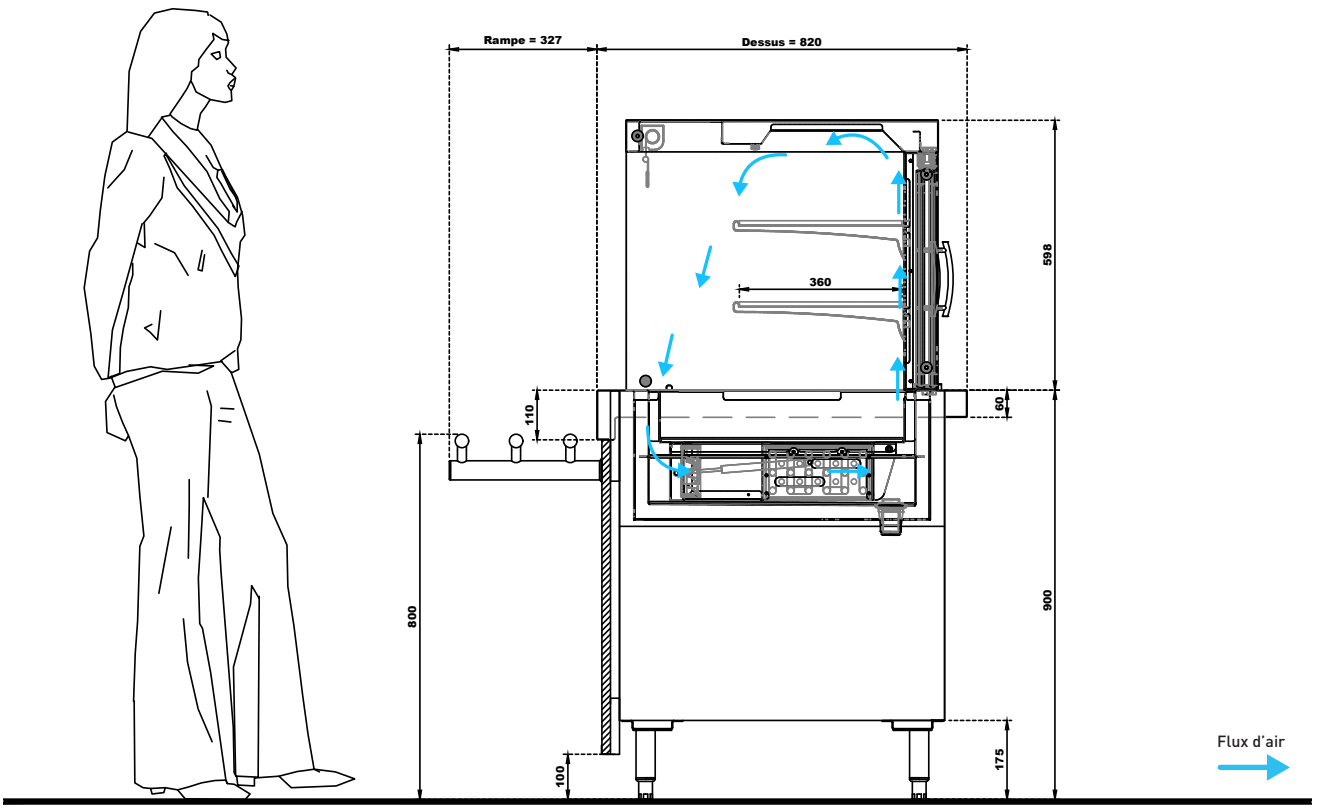
OPTIONS

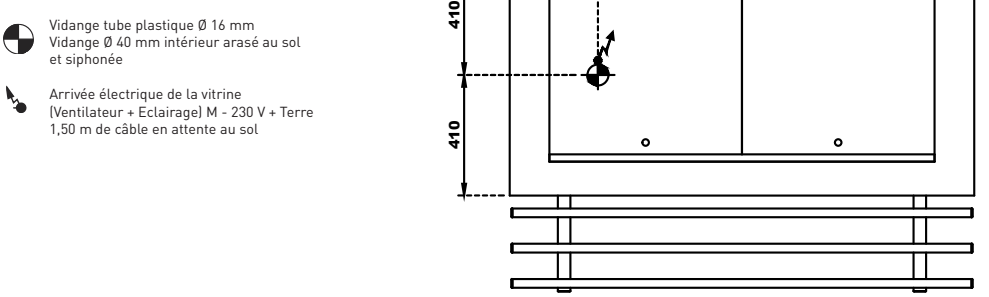
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT				
Clapets côté public	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT				

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM - SERVICE 4H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**930 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		210 Kg	210 Kg	308 Kg	350 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.185 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619086	619086	619087	619088
	Galbée	619081	619082	619083	619084
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619093	619094	619095	619096
	Galbée	619089	619090	619091	619092
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		252 Kg	294 Kg	352 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619100	619101	619102
	Galbée	619097	619098	619099
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619106	619107	619108
	Galbée	619103	619104	619105
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM - SERVICE 4H

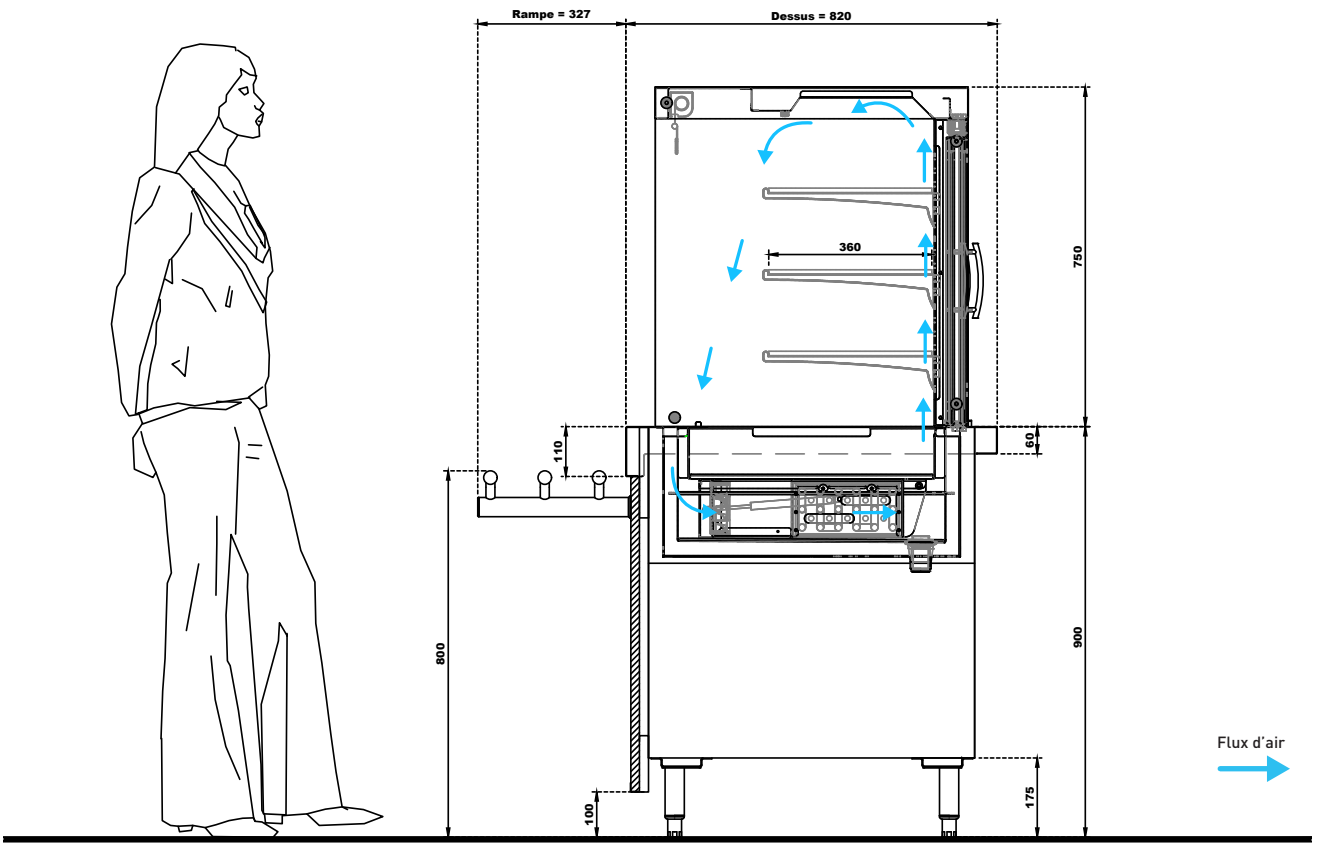
OPTIONS

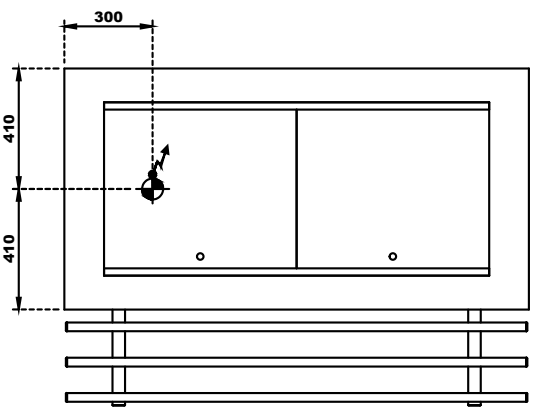
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT				
Clapets côté public (vitrine cubique uniquement)	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT				

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		220 Kg	285 Kg	329 Kg	377 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619113	619114	619115	619116
	Galbée	619109	619110	619111	619112
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619121	619122	619123	619124
	Galbée	619117	619118	619119	619120
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes battantes (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		298 Kg	347 Kg	409 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619128	619129	619130
	Galbée	619125	619126	619127
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619134	619135	619136
	Galbée	619131	619132	619133
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629162	629163
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H

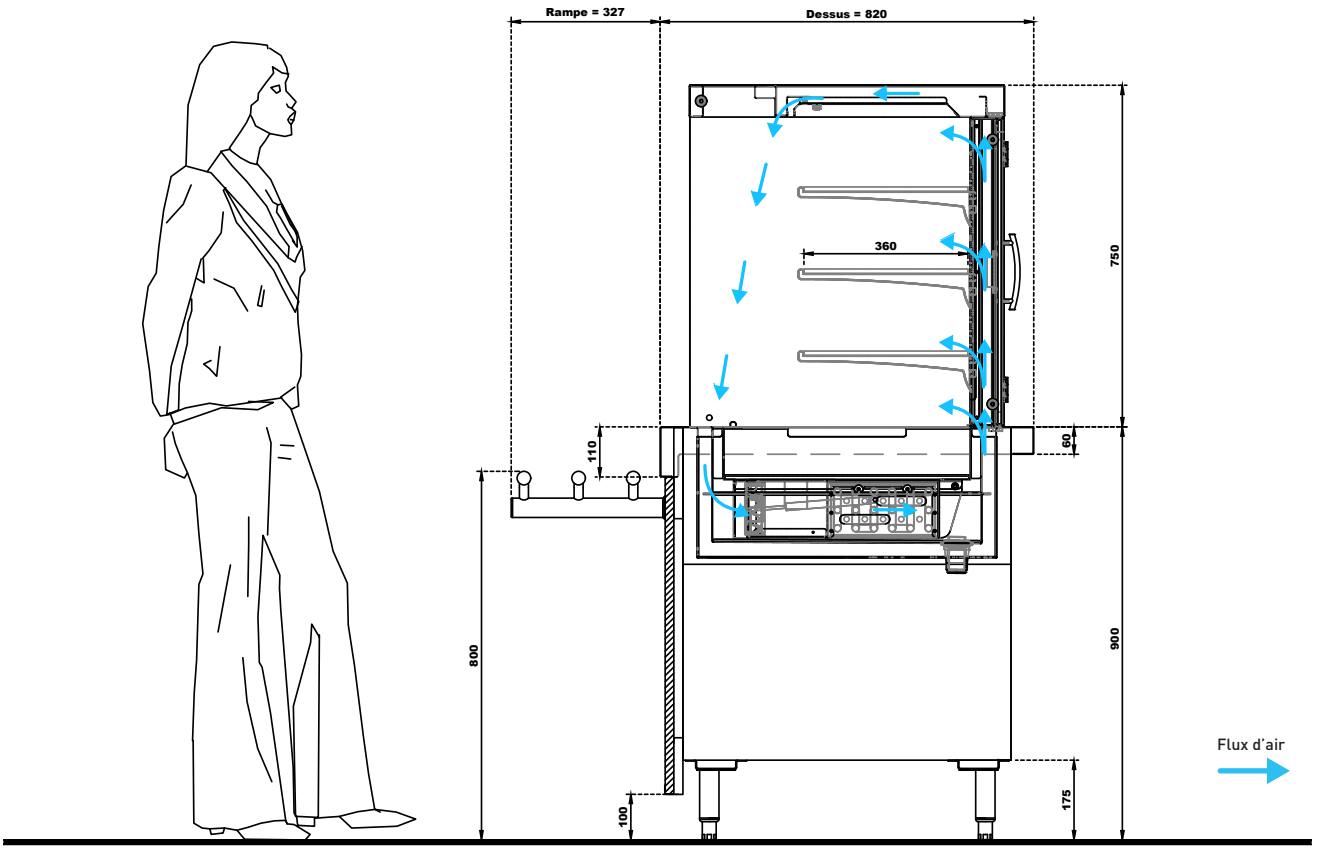
OPTIONS

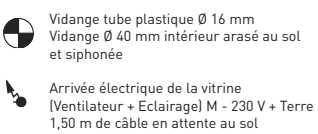
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629051	629051	629051	629051
	Prix HT				
Rideau textile pour vitrine	Code	629047	629048	629049	629050
	Prix HT				
Clapets côté public	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT				

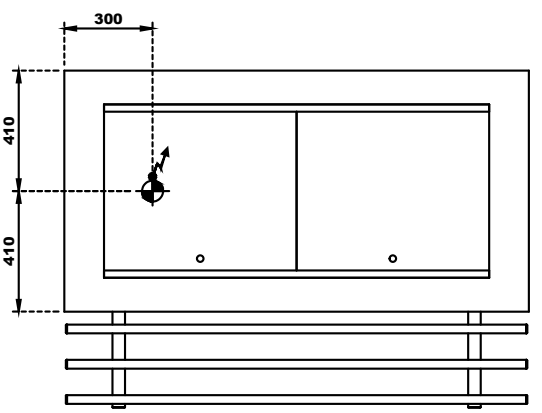
(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes battantes (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox







EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids		245 Kg	318 Kg	367 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619137	619138	619139
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code	619140	619141	619142
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112
	Prix HT			
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629158	629162	629163
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau de nuit avec serrure
- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX DESSOUS FERMÉ

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids		243 Kg	305 Kg	349 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619143	619144	619145
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code	619146	619147	619148
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629162	629163	629158
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H

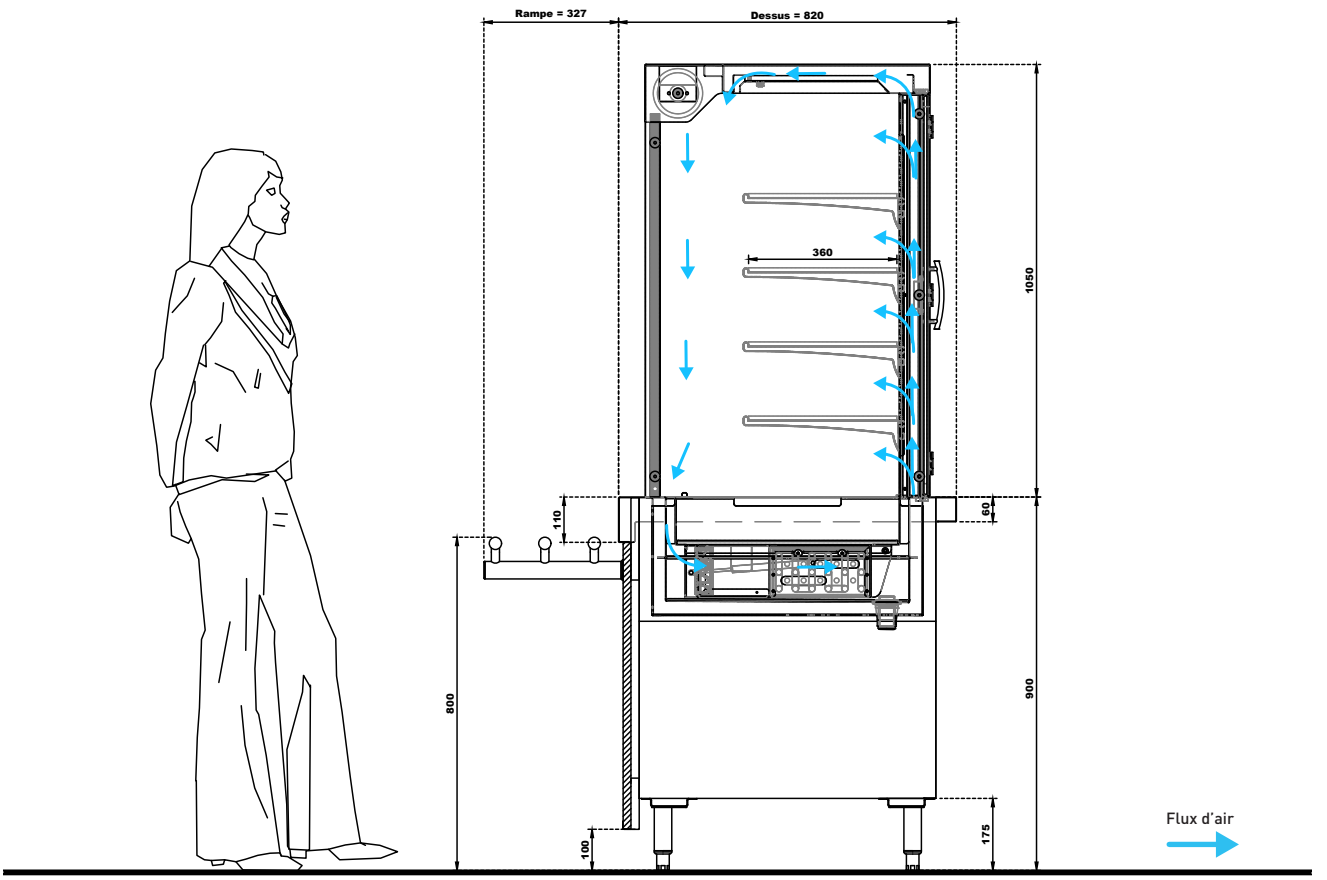
OPTIONS

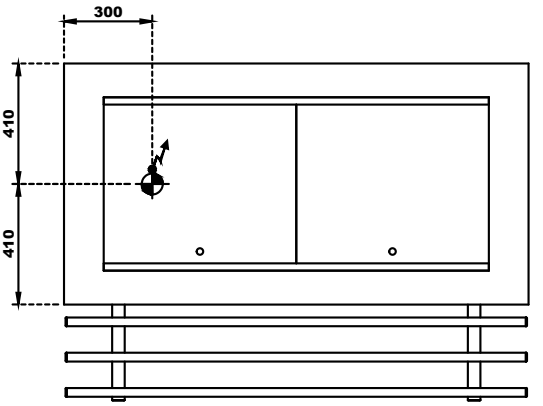
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129
	Prix HT			
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007
	Prix HT			
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030
	Prix HT			
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026
	Prix HT			
Vitrine 2 GN livrée sans rideau de nuit	Code	629057	629058	629059
	Prix HT			
Eclairage led vertical d'une vitrine (3)	Code	629065	629065	629065
	Prix HT			
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT			
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223
	Prix HT			

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) 2 bandes LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. - (4) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau de nuit avec serrure
- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox





Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE
MEUBLE D'ANIMATION - GLACE DE PROTECTION

MEUBLE D'ANIMATION AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1380 mm**	**1680 mm**	**1980 mm**	**2380 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		75 Kg	97 Kg	108 Kg	122 Kg	140 Kg	160 Kg
	Code	621001	621002	621003	621004	621005	621006
	Prix HT*						
Options							
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (2)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT						
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116	
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN en inox - hauteur à préciser à la commande	Code	629215	629215	629215	629215	629215	629215
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - hauteur à préciser à la commande	Code	629216	629216	629216	629216	629216	629216
	Prix HT						
Décaissé sur toute la longeur du meuble	Code	629217	629217	629217	629217	629217	629217
	Prix HT						
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT						
Prise mono 2P+T 16A arnould ip 55 inox - debord 1 mm (1)	Code	629327	629327	629327	629327	629327	629327
	Prix HT						
Prise tri 3P+N+T 16A legrand IP55 - débord 20 mm (encastrement avec faible débord)	Code	629329	629329	629329	629329	629329	629329
	Prix HT						
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A (pour une puissance maxi de 3500w - l'unité	Code	629145	629145	629145	629145	629145	629145
	Prix HT						
Disjoncteur différentiel pour une prise tri 16A et 20A - l'unité	Code	629146	629146	629146	629146	629146	629146
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord - (2) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de meubles d'animation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MEUBLE D'ANIMATION
- Dessous libre avec vide technique
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

GLACE DE PROTECTION
- Glace en verre trempé de 6 mm d'épaisseur
- 2 montants en tube rond

GLACE DE PROTECTION SANS PLOT DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**605 mm**	**1025 mm**	**1305 mm**	**1655 mm**	**2005 mm**	**2255 mm**
Largeur		250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		2	2	2	3	3	3
Poids		13 Kg	14 Kg	15 Kg	21 Kg	23 Kg	23 Kg
Avec éclairage LED sur chaque montant	Classic **Prix HT***	621019	621020	621021	621022	621023	621024
	Neo **Prix HT***	621025	621026	621027	621028	621029	621030
Sans éclairage	Classic **Prix HT***	621007	621008	621009	621010	621011	621012
	Neo **Prix HT***	621013	621014	621015	621016	621017	621018

PLOT DE DÉPOSE

Capacité		Inox	Granit	Pierre re-constituée
Longueur		**250 mm**	**250 mm**	**250 mm**
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		1	1	1
Poids		5 Kg	5 Kg	5 Kg
Avec éclairage LED sur le montant	Classic **Prix HT***	621037	621038	621039
	Neo **Prix HT***	621040	621041	621042
Sans éclairage	Classic **Prix HT***	621031	621032	621033
	Neo **Prix HT***	621034	621035	621036

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
MEUBLE D'ANIMATION - GLACE DE PROTECTION

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629104	629104	629104
	Prix HT						
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629106	629106	629106
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629231	629231	629231
	Prix HT						
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code	629120	629120	629120	629120	629120	629120
	Prix HT						
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code	629121	629121	629121	629121	629121	629121
	Prix HT						
Plot de dépose en pierredeplan Ø 250 mm - l'unité	Code	629122	629122	629122	629122	629122	629122
	Prix HT						
Ecran de cantonnement de 1500 mm (1)	Code	629310	629310	629310	629310	629310	629310
	Prix HT						
Ecran de cantonnement sur montants de Ø 42 mm (2)	Code	629311	629311	629311	629311	629311	629311
	Prix HT						

(1) Toute hauteur sur rail aluminium collé. - (2) Longueur 1500 mm.

HOTTE D'EXTRACTION DANS UNE LIGNE DE SELF

Configuration		Mobile	Dans une ligne de self
Longueur		**1462 mm**	**1462 mm**
Largeur		1745 mm	1745 mm
Hauteur		800 mm	800 mm
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw
Aspiration à gauche	Code	634019	634021
	Prix HT*		
Aspiration à droite	Code	634018	634020
	Prix HT*	**10 376 €**	

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de meubles d'animation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MODULE CHAUFFANT
- Dessus avec une plaque chauffante 1 GN 1/1 encastrée en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

MODULE DE DÉCOUPE
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous face
- Plaque de découpe amovible en pierre de lave émaillée blanc cassé ép. 15 mm

MODULE CHAUFFANT - À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Longueur		**335 mm**	**657 mm**
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Eléctrique		0,3 Kw	0,6 Kw
P. Eléctrique avec rampe infrarouge		0,5 Kw	0,8 Kw
Module seul	Code	621043	621044
	Prix HT*		
Avec rampe chauffante infrarouge	Code	621045	621046
	Prix HT*		
Avec rampe chauffante infrarouge et glace de protection	Code	621047	621048
	Prix HT*		

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1.

MODULE DE DÉCOUPE

Capacité		1 GN 2/1 à poser	1 GN 2/1 à encastrer
Longueur		**685 mm**	**750 mm**
Largeur		725 mm	700 mm
Hauteur		660 mm	565 mm
P. Eléctrique		0,8 Kw	0,8 Kw
	Code	621049	621050
	Prix HT*		

MODULE PAËLLA

Capacité		A poser	A encastrer
Longueur		**700 mm**	**700 mm**
Largeur		800 mm	700 mm
Hauteur		145 mm	102 mm
P. Eléctrique		4 Kw	4 Kw
	Code	621051	621052
	Prix HT*		

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
RÉSERVE ET SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE MOBILE SPÉCIAL GRILLADES

Capacité		8 niveaux
Longueur		**400 mm**
Largeur		700 mm
Hauteur		850 mm
P. Frigo		0.272 Kw
P. Eléctrique		0.3 Kw
	Code	621053
	Prix HT*	

Option

Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1	Code	N66661
	Prix HT	

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE À PLACER SOUS UN ÉLÉMENT D'ANIMATION

Capacité		100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Longueur		**1200 mm**	**1600 mm**	**1200 mm**	**1600 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Hauteur du pare-haleine		2	4	1	2
P. Frigo		0.396 Kw	0.665 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Eléctrique		0,35 Kw	0,6 Kw	0,35 Kw	0,35 Kw
Pour bac GN 1/1	Code	621054	621055	621056	621057
	Prix HT*				

Options

Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT				
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141	629141
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629154	629154
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de réserves réfrigérées pour les restaurants collectifs

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face et larrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux. + 4°C en moyenne à coeur d'aliment
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Tiroirs GN 1/1 sur coulisses télescopiques avec cadre pour bac profondeur 100 mm fourni. Fermeture magnétique

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- Dessus avec dosseret arrière de 100 x 20 mm
- Réserve avec 2 portillons GN 1/1 avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux. + 4°C en moyenne à coeur d'aliment
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC DESSUS INOX

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Longueur du rangement GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Largeur du rangement GN 2/1			800 mm	800 mm	800 mm
Largeur du rangement GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw
P. Eléctrique		0,35 Kw	0,35 Kw	0,6 Kw	0,6 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621061	621062	621063	
	Prix HT*				
Portillons GN 1/1	Code		621058	621059	621060
	Prix HT*				
Options					
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côte service - le ml	Code	629100	629100	629100	629100
	Prix HT				
Livré sans groupe (1)	Code	629154	629154	629155	629155
	Prix HT				

(1) -614 € (code : 629153) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC DESSUS INOX SANS LOGEMENT GROUPE

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 2/1		**1005 mm**	**1590 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Longueur du rangement GN 1/1			**1140 mm**	**1585 mm**	**2030 mm**
Largeur du rangement GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Largeur du rangement GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.248 Kw	0.248 Kw	0.361 Kw (1)	0.361 Kw
P. Eléctrique		0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621067	621068	621069	621070
	Prix HT*				
Portillons GN 1/1	Code		621064	621065	621066
	Prix HT*				

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1.
* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
TABLE CHAUDE ET DESSUS EN VERRE TREMPÉ

TABLE CHAUDE AVEC ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb. de portes pour l'étuve		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Poids		90 Kg	126 Kg	140 Kg	172 Kg
P. Eléctrique avec étuve		1,03 Kw	1,427 Kw	1,905 Kw	T - 3,685 Kw
P. Eléctrique dessous libre		0,25 Kw	0,375 Kw	0,375 Kw	0,65 Kw
Table chaude avec étuve	Code	622005	622006	622007	622008
	Prix HT*				
Table chaude dessous libre	Code	622001	622002	622003	622004
	Prix HT*				

DESSUS EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE
ÉLÉMENTS CHAUDS MIXTES DESSUS EN VERRE TREMPÉ /
BAIN-MARIE À AIR 2 GN 1/1 AVEC PLOTS DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	Mixte
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb. de portes pour l'étuve		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Poids		100 Kg	138 Kg	156 Kg	192 Kg	207 Kg	156 Kg
P. Eléctrique avec étuve		1,38 Kw	2,43 Kw	2,73 Kw (1)	T - 4,56 Kw	T - 4,86 Kw	T - 3.63 Kw
P. Eléctrique dessous libre		0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw	2.1 Kw
Dessus en verre trempé avec étuve	Code	622014	622015	622016	622017	622018	622020
	Prix HT*						
Dessus en verre trempé dessous libre	Code	622009	622010	622011	622012	622013	622019
	Prix HT*						

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante

Le plus large choix de tables chauffantes, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

TABLE CHAUDE AVEC ÉTUVE
- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à porte battante, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE
- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec résistances intégrées
- Etuve GN 1/1, avec 1 porte battante, chauffage par air pulsé, température réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère (1)	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (2)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT					
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT					
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT					
Décaissé ouvert côté service (1)	Code		629096	629096	629096	
	Prix HT					
Tablette neutre amovible sur une face (1)	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Prix HT					
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT					
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Prix HT					
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Prix HT					
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Prix HT					
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible a partir de 3600 W	Code	629139	629139	629139	629139	629139
	Prix HT					

(1) Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.
(2) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE
TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur de la rampe chauffante Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur de la rampe chauffante Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare haleine droit	Neo **Prix HT***	618071	618072	618073	618074	618075
	Classic **Prix HT***	618166	618067	618068	618069	618070

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur de la rampe chauffante Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur de la rampe chauffante Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo **Prix HT***	618081	618082	618083	618084	618085
	Classic **Prix HT***	618076	618077	618078	618079	618080
Pare-haleine galbé	Classic **Prix HT***	618086	618087	618088	618089	618090

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de rampes et tablettes chauffantes pour les restaurants collectifs

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE
- Poutre de section 120 x 45 mm en tôle pliée avec 2 montants en tube carré 40x40 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOIE
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120 x 45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage par lampes LED encastrées avec verre de protection

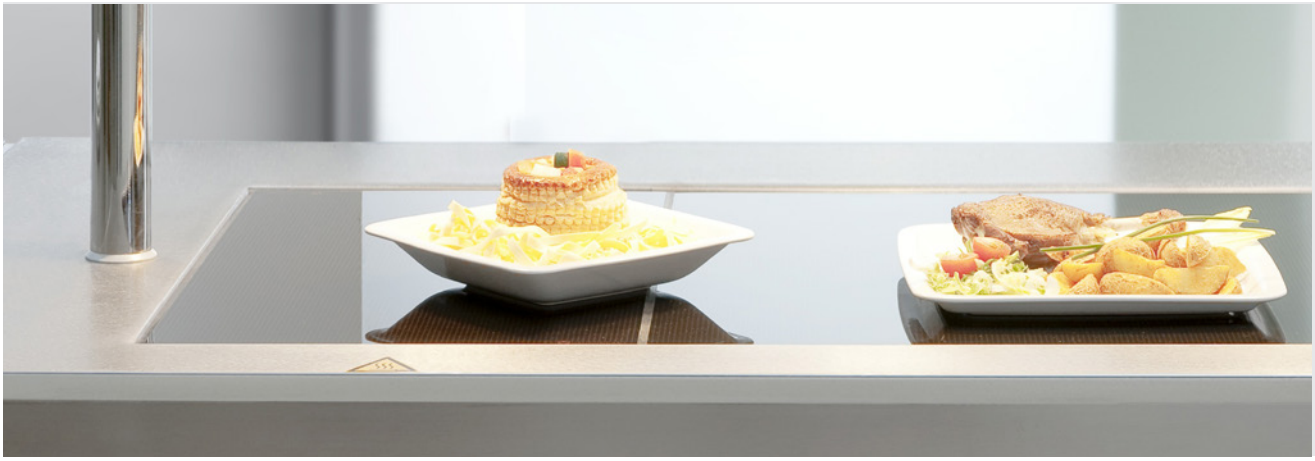
TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**790 mm**	**1240 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	44 Kg
P. Eléctrique		0,38 Kw	0,69 Kw	0,9 Kw	1,1 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Neo **Prix HT***	618096	618097	618098	618099	618100
	Classic **Prix HT***	618091	618092	618093	618094	618095

OPTIONS COMMUNES AUX RAMPES ET TABLETTES		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Glace de protection toute hauteur	Code **Prix HT**	629103	629103	629103	629103	629103
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code **Prix HT**	629105	629105	629105	629105	629105
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code **Prix HT**	629230	629230	629230	629230	629230
Perche d'alimentation électrique Neo en inox 100 x 30 mm x h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code **Prix HT**	629324	629324	629324	629324	629324
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code **Prix HT**	629102	629102	629102	629102	629102
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code **Prix HT**	629322	629322	629322	629322	629322

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

EXIGENCE MEUBLES BUFFETS CHAUFFANTS RAMPES CHAUFFANTES INFRAROUGES



BUFFET CHAUFFANT AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		132 Kg	154 Kg	178 Kg
P. Eléctrique		1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code	622021	622022	622023
	Prix HT*			
Options				
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble) (2)	Code	629141	629141	629142
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321
	Prix HT			
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144
	Prix HT			
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219
	Prix HT			
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095
	Prix HT			
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097
	Prix HT			
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004
	Prix HT			
Rampe en bois (2 inserts) avec niche à asiettes à la place des rampes en inox	Code	629296	629296	629297
	Prix HT			
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité (3)	Code	629304	629304	629304
	Prix HT			
Eclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code	629306	629306	629306
	Prix HT			
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629221	629222	629222
	Prix HT			

Le plus large choix de buffets chauffants, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

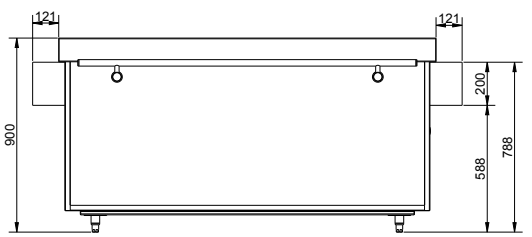
BUFFET CHAUFFANT
- Structure menuisée
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par un champ PVC assorti
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

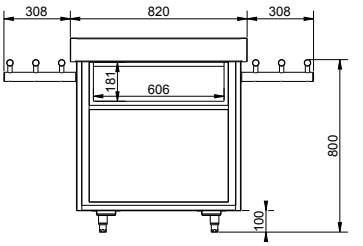
RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE
- 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE POUR BUFFET

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
Poids		17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618083	618084	618085
	Prix HT*			
	Classic	618361	618461	618561
	Prix HT*			
Pare-haleine galbé	Classic	618107	618108	618109
	Prix HT*			
Options				
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102
	Prix HT			
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230
	Prix HT			
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105
	Prix HT			
Perche d'alimentation électrique Neo en inox 100 x 30 mm x h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629324	629324	629324
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) A fixer obligatoirement au plafond - (2) 6 roulettes pour les 6 GN. (3) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts - (3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.





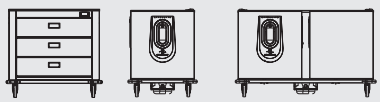
EXIGENCE
VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION AVEC ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Poids		106 Kg	133 Kg	151 Kg	175 Kg
P. Eléctrique de la vitrine dessous libre		1,01 Kw	1,59 Kw	2,02 Kw	2,6 Kw
P. Eléctrique de la vitrine avec étuve		2,15 Kw	3,64 Kw	T - 4,27 Kw	T - 6,54 Kw
Avec dessous libre	Cubique	622028	622029	622030	622031
	Galbée	622024	622025	622026	622027
	Prix HT*				
Avec étuve	Cubique	622036	622037	622038	622039
	Galbée	622032	622033	622034	622035
	Prix HT*				
Option					
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 268 à 279.



Le plus large choix de vitrines chauffantes de présentation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Dessus équipé de 2 plaques chauffantes GN 2/1 encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Etuve GN 1/1, 2 portes coulissantes
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 portes coulissantes côté service
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE AVEC ÉTUVE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Poids		119 Kg	149 Kg	171 Kg	199 Kg
P. Eléctrique de la vitrine dessous libre		1,38 Kw	2,2 Kw	2,76 Kw	3,58 Kw
P. Eléctrique de la vitrine avec étuve		2,16 Kw	3,73 Kw	T - 4,29 Kw	T - 6,64 Kw
Avec dessous libre	Cubique	622044	622045	622046	622047
	Galbée	622040	622041	622042	622043
	Prix HT*				
Avec étuve	Cubique	622052	622053	622054	622055
	Galbée	622048	622049	622050	622051
	Prix HT*				
Option					
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE
VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE

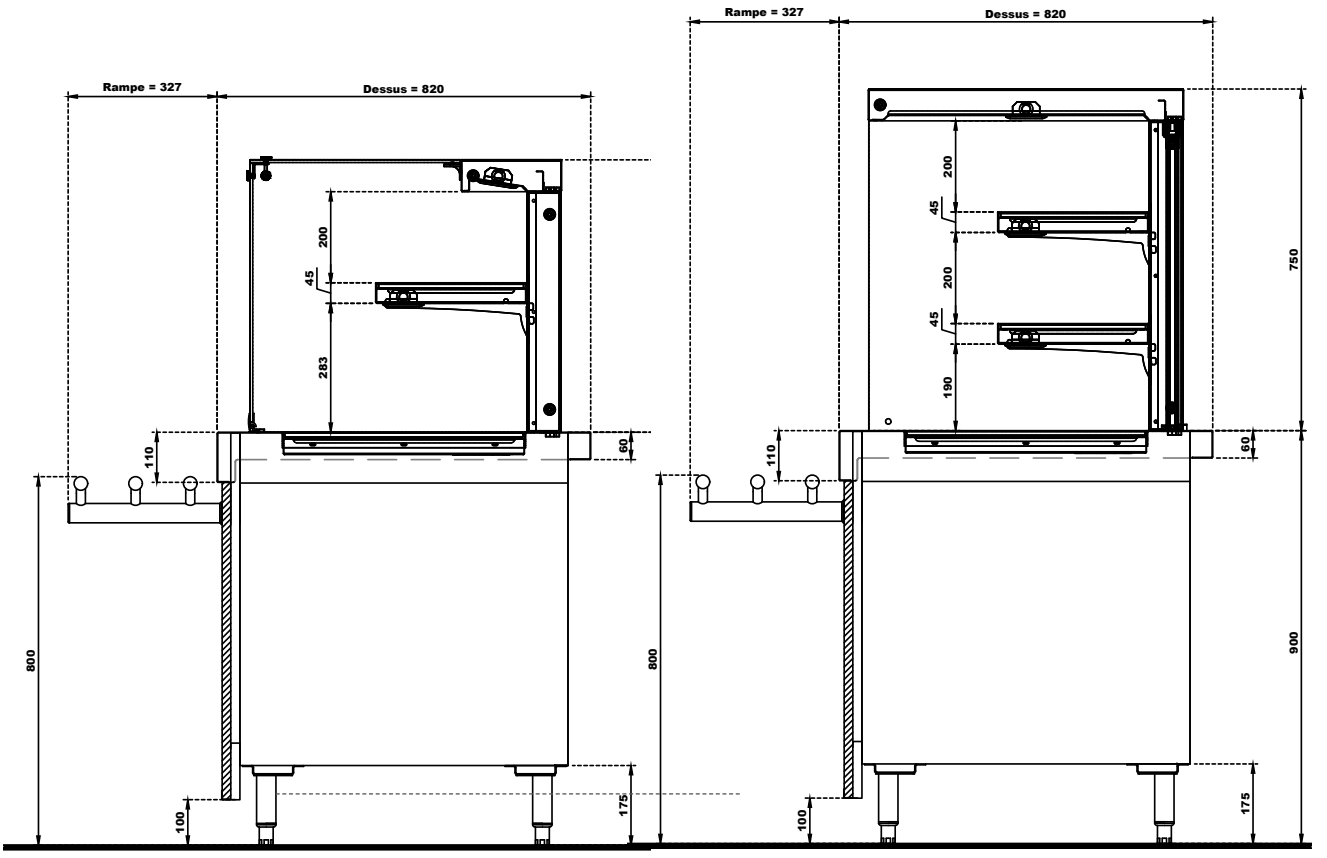
OPTIONS

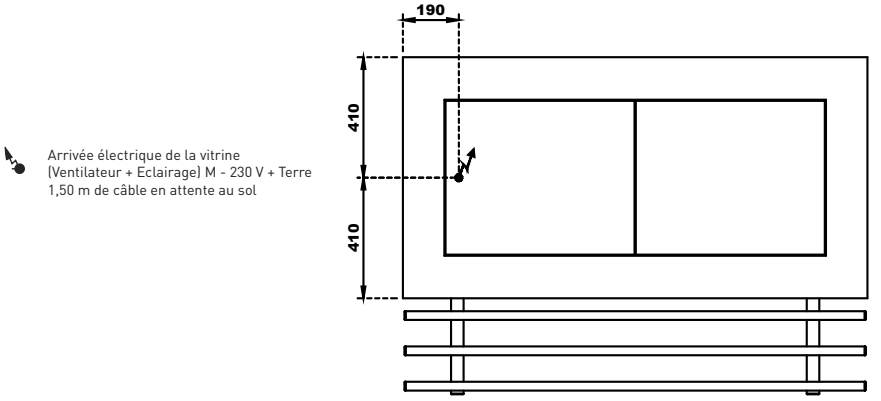
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code	629138	629139	629139	629139
	Prix HT				
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321
	Prix HT				
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629090	629090	629090	629090
	Prix HT				
Tablette neutre amovible sur une face	Code	629301	629301	629301	629301
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				
Réglage séparé de chaque étagère chauffante	Code	629220	629220	629220	629220
	Prix HT				
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code	629227	629227	629227	629227
	Prix HT				

(1) Non protégée et non raccordée
(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

Le plus large choix de vitrines chauffantes de présentation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Dessus équipé de 2 plaques chauffantes GN 2/1 encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Etuve GN 1/1, 2 portes coulissantes
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 portes coulissantes côté service
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox





Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol

EXIGENCE
BAIN-MARIE POUR BAC GN 1/1-150 MM

BAIN-MARIE À EAU

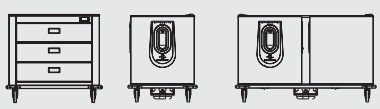
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		72 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg
P. Eléctrique du bain-marie dessous libre		1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	3,75 Kw	4,5 Kw
P. Eléctrique du bain-marie avec étuve		2,28 Kw	3,78 Kw	4,53 Kw	6,81 Kw	7,56 Kw
Nb de portes pour l'étuve		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à eau avec dessous libre	Code	622056	622057	622058	622059	622060
	Prix HT*					
Bain-marie à eau avec étuve	Code	622061	622062	622063	622064	622065
	Prix HT*					

BAIN-MARIE À AIR PULSÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg
P. Eléctrique du bain-marie dessous libre		0,5 Kw	1 Kw	1 Kw	1,5 Kw	2,5 Kw
P. Eléctrique du bain-marie avec étuve		1,28 Kw	2,53 Kw	2,53 Kw	4,56 Kw	5,56 Kw
Nb de portes pour l'étuve		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à air avec dessous libre	Code	622066	622067	622068	622069	622070
	Prix HT*					
Bain-marie à air avec étuve	Code	622071	622072	622073	622074	622075
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante

Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 268 et 279.



Le plus large choix de bain-marie, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Etuve rangement GN 1/1 à porte battante ou coulissante
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT					
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT					
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (2)	Code	629010	629010	629010	629010	629010
	Prix HT					
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code	629138	629138	629138	629139	629139
	Prix HT					
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT					
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT					
Tablette neutre amovible sur une face	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Prix HT					
Cadre support amovible pour bac GN -150 mm	Code	629119	629119	629119	629119	629119
	Prix HT					
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.
(2) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
TABLETTES DE DÉPOSE

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE AVEC ET SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw
Avec éclairage LED	Neo **Prix HT***	618115	618116	618117	618118	618119
Sans éclairage	Classic **Prix HT***	618110	618111	618112	618113	618114

TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		10 Kg	13 Kg	17 Kg	20 Kg	24 Kg
Avec éclairage LED	Neo **Prix HT***	618135	618136	618137	618138	618139
	Classic **Prix HT***	618130	618131	618132	618133	618134
Sans éclairage	Neo **Prix HT***	618125	618126	618127	618128	618129
	Classic **Prix HT***	618120	618121	618122	618123	618124

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de tablettes de dépose pour les restaurants collectifs

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
- Tablette de dépose en verre avec 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine droit et vitre de protection en verre trempé de 6 mm

TABLETTE DE DÉPOSE
- Tablette de dépose en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'ép. sur toute la hauteur côté public
- Eclairage par spots LED sur chaque montant

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur du pare-haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare-haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur du pare-haleine Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur du pare-haleine Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw
Pare haleine droit avec éclairage LED	Neo	618206	618207	618208	618209	618210
	Prix HT*					
	Classic	618019	618020	618021	618022	618023
	Prix HT*					
Pare haleine droit sans éclairage	Neo	618200	618201	618202	618203	618204
	Prix HT*					
	Classic	618001	618002	618003	618004	618005
	Prix HT*					
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic	618031	618032	618033	618034	618035
	Prix HT*					
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic	618013	618014	618015	618016	618017
	Prix HT*					
Options						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT					
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT					
Perche d'alimentation électrique Neo en inox 100 x 30 mm x h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Prix HT					

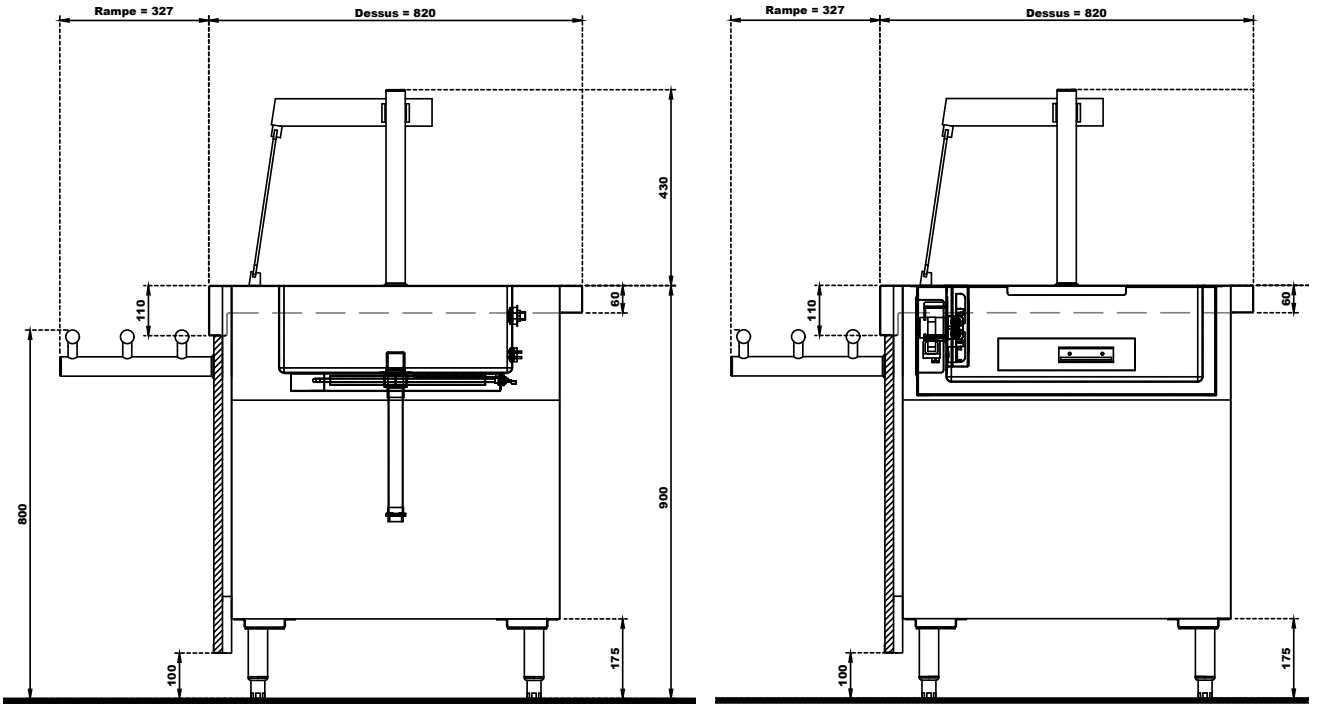
* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

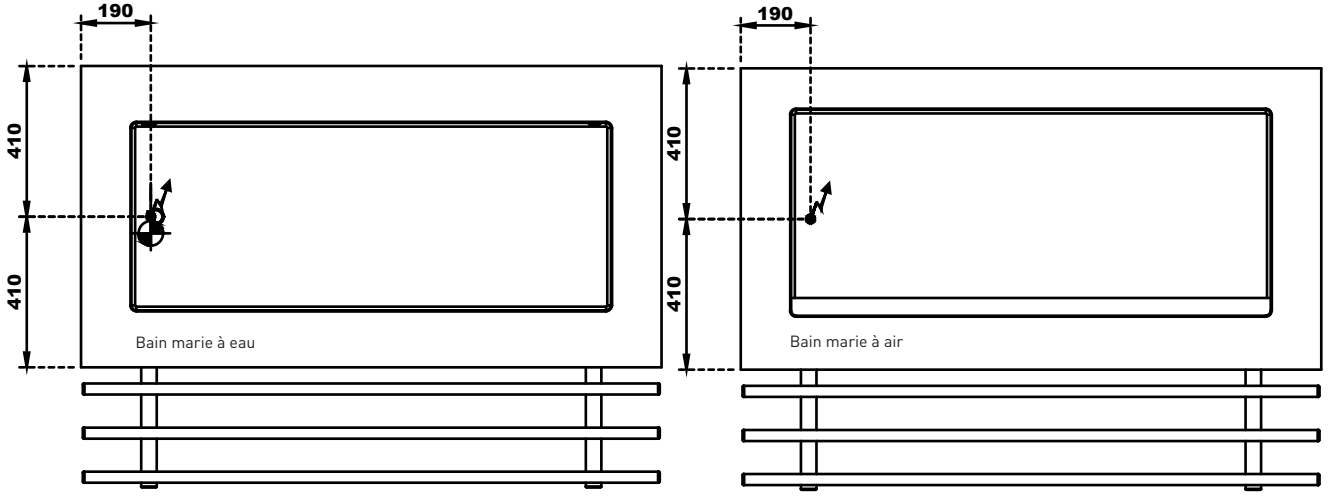
EXIGENCE
BAIN-MARIE POUR BAC GN 1/1-150 MM

Le plus large choix de bain-marie, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

Vidange par bonde Ø40 mm haute température

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) -
T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)
Puissance indiquée en Watt (W)





EXIGENCE
DESSUS, FAÇADES ET CÔTÉS, RAMPES À PLATEAUX

DESSUS

Bord supérieur côté public en finition poli miroir - le ml	Code **Prix HT**	629099
Dessus en granit - Sur demande	Code **Prix HT**	629232
Dessus en pierre reconstituée - Sur demande	Code **Prix HT**	629233
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	Code **Prix HT**	629234
Dessus réfrigéré prof. 115 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	Code **Prix HT**	629235

FAÇADE ET CÔTÉS

Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	Code **Prix HT**	629263
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	Code **Prix HT**	629264
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	Code **Prix HT**	629237
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	Code **Prix HT**	629238
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	Code **Prix HT**	629239
Façade stratifiée au choix dans les gammes standards - le ml	Code **Prix HT**	629240
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	Code **Prix HT**	629246
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	Code **Prix HT**	629247
Platine de fixation au sol pour pied - l'unité	Code **Prix HT**	629433
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical - le ml	Code **Prix HT**	629250
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	Code **Prix HT**	629253
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450 x 395 mm) - l'unité	Code **Prix HT**	629258

(1) avec cornière de protection en inox

RAMPE À PLATEAUX

Elément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	Code **Prix HT**	629269
Elément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40 x 20 mm (1)	Code **Prix HT**	629270
Elément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox» (1) - le ml	Code **Prix HT**	629271
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40 x 20 mm, consoles 40 x 40 mm - le ml	Code **Prix HT**	629272
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox», consoles 40 x 40 mm - le ml	Code **Prix HT**	629273
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	Code **Prix HT**	629274
Kit «manchons de liaison» pour rampe Ø 30 mm - la liaison	Code **Prix HT**	629287
Rampe à plateaux inox continue - le ml	Code **Prix HT**	629286
Rampe inox pleine avec 2 inserts emboutis - le ml	Code **Prix HT**	629434
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	Code **Prix HT**	629288
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	Code **Prix HT**	629289
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø 30 mm - le cintre	Code **Prix HT**	629290
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	Code **Prix HT**	629291

PARE HALEINE

Montants en poli miroir - 2 montants (1)	Code **Prix HT**	629102
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	Code **Prix HT**	629107

(1) Pour pare haleine ou présentoir à pain ou à couverts.
(2) Pour présentoir à verres.

DESSUS
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

FAÇADE ET CÔTÉS
- Façade et côtés à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol
- Consoles en Classic acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible

En standard

Dessus finition poli vibré, bord tombé de 110 mm en finition poli satiné

En option

Dessus côté public en finition poli miroir

Granit

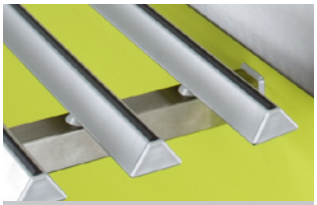
Nous consulter

Pierre reconstituée

Nous consulter

En standard - Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément



En option - Style trapèze

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm

Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40 x 20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm

Granit ou pierre reconstituée

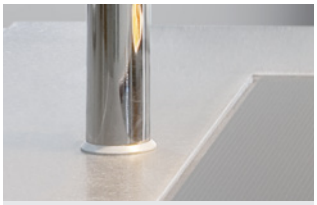
Nous consulter

En standard
Rampe hauteur 800 mm

En option
Rampe en continu hauteur 800 mm

En option
Rampe en pierre reconstituée hauteur 800 mm

En option - Rampe en pierre reconstituée dans la continuité du dessus, hauteur 900 mm



En standard - Classic

Montants en inox Ø 42 mm

En standard - Neo

Montants en inox 100 x 30 mm

ÉQUIPEMENTS SUR-MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes
et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme),
les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...

Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude
et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | -40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

Une offre complète de châssis menuisés

Pour certains projets, il est parfois nécessaire
d'alléger la structure.

Avec sa menuiserie industrielle intégrée,
Vauconsant peut aussi réaliser vos projets les plus
design avec des châssis entièrement menuisés et sa
gamme d'encastrables Visio Line.

Des dessus en granit ou en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Désormais, Vauconsant propose des dessus
en granit ou pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur.

Tout aussi raffinés mais plus légers et économiques,
ils apportent une touche de modernité aux équipements
de distribution de repas.

