

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

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



+ 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, 1000 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



+ 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*	4 024 €	4 469 €	4 825 €	5 299 €	5 765 €

Options

2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT	185 €	185 €	185 €	185 €	185 €
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €	936 €
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code	629265	629265	629265	629266	629266
	Prix HT	979 €	979 €	979 €	1 222 €	1 222 €
Prise 230 v mono + terre IP55 en inox (rac-cordée et protégée) - l'unité	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Prix HT	723 €	723 €	723 €	723 €	723 €

* 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. Électrique	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw
	Code	634005	634006	634007	634008
	Prix HT*	8 942 €	9 455 €	9 762 €	10 381 €
				634008	634009
				10 381 €	10 951 €

Options

Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT	185 €	185 €	185 €	185 €	185 €
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €	936 €
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code			629265	629266	629266
	Prix HT			979 €	1 222 €	1 222 €
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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €

* 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. Électrique		0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code	634010	634011	634012	634013	634014
	Prix HT*	6 195 €	6 924 €	7 267 €	8 131 €	8 935 €

Options

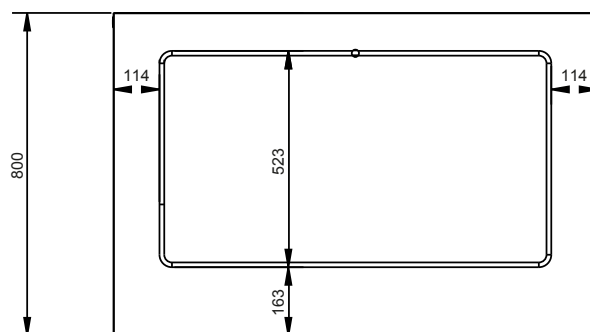
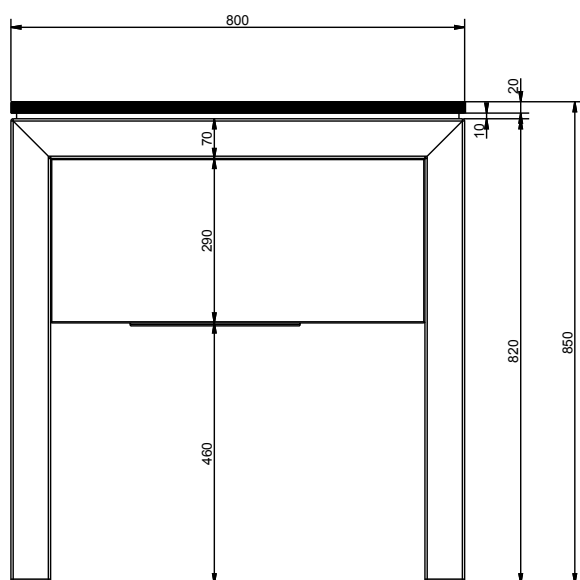
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Prix HT	185 €	185 €	185 €	185 €	185 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €	296 €
Structure buffet quadra 2, 3 ou 4 GN en peinture epoxy - RAL au choix	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €	936 €
Niche pour plateaux ou assiettes pour buffet quadra 2, 3 ou 4 GN - l'unité	Code		629265	629265	629266	629266
	Prix HT		979 €	979 €	1 222 €	1 222 €
Prise 230 v mono + terre IP55 en inox (raccordée et protégée) - l'unité	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Prix HT	723 €	723 €	723 €	723 €	723 €
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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €	259 €

* dont 7€ d'Eco-Part

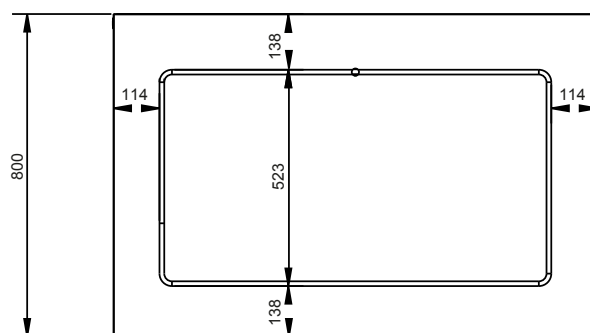
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

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.



+ professionnel

- 2 Inducteurs professionnels de 3600 W.
Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10 h par jour).
Diamètre fonctionnel 220 mm.
- Platines de commande à touches capacitatives 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. Électrique	1,5 Kw	3,8 Kw	7,4 Kw
P. Électrique Max.	3,6 Kw	11 Kw	11 Kw
Code	634015	634016	634017
Prix HT*	14 825 €	20 894 €	25 952 €

Options

Tiroir à vaisselle - l'unité	Code	629124	629124	629124
	Prix HT	427 €	427 €	427 €
Tiroir isolé avec plaque eutectique à la place des 2 tiroirs neutres	Code	629125	629125	629125
	Prix HT	478 €	478 €	478 €
Tiroir pour bac GN 1/1 - l'unité	Code	629126	629126	629126
	Prix HT	427 €	427 €	427 €
Lave mains	Code	629133	629133	629133
	Prix HT	1 809 €	1 809 €	1 809 €
Vide déchets intégré au plan de travail	Code	629134	629134	629134
	Prix HT	611 €	611 €	611 €
Façade sur-mesure	