Avec des dessus droits, Vauconsant peut réaliser
des bords tombés à la finition parfaite
de la hauteur désirée : 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Consultez-nous pour obtenir une approche
chiffrée et photo réaliste de votre projet.

OUVERTURE

LE SUR-MESURE MENUISÉ PAR VAUCONSANT

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED des pare-haleine et vitrines réfrigérées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | -40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Vitrines galbées ou cubiques
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard

+ de confort pour le service
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ performant
- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ de sécurité alimentaire
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

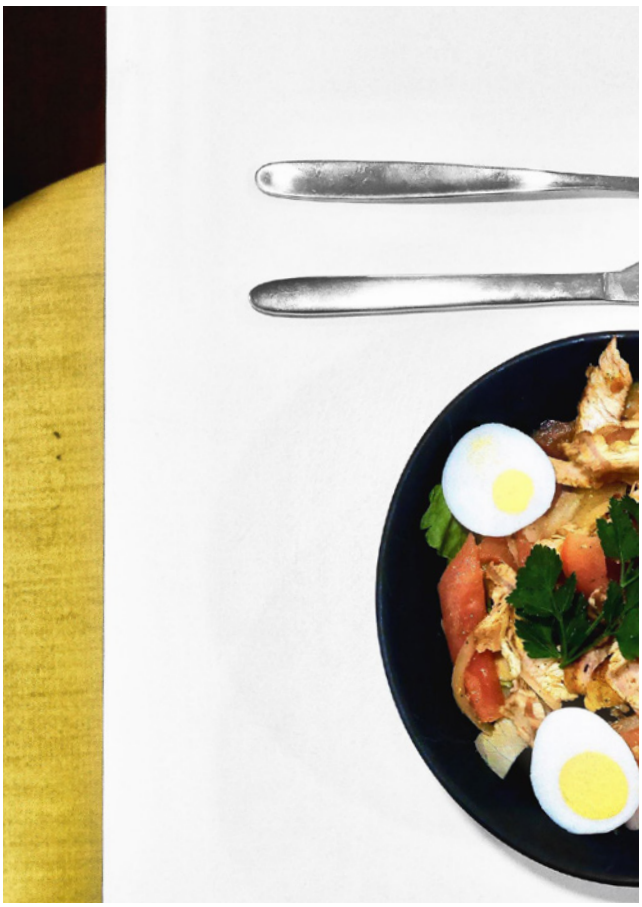
+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

VISIO LINE

DESIGN,
PERFORMANT ET TRÈS ÉCONOMIQUE

VISIO LINE
CUVE ET BUFFET RÉFRIGÉRÉS



Une large gamme de cuves réfrigérées encastrables, design, performante et très économique

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

BUFFET ISOLÉ, BUFFET ET CUVE RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE" ENCASTRABLES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la cuve réfrigérée		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur de la cuve des buffets		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Eléctrique		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617101	617102	617103	617104	617105	617106
	Prix HT*						
Cuve isolée pour lit de glace	Code	617117	617118	617119	617120	617121	617122
	Prix HT*						
Buffet réfrigéré "froid statique"	Code	617123	617124	617125	617126	617127	617128
	Prix HT*						
Options							
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT						
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT						
Groupe tropicalisé (1)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN en inox (2)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (2)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT						
Cuve "froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT						

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(2) Hauteur à définir à la commande
* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

VISIO LINE
CUVE ET BUFFET RÉFRIGÉRÉS

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ SURÉLEVÉE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		180 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Poids		77 Kg	93 Kg	109 Kg	124 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Cuve réfrigérée froid ventilé surélevée	Code	617113	617114	617115	617116
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de cuves réfrigérées encastrables, design, performante et très économique

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» SURÉLEVÉE
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » surélevée
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ»
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN 1/1-100 MM

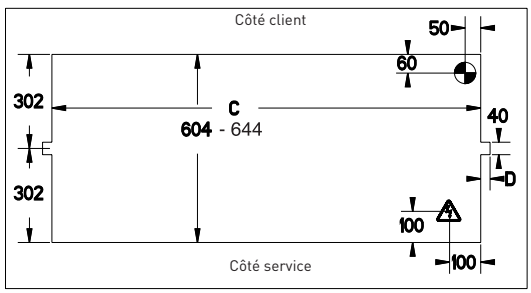
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		65 Kg	76 Kg	87 Kg	98 Kg	110 Kg	121 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617107	617108	617109	617110	617111	617112
	Prix HT*						
Options							
Cuve pour bacs de profondeur 150 mm	Code	629009	629009	629009	629009	629009	629009
	Prix HT						
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm	Code	629008	629008	629008	629008	629008	629008
	Prix HT						
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT						
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Prix HT						
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT						
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT						
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT						

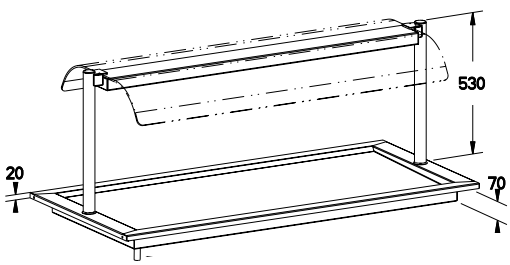
* dont 7€ d'Eco-Part
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

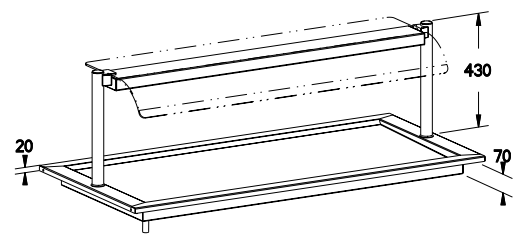
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

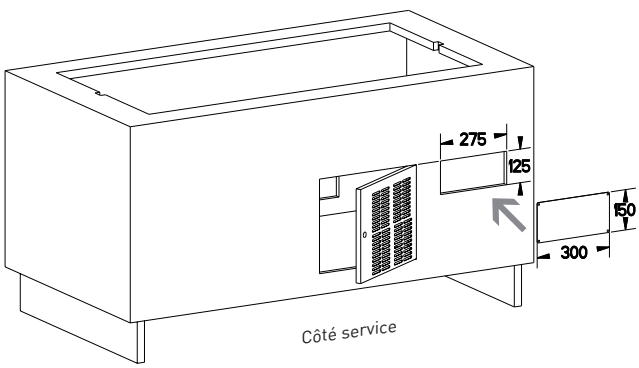
VISIO LINE
CUVE ET BUFFET RÉFRIGÉRÉS

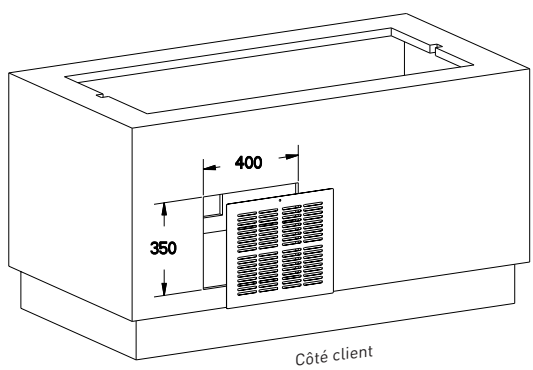
Froid statique











Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

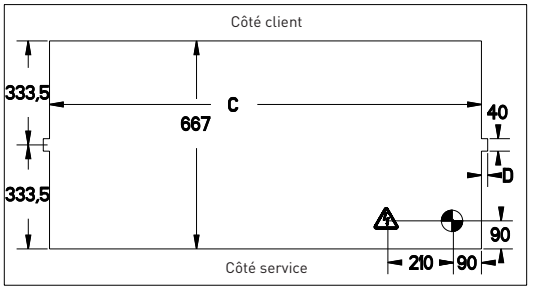
	«froid statique»	«froid ventilé»
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

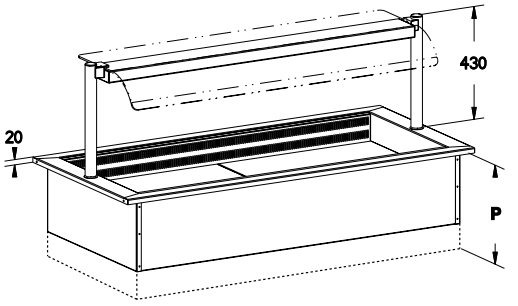
Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm.
Au delà de 100 mm de profondeur, prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement à 664 mm.

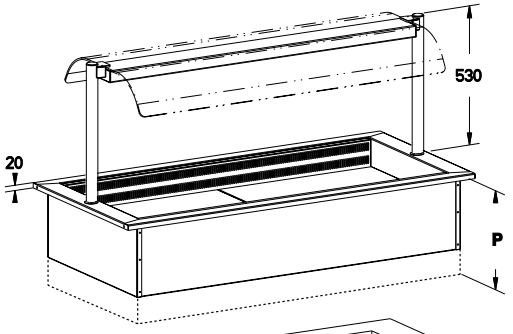
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

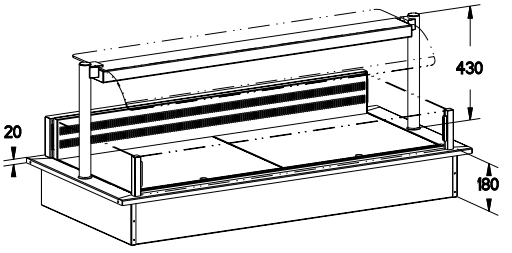
Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

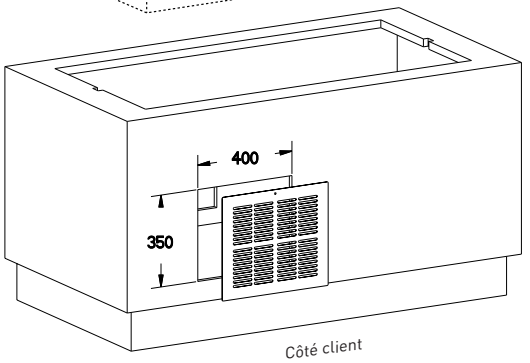
Froid ventilé

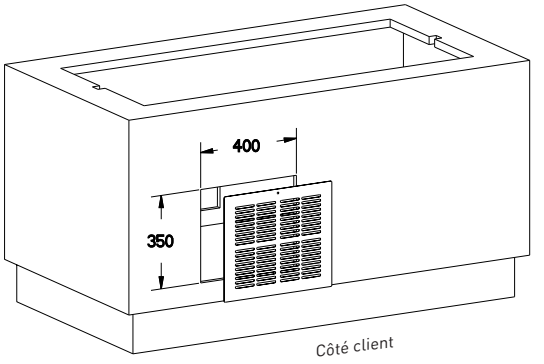












PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Pare haleine droit avec éclairage LED	Tube carré	618401	618402	618403	618404	618405	618406
	Tube rond	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Prix HT*						
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105	618106
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Prix HT*						
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505	618506
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Prix HT*						
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305	618306
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Prix HT*						
Option							
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE DUAL

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Poids		55 Kg	64 Kg	73 Kg	82 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de pare-haleine avec éclairage LED, design, performante et très économique

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40 x 40 mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche 4000° K

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE AVEC GLACE AVANT ESCAMOTABLE

Grâce à leur glace avant escamotable en un seul geste, vous pouvez passer d'un service assisté à un self-service en un clin d'oeil.

- Inox 18/10 AISI 304
- Glace escamotable en verre trempé de 6 mm côté client
- Glaces en verre trempé de 6 mm sur les côtés
- Glace en verre trempé de 8 mm sur le dessus et côté client
- Ouvert côté service

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 OU 2 NIVEAUX PARE-HALEINE POUR BUFFET RÉFRIGÉRÉ

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		13 Kg	13 Kg	17 Kg	22 Kg	24 Kg	27 Kg
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Eléctrique		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
1 niveau réfrigéré sans éclairage	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Prix HT*						

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Poids		27 Kg	27 Kg	31 Kg	39 Kg	45 Kg	51 Kg
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Eléctrique		0.216 Kw	0.224 Kw	0.232 Kw	0.24 Kw	0.348 Kw	0.356 Kw
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Prix HT*						
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Prix HT*						
Options							
Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Prix HT						
Spots halogènes basse tension sur montant de pare haleine prévu sans éclairage	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Prix HT						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de présentoirs réfrigérés avec ou sans éclairage, design, performante et très économique

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE
- Etagère inférieure réfrigérée à bords moulurés, étagère supérieure neutre, toutes deux en verre trempé de 6 mm, avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- 2 montants en tôle pliée pour le passage des fluides

PARE-HALEINE POUR BUFFET
- Pare haleine galbé double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45 mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K

PARE-HALEINE DROIT POUR BUFFET AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		18 Kg	20 Kg	21 Kg	25 Kg	30 Kg	34 Kg
P. Eléctrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Tube carré	618228	618229	618230	618231	618232	618233
	Tube rond	618224	618225	618055	618056	618057	618058
	Prix HT*						
Pare-haleine galbé	Tube carré	618234	618235	618236	618237	618238	618239
	Tube rond	618226	618227	618063	618064	618065	618066
	Prix HT*						
Option							
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PANORAMA ENCASTRABLES

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1350 mm**	**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**	**2550 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		293 Kg	317 Kg	364 Kg	306 Kg	335 Kg
P. Frigo		1,185 Kw	1,44 Kw	1,727 Kw	2,126 Kw	2,126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
	Code	619201	619202	619203	619204	619205
	Prix HT*					

Une large gamme de vitrines réfrigérées Panorama encastrables, design, performantes et très économiques

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONORMES

Capacité		2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1
Longueur		**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**
Largeur		760 mm	760 mm	760 mm
Profondeur de la cuve		30 mm	30 mm	30 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		396 Kg	293 Kg	317 Kg
P. Frigo		1,44 Kw	1,727 Kw	2,126 Kw
P. Eléctrique		1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw
	Code	619206	619207	619208
	Prix HT*			

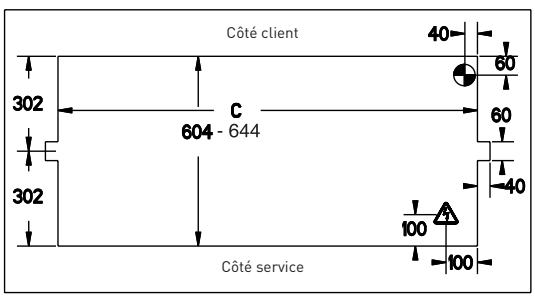
OPTIONS COMMUNES

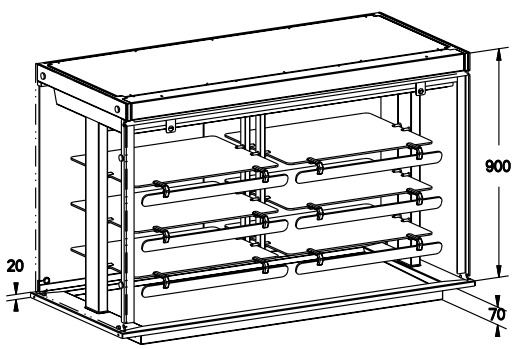
Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1 2 X 3 GN 2/1	5 GN 1/1 2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	6 GN 1/1 3 X 3 GN 2/1	7 GN 1/1
Cuve "froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT					
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT					
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT					
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					

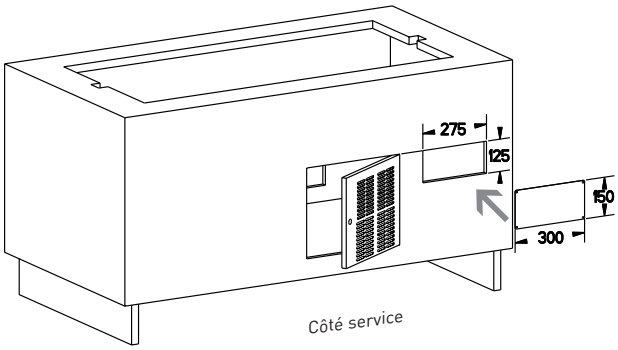
* dont 7€ d'Eco-Part
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

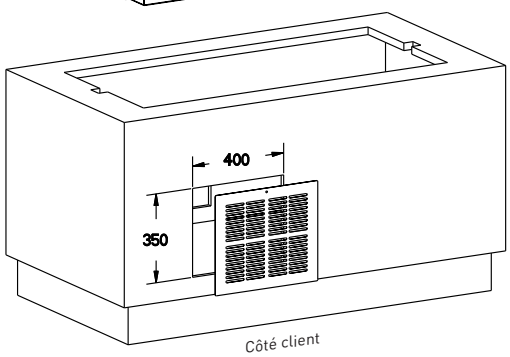
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PANORAMA ENCASTRABLES









Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

3 GN	1135 x 604 mm
4 GN	1335 x 604 mm
5 GN	1685 x 604 mm
6 GN	2035 x 604 mm
7 GN	2335 x 604 mm

Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM ENCASTRABLES

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		76 Kg	99 Kg	121 Kg	141 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619213	619214	619215	619216
	Galbée	619209	619210	619211	619212
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619221	619222	619223	619224
	Galbée	619217	619218	619219	619220
	Prix HT*				
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de vitrines réfrigérées Air System encastrables, design, performantes et très économiques

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		124 Kg	155 Kg	183 Kg	211 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619229	619230	619231	619232
	Galbée	619225	619226	619227	619228
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619237	618114	619239	619240
	Galbée	619233	619234	619235	619236
	Prix HT*				
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM ENCASTRABLES

VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		135 Kg	168 Kg	200 Kg	230 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619245	619246	619247	619248
	Galbée	619241	619242	619243	619244
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619253	619254	619255	619256
	Galbée	619249	619250	619251	619252
	Prix HT*				
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629162
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de vitrines réfrigérées Air System encastrables, design, performantes et très économiques

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs de profondeur 150 mm (3)	Code	629009	629009	629009	629009
	Prix HT				
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm (3)	Code	629008	629008	629008	629008
	Prix HT				
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT				
Clapets côté public (4)	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous l'étagère.
(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.
(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve.
(4) Uniquement pour les vitrines cubiques à 2 et 3 niveaux

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Saveur Citron Vert
Citron Vert
Faites le bon tri
Faites le bon tri

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

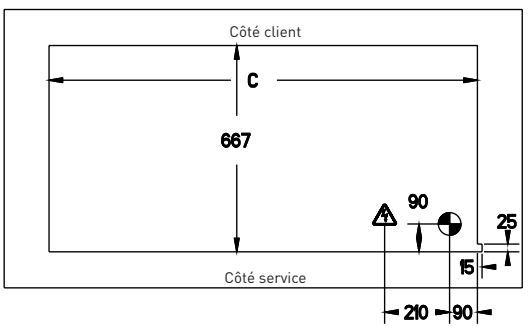
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

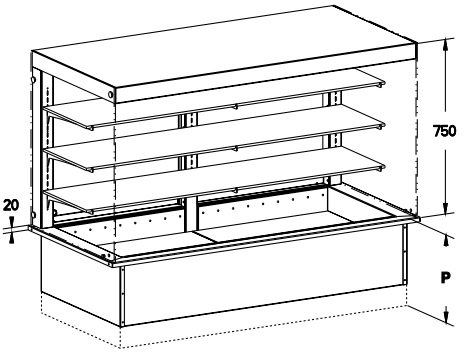
Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

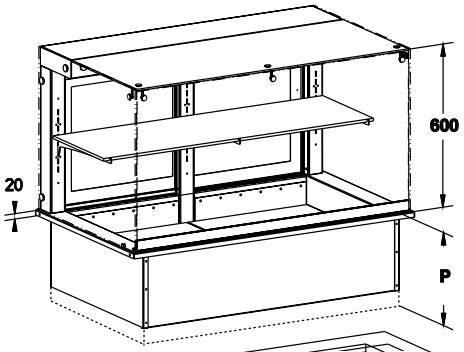
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

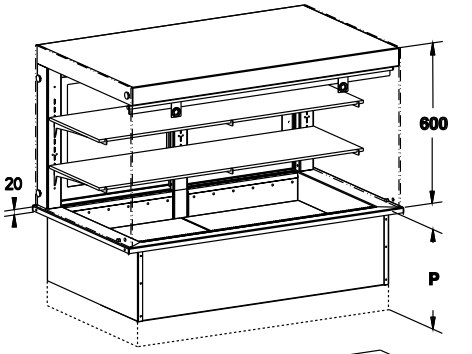
Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

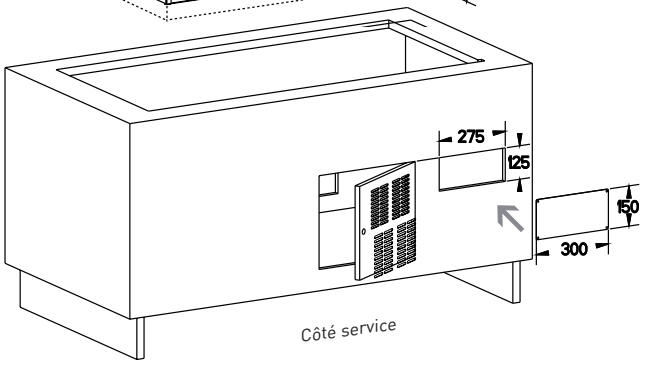
Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

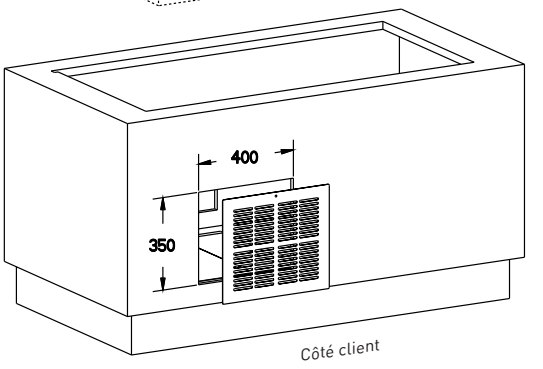












VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM ENCASTRABLES

VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 3 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes	2 portes
Poids		145 Kg	184 Kg	221 Kg	257 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619261	619262	619263	619264
	Galbée	619257	619258	619259	619260
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619269	619270	619271	619272
	Galbée	619265	619266	619267	619268
	Prix HT*				
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de vitrines réfrigérées Puls'Air System encastrables, design, performantes et très économiques

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service

VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 4 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm
Portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes
Poids		162 Kg	204 Kg	241 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique **Prix HT***	619273	619274	619275
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique **Prix HT***	619276	619277	619278
Options				
Livré sans groupe	Code **Prix HT**	629158	629162	629163
Cuve gastronorme froid ventilé	Code **Prix HT**	629013	629013	629013

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM ENCASTRABLES

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs de profondeur 150 mm (2)	Code	629009	629009	629009	629009
	Prix HT				
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm (2)	Code	629008	629008	629008	629008
	Prix HT				
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629051	629051	629051	629051
	Prix HT				
Rideau textile pour vitrine (1)	Code	629047	629048	629049	629050
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des p. battantes (vitrine adossée à 4 niveaux)	Code	629073	629073	629073	
	Prix HT				
Vitrine 4 niveaux livrée sans rideau de nuit	Code	629057	629058	629059	
	Prix HT				
Etagère supplémentaire en verre avec consoles inox - l'unité (3)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Clapets côté public (1)	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (4)	Code	629065	629065	629065	
	Prix HT				
Avec groupe tropicalisé (5)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				

(1) Uniquement pour la vitrine cubique à 3 niveaux - (2) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve - (3) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère (4) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. Uniquement pour la vitrine à 4 niveaux. - (5) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

2 GN	730 x 667 mm
3 GN	1060 x 667 mm
4 GN	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 667 mm

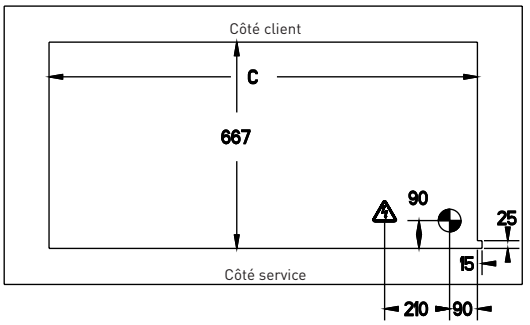
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

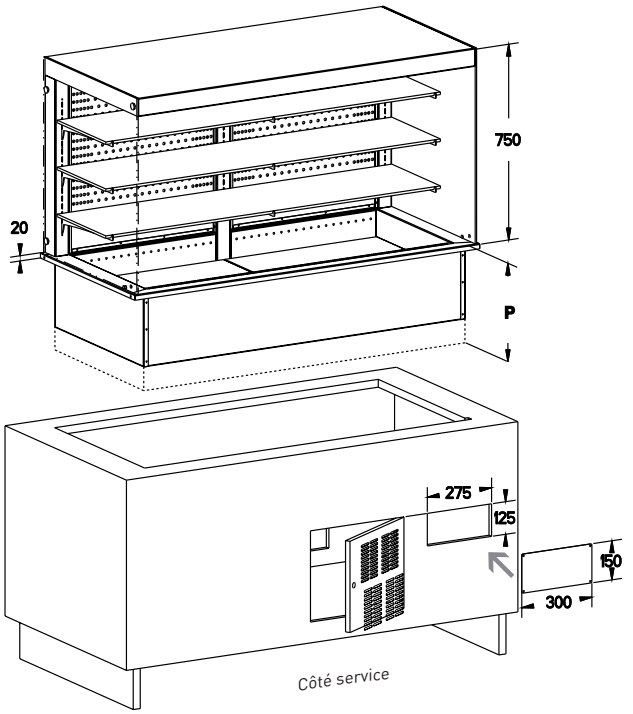
Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

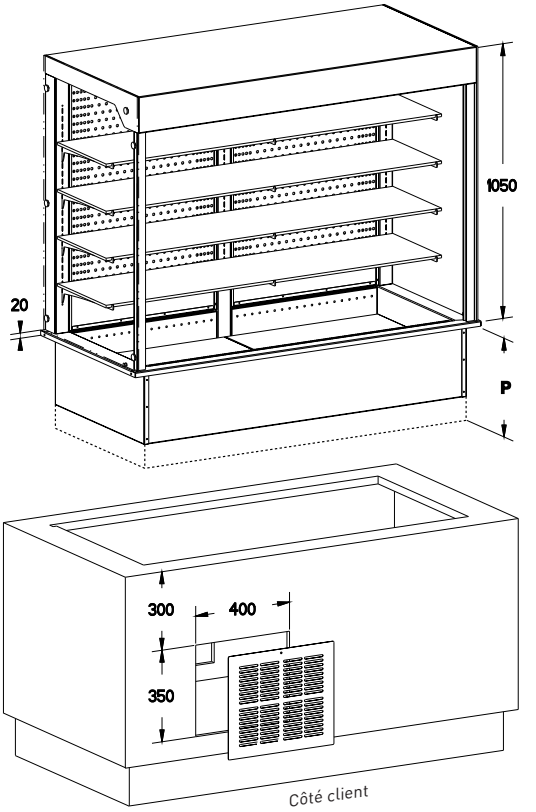
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C







VISIO LINE DESSUS CHAUFFANTS ENCASTRABLES
RAMPES CHAUFFANTES INFRAROUGES

DESSUS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ ENCASTRABLES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids		12 Kg	18 Kg	22 Kg	28 Kg	33 Kg
P. Eléctrique		0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code	622109	622110	622111	622112	622113
	Prix HT*					

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Prix HT					
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Prix HT					
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Prix HT					
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT					
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT					

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge avec pare haleine droit	Tube carré	618240	618241	618242	618243	618244
	Tube rond	618166	618067	618068	618069	618070
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de dessus chauffants encastrables, design, performants et très économiques

DESSUS CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ
- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec résistances intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE
- 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine droit	Tube carré	618245	618246	618247	618248	618249
	Tube rond	618076	618077	618078	618079	618080
	Prix HT*					
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618250	618251	618252	618253	618254
	Tube rond	618086	618087	618088	618089	618090
	Prix HT*					
Options						
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE POUR BUFFET EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine droit	Tube carré	618262	618263	618264	618265	618266
	Tube rond	618260	618261	618361	618461	618561
	Prix HT*					
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618269	618270	618271	618272	618273
	Tube rond	618267	618268	618107	618108	618109
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE-HALEINE GALBÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1240 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	44 Kg
P. Eléctrique		0,38 Kw	0,69 Kw	0,9 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Tube carré	618255	618256	618257	618258	618259
	Tube rond	618091	618092	618093	618094	618095
	Prix HT*					
Options						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					

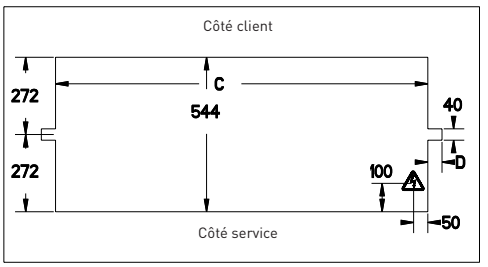
* dont 7€ d'Eco-Part

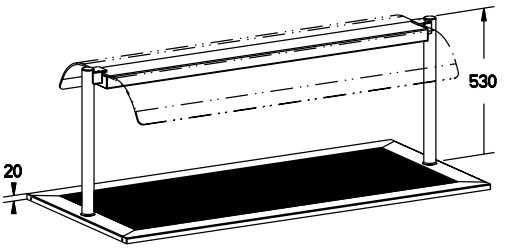
Le plus large choix de tablettes chauffantes d'envoi pour les restaurants collectifs

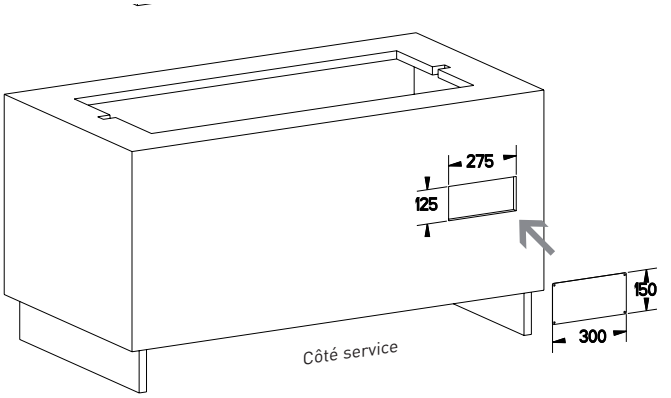
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120 x 45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 montants en tube rond diam. 42 mm
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage par lampes LED encastrées avec verre de protection

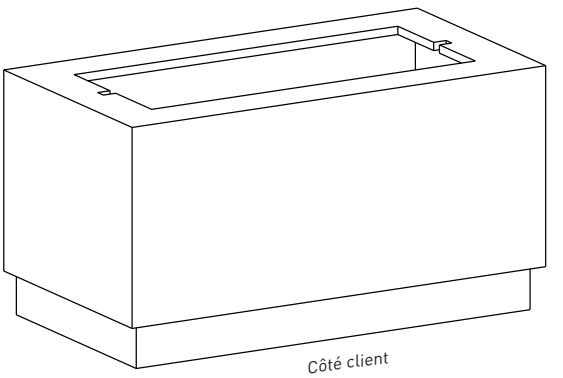
COTES D'ENCASTREMENT - C

2 GN	664 x 544 mm
3 GN	986 x 544 mm
4 GN	1311 x 544 mm
5 GN	1633 x 544 mm
6 GN	1958 x 544 mm









VISIO LINE VITRINES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE ENCASTRABLES

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Hauteur du dessus chauffant vitro		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids		58 Kg	76 Kg	91 Kg	108 Kg
P. Eléctrique		1,01 Kw	1,59 Kw	2,02 Kw	2,6 Kw
Vitrine chauffante de présentation à 1 niveau	Cubique	622123	622124	622125	622126
	Galbée	622119	622120	622121	622122
	Prix HT*				

Options					
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Portes coulissantes côté service	Code	629074	629075	629076	629077
	Prix HT				
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de vitrines chauffantes de présentation et de self-service encastrables, design, performantes et très économiques

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec résistances intégrées
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous l'étagère
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Ouvert côté service

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 et une plaque GN 1/1 encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées
- 2 portes coulissantes côté service

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur du dessus chauffant vitro		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids		71 Kg	92 Kg	111 Kg	132 Kg
P. Eléctrique		1,38 Kw	2,2 Kw	2,76 Kw	3,58 Kw
Vitrine chauffante de self-service à 2 niveaux	Cubique	622131	622132	622133	622134
	Galbée	622127	622128	622129	622130
	Prix HT*				

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629090	629090	629090	629090
	Prix HT				
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				
Réglage séparé de chaque étagère chauffante	Code	629220	629220	629220	629220
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
TABLETTES DE DÉPOSE

BAIN-MARIE À AIR OU À EAU (AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE)

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la cuve - Bain-marie à eau		265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Hauteur de la cuve - Bain-marie à air		220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Poids		24 Kg	33 Kg	42 Kg	51 Kg	60 Kg
P. Eléctrique - Bain-marie à eau		1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	T - 3,75 Kw	T - 4,5 Kw
P. Eléctrique - Bain-marie à air		0,5 Kw Kw	1 Kw Kw	1 Kw Kw	1,5 Kw Kw	2,5 Kw Kw
Bain-marie à eau	Code	622135	622136	622137	622138	622139
Bain-marie à air	Code	622140	622141	622142	622143	622144
	Prix HT*					
Options						
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT					
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT					
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT					

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Tablette de dépose ergonomique en inox	Code	618274	618275	618276	618277	618278
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code	618279	618280	618281	618282	618283
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de bain-marie encastrables, design, performants et très économiques

BAIN-MARIE À AIR
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE
- Tablette de dépose en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'ép. sur toute la hauteur côté public

TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

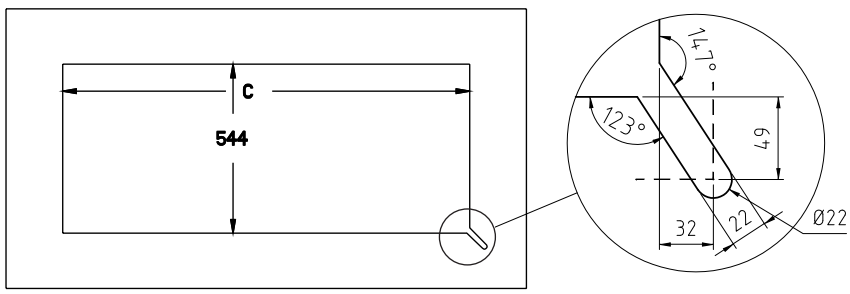
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube carré	618289	618290	618291	618292	618293
	Tube rond	618130	618131	618132	618133	618134
	Prix HT*					
Sans éclairage	Tube carré	618284	618285	618286	618287	618288
	Tube rond	618120	618121	618122	618123	618124
	Prix HT*					

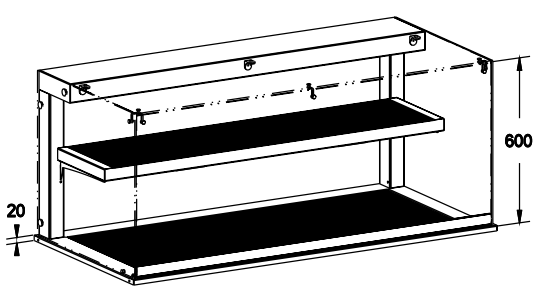
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

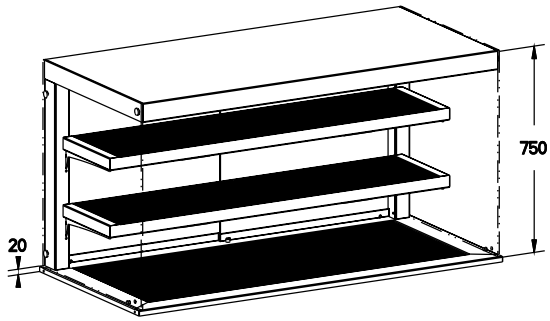
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Pare haleine droit avec éclairage LED	Tube carré	618401	618402	618403	618404	618405
	Tube rond	618019	618020	618021	618022	618023
	Prix HT*					
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005
	Prix HT*					
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035
	Prix HT*					
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017
	Prix HT*					
Option						
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
VISIO LINE VITRINES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE ENCASTRABLES







COTES D'ENCASTREMENT - C

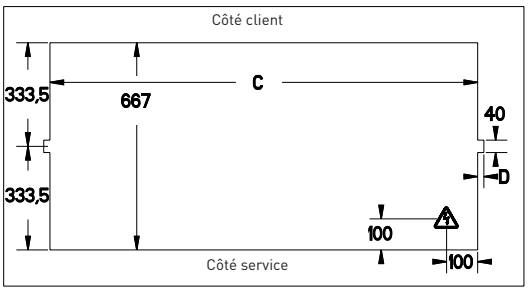
Vitrines chauffantes	
2 GN 1/1	664 x 544 mm
3 GN 1/1	986 x 544 mm
4 GN 1/1	1311 x 544 mm
5 GN 1/1	1633 x 544 mm
6 GN 1/1	1958 x 544 mm

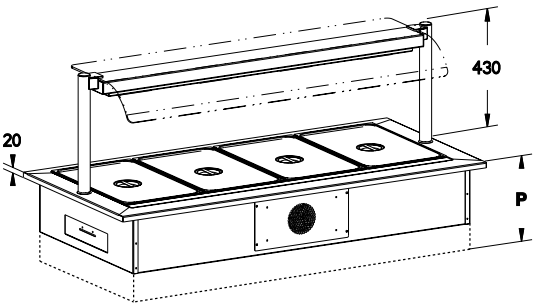
Bain-marie	
2 GN 1/1-150	710 x 667 mm
3 GN 1/1-150	1043 x 667 mm
4 GN 1/1-150	1377 x 667 mm
5 GN 1/1-150	1710 x 667 mm
6 GN 1/1-150	2043 x 667 mm

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

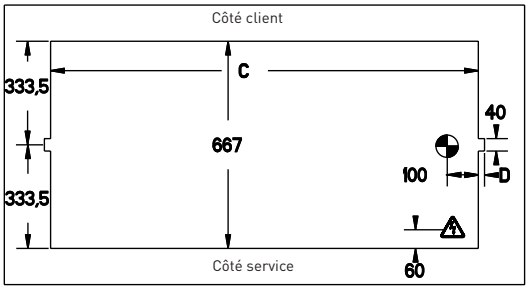
Bac GN	Profondeur hors tout
150 mm	462 mm
200 mm	512 mm

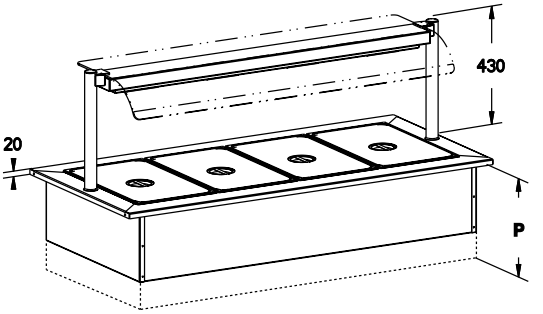
Bain-marie à air

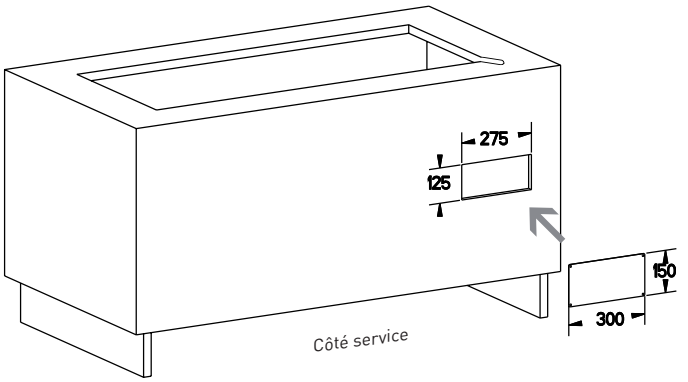


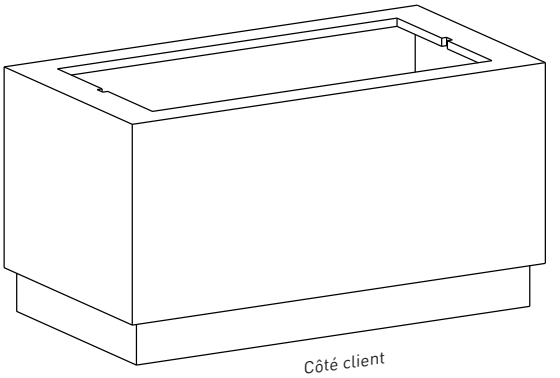


Bain-marie à eau









Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de mobiliers et de comptoirs de distribution sur-mesure.

Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire dans les équipements de restauration, et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

LA DISTRIBUTION SUR-MESURE

PAR PI CREATION

SELF SCOLAIRE

SELF OASIS - HAUTEUR STANDARD	**158 - 177**
SELF RÉCRÉA KID - HAUTEUR PRIMAIRE	**178 - 195**
SELF COLORADO - HAUTEUR PRIMAIRE	**196 - 219**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/ecole/

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception en acier inoxydable. Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- Façade mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 150 mm du sol.
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable à hauteur de 800mm.
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade
- Livré avec habillage de façade.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- 7 coloris unis et 3 tons de bois. Nuancier disponible en page 421.
  NB : rajouter à la commande, la référence de la couleur choisie afin que l'ensemble des habillages des meubles soit préparé dans la bonne couleur.
  Pour toute autre couleur que le nuancier standard : nous consulter.

+ 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 les dessécher.

+ facile à nettoyer

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

+ ergonomique

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

+ esthétique

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

+ économique

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

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 et NF

- Les vitrines réfrigérées garantissent une température à coeur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004.
- Nos meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89, NF EN 60335-2-49, NF EN 60335-2-50, et NF EN 60335-2-12

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.

OASIS

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

OASIS
DISTRIBUTEURS

Une gamme de meubles distributeurs, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inoxydable.
- Montants verticaux en tube rond diamètre 42 mm.
- Supports en fil inox.

DISTRIBUTEURS POUR VERRES OU CASIERS À VERRES :

- Pour verres de dimensions maxi. diam.82 mm / H 100 mm.
- Pour casiers 500 x 500 mm H maxi. 100 mm. Verre de hauteur maxi.100 mm.

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX ET COUVERTS :

Modèle simple: Livré avec 3 bacs en copolyester GN1/3 H 100 mm.

Modèle double : Livré avec 6 bacs en copolyester GN1/3 H 100 mm.

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		

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN :

Modèle simple: Livré avec 3 bacs en copolyester GN1/3 H 100 mm pour les couverts et 1 bac en copolyester GN2/1 H 200 mm pour le pain.

Modèle double : Livré avec 6 bacs en copolyester GN1/3 H 100 mm pour les couverts et 2 bacs en copolyester GN2/1 H 200 mm pour le pain.

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES :

• Livré avec 3 bacs en copolyester GN1/3 H 100 mm pour les couverts et 1 bac en copolyester GN2/1 H 200 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

OASIS
DISTRIBUTEURS

NEW!

- Conception en acier inoxyable. Structure en tube 25x50 mm.
- Cadre support pour 3 bacs GN1/3 ou 1 bac GN1/1.
- Livré avec bacs inox GN1/3 H150 mm sans anse (744015):
  - modèle 2 niveaux - réf. 854036 : 6 bacs.
  - modèle 3 niveaux - réf. 854037: 9 bacs
- 4 roues pivotantes en matériau composite diam.125 mm,2 avec freins.

DISTRIBUTEURS MOBILES DE COUVERTS

Modèles		Modèle 2 niveaux	Modèle 3 niveaux
Capacité en couverts		300	450
Longueur hors tout		680 mm	680 mm
Profondeur hors tout		632 mm	632 mm
Hauteur hors tout		992 mm	1292 mm
Poids à vide		17 kg	24 kg
Charge maximale		60 kg	90 kg
Distributeur mobile de couverts	Code	854036	854037
	Prix HT		

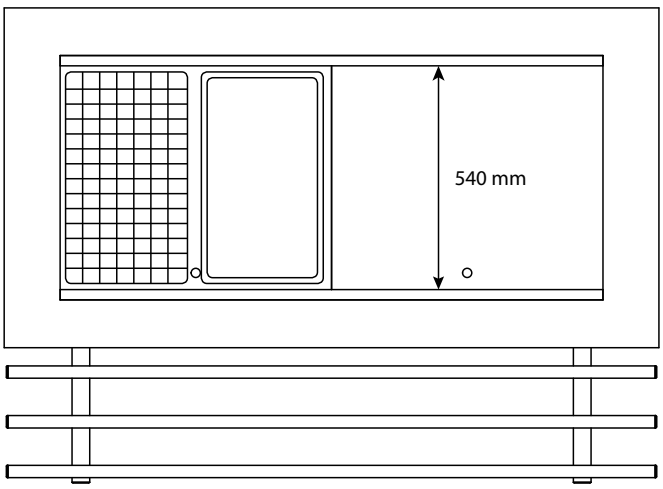
CUVE RÉFRIGÉRÉE

Un format intégral plus pratique pour un meilleur maintien en température

Chez Bourgeat, les cuves réfrigérées « froid statique » pour les buffets et les cuves « froid ventilé » sont au format gastronorme en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc ...) mais « intégral » en largeur.

Ce format « intéagral » très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.
Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.



Cuve au format GN « intégral »

OASIS
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES CUVE FROID STATIQUE - BAIE LIBRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
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		700 W	700 W	700 W	1000 W
Puissance frigorifique		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre - Cuve profondeur 30 mm	Code	853033	853024	853025	853026
	Prix HT				
Modèle baie libre - Cuve profondeur 90 mm	Code	853093	853094	853095	853096
	Prix HT				
OPTIONS					
Ensemble de 2 étagères	Code	854913	854914	854915	854916
	Prix HT				
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT				

Une gamme de cuves réfrigérées, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- Réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance.
- Pieds avec vérins de réglage en inox.
- Livré avec habillage de façade et une rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).** Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R455a.

PRÉSENTOIR POSE-PLAT :

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés.
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K, 210 lm.
- Poutre en tôle pliée de section 120x45mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm.

Réserve réfrigérée :
modèles 3 et 4 GN : avec 1 porte.
modèles 5 et 6 GN : avec 2 portes.

MEUBLES CUVE FROID STATIQUE - AVEC RÉSERVE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve		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		800 W	800 W	1000 W	1150 W
Puissance frigorifique		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 30 mm	Code	853223	853224	853225	853226
	Prix HT				
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 90 mm	Code	853293	853294	853295	853296
	Prix HT				
OPTIONS					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT				

PRÉSENTOIR POSE-PLAT POUR MODÈLES BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		1139 mm	1464 mm	1789 mm	2122 mm
Profondeur hors tout		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur hors tout		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids à vide		15 Kg	20 Kg	25 Kg	30 Kg
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W	48 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325	853326
	Prix HT				

OASIS
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

Une gamme de cuves réfrigérées, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve de profondeur 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- Réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec habillage de façade, habillages latéraux et rampe à plateaux hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm des deux côtés **(le pare-haleine est à commander séparément).** Façade et habillage latéraux en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R455a.

PARE-HALEINE :
- Pare haleine galbé double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K, 210 lm
- 2 montants en tube rond diam. 42 mm.

MEUBLE BUFFET CUVE FROID STATIQUE - BAIE LIBRE

Capacité		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		0.272 Kw	0.272 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V
Buffet baie libre - Cuve profondeur 90 mm	Code	853594	853595
	Prix HT		
OPTIONS			
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950
	Prix HT		
Meuble sans rampe	Code	854912	854912
	Prix HT		
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT		
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985
	Prix HT		
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978
	Prix HT		

PARE-HALEINE POUR MEUBLE BUFFET

Capacité		4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1464 mm	1789 mm
Profondeur hors tout		480 mm	480 mm
Hauteur hors tout		430 mm	430 mm
Poids à vide		22 Kg	27 Kg
Puissance électrique		32 W	40 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853344	853345
	Prix HT		

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve de profondeur 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- Réfrigération de la cuve par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance.
- Pieds avec vérins de réglage en inox.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).** Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R455a.

PRÉSENTOIR POSE-PLAT :
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés.
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K, 210 lm.
- 2 montants en tube rond diam. 42 mm.

MEUBLES CUVE FROID VENTILÉ - BAIE LIBRE

Capacité		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		1.185 Kw	1.185 Kw	1.14 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre - Cuve profondeur 90 mm	Code	853303	853304	853305
	Prix HT			
OPTIONS				
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912
	Prix HT			
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000
	Prix HT			
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978
	Prix HT			

PRÉSENTOIR POSE-PLAT

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1139 mm	1464 mm	1789 mm
Profondeur hors tout		420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur hors tout		430 mm	430 mm	430 mm
Poids à vide		15 Kg	20 Kg	25 Kg
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325
	Prix HT			

OASIS
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX - BAIE LIBRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
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		2200 W	2300 W	2400 W	2500 W
Puissance frigorifique		1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
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				
OPTIONS					
Ensemble de 2 étagères	Code	854923	854924	854925	854926
	Prix HT				
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT				

Une gamme de vitrines réfrigérées, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- Réserve réfrigérée "froid ventilé" avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières.
- les surfaces des modèles "cuve plate" et "cuve profondeur 90mm" sont non réfrigérées - les surfaces des modèles "cuve profondeur 30 mm" sont réfrigérées.
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance.
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé. Garantie de 8°C en moyenne à cœur d'aliments dans une ambiance de 25°C pendant 1h30 après ouverture du rideau.
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur.
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier.
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client.
- 2 portes coulissantes suspendues côté service. Parois latérales en double vitrage.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux sont à commander séparément).** Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe froid monté sur glissières télescopiques.
- Groupe frigorifique au R455a.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX - AVEC RÉSERVE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve		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		2300 W	2300 W	2500 W	2700 W
Puissance frigorifique		1.44 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve - Cuve plate	Code	853403	853404	853405	853406
	Prix HT				
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 30 mm	Code	853603	853604	853605	853606
	Prix HT				
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 90 mm	Code	853493	853494	853495	853496
	Prix HT				
OPTIONS					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT				

OASIS
MEUBLES CHAUFFANTS

MEUBLES BAIN-MARIE À EAU OU À AIR - BAIE LIBRE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
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 bain-marie à eau		2100 W	2800 W	3500 W	4200 W
Puissance électrique bain-marie à air		1700 W	3300 W	3300 W	4900 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie à eau - Baie libre	Code	851033	851034	851035	851036
	Prix HT				
Bain-marie à air - Baie libre	Code	851013	851014	851015	851016
	Prix HT				
OPTIONS					
Ensemble de 2 étagères	Code	854933	854934	854935	854936
	Prix HT				
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				

Une gamme de bains-marie, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).** Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Etuve rangement GN 1/1 à portes coulissantes. Thermostat de régulation à bulbe réglable. Protection par thermostat de sécurité. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge.

BAIN-MARIE À EAU :

- Cuve rayonnée, 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. Remplissage automatique par électrovanne. Vidange par bonde Ø40 mm haute température.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Livré sans câble d'alimentation.

BAIN-MARIE À AIR :

- Cuve rayonnée, 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. Circuit d'air amovible sans outil pour le nettoyage.
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité.
- Livré sans câble d'alimentation.

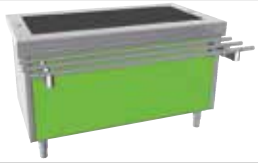
MEUBLES BAIN-MARIE À EAU OU À AIR - AVEC RÉSERVE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve		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 bain-marie à eau		3000 W	3700 W	4400 W	5100 W
Puissance électrique bain-marie à air		2600 W	4200 W	4200 W	5800 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie à eau - Avec réserve	Code	851233	851234	851235	851236
	Prix HT				
Bain-marie à air - Avec réserve	Code	851213	851214	851215	851216
	Prix HT				
OPTIONS					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT				
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT				
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT				

Une gamme de dessus chauffants en verre trempé, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ :
- Conception en acier inoxydable.
- Dessus en verre trempé épaisseur 6 mm avec résistance chauffante collée. Maintenance aisée avec une étanchéité autour du verre sans mastic. Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. Une régulation pour l'ensemble avec fonction allumage différé.
- 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément)**. Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré sans câble d'alimentation.

PRÉSENTOIR RAMPE NEUTRE OU CHAUFFANTE:
- 2 montants en tube rond diam. 42 mm.
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés.
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes (1 lampe de 160 W au droit de chaque module GN).



MEUBLE CHAUFFANT DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité		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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre	Code	851022	851023	851024	851025	851026
	Prix HT					
OPTIONS						
Ensemble de 2 étagères	Code	854942	854943	854944	854945	854946
	Prix HT					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT					
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912	854912
	Prix HT					
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000	855000
	Prix HT					
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985	854985
	Prix HT					

PRÉSENTOIR POUR MEUBLES CHAUFFANTS

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x H hors tout		814x420x430 mm	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
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 - monophasé 50/60 Hz (modèle chauffant)		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Présentoir rampe neutre	Code		851313	851314	851315	851316
	Prix HT					
Présentoir rampe chauffante	Code	851302	851303	851304	851305	851306
	Prix HT					

Une gamme de meubles neutres, simple, fonctionnelle, ergonomique et esthétique

- Conception en acier inoxydable.
- Hauteur du décaissé: 150 mm.
- Dessous libre avec vide technique.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).** Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré avec une prise 2P+T 16A étanche en partie inférieure par module GN.

Modèle présenté avec la gamme Modulo (voir page 242)

MEUBLES NEUTRES AVEC DESSUS DÉCAISSÉ - BAIE LIBRE

Capacité		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				
Ensemble de 2 étagères	Code	854962	854963	854964
	Prix HT			
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912
	Prix HT			
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000
	Prix HT			
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978
	Prix HT			

PARE-HALEINE AVEC PLOTS DE DÉPOSE

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout		810 mm	1230 mm	1510 mm
Profondeur hors tout		242 mm	242 mm	242 mm
Hauteur hors tout		410 mm	410 mm	410 mm
Pare-haleine droit avec pose assiettes	Code	854972	854973	854974
	Prix HT			

OASIS
MEUBLES NEUTRES

- Conception en acier inoxydable.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec une prise 2P + T étanche en partie inférieure.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément)**. Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Meuble neutre avec découpe : format de la découpe : Meuble 2 GN : 1 GN1/1 - Meubles 3 à 6GN : 1 GN2/1 (hauteur maxi 200mm). Bac non fourni.

PRESENTOIR

- 2 montants en tube rond diamètre 42 mm.
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés.
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes (1 lampe de 200 W par GN 1/1)

MEUBLES NEUTRES - BAIE LIBRE

Capacité		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	140 Kg	150 Kg	160 Kg	170 Kg
Charge maximale		150 Kg	150 Kg	150 Kg	150 Kg	150 Kg
Meuble neutre 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						
Ensemble de 2 étagères	Code	854952	854953	854954	854956	854957
	Prix HT					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT					
Prise 16A 2P+T supplémentaire pour meubles Oasis	Code	854955	854955	854955	854955	854955
	Prix HT					
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912	854912
	Prix HT					
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000	855000
	Prix HT					
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985	854985
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978	854978
	Prix HT					

- Conception en acier inoxydable.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm **(les habillages latéraux sont à commander séparément)**. Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Equipement : plateau repose pied, tiroir avec fermeture à clé, une prise 2P+T 16A étanche (non câblée), une prise RJ45 étanche (non câblée).

MEUBLES DE CAISSE

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 rampe à gauche	Code **Prix HT**	854510
Meuble de caisse rampe à droite	Code **Prix HT**	854520

Meuble rampe à gauche

OPTIONS

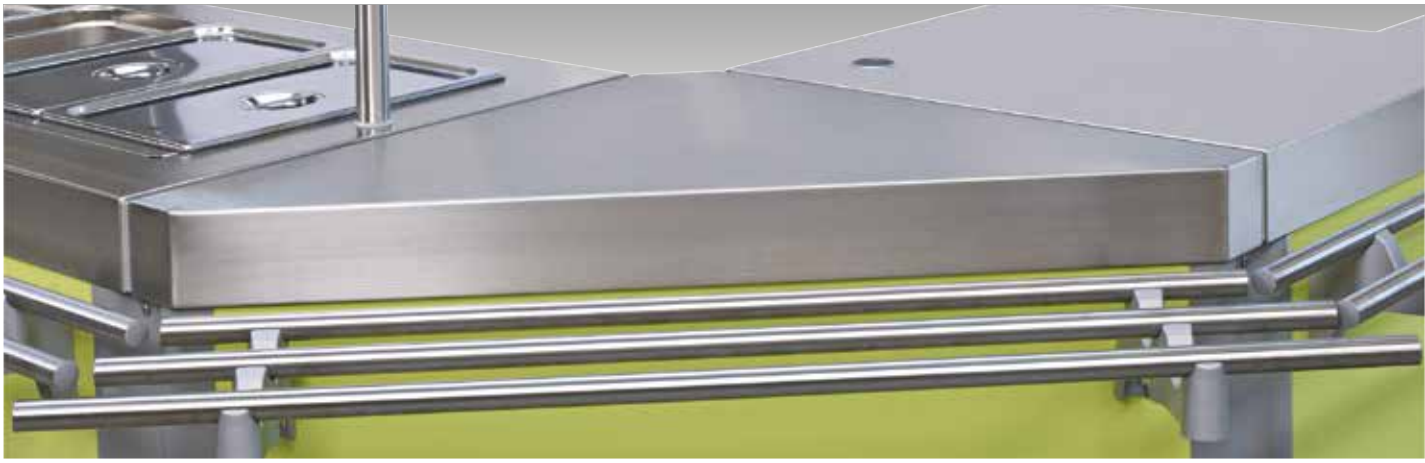
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code **Prix HT**	854950
Prise 16A 2P+T supplémentaire pour meubles Oasis	Code **Prix HT**	854955
Meuble sans rampe	Code **Prix HT**	854912
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code **Prix HT**	855000
Plinthes inox (prix au cm)	Code **Prix HT**	854985
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code **Prix HT**	854978

Meuble rampe à droite

PRÉSENTOIR RAMPE CHAUFFANTE POUR MEUBLES NEUTRES - BAIE LIBRE

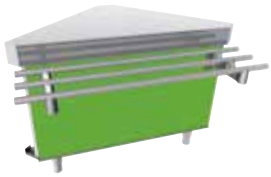
Capacité		**3 GN**	**4 GN**	**5 GN**	**6 GN**
Longueur hors tout		1139 mm	1464 mm	1789 mm	2114 mm
Profondeur hors tout		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur hors tout		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids à vide		15 Kg	20 Kg	25 Kg	30 Kg
Puissance électrique		480 W	640 W	800 W	960 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Présentoir rampe chauffante	Code **Prix HT**	851323	851324	851325	851326

OASIS
MEUBLES NEUTRES



MEUBLES D'ANGLE

		Angle ouvert côté service	Angle ouvert côté public
Longueur hors tout		1464 mm	932 mm
Profondeur hors tout		580 mm	758 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Meuble d'angle 90°	Code	854291	854292
	Prix HT		
Meuble d'angle 45°	Code	854241	854242
	Prix HT		
OPTIONS			
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT		
Meuble sans rampe	Code		854912
	Prix HT		



Angle ouvert côté public

Angle ouvert côté service

ELÉMENTS DE FAÇADE

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	
OPTIONS		
Meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000
	Prix HT	

MEUBLE D'ANGLE OUVERT CÔTÉ PUBLIC :
- Conception en acier inoxydable.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec une rampe à hauteur de 800 mm et un habillage.

MEUBLE D'ANGLE OUVERT CÔTÉ SERVICE :
- Conception en acier inoxydable.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox.
- Livré avec 2 étagères.

MEUBLE DE FAÇADE :
- Conception en acier inoxydable.
- Compatible 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).
- Pas d'habillage sur les éléments de façade 854407 / 854408.
- Pied avec vérin et platine de fixation au sol pour 854407 et 854408.

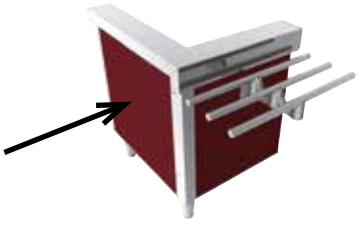
ELÉMENT D'HABILLAGE LATÉRAL :
- Ces éléments sont à installer de chaque côté de meuble ou de ligne de self. Côté droit ou gauche à déterminer face au self côté public.

ELÉMENTS DE RETOUR LATÉRAUX

		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
Poids à vide		30 Kg	30 Kg
Elément de retour latéral	Code	854410	854420
	Prix HT		
OPTIONS			
Meuble sans rampe	Code	854912	854912
	Prix HT		
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT		

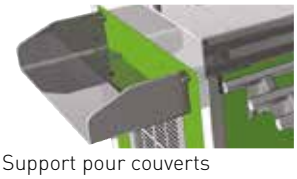
ELÉMENTS D'HABILLAGE LATÉRAUX

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



ACCESSOIRES POUR MEUBLES OASIS

Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (pour les cuves réfrigérées)	Code	854982
	Prix HT	
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220
	Prix HT	
Réhausse pour cuve ventilée (à l'unité) - Dim.LxPxH mm 522x325x102 mm	Code	853350
	Prix HT	



Support pour couverts

Réhausse pour cuve ventilée

EQUIPEMENTS 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 placés à 120 mm du sol
- Rampe composée de 3 profilés trapézoidaux en aluminium thermolaqué « gris inox » à 650 mm de hauteur sur rehausses avec système de fixation invisible
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les côtés de la façade

+ 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

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

+ accueillant

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

+ esthétique

- Une gamme de 33 coloris et nuances pour les habillages de façade page 422-423.

+ économique

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

+ sûr

- Pour préserver les enfants des risques de brûlure, le bain marie peut être disposé en retrait, perpendiculairement à la ligne de self.

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.

RÉCRÉA KID

DESIGN, ORIGINALITÉ ET PERFORMANCE POUR LES PLUS PETITS

RÉCRÉA KID
MEUBLE DISTRIBUTEUR POUR PLATEAUX, PAIN, COUVERTS ET VERRES

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx
Longueur		**880 mm**	**1580 mm**
Largeur		775 mm	775 mm
Hauteur		230 mm	230 mm
Poids		26 Kg	56 Kg
Socle 200 mm	Code	634096	634097
	Prix HT*		

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200				1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur		870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Poids		5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code	634098	634099	634100	634101
	Prix HT*				

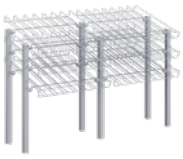
* dont 7€ d'Eco-Part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.

Une gamme de meubles distributeurs, fonctionnelle et esthétique

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
- Dessus finition poli vibrée avec bord tombé droit de 60 mm
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAINS ET VERRES
- Cadre support avec 3 bacs en polycarbonate GN 1/3-150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 1/1-200 mm (pour 120 petits pains), 3 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs (pour 168 verres)
- Montants verticaux en tube carré de 40 x 40 mm

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX) DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES



Capacité		1 x	2 x		1 x	2 x
Longueur		**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur (1)		950 mm	950 mm		950 mm	950 mm
Poids		12,2 Kg	20,7 Kg		11,3 Kg	18,9 Kg
3 grilles inclinées - 168 verres	Code	634102	634105	3 glissières inclinées	634108	634111
	Prix HT*			**Prix HT***		
Poids		13,8 Kg	23,9 Kg		12,6 Kg	21,5 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Code	634103	634106	4 glissières inclinées	634109	634112
	Prix HT*			**Prix HT***		
Poids		15,4 Kg	27,1 Kg		13,9 Kg	24,1 Kg
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code	634104	634107	5 glissières inclinées (1)	634110	634113
	Prix HT*			**Prix HT***		

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées.

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Grilles inclinées	Glissières inclinées
Longueur		**1490 mm**	**1365 mm**
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		950 mm	950 mm
Poids		19,6 Kg	18,7 Kg
3 niveaux - 168 verres	Code	634114	634117
	Prix HT*		
Poids		21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code	634115	634118
	Prix HT*		
Poids		22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code	634116	634119
	Prix HT*		

* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.

RÉCRÉA KID
MEUBLE NEUTRE

ELÉMENT DE FAÇADE

Capacité		550 mm	< 550 mm (1)	> 550 mm (2)	1400 mm (3)
Longueur		**550 mm**	**0 mm**	**0 mm**	**1400 mm**
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Poids		24 Kg			52 Kg
Elément de façade	Code	616213	616214	616215	616216
	Prix HT*				

(1) L'unité - (2) Le Ml - (3) Pour bain-marie transversal

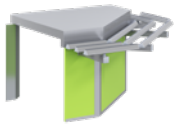
MEUBLE NEUTRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Nb. de portes pour le meuble dessous fermé		2 p. battantes	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous libre	Code	616201	616202	616203	616204
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616205	616206	616207	616208
	Prix HT*				
Dessous fermé	Code	616209	616210	616211	616212
	Prix HT*				
Option					
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une gamme de meubles neutres, design, originale et performante pour les plus petits

- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Rampe à plateaux avec 3 sections trapézoïdales
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



ELÉMENT D'ANGLE

		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		16 Kg	9 Kg	33 Kg	20 Kg
Dessous libre	Code	616217	616218		
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616219	616220		
	Prix HT*				
Dessous fermé	Code			616221	616222
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

OPTIONS

Désignation		
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	629141
	Prix HT	
Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143
	Prix HT	
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999
	Prix HT	
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code	629314
	Prix HT	
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500 x 500 mm	Code	629315
	Prix HT	
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	629316
	Prix HT	
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	629318
	Prix HT	

Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	629308
	Prix HT	
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	629321
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	629144
	Prix HT	

RÉCRÉA KID MEUBLE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" - DESSOUS LIBRE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		127 Kg	139 Kg	155 Kg
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw
P. Eléctrique		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw
Dessous libre	Code	617201	617202	617203
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629112	629112
	Prix HT			
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152
	Prix HT			

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Poids		12 Kg	15 Kg	19 Kg
P. Eléctrique		0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw
Pare haleine droit sans éclairage	Code	618102	618103	618104
	Prix HT*			
Pare haleine galbé sans éclairage	Code	618302	618303	618304
	Prix HT*			
Option				
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code	629323	629323	629323
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

Une gamme de cuves réfrigérées, design, originale et performante pour les plus petits

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Rampe à plateaux avec 3 sections trapézoïdales
- Pieds avec vérins de réglage en inox

PARE HALEINE À 1 NIVEAU
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45mm. 2 montants en tube carré de 40 x 40 mm

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" - AVEC RÉSERVE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		144 Kg	155 Kg	185 Kg
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw
P. Eléctrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617204	617205	617206
	Prix HT*			

Options

Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155
	Prix HT			

OPTIONS DES DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

RÉCRÉA KID
BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE PARE-HALEINE POUR BUFFET

CUVE ISOLÉE OU RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 90 MM

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		163 Kg	184 Kg	208 Kg	227 Kg
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Eléctrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,5 Kw	0,5 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique" profondeur 90 mm	Code	617214	617215	617216	617217
	Prix HT*				
Cuve isolée profondeur 90 mm	Code	617207	617208	617209	617210
	Prix HT*				
Option					
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629153	629153
	Prix HT				

PARE-HALEINE DROIT POUR BUFFET AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Largeur		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		21 Kg	25 Kg	30 Kg	34 Kg
P. Eléctrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Code	618230	618231	618232	618233
	Prix HT*				
Pare-haleine galbé	Code	618236	618237	618238	618239
	Prix HT*				
Option					
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code	**629323**	**629323**	**629323**	**629323**
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Une gamme de buffets réfrigérés, design, originale et performante pour les plus petits

BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Tablette en plexi translucide de 10 mm pour assiettes à chaque extrémité
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm sur les 4 côtés - 28 décors au choix
- Rampes à plateaux avec 3 sections trapézoïdales
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU
- Pare haleine droit double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45 mm et 2 montants en tube carré 40x40 mm
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K

CUVE ISOLÉE OU RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" PROFONDEUR 70 MM

Capacité		Hexagonale 1200 mm	Hexagonale 1400 mm	Octogonale 1700 mm
Longueur		**1200 mm**	**1400 mm**	**1700 mm**
Largeur		1200 mm	1400 mm	1700 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		160 Kg	196 Kg	196 Kg
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw
P. Eléctrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,62 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique" profondeur 70 mm	Code **Prix HT***	617218	617219	617220
Cuve isolée profondeur 70 mm	Code **Prix HT***	617211	617212	617213
Option				
Livré sans groupe	Code **Prix HT**	629153	629153	629155

RÉCRÉA KID PARE-HALEINE POUR BUFFET HEXAGONAL OU OCTOGONAL

Forme		Hexagonale	Octogonale
Longueur		**1100 mm**	**1100 mm**
Largeur		1100 mm	1100 mm
Hauteur		740 mm	740 mm
Poids		24 Kg	23 Kg
P. Eléctrique		0,15 Kw	0,15 Kw
Sans éclairage	Code **Prix HT***	618294	618295
Option			
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code **Prix HT**	629323	629323

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

RÉCRÉA KID
BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE PARE-HALEINE POUR BUFFET RÉFRIGÉRÉ

OPTIONS

Capacité		4 GN 1/1 Hexagonale	5 GN 1/1 Hexagonale	6 GN 1/1 Octogonale	7 GN 1/1
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT				
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148
	Prix HT				
Réhausse non perforée GN en inox (1)	Code	629213	629213	629213	629213
	Prix HT				
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (1)	Code	629214	629214	629214	629214
	Prix HT				
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT				
Étagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	629303	629303	629303	629303
	Prix HT				
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141	629141
	Prix HT				

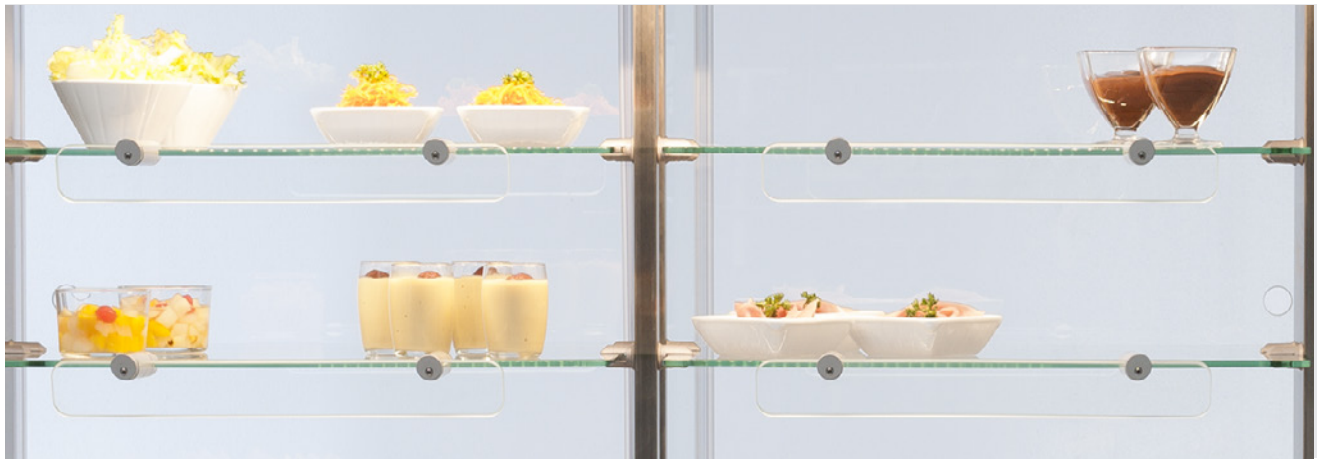
(1) Hauteur à définir à la commande

Une gamme de buffets réfrigérés, design, originale et performante pour les plus petits

BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Tablette en plexi translucide de 10 mm pour assiettes à chaque extrémité
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm sur les 4 côtés - 28 décors au choix
- Rampes à plateaux avec 3 sections trapézoïdales
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU
- Pare haleine droit double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45 mm et 2 montants en tube carré 40x40 mm
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K

RÉCRÉA KID
VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA - SERVICE 1H30



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine à 2 niveaux		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine à 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Poids		293 Kg	317 Kg	364 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1 Kw	1.2 Kw
Panorama 2 niveaux	Code	619279	619280	619281
	Prix HT*			
Panorama 3 niveaux	Code	619285	619286	619287
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629112	629112
	Prix HT			
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629157	629157	629159
	Prix HT			

OPTIONS DES PANORAMA DESSOUS LIBRE OU RÉSERVE

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT			
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629089	629089	629089
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

Une gamme de vitrines réfrigérées Panorama, design, originale et performante pour les plus petits

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 2 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine à 2 niveaux		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine à 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Nombre de portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw
P. Eléctrique		1.1 Kw	1.1 Kw	1.3 Kw
Panorama 2 niveaux	Code	619282	619283	619284
	Prix HT*			
Panorama 3 niveaux	Code	619288	619289	619290
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 7€ d'Eco-Part

RÉCRÉA KID
BAIN-MARIE À AIR OU À EAU - DESSUS CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

BAIN-MARIE - VITRO - DESSOUS LIBRE

		Bain-marie à air dessous libre		Bain-marie à eau dessous libre		Dessus vitro dessous libre	
Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
Poids		76 Kg	83 Kg	77 Kg	85 Kg	99 Kg	112 Kg
P. Eléctrique		1 Kw	1 Kw	2,25 Kw	3 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw
	Dans la ligne de self	622221	622222	622217	622218	622213	622214
	Implantation transversale	622209	622210	622205	622206	622201	622202
Option							
Un plancher ou une étagère	Code	629113	629114	629113	629114	629113	629114
	Prix HT						

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm
Poids		14 Kg	18 Kg
Tablette de dépose ergonomique en inox	Code	618275	618276
	Prix HT*		
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code	618280	618281
	Prix HT*		

* dont 7€ d'Eco-Part

Une gamme de bains-marie, design, originale et performante pour les plus petits

BAIN-MARIE À AIR AVEC ÉTUVE
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à portes coulissantes, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Rampe à plateaux avec 3 sections trapézoïdales

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
- Tablette de dépose ergonomique en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diam. 42 mm Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

BAIN-MARIE - VITRO - AVEC ÉTUVE

		Bain-marie à air avec étuve		Bain-marie à eau avec étuve		Dessus vitro avec étuve	
Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		833 mm	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
Poids		115 Kg	127 Kg	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
P. Eléctrique		2,53 Kw	2,53 Kw	3,78 Kw	4,53 Kw	2,43 Kw	2,73 Kw
	Dans la ligne de self	622223	622224	622219	622220	622215	622216
	Implantation transversale	622211	622212	622207	622208	622203	622204

TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm
Poids		14 Kg	18 Kg
Avec éclairage LED	Code	618290	618291
	Prix HT*		
Sans éclairage	Code	618285	618286
	Prix HT*		

* dont 7€ d'Eco-Part

RÉCRÉA KID
BAIN-MARIE À AIR OU À EAU - DESSUS CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

OPTIONS DES BAINS-MARIE

Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (3)	Code **Prix HT**	629010
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code **Prix HT**	629212
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code **Prix HT**	629141
Cordon d'alimentation extensible a partir de 3600 W	Code **Prix HT**	629139
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code **Prix HT**	629323
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code **Prix HT**	629321
Protection par disjoncteur 30 mA	Code **Prix HT**	629144
Cadre support amovible pour bac GN -150 mm (2)	Code **Prix HT**	629119
Glace latérale pour bain marie transversal	Code **Prix HT**	629123
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code **Prix HT**	629005
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code **Prix HT**	629111

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis.
A fixer obligatoirement au plafond. -
(2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement
pour les bains marie sur étuve.
(3) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

OPTIONS DES DESSUS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ

Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code **Prix HT**	629095
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code **Prix HT**	629138
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code **Prix HT**	629323
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code **Prix HT**	629321
Protection par disjoncteur 30 mA	Code **Prix HT**	629144
Décaissé ouvert côté service	Code **Prix HT**	629096
Glace latérale pour bain marie transversal	Code **Prix HT**	629123
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code **Prix HT**	629097
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code **Prix HT**	629004
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code **Prix HT**	629219
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code **Prix HT**	629111
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code **Prix HT**	629141

Une gamme de bains-marie, design, originale et performante pour les plus petits

BAIN-MARIE À AIR AVEC ÉTUVE

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à portes coulissantes, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Façade à 121,5 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix
- Rampe à plateaux avec 3 sections trapézoïdales

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

- Tablette de dépose ergonomique en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diam. 42 mm Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

FAÇADE STANDARD

Désignation		
Habillage latéral coloris gamme standard (l'unité)	Code **Prix HT**	629259
Façade en acier inoxydable finition poli satiné (le ml)	Code **Prix HT**	629260
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments (le ml)	Code **Prix HT**	629261

RAMPE À PLATEAUX STANDARD

Désignation		
Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox Ø 30 mm (le ml)	Code **Prix HT**	629292
Élément livré avec rampe 3 tubes ronds à la place de la rampe alu. - le ml	Code **Prix HT**	629293
Rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code **Prix HT**	629273
Elément livré sans rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code **Prix HT**	629295
Kit manchon de liaison rampe inox Ø 30 mm en continu (le kit)	Code **Prix HT**	629287

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé incliné de 60 mm en finition poli satiné
- Façade à 121,5 mm du sol composée de modules en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- Côtés en inox 18/10 AISI 304
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en inox à 670 mm de hauteur sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable avec fixation invisible
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

100% recyclable | R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | - 40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Design unique breveté par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

+ durable
- Façades en matériau composite rotomoulés 100 % recyclable

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires
- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ accueillant
- Rampe est située à une hauteur de 671 mm

+ de sécurité
- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

+ de choix
- 8 styles au choix en standard. Voir page 428 - 429

+ performant
- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

+ économique
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ facile à nettoyer
- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

+ de confort pour le service
- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ écologique
- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

COLORADO

BEAU, RIGOLO ET 100% RECYCLABLE

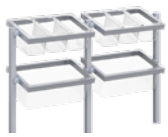
COLORADO
MEUBLE DISTRIBUTEUR POUR PLATEAUX, PAIN, COUVERTS ET VERRES

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité		32 platx. 150 couv. 30 verres	1 bac 120 p. pains
Longueur		**816 mm**	**816 mm**
Largeur		454 mm	454 mm
Hauteur		808 mm	808 mm
Poids		16 Kg	10,7 Kg
Distributeur de plateaux, verres Ø 80 mm et couverts	Code	634120	
	Prix HT*		
Distributeur à pain - 1 niveau pour 1 bac GN 1/1-200 fourni	Code		634121
	Prix HT*		

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité		160 platx	320 platx
Longueur		**880 mm**	**1580 mm**
Largeur		775 mm	775 mm
Hauteur		200 mm	200 mm
Poids		26 Kg	56 Kg
Socle 200 mm	Code	634096	634097
	Prix HT*		



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200				1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Largeur		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur		870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Poids		5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code	634098	634099	634100	634101
	Prix HT*				

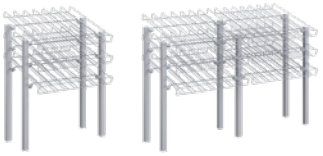
* dont 7€ d'Eco-Part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux

Distributeurs de plateaux, pain, couverts, verres ou panier à verres

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
- 3 plateaux en matériau composite rotomoule - pour 3 bacs GN 1/3 fournis - Capacite : 30 verres Ø 80 mm - 32 plateaux

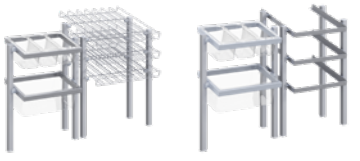
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS
- 1 plateau en matériau composite rotomoule - pour 1 bac GN 1/1 fourni

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX) DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES



Capacité		1 x	2 x		1 x	2 x
Longueur		**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur (1)		950 mm	950 mm		950 mm	950 mm
Poids		12,2 Kg	20,7 Kg		11,3 Kg	18,9 Kg
3 grilles inclinées - 168 verres	Code	634102	634105	3 glissières inclinées	634108	634111
	Prix HT*			**Prix HT***		
Poids		13,8 Kg	23,9 Kg		12,6 Kg	21,5 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Code	634103	634106	4 glissières inclinées	634109	634112
	Prix HT*			**Prix HT***		
Poids		15,4 Kg	27,1 Kg		13,9 Kg	24,1 Kg
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code	634104	634107	5 glissières inclinées (1)	634110	634113
	Prix HT*			**Prix HT***		

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées.



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

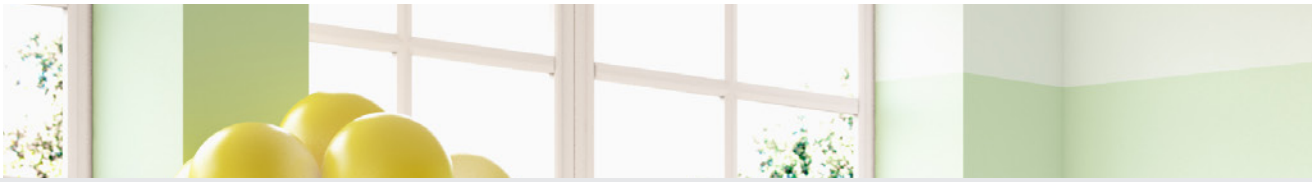
Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Grilles inclinées	Glissières inclinées
Longueur		**1490 mm**	**1365 mm**
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		950 mm	950 mm
Poids		19,6 Kg	18,7 Kg
3 niveaux - 168 verres	Code	634114	634117
	Prix HT*		
Poids		21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code	634115	634118
	Prix HT*		
Poids		22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code	634116	634119
	Prix HT*		

* dont 7€ d'Eco-Part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.

COLORADO
MEUBLE DISTRIBUTEUR POUR PLATEAUX, PAIN, COUVERTS ET VERRES

OPTIONS

Désignation		
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code **Prix HT**	629141
Pare choc angulaire - l'unité	Code **Prix HT**	629143
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code **Prix HT**	09-1219
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code **Prix HT**	09-0999
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code **Prix HT**	629314
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500x500 mm	Code **Prix HT**	629315
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code **Prix HT**	629316
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code **Prix HT**	629318
Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code **Prix HT**	09-0410
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code **Prix HT**	629308



Distributeurs de plateaux, pain, couverts, verres ou panier à verres

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX
- 3 plateaux en matériau composite rotomoule - pour 3 bacs GN 1/3 fournis - Capacite : 30 verres Ø 80 mm - 32 plateaux

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS
- 1 plateau en matériau composite rotomoule - pour 1 bac GN 1/1 fourni

COLORADO
MEUBLE NEUTRE

ELÉMENT DE FAÇADE

Longueur		550 mm	< 550 mm	> 550 mm	1400 mm
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Poids		24 Kg	0 Kg	0 Kg	52 Kg
Elément de façade	Code	616313	616314	616315	616316
	Prix HT*				

1. MEUBLE NEUTRE DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Poids		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Nb de portes		2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous libre	Code	616301	616302	616303	616304
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616305	616306	616307	616308
	Prix HT*				
Dessous fermé	Code	616309	616310	616311	616312
	Prix HT*				
Option					
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Des meubles neutres pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds

ELÉMENT D'ANGLE

		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		16 Kg	9 Kg	33 Kg	20 Kg
Dessous libre	Code	616217	616218		
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616219	616220		
	Prix HT*				
Dessous fermé	Code			616321	616322
	Prix HT*				

Options

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141	629141
	Prix HT				
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144
	Prix HT				
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

COLORADO MEUBLE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" DESSOUS LIBRE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Poids		127 Kg	139 Kg	155 Kg
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw
P. Eléctrique		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw
Dessous libre	Code	617301	617302	617303
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114
	Prix HT			
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152
	Prix HT			

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**
Largeur		400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Poids		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Pare haleine droit sans éclairage	Code	618002	618003	618004
	Prix HT*			
Pare haleine galbé sans éclairage	Code	618014	618015	618016
	Prix HT*			
Option				
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Des cuves réfrigérées pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

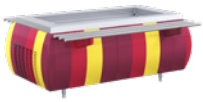
Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Poids		144 Kg	155 Kg	185 Kg
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw
P. Eléctrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617304	617305	617306
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155
	Prix HT			

OPTIONS COMMUNES AUX MEUBLES DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT			
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

COLORADO
BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE PARE-HALEINE POUR BUFFET RÉFRIGÉRÉ



BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE PROFONDEUR 90 MM
BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE» AVEC CUVE PROFONDEUR 90 MM

Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		708 mm	708 mm	708 mm
Poids		133 Kg	154 Kg	178 Kg
Cuve isolée profondeur 90 mm	Code	617307	617308	617309
	Prix HT*			
Cuve réfrigérée "froid statique" profondeur 90 mm	Code	617310	617311	617312
	Prix HT*			
Option				
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629153
	Prix HT			

PARE-HALEINE DROIT POUR BUFFET AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Longueur		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Largeur		470 mm	470 mm	470 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
Poids		21 Kg	25 Kg	30 Kg
P. Eléctrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw
Pare-haleine droit	Code	618055	618056	618057
	Prix HT*			
Pare-haleine galbé	Code	618063	618064	618065
	Prix HT*			
Option				
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Des buffets réfrigérés pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»
- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable sur les 4 côtés
- Rampes à plateaux avec 3 tubes ronds
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

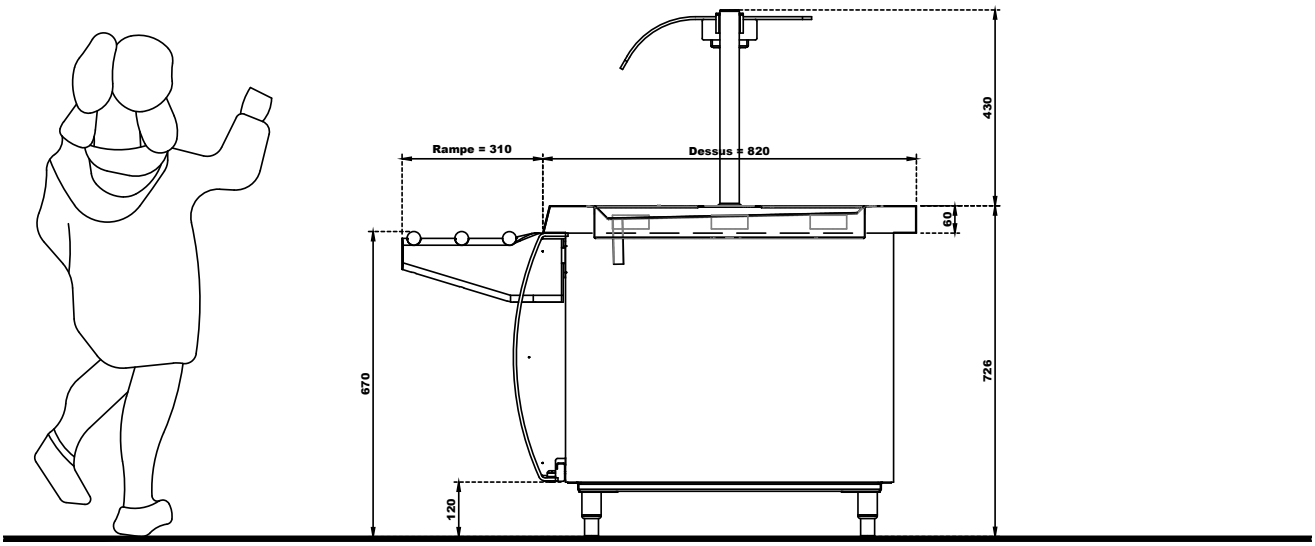
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU
- Pare haleine droit double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm
- Poutre en tôle pliée de section 120x45 mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm

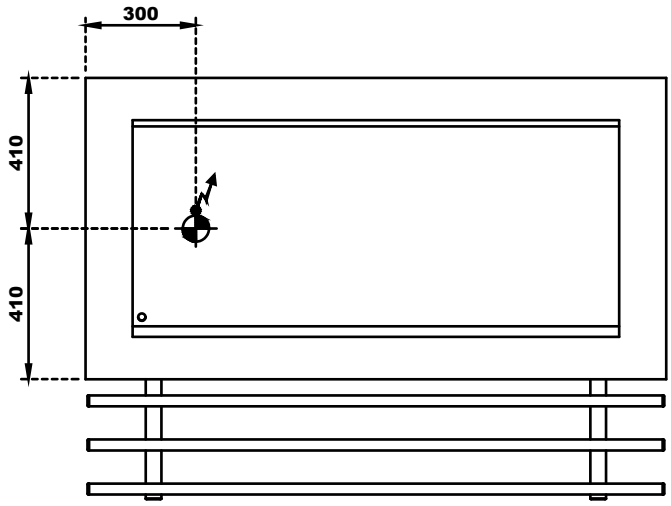
OPTIONS

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code **Prix HT**	629141
Réhausse non perforée GN en inox (1)	Code **Prix HT**	629213
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (1)	Code **Prix HT**	629214
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code **Prix HT**	629138
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code **Prix HT**	629147
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code **Prix HT**	629148

(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés «froid statique».

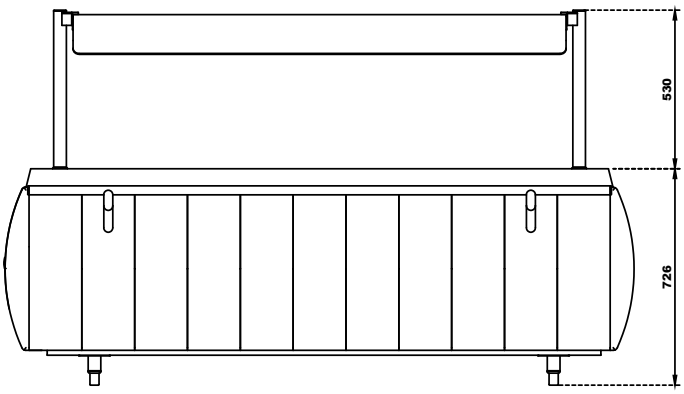
COLORADO
BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE
PARE-HALEINE POUR BUFFET RÉFRIGÉRÉ

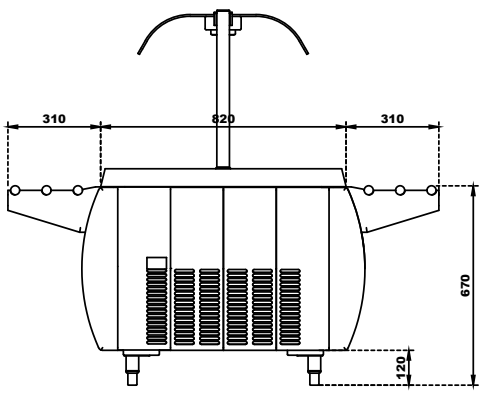


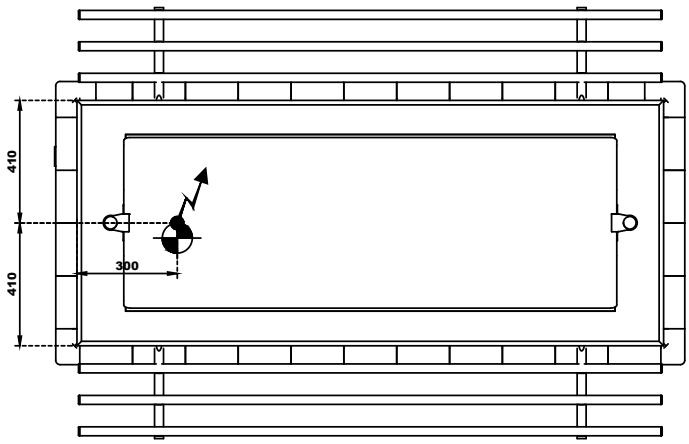


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonée

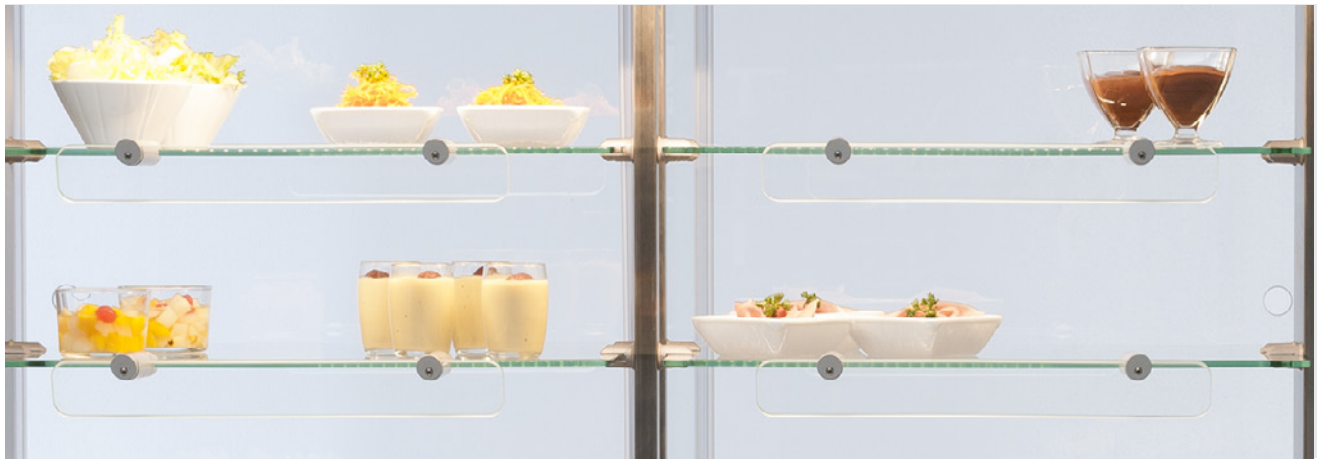
Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol







COLORADO
VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX - SERVICE 1H30



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine à 2 niveaux		730 mm	730 mm	730 mm
Hauteur de la vitrine à 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Poids		293 Kg	317 Kg	364 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw
P. Eléctrique		1 Kw	1.1 Kw	1.2 Kw
Panorama à 2 niveaux	Code	619291	619292	619293
	Prix HT*			
Panorama à 3 niveaux	Code	619297	619298	619299
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114
	Prix HT			
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629157	629157	629159
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 7€ d'Eco-Part

Des vitrines réfrigérées Panorama pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 2 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur de la vitrine à 2 niveaux		730 mm	730 mm	730 mm
Hauteur de la vitrine à 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Nombre de Portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Eléctrique		1.1 Kw	1.1 Kw	1.3 Kw
Panorama à 2 niveaux	Code	619294	619295	619296
	Prix HT*			
Panorama à 3 niveaux	Code	619300	619301	619302
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 7€ d'Eco-Part

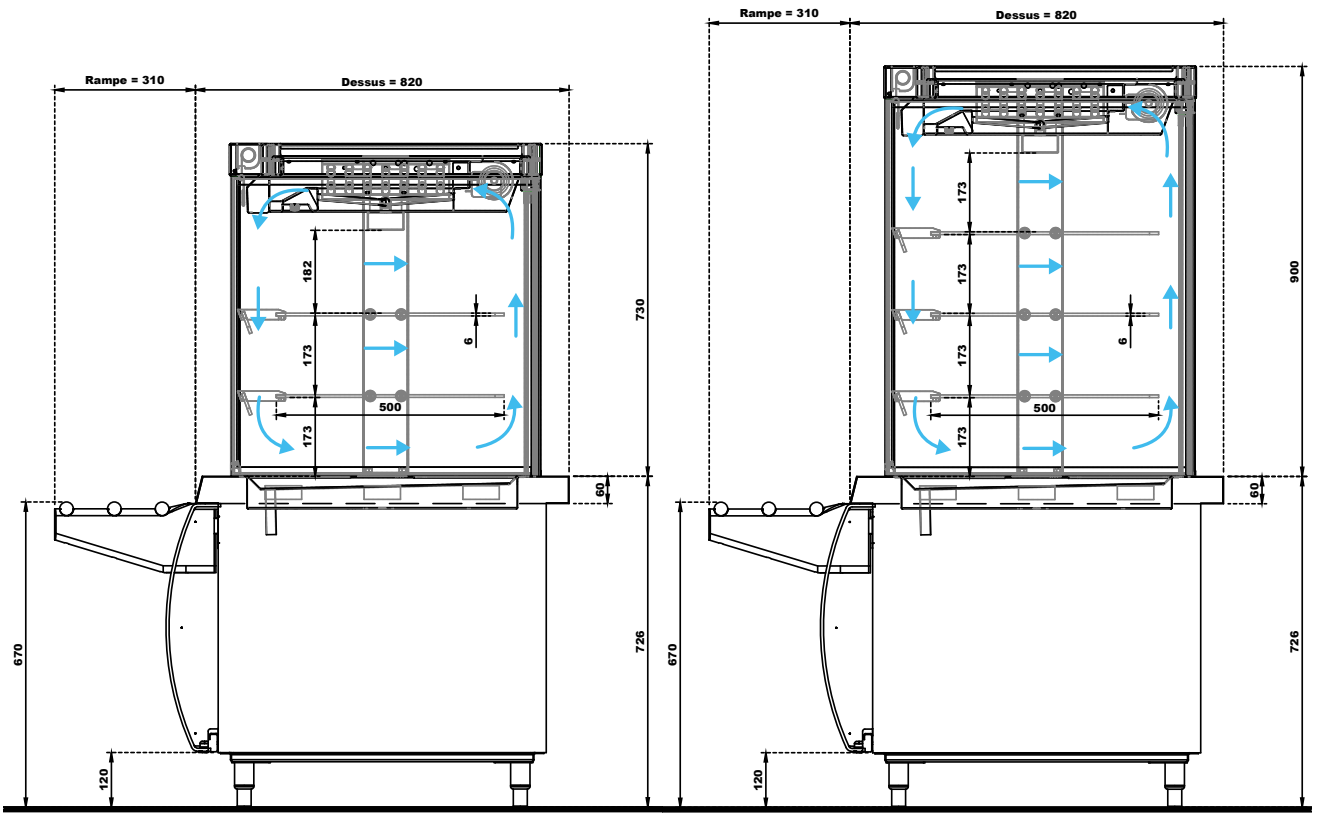
COLORADO
VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX - SERVICE 1H30

OPTIONS COMMUNES AUX PANORAMA 2 ET 3 NIVEAUX

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code **Prix HT**	629141
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code **Prix HT**	629147
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code **Prix HT**	629149
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code **Prix HT**	629089
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code **Prix HT**	629138
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code **Prix HT**	629109
Pare haleine décorés (6 pare haleine) - uniquement pour les Meubles refrigeres	Code **Prix HT**	629110

Des vitrines réfrigérées Panorama pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

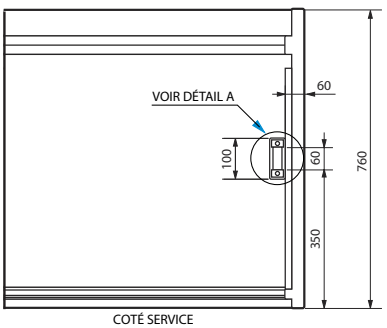
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 2 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

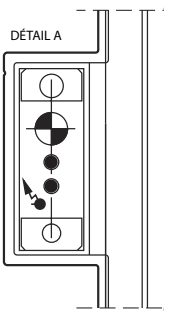


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonée

Arrivée et Sortie de froid

Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol





Flux d'air

COLORADO
BAIN-MARIE À AIR OU À EAU - DESSUS VITRO
TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

BAIN-MARIE - VITRO - DESSOUS LIBRE

		Bain-marie à air dessous libre		Bain-marie à eau dessous libre		Dessus vitro dessous libre	
Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de la vitrine		873 mm	873 mm	873 mm	873 mm	900 mm	900 mm
Poids		76 Kg	83 Kg	77 Kg	85 Kg	99 Kg	112 Kg
P. Eléctrique		1 Kw	1 Kw	2,25 Kw	3 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw
	Dans la ligne de self	622321	622322	622317	622318	622313	622314
	Implantation transversale	622309	622310	622305	622306	622301	622302
Options							
Un plancher ou une étagère	Code	629113	629114	629113	629114	629113	629114
	Prix HT						

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm
Hauteur		750 mm	750 mm
Poids		14 Kg	18 Kg
Tablette de dépose ergonomique en inox	Code	618275	618276
	Prix HT*		
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code	618280	618281
	Prix HT*		

* dont 7€ d'Eco-Part

Des bains-marie pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

BAIN-MARIE À AIR AVEC ÉTUVE
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à portes coulissantes, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE
- Tablette de dépose ergonomique en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diam. 42 mm Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

BAIN-MARIE - VITRO - AVEC ÉTUVE

		Bain-marie à air avec étuve		Bain-marie à eau avec étuve		Dessus vitro avec étuve	
Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de la vitrine		873 mm	873 mm	873 mm	873 mm	900 mm	900 mm
Poids		115 Kg	127 Kg	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
P. Eléctrique		2,53 Kw	2,53 Kw	3,78 Kw	4,53 Kw	2,43 Kw	2,73 Kw
	Dans la ligne de self	622323	622324	622319	622320	622315	622316
	Implantation transversale	622311	622312	622307	622308	622303	622304

TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Longueur		**1130 mm**	**1440 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		14 Kg	18 Kg	14 Kg	18 Kg	14 Kg	18 Kg
Avec éclairage LED	Code	618131	618132	618131	618132	618131	618132
	Prix HT*						
Sans éclairage	Code	618121	618122	618121	618122	618121	618122
	Prix HT*						
Option							
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

COLORADO
BAIN-MARIE À AIR OU À EAU - DESSUS VITRO
TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

OPTIONS DES BAINS-MARIE À EAU OU À AIR

Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212
	Prix HT	
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (3)	Code	629010
	Prix HT	
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	
Cordon d'alimentation extensible a partir de 3600 W	Code	629139
	Prix HT	
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322
	Prix HT	
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	
Cadre support amovible pour bac GN -150 mm (2)	Code	629119
	Prix HT	
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code	629005
	Prix HT	
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	629111
	Prix HT	

OPTIONS DES DESSUS VITRO

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095
	Prix HT	
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219
	Prix HT	
Perche d'alimentation électrique classic Ø 42,4 mm en inox h 2000 mm avec fixation au plafond - l'unité (1)	Code	629322
	Prix HT	
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	
Décaissé ouvert côté service	Code	629096
	Prix HT	
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097
	Prix HT	
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	629111
	Prix HT	

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis.
A fixer obligatoirement au plafond.
(2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement
pour les bains marie et dessus vitro sur étuve.
(3) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

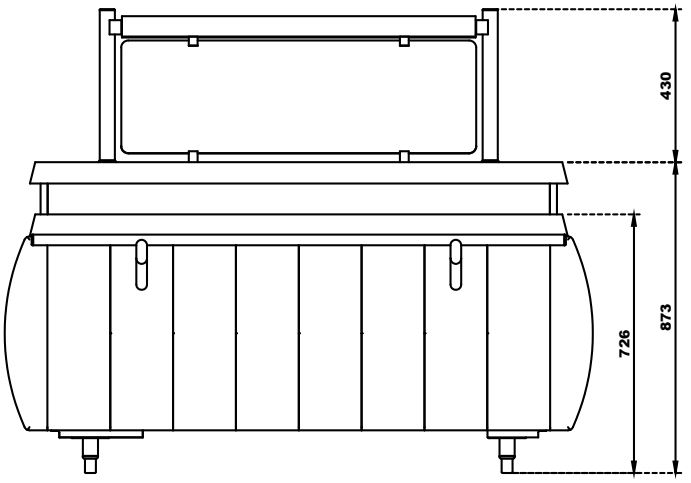
Des bains-marie pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

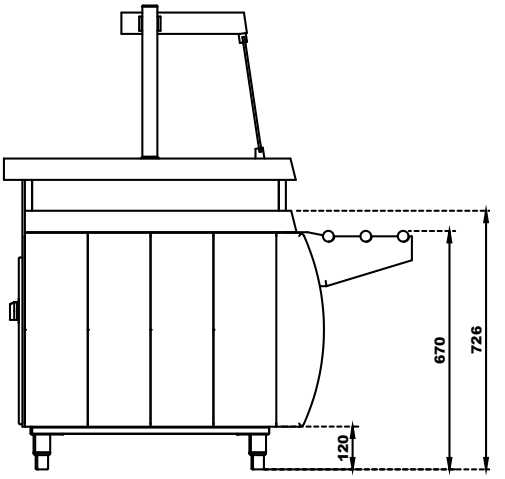
BAIN-MARIE À AIR AVEC ÉTUVE

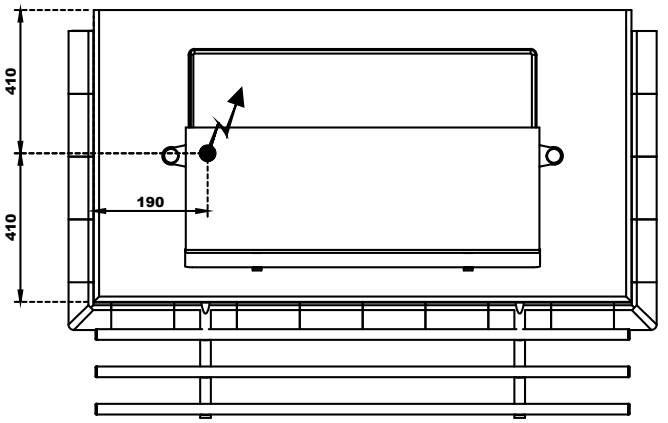
- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à portes coulissantes, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité
- Façade à 121,5 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100% recyclable
- Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

- Tablette de dépose ergonomique en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diam. 42 mm Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

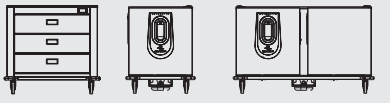






Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)
Puissance indiquée en Watt (W)

Retrouvez la gamme d'armoire chauffante de maintien en température Satellite 4G mobile à loger sous la vitrine dessous libre pages 268 et 279.



COLORADO
DÉCORS

FAÇADE EN MATÉRIAU COMPOSITE ROTOMOULÉ

Désignation		
Façade à partir des 4 couleurs standard - le ml	Code **Prix HT**	629267

DÉCORS

Désignation		
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code **Prix HT**	629109
Pare haleine décoré (1) (6 pare-haleine)	Code **Prix HT**	629110
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code **Prix HT**	629111
Façade avec couleurs personnalisées ou modules recyclés - le ml	Code **Prix HT**	PDP020 **Sur demande**

(1) Pour des raisons de résistance aux hautes températures les stickers couleur ne sont disponibles que pour les éléments réfrigérés (pare haleine et vitrines).

Sandwiches
Produits laitiers
Desserts & Fruits fr

VITRINES MURALES

BORÉALE **222 - 223**

COOL BOX **224 - 225**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/

BORÉALE
VITRINE RÉFRIGÉRÉE MURALE MENUISÉE

Capacité		700	1000	1250	1500	1800
Longueur		**700 mm**	**1000 mm**	**1250 mm**	**1500 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
Poids		185 Kg	210 Kg	250 Kg	280 Kg	320 Kg
P. Frigo		0.75 Kw	0.796 Kw	1.289 Kw	1.289 Kw	1.64 Kw
P. Eléctrique		2,25 Kw	2,25 Kw	2,285 Kw	2,285 Kw	3,35 Kw
Finition blanc	Côtés en bois	620001	620002	620003	620004	620005
	Côtés en verre	620006	620007	620008	620009	620010
Finition noir	Côtés en bois	620011	620012	620013	620014	620015
	Côtés en verre	620016	620017	620018	620019	620020

* dont 7€ d'Eco-partt

Une gamme de vitrine réfrigérée murale avec côtés en bois ou en verre, aussi performante qu'élégante

- Structure en mélaminé blanc. Côtés en bois
- Réfrigération par évaporateur ventilé avec dégivrage naturel
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED vertical 4000° K
- Bac dévaporation des eaux de dégivrage
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables. Butée antichute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Dos en inox perforé poli miroir
- Rideau rigide manuel en alu blanc avec fermeture à clé
- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré

OPTIONS

Longueur		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131
	Prix HT					
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	629275	629275	629275	629275	629275
	Prix HT					
Rampe à plateaux 3 tubes ronds Ø 30 mm inox	Code	629276	629277	629278	629279	629285
	Prix HT					
Boréale 700 intégrée dans une ligne de self	Code	629280	629281	629282	629283	629284
	Prix HT					
Etagère supplémentaire (livrée avec consoles) - l'unité	Code	629032	629033	629034	629035	629037
	Prix HT					
Boréale 700 livrée sans rideau de nuit	Code	629060	629061	629062	629063	629070
	Prix HT					
Rideau de nuit électrique	Code	629071	629071	629071	629071	629072
	Prix HT					
2 portes battantes vitrées pour la vitrine 700	Code	629078	629078	629080	629081	629082
	Prix HT					
Fermeture à clé des 2 portes battantes des vitrines boréale 700, 1000 et 1250	Code	629083	629083	629083	629084	629084
	Prix HT					
Livrée sans groupe	Code	629167	629167	629168	629169	629169
	Prix HT					
Boréale livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage m - 1200 W	Code	629150	629150	629150	629150	629150
	Prix HT					
Habillage en stratifié (Grille d'aération inclue)	Code	629435	629436	629437	629438	629439
		Sur demande				

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

COOL BOX
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT

Pour ceux qui voient le stockage réfrigéré en grand

- Volume de stockage ouvert permettant de recevoir un chariot GN 2/1 (non fourni) - dimensions intérieures utiles : 665x865x1740 mm
- Réfrigération «froid ventilé», parois latérales perforées pour circulation de l'air réfrigéré
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Lampe germicide U.V
- Rideau isolant rigide motorisé à commande électrique, avec butée en fin de course haute et basse

COOL BOX, POUR CEUX QUI VOIENT LE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ EN GRAND

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT

Longueur		**855 mm**
Largeur		1000 mm
Hauteur		2300 mm
P. Frigo		2.126 Kw
P. Eléctrique		1,7 Kw
	Code	620120
	Prix HT*	

Option

Livré sans groupe	Code	629163
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-partt
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

ENVIRONNEMENT DU SELF

CHARIOTS NIVEAU CONSTANT	**228 - 235**
SILOS ENCASTRABLES	**236 - 237**
PLAQUES À INDUCTION	**238**
BUFFET	
SATINE	**240 - 241**
MODULO	**242 - 243**
PLAQUES CHAUFFANTES	**244**
LAMPE CHAUFFANTE	**245**
CHARIOTS CAFÉTÉRIA	**246 - 251**
TABLE MOBILE RÉFRIGÉRÉE TAÏGA	**252 - 255**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception en acier inoxydable.
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles : fond en forme de diamant.
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé (modèles chauffants).
- 4 roues pivotantes diam.125 mm dont 2 avec freins répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
- Butées de protection.

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

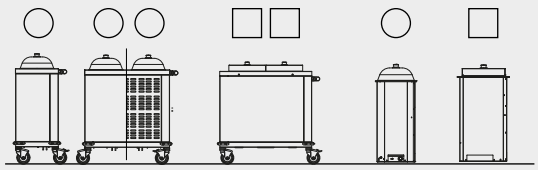
+ performant
- Structure autoportante à double paroi avec isolation performante pour les modèles chauffants ou perforée pour les modèles neutres.

+ ergonomique
- Poignée de manutention à préhension confortable.

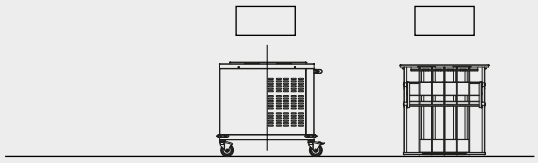
+ efficace
- Equipés de régulation de 30°C à 110°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

+ sûr
- Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.

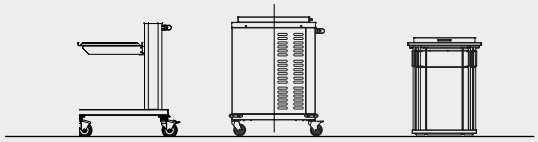
+ facile à nettoyer
- Silo amovible* sans outil, fond du chariot en pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles (* sauf 777326 et 777426).



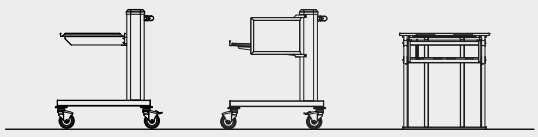
POUR ASSIETTES ENCASTRABLE



POUR TOUT TYPE DE VAISSELLE ENCASTRABLE



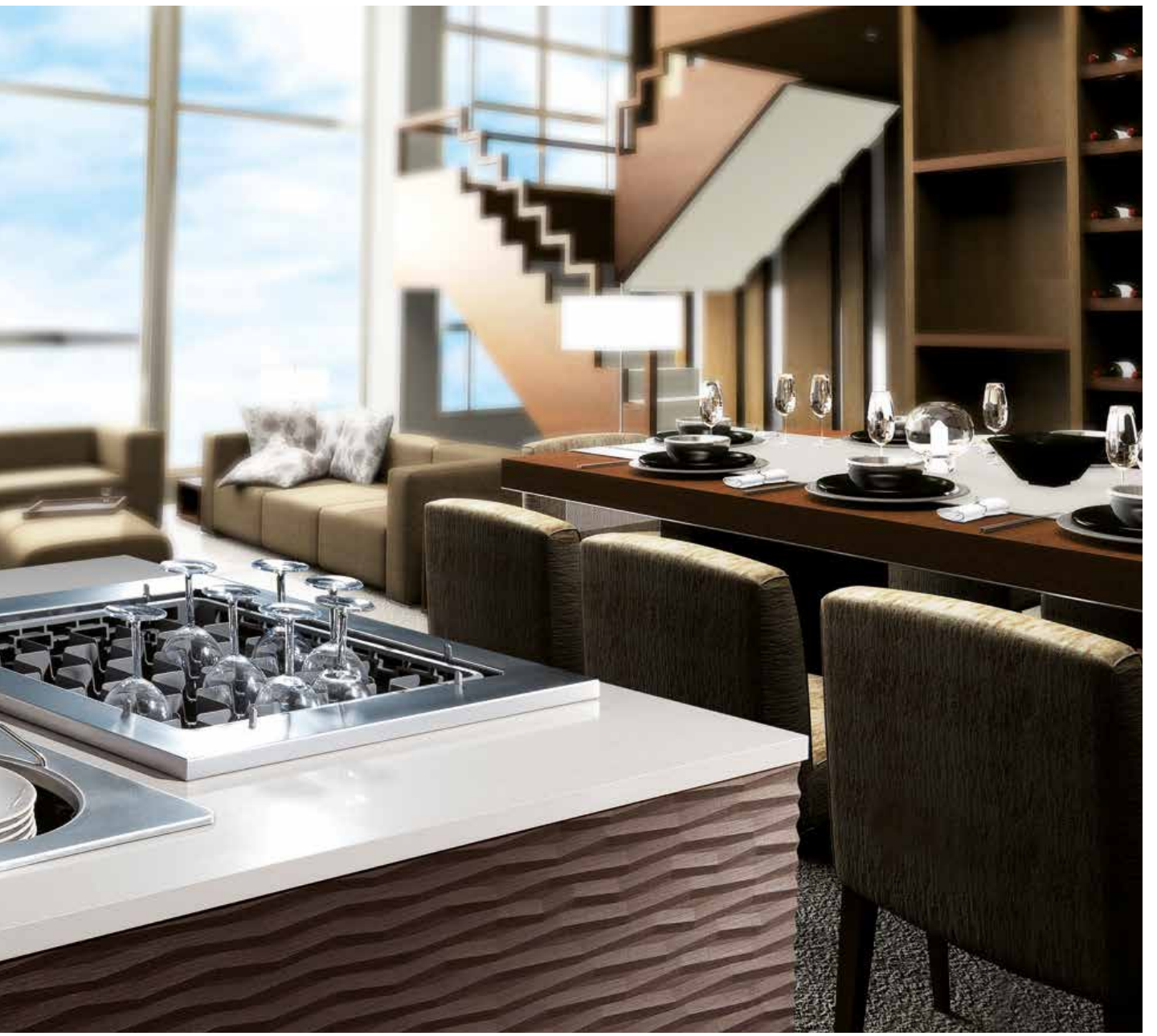
POUR CASIERS A VERRES ENCASTRABLE



POUR PLATEAUX ENCASTRABLE

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

LES INDISPENSABLES POUR UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION EN SELF SERVICE



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES

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 - monophasé 50/60 Hz		-	230 V	230 V	230 V	230 V
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 **Prix HT**		777326	777332	777426	777406
Chariot chauffant statique non ventilé avec trappe de nettoyage	Code **Prix HT**				777446	
ACCESSOIRES						
1-Couvercle rond	Code **Prix HT**		777435	777440		
2-Couvercle carré	Code **Prix HT**				777438	777437
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 **Prix HT**	777101	777301			
ACCESSOIRE						
Couvercle rond	Code **Prix HT**	777435	777435			

Chariots à niveau constant pour assiettes - 1 ou 2 silos

- Silo réglable pour s'adapter à toutes les formes d'assiettes. Fond en forme de diamant : facilité d'évacuation des eaux résiduelles.
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale).
- Régulation thermostatique de 30° à 110° C (avec thermostat de sécurité) - pour les modèles chauffants.
- Poignée de manutention.
- Chariots livrés avec couvercles.
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé (pour les modèles chauffants).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.

Modèle avec trappe de nettoyage : Branchement par cordon non spiralé, amovible de longueur 2 m (sur face opposée au thermostat et interrupteur).

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

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 - monophasé 50/60 Hz (statique) - 50 Hz (ventilé)		230 V	230 V	-
Charge maximale		80 kg	160 kg	160 kg
Poids à vide		35 kg	55 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS				
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777104	777304	
	Prix HT			
Chariot chauffant ventilé	Code		777306	
	Prix HT			
MODÈLES NEUTRES				
Chariot neutre	Code			777500
	Prix HT			
ACCESSOIRE				
1 - Couvercle rond	Code	777436	777436	777436
	Prix HT			

1 I

2 I

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR TOUS TYPES DE VAISSELLE

Chariots à niveau constant "Universels" à plateforme

- Optimisation de la capacité de stockage : de 120 à 180 assiettes selon le diamètre, 216 bols de 13 cm.
- Fonctionnement par système de galets, conception anti coincement.
- 8 barres en tube inox pour réglage des espaces.
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale).
- Régulation thermostatique de 30° à 110° C (avec thermostat de sécurité).
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Poignée de manutention.
- Chariot livré avec couvercle. Système d'accrochage du couvercle sur le côté du chariot.
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox. Nous consulter.

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

- Kit 777645 composé de : 2 tubes et 6 ressorts.

MODÈLES À PLATEFORME POUR TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		Chariot plein	Chariot perforé
Capacité approximative :	Assiettes Bols	120/180 216	120/180 216
Longueur hors tout		990 mm	990 mm
Largeur hors tout		510 mm	510 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Puissance		1400 W	-
Tension - monophasé 50/60 Hz (statique) - 50 Hz (ventilé)		230 V	-
Charge maximale		160 kg	160 kg
Poids à vide		55 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS			
Chariot chauffant statique non ventilé	Code **Prix HT**	777604	
Chariot chauffant ventilé	Code **Prix HT**	777606	
MODÈLES NEUTRES			
Chariot neutre	Code **Prix HT**	777516	777506
ACCESSOIRES			
Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code **Prix HT**	777645	777645
Couvercle	Code **Prix HT**	777641	777641

Retrouvez notre gamme
d'armoires de maintien en
température Satellite 4G en page
264 de ce catalogue.

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS ET PLATEAUX

Chariots à niveau constant pour casiers - standards ou à plateforme

CHARIOT 777706 :
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches.
- Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés.
- Poignée de manutention.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.

CHARIOTS 777806 / 777816 :
- Fonctionnement par système de plate-forme en fil inox.
- Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles.
- Poignée de manutention.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Chariot livré avec couvercle avec accrochage sur le côté (pour le modèle non perforé).

SUPPORT POUR COUVERTS :
- Conception en acier inoxydable.
- Compatible avec nos chariots à niveau constant 777706 - 777906 et 777916.
- Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs inox ou polycarbonate GN1/3 H100 mm (à commander séparément).
- Avec le support pour couverts, les dimensions hors tout des chariots deviennent : L x l x H : 92,8 x 56,5 x 122,6 cm.

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			
ACCESSOIRE				
1 - Support pour couverts (livré sans bac ou ramasse-couverts)	Code	777926		
	Prix HT			

Retrouvez notre gamme de casiers à vaisselle en page 388 de ce catalogue

Retrouvez les plateaux dans le catalogue

IN SITU

Chariots à niveau constant pour plateaux - standards ou pour distributeur automatique

CHARIOTS 777906 / 777916 :
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches.
- Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- Poignée de manutention.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Modèle 777916 : équipé de 2 parois latérales en inox pour guidage des plateaux en fin de convoyeur.

CHARIOT 777946 :
- Pour vérifier la compatibilité avec les distributeurs automatiques nous consulter.

Options 777990 et 777991 : Ces options permettent de rendre compatible le chariot 777946 avec la plupart des systèmes de récupération des plateaux installés en sortie des convoyeurs de laverie. Ainsi, le flux entre la laverie et la borne de distribution ne nécessite plus de transfert manuel de la pile de plateaux entre différents chariots.
Composition du système (777990) :
- Un habillage vertical spécial avec une butée longitudinale pour améliorer l'empilage des plateaux. Cette butée est adaptée à des hauteurs de sortie de convoyeur entre 500 et 900 mm du sol.
- Un système de fixation des lests sous la plateforme.
- Des lests permettant d'abaisser la hauteur de réception des plateaux sans modifier la compatibilité avec les bornes automatiques de distribution de plateaux.

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

MODÈLES POUR PLATEAUX

Modèles		Pour plateaux	Spécial convoyeur	Spécial distributeur automatique
Capacité : Plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1 Plateaux fast food 350 x 270 mm		 100/120 200/240	 100/120 200/240	 100/120 -
Longueur hors tout		805 mm	805 mm	766 mm
Largeur hors tout		545 mm	545 mm	545 mm
Hauteur hors tout		974 mm	974 mm	1200 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg	120 kg
Poids à vide		23 kg	26 kg	27 kg
Chariot niveau constant	Code	777906	777916	777946
	Prix HT			
OPTIONS				
Fixation lests (butée pour plateaux + support lests + 2 lests) - montage en usine	Code			777990
	Prix HT			
2 lests supplémentaires - montage en usine	Code			777991
	Prix HT			
Ressort - montage usine	Code			777995
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
1 - Support pour couverts (livré sans ramasse couverts ou bacs)	Code	777926	777926	
	Prix HT			
Ressort - montage client	Code			777996
	Prix HT			

1 I

Support présenté avec un ramasse couverts (à commander séparément).

SILOS ENCASTRABLES À NIVEAU CONSTANT

Silos pour stocker et servir les assiettes - ronds ou carrés

- Construction en acier inoxydable non isolé.
- Silo réglable.
- Thermostat réglable de 30 à 110°C.
- Thermostat de sécurité.
- A brancher sur un interrupteur ou un sectionneur non fourni.
- Livré avec un couvercle et un câble de longueur 2 mètres.
- Kit 777645 composé de : 2 tubes et 6 ressorts.

MODÈLES POUR ASSIETTES ET TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		○	○	○	○	□	□	▭
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :								
	Rondes	200/260 mm	200/310 mm	200/310 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	40	65	65	65	120/180
	Bols Ø 130 mm	-	-	-	-	-	-	216
	Raviers	-	-	-	-	-	-	-
Longueur hors tout		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Largeur hors tout		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Hauteur hors tout		740 mm	735 mm	549 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Ouverture d'encastrement		Ø 330mm	Ø 372mm	Ø 372mm	Ø 390mm	330x330mm	390x390mm	682x350mm
Puissance		900 W	-	-	900 W	900 W	900 W	-
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	-	-	230 V	230 V	230 V	-
Charge maximale		70 kg	80 kg	80 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Poids à vide		9 kg	4 kg	3 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	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Prix HT							
ACCESSOIRE								
1 - Couvercle	Code	777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Prix HT							
Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code							777645
	Prix HT							

1 I

Silos pour stocker et servir les verres et les plateaux

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

MODÈLES POUR CASIERS À VERRES ET PLATEAUX

Modèles		Pour casiers	Pour plateaux
Dimensions			
	Casiers	500 x 500 mm	-
	Plateaux	-	460x360 mm, 480x370 mm, GN1/1, 350x270 mm
Capacité			
	Casiers	7	-
	Plateaux	-	100/120
Longueur hors tout		659 mm	673 mm
Largeur hors tout		659 mm	552 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		
ACCESSOIRE			
1 - Couvercle - L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code	777831	
	Prix HT		

1 I

Inducteurs professionnels made in France de 1800 à 3500 W avec carrosserie inox et dessus vitrocéramiques.

PLAQUES À INDUCTION :
- Garantie 2 ans
- Carrosserie en acier inoxydable
- Châssis inox finition poli miroir, facile d'entretien
- Plaque vitrocéramique épaisseur 4mm
- Commandes à touches sensitives et témoin visuel d'absence de récipient
- Thermostat 15 positions
- Minuterie 99 minutes
- Convient aux récipients de 120mm à 280mm de diamètre
- Utilisation exclusivement avec des ustensiles de cuisson compatibles induction
- Filtre à air amovible et nettoyable
- Protection thermique de l'inducteur en cas de surchauffe
- Modèle bien adapté pour buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries

BAIN-MARIE 2 SOUPIÈRES :
- Conception en acier inoxydable.
- Chauffage par eau.
- Ouverture d'encastrement : 515 x 310 mm.
- Déport maximum du boitier de commande par rapport au bain-marie : 80 cm.
- Branchement par câble de 150 cm avec prise de 16 A.
- Livré avec 2 soupières (volume 2x4 L) et 2 couvercles.

PLAQUES INDUCTION D'ANIMATION

Modèles		2,8 Kw	3,5 Kw
Capacité		Récipients de diam.120 à 280 mm	Récipients de diam.120 à 280 mm
Longueur hors tout		365 mm	365 mm
Profondeur hors tout		460 mm	500 mm
Hauteur hors tout		112 mm	95 mm
Poids à vide		6,25 kg	8 kg
Puissance électrique		2,8 Kw	3,5 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V
Plaque à induction	Code	240308	240315
	Prix HT*		

*** Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

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 - monophasé 50/60 Hz		230 V
Charge maximale		10 kg
Poids à vide		7 kg
Bain-marie 2 soupières encastrable avec couvercles	Code	875030
	Prix HT	

SATINE
BUFFETS CHAUDS OU FROIDS

Ligne de supports de buffet haut de gamme pour les buffets froids ou chauds

PLAQUES CHAUFFANTES :
- Maintien au chaud par contact vitrocéramique.
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C).
- Thermostat pré-réglé.
- Voyant lumineux de fonctionnement.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Câble de branchement de 150 cm.
- Interrupteur marche/arrêt.

PLAQUES DE DÉCOUPE :
- Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium.
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C).
- Thermostat pré-réglé.
- Complément de chauffe par lampe infrarouge.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Interrupteur marche / arrêt.
- Câble de branchement de 1.5 m
- Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus.

PLAQUES FROIDES :
- Plan de pose amovible en verre trempé.
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au froid.
- Présentation possible directement sur la plaque en verre ou sur plats de service.
- Livrée avec plaque eutectique GN1/1 (-12°C) et système de centrage de la plaque eutectique.
- Facile à nettoyer.

PLAQUES CHAUFFANTES

Capacité		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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	870840	870860
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
1-Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT		

870860

870840

PLAQUES DE DÉCOUPE CHAUFFANTES

Capacité		
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 - monophasé 50/60 Hz		230 V
Modèle avec plaque standard	Code	870851
	Prix HT	
Modèle avec plaque à picots	Code	870861
	Prix HT	
ACCESSOIRES		
2- Plaque standard (536 x 330 x 11 mm)	Code	870855
	Prix HT	
2- Plaque à picots (536 x 330 x 25 mm)	Code	870857
	Prix HT	
3- Support bacs à sauce (415 x 150 x 86 mm) - Livré avec 2 bacs inox GN1/9	Code	870870
	Prix HT	
4 - Support pour ustensiles (415 x 150 x 86 mm) - Livré avec 1 plaque ardoise	Code	870872
	Prix HT	

PLAQUES FROIDES

Capacité		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		
ACCESSOIRES			
Couvercle Roll-top (540 x 335 x 190 mm)	Code	-	870731
	Prix HT		

1 I

2 I

3 I

4 I

MODULO
BUFFETS CHAUDS OU FROIDS

Ligne de supports de buffet interchangeables avec un piètement commun

- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures.
- Facilité de nettoyage.
- Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.
- Livrée sans la base. A commander séparément.

PLAQUES CHAUFFANTES :
- Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément).

PLAQUES DE DÉCOUPE :
- Dessus en aluminium traité spécialement pour la découpe qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément).

BAINS-MARIE :
- Bain-Marie électrique qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément).
- Livré avec 1 couvercle classique et sans bac gastronorme.
- Pour bac GN 1/1 hauteur 100 mm maximum.

PLAQUE FROIDE :
- Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément).
- Livrée avec 1 plaque eutectique (-12°C). Livrée sans la base. A commander séparément.

PLAQUES CHAUFFANTES

Capacité		Dessus verre trempé	Dessus inox	Plaque de découpe
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		5 Kg	5 Kg	4 Kg
Charge maximale		10 Kg	10 Kg	10 Kg
Puissance électrique		330 W	330 W	330 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	875001	875002	875003
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
1- Base commune empilable inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000	875000	875000
	Prix HT			

BAINS-MARIE

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

PLAQUE FROIDE

Capacité		
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 **Prix HT**	875004

ACCESSOIRES

1-Base commune empilable inox (620 x 350 x 150 mm)	Code **Prix HT**	875000
2 -Plaque eutectique en polyéthylène (480 x 280 x 28 mm)	Code **Prix HT**	826000

1 I

2 I

PLAQUES CHAUFFANTES

Matériel pour conserver les aliments au chaud sur les buffets.

PLAQUES CHAUFFANTES INOX :
- 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 de régulation de 0°C à 100°C.
- Voyant d'indication de chauffe.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Câble de branchement avec prise.
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).

PLAQUES CHAUFFANTES "EXTRA-BASSES" :
- Dessus en aluminium anodisé.
- Chauffe par résistance sérigraphiée.
- Température de surface régulée à 90°C (limitateur de température intégré).
- Poignée de préhension sur partie inférieure.
- Coins arrondis sans soudure sur dessus.
- Câble de branchement de 150 cm avec cordon débrochable.
- Très basse et légère.
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).

PLAQUES CHAUFFANTES INOX

Capacité		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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	870904	870906
	Prix HT		
ACCESSOIRE			
Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT		

PLAQUES CHAUFFANTES EXTRA-BASSES

Capacité		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	3 Kg
Charge maximale		10 Kg	10 Kg
Puissance électrique		225 W	300 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	870801	870804
	Prix HT*		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

LAMPE CHAUFFANTE :
- S'adapte à toutes les plaques de maintien chaud des plaques "Satine" et plaques inox afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus.
- Interrupteur marche/arrêt.
- Cordon de 150 cm.

LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE

Capacité		
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 - monophasé 50/60 Hz		230 V
Lampe chauffante	Code	870990
	Prix HT	

Retrouvez la vaisselle et les accessoires de présentation dans le catalogue

IN SITU

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure tube acier inoxydable.
- Glissières en polypropylène rigide. Butée de blocage intégrée dans la forme.
- 4 roues pivotantes diam.125mm en matériau composite, 2 avec freins.
- Modèles avec panneaux : l'ancrage des panneaux latéraux se fait en 8 points pour éviter toute vibration lors des manipulations des chariots.

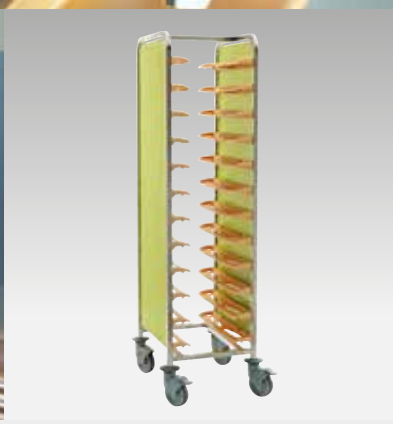
+ esthétique
- Panneaux latéraux en polystyrène alimentaire vissés pour éviter toute vibration lors des manipulations des chariots.

+ sûr
- Supports plateaux en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée.

+ maniable
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite, 2 avec freins.

+ facile à nettoyer
- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).

+ silencieux
- Supports plateaux moins bruyants que l'inox lors des déposes de plateaux et des déplacements.



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

Coloris disponibles pour glissières

Beige

Gris

Coloris disponibles pour panneaux

Bleu

Vert

Rouge

Gris

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

UNE CONCEPTION ORIGINALE ALLIANT SOLIDITÉ ET ESTHÉTIQUE

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

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	17 kg	17 kg
	Avec 2 panneaux	23,5 kg	23,5 kg
	Avec 3 panneaux	-	25,5 kg
SANS PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges	Code	782426	782406
	Prix HT		
Glissières grises	Code	782326	782306
	Prix HT		
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	782526	782506
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	782626	782606
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	782726	782706
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	782926	782906
	Prix HT		
AVEC 3 PANNEAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code		782503
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code		782603
	Prix HT		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code		782703
	Prix HT		
Glissières grises - Panneaux gris	Code		782903
	Prix HT		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Chariots cafétéria structure acier inoxydable et glissières en polypropylène

- Structure tube acier inoxydable 25 x 25 soudé.
- Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
- 2 panneaux latéraux en polystyrène alimentaire vissés (en 8 points).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

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 **Prix HT**	782436	782446
Glissières grises	Code **Prix HT**	782336	
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX			
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code **Prix HT**	782536	782546
Glissières beiges - Panneaux verts	Code **Prix HT**	782636	
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code **Prix HT**	782736	
Glissières grises - Panneaux gris	Code **Prix HT**	782936	

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	

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

- Structure tube acier inoxydable 25 x 25 soudé.
- Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
- Panneaux latéraux en polystyrène alimentaire vissés (en 8 points).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOTS CÔTE À CÔTE :

- Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm.

CHARIOTS DOS À DOS :

- 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.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

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	30 kg	22,5 kg	22,5 kg
	Avec 2 panneaux	36 kg	31 kg	28 kg
	Avec 3 panneaux	39 kg	-	-
SANS PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges	Code	783906	785506	786006
	Prix HT			
Glissières grises	Code	783306	785406	786206
	Prix HT			
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	784206	785006	786306
	Prix HT			
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	784306	785106	786406
	Prix HT			
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	784406	785206	786506
	Prix HT			
Glissières grises - Panneaux gris	Code	784906	785906	786906
	Prix HT			
AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX				
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	784203		
	Prix HT			
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	784303		
	Prix HT			
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	784403		
	Prix HT			
Glissières grises - Panneaux gris	Code	784903		
	Prix HT			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Chariots cafétéria structure acier inoxydable et glissières en polypropylène, démontables pour faciliter le transport

- Structure tube acier inoxydable 25 x 25 soudé.
- Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
- 3 entretoises tube Ø 1,8 cm 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.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm.

MODÈLES DÉMONTABLES - 12 PLATEAUX

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

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	

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- 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.
- 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) et vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare haleine).

+ 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 cœur.

+ 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.

+ de productivité

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

+ 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).

+ d'hygiène

- La lampe UVC de série limite les risques de développement de germes, bactéries dans le flux d'air.
- Accès facile sans outil aux parties techniques pour nettoyage de la cuve.

Taïga permet la préparation des produits à une température contrôlée (entre +4°C et +7°C en moyenne à cœur) 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).

TAÏGA

L'ALTERNATIVE PERFORMANTE ET ÉCONOMIQUE À UNE SALLE CLIMATISÉE

TAÏGA
TABLE DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE

TABLES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		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		0.8 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle sans réserve réfrigérée	Code	851102	851103	851104	851105
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
1- Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023	855023
	Prix HT				
2 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024	855024
	Prix HT				
3 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855029	855028	855027	855026
	Prix HT				
4 - Pare-haleine	Code	855042	855043	855044	855045
	Prix HT				
5 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855052	855053	855054	855055
	Prix HT				

1 I

2 I

3 I

Table de préparation mobile réfrigérée de 2 à 5 GN 1/1

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpe 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).
- Technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.
- 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.**
- **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'accessoire pare-haleine).
- Groupe frigorifique au R455a.

TABLES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H100 mm		3	3	3
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		1.1 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve réfrigérée	Code	851123	851124	851125
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023
	Prix HT			
2 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024
	Prix HT			
3 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855028	855027	855026
	Prix HT			
4 - Pare-haleine	Code	855043	855044	855045
	Prix HT			
5 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855053	855054	855055
	Prix HT			

4

5

LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRANS'THERM **258 - 263**

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

ARMOIRES SATELLITE 4G CHAUDES **268 - 271**

ARMOIRES SATELLITE 4G FROIDES **272 - 274**

ARMOIRES SATELLITE 4G MIXTES **276**

ARMOIRES SATELLITE 4GT GAMME RENFORCÉE **278 - 279**

ARMOIRES DE CUISSON JUSTE TEMPÉRATURE ET DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

ARMOIRES SATELLITE 4G OPTION DUO **280 - 281**

CONTENEURS ISOTHERMES

CONTENEURS ISOTHERMES SHERPA **282 - 287**

PORTE-REPAS INDIVIDUELS **288 - 291**

BAINS-MARIE

BAINS-MARIE MOBILES **292 - 293**

BAINS-MARIE DE TABLE **294**

ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES **296**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/liaison-froide-liaison-chaude/

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Tableau de commande en verre trempé affleurant à touches sensitives.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura.
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

+ 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.
- Modèles disponibles avec ou sans humidification.

+ 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).
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Selon les modèles, gain sur les temps de cycle et les consommations électriques.

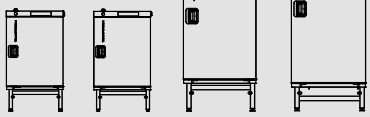
+ manutention aisée

- Poignées ergonomiques de fermeture.

+ 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.

MODÈLES A CHARIOTS

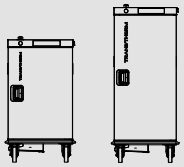


10GN1/1 10GN2/1 15GN1/1 20GN1/1

MODÈLES SUR PIEDS

5GN1/2 5GN1/1 7GN1/1 10GN1/1 15GN1/1

MODÈLES MOBILES



10GN1/1 15GN1/1

TRANS'THERM

LA REMISE EN TEMPÉRATURE SÛRE ET FACILE

TRANS'THERM
FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Fours de remise en température pour liaison froide à pieds - porte inox ou vitrée

- Conception en acier inoxydable.
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura.
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Isolation par laine de roche (60 mm).
- Tableau de commande en verre trempé à touches sensitives.
- Poignée ergonomique de fermeture.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 81 mm.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- **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 - vendu séparément.**
- **Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)**
- Certification NF Hygiène Alimentaire.

***les dimensions indiquées dans le tableau comprennent le piétement.**

NEW! Modèles sans humidification disponibles.

FOURS SUR PIEDS

Capacité		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	NEW!	1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh
MODÈLES SANS HUMIDIFICATION						
Modèle avec porte inox	Code	892004	892005	892007	892010	892015
	Prix HT					
Modèle avec porte vitrée	Code				892810	892815
	Prix HT					
MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION						
Modèle avec porte inox	Code		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 (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000	899000	899000	899000
	Prix HT					
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500	897500
	Prix HT					
ACCESSOIRES						
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					

Fours de remise en température pour liaison froide mobiles - porte inox ou vitrée

- Conception en acier inoxydable.
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura.
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Isolation par laine de roche (60 mm).
- Tableau de commande en verre trempé à touches sensitives.
- Poignée ergonomique de fermeture.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 81 mm.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)
- Roues de diamètre 160 mm en matériau composite avec chape inox, 2 avec freins.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.

NEW! Modèles sans humidification disponibles.

FOURS MOBILES

Capacité		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 - triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V	400 V
Consommation électrique	NEW!	6,06 kwh	9,1 kwh
MODÈLES SANS HUMIDIFICATION			
Modèle avec porte inox	Code **Prix HT**	893110	893115
Modèle avec porte vitrée	Code **Prix HT**	893810	893815
MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION			
Modèle avec porte inox	Code **Prix HT**	893210	893215
Modèle avec porte vitrée	Code **Prix HT**	893910	893915
OPTIONS			
Sonde à piquer	Code **Prix HT**	898000	898000
1 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code **Prix HT**	899000	899000
Inversion du sens ouverture de porte	Code **Prix HT**	897500	897500
ACCESSOIRES			
2 - Plaque support pour bacs inox	Code **Prix HT**	895010	895010

1

2

3

4

TRANS'THERM
FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Fours de remise en température pour liaison froide à chariots - porte inox ou vitrée

- Conception en acier inoxydable.
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oura.
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Isolation par laine de roche (60 mm).
- Tableau de commande en verre trempé à touches sensitives.
- Poignée ergonomique de fermeture.
- Parois intérieures lisses faciles à nettoyer.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- **Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)**
- **Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf. 896000 pour chariots.**
- **Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément).**
- Certification NF Hygiène Alimentaire.

NEW! Modèles sans humidification disponibles.

FOURS À CHARIOTS

Capacité		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	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 - triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V	400 V	400 V	400 V
Consommation électrique	NEW!	6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh
MODÈLES SANS HUMIDIFICATION					
Modèle avec porte inox	Code	891110	891115	891121	891120
	Prix HT				
Modèle avec porte vitrée	Code	891810	891815	891821	891820
	Prix HT				
MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION					
Modèle avec porte inox	Code	891210	891215	891221	891220
	Prix HT				
Modèle avec porte vitrée	Code	891910	891915	891921	891920
	Prix HT				
OPTIONS					
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000
	Prix HT				
1 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000	899000	899000
	Prix HT				
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500
	Prix HT				

- Conception en acier inoxydable.
- Equipé de 2 portillons de maintien pour le transport. Chargement / déchargement des 2 côtés du chariot.
- Butées de blocage des portillons équipées de capuchon silicone pour éviter le bruit lors des manutentions.
- Equipé de pattes d'accrochage pour utilisation de la poignée amovible (vendue séparément).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.

Chariots pour barquettes / bacs inox :
- 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).

Chariots pour assiettes :
- Supports fil inox pour assiettes en diamètre 240 à 280 mm maximum.

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 Nombre de niveaux chariot assiettes		10 -	15 -	20 20	10 12
Capacité en bacs inox GN1/1 H65 mm Capacité en assiettes en diam. 240 à 280 mm		10 -	15 -	20 40	20 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 Espace entre les niveaux : chariot assiettes		75 mm -	75 mm -	67 mm 69 mm	75 mm 69 mm
Poids à vide : chariot barquettes / bacs Poids à vide : chariot assiettes		14 kg -	17 kg -	18 kg 20 kg	18 kg 20 kg
Chariot pour barquettes / bacs inox	Code **Prix HT**	894110	894115	894121	894120
1 - Chariot pour assiettes	Code **Prix HT**			894321	894320
ACCESSOIRES					
2 - Poignée froide	Code **Prix HT**	896000	896000	896000	896000
3 - Housse isotherme (pour chariots à assiettes)	Code **Prix HT**			775803	897020

ACCESSOIRES DIVERS POUR FOURS TRANS'THERM

	Code	Prix HT
Bac à frites GN1/1 en inox perforé (dessous et côtés)	895101	
Grille GN2/1 inox	711002	
Grille GN1/1 inox	711003	
Grille GN1/2 inox	711105	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé (sauf modèles à tiroirs).
- 4 roulettes avec chape inox dont 2 avec freins (5ème roue sur modèles double compartiment).
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Bac de récupération des condensats.
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé en série.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

MODÈLES CHAUDS :

- 4 programmes adaptés pour un réglage rapide plus un mode "chef" personnalisable pour préserver le goût.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS :

- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide.

+ simplicité et fiabilité

- Autodiagnostic de maintenance avec message visuel (alarmes d'usage et de SAV).
- Traçabilité (toutes les données de fonctionnement disponibles en continu).

MODÈLES CHAUDS :

- 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.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS :

- Panneau de commande fonctionnel avec affichage permanent des températures.
- Avec son principe de groupe froid monobloc accessible par l'arrière, la maintenance (ou le SAV) est 2 fois plus rapide et facile !

+ respect des préparations

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

+ économies

- Allumage différé programmable pour une baisse des consommations électriques.

+ ergonomie

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

+ manutention aisée

- Poignées ergonomiques pour la manutention.
- Ouverture/fermeture rapide de la porte.

+ nettoyage rapide et facile

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

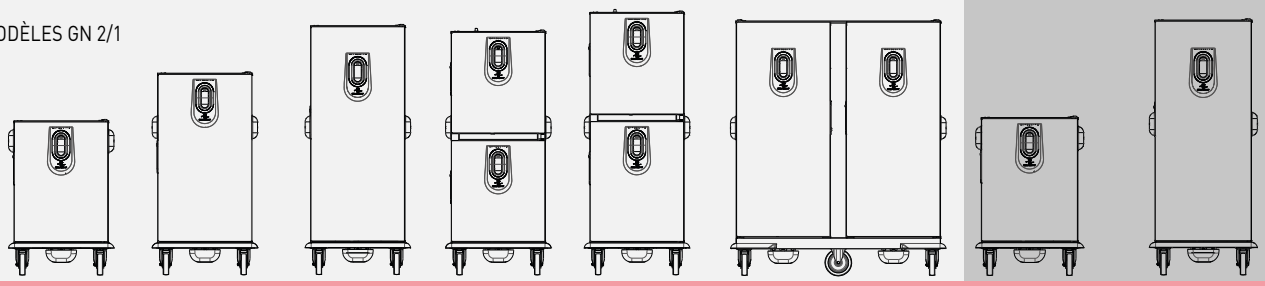
SATELLITE 4G

LA SOLUTION INTELLIGENTE POUR PRÉSERVER LE GOÛT

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - CHAUD

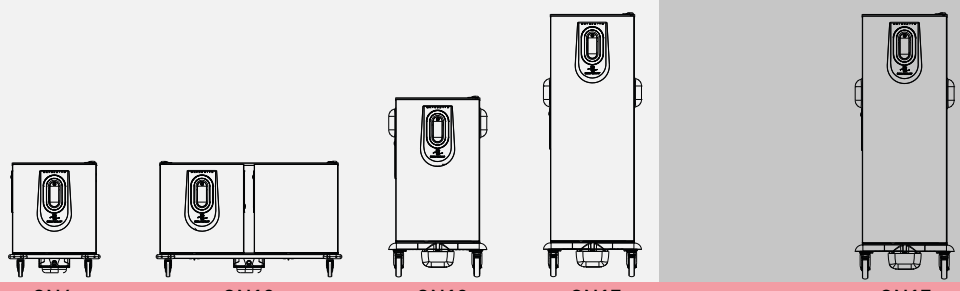
INOX ANTI-RAYURES

MODÈLES GN 2/1



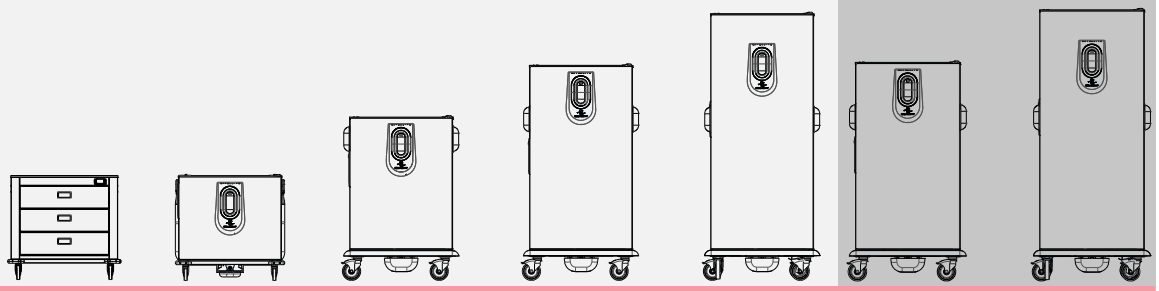
GN20	GN30	GN40	2GN16	GN20 + GN16	2GN40	GN20	GN40
Nombre de niveaux GN2/1 :							
10	15	20	2 x 8	10+8	2 x 20	10	20

MODÈLES GN 1/1
Entrée 325 mm



	GN6	GN12	GN10	GN17		GN17
Nombre de niveaux GN1/1 :	6	12	10	17		17

MODÈLES GN 1/1
Entrée 530 mm

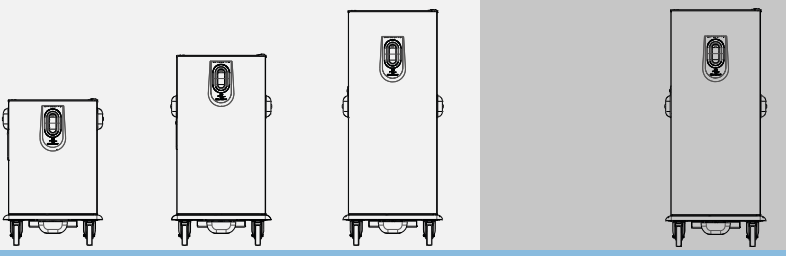


	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15	GN20
Nombre de niveaux GN1/1:		6	10	15	20	15	20

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - FROID

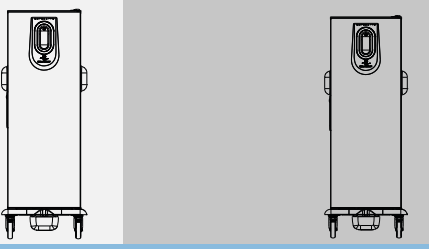
INOX ANTI-RAYURES

MODÈLES GN 2/1



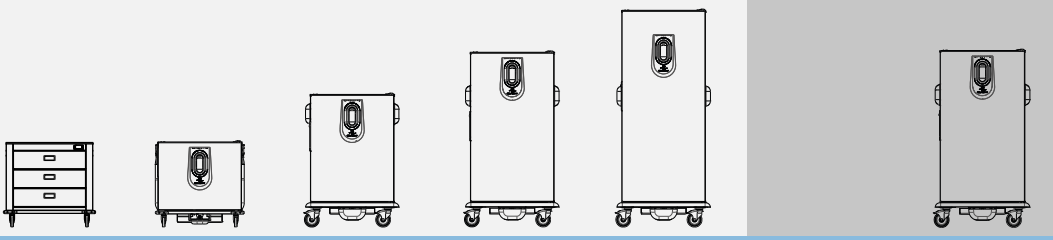
	GN20	GN30	GN40	GN40
Nombre de niveaux GN2/1 :	10	15	20	20

MODÈLES GN 1/1
Entrée 325 mm



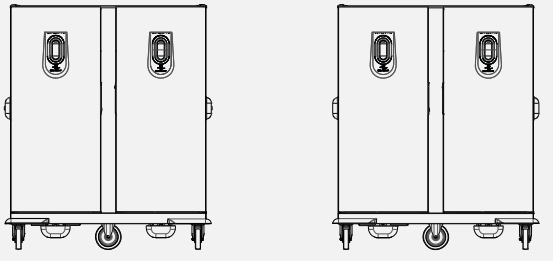
	GN14	GN14
Nombre de niveaux GN1/1 :	14	14

MODÈLES GN 1/1
Entrée 530 mm



	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15
Nombre de niveaux GN1/1:	3	6	10	15	20	15

ARMOIRES MIXTES (CHAUD + FROID)



	2GN40	2GN20
Nombre de niveaux :	2 x 20 GN2/1	2 x 20 GN1/1

SATELLITE 4G
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD

ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN20	GN30	GN40	GN80
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		20	30	40	80
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
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 W	2350 W	2950 W	3500 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh	2,96 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	840220	840230	840240	840280
	Avec humidification	840320	840330	840340	840380
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification	841220	841230	841240	841280
	Avec humidification	841320	841330	841340	841380
OPTIONS					
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000	844000
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010	
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	
	Prix HT				
Personnalisation de la porte	Code	844023		844020	844022
	Prix HT				

Accessoires disponibles en page 277.

Armoires de maintien en température - chaud - porte inox ou vitrée - avec ou sans humidification

- Conception en acier inoxydable.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 71 mm.
- Portes avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- 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%.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes.
- Poignées latérales de préhension.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire.

ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN20+16	2GN16
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		36	32
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm
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		3350 W	3350 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Consommation électrique		1,44 kwh	1,28 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	840236	840232
	Avec humidification	840336	840332
OPTIONS			
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010
	Prix HT		
Prise UK	Code	844080	844080
	Prix HT		

Accessoires disponibles en page 277.

SATELLITE 4G
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD

ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Capacité		GN6	GN10	GN12	GN17
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		6	10	12	17
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
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 W	950 W	950 W	1750 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,24 kwh	0,4 kwh	0,54 kwh	0,77 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	843206	843210	843212	840217
	Avec humidification	843306	843310	843312	840317
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification		842210		841217
	Avec humidification		842310		841317
OPTIONS					
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000		844000
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080
	Prix HT				
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017			
	Prix HT				
Piétement	Code	844015			
	Prix HT				
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018			
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain"	Code		844012		844012
	Prix HT				
Personnalisation de la porte	Code				844021
	Prix HT				

Accessoires disponibles en page 277.

ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		3 H100 mm	6	10	15	20
Espace entre les glissères			71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
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 W	950 W	950 W	1750 W	1750 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,15 kwh	0,27 kwh	0,45 kwh	0,68 kwh	0,88 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	843402	840206	840210	840215	840221
	Avec humidification		840306	840310	840315	840321
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification			841210	841215	841221
	Avec humidification			841310	841315	841321
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code		844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT					
Piétement	Code		844015			
	Prix HT					
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code		844018			
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code			844011	844011	844011
	Prix HT					
Personnalisation de la porte	Code					844020
	Prix HT					

Accessoires disponibles en page 277.

SATELLITE 4G
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID

ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN20	GN30	GN40
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		20	30	40
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm	71 mm
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		280 W	280 W	280 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox/porte vitrée)		2,30/2,45 kwh	2,40/2,60 kwh	3,30/3,50 kwh
Avec porte inox	Code	842020	842030	842040
	Prix HT			
Avec porte vitrée	Code	842120	842130	842140
	Prix HT			
OPTIONS				
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010
	Prix HT			
Personnalisation de la porte	Code	844023		844020
	Prix HT			

Accessoires disponibles en page 277.

Armoires de maintien en température - froid - porte inox ou vitrée

- Conception en acier inoxydable.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 71 mm.
- Portes avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- 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.
- Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire. Gaz réfrigérant R290.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes.
- Poignées latérales de préhension.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire..

ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		3 H100 mm	6	10	15	20
Espace entre les glissères			71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
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 W	280 W	280 W	280 W	280 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.27 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox/porte vitrée)		2,4 kwh	2,3 kwh	1,80/1,90 kwh	2,10/2,20 kwh	2,30/2,45 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 porte	Code		844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Pietement	Code		844015			
	Prix HT					
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code			844011	844011	844011
	Prix HT					
Personnalisation de la porte	Code					844020
	Prix HT					

Accessoires disponibles en page 277.

SATELLITE 4G
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID

ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Capacité		**GN14**
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		14
Espace entre les glissères		71 mm
Longueur hors tout		585 mm
Profondeur hors tout		911 mm
Hauteur hors tout		1575 mm
Poids à vide		90 Kg
Charge maximale		140 Kg
Puissance électrique		300 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.27 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V
Consommation électrique (porte inox/porte vitrée)		2,00/2,10 kwh
Avec porte inox	Code	842014
	Prix HT	
Avec porte vitrée	Code	842114
	Prix HT	
OPTIONS		
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000
	Prix HT	
Prise UK	Code	844080
	Prix HT	
Personnalisation de la porte	Code	844021
	Prix HT	
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain"	Code	844012
	Prix HT	

Accessoires disponibles en page 277.

OPTION PERSONNALISATION DE LA 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.
Option non disponible pour les armoires Satellite 4GT.

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

SATELLITE 4G
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD ET FROID

Armoires de maintien en température - chaud et froid - porte inox ou vitrée

- Conception en acier inoxydable.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 71 mm.
- Portes avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes.
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Equipées en série de 4 roues pivotantes diam. 16 cm dont 2 avec freins modèle "tout terrain" + 1 fixe diam.20 cm.
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire.

GN2/1

GN1/1

ARMOIRES MIXTES

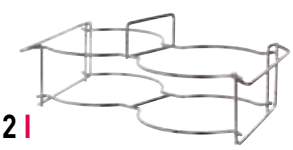
Capacité		2GN40 2/1	2GN20 1/1
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		80	40
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm
Longueur hors tout		1616 mm	1616 mm
Profondeur hors tout		1132 mm	804 mm
Hauteur hors tout		1917 mm	1917 mm
Poids à vide		290 Kg	250 Kg
Charge maximale		400 Kg	400 Kg
Puissance électrique		3400 W	2200 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Consommation électrique (partie froide / partie chaude)		5,82 kwh	2,05 / 0,8 kwh
Mixte avec porte inox	Sans humidification	843081	843041
	Avec humidification	843082	843042
Mixte avec porte vitrée	Sans humidification	843181	843141
	Avec humidification	843182	843142

OPTIONS

Personnalisation de la porte	Code	844022	844020
	Prix HT		
Prise UK pour armoires Satellite 4G	Code	844085	844080
	Prix HT		

Accessoires disponibles en page 277.

1 |

2 | 

3 |

4 |

- **Partie chaude** (enceinte droite) : 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%. Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum). Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres. Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn).
- **Partie froide** (enceinte gauche) : 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). Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire.
- Gaz réfrigérant R290.

ACCESSOIRES
- Panier à assiettes : utilisable uniquement sur les modèles GN2/1 entrée 530 mm. Il utilise 3 niveaux de glissières.

ACCESSOIRES POUR TOUTES LES ARMOIRES SATELLITE

Modèles		Armoires chaudes	Armoires froides	Armoires mixtes
Bac inox GN1/1 H 65	Code	741006	741006	741006
	Prix HT*			
Bac inox GN1/1 H 100	Code	741010	741010	741010
	Prix HT*			
Bac inox GN1/1 H 150	Code	741015	741015	741015
	Prix HT*			
1 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 260/270	Code	750526	750526	750526
	Prix HT			
1 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 290/310	Code	750530	750530	750530
	Prix HT			
2 - Panier à assiettes L 530 x l 385 x H 194mm	Code	750514	750514	750514
	Prix HT			
Grille fil inox GN2/1	Code	711002	711002	711002
	Prix HT*			
Grille fil inox GN1/1	Code	711003	711003	711003
	Prix HT*			
Plaque eutectique GN1/1 (-3°C)	Code	826003		
	Prix HT*			
Plaque eutectique GN1/3 (-12°C)	Code	826001		
	Prix HT*			
3 - Poignée rabattable pour GN6 1/1 entrée 325 mm	Code	844106		
	Prix HT			
3 - Poignée rabattable pour GN3 - GN6 1/1 entrée 530 mm	Code	844006	844006	
	Prix HT			
4 - Dessus thermoformé pour GN6 1/1 entrée 530 mm	Code	844007	844007	
	Prix HT			
4 - Dessus thermoformé pour GN10 1/1 entrée 530 mm	Code	844009	844009	
	Prix HT			
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008
	Prix HT			
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005
	Prix HT			
Tresse anti-statique	Code	844004	844004	844004
	Prix HT			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

5 |

6 |

SATELLITE 4GT
ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - GAMME RENFORCÉE

Armoires de maintien en température - chaud - gamme renforcée - porte inox ou vitrée

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 71 mm.
- Portes avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- 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%.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes.
- Poignées latérales de préhension.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).

ARMOIRES MAINTIEN CHAUD

Capacité		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 1/1 H65 mm		15	17	20	20	40
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
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 W	1750 W	1750 W	1750 W	2950 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,68 kwh	0,77 kwh	0,88 kwh	0,8 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	840515	840517	840521	840520	840540
	Avec humidification	840715	840717	840721	840720	840740
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification	841515	841517	841521	841520	841540
	Avec humidification	841715	841717	841721	841720	841740
OPTIONS						
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain" (montage en usine)	Code	844011	844012	844011	844010	844010
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					

Accessoires disponibles en page 277.

Armoires de maintien en température - froid - gamme renforcée - porte inox ou vitrée

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parois à glissières embouties "monobloc". Espace entre les glissières 71 mm.
- Portes avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- 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.
- Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire. Gaz réfrigérant R290.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes.
- Poignées latérales de préhension.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire.

ARMOIRES MAINTIEN FROID

Capacité		GN14 1/1 Entrée 325	GN15 1/1 Entrée 530	GN40 2/1
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		14	15	40
Espace entre les glissères		71 mm	71 mm	71 mm
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 W	280 W	280 W
Puissance frigorifique (à -5°C°)		0.27 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)		2,00 / 2,10 kwh	2,10 / 2,20 kwh	3,30 / 3,50 kwh
Avec porte inox	Code	842514	842515	842540
	Prix HT			
Avec porte vitrée	Code	842714	842715	842740
	Prix HT			
OPTIONS				
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844012	844011	844010
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			

Accessoires disponibles en page 277.

NEW!

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- 4 programmes adaptés pour un réglage rapide et un mode «chef» personnalisable pour préserver le goût.
- Armoires équipées de l'option DUO : cuisson juste température.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé.
- 4 roulettes avec chape inox dont 2 avec freins.
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Bac de récupération des condensats.
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé en série.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

+ Précision lors de la cuisson

- Préconisation de la capacité de charge de cuisson indiquée à l'écran.
- Pilotage précis de la cuisson par sonde à piquer :
  - menu spécial «Cook» pour les chefs.
  - régulation de la température précise (au degré près) et spécifique pour le mode cuisson.
  - réglage et montée rapide de l'hygrométrie à l'intérieur de l'enceinte.
  - passage automatique en mode maintien en température après cuisson quand la température à coeur désirée est atteinte.
  - maintien en température spécifique après la phase de cuisson pour plus de sécurité et éviter la sur-cuisson.
- Sonde à piquer PT1000 de diamètre 3mm (livrée avec l'option Duo):
  - sonde à piquer connectable facilement grâce à un connecteur magnétique : supprime les risques de coupures et d'arrachage du fil lors des manipulations de bacs et facilite le nettoyage.
  - étui de rangement de la sonde à piquer.
  - alarme à l'écran en cas de déconnexion de la sonde à piquer.
  - connectique en plaqué or pour une meilleure connexion et pour permettre une durée de vie maximum de la sonde.
- Sonde à piquer PT1000 de diamètre 1,6mm pour cuisson sous vide également disponible (à commander séparément).

+ Sécurité

- Traçabilité assurée par un résumé de cuisson accessible directement sur l'écran (IHM) de l'armoire (accès dans le menu «Informations» ou en fin de cuisson) proposant :
  - temps pour atteindre la température désirée à coeur.
  - température de départ.
  - température d'arrivée.
  - courbe complète de température (cuisson + maintien en température).
  - indications des incidents de cuisson : ouvertures de porte et coupures de courant.
- Sauvegarde des données de cuisson pendant 2 mois (à raison de 6h de fonctionnement par jour).
- Gestion automatique des coupures de courant.
- Un process testé et approuvé par le CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) et le laboratoire EUROFINS.

+ Respect des préparations

- Humidification réglable avec «boost» automatique pour éviter le dessèchement (réserve d'eau amovible de 4 L).

+ Manutention aisée

- Poignées latérales et ergonomiques pour la mobilité.
- Ouverture/fermeture rapide de la porte.

+ Nettoyage rapide et facile

- Parois équipées de glissières «monobloc» embouties, compatibles lavage au jet basse pression (IP 25).

SATELLITE 4G DUO

DE LA CUISSON JUSTE TEMPÉRATURE ET DU MAINTIEN POUR PLUS DE GOÛT ET DE RENTABILITÉ EN CUISINE

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - CHAUD AVEC L'OPTION DUO

		GN6 - GN1/1	GN6 - GN1/1	GN15 - GN1/1	GN17 - GN1/1	GN40 - GN2/1
Capacité		**Entrée 325mm**	**Entrée 530mm**	**Entrée 530mm**	**Entrée 325mm**	**Entrée 530mm**
Capacité en bacs GN H.65 mm		6 GN1/1	6 GN1/1	15 GN1/1	17 GN1/1	40 GN1/1
Volume intérieur		0,09 m^3 / 90 L	0,09 m3 / 91 L	0,22 m3 / 225 L	0,24 m^3 / 236 L	0,56 m^3 / 557 L
Longueur hors tout		547 mm	752 mm	791 mm	585 mm	791 mm
Profondeur hors tout		821 mm	765 mm	804 mm	844 mm	959 mm
Hauteur hors tout		690 mm	727 mm	1478 mm	1575 mm	1876 mm
Poids à vide		50 kg	50 kg	120 kg	90 kg	140 kg
Charge maximale		60 kg	60 kg	150 kg	170 kg	300 kg
Puissance électrique		950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,24 kwh	0,27 kwh	0,68 kwh	0,77 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox Avec humidification et option DUO	Code	844206	844256	844255	844207	844254
	Prix HT					
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification et option DUO	Code			844215	844217	844214
	Prix HT					
OPTIONS						
Piètement	Code	844015	844015			
	Prix HT					
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018	844018			
	Prix HT					
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 roues Ø125 mm (GN17) Ø160 mm (GN15 - 40) "tout terrain"	Code			844011	844012	844010
	Prix HT					
Personnalisation de la porte	Code				844021	844020
	Prix HT					
ACCESSOIRES						
Sonde à piquer PT1000 Ø 3 mm	Code	844203	844203	844202	844202	844202
	Prix HT					
Sonde à piquer PT1000 Ø 1,6 mm (pour cuisson sous vide)	Code	844205	844205	844204	844204	844204
	Prix HT					

Accessoires disponibles en page 277.

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Fermetures parfaitement étanches, même sans joint.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Livrés avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

+ fermeture rapide et sûre

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

+ préhension plus facile

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

+ gerbage sécurisé

- Dessus étudié pour un bon maintien lors du gerbage.
- Modèles à ouverture frontale : pièces de raccordement fiables et faciles à mettre en œuvre pour sécuriser le transport de 2 conteneurs chargés empilés l'un sur l'autre (vendues séparément).

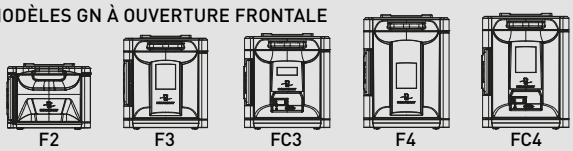
+ durée de vie optimisée

- Coins et bords renforcés. Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.

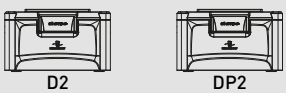
+ nettoyage facile et rapide

- Modèles à ouverture frontale : intérieurs avec rayons ou à glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet.
- Portes, couvercles et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Modèles pour liquides : cuve en inox démontable.

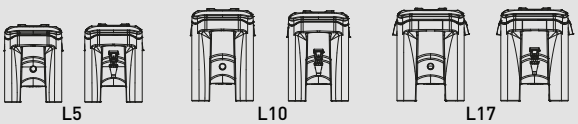
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



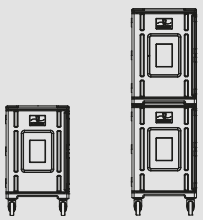
MODÈLES GN À OUVERTURE DESSUS



MODÈLES POUR LIQUIDES



MODÈLES MULTISTANDARDS



IMPORTANT

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

SHERPA

LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR

SHERPA
CONTENEURS ISOTHERMES

Une gamme complète pour le transport du chaud ou froid

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main.
- Coins et bords renforcés. Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

CONTENEURS OUVERTURE FRONTALE :

- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau. Glissières au pas de 36 mm.
- Conteneurs chauffants : **IMPÉRATIF: utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique. Ne pas gerber le modèle FC4.**

MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Capacité		F2 - Neutre	F3 - Neutre	F4 - Neutre	FC3 - Chauffant	FC4 - Chauffant
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm		6	9	12	9	12
Capacité en bacs GN 1/1 H65 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	640 mm	534 mm	640 mm
Poids à vide		11 Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg	21 Kg
Puissance électrique					300 W	300 W
Tension - monophasé 50/60 Hz					230 V	230 V
Conteneur Sherpa ouverture frontale	Code	821801	821901	822101	822000	822500
	Prix HT*					
ACCESSOIRES						
Jeu de 4 roues diam.125 mm 2 avec freins - Chape inox	Code		822751	822751	822751	822751
	Prix HT*					
Jeu de 2 attaches	Code		822850	822850	822850	
	Prix HT*					
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001	826001	826001	826001
	Prix HT*					
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003	826003	826003	826003
	Prix HT*					
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004	826004	826004	826004
	Prix HT*					
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005	826005	826005	826005
	Prix HT*					
Socle rouleur sans poignée - L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706	797706	797706	797706
	Prix HT					
Socle rouleur avec poignée - L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006	798006	798006	798006
	Prix HT*					

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CONTENEURS POUR LIQUIDES :
- Cuve inox sans odeur, démontable et facilement nettoyable.
- Cuve équipée d'un bac avec couvercle étanche.

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 GN À OUVERTURE SUR LE DESSUS

Capacité		D2 - Sans panier fil inox	DP2 - Avec panier fil inox
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm		3	3
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		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*		
ACCESSOIRES			
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT*		
Socle rouleur sans poignée - L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706
	Prix HT		
Socle rouleur avec poignée - L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006
	Prix HT*		

MODÈLES POUR LIQUIDES

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

SHERPA
CONTENEURS ISOTHERMES

Une gamme complète pour le transport du chaud ou froid.

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main.
- Coins et bords renforcés. Côtés et dessus rigidifiés.
- 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

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

Capacité		1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
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		37 Kg	70 Kg
Sans échelles de manutention	Code	823101	823105
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 12 niveaux de glissières espacées 44 mm	Code	823102	823106
	Prix HT		
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières espacées 31 mm	Code	823103	823107
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 9 niveaux de glissières espacées 70 mm	Code	823104	823108
	Prix HT*		
ACCESSOIRES			
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT*		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multistandard*
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	/	/	/	/	9 ou 12
Cagettes :						
	600 x 400 x 135 mm	/	/	/	/	5

* Possibilités de chargement pour 1 module.

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception polypropylène alimentaire.
- Poignée encastrée ergonomique.
- Fermeture monobloc en plastique.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

+ ergonomie

- Poignée de transport ergonomique intégrée dans le couvercle (portage à une seule main).
- Grande légèreté.
- Compatibilité avec tous types de vaisselle (profondeur utile de 45 mm maximum).

+ solidité

- Coins et bords renforcés.
- Fermetures monobloc en plastique rigide.

+ hygiène

- Facilité de nettoyage.
- Compatibilité lavage au lave-vaisselle.
- Seul système de portage de repas à domicile certifié NF Hygiène alimentaire.

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.

Remplissage des compartiments.

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.

- L'utilisation des accumulateurs de température garantit le transport en respect de la législation en vigueur pendant 90 minutes.
- Les accumulateurs doivent être préalablement :

- préchauffés au bain-marie ou en four vapeur pour le maintien chaud.
- refroidis à 0°C pour le maintien froid (ne pas congeler).

- **Porte-repas incompatible four-micro-ondes.**

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE SIMPLE, ERGONOMIQUE ET PERFORMANT

PORTE-REPAS INDIVIDUELS

Pour la livraison des repas à domicile

- Conception en polypropylène alimentaire.
- Isolation en matériau expansé sans CFC.
- Poignée encastrée ergonomique.
- Fermetures monobloc en plastique rigide.
- Coins et bords renforcés.
- Conservation optimale des aliments pendant 90 minutes en liaison chaude comme en liaison froide avec le système d'accumulateurs.
- Compatibilité avec tous types de vaisselle (profondeur utile de 45 mm maximum).
- Compatibilité lavage au lave-vaisselle.
- **Porte-repas incompatible four-micro-ondes.**
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

PANIER DE PRÉCHAUFFAGE :
- Pour 17 accumulateurs.

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

Capacité		1 compartiment	2 compartiments	3 compartiments	4 compartiments
Nombre d'accumulateurs 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				
ACCESSOIRES					
1 - Ravier GN1/8 en polypropylène sans couvercle (LxPxH : 162x132x45mm - C.: 0,5 L)	Code	254004	254004	254004	254004
	Prix HT*				
Couvercle en polypropylène pour ravier GN1/8 en polypropylène	Code	254518	254518	254518	254518
	Prix HT*				
Sachet de 10 boîtes GN1/8 en polypropylène avec couvercles	Code	255205	255205	255205	255205
	Prix HT*				
2 - Ravier inox GN1/8 sans couvercle L x P x H : 162 x 132 x 45mm - Capacité 0,5 L	Code	751018	751018	751018	751018
	Prix HT				
3 - Lot de 10 couvercles silicone pour ravier inox GN1/8	Code	751518	751518	751518	751518
	Prix HT				
Compartiment L x P x H HT 355 x 241 x 110 mm	Code	828300	828300	828300	828300
	Prix HT				
Couvercle L x P x H HT 355 x 241 x 87 mm	Code	828305	828305	828305	828305
	Prix HT				
4 - Accumulateur chaud/froid L x P x H HT 265 x 162 x 25 mm - Poids 0,75 kg	Code	828308	828308	828308	828308
	Prix HT				
5 - Panier de préchauffage accumulateurs L x P x H hors tout 624 x 286 x 176 mm	Code	828309	828309	828309	828309
	Prix HT				
6 - Bain-marie 1 cuve GN1/1	Code	867101	867101	867101	867101
	Prix HT*				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

1 | **2 |** **3 |**

CHARIOTS DE STOCKAGE :
- Structure tube 2,5x2,5 cm.
- Butées latérales de maintien en fils inox Ø 1 cm.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Accessoire pour porte-repas individuel.

ETAGÈRE MOBILE :
- 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 2,5 x 2,5 cm).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE POUR PORTE-REPAS

Capacité		Pour 2 piles de porte-repas	Pour 3 piles de porte-repas
Capacité : compartiment seul		40	60
Capacité : ensemble avec couvercle 1 compartiment		24	36
Capacité : ensemble avec couvercle 2 compartiments		16	24
Capacité : ensemble avec couvercle 3 compartiments		12	18
Capacité : 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
Charge maximale		200 Kg	200 Kg
Chariot pour porte-repas	Code	794206	794306
	Prix HT		

ETAGÈRE MOBILE

Capacité : compartiment seul		48
Capacité : ensemble avec couvercle 1 compartiment		36
Capacité : ensemble avec couvercle 2 compartiments		12
Capacité : ensemble avec couvercle 3 compartiments		12
Longueur hors tout		1100 mm
Profondeur hors tout		435 mm
Hauteur hors tout		1865 mm
Poids à vide		25 Kg
Charge maximale		300 Kg
Etagère mobile	Code	819603
	Prix HT	

4

5

6

BAINS-MARIE MOBILES

Une gamme de bains-marie mobiles performante et pratique

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.
- Utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (de 0° à 100°C).
- Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention).
- Etuves équipées de glissières embouties. Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Butées de protection contre les chocs.
- Câble de branchement spiralé (2 m).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Parfaite isolation (3 cm de laine de roche).

MODÈLES SANS ÉTUVE CUVE SIMPLE

Capacité		2 GN1/1	3 GN1/1
Capacité en bacs GN 1/1 H200 mm		2	3
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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Bain-marie 1 cuve simple	Code	872002	872003
	Prix HT		

MODÈLES SANS ÉTUVE -CUVES SÉPARÉES

Capacité		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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie cuves séparées avec commande petit côté	Code	872012		872013		872114	
	Prix HT						
Bain-marie cuves séparées avec commande grand côté	Code		872312		872313		872314
	Prix HT						

MODÈLES AVEC ÉTUVE - CUVES SÉPARÉES

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

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.
- Utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (de 0° à 100°C).
- Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention).
- Etuves équipées de glissières embouties. Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Système de couvercle à tiroir.
- Silo chauffant à niveau constant pour assiettes (Ø 20 à 31 cm) avec couvercle. Amovible sans outil pour faciliter le nettoyage. Fond du silo avec pente et orifice d'évacuation des eaux résiduelles.
- Butées de protection contre les chocs.
- Câble de branchement spiralé (2 m).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Parfaite isolation (3 cm de laine de roche).

MODÈLE "MINI-SELF"

Capacité		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 Ø 200 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 - monophasé 50/60 Hz		230 V
Bain-marie "mini-self"	Code	872210
	Prix HT	

BAINS-MARIE DE TABLE

Une gamme de bains-marie de table performante et pratique

MODÈLE À POSER :
- Conception en acier inoxydable.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange.
- Thermostat de sécurité.
- Tableau de commande avec un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° C à +110° C.
- Branchement par câble de 100 cm.
- Isolation par 3 cm de laine de roche.

MODÈLE À ENCASTRER :
- Conception en acier inoxydable.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange.
- Thermostat de sécurité.
- Thermostat de régulation de 0° à 100°C.
- Déport maximum du boitier de commande par rapport au bain-marie : 80 cm.
- Branchement par câble de 150 cm avec prise de 16 A.
- Isolation par 3 cm de laine de roche.

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).
- Thermostat gradué de 1 à 12.

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 - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Modèles cuisine et self	Code	867101	868001
	Prix HT		

MODÈLES BUFFETS

	Marmite à potage
Capacité de la cuve	8 litres
Longueur hors tout	-
Profondeur hors tout	-
Hauteur hors tout	390 mm
Diamètre hors tout	350 mm
Poids à vide	6 kg
Puissance électrique	435 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Marmite à potage — Code	871008
Prix HT*	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES

Préchauffe les assiettes rapidement et en toute simplicité

- Structure autoportante à double paroi.
- Parfaite isolation (20 mm de laine minérale).
- Chauffage par résistance (sans ventilation).
- Tablettes support amovibles pour nettoyage.
- Tableau de commande simple en façade avec régulateur de chauffe de 0° à 100°C.
- Branchement par câble spiralé (150 cm avec prise).
- Fermeture des portes par aimant.

DES ASSIETTES CHAUDES EN MOINS DE 20 MINUTES

ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES

Capacité	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 - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Armoires chauffantes pour assiettes	799006	799012

Retrouvez
une large gamme de vaisselle
dans le catalogue

IN SITU

CHARIOTS DE DISTRIBUTION

CHARIOTS "NOMAD"	**300 - 307**
CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER	**309 - 311**
CHARIOTS "CARCE'ROLL"	**314**
COMPTOIR CHAUD	**314**
CHARIOTS DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE	**315**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/chariot/

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus inox "anti-rayures".
- 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.
- Compartiments avec glissières embouties pour faciliter le lavage au jet. Espace entre les glissières : 70 mm.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Roues à chape inox diam.125 mm.

+ facile à utiliser

- Ecran de commande tactile simple avec programmes intégrés et paramétrages manuels sécurisés. Intégration ergonomique sur tous les modèles (avec ou sans pare haleine).
- Roues à chape inox diam.125 mm : 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. Roues diam.160 mm et motorisation disponibles en options.

+ ergonomique

- Tablette amovible pour un "passe-plat" pratique et ergonomique : ouvert : efficace pour fluidifier le service, fermé : design et personnalisable.

+ facile et rapide à nettoyer

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

+ durable

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

Nos chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.

Personnalisation possible sur demande
Plus de 200 couleurs et nuances disponibles sur www.egger.com

Fonction maintien froid par 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

LIAISON CHAUDE

1 bloc neutre
1 bloc chaud ventilé

2 blocs chauds ventilés

1 bloc froid ventilé
1 bloc chaud ventilé

LIAISON FROIDE

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

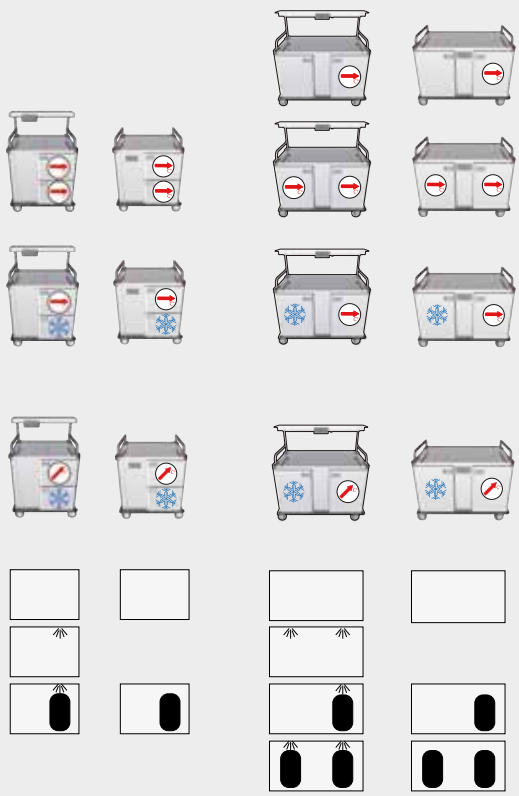
DESSUS

Neutre en inox

Neutre en inox
+ lampe(s)

1 plaque chauffante
+ 1 lampe**

2 plaques chauffantes
+ 2 lampes**



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

NOMAD

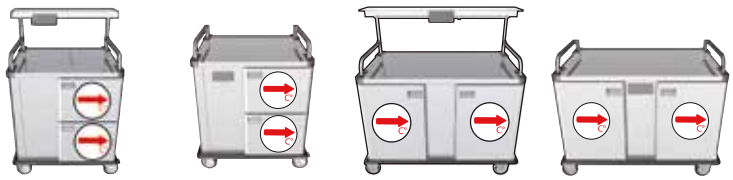
PRÉSERVE LE GOÛT
POUR APPORTER LE MEILLEUR SERVICE

Retrouvez la vidéo Nomad

NOMAD
CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORTIONS

Chariot adapté au médico-social, préserve le goût pour apporter le meilleur service

- Dessus inox "anti-rayures".
- 2 compartiments maintien chaud.
- Chauffage des enceintes par thermo convection.
- Interface de commande à écran tactile.
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement.
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Compartiments avec glissières embouties
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé.
- Passe-plat rabattable.
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE

Capacité		2 x 4 avec pare-haleine	2 x 4 sans pare-haleine	2 x 8 avec pare-haleine	2 x 8 sans pare-haleine
Nombre de repas		60/80	60/80	100/120	100/120
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		8	8	16	16
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
Charge maximale (enceintes supérieure / inférieure ou gauche/droite)		30/30 Kg	30/30 Kg	60/60 Kg	60/60 Kg
Puissance électrique Neutre Neutre + lampe 1 plaque + 1 lampe (*) 2 plaques + 2 lampes (*)		 900 W 1400 W 1700 W -	 900 W - 1200 W -	 1900 W 2900 W 2700 W 3500 W	 1900 W - 2200 W 2500 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
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 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	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					
Fermeture à clé	Code	889012	889012	889027	889027
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

Accessoires disponibles en page 306.

- Dessus inox "anti-rayures".
- 1 compartiment maintien chaud + 1 compartiment maintien froid.
- Chauffage par thermo convection.
- Groupe froid extractible au R290.
- Interface de commande à écran tactile.
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement.
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Compartiments avec glissières embouties.
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé.
- Passe-plat rabattable.
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).

MODÈLES POUR LAISON CHAUDE + LIAISON FROIDE

Capacité		2 x 4 avec pare-haleine	2 x 4 sans pare-haleine	2 x 8 avec pare-haleine	2 x 8 sans pare-haleine
Nombre de repas		30/40	30/40	60/80	60/80
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		8	8	16	16
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
Charge maximale (enceintes supérieure / inférieure ou gauche/droite)		30/30 Kg	30/30 Kg	60/60 Kg	60/60 Kg
Puissance électrique Neutre Neutre + lampe 1 plaque + 1 lampe (*) 2 plaques + 2 lampes (*)		 900 W 1400 W 1700 W -	 900 W - 1200 W -	 1400 W 2400 W 2200 W 3000 W	 1400 W - 1700 W 2000 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.45 Kw	0.45 Kw	0.45 Kw	0.45 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
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 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	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					
Fermeture à clé	Code	889012	889012	889027	889027
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

NOMAD
CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORTIONS

- Dessus inox "anti-rayures".
- 1 compartiment maintien froid + 1 compartiment froid avec remise en température.
- Chauffage par thermo convection.
- Groupe froid extractible au R290.
- Interface de commande à écran tactile avec programmes intégrés pour faciliter les opérations de remise en température.
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement.
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Compartiments avec glissières embouties.
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé.
- Passe-plat rabattable.
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).

MODÈLES POUR LIAISON FROIDE

Capacité		2 x 4 avec pare-haleine	2 x 4 sans pare-haleine	2 x 8 avec pare-haleine	2 x 8 sans pare-haleine
Nombre de repas		30/40	30/40	60/80	60/80
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		8	8	16	16
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
Charge maximale (enceintes supérieure / inférieure ou gauche/droite)		13/30 Kg	13/30 Kg	60/26 Kg	60/26 Kg
Puissance électrique Neutre Neutre + lampe 1 plaque + 1 lampe (*) 2 plaques + 2 lampes (*)		 3800 W 3800 W 3800 W -	 3800 W - 3800 W -	 7000 W 8000 W 7900 W 8700 W	 7000 W - 7400 W 7700 W
Puissance frigorifique (à -5°C)		0.45 Kw	0.45 Kw	0.45 Kw	0.45 Kw
Tension - 50/60 Hz		M-230 V	M-230 V	T-400 V	T-400 V
Consommation électrique		4,3 kwh	4,3 kwh	7,66 kwh	7,66 kwh
Dessus inox - neutre	Code	887030	887130	887080	887180
	Prix HT				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	887034		887084	
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	887031	887131	887081	887181
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			887082	887182
	Prix HT				
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889027	889027
	Prix HT				
Sonde à piquer	Code	889013	889013	889013	889013
	Prix HT				
Module de traçabilité	Code	889014	889014	889014	889014
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

- Dessus inox "anti-rayures".
- 1 compartiment maintien chaud + 1 compartiment neutre pouvant recevoir une plaque eutectique.
- Chauffage par thermo convection.
- Interface de commande à écran tactile.
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement.
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Compartiments avec glissières embouties.
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé.
- Passe-plat rabattable.
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).

MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE + NEUTRE

Capacité		2 x 8 avec pare-haleine	2 x 8 sans pare-haleine
Nombre de repas		60/80	60/80
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		16	16
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
Charge maximale (enceintes gauche/droite)		60/60 Kg	60/60 Kg
Puissance électrique Neutre Neutre + lampe 1 plaque + 1 lampe (*) 2 plaques + 2 lampes (*)		 1000 W 2000 W 1800 W 2600 W	 1000 W - 1300 W 1600 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V
Consommation électrique		0,3 kwh	0,3 kwh
Dessus inox - neutre	Code	885080	885180
	Prix HT		
Dessus inox - neutre + 2 lampes	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			
Fermeture à clé	Code	889027	889027
	Prix HT		
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889019	889019
	Prix HT		
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889031	889031
	Prix HT		
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code	889026	889046
	Prix HT		

Accessoires disponibles en page 306.

ACCESSOIRES

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	

SUPPORT D'IDENTIFICATION

	Code	Prix HT
	889018	

SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

	Code	Prix HT
	889020	

Disponible uniquement pour les modèles en triphasé.

TRESSE ANTI-STATIQUE

	Code	Prix HT
Tresse anti-statique	844004	

NEW!

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.

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	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas. Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com**

OPTIONS

OPTION ROUES DIAM.160 MM, 2 AVEC FREINS

	Code	Prix HT
4 roues pour chariots 2 x 4	889015	
5 roues pour chariots 2 x 8	889019	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MOTORISATION

Marche avant / arrière. Commande par joystick proportionnelle. Bouton marche/arrêt sur le boitier de commande. Témoin de charge lumineux. Meilleure gestion de la charge et décharge de la batterie.

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

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

SONDE À PIQUER

	Code	Prix HT
	889013	

Non compatible avec les modèles maintien en température.
A commander avec le chariot.

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 en stratifié à sélectionner dans la gamme de la société Egger - **www.egger.com**
Pour les nuances "bois", préciser lors de la commande le sens du veinage souhaité (sans indication contraire, montage dans le sens vertical du veinage, comme sur la photo ci-contre).
NB : L'option personnalisation pourra entraîner un délai supplémentaire qui sera précisé lors de la confirmation de commande.

OPTION DE PERSONNALISATION

	Code	Prix HT
Personnalisation pour chariots 2 x 8	889031	
Personnalisation pour chariots 2 x 4	889032	

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

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.

FERMETURE À CLÉ

	Code	Prix HT
Pour chariots Nomad maintien en température		
pour modèle 2 x 4 niveaux	889012	
Pour chariot Nomad remise en température		
pour modèle 2 x 4 niveaux	889022	
Pour chariots Nomad maintien ou remise en température		
pour modèle 2 x 8 niveaux	889027	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise clair"

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé .
- Plateaux avec galerie de maintien en fil inox.
- Poignée de manutention confortable.
- Caissons intérieurs "traversants" à glissières monobloc et rayons compatibles lavage au jet.
- Dessus inox "anti-rayures" disponible sur tous nos modèles.
- Roues pivotantes chape inox diam.100 mm dont 2 avec freins.

+ 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.
- Dessus inox "anti-rayures".

+ nettoyage facile et rapide

- Facilité de nettoyage au jet (caissons monobloc traversants).

+ de confort

- Grande surface de travail pour transport des boissons chaudes et préparation plus aisée des plateaux (tablette coulissante au format GN 1/1 - sauf modèle 3x6GN1/1).

+ stockage complémentaire accessible

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

+ 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.
  Ouverture des portes à 270°.
- Poubelles de tri sélectif sur support fil inox.
- Habillage style inox (protection, esthétique) sur les côtés. Autres habillages nous consulter.

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 médico-social.

ULYSSE

DES CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER ASTUCIEUX ET PRATIQUES

ULYSSE CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER
CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER MODÈLES STANDARDS

CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER

Capacité		**6 GN1/1**	**2 x 6 GN1/1**	**3 x 6 GN1/1**
Nombre de niveaux		6	12	18
Espace entre les niveaux		96 mm	96 mm	96 mm
Capacité en plateaux GN1/1		6	12	18
Capacité en plateaux GN1/2		12	24	36
Dimensions du plateau inox		530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Tablette coulissante		Oui	Oui	Non
Longueur hors tout		618 mm	1041 mm	1573 mm
Largeur hors tout		613 mm	613 mm	613 mm
Hauteur hors tout		1072 mm	1072 mm	1072 mm
Poids à vide		32 Kg	47 Kg	67 Kg
Charge maximale		30 Kg	60 Kg	90 Kg
Modèles sans porte	Sans habillage latéral	788101	788201	788300
	Avec habillage latéral aspect inox	788103	788203	788302
Modèles avec portes aspect inox	Sans habillage latéral	788111	788211	788310
	Avec habillage latéral aspect inox	788113	788213	788312
Modèles avec portes translucides	Sans habillage latéral	788121	788221	788320
	Avec habillage latéral aspect inox	788123	788223	788322
ACCESSOIRES				
Bac Cristal Plus GN1/1 H100 mm	Code	751110	751110	751110
	Prix HT*			
Bac Alto Plus GN1/1 H100 mm	Code	761110	761110	761110
	Prix HT*			
Jeu de 2 poubelles avec support inox L x l x H HT 240 x 190 x 300 mm - 10 L	Code	788250	788250	788250
	Prix HT*			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 5 L	Code	825205	825205	825205
	Prix HT*			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 10 L	Code	825210	825210	825210
	Prix HT*			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Modèles à glissières polypropylène ou inox

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX :
- Structure tube carré 2,5x2,5 cm soudé
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles
- Charge maximale par niveau : 20 kg
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLÈNE :
- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 2,5 x 2,5cm 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.
- Charge maximale par niveau : 5 kg
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Ces chariots sont conçus pour accepter des plateaux de dimensions maximales 53 x 37 cm. Ils peuvent donc être utilisés pour les plateaux standards 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN1/1 et fast food 35 x 27 cm (2 x 12 ou 3 x 12).

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX - DOUBLE ENTRÉE 325 MM

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

MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLÈNE - DOUBLE ENTRÉE 375 MM

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CARCE'ROLL
- Construction en inox.
- Poignées de manutention sur 4 côtés pour une manipulation facile.
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties pour nettoyage facile et rapide.
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge,1/2 charge.
- Conforme aux réglementations d'indémontabilité des pièces et composants (portes, joints, etc..).
- Roues diam.200 mm chape inox dont 2 avec freins.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD
- Construction en inox (montage par vis inviolables).
- Dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- Plaque chauffante format 2/1.
- Roues diam.125 mm à chape inox dont 2 avec frein.
- Livré avec passe plat entièrement en inox et fenêtre avant en polycarbonate.

CHARIOT PORTE À PORTE
- Construction en inox.
- Poignée de manutention soudée.
- Fonctionnement du système de chauffe par inertie (montage du bloc de chauffe avec vis inviolables).
- 4 roues diam.125 mm en matériau composite dont 2 avec frein.
- Livré tout équipé (plaque chauffante, bacs, bac à pain, plaques eutectiques).

+ performant

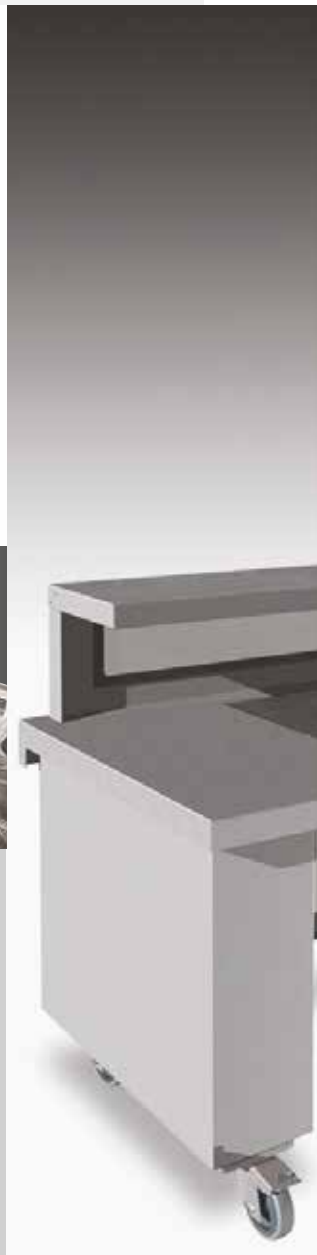
- CARCE'ROLL équipé d'un compartiment chauffant (en partie haute) par air ventilé conforme aux règles de remise en température. Fonctionnement en monophasé pour le modèle GN1/1. Compartiment froid (en partie basse) avec plaque eutectique GN1/1.
- MEUBLE COMPTOIR CHAUD : dessus chauffant par plaque verre 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.
- CHARIOT PORTE À PORTE : après remise en température dans un chariot Carce'roll, les bacs GN1/2 ou GN1/1 du chariot porte à porte 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.

+ ergonomique

- CARCE'ROLL : équipé d'un panneau de commande simplifié avec maintien en température automatique en fin de cycle de remise en température. 2 programmes : pleine charge et 1/2 charge.
- COMPTOIR CHAUD : équipé d'un passe-plat avec fenêtre pour permettre une bonne vision des menus présentés et des opérations de dressage d'assiettes.
- CHARIOT DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE : avec 2 niveaux de stockage des bacs de préparation : supérieur pour le service, inférieur pour le réapprovisionnement, stockage possible des ustensiles de service et du pain dans des contenants séparés.

+ manutention aisée

- CARCE'ROLL : 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.

CHARIOTS DE DISTRIBUTION EN MILIEU CARCÉRAL

CHARIOTS DE DISTRIBUTION EN MILIEU CARCÉRAL

Chariots de distribution des repas en milieu carcéral

CARCE'ROLL :
- Compartiment pour remise en température en partie haute - compartiment froid avec plaque eutectique en partie basse.
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties.
- Thermo convection efficace pour la RET (en 1 heure) des composantes chaudes.
- Charnières inox indéformables.
- Loqueteau avec fermeture à clé.
- Équipé d'une galerie monobloc en partie supérieure.
- Maintien des portes ouvertes par blocage magnétique (ouverture à 270°).
- Livré 1 ou 2 plaques eutectiques GN1/1 -12°C suivant les modèles.
- Livrés avec prises mâle et femelle mais pas le cordon d'alimentation.
- Conforme aux réglementations d'indémontabilité des pièces et composants (portes, joints.)
- En conformité avec les réglementations de maintien et remise en température des préparations culinaires.

Modèle 2x5 GN1/1 :
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge - 1/2 charge.
- 4 roues chape inox Ø 20 cm - 2 avec freins.
- Modèle traversant avec accès des 2 côtés,
- 4 tubes de manutention sur 4 côtés.

Modèle 2x5 GN2/1 :
- Panneau de commande électromécanique (préchauffe puis RET).
- Poignées de manutention sur 4 côtés.
- 5 roues diam.160 mm 2 avec freins.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD :
- Compartiment pour remise en température en partie haute - compartiment froid avec plaque eutectique en partie basse.
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties.
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge - 1/2 charge.
- Thermo convection efficace pour la RET (en 1 heure) des composantes chaudes.
- Charnières inox indéformables.

CARCE'ROLL

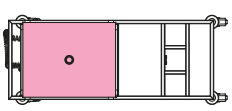
Capacité		**2 x 5 GN1/1**	**2 x 5 GN2/1**
Entrée		325 mm	530 mm
Nombre de repas		jusqu'à 40	jusqu'à 80
Capacité totale en bacs GN 1/1 H65 mm		10	20
Longueur hors tout		690 mm	780 mm
Profondeur hors tout		926 mm	995 mm
Hauteur hors tout		1705 mm	1790 mm
Poids à vide		158 Kg	205 kg
Charge maximale totale		18 Kg	36 kg
Puissance électrique		3600 W	8600 W
Tension (884155 : monophasé 50 Hz - 884355 : triphasé + 3P+N 50 Hz)		230 V	400 V
Consommation électrique		2,47 kwh	4,86 kWh
Chariots Carce'Roll	Code	884155	884355
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Grille spéciale GN2/1 (*)	Code		884392
	Prix HT		

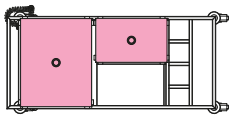
(*) permet le chargement en bacs GN1/2 H65 mm avec couvercles.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD

Modèles	
Longueur hors tout	1209 mm
Profondeur hors tout	770 mm
Hauteur hors tout	1228 mm
Poids à vide	79 Kg
Charge maximale	20 Kg
Puissance électrique	870 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V
Meuble comptoir chaud	884406

CHARIOTS PORTE-À PORTE :
- Chassis soudé carré 2,5x2,5 cm.
- Poignée de manutention soudée.
- Fonctionnement du système de chauffe par inertie (montage du bloc de chauffe avec vis inviolables).
- Préchauffe avec thermostat de régulation préprogrammé.
- Bouton on/off sur chaque plaque (pour le 3GN1/1).
- Autonomie de service : 30 mn hors secteur.
- 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).
- 4 roues chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- 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.





CHARIOTS DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE

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

MANUTENTION

BACS GASTRONORME

BACS GASTRONORME INOX	**322 - 326**
BACS GASTRONORME COPOLYESTER	**328 - 331**
BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLÈNE	**332 - 333**
ACCESSOIRES	**334**

CHARIOTS DE MANUTENTION

CHARIOTS À GLISSIÈRES EXCEPTIO	**336 - 337**
CHARIOTS À GLISSIÈRES OPTIMO	**338 - 339**
AUTRES CHARIOTS À GLISSIÈRES	**340 - 341**
PLAQUES PÂTISSIÈRES - GRILLES	**342 - 343**
CHARIOTS DE SERVICE	**344 - 345**
CUVIERS	**346**
CHARIOTS DE PRÉPARATION	**347**
CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES	**348 - 349**
CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES	**350 - 351**
SOCLES ROULEURS	**352**
CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE	**353**
CHARIOTS DE STOCKAGE ET D'ÉGOUTTAGE	**354 - 355**
CHARIOT DE TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS	**356**
CHARIOT D'ÉVACUATION DES SACS-POUBELLE	**357**

BACS EN INOX

- La gamme Bourgeat est la seule gamme de bacs gastronorme de fabrication française.
- Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, étuves....).
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire (avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477) pour répondre aux exigences du marché de la restauration professionnelle.

BACS ALTO PLUS ET CRISTAL PLUS

- Bacs en copolyester ultra résistants pour le stockage ou la distribution (pour couverts, pain...).
- 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.

BACS MODULUS

- Bacs en polypropylène alimentaire pour le stockage en chambre froide ou la préparation en cuisine.
- Conforme avec la norme EN 631.1.
- Matériau léger et entièrement recyclable.

+ résistant

- Plus solide dans les coins, c'est moins de problèmes de manutention.
- Les bords sont aussi renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs.

+ d'hygiène

- Echancrure d'évacuation des eaux de lavage (1)
- Couvercles clippables anti-éclaboussures (2)
- Fermeture hermétique avec couvercle (3)

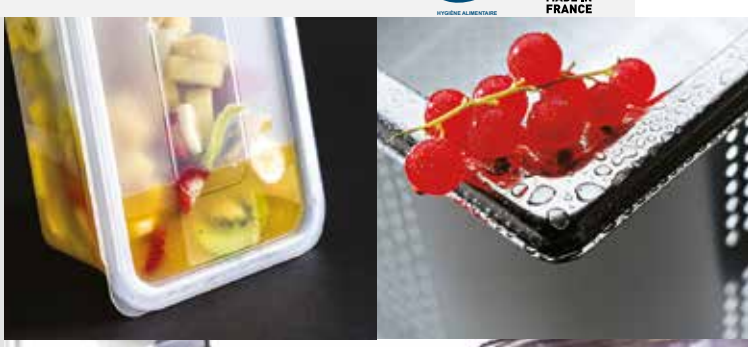
+ facile à stocker

- Grâce à sa conception optimisée, les bacs même empilés se manipulent sans blocage. Vous gagnez du temps et de la place !

+ ergonomique

- Visualisation parfaite des contenus (1)
- Graduation des contenances (1)

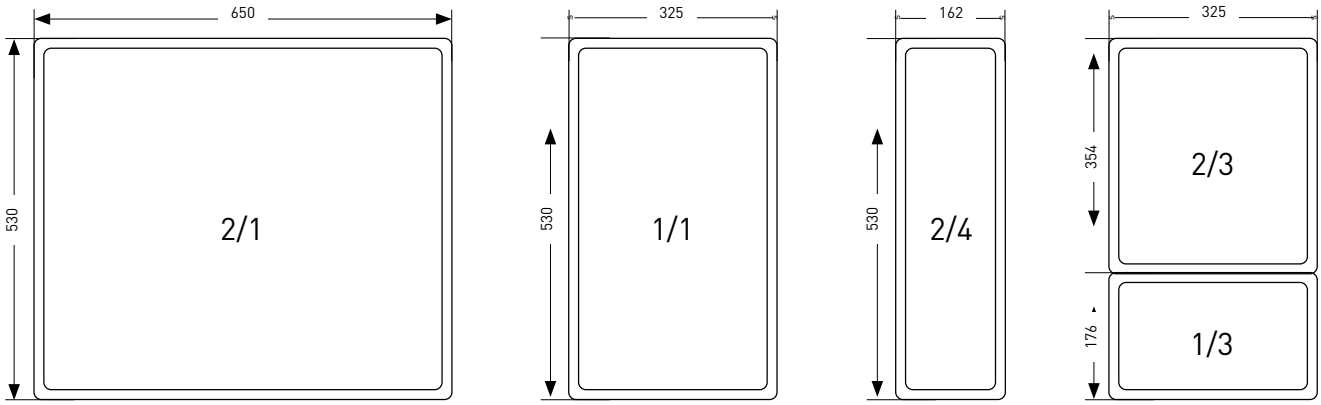
(1) Alto Plus, Cristal Plus, Modulus
(2) Alto Plus
(3) Modulus



BACS GASTRONORME

LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE FABRIQUÉS EN FRANCE

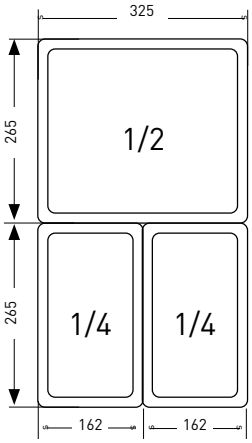
BACS GASTRONORME
CONSEILS D'UTILISATION

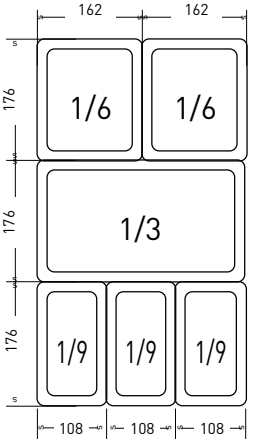


CONSEILS D'UTILISATION				
Utilisation	**Bacs acier inoxydable**	**Bacs copolyester Alto Plus**	**Bacs copolyester Cristal Plus**	**Bacs polypropylène**
Conservation/stockage	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Bain-marie	♥♥♥	♥	●	●
Réchauffage	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100°C)
Cuisson	♥♥♥	●	●	●
Four micro-ondes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

● Déconseillé
♥ Adapté
♥♥ Bien adapté
♥♥♥ Très bien adapté

- Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuviers (voir page 346) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes).
- Les bacs ALTO PLUS et CRISTAL PLUS ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves)
- Il est déconseillé d'utiliser les bacs 1/1 MODULUS sur des chariots à glissières.
- Ne pas manipuler les boîtes et les couvercles Modulus aux températures de congélation. Attendez une remontée en température suffisante pour que le polypropylène retrouve un minimum de souplesse.





Pour faciliter l'établissement de vos devis, nous vous précisons que :
- **1 GN 1/1 H 40 mm correspond approximativement à 15 rations**
- **1 GN 1/1 H 55 mm correspond approximativement à 20 rations**
- **1 GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations**
- **1 GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations**
- **1 GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations**
- **1 GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations**

BACS GASTRONORME INOX

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*								

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Bourgeat est le seul fabricant français de bacs gastronorme inox. Les bords et les coins sont renforcés et évitent les déformations.

- 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.
- 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.

Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuviers plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes) (voir page 346).

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

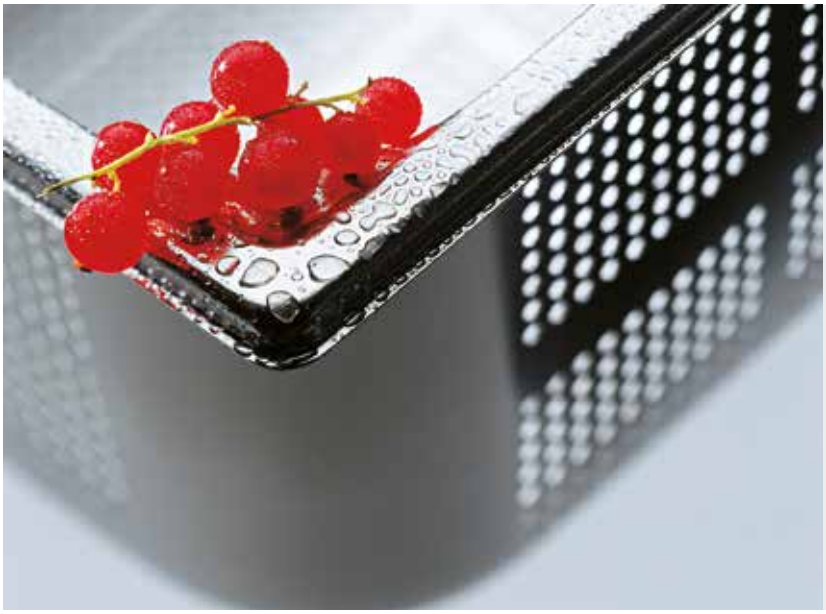
Dimensions GN	Profondeurs	100	150
GN 1/1	Capacité L	13,5	20
	Code	741110	741115
	Prix HT*		

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*			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

BACS GASTRONORME INOX



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	43	
		Code		740405	740406	740410	740415	
		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*			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE POUR LOUCHE POUR RÉCIPIENT SANS ANSE :

- L'encoche pour louche est située sur le petit côté pour le modèle GN1/1 uniquement. Pour les autres modèles, l'encoche est sur le grand côté du couvercle.

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 : +180°C.
- Garantie un an dans des conditions normales d'utilisation.

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas. Prix public Matfer sur : https://digital.matferbourgeat.com**

COUVERCLES

Dimensions GN		sans poignée pour récipient sans anse[1]	avec poignée pour récipient sans anse	avec poignée pour récipient avec anses fixes ou escamotables	avec poignée pour récipient avec anses panier	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	747724	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	747719	748019			
	Prix HT*					

[1] NF avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477

COUVERCLES ÉTANCHES

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone

Dimensions GN		pour récipient sans anse (1)	pour récipient avec anses fixes ou escamotables (2)
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*		

1 l

2 l

ACCESSOIRES
POUR BACS GASTRONORME INOX

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

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

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

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

ÉGOUTTOIR

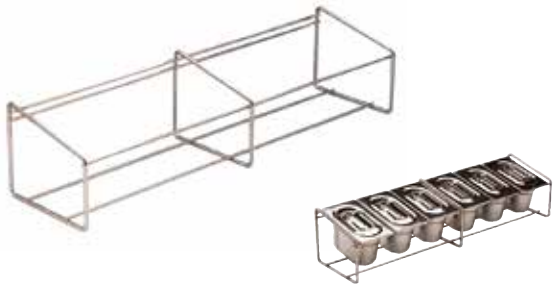
Pour bac	e mm	Code	Prix HT*
GN1/1	0,8	750001	
GN1/2	0,8	750012	

PINCE POUR MANUTENTIONNER LES BACS GASTRO

L HT mm	Code	Prix HT*
190	749800	

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

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



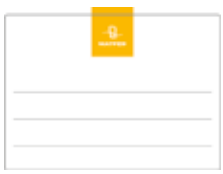
SUPPORT FIL INOX POUR BOÎTES À ÉPICES
Ce support se pose sur une table ou se fixe au mur (visserie inox de fixation fournie). Il peut contenir :
- 6 bacs GN 1/9
- ou 4 bacs GN 1/6
- ou 2 bacs GN 1/3

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

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

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP
2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).
Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.
Voir descriptif complet p334.

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



***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

escriggourmet
escriggourmet
escriggourmet
escriggourmet

ALTO PLUS
BACS GASTRONORME EN COPOLYESTER FUMÉ

BACS COPOLYESTER ALTO PLUS

Dimensions GN		Profondeurs	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*				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Bacs gastronorme en copolyester fumé pour stockage au froid.

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

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

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 346).

COUVERCLES ET EGOUTTOIRS POUR BACS ALTO PLUS

Dimensions GN		Couvercle sans encoche	Couvercle avec encoche pour louche	Egouttoir
GN 2/1	Code	768100	768600	(1)
	Prix HT*			
GN 1/1	Code	768101	768601	769101
	Prix HT*			
GN 1/2	Code	768112	768612	769112
	Prix HT*			
GN 1/3	Code	768113	768613	769113
	Prix HT*			
GN 1/4	Code	768114	768614	769114
	Prix HT*			
GN 1/6	Code	768116	768616	769116
	Prix HT*			
GN 1/9	Code	768119		
	Prix HT*			

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

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	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CRISTAL PLUS
BACS GASTRONORME EN COPOLYESTER

BACS COPOLYESTER CRISTAL PLUS

Dimensions GN		Profondeurs	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*				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Bacs gastronorme en copolyester cristal pour stockage au froid.

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

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

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 346).

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 ET EGOUTTOIRS POUR BACS CRISTAL PLUS

Dimensions GN		Couvercle	Egouttoir
GN 2/1	Code	758100	(1)
	Prix HT*		-
GN 1/1	Code	758101	759101
	Prix HT*		
GN 1/2	Code	758112	759112
	Prix HT*		
GN 1/3	Code	758113	759113
	Prix HT*		
GN 1/4	Code	758114	759114
	Prix HT*		
GN 1/6	Code	758116	759116
	Prix HT*		
GN 1/9	Code	758119	
	Prix HT*		

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

MODULUS
BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLÈNE

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*			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Retrouvez notre gamme d'étagères alu pour chambres froides, en page 370 de ce catalogue.

Bacs gastronorme souples en polypropylène pour stockage au froid.

- 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.

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

(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.

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		
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	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

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

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

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

ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

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

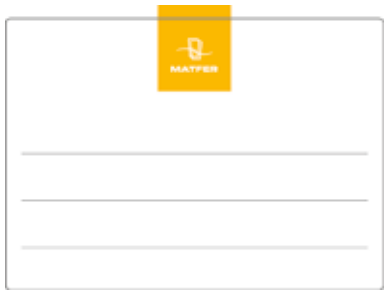


PLANCHE DE 30 ÉTIQUETTES HACCP

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

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Retrouvez les casseroles, poêles... dans le catalogue

MATFER

EXCEPTIO
CHARIOTS À GLISSIÈRES GAMME RENFORCÉE

Gamme renforcée de chariots à glissières

CHARIOTS EXCEPTIO SOUDÉS :
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles ...
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C 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.

CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600 x 400	"Traiteur" 600 x 400
Entrée		**325 mm**	**530 mm**	**600 mm**	**410 mm**	**400 mm**
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	730 mm	540 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	500 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout (1770 pour modèles espacement 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
Poids à vide		16 Kg	18 Kg	20 Kg	21.5 Kg	30 Kg
Charge maximale par glissière		20 Kg	20 Kg	20 Kg	20 Kg	20 Kg
Charge maximale totale		250 Kg	250 Kg	250 Kg	250 Kg	250 Kg
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775710	774710			
	Prix HT					
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775715	774715	772715	773715	
	Prix HT		*			
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775820	774820			
	Prix HT					
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775720	774720	772720	773720	
	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 75 mm	Code	776006	776005			
	Prix HT	**453,00 €**	**454,00 €**			
ACCESSOIRES						
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800	774800
	Prix HT					
3 - Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024	322024
	Prix HT*					
3 - Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762	716762
	Prix HT*					
4 - Housse isotherme	Code	775803				
	Prix HT					

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CHARIOTS EXCEPTIO DÉMONTABLES :
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles,...
- 5 entretoises tube Ø 1,8 cm à encastrer dans les tubes des échelles.
- Vis et rondelles de 6 mm pour fixation des entretoises.
- Clé de 10 fournie.
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.
- Livré démonté.

HOUSSES RÉUTILISABLES :
- En polyéthylène basse densité, alimentaire avec traitement antibactérien.
- Transparent épaisseur 130 microns.
- Equipée de fermetures à glissières avec bords renforcés.
- Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).

HOUSSES JETABLES :
- Polyéthylène alimentaire basse densité, épaisseur 15 microns.

HOUSSE ISOTHERME :
- En tissus de verre avec enduction 2 faces de Polyuréthane gris clair.
- Résistance 200°C.
- Quatre fermeture à glissières.
- Lavable au jet ou manuellement.

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400	"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
Poids à vide		17.5 Kg	19.5 Kg	21 Kg	20 Kg
Charge maximale par glissière		20 Kg	20 Kg	20 Kg	20 Kg
Charge maximale totale		250 Kg	250 Kg	250 Kg	250 Kg
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775915	774915	773915	772915
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775920	774920	773920	772920
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
3 - Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
4 - Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

1 |

2 |

3 |

4 |

OPTIMO
CHARIOTS À GLISSIÈRES GAMME STANDARD

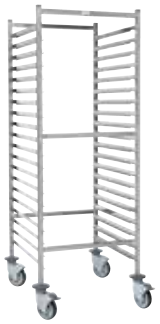
Gamme économique de chariots à glissières

CHARIOTS OPTIMO SOUDÉS :
- Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Structure avec barres de renfort.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
- Espacements conformes à la norme EN 631.2.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

HOUSSES RÉUTILISABLES :
- En polyéthylène basse densité, alimentaire avec traitement antibactérien.
- Transparent épaisseur 130 microns.
- Equipée de fermetures à glissières avec bords renforcés.
- Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).

HOUSSES JETABLES :
- Polyéthylène alimentaire basse densité, épaisseur 15 microns.

HOUSSE ISOTHERME :
- En tissus de verre avec enduction 2 faces de Polyuréthane gris clair.
- Résistance 200°C.
- Quatre fermeture à glissières.
- Lavable au jet ou manuellement.



CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400	"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 pour modèles espacement 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
Poids à vide		15 Kg	16 Kg	19 Kg	16.5 Kg
Charge maximale par glissière		20 Kg	20 Kg	20 Kg	20 Kg
Charge maximale totale		200 Kg	200 Kg	200 Kg	200 Kg
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			*	
ACCESSOIRES					
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CHARIOTS OPTIMO DÉMONTABLES :

- Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
- 5 entretoises tube Ø 1,8 cm à encastrer dans les tubes des échelles.
- Vis et rondelles de 6 mm pour fixation des entretoises.
- Clé de 10 fournie
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Livré démonté.

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400	"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
Poids à vide		18 Kg	18 Kg	20 Kg	19 Kg
Charge maximale par glissière		20 Kg	20 Kg	20 Kg	20 Kg
Charge maximale totale		200 Kg	200 Kg	200 Kg	200 Kg
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775615	774615	772815	773815
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775620	774620	772820	773820
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

AUTRES CHARIOTS À GLISSIÈRES

Modèles bas, pour casiers, multi-standard ou emboitables

CHARIOTS À GLISSIÈRES BAS :
- Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Avec plan de travail insonorisé.
- Structure avec barres de renfort
- 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 ...
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOT POUR CASIERS :
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ...
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOT MULTI-STANDARD :
- Equipé de glissières compatibles GN 1/1 et 600 x 400 ce chariot peut être chargé conjointement de bacs gastronorme et de plaques pâtissières.
- Livré démonté avec 20 glissières. Encombrement L x l x H mm : 1730 x 740 x 150 mm. Montage par vis et rondelles de 8 mm et clé de 13 fournies.
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins

CHARIOTS À GLISSIÈRES BAS AVEC PLAN DE TRAVAIL

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400
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
Charge maximale par glissière		20 Kg	20 Kg	20 Kg
Charge maximale totale		200 Kg	200 Kg	200 Kg
7 niveaux - Espacement 89 mm	Code	771506	771006	770506
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
Carton de 300 housses jetables	Code	716773		
	Prix HT			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE

Capacité		Pour 7 casiers
Entrée		**500 mm**
Longueur hors tout		630 mm
Largeur hors tout		700 mm
Hauteur hors tout		1700 mm
Poids à vide		16.5 Kg
Charge maximale par glissière		20 Kg
Charge maximale totale		250 Kg
7 niveaux - espacement 201 mm	Code	776706
	Prix HT	

CHARIOT MULTI-STANDARD "GASTRO" ET "PÂTISSIER"

Longueur hors tout		540 mm
Largeur hors tout		680 mm
Hauteur hors tout		1650 mm
Poids à vide		33 Kg
Charge maximale par glissière		10 Kg
Charge maximale totale		200 Kg
10 niveaux - Espacement 37 mm	Code	776510
	Prix HT	
ACCESSOIRES		
Glissière amovible (2 unités pour 1 niveau)	Code	776501
	Prix HT	

Modularité des glissières sur 37 positions.

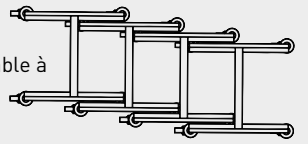
CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 50%:

- Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles...
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.
- Conforme à la norme EN 631.2.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

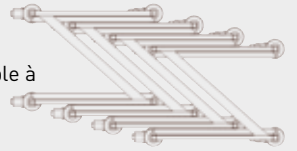
CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 80%:

- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles, ...
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Conformes à la Norme EN 631.2 (pour les modèles GN).

Emboitable à 50%



Emboitable à 80%



CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 50%

Capacité		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		21.8 Kg	25.6 Kg
Charge maximale totale		250 Kg	250 Kg
19 niveaux - Espacement 67 mm	Code	777719	777219
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Housse réutilisable	Code	775800	774800
	Prix HT		
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024
	Prix HT*		
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768
	Prix HT*		

CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 80%

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400
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
Charge maximale totale		200 Kg	200 Kg	200 Kg
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	777820	777920	777320
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800
	Prix HT			
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024
	Prix HT*			
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762
	Prix HT*			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

ACCESSOIRES POUR CHARIOTS À GLISSIÈRES

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.

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

Conseils de préparation pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie
- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyez-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pousse) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

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.

PLAQUES À BORDS PINCÉS

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

PLAQUES À BORDS DROITS

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com**

Code 711002

Code 711003 / 711103

GRILLES FIL INOX

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

CHARIOTS DE SERVICE

CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS

Capacité		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 550 mm	Plateau 1075 x 660 mm
Longueur hors tout		840 mm	940 mm	1120 mm
Largeur hors tout		550 mm[1]	600 mm	710 mm
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèles 2 plateaux	Sans galerie	778006	778106	778206
	Avec galerie	778008		
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèles 3 plateaux	Sans galerie	778406	778506	778606
	Avec galerie	778408		
Hauteur hors tout		1280 mm	1280 mm	1280 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèles 4 plateaux	Sans galerie	778806	778906	779006
ACCESSOIRES				
Porte-sac poubelle inox - L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511
	Prix HT			
Récipient poubelle GN1/3 H200 - L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			

[1] 540 mm modèles avec galerie

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Modèles 2, 3 ou 4 plateaux

CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS :
- Conception en acier inoxydable.
- Chassis en tube Ø 2,5 cm.
- Plaque insonorisante sous chaque plateau.
- Soudure TIG des plateaux.
- Angles arrondis des plateaux.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- NF Hygiène Alimentaire.

CHARIOTS À PLATEAUX DÉMONTABLES :
- Chassis en tube Ø 2,5 cm.
- Plaque insonorisante sous chaque plateau.
- Plateaux maintenus par vissage sur pièces d'angle polyamide (vis de 8 mm).
- Livré démonté avec clé de montage.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- NF Hygiène Alimentaire

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

CHARIOTS À PLATEAUX DÉMONTABLES

Capacité		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 500 mm	Guéridon 600 x 400 mm
Longueur hors tout		880 mm	980 mm	660 mm
Largeur hors tout		580 mm	690 mm	460 mm
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	845 mm*
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèles 2 plateaux	Sans galerie	778056	778156	778306
	Avec galerie			778316
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	
Modèles 3 plateaux	Sans galerie	778456	778556	
ACCESSOIRES				
Porte-sac poubelle inox - L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	
	Prix HT			
Récipient poubelle GN1/3 H200 - L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			

* 905 mm modèles avec galerie

1 |

2 |

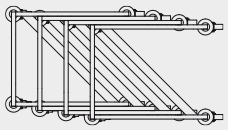
Pour toute utilisation de nos chariots en chambre d'hypercongélation, nous pouvons les équiper de roues spéciales pour tenue à -40°C. Nous consulter.

CUVIERS
CHARIOTS DE PRÉPARATION

Cuviers standards ou à niveau variable

CUVIERS STANDARDS :
- Conception tube carré 2,5x2,5 cm.
- Chariot livré sans bac gastro.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Cuvier 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.

CUVIERS À NIVEAU VARIABLE :
- Conception acier inoxydable.
- Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1 H20 cm.
- Hauteur du bac au sol : position basse 40 cm, position haute 85 cm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Chariot livré sans bac gastro.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Cuvier 793606 : Support de pose inférieur amovible en accessoire réf 740004.
- Cuvier 793607 : Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange.



Modèle 793806 :
Emboîtable à 80%

CUVIERS STANDARDS

Capacité		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
Poids à vide		10 Kg	10.5 Kg	11.5 Kg	11.5 Kg
Charge maximale		60 Kg	90 Kg	100 Kg	60 Kg
Cuvier standard	Code	793506	793706	793906	793806
	Prix HT				

CUVIERS À NIVEAU VARIABLE

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

ACCESSOIRES

Bac GN2/1 H40 mm (à commander séparément)	Code	740004
	Prix HT	

Table mobile et chariots pour plateaux

CHARIOT DE PRÉPARATION DE PLATEAUX :
- Conception en acier inoxydable.
- Glissières GN 1/1 au pas de 13,4 cm.
- Autonomie adaptée aux chaînes de conditionnement, capacité totale de 18 bacs GN 1/1 + 6 bacs GN 1/6.
- Niveaux décalés à hauteur de travail
- Tablette rabattable de 560 x 350 mm (adaptable des 2 côtés)
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

TABLE MOBILE DE PRÉPATION :
- Conception en acier inoxydable.
- Plan de travail de 760 x 460 mm à hauteur ergonomique. Pions de calage pour planche à découper amovible.
- Multiples rangements pour bacs gastro (2 x 7 niveaux GN 1/1) et bouteilles, épices ou condiments (support fil inox en partie supérieure)
- Tablette rabattable sur un côté.
- Support pour louches et écumoires. Rangement vertical des couteaux sur plan de travail (sans risque de contact avec lames).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOT DE PRÉPARATION DE PLATEAUX

Capacité	
Nombre de niveaux (espacés de 134 mm)	3 x 4
Longueur hors tout (longueur tablette rabattue 1200 mm)	1533 mm
Largeur hors tout	817 mm
Hauteur hors tout	1170 mm
Poids à vide	31 Kg
Charge maximale	200 Kg
Chariot de préparation de plateaux	798900

TABLE MOBILE DE PRÉPARATION

Capacité	
Nombre de niveaux (espacés de 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
Poids à vide	30 Kg
Charge maximale	200 Kg
Table mobile de préparation	798806

CHARIOTS DE STOCKAGE POUR ASSIETTES GARNIES

CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Capacité		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
Poids à vide		23 Kg	33 Kg
Charge maximale par niveau		1.5 Kg	1.5 Kg
Charge maximale		75 Kg	150 Kg
Chariot de stockage d'assiettes garnies	Code	798848	798896
	Prix HT*		
ACCESSOIRE			
Housse de protection réutilisable	Code	798804	798805
	Prix HT*		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

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.

Design des supports d'assiettes optimisant le calage. Revêtement spécial sur supports pour assurer le maintien (anti-glissement).

Permettent le stockage d'assiettes garnies avant envoi

CHARIOTS MODULABLES :
- Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge.
- Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements
- Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm.
- Livré démonté avec visserie.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

SYSTÈMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES :
- Profil tôle inox épaisseur 0,15 cm
- Grilles fil inox Ø 7 mm amovibles pour faciliter l'entretien et multiplier les possibilités d'espacement
- Modèle mural : Livré avec une équerre en inox pour permettre une fixation murale (visserie inox fournie)
- Modèle mobile : 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)
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Housses réutilisables : en polyéthylène basse densité avec traitement antibactérien. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).
  - 798804 / 798805 : Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.
  - 774800 : épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés.

SYSTÈMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Capacité		Modèle de table ou mural	Modèle mobile dos à dos	Modèle mobile dos à dos
Nombre de niveaux		10 niveaux	2x14 niveaux	2x20 niveaux
Espace entre les niveaux		70 mm	108 mm	70 mm
Capacité en assiettes diam.200 à 320 mm		20	56	80
Capacité en assiettes diam. inférieur 200 mm		30	84	120
Longueur hors tout		575 mm	630 mm	630 mm
Largeur hors tout		320 mm	665 mm	665 mm
Hauteur hors tout		855 mm	1750 mm	1750 mm
Poids à vide		10 Kg	33 Kg	41 Kg
Charge maximale par niveau		4 Kg	4 Kg	4 Kg
Système de stockage d'assiettes garnies	Code	798620	798656	798680
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
Housse de protection réutilisable	Code		774800	774800
	Prix HT			

CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES

CHARIOTS À ASSIETTES

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

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Modèles standards ou réhaussés pour stocker les assiettes

CHARIOTS À ASSIETTES
- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Hauteur minimum du plan de chargement : 60 cm par rapport au sol. (modèles réhaussés).
- Nombre de position pour les séparations : 9 espace 85 mm.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS
- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm.
- Hauteur minimum du plan de chargement : 60 cm par rapport au sol.(modèles réhaussés).
- Séparations anti-chutes amovibles.
- Nombre de positions pour les séparations : 9 espace 8,5 cm.
- Livré avec un ramasse-couverts GN1/1, 3 bacs GN1/3 H 10 cm.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

OPTION KIT DE MAINTIEN SPÉCIAL PETITE VAISSELLE (BOLS, RAVIERS...) :
- séparations latérales + 1 grille frontale en fil inox amovibles.

[1] A commander impérativement avec une référence de chariot sans séparation.

CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS

Modèles		Chariot standard Petit modèle	Chariot standard Grand modèle	Chariot réhaussé Petit modèle	Chariot réhaussé 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 sans séparation	Code	791506	791806	791606	791906
	Prix HT				
Chariot avec 2 séparations	Code	792506	792806	792606	792906
	Prix HT				
OPTIONS					
Kit de maintien pour petite vaisselle [1] (montage en usine)	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT				
Housse de protection alimentaire	Code	791903	792903	791903	792903
	Prix HT				

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

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

** Selon l'épaisseur des assiettes

SOCLES ROULEURS
CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

Modèles pour casiers, conteneurs

SOCLES ROULEURS :
- Conception en acier inoxydable.
- Châssis et poignée profil carré 2,5x2,5 cm.
- Plateau amovible format GN2/1 en acier inoxydable.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Modèle pour casiers : Châssis et poignée profil carré 2,5x2,5 cm.
- Modèle renforcé : Plateau amovible format GN2/1 en acier inoxydable.
- Modèle pour conteneurs : Plateau amovible format GN2/1 en acier inoxydable.
- Modèle universel : Châssis et poignée profil carré 2,5x2,5 cm. Plateau amovible format GN2/1 en acier inoxydable.

CHARIOTS À PLATE-FORME :
- Chassis profil carré 4x4 cm.
- Poignée en tube inox 2,5x2,5 cm.
- 4 roues chapes inox à platine Ø 16 cm - 2 avec freins.

SOCLES ROULEURS

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

CHARIOTS À PLATE-FORME

Capacité		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
Poids à vide		21.5 Kg	25 Kg
Chariot à plate-forme	Code	798306	798506
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Plate-forme amovible L x l x H ht 1007 x 607 x 12 mm	Code	798406	798406
	Prix HT		

Chariots pour le débarrassage d'assiettes et couverts

CHARIOT AVEC TRI SÉLECTIF :
- Dessus inox gaufré anti-rayures
- 2 portes translucides
- Trois côtés avec habillage panneaux polystyrène alimentaire couleur bleue
- Livré équipé de : 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L). - 2 bacs GN 1/2 H 10 cm - 1 bac GN 2/4 H 10 cm
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Personnalisation possible des panneaux par 100 chariots minimum.

CHARIOT DE DÉBARRASSAGE STANDARD :
- Livré équipé de : - 4 bacs GN 2/4 H 10 cm (inox), - 1 plaque à rôtir GN 2/1 H 2cm, - 1 collecteur à déchets en polyéthylène de 76 litres.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

MODÈLE AVEC TRI SÉLECTIF

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

MODÈLE STANDARD

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

Chariots de stockage et égouttage pour casiers, plateaux ou bacs gastro

CHARIOT DE STOCKAGE POUR CASIERS :
- Conception tube carré 2,5x2,5 cm
- Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter légouttage
- Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.
- Livré sans casiers

CHARIOT DE STOCKAGE POUR PLATEAUX :
- Conception tube carré 2,5x2,5 cm
- 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. Livré sans plateaux
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PLATEAUX

Capacité		Pour plateaux	Pour casiers vaisselle
Capacité en plateaux (dimensions mini.350x270 mm) Capacité en casiers (8 casiers 500x500 mm sans réhausse par niveau)		150	24
Longueur hors tout		1310 mm	1000 mm
Largeur hors tout		625 mm	495 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm
Poids à vide		30 Kg	20 Kg
Charge maximale		30 Kg	21 Kg
Chariot de stockage / égouttage	Code	798715	798745
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Housse de protection réutilisable	Code	778700	
	Prix HT		

CHARIOTS DE STOCKAGE DE BACS :

- Structure tube inox 2,5 x 2,5 cm. Supports en fil inox.
- 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. Livré sans bacs gastro.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR BACS

Modèles		Petit modèle Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux	Grand modèle Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux
Nombre de niveaux		3 en GN1/1 ou 2 en GN1/1 et 1 en GN2/1	4 en GN1/1	3 en GN1/1 ou 2 en GN1/1 et 1 en GN2/1	4 en GN1/1
Longueur hors tout		793 mm	793 mm	1250 mm	1250 mm
Largeur hors tout		575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Hauteur hors tout		1870 mm	1870 mm	1870 mm	1870 mm
Charge maximale		27 kg	36 kg	45 kg	60 kg
Poids à vide		24 kg	27 kg	32 kg	35 kg
Chariot de stockage/égouttage pour bacs	Code	798720	798721	798730	798740
	Prix HT				
ACCESSOIRE					
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	778702	778702	778701	778701
	Prix HT				

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

	Couvercles/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**
798720															
3 niveaux GN1/1	114	57	-	54	27	-	36	18	-	24	12	-	18	9	-
2 niveaux GN1/1 + 1 niveau GN2/1	76	38	19	36	18	8	24	12	6	16	8	4	12	6	3
798721															
4 niveaux GN1/1	152	76	-	72	36	-	48	24	-	32	16	-	24	12	-

	Couvercles/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**
798730	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
798740	256	128	/	128	64	/	80	40	/	48	24	/	40	20	/

CHARIOT DE TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS GASTRO
CHARIOT D'ÉVACUATION DES SACS-POUBELLE

NEW!

Chariot de transport et stockage pour bacs ou couvercles inox

CHARIOT DE TRANSPORT/STOCKAGE DE BACS :
- Structure en tube carré inox 25 x 25 mm
- Panier en fil inox diam.7 mm avec deux butées en partie basse pour blocage du premier bac
- La zone de dépose des bacs à 600 mm du sol permet d'avoir un chargement à hauteur, évitant ainsi à l'opérateur de se baisser pour limiter les risques de TMS.
- Côtés en inox épaisseur 12/10 (avec indication par marquage laser de la capacité maximale préconisée de chargement en bacs GN1/1 H65 ou couvercles).
- Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée).
- Barre de renfort au bas du chariot avec possibilité de poser une plaque antiprojections dessus.
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

PLAQUE ANTI-PROJECTIONS :
- En polystyrène choc (amovible et lavable en machine).

HOUSSE DE PROTECTION LAVABLE :
- En polyéthylène basse densité. Epaisseur 130 microns.
- Qualité alimentaire et avec traitement anti-bactérien.

ROULEAU DE 300 HOUSSES JETABLES :
- En polyéthylène haute densité linéaire (PEHDL). Epaisseur 15 microns.
- Qualité alimentaire.

CHARIOT TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS INOX

Longueur hors tout		698 mm
Largeur hors tout		464 mm
Hauteur hors tout		1279 mm
Poids à vide		17 Kg
Chariot de stockage / transport de bacs inox	Code	778711
	Prix HT	
ACCESSOIRES		
1 - Plaque anti-projections - Polystyrène choc	Code	778719
	Prix HT	
2 - Housse de protection lavable. Dim. L x l x H ht : 630 x 420 x 860 mm	Code	775811
	Prix HT	
3 - Rouleau de 300 housses jetables - Dim. L x l x H ht : 700 x 500 x 1100 mm	Code	716761
	Prix HT	

1

2

3

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs			Couvercles
	H55	H65	H100	
GN1/1	70	40	40	80
GN1/2	110	80	80	150

NEW!

Chariot ergonomique pour lutter contre les TMS

- Conception en acier inoxydable.
- Structure en tube carré inox 25 x 25 mm.
- Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus.
- Ridelle de maintien sur les 4 côtés.
- 2 traverses sur les 2 ridelles amovibles latérales.
- Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée).
- 4 roues pivotantes chape inox diam.150 mm dont 2 avec freins.

CHARIOT D'ÉVACUATION DE SACS POUBELLES

Capacité		2 poubelles cylindriques diam.55 cm ou sacs de 110 L en vrac
Longueur hors tout		1370 mm
Largeur hors tout		675 mm
Hauteur hors tout		1120 mm
Surface utile du plateau		1110 x 555 mm
Poids à vide		22 kg
Charge maximale		120 kg
Chariot d'évacuation de sacs poubelles	Code **Prix HT**	859720

La zone de dépose des sacs est située à 295 mm du sol. Lors des manipulations des sacs, l'opérateur peut aisément passer ses pieds sous la ridelle rabattue (espace entre la ridelle et le sol de 175 mm avec un dépassement de 62mm) et faciliter ainsi ses postures.

La poignée ergonomique facilite la préhension à différentes hauteurs (entre 91 et 112 cm) pour s'adapter à toutes les tailles d'opérateurs. Le tube de diamètre 25mm répond aux normes d'ergonomie en vigueur et favorise le confort des poignets.

RANGEMENT

RANGEMENTS VAUCONSANT	**360 - 367**
PROJETS SUR MESURE PI CREATION	**368 - 369**
RAYONNAGES	
RAYONNAGES MODULABLES ALUMINIUM	**370 - 383**
RAYONNAGES MOBILES ACIER INOXYDABLE	**384**
ÉTAGÈRES MURALES	**385 - 387**
CASIERS À VAISSELLE	**388 - 392**

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm.
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux.
- Portillons à fermeture magnétique.
- Régulation par thermostat à affichage digital.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage.

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne.
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

+ performant

- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène).

+ de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A.

Conforme aux directives AFNOR / AC D40-004

MEUBLES DE RANGEMENT

ROBUSTES ET PRATIQUES POUR LA CUISINE ET LE LABORATOIRE

RANGEMENT RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT

RANGEMENT RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT - AVEC GROUPE

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Largeur du rangement GN 1/1			**700 mm**	**700 mm**	**700 mm**
Longueur du rangement GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Largeur du rangement GN 2/1		**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**	
Largeur		800 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw
P. Eléctrique		0,35 Kw	0,35 Kw	0,6 Kw	0,6 Kw
Portillons GN 1/1	Code **Prix HT***		623001	623002	623003
Portillons GN 2/1	Code **Prix HT***	623004	623005	623006	
Option					
Livré sans groupe	Code **Prix HT**	629154	629154	629155	629155

RANGEMENT RÉFRIGÉRÉ AVEC DESSUS EN GRANIT - SANS GROUPE

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 1/1			**1140 mm**	**1550 mm**	**2030 mm**
Largeur du rangement GN 1/1			**700 mm**	**700 mm**	**700 mm**
Longueur du rangement GN 2/1		**1005 mm**	**1590 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Largeur du rangement GN 2/1		**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.248 Kw	0.248 Kw	0.361 Kw (2)	0.361 Kw
P. Eléctrique		0,001 Kw	0,001 Kw	0,001 Kw	0,001 Kw
Portillons GN 1/1	Code **Prix HT***		623007	623008	623009
Portillons GN 2/1	Code **Prix HT***	623010	623011	623012	623013

* dont 7€ d'Eco-part
(1) 248 W pour le rangement GN 1/1 - (2) -516 € pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1.Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Une gamme de rangements réfrigérés avec dessus granit, performante, robuste et pratique pour la cuisine

- Dessus en granit de 20 mm
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux, portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)
- Chaque compartiment est équipé d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a) logé dans un local technique situé à droite et correctement aéré
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Température réserve : 4°C en moyenne à coeur d'aliment (homogène)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

OPTIONS

Deux tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code **Prix HT**	629016
Deux tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code **Prix HT**	629017
Trois tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code **Prix HT**	629018
Trois tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code **Prix HT**	629019
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code **Prix HT**	629299

RANGEMENT NEUTRE

RANGEMENT NEUTRE ADOSSÉ

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Rangement neutre adossé	Code		623014	623015	623016	623017	623018
	Prix HT*						
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150	Code	623029					
	Prix HT*						
3 tiroirs bacs GN 1/1-150 sans dessus	Code	623031					
	Prix HT*						
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100	Code	623030					
	Prix HT*						
4 tiroirs bacs GN 1/1-100 sans dessus	Code	623032					
	Prix HT*						
De 800 mm à 1000 mm - 2 portes	Code		623019				
	Prix HT*						
De 1010 mm à 1200 mm - 2 portes	Code			623020			
	Prix HT*						
De 1210 mm à 1400 mm - 2 portes	Code				623021		
	Prix HT*						
De 1410 mm à 1600 mm - 2 portes	Code					623022	
	Prix HT*						
De 1610 mm à 1800 mm - 2 portes	Code						623023
	Prix HT*						
De 1810 mm à 2000 mm - 2 portes	Code						623024
	Prix HT*						
De 2010 mm à 2200 mm - 4 portes	Code						623025
	Prix HT*						
De 2210 mm à 2400 mm - 4 portes	Code						623026
	Prix HT*						
De 2410 mm à 2600 mm - 4 portes	Code						623027
	Prix HT*						
De 2610 mm à 2800 mm - 4 portes	Code						623028
	Prix HT*						

* dont 7€ d'Eco-part

Une gamme de rangements neutres, performante, robuste et pratique pour la cuisine

- Dessus avec dosseret arrière de 100 x 20 mm
- Elément support en tôle pliée avec 1 plancher et 1 étagère, 2 portes coulissantes
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

RANGEMENT NEUTRE CENTRAL

Longueur		**500 mm**	**1000 mm**	**1200 mm**	**1400 mm**	**1600 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Double face	Code		623038	623039	623040	623041	623042
	Prix HT*						
Simple face	Code		623033	623034	623035	623036	623037
	Prix HT*						
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150	Code	623043					
	Prix HT*						
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150 sans dessus	Code	623045					
	Prix HT*						
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100	Code	623044					
	Prix HT*						
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100 sans dessus	Code	623046					
	Prix HT*						

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS NEUTRES ADOSSÉS ET CENTRAUX

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135	629135	629135
	Prix HT						
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	629302	629302	629302	629302	629302	629302
	Prix HT						
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côte service - le ml	Code	629100	629100	629100	629100	629100	629100
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-part

RANGEMENT CHAUFFANT

RANGEMENT CHAUFFANT ADOSSÉ

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Eléctrique		1,85 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw	3,68 Kw
Avec dessus chauffant	Code	623051	623052	623053	623054
	Prix HT*				
Avec dessus isolé	Code	623047	623048	623049	623050
	Prix HT*				
De 800 à 1100 mm	Code	623055			
	Prix HT*				
De 1110 à 1400 mm	Code		623056		
	Prix HT*				
De 1410 à 1700 mm	Code			623057	
	Prix HT*				
De 1710 à 2000 mm	Code				623058
	Prix HT*				

RANGEMENT CHAUFFANT CENTRAL

Capacité		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Longueur		**1200 mm**	**1400 mm**	**1600 mm**	**1800 mm**
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Eléctrique		1,85 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw	T - 3,685 Kw
Simple face	Code	623059	623060	623061	623062
	Prix HT*				
Double face	Code	623063	623064	623065	623066
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-part

Une gamme de rangements chauffants, performante, robuste et pratique pour la cuisine

- Dessus neutre avec dosseret arrière de 100 x 20 mm
- Etuve avec 2 niveaux de stockage, chauffage par air pulsé, 2 portes coulissantes suspendues
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

Bord arrondi poli miroir sur le dessus côte service - le ml	Code **Prix HT**	629100
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code **Prix HT**	629135
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code **Prix HT**	629302

Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de cuisine professionnelle sur-mesure.

Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire dans les équipements de restauration, et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET

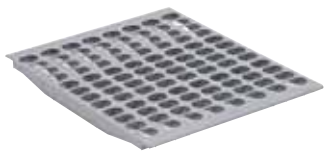
LA CUISINE SUR-MESURE

PAR PI CREATION

RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

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

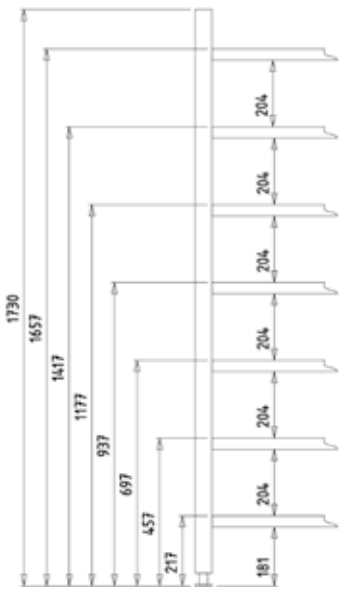
La modularité des supports : 2 types de clayettes



Polypropylène

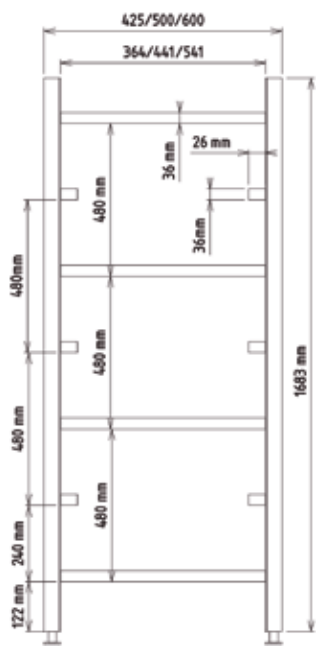
Aluminium

La modularité de 3 à 7 niveaux



Espace utile entre niveaux

La modularité sur 3 profondeurs*



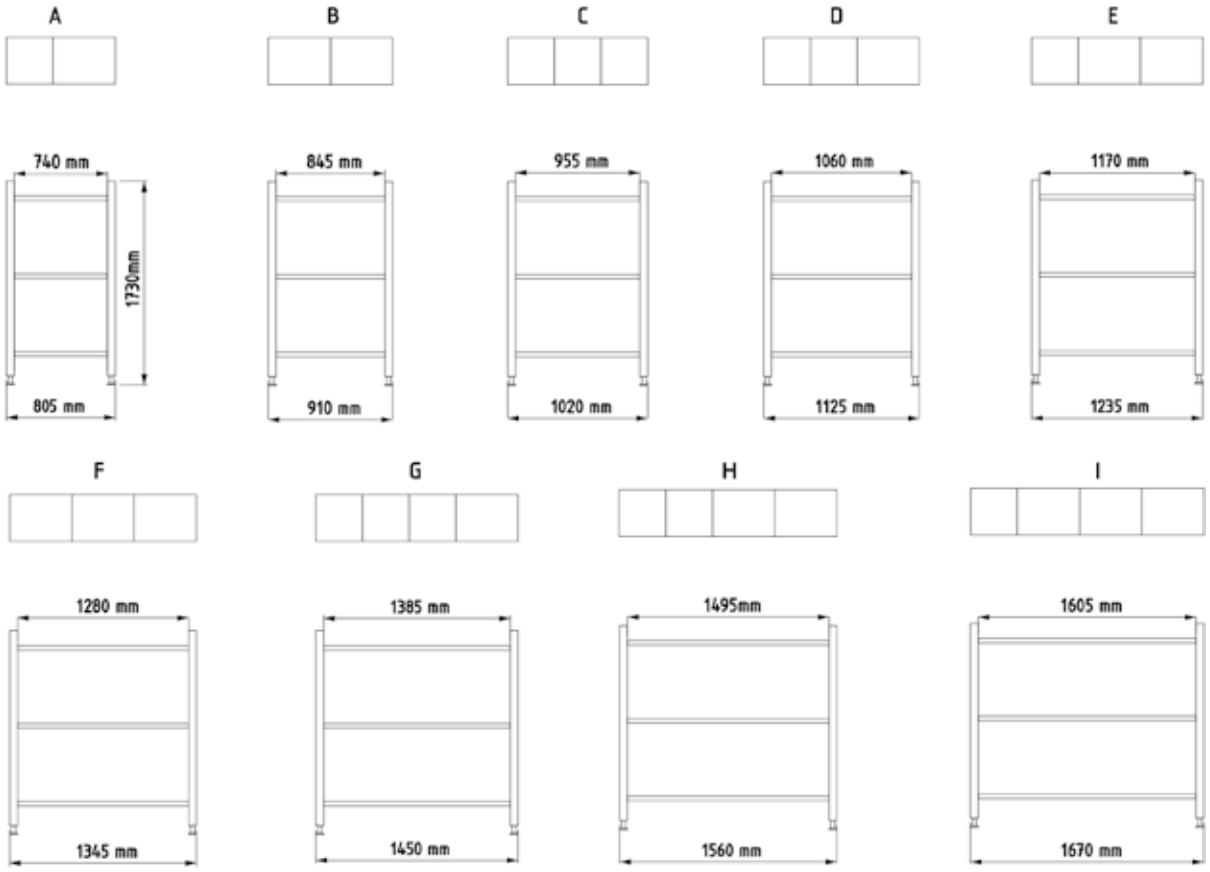
Pour stockage des produits en chambre froide ou neutre

- Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement
- Montage rapide par une seule personne (3 mètres linéaires en 15 minutes)
- 3 à 7 niveaux potentiels de stockage sur traverses aluminium
- Grande modularité (longueur, profondeur et hauteur)
- Adaptabilité parfaite (en L, en U ou plus complexe)
- Pas de stockage au sol pour accès au nettoyage (niveau inférieur de hauteur 18 cm)
- Facilité de nettoyage
- Charge maximale entre deux échelles : 600 kg
- Charge maximale par clayette : 150 kg uniformément répartie
- Parfaite rigidité de la structure
- 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.

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

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



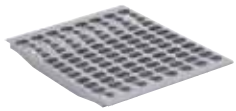
La gamme de rayonnage Bourgeat permet une totale optimisation des surfaces disponibles dans les chambres froides et autres locaux en restauration commerciale et collective.
Respect des normes d'hygiène et de nettoyage, rigidité parfaite de la structure et facilité d'installation.

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

ETAGÈRES DE BASE - CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

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



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

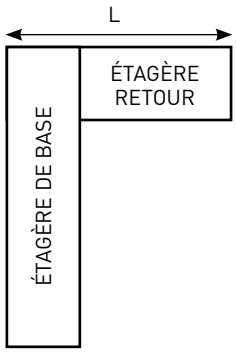
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

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

RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

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

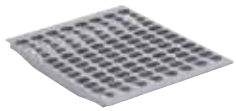


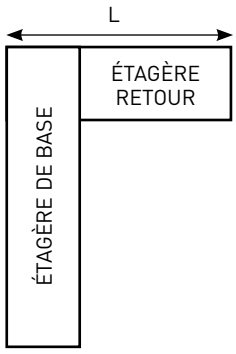
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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.

ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

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		

RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

ETAGÈRES DE BASE - CLAYETTES ALUMINIUM

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

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						

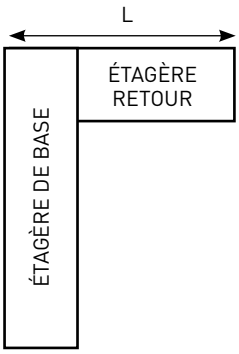
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

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

RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES ALUMINIUM

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

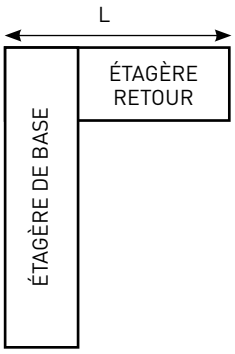


L : longueur de mur à mur. C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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 aluminium. 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.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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 aluminium. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

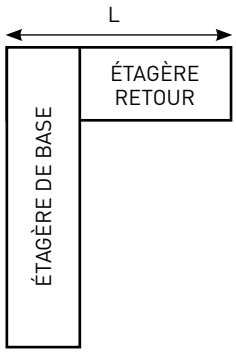
ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES ALUMINIUM

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		

RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES ALUMINIUM

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



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

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 379 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 aluminium. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

RAYONNAGES MOBILES EN ALUMINIUM

- 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				

ACCESSOIRES POUR RAYONNAGES MODULABLES EN ALUMINIUM

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	

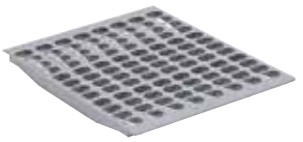
LONGERON ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS- SECTION 25 X 36 MM

Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 371.

	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	

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 371.

NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES POLYPROPYLÈNE + LONGERONS

Clayettes + longerons - 1	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	

NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES ALUMINIUM + LONGERONS

Clayettes + longerons - 2	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	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas. Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com**

1 I

2 I

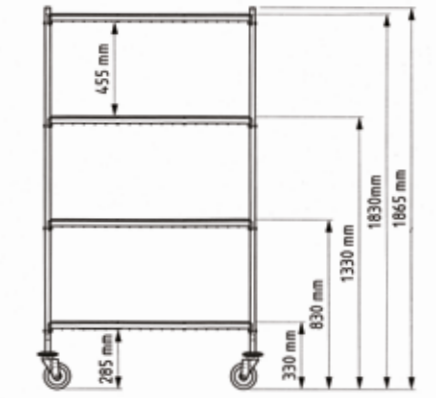
RAYONNAGES MOBILES EN INOX
ETAGÈRES MURALES EN INOX

Pour stockage des produits en chambre froide ou neutre

- 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 2,5 x 2,5 cm).
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

A

B



A B

a	a	a

b	b	b

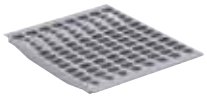
a et b sont les deux longueurs différentes de clayettes disponibles

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1100 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
A	1 100	610	455	819601	
A	1 100	435	455	819603	

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1425 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
B	1 425	610	455	819801	
B	1 425	435	455	819803	



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 371.

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	1 865	25 x 25	25 x 25	819904	
425	435	1 865	25 x 25	25 x 25	819905	

LONGERON ACIER INOXYDABLE

Ces longerons s'adaptent sur nos deux modèles d'échelles : Profondeurs 600 mm et 425 mm. Section 25x25mm

L HT mm		Code	Prix HT
Pour module longueur 975 mm			
997	A	819907	
Pour module longueur 1300 mm			
1 322	B	819908	

ÉTAGÈRE MURALE
Epaisseur 1,2 mm - Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
1 000	375	165	845110	
1 600	375	165	845116	

ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES
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
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
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	

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

ETAGÈRES MURALES EN INOX

Etagères murales et modulables

- 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.
- 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.

GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE POUR UN ENCOMBREMENT RÉDUIT

Une surface de stockage sur le dessus pour les articles volumineux.

Des barres de suspension (directe ou par crochets) en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumoires, etc...

ETAGÈRE MURALE POUR USTENSILES

Capacité		Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		800 mm	1200 mm
Largeur hors tout		400 mm	400 mm
Hauteur hors tout		300 mm	300 mm
Poids à vide		6 Kg	8 Kg
Charge maximale		50 Kg	50 Kg
Etagère murale pour ustensiles	Code	845608	845612
	Prix HT*		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

- 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).
- ATTENTION: 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.

ETAGÈRES MURALES MODULABLES

Capacité		Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		800 mm	1200 mm
Largeur hors tout		470 mm	470 mm
Hauteur hors tout		1000 mm	1000 mm
Poids à vide		12.695 Kg	16.2 Kg
Charge maximale		50 Kg	50 Kg
Etagère murale modulable (livrée avec 2 niveaux)	Code	845618	845622
	Prix HT*		
ACCESSOIRES			
Montant à crémaillère	Code	845635	845635
	Prix HT		
Niveau	Code	845630	845631
	Prix HT		
Console pour support de niveaux**	Code	845637	845637
	Prix HT		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

**Attention pour pouvoir constituer un niveau supplémentaire, il est nécessaire de commander 2 consoles réf. 845637. (Visserie inox de montage fournie).

1 Modulable en hauteur : montants à crémaillères en inox de 1 m de haut offrant 9 positions au pas de 107 mm.
2 Modulable en latéral : amplitude de 165 mm (éviter armoire électrique ou meuble).
3 Modulable en profondeur : en dégagement des murs, avec un passage de 25 à 70 mm.

1 I

2 I

3 I

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Paniers de base de 75 mm de hauteur utile en polypropylène.
- Réhausses de 40 mm de hauteur utile avec ou sans cloison en polypropylène.
- Assemblage par clips.

+ efficace

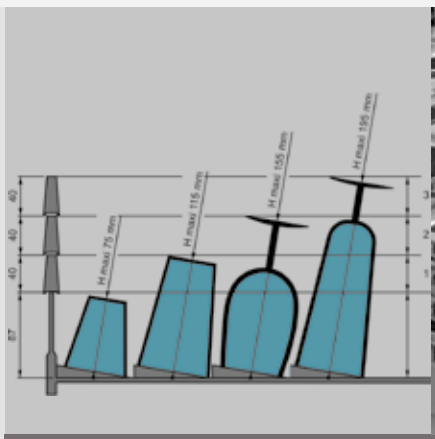
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Dessins du fond et des parois conçus pour assurer une parfaite circulation des eaux de lavage.
- Réhausses avec ou sans cloisons.
- Casiers à verres : fond avec barrettes d'inclinaison pour un meilleur séchage : évacuation de l'eau des verres à pied (sauf casier 49 verres : modèle droit).
- Conçu pour assurer une protection complète contre la casse lors des manipulations.

+ facile à utiliser

- Clips de couleurs pour une meilleure identification du contenu des casiers.
- Poignées intégrées sur tous les côtés pour faciliter les manipulations.
- Facile à empiler pour gagner de la place en cuisine.

+ écologique

- Entièrement recyclable en fin de vie (polypropylène).



BIEN CHOISIR SON CASIER A VERRES

Nous avons indiqué, pour chaque casier, le diamètre maximum des verres pouvant être placés dans les alvéoles.

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 réhausses avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.**
- **De réhausses sans cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) s'adaptant à tous les modèles de paniers.**

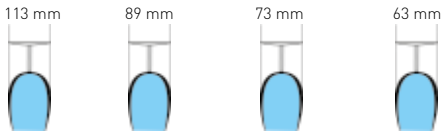
Ces différents éléments pouvant se "marier" entre eux : il est possible d'alterner sur un même casier des réhausses avec et sans cloisons.

Le dessin ci-dessus vous aidera lors de la rédaction de vos commandes.

CASIERS À VAISSELLE

CONÇUS POUR
UN LAVAGE OPTIMAL DE LA VAISSELLE

CASIERS À VAISSELLE



CASIERS À VERRES

Capacité		16 verres	25 verres	36 verres	49 verres
Longueur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Largeur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hauteur hors tout		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Longueur cloison		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Largeur cloison		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Hauteur cloison		87 mm	87 mm	87 mm	87 mm
Poids à vide		1.6 Kg	1.7 Kg	1.8 Kg	2 Kg
Panier de base avec cloisons	Code	815016	815025	815036	815049
	Prix HT*				
ACCESSOIRES					
1 - Réhausse avec cloisons - H 40 mm	Code	815516	815525	815536	815549
	Prix HT*				
2 - Réhausse sans cloison - H 40 mm	Code	811700	811700	811700	811700
	Prix HT*				
3 - Couvercle pour casier de lavage	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT*				
7 - Clips blancs - sachet de 10 clips	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT*				
7 - Clips bleus - sachet de 10 clips	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT*				
7 - Clips verts - sachet de 10 clips	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT*				
7 - Clips rouges - sachet de 10 clips	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT*				
7 - Clips jaunes - sachet de 10 clips	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT*				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

1 |

2 |

3 |

4 |

Casiers de lavage pour machines professionnelles

- En polypropylène alimentaire.
- 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 (sauf casier 49 verres : modèle droit).

PANIER DE BASE 811000 :
- En polypropylène alimentaire.
- Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011.
- Distance entre les "picots" : 5 cm.

PANIER DE BASE 813011 :
- En polypropylène alimentaire.
- Distance entre les "picots" 4,5 cm.
- Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm.
- Pour 9 plateaux.

GODET À COUVERTS :
- Accessoire pour casier de lavage
- Ce godet a été conçu pour s'adapter dans notre panier de base réf. 812010 ou 812037 équipé d'une réhausse réf. 811700.

CASIERS À VAISSELLE

Capacité		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	1.3 Kg	1.6 Kg
Panier de base	Code	812010	812037	811000	813011
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
2 - Réhausse sans cloison - H 40 mm	Code	811700	811700	811700	
	Prix HT*				
3 - Couvercle pour casier de lavage	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT*				
4 - Godets à couverts	Code	817010	817010		
	Prix HT*				
6 - Panier à couverts - pour 200 à 250 couverts - Dim. 430 x 210 x 150 mm - 8 compartiments	Code	818008	818008		
	Prix HT*				
7 - Clips blancs - sachet de 10 clips	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT*				
7 - Clips bleus - sachet de 10 clips	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT*				
7 - Clips verts - sachet de 10 clips	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT*				
7 - Clips rouges - sachet de 10 clips	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT*				
7 - Clips jaunes - sachet de 10 clips	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT*				
5 - Grille	Code	817546	817546		
	Prix HT				

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

5 |

6 |

7 |

CASIERS À VAISSELLE

SOCLE ROULEUR 797106 :
- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport tube diam.2,5 cm.
- Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

SOCLE ROULEUR 797306 :
- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport tube diam.2,5 cm.
- Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

CHARIOT À GLISSIÈRES 776706 :
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles ...
- 4 roues composite chape inox Ø12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS POUR CASIERS

Modèles		Socle rouleur	Socle rouleur modèle renforcé	Chariot à glissières 7 niveaux
Longueur hors tout		670 mm	731 mm	630 mm
Largeur hors tout		580 mm	634 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1050 mm	1050 mm	1700 mm
Charge maximale		50 kg	80 kg	250 kg
Poids à vide		7,5 kg	9 kg	16,5 kg
Chariots	Code	797106	797306	776706
	Prix HT			

Retrouvez la verrerie dans le catalogue

IN SITU

HYGIÈNE

LAVE-MAINS

POSTE D'HYGIÈNE AQUARIS	**396 - 398**
CUVE OVALE MONOBLOC	**399**
CUVE RONDE	**400**
LAVE-MAINS MOBILE	**401**

DÉCONTAMINATION

ARMOIRES À COUTEAUX	**402**
DÉSINSECTISEURS	**403**

COLLECTE DES DÉCHETS

TABLES DE TRI SÉLECTIF	**404 - 413**
COLLECTEURS À DÉCHETS	**414 - 415**
CHARIOT D'ÉVACUATION DE SACS-POUBELLE	**415**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/hygiene/

- 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".
- 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.

+ sûr
- 100% des lavages sont efficaces et conformes aux règles d'hygiène.
- Détection et fonctionnement 100% Touchfree (eau, savon).
- Visualisation par LED du fonctionnement des cycles de lavage.

+ confort et propreté
- Cuve de dimension adaptée au bon accès des mains au lavage.
- Réduction des projections d'eau et éclaboussures (faible quantité d'eau à faible débit).

+ complet
- Equipé avec un collecteur à déchets amovible de 17 litres, cache tuyaux et protège bonde.

+ économe
- 21 cl d'eau suffisent pour faire un lavage complet.
- Technologie brevetée "Smixin Inside" qui permet d'économiser environ 20 000 litres d'eau par an et par lave-mains.

Un cycle de lavage complet, 3 en 1

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 AU GASPILLAGE 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.

21cl pas plus

1. Distribution d'eau et de savon
2. Pause pour friction des mains
3. Distribution d'eau pour rinçage

AQUARIS

L'HYGIÈNE DES MAINS 100% SÉCURISÉE ET ÉCONOME

Retrouvez la vidéo Aquaris

Aquaris l'hygiène des mains 100% sécurisée et économe

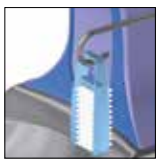
- Assure un niveau d'hygiène constant et optimal pour tous les opérateurs.
- Distribution dosée et constante d'un mélange homogène eau/savon/air.
- Livré avec une recharge de savon, une tête de mélange et la pièce de fixation murale.

Modèle sur piles :

- Fonctionne sur 8 piles alcalines LR14 incluses.

AQUARIS POSTE D'HYGIÈNE

		Modèles sur secteur		Modèles sur piles	
		pour mur plan	pour mur à angle droit	pour mur plan	pour mur à angle droit
Longueur hors tout		395 mm	395 mm	395 mm	395 mm
Largeur hors tout		388 mm	411 mm	388 mm	411 mm
Hauteur hors tout		564 mm	564 mm	564 mm	564 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm	380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		260 mm	260 mm	260 mm	260 mm
Hauteur de la cuve		72 mm	72 mm	72 mm	72 mm
Capacité de la cuve		3 L	3 L	3 L	3 L
Puissance électrique		24 W	24 W	-	-
Tension		100/240 V	100/240 V	12 V	12 V
Poids à vide		5 Kg	5 Kg	5 Kg	5 Kg
Modèle sans mélangeur	Code	852001	852002	852021	852022
	Prix HT				
Modèle avec mélangeur	Code	852011	852012	852023	852024
	Prix HT				
ACCESSOIRES					
Brosse à ongles avec support fil	Code	852106	852106	852106	852106
	Prix HT				
Tête de mélange	Code	852107	852107	852107	852107
	Prix HT				
Collecteur à déchets et cache tuyau	Code	852110	852110	852110	852110
	Prix HT				
Chauffe-eau (230 V monophasé 50/60 Hz - 800 W - 3,5 A - IP 25)	Code	852112	852112		
	Prix HT				
Kit 4 recharges de savon	Code	852102	852102	852102	852102
	Prix HT				

1 

2

3

4

5

Lave-mains cuve monobloc limite le risque de développement bactérien

- Plan de cuve et dosseret emboutis d'une seule pièce acier inox "monobloc", sans joint.
- Commande sans contact manuel (fémorale et électronique).
- Réservoir à savon démontable (par simple dévissage manuel) pour le remplissage.
- Branchements réseau par raccord 15/21.
- Livré avec siphon. Visserie inox fournie.

LAVE-MAINS MONOBLOC

		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	4.5 V
Poids à vide		6 Kg	6 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			
ACCESSOIRES				
Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001	853001
	Prix HT			
Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005	853005
	Prix HT			
Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central diam.maxi 210 mm)	Code	853010	853010	853010
	Prix HT*			
Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015	853015
	Prix HT			

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

LAVE-MAINS

Lave-mains cuve ronde, pour une hygiène des mains efficace

- Conception en acier inoxydable.
- Commande sans contact manuel (fémorale).
- Mélangeur à double alimentation en eau avec clapets anti-retour.
- Branchements réseau par raccords 15/21.
- Livré avec siphon. Visserie inox fournie.

LAVE-MAINS CUVE RONDE

		Sans dosseret	Avec dosseret
Longueur hors tout		340 mm	340 mm
Largeur hors tout		340 mm	365 mm
Hauteur hors tout		360 mm	530 mm
Diamètre de la cuve		275 mm	275 mm
Hauteur de la cuve		125 mm	125 mm
Capacité de la cuve		5 L	5 L
Poids à vide		4 Kg	5 Kg
Modèle sans mélangeur	Code	849600	849800
	Prix HT		
Modèle avec mélangeur	Code	850000	850400
	Prix HT		

ACCESSOIRES

Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001
	Prix HT		
Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005
	Prix HT		
Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central diam.maxi 210 mm)	Code	853010	853010
	Prix HT*		
Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015
	Prix HT		

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

1 I

2 I

3 I

4 I

Lave-mains mobile - une hygiène des mains efficace partout où vous en avez besoin

- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Cuve et dosseret emboutis dune seule pièce "monobloc".
- Commande à pied sans contact manuel.
- 2 bidons : eau propre (avec étiquette), eaux usées.
- Poubelle amovible (13 litres).
- Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon liquide) : distributeurs de savon (0,5 L), de papier pour essuie-mains pliés de largeur maxi 250 mm.
- Roulettes Ø 60 mm.

LAVE-MAINS MOBILE

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 - 50/60 Hz		230 V
Poids à vide		848000 : 15.2 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.

ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION POUR COUTEAUX DÉSINSECTISEURS

Armoires à rayonnement UV pour la décontamination des couteaux et petits ustensiles de cuisine.

- Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.
- Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.
- Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.
- Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc.
- Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.

ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION

Capacité		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 - Monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Poids à vide		9.5 Kg	9.5 Kg	15 Kg
Modèles avec barre aimantée	Sans serrure	855605		
	Avec serrure	855606		
Modèles avec panier fil inox	Sans serrure		855615	855640
	Avec serrure		855616	855641

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

Destructeurs d'insectes volants à électrocution ou à glu

MODÈLES À ÉLECTROCUTION :
- Carrosserie en acier inoxydable
- Destruction par électrocution
- À poser ou à suspendre
- Bac amovible de récupération des insectes
- Grille facile à nettoyer
- Conforme à la norme Européenne EN 60335-2-59
- Alimentation 230 volts
- Trois couvertures disponibles : 40, 80 et 240 m²

MODÈLE À GLU :
- 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.

DESTRUCTEUR D'INSECTES VOLANTS À GRILLE

Capacité		Pour 40 m²	Pour 80 m²	Pour 240 m²
Longueur hors tout		360 mm	530 mm	660 mm
Largeur hors tout		140 mm	140 mm	140 mm
Hauteur hors tout		260 mm	260 mm	260 mm
Tube actinique		2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 36 W
Puissance électrique		25 W	450 W	105 W
Tension - Monophasé 50 Hz		220/240 V	220/240 V	220/240 V
Poids à vide		4 Kg	4 Kg	6 Kg
Désinsectiseur électrique	Code	731109	731110	731111
	Prix HT*			

Conformes à la norme NF EN 60335-2-59.

MODÈLE À GLU

Capacité		Pour 80 m²
Longueur hors tout		470 mm
Largeur hors tout		90 mm
Hauteur hors tout		285 mm
Tube actinique		2 x 15 W
Puissance électrique		45 W
Tension - Monophasé 50 Hz		220/240 V
Poids à vide		4 kg
Désinsectiseur à glu	Code	730116
	Prix HT	
ACCESSOIRES		
Recharge de 6 plaques à glu	Code	730114
	Prix HT	

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-59

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Hauteur 830 mm ou 680 mm (primaire).
- Structure profilé alu anodisé.
- Dessus acier inox épaisseur 12/10 mm.
- 2 ou 3 TVO emboutis avec collerettes en élastomère gris, Ø 170 mm intégrées et affleurantes.
- 2 ou 3 collecteurs plastique rotomoulé suspendus pour sac de 110 litres, avec poignée de manutention, 2 roulettes et accès frontal pour faciliter la sortie du sac. Livrés avec sangle élastique d'accrochage du sac.
- Cadre inox de suspension des collecteurs (1 par TVO) sans pesée.
- 4 pieds avec vérins réglables.
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge (10 couleurs au choix en standard à indiquer à la commande - nuancier disponible en page 421).

+ conforme à la législation en vigueur

- Trier c'est désormais une obligation légale pour les établissements qui produisent 10 tonnes de bio-déchets par an.

+ pratique

- Sans rampe, les tables Harmonie facilitent grandement le tri des déchets même pour les plus petits (accès facilité grâce aux TVO excentrés).
- Tables disponibles sans porte (sortie des collecteurs par l'arrière) ou avec portes (situées à l'arrière ou en façade) pour un accès simple et direct aux collecteurs. Portes en PMMA translucide.
- Collecteurs monoblocs spécialement conçus pour faciliter le remplacement du sac poubelle (moins d'effort).
- Système de pesée innovant (breveté), précis (précision de l'affichage +/- 10 gr) et adapté aux règles d'hygiène : pesée par suspension sur cadre inox avec 2 capteurs par TVO et rampe de guidage pour positionner les collecteurs.
- 2 versions de pesée en option :
  - pesée connectée : capteurs de pesée avec connecteurs compatibles avec système Easilys* (fonctionne sur pile – autonomie de 3 à 5 ans).
  - pesée connectée avec affichage direct : écran lumineux. Fonction de tarage, cumul de pesées et remise à zéro simple et accessible en façade. Autonomie de 40 services. Afficheur digital compatible avec système Easilys*. Chargeur de batterie unique avec rangement intégré dans le dosseret.
  Cette option permet d'avoir la pesée connectée avec l'affichage digital ou l'affichage digital uniquement (si l'abonnement à Easilys n'est pas sélectionné). La pesée connectée peut être activée ultérieurement et à tout moment auprès d'Easilys.
- Plaques signalétiques magnétiques avec ergots de positionnement pour faciliter la mise en place sur le dosseret (à commander séparément).
- 4 roues avec frein (en option) pour faciliter les manipulations et implantations.

+ propre

- Dosseret inox plié monobloc.
- Sans collerettes qui dépassent du plan de travail, elles sont plus propres et plus rapides à nettoyer pour le personnel de service.
- Collerettes amovibles, lavables en machine et interchangeables.
- Collecteurs monoblocs suspendus (pas de contact avec le sol), sans zones de rétention de déchets et lavables au jet.

+ rentable pour votre cuisine

- Gestion des déchets alimentaires maîtrisée, optimisation de la production (grâce à la pesée connectée* - en option).
- Meilleure organisation du personnel en cuisine (moins de manipulations, plus d'organisation ...).

+ malin

- Kit signalétique simple, clair et ludique.
- Sensibiliser de manière pédagogique les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire (avec l'affichage direct - en option).

Disponibles sans porte ou avec portes (en façade ou à l'arrière) pour éviter que les poubelles soient à la vue des convives.

(*) Système de pesée compatible avec solution de gestion des déchets Easilys.

HARMONIE

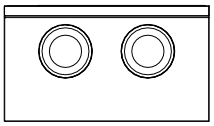
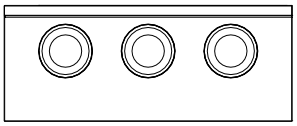
TABLES DE COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS FACILITE LE TRI ET OPTIMISE LA GESTION DE LA PRODUCTION EN CUISINE

HARMONIE TABLES DE TRI

MODÈLES HAUTEUR 830 MM

Modèles		2 TVO	3 TVO
Longueur hors tout		1060 mm	1515 mm
Profondeur hors tout		610 mm	610 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		1006 mm	1006 mm
Poids à vide (sans porte - avec portes)		58 kg - 62 kg	74 kg - 80 kg
Sans porte	Code	859302	859303
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	859312	859313
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	859322	859323
	Prix HT		

OPTIONS

Modèles		2 TVO		3 TVO		
						
		TVO à gauche	TVO à droite	TVO à gauche	TVO central	TVO à droite
a - 1 TVO avec pesée connectée Easilys	Code	859601	859602	859611	859612	859613
	Prix HT					
b - 1 TVO avec pesée afficheur digital connecté Easilys	Code	859801	859802	859811	859812	859813
	Prix HT					
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704		859704		
	Prix HT					

ACCESSOIRES

		Standard *	Avec découpe pour l'affichage digital**
1 - Kit signalétique			
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711	859721
	Prix HT		
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix HT		
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix HT		
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix HT		
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix HT		
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix HT		
2 - Bio seau 30 L L x P x H mm : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730	
	Prix HT		
3 - Support sac grand format - L x P x H mm : 436 x 304 x 42mm -pour sacs de 130/150 L	Code	859790	
	Prix HT		
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H mm : 420 x 320 x 722mm - pour sac de 110 L	Code	859770	
	Prix HT		

COLORIS

ATTENTION : ne pas oublier d'indiquer la référence du coloris de votre table de tri. Nuancier disponible en page 421.

Poids à vide avec roues (sans porte - avec portes) : 2 TVO : 60 kg - 65 kg - 3 TVO : 76 kg - 83 kg

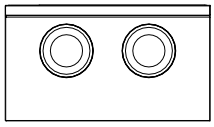
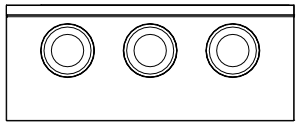
* Kit à commander pour l'option a ou le standard sans pesée.
** Kit à commander pour l'option b.

Accessoires : voir page 406

MODÈLES PRIMAIRE HAUTEUR - 680 MM

Modèles		2 TVO	3 TVO
Longueur hors tout		1060 mm	1515 mm
Profondeur hors tout		610 mm	610 mm
Hauteur hors tout (avec dosseret)		856 mm	856 mm
Poids à vide (sans porte - avec portes)		51 kg - 54 kg	66 kg - 71 kg
Sans porte	Code	859402	859403
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	859412	859413
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	859422	859423
	Prix HT		

OPTIONS

Modèles		2 TVO		3 TVO		
						
		TVO à gauche	TVO à droite	TVO à gauche	TVO central	TVO à droite
a - 1 TVO avec pesée connectée Easilys	Code	859601	859602	859611	859612	859613
	Prix HT					
b - 1 TVO avec pesée afficheur digital connecté Easilys	Code	859801	859802	859811	859812	859813
	Prix HT					
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704		859704		
	Prix HT					

ACCESSOIRES

		Standard *	Avec découpe pour l'affichage digital**
1 - Kit signalétique			
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711	859721
	Prix HT		
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix HT		
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix HT		
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix HT		
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix HT		
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix HT		
2 - Bio seau 30 L L x P x H : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730	
	Prix HT		
3 - Support sac grand format - pour sacs de 130 ou 150 L - L x P x H : 436 x 304 x 42 mm	Code	859790	
	Prix HT		
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H : 420 x 320 x 572 mm - pour sac de 110 L	Code	859780	
	Prix HT		

COLORIS

ATTENTION : ne pas oublier d'indiquer la référence du coloris de votre table de tri. Nuancier disponible en page 421.

Poids à vide avec roues (sans porte - avec portes) : 2 TVO : 53 kg - 57 kg - 3 TVO : 68 kg - 74 kg

* Kit à commander pour l'option a ou le standard sans pesée.
** Kit à commander pour l'option b.

HARMONIE TABLES DE TRI

BIO SEAU :
- Accessoire pour table de tri Harmonie. Compatible pesage.
- Conçu pour une utilisation sans sac.
- Poignée de transport rabattable et 4 zones de préhension intégrées.
- Forme permettant un nettoyage en machine sans zone de rétention d'eau et un empilage sans coincement.

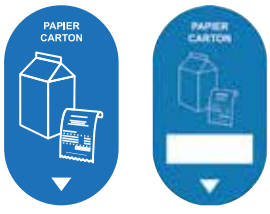
SUPPORT POUR SAC GRAND FORMAT :
- Accessoire pour table de tri Harmonie.
- Non adapté au pesage.
- Construction en fil inox sans risque de déchirure du sac.
- Livré avec sangle élastique d'accrochage du sac.
- Pour sacs de 130/150 L.

COLLECTEUR ROTOMOULÉ :
- Accessoire pour table de tri Harmonie.
- Compatible pesage.
- Livré avec sangle élastique d'accrochage du sac.
- Poignée ergonomique. 2 roulettes.
- Conception supprimant tout risque de déchirure du sac.
- Pour sac de 110 L.

CHARIOT D'ÉVACUATION DES SACS POUBELLES :
- Conception en acier inoxydable.
- Structure en tube carré inox 25 x 25 mm.
- Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus.
- Ridelle de maintien sur les 4 côtés.
- 2 traverses sur les 2 ridelles amovibles latérales.
- Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée).
- 4 roues pivotantes chape inox diam.150 mm dont 2 avec freins.

KIT SIGNALÉTIQUE

		Standard	Avec découpe pour l'affichage digital
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711	859721
	Prix		
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix		
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix		
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix		
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix		
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix		



SUPPORT SAC GRAND FORMAT
pour sacs de 130 ou 150 L

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
436	304	42	859790	

BIO SEAU

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Capacité	Code	Prix HT
324	450	370	6 L	859730	

COLLECTEUR ROTOMOULÉ

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
Pour table hauteur 830 mm				
420	320	722	859770	
Pour table hauteur 680 mm				
420	320	572	859780	

NEW!

CHARIOT ÉVACUATION DE SACS-POUBELLE
Zone de dépose des sacs à 295 mm du sol. La poignée ergonomique facilite la préhension à différentes hauteurs (entre 91 et 112 cm). Voir descriptif page 357.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
1370	675	1120	859720	

HARMONIE TABLES DE PRÉ-TRI

Les tables sont livrées avec le dosseret et la rampe démontés avec la possibilité de les fixer au choix des 2 côtés de la table et ainsi inverser le sens de circulation des convives.

MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Capacité		Accès aux collecteurs par l'arrière	Accès aux collecteurs par l'avant
Longueur hors tout - sur pieds		2016 mm	2016 mm
Longueur hors tout - sur roues		2036 mm	2036 mm
Largeur hors tout		761 mm	761 mm
Hauteur hors tout - sur pieds		1157 mm	1157 mm
Hauteur hors tout - sur roues		1166 mm	1166 mm
Poids à vide sans porte/avec portes		95 Kg/105 Kg	95 Kg/105 Kg
Modèles sur pieds	Sans porte	858260	858263
	Avec portes	858262	858261
Modèles sur roues	Sans porte	858330	858333
	Avec portes	858332	858331
OPTIONS			
Fermeture du dosseret arrière	Code	858244	858244
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006
	Prix HT		
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026
	Prix HT		

Tri des déchets facilité et optimisation de l'organisation en laverie

- Structure profilé alu anodisé et panneaux mélaminés avec cornière de protection.
- Dessus acier inoxydable.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide plein/vide. Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Dosseret support de communication personnalisée sur le tri sélectif (magnétique ou affichage). Hauteur 32,7 cm. Démontable pour nettoyage (montage possible des deux côtés).
- Rampe dépose plateau en tube acier inoxydable à faible débordement ; montage possible des 2 côtés (profondeur de la rampe 150 mm). Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur rabaissée.
- Collerette élastomère (Ø 17 cm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Habillage 3 côtés en panneaux mélaminés de couleur (livrées en standard en couleur Vert Pomme).
- 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, 1 conteneur plastique de récupération de l'eau et 1 support amovible pour casiers à verres.
- 5 pieds avec vérin. (ou 5 roues composite diam.125 mm dont 3 avec freins).

MODÈLES HAUTEUR PRIMAIRE

Capacité		Accès aux collecteurs par l'arrière	Accès aux collecteurs par l'avant
Longueur hors tout		2016 mm	2016 mm
Largeur hors tout		761 mm	761 mm
Hauteur hors tout		1007 mm	1007 mm
Poids à vide sans porte/avec portes		85 Kg/95 Kg	85 Kg/95 Kg
Modèles sur pieds	Sans porte	859260	859263
	Avec portes	859262	859261
OPTIONS			
Fermeture du dosseret arrière	Code	858244	858244
	Prix HT		
ACCESSOIRES			
Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006
	Prix HT		
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026
	Prix HT		

Livrée en standard avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 413).

1 |

2 |

3 |

TABLES DE TRI STANDARDS

MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Capacité		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		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids à vide		29 Kg	32 Kg	41 Kg	44 Kg
Modèles sans panneau	Avec pieds	858002	858022	858003	858023
	Avec roues	858012	858032	858013	858033
Modèles avec panneaux	Avec pieds		858102		858103
	Avec roues		858112		858113
ACCESSOIRES					
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006	858006	858006
	Prix HT				
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026	858026	858026
	Prix HT				

(*) Pour une livraison des tables avec chariot porte-sac avec couvercle réf. 858026 nous consulter.

1 I

2 I

Table de tri simple et pratique pour collecter et trier tous les déchets

- Structure table renforcée.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide plein/vide. Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Collerette élastomère (Ø 17 cm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Table livrée avec chariots porte-sac sans couvercle.
- Modèles avec rampe : rampe repose plateaux en tube en acier inoxydable. Profondeur de la rampe 24,2 cm. Montage possible des 2 côtés selon l'utilisation (centrale ou adossée). Hauteur des rampes : 83 cm pour une hauteur de table standard, 68 cm pour une hauteur rabaissée.
- Modèles avec rampe : livrées avec étiquettes de tri sélectif + supports.
- Modèles avec panneaux : habillage sur trois côtés par des panneaux en polystyrène épaisseur 0,4 cm.
- Tables équipées soit : de pieds avec vérins réglables (+/- 1 cm) avec patins antidérapants. - soit de 4 roues matériau composite diam.12,5 cm, 2 avec freins (tenue en température des roues : -10°C à +40°C).

MODÈLES HAUTEUR PRIMAIRE

Capacité		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	859002	859022	859003	859023
Modèles avec panneaux	Avec pieds		859102		859103
ACCESSOIRES					
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006	859006	859006
	Prix HT				
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026	859026	859026
	Prix HT				

Livrée en standard avec 2 ou 3 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.

OPTION COLLERETTES DE COULEURS

Cette option s'applique avec la commande d'une table de pré-tri ou standard uniquement (pages 405 à 408).
Dans le cas d'une commande de collerettes seules, merci de prendre contact avec votre service commercial.

Code 858251
Prix HT

Code 858252
Prix HT

Code 858253
Prix HT

Code 858254
Prix HT

Code 858255
Prix HT

- Collerettes prévues pour des diamètres de perçage de 250 mm sur le dessus de table.
- 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 de tri standard 3 TVO réf.858003 avec 2 collerettes jaunes et 1 collerette verte. Il faudra enregistrer : 1 x 858003 + 2 x 858253 + 1 x 858254.

COLLECTEURS À DÉCHETS

Porte-sacs et poubelles à pédales.

MODÈLE 857911 :
- Chariot porte-sac en acier inoxydable.
- Réceptacle support sac embouti.
- Ouverture du couvercle par pédale.
- Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains.
- Fixation du sac par sangle.
- 2 roulettes diam. 5 cm en PVC pour la manutention.
- Pour sacs 110 litres.

MODÈLE 857920 :
- Structure en tube inox Ø 2 cm.
- Couvercle et réceptacle en polypropylène.
- Ouverture du couvercle par pédale.
- Fixation du sac par sangle.
- Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.
- Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets.
- Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.
- Pour sacs 110 litres.

MODÈLE 857930 :
- Structure en tube inox de diam.2 cm.
- Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale.
- Réceptacle en ABS amovible.
- Mise en place et retrait des sacs très facile.
- Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.
- Pour sacs de 100 et 110 litres.

CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE

Capacité		Modèle inox	Modèle mixte (inox+plastique)	Modèle clic-clac
Longueur hors tout		450 mm	488 mm	520 mm
Largeur hors tout		360 mm	359 mm	418 mm
Hauteur hors tout		820 mm	864 mm	933 mm
Sac poubelle		110 L	110 L	110 L
Poids à vide		8.6 Kg	5.3 Kg	5 Kg
Chariot porte-sac poubelle	Code	857911	857920	857930
	Prix HT*			

Étiquettes livrées avec le modèle mixte :
Jaune : Plastique
Verte : Verre
Bleue : Papier - Carton

Rouge : Métal
Marron : Déchets alimentaires
Grise : Divers

***Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.**
Prix public Matfer sur https://digital.matferbourgeat.com

COLLECTEURS À DÉCHETS CYLINDRIQUES

Capacité		Couvercle ouverture manuelle	Couvercle commande à pied
Diamètre hors tout		540 mm	580 mm
Hauteur hors tout		650 mm	650 mm
Sac poubelle		100 L	100 L
Poids à vide		15.6 Kg	15 Kg
Collecteur cylindrique	Code	858110	858115
	Prix HT		

MODÈLE 858110 :
- Conception en acier inoxydable.
- Modèle équipé d'un couvercle et d'une collerette caoutchouc Ø utile de 18 cm.
- Livré avec un couvercle inox Ø 20 cm.

MODÈLE : 858115 :
- Conception en acier inoxydable.
- Ouverture du couvercle commandée à l'aide d'une pédale.
- Pour sac poubelle de 100 L.

MODÈLE "PÉLICAN" :
- Structure en tube inox de 2 cm.
- Ouverture du sac par pédale.
- Fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces sur couvercles (conforme aux règles de l'HACCP).
- Roulettes diam. 12,5 cm et poignée de préhension.

Réf. 857940 : • Support sac en ABS et couvercle en polypropylène alimentaire.
Réf. 857941 : • Fond inox, porte en ABS et couvercle en polypropylène alimentaire.

CHARIOT D'ÉVACUATION DES SACS POUBELLES :
- Conception en acier inoxydable.
- Structure en tube carré inox 25 x 25 mm.
- Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus.
- Ridelle de maintien sur les 4 côtés.
- 2 traverses sur les 2 ridelles amovibles latérales.
- Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée).
- 4 roues pivotantes chape inox diam.150 mm dont 2 avec freins.

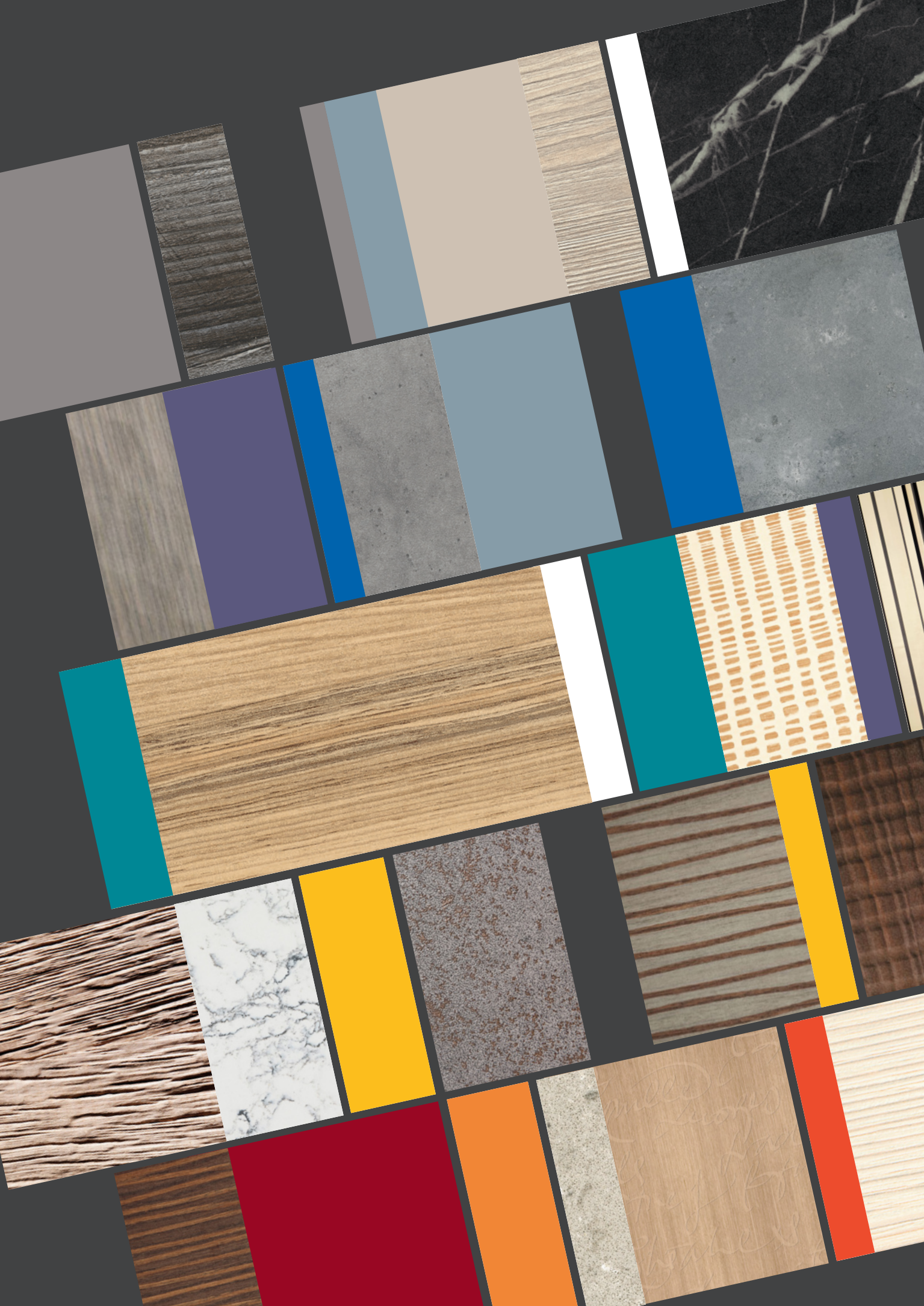
CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE "PÉLICAN"

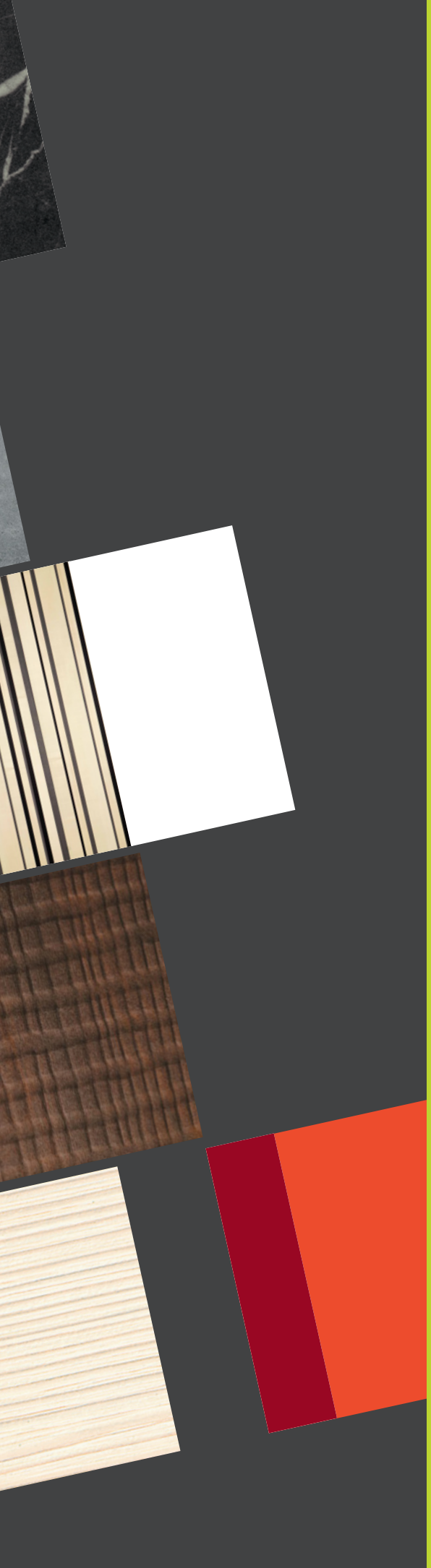
Capacité		Modèle sans habillage	Modèle avec habillage
Longueur hors tout		512 mm	512 mm
Largeur hors tout		484 mm	484 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Sac poubelle		110 L	110 L
Poids à vide		5.6 Kg	9.8 Kg
Collecteur à déchets "Pélican"	Code	857940	857941
	Prix HT		

CHARIOT D'ÉVACUATION DE SACS POUBELLES

Capacité		2 poubelles cylindriques diam.55 cm ou sacs de 110 L en vrac
Longueur hors tout		1370 mm
Largeur hors tout		675 mm
Hauteur hors tout		1120 mm
Surface utile du plateau		1110 x 555 mm
Poids à vide		22 kg
Charge maximale		120 kg
Chariot d'évacuation de sacs poubelles	Code	859720
	Prix HT	

Voir descriptif page 357.

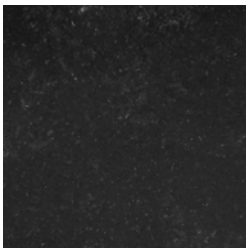


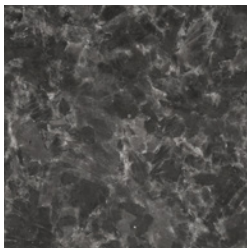


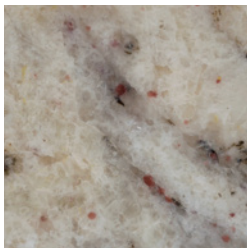
NUANCIER

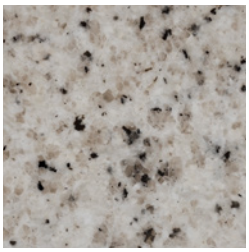
DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE	418 - 419
DESSUS NEW FRONT COOKING	420
FAÇADE STANDARD, OASIS, HARMONIE	421
FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID	422 - 423
FAÇADE SUR-MESURE	424 - 427
COLORADO	428 - 429

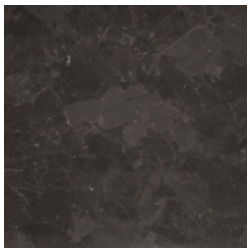
DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE

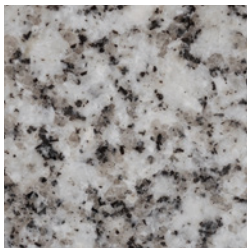

1

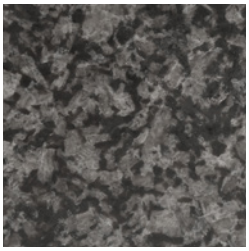

2


3


4

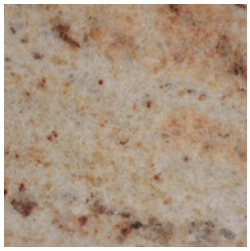

5


6


7

8

9


10

Granit

1. Noir du Zimbabwe
2. Angola Black
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal
5. Brun Antique
6. Granit du Tarn
7. Noir d'Afrique
8. Piracema
9. River White
10. Shivakashi

Tous les granits sont livrés « poli » en standard. Ils sont disponibles avec les finitions « adouci » et « effet cuir » en option

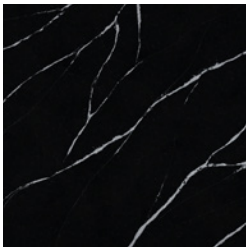
Pierredeplan®
Épaisseur 13 ou 20 mm et 30 mm sur demande

1. Charbon **99CHA ***
2. Statuario **99STA ***
3. Noir Marquina **99NMQ ***
4. Calacatta Or **99CAO ***
5. Blanc absolu **1141**
6. Gris graphite **2003**
7. Blanc albatre **2141**
8. Pierre de lune **2230**
9. Noir galaxy **3100**
10. Blanc **3141**
11. Opalin mat **4001**
12. Fusain mat **4003**
13. Ardoise mat **4120H**
14. Ardoise **4120**
15. Cendre **4130**
16. Jaspé sahel **4220**
17. Seigle **4230**
18. Chamois mat **4330H**
19. Isard **99ISA***
20. Taupe **4350**
21. Sienne **4360**
22. Jaspé blanc **4600**
23. Serpentine **5003**
24. Vanilla noir **5100**
25. Blanc serac **5141**
26. Marfil **5220**
27. Little Terrazzo **4601***
28. Blanc Matanuska **5143 ***
29. Nuage **4044 ***
30. Dolmen Mat **4033 ***
31. Macchiato **6046 ***
32. Misty mat **4011 ***

*** PRIX SUR DEMANDE**

1

2


3

4

5

6

7

8

9

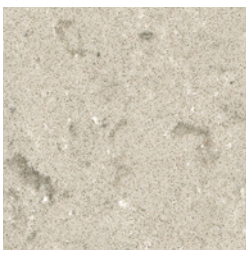
10

11

12

13

14

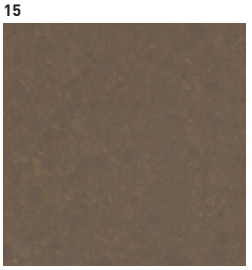

15

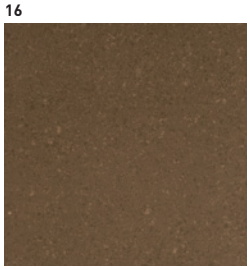
16

17

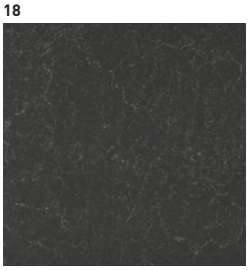
18

19


20


21

22


23

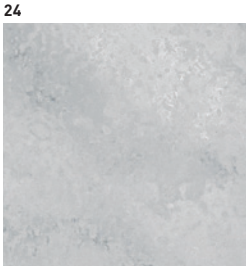
24

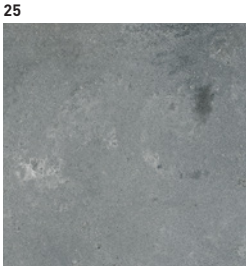
25

26

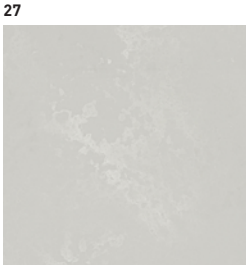
27

28


29


30

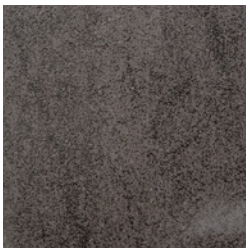
31


32

pierredeplan

www.pierredeplan.com

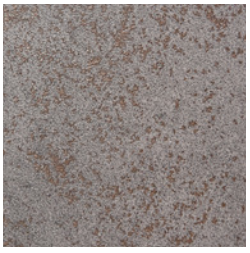
DESSUS NEW FRONT COOKING

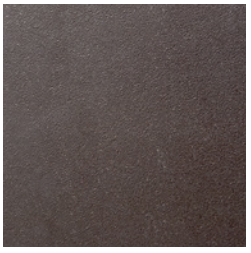

1

2

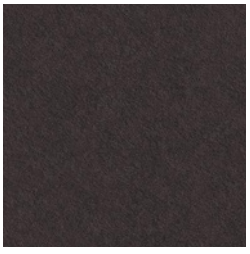
3

4

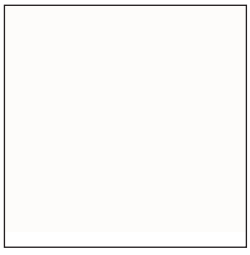

5


6

7


8

9


10

11

12

13

14

Planceram®

1. Basalte
2. Kelya
3. Trilium
4. Gris Galet
5. Oxyde Acier
6. Reglisse
7. Oxyde bronze
8. Noir heritage
9. Danae
10. Blanc Polaire
11. Cuivre Antique
12. Beton Ceram
13. Radium
14. Noir Vintage

pierredeplan
www.pierredeplan.com

FAÇADE STANDARD OASIS, HARMONIE

Classic Chic

1. Vert Pomme **U630 ST9**
2. Jaune Tournesol **U114 ST9**
3. Orange **U332 ST9**
4. Gris Cachemire **U702 ST9**
5. Rouge Cerise **U323 ST9**
6. Bleu Denim **U540 ST9**
7. Bleu de Delft **U525 ST9**
8. Erable de Starnberg Naturel **H1887 ST9**
9. Hêtre naturel **H1518 ST15**
10. Coco Bolo **H3012 ST22**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

EGGER
http://www.egger.com

Attention : pour les réalisations bois, montage des panneaux dans le sens vertical du fil du bois.

Pour toute autre couleur en dehors de ce nuancier, nous consulter pour délai et prix.

FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID

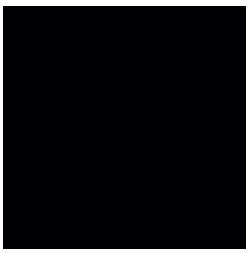
Classic Chic

11. Blanc Alpin **W1100 ST9**
12. Gris Arctique **U788 ST9**
13. Gris Cachemire **U702 ST9**
14. Noir **U999 ST2**
15. Fineline Crème **H1424 ST22**
16. Acacia de Lakeland Crème **H1277 ST9**
17. Fineline Metallic café **H3192 ST19**
18. Chêne Gladstone Sable **U3309 ST28**
19. Hickory Naturel **H3730 ST10**
20. Merisier Verona **H1615 ST9**
21. Coco Bolo **H3012 ST22**
22. Chêne Vicenza **H3157 ST12**
23. Chêne Corbridge gris **H3156 ST12**
24. Pin Pasadena **H1486 ST36**
25. Pin Aland blanc **H3430 ST22**
26. Fleetwood brun **H3453 ST22**

11

12

13


14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

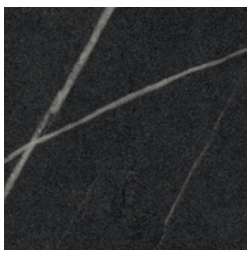
26

EGGER
http://www.egger.com

Attention, pour les réalisations Food Line,
le sens du fil est vertical.

Matières contemporaines

27. Pietra Grigia noir **F206 ST9**
28. Chromix Bronze **F642 ST16**
29. Béton Chicago gris clair **F186 ST9**


27

28

29

Tendance vitamine

1. Vert Pomme **U630 ST9**
2. Violet **U430 ST9**
3. Rouge Cerise **U323 ST9**
4. Bleu turquoise **U633 ST9**
5. Jaune tournesol **U114 ST9**
6. Bleu Denim **U540 ST9**
7. Orange **U332 ST9**
8. Rouge Lipstick **U328 ST9**
9. Bleu de Delft **U525 ST9**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Pour toute autre couleur en dehors de ce nuancier, nous consulter pour délai et prix.

FAÇADE SUR-MESURE

Contrastes et matières

1. Chêne ardoisé **308 Cannelé**
2. Chêne blanc **990 Cannelé**
3. Chêne flotté **311 Cannelé**
4. Chêne vieilli **312 Cannelé**
5. Sapelli **Cannelé**
6. Chêne flotté **311 Croco**
7. Chêne grisé **309 Croco**
8. Sapelli **Croco**
9. Chêne cendré **310 Croco**
10. Chêne ardoisé **308 Gougé**
11. Chêne blanc **990 Gougé**
12. Chêne flotté **311 Gougé**
13. Sapelli **Gougé**
14. Chêne vieilli **312 Gougé**
15. Chêne ardoisé **308 Griffé**
16. Chêne blanc **990 Griffé**
17. Chêne cendré **310 Griffé**
18. Chêne flotté **311 Griffé**
19. Chêne grisé **309 Griffé**
20. Chêne vieilli **312 Griffé**
21. Sapelli **Griffé**
22. Chêne ardoisé **308 Martelé**
23. Chêne blanc **990 Martelé**
24. Chêne cendré **310 Martelé**
25. Chêne flotté **311 Martelé**
26. Chêne grisé **309 Martelé**
27. Chêne vieilli **312 Martelé**
28. Sapelli **martelé**
29. Chêne ardoisé **308 sablé**
30. Chêne blanc **990 sablé**
31. Chêne cendré **310 sablé**
32. Chêne flotté **311 sablé**
33. Chêne grisé **309 sablé**
34. Chêne vieilli **312 Sablé**
35. Sapelli **Sablé**

PRIX SUR DEMANDE

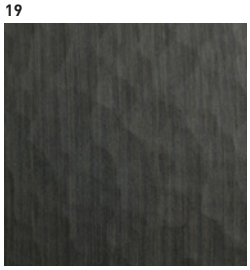
Oberflex®

http://www.oberflex.com

19

20

21


22

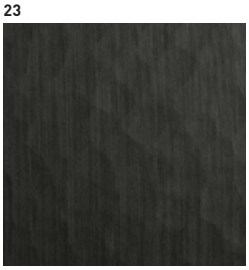
23

24

Nuances naturelles

1. Effet Cannelé Noyer **nuance 167**
2. Effet Cannelé Sycomore **nuance 990**
3. Effet Cannelé Chêne **nuance 416**
4. Effet Croco Noyer **nuance 167**
5. Effet Croco Chêne **nuance 416**
6. Effet Croco Sycomore **nuance 990**
7. Effet Gougé Noyer **nuance 167**
8. Effet Gougé chêne **nuance 416**

25

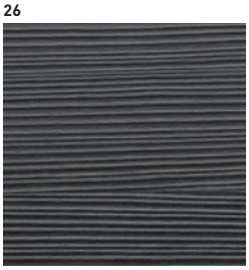

26

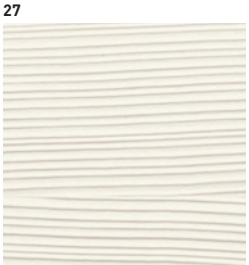
27

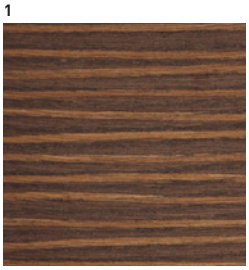
1

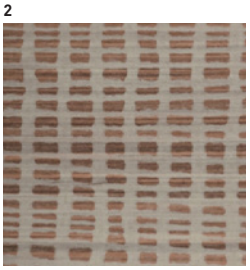
2

28


29

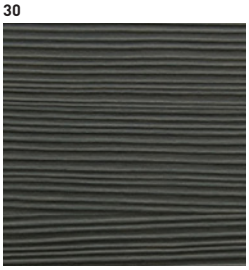

30


3

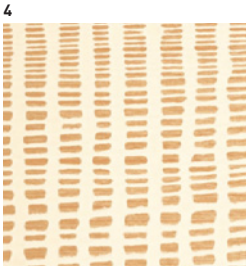

4

31

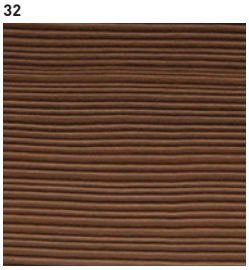
32

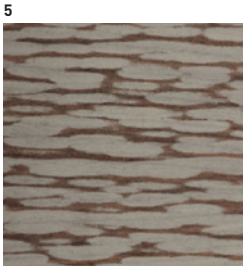

33

5


6

34


35


7

8

FAÇADE SUR-MESURE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

Marotte

1. Antikwood **2491 – Bois Noir**
2. Antikwood **2491 – Bois Schoco**
3. Blockwood 2511 **– Bois Blanc**
4. Blockwood **2511 – Chêne**
5. Flame **2369 – Bois Noir**
6. Flame **2369 – Bois Schoco**
7. Ocean **2344 – Bois Blanc**
8. Ocean **2344 – Bois Noir**
9. Schilf **2252 – Bois Schoco**
10. Schilf **2252 – Chêne**
11. Sisal **2261 – Bois Blanc**
12. Sisal **2261 – Bois Schoco**
13. Wave **2201 – Bois Blanc**
14. Wave **2201 – Bois Noir**

PRIX SUR DEMANDE

IMI Beton

Ardoise
Beton lisse Gris

PRIX SUR DEMANDE

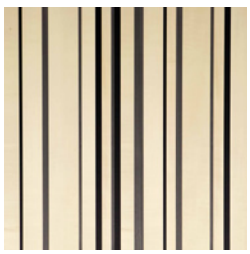
Sens de fil vertical pour les façades sans cornières ou couvre joint

BAYADÈRES

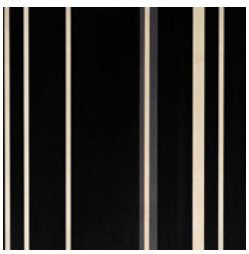
1

2

3


6

7


8

11

12

13

CHRISTIAN LACROIX POUR MAROTTE

4

5

9

10

LES SCULPTÉS

14

15

16

Marotte

1. Auckland **001 – Bayadères**
2. Auckland **002 – Bayadères**
3. Auckland **003 – Bayadères**
4. Calligraphie **– Chêne – Christian Lacroix pour Marotte**
5. Cornélie **– Palissandre de Santos – Christian Lacroix pour Marotte**
6. New York **007 – Bayadères**
7. New York **008 – Bayadères**
8. New York **009 – Bayadères**
9. Incarnation **– Christian Lacroix pour Marotte**
10. Paseo Multico **– Christian Lacroix pour Marotte**
11. Oxford **004 – Bayadères**
12. Oxford **005 – Bayadères**
13. Oxford **006 – Bayadères**
14. Thalweg **03 – Sculptés**
15. Diamond **23 – Design by Marotte**
16. Thalweg **07 – Sculptés**

PRIX SUR DEMANDE

Marotte®

www.marotte.fr

COLORADO

Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison. Son design rigolo et ses couleurs vives créé immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !

100 % recyclable !

COLORADO, C'EST 8 STYLES HAUTS EN COULEUR !

Zebra 1

Rythmic 1

Zebra 2

Rythmic 2

Bayadère 1

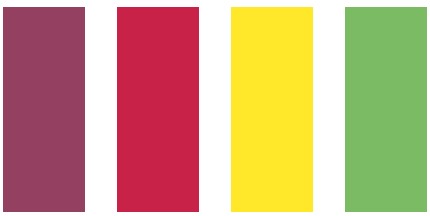
Flying Toaster 1

Bayadère 2

Flying Toaster 2

Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100 % recyclable. Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.



A B C D

DESSUS

Standard

Dessus en en inox 18/10 AISI 304 poli vibré avec un bord tombé avant de 60 mm incliné en finition poli satiné

RAMPE COLORADO

Standard

Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox sur consoles spécifiques avec fixation invisible

Custom

Créez votre propre style en indiquant dans quel ordre vous souhaitez appliquer les couleurs.

UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS

Votre contact commercial Matfer Bourgeat est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleurs options en matière de décor. Il contribue, grâce à ses compétences, à la qualité de nos services.

FRANCE

DIRECTEUR DES SERVICES CLIENTS
Bertrand Pariset
mobile : +33 (0)6 70 81 15 83
bpariset@matferbourgeat.com

BOURGEAT
Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets
Tel. : +33 (0)4 76 32 14 44
commercial.bgt@matferbourgeat.com

VAUCONSANT
6 rue Charles Hermite
Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 82
info@vauconsant.com

PI CREATION
ZI St-Etienne
64100 BAYONNE
Tel. : +33 (0)5 59 50 36 00
commercial@pi-creation.com

MBC DIPA*
180 allée des Tropiques
ZA des Îles
69380 MARCILLY D'AZERGUES
Tel. : +33 (0)4 72 52 06 76
corporate@matferbourgeat.com

Zone 1
Francis Massart
Mobile : +33 (0)6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com

Zone 2
Alexandre Bardy
Mobile : +33 (0)6 28 72 38 80
abardy@matferbourgeat.com

Yann Sanchis
Mobile : +33 (0)7 61 80 22 49
ysanchis@matferbourgeat.com

Zone 3
Philippe Colotte
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 84
Mobile : +33 (0)6 09 33 58 83
pcolotte@matferbourgeat.com

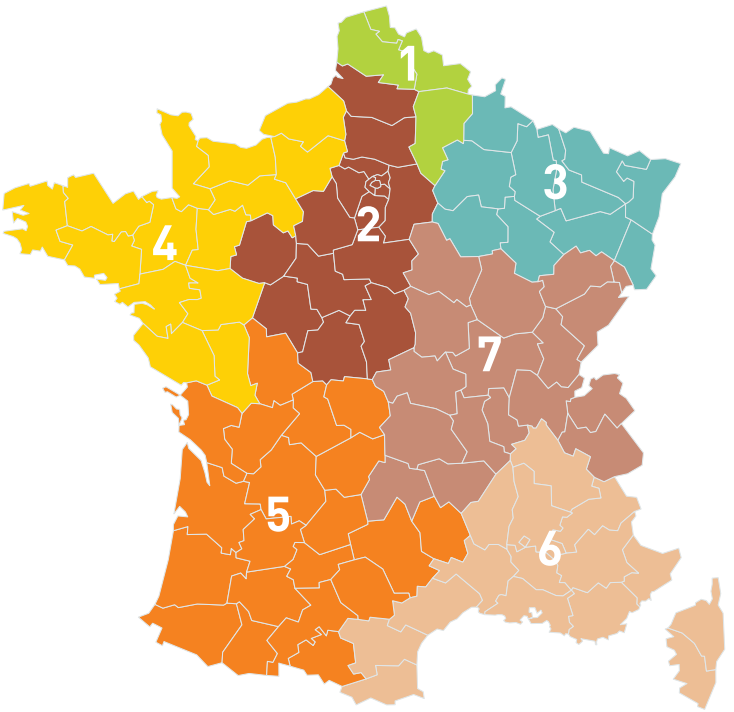
Zone 4
David Loher
Mobile : +33 (0)6 10 92 28 97
dloher@matferbourgeat.com

Zone 5
Thomas Bonfanti
Mobile +33 (0)6 09 39 80 45
tbonfanti@matferbourgeat.com

Zone 6
Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com

Zone 7
Grégory Lavuri
Mobile : +33 (0)6 16 96 09 94
glavuri@matferbourgeat.com

Marine Business
Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com



* MATFER BOURGEAT CORPORATE - Département Ingénierie de Projets et Agencement

EXPORT

RESPONSABLE DES VENTES
Frédéric Sacouman
mobile : +33 (0) 6 50 62 14 37
fsacouman@matferbourgeat.com

Chypre, Croatie, Grèce, Italie, Macédoine, Malte, Monténégro, Slovénie, Serbie, Norvège, Suède, Finlande
Valentin Marsteau
Mobile : +33 (0) 6 29 30 09 33
vmarsteau@matferbourgeat.com

Guadeloupe, Guyane française Martinique, Mayotte, Nouvelle Calédonie Réunion, Saint-Pierre et Miquelon Suisse, Île Maurice
Cyril GURY
Mobile : +33 (0) 6 16 96 10 33
cgury@matferbourgeat.com

Allemagne, Autriche, Bulgarie, Hongrie, Pologne, République tchèque, Roumanie, Algérie, Maroc, Tunisie
Andréa CIRAUDO
Mobile : +33 (0) 7 85 50 39 25
aciraudo@matferbourgeat.com

Belgique - Luxembourg
Philippe Colotte
Mobile : +33 (0) 6 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com
Francis Massart
Mobile : +33 (0) 6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com

Espagne, Irlande, Angleterre
Guillaume Perez
Mobile : +33 (0) 6 21 51 97 62
gperez@matferbourgeat.com

Russie, Danemark, Estonie, Islande, Lettonie, Lituanie, Pays-Bas, CEI
Philippe Grousset
Mobile : +33 (0) 6 10 28 10 98
pgrousset@matferbourgeat.com

SAV

BOURGEAT
Tél. : +33 (0)4 76 32 68 95
Tél. : +33 (0)4 76 32 74 25
sav.bgt@matferbourgeat.com

VAUCONSANT
tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75
sav@vauconsant.com

PI CREATION
Tél : +33 (0)5 59 50 36 00
Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
sav@pi-creation.com

Conditions générales de vente disponibles
Bourgeat : www.bourgeat.fr - commercial.bgt@matferbourgeat.com
Vauconsant : www.vauconsant.com - info@vauconsant.com
Pi Creation : commercial@pi-creation.com

À QUOI CORRESPONDENT CES SIGLES ?

HACCP

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

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.

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

Le marquage CE est obligatoire.

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

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

Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

DEEE

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

DEA

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

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

En partenariat avec

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

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

Nouveauté

Aide sur l'utilisation d'un article

Zoom info sur les produits et services

Produits à faible impact sur l'environnement

Renvoi vers des produits d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat

Fonctionne au gaz R-455A

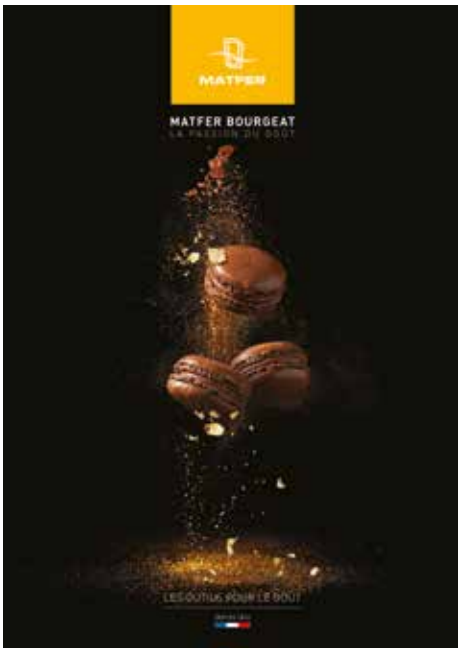
Groupe n'émettant que 60 dBa en moyenne

Equipement permettant de réaliser 20% d'économie d'énergie

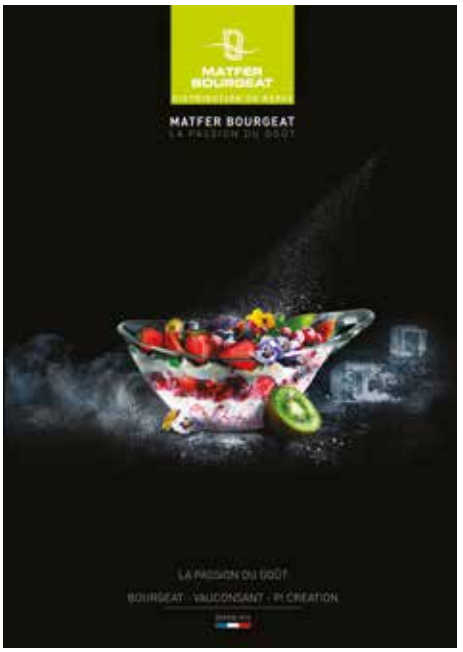
Equipement permettant de réaliser 40% d'économie d'énergie

Conforme à la directive AFNOR AC D40-004

Equipement entièrement en Inox 18/10 AISI 304

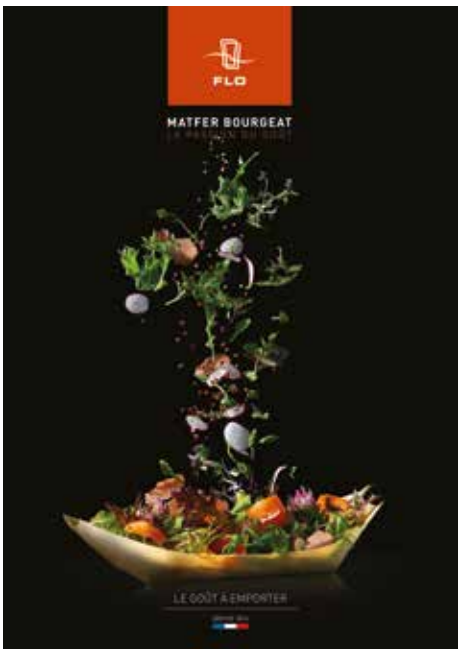


Le matériel pour cuisines et laboratoires



Equipements et solutions complètes pour la distribution de repas

Les Arts de la Table et du Buffet



L'usage unique

REMERCIEMENTS

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.

Autres crédits photos :
© 116770067 I Fotolia
© 41627343 I AdobeStock
© 253264876 I AdobeStock

INDEX NUMÉRIQUE

Code Page

0

09-0410 36, 183, 200
09-0550 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211, 363
09-0555 49, 73, 77, 81, 85, 363
09-0992 36
09-0999 183, 200
09-1219 36, 183, 200

24

240308 238
240315 238

25

254004 290
254518 290
255205 290
256010 332
256012 332
256013 332
256015 332
256018 332
256020 332
256025 332
256035 332
256036 332
256040 332
256050 332
256060 332
256070 332
256075 332
256080 332
256501 333
256502 333
256512 333
256513 333
256514 333
256516 333
256519 333
256601 333
257130 334
257135 ..... 326, 334
257140 ..... 326, 334
257310 333
257312 333
257315 333
257320 333
257325 333
257335 333
257336 333
257340 333
257350 333
257360 333
257375 333
257380 333

31

310103 342
310107 342
310108 342
310157 342
310201 342
310202 342
310203 342
310604 342
310606 342
310610 342
310612 342

Code Page

310623 342
310624 342
310625 342
312124 343

32

322022 .. 336, 337, 338, 339, 341
322024 .. 336, 337, 338, 339, 341
322027 311
322028 311

45

455001 342
455003 342

48

482220 177

52

529401 342

61

616001 38
616002 38
616003 38
616004 38
616005 38
616006 38
616007 38
616008 38
616009 38
616010 38
616011 38
616012 38
616013 38
616014 38
616015 38
616016 38
616017 38
616018 38
616019 39
616020 39
616021 39
616022 39
616023 39
616024 39
616025 40
616026 40
616027 40
616028 40
616029 40
616030 40
616031 40
616032 40
616033 55
616034 55
616035 55
616036 55
616037 55
616038 55
616039 55
616040 55
616041 ..... 55, 126
616042 ..... 55, 126
616043 ..... 55, 126
616044 ..... 55, 126
616132 40
616201 182

Code Page

616202 182
616203 182
616204 182
616205 182
616206 182
616207 182
616208 182
616209 182
616210 182
616211 182
616212 182
616213 182
616214 182
616215 182
616216 182
616217 ..... 183, 203
616218 ..... 183, 203
616219 ..... 183, 203
616220 ..... 183, 203
616221 183
616222 183
616301 202
616302 202
616303 202
616304 202
616305 202
616306 202
616307 202
616308 202
616309 202
616310 202
616311 202
616312 202
616313 202
616314 202
616315 202
616316 202
616321 203
616322 203
617001 44
617002 44
617003 44
617004 44
617005 44
617006 44
617007 45
617008 45
617009 45
617010 45
617011 45
617012 48
617013 48
617014 48
617015 48
617016 48
617017 48
617018 49
617019 49
617020 49
617021 49
617022 49
617023 56
617024 56
617025 56
617026 56
617027 56
617028 56
617029 56
617030 56
617031 56
617032 56
617033 57
617034 57

Code Page

617035 57
617036 57
617037 60
617038 60
617039 60
617040 61
617041 61
617042 61
617101 121
617102 121
617103 121
617104 121
617105 121
617106 121
617107 123
617108 123
617109 123
617110 123
617111 123
617112 123
617113 122
617114 122
617115 122
617116 122
617117 121
617118 121
617119 121
617120 121
617121 121
617122 121
617123 121
617124 121
617125 121
617126 121
617127 121
617128 121
617201 184
617202 184
617203 184
617204 185
617205 185
617206 185
617207 186
617208 186
617209 186
617210 186
617211 187
617212 187
617213 187
617214 186
617215 186
617216 186
617217 186
617218 187
617219 187
617220 187
617301 204
617302 204
617303 204
617304 205
617305 205
617306 205
617307 206
617308 206
617309 206
617310 206
617311 206
617312 206
618001 .. 52, 111, 126, 151
618002 .. 52, 111, 126, 151, 204
618003 .. 52, 111, 126, 151, 204

Code Page

618004 .. 52, 111, 126, 151, 204
618005 .. 52, 111, 126, 151
618006 ..... 52, 126
618013 .. 52, 111, 126, 151
618014 .. 52, 111, 126, 151, 204
618015 .. 52, 111, 126, 151, 204
618016 .. 52, 111, 126, 151, 204
618017 .. 52, 111, 126, 151
618018 ..... 52, 126
618019 .. 52, 111, 126, 151
618020 .. 52, 111, 126, 151
618021 .. 52, 111, 126, 151
618022 .. 52, 111, 126, 151
618023 .. 52, 111, 126, 151
618024 ..... 52, 126
618031 .. 52, 111, 126, 151
618032 .. 52, 111, 126, 151
618033 .. 52, 111, 126, 151
618034 .. 52, 111, 126, 151
618035 .. 52, 111, 126, 151
618036 ..... 52, 126
618037 ..... 54, 128
618038 ..... 54, 128
618039 ..... 54, 128
618040 ..... 54, 128
618041 ..... 54, 128
618042 ..... 54, 128
618043 ..... 54, 128
618044 ..... 54, 128
618045 ..... 54, 128
618046 ..... 54, 128
618047 ..... 54, 128
618048 ..... 54, 128
618049 ..... 54, 128
618050 ..... 54, 128
618051 ..... 54, 128
618052 ..... 54, 128
618053 ..... 54, 128
618054 ..... 54, 128
618055 ... 59, 129, 206
618056 ... 59, 129, 206
618057 ... 59, 129, 206
618058 ..... 59, 129
618059 59
618060 59
618061 59
618062 59
618063 ... 59, 129, 206
618064 ... 59, 129, 206
618065 ... 59, 129, 206
618066 ..... 59, 129
618067 ..... 100, 144
618068 ..... 100, 144
618069 ..... 100, 144
618070 ..... 100, 144

Code	Page
618071	100
618072	100
618073	100
618074	100
618075	100
618076	100, 145
618077	100, 145
618078	100, 145
618079	100, 145
618080	100, 145
618081	100
618082	100
618083	100, 103
618084	100, 103
618085	100, 103
618086	100, 145
618087	100, 145
618088	100, 145
618089	100, 145
618090	100, 145
618091	101, 146
618092	101, 146
618093	101, 146
618094	101, 146
618095	101, 146
618096	101
618097	101
618098	101
618099	101
618100	101
618101	126, 151
618102	126, 151, 184
618103	126, 151, 184
618104	126, 151, 184
618105	126, 151
618106	126
618107	103, 145
618108	103, 145
618109	103, 145
618110	110
618111	110
618112	110
618113	110
618114	110
618115	110
618116	110
618117	110
618118	110
618119	110
618120	110, 151
618121	110, 151, 215
618122	110, 151, 215
618123	110, 151
618124	110, 151
618125	110
618126	110
618127	110
618128	110
618129	110
618130	110, 151
618131	110, 151, 215
618132	110, 151, 215
618133	110, 151
618134	110, 151
618135	110
618136	110
618137	110
618138	110
618139	110
618166	100, 144
618186	145
618187	145
618188	145
618189	145
618190	145
618200	52, 111
618201	52, 111
618202	52, 111
618203	52, 111
618204	52, 111
618205	52
618206	52, 111
618207	52, 111
618208	52, 111
618209	52, 111
618210	52, 111
618211	52
618224	129
618225	129
618226	129
618227	129
618228	129
618229	129
618230	129, 186
618231	129, 186
618232	129, 186
618233	129, 186
618234	129
618235	129
618236	129, 186
618237	129, 186
618238	129, 186
618239	129, 186
618240	144
618241	144
618242	144
618243	144
618244	144
618245	145
618246	145
618247	145
618248	145
618249	145
618255	146
618256	146
618257	146
618258	146
618259	146
618260	145
618261	145
618262	145
618263	145
618264	145
618265	145
618266	145
618267	145
618268	145
618269	145
618270	145
618271	145
618272	145
618273	145
618274	150
618275	150, 192, 214
618276	150, 192, 214
618277	150
618278	150
618279	150
618280	150
618281	150
618282	150
618283	150
618284	151
618285	151, 193
618286	151, 193
618287	151
618288	151
618289	151
618290	151, 193
618291	151, 193
618292	151
618293	151
618294	187
618295	187
618301	126, 151
618302	126, 151, 184
618303	126, 151, 184
618304	126, 151, 184
618305	126, 151
618306	126
618361	103, 145
618401	126, 151
618402	126, 151
618403	126, 151
618404	126, 151
618405	126, 151
618406	126
618461	103, 145
618501	126, 151
618502	126, 151
618503	126, 151
618504	126, 151
618505	126, 151
618506	126
618561	103, 145
619001	62
619002	62
619003	62
619004	62
619005	62
619006	63
619007	63
619008	63
619009	64
619010	64
619011	64
619012	64
619013	64
619014	65
619015	65
619016	65
619017	65
619018	65
619019	68
619020	68
619021	68
619022	69
619023	69
619024	69
619025	72
619026	72
619027	72
619028	72
619029	72
619030	72
619031	72
619032	72
619033	72
619034	72
619035	72
619036	72
619037	72
619038	72
619039	72
619040	72
619041	73
619042	73
619043	73
619044	73
619045	73
619046	73
619047	73
619048	73
619049	73
619050	73
619051	73
619052	73
619053	76
619054	76
619055	76
619056	76
619057	76
619058	76
619059	76
619060	76
619061	76
619062	76
619063	76
619064	76
619065	76
619066	76
619067	76
619068	76
619069	77
619070	77
619071	77
619072	77
619073	77
619074	77
619075	77
619076	77
619077	77
619078	77
619079	77
619080	77
619081	80
619082	80
619083	80
619084	80
619085	80
619086	80
619087	80
619088	80
619089	80
619090	80
619091	80
619092	80
619093	80
619094	80
619095	80
619096	80
619097	81
619098	81
619099	81
619100	81
619101	81
619102	81
619103	81
619104	81
619105	81
619106	81
619107	81
619108	81
619109	84
619110	84
619111	84
619112	84
619113	84
619114	84
619115	84
619116	84
619117	84
619118	84
619119	84
619120	84
619121	84
619122	84
619123	84
619124	84
619125	85
619126	85
619127	85
619128	85
619129	85
619130	85
619131	85
619132	85
619133	85
619134	85
619135	85
619136	85
619137	88
619138	88
619139	88
619140	88
619141	88
619142	88
619143	89
619144	89
619145	89
619146	89
619147	89
619148	89
619201	130
619202	130
619203	130
619204	130
619205	130
619206	131
619207	131
619208	131
619209	134
619210	134
619211	134
619212	134
619213	134
619214	134
619215	134
619216	134
619217	134
619218	134
619219	134
619220	134
619221	134
619222	134
619223	134
619224	134
619225	135
619226	135
619227	135
619228	135
619229	135
619230	135
619231	135
619232	135
619233	135
619234	135
619235	135
619236	135
619237	135
619238	135
619239	135
619240	135
619241	136
619242	136

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
619243	136
619244	136
619245	136
619246	136
619247	136
619248	136
619249	136
619250	136
619251	136
619252	136
619253	136
619254	136
619255	136
619256	136
619257	140
619258	140
619259	140
619260	140
619261	140
619262	140
619263	140
619264	140
619265	140
619266	140
619267	140
619268	140
619269	140
619270	140
619271	140
619272	140
619273	141
619274	141
619275	141
619276	141
619277	141
619278	141
619279	190
619280	190
619281	190
619282	191
619283	191
619284	191
619285	190
619286	190
619287	190
619288	191
619289	191
619290	191
619291	210
619292	210
619293	210
619294	211
619295	211
619296	211
619297	210
619298	210
619299	210
619300	211
619301	211
619302	211

62

Code	Page
620001	222
620002	222
620003	222
620004	222
620005	222
620006	222
620007	222
620008	222
620009	222
620010	222
620011	222
620012	222
620013	222
620014	222
620015	222
620016	222
620017	222
620018	222
620019	222
620020	222
620120	225
621001	92
621002	92
621003	92
621004	92
621005	92
621006	92
621007	93
621008	93
621009	93
621010	93
621011	93
621012	93
621013	93
621014	93
621015	93
621016	93
621017	93
621018	93
621019	93
621020	93
621021	93
621022	93
621023	93
621024	93
621025	93
621026	93
621027	93
621028	93
621029	93
621030	93
621031	93
621032	93
621033	93
621034	93
621035	93
621036	93
621037	93
621038	93
621039	93
621040	93
621041	93
621042	93
621043	95
621044	95
621045	95
621046	95
621047	95
621048	95
621049	95
621050	95
621051	95
621052	95
621053	96
621054	96
621055	96
621056	96
621057	96
621058	97
621059	97
621060	97
621061	97
621062	97
621063	97
621064	97
621065	97
621066	97
621067	97
621068	97
621069	97
621070	97
622001	98
622002	98
622003	98
622004	98
622005	98
622006	98
622007	98
622008	98
622009	98
622010	98
622011	98
622012	98
622013	98
622014	98
622015	98
622016	98
622017	98
622018	98
622019	98
622020	98
622021	102
622022	102
622023	102
622024	104
622025	104
622026	104
622027	104
622028	104
622029	104
622030	104
622031	104
622032	104
622033	104
622034	104
622035	104
622036	104
622037	104
622038	104
622039	104
622040	105
622041	105
622042	105
622043	105
622044	105
622045	105
622046	105
622047	105
622048	105
622049	105
622050	105
622051	105
622052	105
622053	105
622054	105
622055	105
622056	108
622057	108
622058	108
622059	108
622060	108
622061	108
622062	108
622063	108
622064	108
622065	108
622066	108
622067	108
622068	108
622069	108
622070	108
622071	108
622072	108
622073	108
622074	108
622075	108
622109	144
622110	144
622111	144
622112	144
622113	144
622119	148
622120	148
622121	148
622122	148
622123	148
622124	148
622125	148
622126	148
622127	149
622128	149
622129	149
622130	149
622131	149
622132	149
622133	149
622134	149
622135	150
622136	150
622137	150
622138	150
622139	150
622140	150
622141	150
622142	150
622143	150
622144	150
622201	192
622202	192
622203	193
622204	193
622205	192
622206	192
622207	193
622208	193
622209	192
622210	192
622211	193
622212	193
622213	192
622214	192
622215	193
622216	193
622217	192
622218	192
622219	193
622220	193
622221	192
622222	192
622223	193
622224	193
622301	214
622302	214
622303	215
622304	215
622305	214
622306	214
622307	215
622308	215
622309	214
622310	214
622311	215
622312	215
622313	214
622314	214
622315	215
622316	215
622317	214
622318	214
622319	215
622320	215
622321	214
622322	214
622323	215
622324	215
623001	362
623002	362
623003	362
623004	362
623005	362
623006	362
623007	362
623008	362
623009	362
623010	362
623011	362
623012	362
623013	362
623014	364
623015	364
623016	364
623017	364
623018	364
623019	364
623020	364
623021	364
623022	364
623023	364
623024	364
623025	364
623026	364
623027	364
623028	364
623029	364
623030	364
623031	364
623032	364
623033	365
623034	365
623035	365
623036	365
623037	365
623038	365
623039	365
623040	365
623041	365
623042	365
623043	365
623044	365
623045	365
623046	365
623047	366
623048	366
623049	366
623050	366
623051	366
623052	366
623053	366
623054	366
623055	366
623056	366
623057	366

Code Page
623058 366
623059 366
623060 366
623061 366
623062 366
623063 366
623064 366
623065 366
623066 366
629001 36
629004 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629005 109, 150, 194, 216
629006 46, 66, 70, 121, 131
629007 . 50, 57, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142
629008 . 123, 137, 142
629009 . 123, 137, 142
629010 . 109, 194, 216
629012 . 56, 60, 66, 70, 121
629013 . 48, 49, 57, 60, 61, 72, 73, 76, 77, 80, 81, 84, 85, 88, 89, 123, 134, 135, 136, 140, 141
629014 . 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211
629015 . 45, 49, 73, 77, 81, 85, 185, 205
629016 363
629017 363
629020 55
629021 55
629022 55
629023 55
629024 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629025 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629026 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629027 . 55, 74, 78, 82, 86, 137, 142
629028 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629029 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629030 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629031 . 55, 74, 78, 82, 86, 137, 142
629032 223
629033 223
629034 223
629035 223
629036 . 62, 63, 66, 70, 78, 82, 131, 137
629037 223
629038 62, 63, 66, 130
629039 . 62, 63, 66, 70, 130
629040 . 62, 63, 66, 70, 130
629041 62, 66, 70, 130
629042 ..... 62, 66, 130
629043 76, 80, 84, 105, 135, 136, 140, 149
629044 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629045 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629046 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629047 ..... 86, 142
629048 ..... 86, 142
629049 ..... 86, 142
629050 ..... 86, 142
629051 ..... 86, 142
629052 62
629053 62
629054 62
629055 62
629056 62
629057 ..... 90, 142
629058 ..... 90, 142
629059 ..... 90, 142
629060 223
629061 223
629062 223
629063 223
629065 ..... 90, 142
629070 223
629071 223
629072 223
629073 142
629074 148
629075 148
629076 148
629077 148
629078 223
629079 223
629080 223
629081 223
629082 223
629083 223
629084 223
629085 78, 82, 86, 137, 142
629086 78, 82, 86, 137, 142
629087 78, 82, 86, 137, 142
629088 78, 82, 86, 137, 142
629089 ..... 190, 212
629090 ..... 106, 149
629095 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629096 ... 99, 194, 216
629097 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629098 .... 10, 99, 102, 106, 144, 148, 149
629099 114
629100 ... 97, 365, 367
629102 ..... 35, 52, 54, 59, 94, 101, 103, 111, 114, 126, 128, 146
629103 101, 111, 145, 151
629105 . 35, 52, 59, 94, 101, 103, 111
629106 94
629107 ..... 35, 114
629108 35
629109 ..... 212, 218
629110 ..... 212, 218
629111 . 194, 216, 218
629112 ..... 44, 48, 64, 72, 76, 80, 84, 88, 92, 99, 106, 109, 184, 190, 204, 210
629113 ..... 44, 48, 64, 68, 92, 99, 106, 109, 192, 204, 210, 214
629114 ..... 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 92, 99, 106, 109, 192, 204, 210, 214
629115 . 44, 48, 64, 68, 92, 99, 106, 109
629116 . 44, 48, 64, 92, 99, 109
629117 . 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 88
629118 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 96
629119 . 109, 194, 216
629120 94
629121 94
629122 94
629123 ..... 194, 216
629124 ..... 14, 17
629125 14
629126 14
629127 ..... 50, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629128 ..... 50, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629129 . 50, 57, 61, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629130 ..... 50, 57, 61, 74, 78, 82, 86, 123, 137, 142, 223
629131 50, 57, 61, 123, 223
629132 ..... 50, 123
629133 15
629134 15
629135 . 32, 36, 39, 41, 46, 50, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 92, 99, 106, 109, 365, 367
629136 . 39, 46, 50, 66, 70, 92, 99, 109
629138 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 99, 102, 106, 109, 185, 188, 190, 194, 205, 212, 216
629139 .. 99, 106, 109, 194, 216
629140 37
629141 58, 60, 96, 102, 183, 185, 188, 190, 194, 200, 203, 205, 212, 216
629142 ..... 58, 102
629143 ... 32, 183, 200
629144 39, 41, 99, 102, 106, 109, 183, 194, 203, 216
629145 92
629146 92
629147 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 121, 123, 131, 137, 142, 185, 188, 190, 205, 212
629148 46, 56, 60, 121, 185, 188, 205
629149 .. 50, 57, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 131, 137, 142, 190, 212
629150 223
629152 44, 56, 60, 121, 184, 186, 204, 206
629153 .. 56, 186, 187, 206
629154 . 44, 45, 96, 97, 121, 185, 205, 362
629155 60, 97, 187, 205
629156 ..... 48, 72, 76, 80, 84, 123, 134, 135, 136, 140
629157 ..... 190, 210
629158 ..... 48, 57, 61, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 88, 89, 123, 130, 131, 134, 135, 136, 140, 141
629159 ..... 190, 210
629161 . 48, 49, 57, 61, 64, 68, 72, 73, 76, 77, 80, 81, 84, 85, 123, 130, 131, 134, 135, 136, 140
629162 ..... 48, 49, 57, 61, 64, 68, 73, 77, 81, 85, 88, 89, 123, 130, 131, 136, 141
629163 . 48, 49, 57, 64, 84, 85, 88, 89, 123, 130, 140, 141, 225
629164 65, 69, 191, 211
629165 65, 69, 191, 211
629166 ..... 65, 69
629167 223
629168 223
629169 223
629170 46, 56, 60, 121
629171 . 50, 57, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 131, 137, 142
629189 ..... 54, 128
629190 ..... 54, 128
629208 41
629211 ..... 109, 150
629212 109, 150, 194, 216
629213 .... 56, 60, 121, 188, 207
629214 .... 56, 60, 121, 188, 207
629215 92
629216 92
629217 92
629218 ..... 38, 41
629219 .... 10, 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629220 ..... 106, 149
629221 . 46, 50, 58, 92, 99, 102, 109
629222 . 46, 50, 58, 92, 99, 102, 109
629223 . 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90
629224 . 66, 70, 74, 78, 82, 86
629227 106
629228 ..... 8, 9, 10
629229 ..... 8, 9, 10
629230 . 35, 52, 59, 94, 101, 103, 111
629231 ..... 35, 94
629232 114
629233 114
629234 114
629235 114
629237 114
629238 114
629239 114
629240 114
629246 114
629247 114
629250 114
629252 15
629253 114
629255 15
629257 17
629258 114
629259 195
629261 195
629262 94
629263 114
629264 114
629265 ..... 8, 9, 10
629266 ..... 8, 9, 10
629267 218
629269 114
629270 114
629271 114
629272 114
629273 ..... 114, 195
629274 114
629275 223
629276 223
629277 223
629278 223
629279 223
629280 223
629281 223
629282 223
629283 223
629284 223
629285 223
629286 114
629287 ..... 114, 195
629288 114
629289 114
629290 114
629291 114
629292 195
629294 ..... 194, 216
629296 ..... 58, 60, 102
629297 ..... 58, 60, 102
629298 . 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 184, 190, 204, 210
629299 ..... 38, 39, 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 96, 182, 183, 185, 191, 202, 205, 211
629301 ... 99, 106, 109
629302 ..... 365, 367
629303 188
629304 ..... 58, 102
629305 58
629306 ..... 58, 102
629307 58
629308 ... 36, 183, 200
629309 36
629310 94
629311 94

INDEX NUMÉRIQUE

Code Page

629313 36
629314 ... 36, 183, 200
629315 ... 36, 183, 200
629316 ... 36, 183, 200
629317 ... 36, 183, 200
629320 36
629321 . 39, 41, 92, 99, 102, 106, 109, 183, 194, 203, 216
629322 ..... 9, 10, 52, 59, 60, 101, 103, 111, 204, 216
629323 184, 186, 187, 194
629324 .... 52, 59, 101, 103, 111
629326 41
629327 ..... 15, 92
629329 92
629331 ..... 62, 63
629332 ..... 8, 9, 10
629333 ..... 54, 128
629341 ..... 8, 9, 10
629342 58
629433 114
629434 114

63

634000 8
634001 8
634002 8
634003 8
634004 8
634005 9
634006 9
634007 9
634008 9
634009 9
634010 10
634011 10
634012 10
634013 10
634014 10
634015 14
634016 14
634017 14
634018 ..... 15, 94
634019 94
634020 94
634021 94
634022 17
634023 32
634024 32
634025 32
634026 32
634027 32
634028 32
634029 32
634030 32
634031 35
634032 35
634033 35
634034 35
634035 35
634036 35
634037 35
634038 35
634039 32
634040 32
634041 32
634042 32
634043 35
634044 35
634045 33
634046 34
634047 33
634048 33
634049 33
634050 33
634051 33
634052 34
634053 33
634054 33
634055 33
634056 33
634057 33
634058 33
634059 33
634060 33
634061 33
634062 33
634063 33
634064 33
634065 33
634066 33
634067 33
634068 34
634069 33
634070 33
634071 33
634072 33
634073 33
634074 33
634075 34
634076 33
634077 33
634078 33
634079 33
634080 33
634081 34
634082 34
634083 34
634084 34
634085 34
634086 34
634087 34
634088 34
634089 34
634090 34
634091 34
634092 34
634093 37
634094 36
634095 36
634096 ..... 180, 198
634097 ..... 180, 198
634098 ..... 180, 198
634099 ..... 180, 198
634100 ..... 180, 198
634101 ..... 180, 198
634102 ..... 181, 199
634103 ..... 181, 199
634104 ..... 181, 199
634105 ..... 181, 199
634106 ..... 181, 199
634107 ..... 181, 199
634108 ..... 181, 199
634109 ..... 181, 199
634110 ..... 181, 199
634111 ..... 181, 199
634112 ..... 181, 199
634113 ..... 181, 199
634114 ..... 181, 199
634115 ..... 181, 199
634116 ..... 181, 199
634117 ..... 181, 199
634118 ..... 181, 199
634119 ..... 181, 199
634120 198
634121 198
634123 32
634223 32
634323 32

66

663201 342

69

693436 17

71

711002 ..... 263, 277
711002 343
711003 ..... 263, 277
711003 343
711006 343
711103 343
711105 263
711105 343
713401 342
713403 342
716700 342
716761 356
716762 .. 336, 337, 338, ...339, 341
716766 .. 336, 337, 338, ...339, 341
716768 .. 336, 337, 338, ...339, 341
716773 340
718000 326

73

730114 403
730116 403
731109 403
731110 403
731111 403

74

740002 322
740004 ..... 322, 346
740005 322
740006 322
740010 322
740015 322
740020 322
740310 323
740315 323
740320 323
740405 324
740406 324
740410 324
740415 324
741002 322
741004 322
741005 322
741006 ..... 277, 322
741010 ..... 277, 322
741015 ..... 277, 322
741020 322
741110 323
741115 323
741210 323
741215 323
741220 323
741305 323
741306 323
741310 323
741315 323
741320 323
741404 324
741405 324
741406 324
741410 324
741415 324
741420 324
741510 324
741515 324
741520 324
742004 322
742006 322
742010 322
742015 322
742020 322
742406 324
742410 324
742415 324
743002 322
743004 322
743005 322
743006 322
743010 322
743015 322
743020 322
743306 323
743310 323
743315 323
743320 323
743406 324
743410 324
743415 324
743604 322
743606 322
743610 322
743615 322
743710 324
744004 322
744005 322
744006 322
744010 322
744015 322
744020 322
744025 322
745004 322
745005 322
745006 322
745010 322
745015 322
745020 322
746006 322
746010 322
746015 322
746020 322
747006 322
747010 322
747700 325
747701 325
747702 325
747712 325
747713 325
747714 325
747716 325
747719 325
747724 325
748000 325
748001 325
748002 325
748012 325
748013 325
748014 325
748016 325
748019 325
748024 325
748100 325
748101 325
748112 325
748201 325
748501 325
748512 325
748513 325
748514 325
748516 325
748701 325
748712 325
748713 325
748714 325
748716 325
748801 325
748812 325
749712 326
749800 326
749801 326

75

750001 326
750012 326
750115 330
750120 330
750514 277
750526 277
750530 277
751018 290
751018 326
751106 330
751110 310
751110 330
751115 330
751120 330
751518 290
751518 326
753106 330
753110 330
753115 330
753120 330
754106 330
754110 330
754115 330
755110 330
755115 330
756106 330
756110 330
756115 330
757106 330
757110 330
758100 331
758101 331
758112 331
758113 331
758114 331
758116 331
758119 331
759101 331
759112 331
759113 331
759114 331
759116 331

76

760115 328
760120 328
761106 328

Code Page

761110 310
761110 328
761115 328
761120 328
763106 328
763110 328
763115 328
763120 328
764106 328
764110 328
764115 328
764120 328
765110 328
765115 328
766106 328
766110 328
766115 328
767106 328
767110 328
768100 329
768101 329
768112 329
768113 329
768114 329
768116 329
768119 329
768600 329
768601 329
768612 329
768613 329
768614 329
768616 329
768701 329
768712 329
769101 329
769112 329
769113 329
769114 329
769116 329

77

770506 340
771006 340
771506 340
772120 338
772220 338
772415 338
772420 338
772615 338
772620 338
772715 336
772720 336
772815 339
772820 339
772915 337
772920 337
773715 336
773720 336
773730 336
773815 339
773820 339
773915 337
773920 337
774410 338
774415 338
774420 338
774520 338
774615 339
774620 339
774710 336
774715 336
774720 336
774800 .. 336, 337, 338,
..... 339, 341, 349
774820 336
774915 337
774920 337
775410 338
775415 338
775420 338
775520 338
775615 339
775620 339
775710 336
775715 336
775720 336
775800 .. 336, 337, 338,
..... 339, 341
775803 .. 263, 336, 337,
..... 338, 339
775811 356
775820 336
775915 337
775920 337
776002 336
776003 336
776004 336
776005 336
776006 336
776501 340
776510 340
776706 340
776706 392
777101 230
777104 231
777184 306
777219 341
777301 230
777304 231
777306 231
777320 341
777326 230
777332 230
777406 230
777420 236
777421 236
777426 230
777430 236
777431 236
777432 236
777433 236
777434 236
777435 ..... 230, 236
777436 ..... 231, 236
777437 ..... 230, 236
777438 ..... 230, 236
777439 236
777440 230
777446 230
777500 231
777506 232
777516 232
777534 236
777539 236
777604 232
777606 232
777630 236
777641 ..... 232, 236
777645 232
777706 234
777719 341
777806 234
777816 234
777820 341
777830 237
777831 237
777906 235
777916 235
777920 341
777926 ..... 234, 235
777930 237
777946 235
777990 235
777991 235
777995 235
777996 235
778006 344
778008 344
778056 345
778106 344
778156 345
778206 344
778306 345
778316 345
778406 344
778408 344
778456 345
778506 344
778556 345
778606 344
778700 354
778701 355
778702 355
778711 356
778719 356
778806 344
778906 344
779006 344
779511 ..... 344, 345
779520 ..... 344, 345

78

781006 251
781106 251
781206 251
781306 251
781406 251
781906 251
782306 248
782326 248
782336 249
782406 248
782426 248
782436 249
782446 249
782446 311
782503 248
782506 248
782526 248
782536 249
782546 ..... 249, 311
782603 248
782606 248
782626 248
782636 249
782703 248
782706 248
782726 248
782736 249
782903 248
782906 248
782926 248
782936 249
783306 250
783906 250
784203 250
784206 250
784303 250
784306 250
784403 250
784406 250
784903 250
784906 250
785006 250
785106 250
785206 250
785406 250
785506 250
785906 250
786006 250
786206 250
786306 250
786406 250
786506 250
786906 250
788002 311
788006 311
788101 310
788103 310
788111 310
788113 310
788121 310
788123 310
788201 310
788203 310
788211 310
788213 310
788221 310
788223 310
788250 310
788300 310
788302 310
788306 311
788310 310
788312 310
788320 310
788322 310
788406 311
789510 311

79

791006 350
791106 350
791206 350
791306 350
791506 351
791606 351
791806 351
791900 ..... 350, 351
791902 350
791903 351
791904 ..... 350, 351
791906 351
792006 350
792106 350
792206 350
792306 350
792506 351
792606 351
792806 351
792900 ..... 350, 351
792902 350
792903 351
792904 ..... 350, 351
792906 351
793506 346
793606 346
793607 346
793706 346
793806 346
793906 346
794206 291
794306 291
794406 353
794426 353
797106 352
797106 392
797306 352
797306 392
797606 352
797706 ..... 284, 285
798006 ..... 284, 285
798006 346
798106 352
798306 352
798406 352
798506 352
798620 349
798656 349
798680 349
798715 354
798720 355
798721 355
798730 355
798740 355
798745 354
798804 348
798805 348
798806 347
798848 348
798896 348
798900 347
799006 296
799012 296

80

801308 372
801309 372
801310 372
801311 372
801312 372
801313 372
801314 372
801315 372
801316 372
801317 372
801318 372
801320 372
801321 372
801322 372
801323 372
801324 372
801325 372
801326 372
801327 372
801328 372
801329 373
801330 373
801332 373
801333 373
801334 373
801335 373
801336 373
801337 373
801338 373
801339 373
801340 373
801341 373
801342 373
801343 373
801345 373
801346 373
801408 372

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
801409	372
801410	372
801411	372
801412	372
801413	372
801414	372
801415	372
801416	372
801417	372
801418	372
801420	372
801421	372
801422	372
801423	372
801424	372
801425	372
801426	372
801427	372
801428	372
801429	373
801430	373
801432	373
801433	373
801434	373
801435	373
801436	373
801437	373
801438	373
801439	373
801440	373
801441	373
801442	373
801443	373
801445	373
801446	373
802308	372
802309	372
802310	372
802311	372
802312	372
802313	372
802314	372
802315	372
802316	372
802317	372
802318	372
802320	372
802321	372
802322	372
802323	372
802324	372
802325	372
802326	372
802327	372
802328	372
802329	373
802330	373
802332	373
802333	373
802334	373
802335	373
802336	373
802337	373
802338	373
802339	373
802340	373
802341	373
802342	373
802343	373
802345	373
802346	373
802408	372
802409	372
802410	372
802411	372
802412	372
802413	372
802414	372
802415	372
802416	372
802417	372
802418	372
802420	372
802421	372
802422	372
802423	372
802424	372
802425	372
802426	372
802427	372
802428	372
802429	373
802430	373
802432	373
802433	373
802434	373
802435	373
802436	373
802437	373
802438	373
802439	373
802440	373
802441	373
802442	373
802443	373
802445	373
802446	373
805313	374
805314	374
805316	374
805317	374
805318	374
805319	374
805320	374
805321	374
805322	374
805323	374
805324	374
805325	374
805326	374
805328	374
805329	374
805330	374
805331	374
805332	374
805333	374
805334	374
805413	374
805414	374
805416	374
805417	374
805418	374
805419	374
805420	374
805421	374
805422	374
805423	374
805424	374
805425	374
805426	374
805428	374
805429	374
805430	374
805431	374
805432	374
805433	374
805434	374
806312	375
806313	375
806314	375
806315	375
806316	375
806317	375
806318	375
806319	375
806320	375
806321	375
806323	375
806324	375
806325	375
806326	375
806327	375
806328	375
806329	375
806330	375
806331	375
806332	375
806412	375
806413	375
806414	375
806415	375
806416	375
806417	375
806418	375
806419	375
806420	375
806421	375
806423	375
806424	375
806425	375
806426	375
806427	375
806428	375
806429	375
806430	375
806431	375
806432	375
807101	382
807102	382
807103	382
807501	382
807502	382
807503	382
808001	382
808002	382
808003	382
808004	382
808005	382
808006	382
808007	382
808008	382
808009	382
809011	382, 384
809012	382, 384
809111	382, 384
809112	382, 384
809301	382
809302	382
809401	382
809402	382
809501	382
809502	382
809601	383
809602	383
809603	383
809604	383
809605	383
809606	383
809607	383
809608	383
809609	383
809621	383
809622	383
809623	383
809624	383
809625	383
809626	383
809627	383
809628	383
809629	383
809701	383
809702	383
809703	383
809704	383
809705	383
809706	383
809707	383
809708	383
809709	383
809711	383
809712	383
809713	383
809714	383
809715	383
809716	383
809717	383
809718	383
809719	383
809721	383
809722	383
809723	383
809724	383
809725	383
809726	383
809727	383
809728	383
809729	383

81

Code	Page
811000	391
811308	376
811309	376
811310	376
811311	376
811312	376
811313	376
811314	376
811315	376
811316	376
811317	376
811318	376
811320	376
811321	376
811322	376
811323	376
811324	376
811325	376
811326	376
811327	376
811328	376
811329	377
811330	377
811332	377
811333	377
811334	377
811335	377
811336	377
811337	377
811338	377
811339	377
811340	377
811341	377
811342	377
811343	377
811345	377
811346	377
811408	376
811409	376
811410	376
811411	376
811412	376
811413	376
811414	376
811415	376
811416	376
811417	376
811418	376
811420	376
811421	376
811422	376
811423	376
811424	376
811425	376
811426	376
811427	376
811428	376
811429	377
811430	377
811432	377
811433	377
811434	377
811435	377
811436	377
811437	377
811438	377
811439	377
811440	377
811441	377
811442	377
811443	377
811445	377
811446	377
811700	390, 391
812010	391
812037	391
812308	376
812309	376
812310	376
812311	376
812312	376
812313	376
812314	376
812315	376
812316	376
812317	376
812318	376
812320	376
812321	376
812322	376
812323	376
812324	376
812325	376
812326	376
812327	376
812328	376
812329	377
812330	377
812332	377
812333	377
812334	377
812335	377
812336	377
812337	377
812338	377

Code Page
812339 377
812340 377
812341 377
812342 377
812343 377
812345 377
812346 377
812408 376
812409 376
812410 376
812411 376
812412 376
812413 376
812414 376
812415 376
812416 376
812417 376
812418 376
812420 376
812421 376
812422 376
812423 376
812424 376
812425 376
812426 376
812427 376
812428 376
812429 377
812430 377
812432 377
812433 377
812434 377
812435 377
812436 377
812437 377
812438 377
812439 377
812440 377
812441 377
812442 377
812443 377
812445 377
812446 377
813011 391
813308 376
813309 376
813310 376
813311 376
813312 376
813313 376
813314 376
813315 376
813316 376
813317 376
813318 376
813320 376
813321 376
813322 376
813323 376
813324 376
813325 376
813326 376
813327 376
813328 376
813329 377
813330 377
813332 377
813333 377
813334 377
813335 377
813336 377
813337 377
813338 377

Code Page
813339 377
813340 377
813341 377
813342 377
813343 377
813345 377
813346 377
813408 376
813409 376
813410 376
813411 376
813412 376
813413 376
813414 376
813415 376
813416 376
813417 376
813418 376
813420 376
813421 376
813422 376
813423 376
813424 376
813425 376
813426 376
813427 376
813428 376
813429 377
813430 377
813432 377
813433 377
813434 377
813435 377
813436 377
813437 377
813438 377
813439 377
813440 377
813441 377
813442 377
813443 377
813445 377
813446 377
815016 390
815025 390
815036 390
815049 390
815313 378
815314 378
815316 378
815317 378
815318 378
815319 378
815320 378
815321 378
815322 378
815323 378
815324 378
815325 378
815326 378
815328 378
815329 378
815330 378
815331 378
815332 378
815333 378
815334 378
815413 378
815414 378
815416 378
815417 378
815418 378
815419 378

Code Page
815420 378
815421 378
815422 378
815423 378
815424 378
815425 378
815426 378
815428 378
815429 378
815430 378
815431 378
815432 378
815433 378
815434 378
815516 390
815525 390
815536 390
815549 390
816312 380
816313 380
816314 380
816315 380
816316 380
816317 380
816318 380
816319 380
816320 380
816321 380
816323 380
816324 380
816325 380
816326 380
816327 380
816328 380
816329 380
816330 380
816331 380
816332 380
816412 380
816413 380
816414 380
816415 380
816416 380
816417 380
816418 380
816419 380
816420 380
816421 380
816423 380
816424 380
816425 380
816426 380
816427 380
816428 380
816429 380
816430 380
816431 380
816432 380
816550 390, 391
817010 391
817015 390, 391
817016 390, 391
817017 390, 391
817018 390, 391
817019 390, 391
817312 379
817313 379
817315 379
817316 379
817317 379
817318 379
817319 379
817320 379

Code Page
817321 379
817322 379
817323 379
817324 379
817325 379
817327 379
817328 379
817329 379
817330 379
817331 379
817332 379
817333 379
817412 379
817413 379
817415 379
817416 379
817417 379
817418 379
817419 379
817420 379
817421 379
817422 379
817423 379
817424 379
817425 379
817427 379
817428 379
817429 379
817430 379
817431 379
817432 379
817433 379
817546 391
818008 391
819601 384
819603 291
819603 384
819801 384
819803 384
819904 384
819905 384
819907 384
819908 384

82

821000 285
821200 285
821401 381
821402 381
821403 381
821404 381
821405 381
821406 381
821407 381
821801 284
821901 22, 23, 24
821901 284
822000 22, 23, 24
822000 284
822101 284
822401 381
822402 381
822403 381
822404 381
822405 381
822406 381
822407 381
822500 284
822751 284
822752 22, 23, 24
822850 284
823101 286
823102 286

Code Page
823103 286
823104 286
823105 286
823106 286
823107 286
823108 286
825005 285
825010 285
825017 285
825205 285
825205 310
825210 285
825210 310
825217 285
826000 243
826001 277, 284, 285, 286
826001 306
826003 277, 284, 285, 286
826003 306
826004 284, 285, 286
826004 306
826005 284, 285, 286
826005 306
828201 290
828202 290
828203 290
828204 290
828300 290
828305 290
828308 290
828309 290

83

831401 381
831402 381
831403 381
831404 381
831405 381
831406 381
831407 381
832401 381
832402 381
832403 381
832404 381
832405 381
832406 381
832407 381

84

840206 271
840210 271
840215 271
840217 270
840220 268
840221 271
840230 268
840232 269
840236 269
840240 268
840280 268
840306 271
840310 271
840315 271
840317 270
840320 268
840321 271
840330 268
840332 269
840336 269
840340 268
840380 268

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page
840515	278
840517	278
840520	278
840521	278
840540	278
840715	278
840717	278
840720	278
840721	278
840740	278
841210	271
841215	271
841217	270
841220	268
841221	271
841230	268
841240	268
841280	268
841310	271
841315	271
841317	270
841320	268
841321	271
841330	268
841340	268
841380	268
841515	278
841517	278
841520	278
841521	278
841540	278
841715	278
841717	278
841720	278
841721	278
841740	278
842006	273
842010	273
842014	274
842015	273
842020	272
842021	273
842030	272
842040	272
842110	273
842114	274
842115	273
842120	272
842121	273
842130	272
842140	272
842210	270
842310	270
842404	273
842514	279
842515	279
842540	279
842714	279
842715	279
842740	279
843041	276
843042	276
843081	276
843082	276
843141	276
843142	276
843181	276
843182	276
843206	270
843210	270
843212	270
843306	270
843310	270
843312	270
843402	271
844000	268, 270, 271, 272, 273, 274
844004	277
844004	306
844005	277
844005	410, 411
844006	277
844007	277
844008	277
844009	277
844010	268, 269, 272, 278, 279, 281
844011	271, 273, 278, 279, 281
844012	270, 274, 278, 279, 281
844015	270, 271, 273, 281
844017	270, 271, 273, 281
844018	270, 271, 281
844020	268, 271, 272, 273, 276, 281
844021	270, 274, 281
844022	268, 276
844023	268, 272
844080	268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 276, 278, 279, 281
844085	276
844106	277
844202	281
844203	281
844204	281
844205	281
844206	281
844207	281
844214	281
844215	281
844217	281
844254	281
844255	281
844256	281
845010	385
845015	385
845110	385
845116	385
845608	386
845612	386
845618	387
845622	387
845630	387
845631	387
845635	387
845637	387
846007	385
848000	401
848010	401
848020	401
849600	400
849800	400

85

Code	Page
850000	400
850400	400
850700	399
850800	399
850801	399
851013	170
851014	170
851015	170
851016	170
851022	172
851023	172
851024	172
851025	172
851026	172
851033	170
851034	170
851035	170
851036	170
851102	254
851103	254
851104	254
851105	254
851123	255
851124	255
851125	255
851213	171
851214	171
851215	171
851216	171
851233	171
851234	171
851235	171
851236	171
851302	172
851303	172
851304	172
851305	172
851306	172
851313	172
851314	172
851315	172
851316	172
851323	175
851324	175
851325	175
851326	175
851401	399
851405	399
851601	399
851605	399
851701	399
851705	399
852001	398
852002	398
852011	398
852012	398
852021	398
852022	398
852023	398
852024	398
852102	398
852106	398
852107	398
852110	398
852112	398
853001	399, 400
853005	399, 400
853010	399, 400
853015	399, 400
853024	164
853025	164
853026	164
853033	164
853093	164
853094	164
853095	164
853096	164
853104	168
853105	168
853106	168
853133	168
853193	168
853194	168
853195	168
853196	168
853204	168
853205	168
853206	168
853223	165
853224	165
853225	165
853226	165
853233	168
853293	165
853294	165
853295	165
853296	165
853303	167
853304	167
853305	167
853323	165, 167
853324	165, 167
853325	165, 167
853326	165
853344	166
853345	166
853350	177
853403	169
853404	169
853405	169
853406	169
853493	169
853494	169
853495	169
853496	169
853594	166
853595	166
853603	169
853604	169
853605	169
853606	169
854011	160
854012	160
854013	160
854014	160
854021	160
854022	160
854023	160
854024	160
854031	160
854032	160
854033	160
854034	160
854036	162
854037	162
854051	161
854052	161
854053	161
854054	161
854062	161
854064	161
854081	161
854082	161
854083	161
854084	161
854112	174
854113	174
854114	174
854115	174
854116	174
854122	173
854123	173
854124	173
854222	174
854223	174
854224	174
854225	174
854226	174
854241	176
854242	176
854291	176
854292	176
854402	176
854407	176
854408	176
854410	177
854420	177
854510	175
854520	175
854912	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177
854913	164
854914	164
854915	164
854916	164
854923	168
854924	168
854925	168
854926	168
854933	170
854934	170
854935	170
854936	170
854942	172
854943	172
854944	172
854945	172
854946	172
854948	165, 169
854950	160, 161, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171,172, 173, 174, 175
854952	174
854953	174
854954	174
854955	174, 175
854956	174
854957	174
854962	173
854963	173
854964	173
854970	177
854971	177
854972	173
854973	173
854974	173
854978	170, 171, 172
854980	177
854981	177
854982	177
854985	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175
855000	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177
855023	254, 255
855024	254, 255
855026	254, 255
855027	254, 255
855028	254, 255
855029	254
855042	254

Code	Page
855043	254, 255
855044	254, 255
855045	254, 255
855052	254
855053	254, 255
855054	254, 255
855055	254, 255
855605	402
855606	402
855615	402
855616	402
855640	402
855641	402
856013	22
856014	22
856023	22
856024	22
857013	24
857014	24
857213	23
857214	23
857223	23
857224	23
857514	24
857911	414
857920	414
857930	414
857940	415
857941	415
858002	412
858003	412
858006	410, 412
858012	412
858013	412
858022	412
858023	412
858026	410, 412
858032	412
858033	412
858102	412
858103	412
858110	414
858112	412
858113	412
858115	414
858244	410, 411
858251	413
858252	413
858253	413
858254	413
858255	413
858260	410
858261	410
858262	410
858263	410
858330	410
858331	410
858332	410
858333	410
859002	413
859003	413
859006	411, 413
859022	413
859023	413
859026	411, 413
859102	413
859103	413
859260	411
859261	411
859262	411
859263	411
859302	406
859303	406
859312	406
859313	406
859322	406
859323	406
859402	407
859403	407
859412	407
859413	407
859422	407
859423	407
859505	22, 23, 24, 25
859510	22, 23, 24, 25
859513	22, 23, 24, 25
859520	22, 23, 24, 25
859525	22, 23, 24, 25
859601	406, 407
859602	406, 407
859611	406, 407
859612	406, 407
859613	406, 407
859704	406, 407
859711	406, 407, 408
859712	406, 407, 408
859713	406, 407, 408
859714	406, 407, 408
859715	406, 407, 408
859716	406, 407, 408
859717	406, 407, 408
859718	406, 407, 408
859719	406, 407, 408
859720	357, 408, 415
859721	406, 407, 408
859722	406, 407, 408
859723	406, 407, 408
859730	406, 407, 408
859770	406, 408
859780	407, 408
859790	406, 407, 408
859801	406, 407
859802	406, 407
859811	406, 407
859812	406, 407
859813	406, 407

86

Code	Page
867101	290, 294
868001	294

87

Code	Page
870731	241
870801	244
870804	244
870820	241
870830	241
870840	240
870851	240
870855	240
870857	240
870860	240
870861	240
870870	240
870872	240
870904	244
870906	244
870990	240, 244, 245
871008	294
872002	292
872003	292
872012	292
872013	292
872112	293
872113	293
872114	292
872210	293
872212	293
872213	293
872214	293
872312	292
872313	292
872314	292
872414	293
875000	242, 243
875001	242
875002	242
875003	242
875004	243
875005	242
875006	242
875007	242
875030	238

88

Code	Page
884155	314
884306	315
884316	315
884355	314
884392	315
884406	314
885080	305
885081	305
885082	305
885084	305
885180	305
885181	305
885182	305
885230	302
885231	302
885234	302
885280	302
885281	302
885282	302
885284	302
885330	302
885331	302
885380	302
885381	302
885382	302
886030	303
886031	303
886034	303
886080	303
886081	303
886082	303
886084	303
886130	303
886131	303
886180	303
886181	303
886182	303
887030	304
887031	304
887034	304
887080	304
887081	304
887082	304
887084	304
887130	304
887131	304
887180	304
887181	304
887182	304
889010	306
889011	306
889012	302, 303, 307
889013	304, 307
889014	304, 307
889015	302, 303, 304, 307
889017	302, 303, 305, 307
889018	306
889019	302, 303, 304, 305, 307
889020	306
889022	304, 307
889026	302, 303, 304, 305, 307
889027	304, 307
889031	302, 303, 304, 305, 307
889032	302, 303, 304, 305, 307
889046	302, 303, 304, 305, 307

89

Code	Page
891110	262
891115	262
891120	262
891121	262
891210	262
891215	262
891220	262
891221	262
891810	262
891815	262
891820	262
891821	262
891910	262
891915	262
891920	262
891921	262
892004	260
892005	260
892007	260
892010	260
892015	260
892205	260
892207	260
892210	260
892215	260
892810	260
892815	260
892910	260
892915	260
893001	383
893002	383
893110	261
893115	261
893210	261
893215	261
893301	383
893302	383
893810	261
893815	261
893910	261
893915	261
894110	263
894115	263
894120	263
894121	263
894320	263
894321	263
895006	260
895010	260, 261
895101	263
895104	260
895105	260
895205	260
895207	260
896000	263
897020	263
897500	260, 261, 262
898000	260, 261, 262
899000	260, 261, 262

N66661	96

INDEX ALPHABÉTIQUE

A

Accumulateur chaud/froid 290
Aquaris (poste d'hygiène)..... 396/398
Armoire à assiettes (chauffantes)..... 296
Armoire à banquets 264/281
Armoire de décontamination 402
Armoire réfrigérée à chariot Cool Box 225

B

Bac gastro et couvercle..... 318/333
Bac à frites..... 263
Bain-marie 238-242-292/294
Bain-marie à eau / à air pulsé Exigence 108
Bain-marie à eau / à air pulsé encastrable Visio Line ... 150
Bain-marie à eau / à air pulsé Colorado 214
Barrette de composition 326-329
Boîte "Modulus" 332/333
BORÉALE vitrine réfrigérée verticale 222/223
Buffet chaud "Satine" Buffet Line 240
Buffet froid "Satine" Buffet Line 241
Buffets "Modulo" buffet line 242/243
Buffets neutre avec dessus granit Quadra..... 8
Buffets avec dessus en granit réfrigéré Quadra 9
Buffets chauffants avec dessus granit Quadra 10
Buffet avec cuve isolée Exigence 56
Buffet "froid statique" Exigence..... 56
Buffet avec cuve isolée encastrable Visio Line 121
Buffet "froid statique" encastrable Visio Line 121
Buffet "froid statique" Lift System..... 60
Buffet "froid ventilé" Exigence 57
Buffet "froid ventilé" encastrable Visio Line..... 122-123
Buffet "froid ventilé" Lift System 61
Buffet chauffant avec dessus en verre trempé Exigence 106
Buffet chauffant en verre trempé encastrable Visio Line.....144

C

Cache tuyaux (lave-mains)..... 399/400
Caisse Exigence..... 40
Caravane (meubles self mobiles) 20/25
Casier à vaisselle 388/391
CAVE À VINS sur-mesure 18
Chariot à assiettes 350/351
Chariot à glissières 336/341
Chariot à niveau constant 228/235-306
Chariot à plateforme 352
Chariot bain-marie 292/293
Chariot cafétéria 246/251
Chariot "Carce'roll" 314
Chariot casiers à vaisselle 340-352-354-392
Chariot de débarrassage 353
Chariot de distribution multi-portions 300/307
Chariot de préparation de plateaux 347
Chariot de service 344/345
Chariot distribution porte à porte 315
Chariot évacuation sacs-poubelle 357-408-415
Chariot "Multi-standard" 340
Chariot petit-déjeuner 308/311
Chariot stockage assiettes garnies 348/349
Chariot stockage / égouttage bacs gastro 355
Chariot stockage / égouttage plateaux 354
Chariot stockage / égouttage casiers..... 354
Chariot stockage porte-repas 291
Chariot transport/stockage bacs gastro 356
Chariot "Trans'therm" 263
Clayette 382-384
Clips couleur casier..... 390/391
Cloche couvre-assiettes (inox)..... 277
COLORADO 196/218
Collecteur à déchets 310/311-414/415
Conteneur isotherme 282/287
Couvercle Roll-Top 241
Cool Box armoire réfrigérée à chariot..... 225
CUISINE sur-mesure 368
Cuve "froid statique" Exigence..... 44
Cuve "froid statique" encastrable Visio Line 121
Cuve "froid statique" Colorado..... 204
Cuve "froid ventilé" Exigence 48
Cuve "froid ventilé" encastrable Visio Line..... 123
Cuve "froid ventilé" surélevée encastrable Visio Line... 122
Cuvier 346

D

Désinsectiseur 403
Dessus chauffant en verre trempé (Exigence) 102
Dessus chauffant en verre trempé (Visio Line) 144
Dévidoir mural pour housses..... 342
Distributeur de papier 399/400
Distributeur de savon 399/400
Distributeurs de plateaux Exigence..... 32
Distributeur de plateaux Colorado 198
Distributeurs de couverts / couverts et pain Exigence .. 32
Distributeur de couverts et pain Colorado 199
Distributeurs de couverts, pain et verres / paniers à verres Exigence..... 34
Distributeurs de couverts, pain et verres Colorado 199
Distributeurs de couverts à fixer sur élément neutre Exigence..... 35
Distributeurs de couverts et pain à fixer sur élément neutre Exigence..... 35
Distributeurs de pain à fixer sur élément neutre Exigence..... 35
Distributeurs de verres/pour paniers à verres Exigence 33
Distributeurs de verres à fixer sur élément neutre Exigence..... 34
Distributeurs pour paniers à verres à fixer sur élément neutre Exigence..... 34
Distributeurs à niveau constant Exigence..... 36

E

Échelle (chariot à glissières) 336/341
Égouttoir 326-329-331-333
Elément d'angle Exigence..... 39
Elément d'angle Colorado..... 203
Elément d'animation avec décaissé et vide technique Exigence..... 96
Elément de façade Exigence..... 38
Elément de façade Colorado..... 202
Elément neutre dessous libre Exigence..... 38
Elément neutre dessous libre Colorado..... 202
Elément neutre avec 2 niveaux de stockage Exigence..... 38
Elément neutre avec 2 niveaux de stockage Colorado.... 202
Étagère 370/387
Étagère mobile 381-384

Etagère murale 385/387
Étiquettes HACCP 326-334
EXIGENCE 30

F

FILT'AIR hotte d'aspiration 15-98
FOOD LINE 28/29
Fours de remise en température 258/263

G

Glace de protection sans plot de dépose 97
Godet à couverts 391
Grille 277-343

H / I / J

Housse de protection 263-336/341-348/351-354/356
Housse isotherme 263
Induction 238

K / L

Kit étagère 383
Lampe chauffante 240-244/245
Lave-mains 396/401
Lave-mains mobile 401

M

Marmite à potage 294
Meuble comptoir chaud 314
Meubles self COLORADO 196/218
Meubles self OASIS 158/177
Meubles self RÉCRÉA KID 178/195
Meubles self mobiles CARAVANE 20/25
"Mini-self" (chariot) 293
Module chauffant à poser 99
Module de découpe 99
Module Paella 99
Module traçabilité "Trans'therm" 260/262
MODULO buffet line 242/243
MODULUS (boîtes GN) 332/333

N

NEW FRONT BAKING 12
NEW FRONT COOKING 12
NOMAD 300/307

O

OASIS (meubles selfs) 158/177

P

Panier à couverts 391
Panier à vaisselle 390/391
Panier pour accumulateur chaud/froid 290
Pare haleine à 1 niveau Exigence 52
Pare haleine à 1 niveau Visio Line 126
Pare haleine 1 niveau pour buffet Exigence 59
Pare haleine 1 niveau pour buffet Visio Line 129
Pince 326
Plaques à glu 403
Plaque à pâtisserie 342
Plaque chauffante 240-242-244
Plaque chauffante "Extra-basse" 244
Plaque de découpe chauffante 240-242
Plaque eutectique 243-277-284
Plaque induction 238
Plot de dépose Exigence 97
Poignée amovible ("Trans'therm") 263
Porte-repas individuel 288/291
Poste de collecte/tri des déchets 404/413
Poste d'hygiène Aquaris 396/398
Poubelle 344/345-414/415
Présentoirs réfrigérés - 1 niveau réfrigéré Exigence 54
Présentoirs réfrigérés - 1 niveau réfrigéré Visio Line 128
Présentoirs réfrigérés avec 1 niveau neutre Exigence 54
Présentoirs réfrigérés avec 1 niveau neutre Visio Line 128

Q / R

QUADRA 6
Rampe chauffante halogène en tôle pliée Exigence 104
Rampe chauffante halogène en tôle pliée Visio Line 144
Rampe chauffante halogène en verre trempé Exigence 104
Rampe chauffante halogène en verre trempé Visio Line 145
Rampe chauffante halogène pour buffet Exigence 107
Rampe chauffante halogène pour buffet Visio Line 145
Rampe de circulation Exigence 40
Rangement chaud adossé 366
Rangement chaud central avec dessus chauffant 366
Rangement neutre adossé 322
Rangement neutre central 364
Rangement réfrigéré adossé avec dessus granit 362
Ravier 290-326
Rayonnage pour chambre froide 370/387
Rayonnage inox 384/387
RÉCRÉA KID (selfs) 178/195
Réserve réfrigérée adossée, dessus inox 101
Réserve réfrigérée mobile "spécial grillades" 100
Roues (conteneurs) 22/24-284

S

SATELLITE (armoire à banquets) 264/281
SATELLITE DUO (cuisson basse température et maintien en température) 280/281
SATINE Buffet Line 240/241
Self OASIS (meubles) 158/177
Self RÉCRÉA KID (meubles) 178/195
Sherpa, conteneur isotherme 282/287
Silo à encastrer 236/237
Socle rouleur 284/285-352-392
Sonde à piquer "Trans'therm" 260/262
Soubassement réfrigéré, (à placer sous élément d'animation) 100
Soupière à encastrer 238
Support boîtes à épices 326
Support couverts pour chariot niveau constant 234/235
Système de stockage d'assiettes garnies 348/349

INDEX ALPHABÉTIQUE

T

Table chaude avec dessus inox Exigence 102
Table collecte / Tri déchets 404/413
Table de pré-tri 410/411
Table mobile de préparation 347
TAÏGA table mobile de préparation réfrigérée 252/255
Tablette chauffante d'envoi
avec pare haleine galbé Exigence..... 105
Tablette chauffante d'envoi avec pare haleine galbé Visio Line 146
Tablette de dépose en inox
avec vitre de protection Colorado 215
Tablette de dépose en inox
avec vitre de protection Exigence 114
Tablette de dépose en inox
avec vitre de protection Visio Line 151
Tablette de dépose ergonomique
sans éclairage Colorado 215
Tablette de dépose ergonomique
sans éclairage Exigence..... 114
Tablette de dépose ergonomique
sans éclairage Visio Line 151
TRANS'THERM 258/263

V

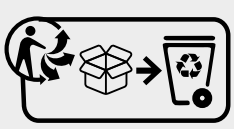
Vitrine chauffante de présentation, 1 niv. Exigence 108
Vitrine chauffante de présentation,
1 niv. encastrable Visio Line..... 148
Vitrine chauffante de self-service, 2 niv. Exigence..... 109
Vitrine chauffante de self-service, 2 niv.encastrable Visio Line 149
Vitrine murale Boréale 222/223
Vitrine neutre de présentation à poser Exigence..... 55
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. à poser Exigence.... 62
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro.à poser Exigence 63
Vitrine réfrigérée Panorama à 2 niv. Colorado..... 210
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv. Exigence 64
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv.
encastrable Visio Line 130
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv. Colorado..... 210
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro. Exigence..... 64
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro. -
encastrable Visio Line 131
Vitrine réfrigérée Air System, 1 niv. Exigence 72
Vitrine réfrigérée Air System, 1 niv.encastrable Visio Line... 134
Vitrine réfrigérée Air System, 2 niv. Exigence 76
Vitrine réfrigérée Air System, 2 niv.
encastrable Visio Line 135
Vitrine réfrigérée Air System, 3 niv. Exigence 80
Vitrine réfrigérée Air System, 3 niv. encastrable Visio Line.. 136
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 3 niv.x Exigence..... 84
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 3 niv.x
encastrable Visio Line 140
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 4 niv.x Exigence..... 88
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 4 niv.x
encastrables Visio Line 141
VISIO LINE..... 118

NOTES

NOTES

NOTES

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix : ICILA-COC-002631.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28

MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

SUIVEZ-NOUS

digital.matferbourgeat.com

www.matferbourgeat.com

Les Meilleurs Ouvriers de France - Partenaire officiel de la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, 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.

Catalogue avec prix
Code : 000301

3 109610 003016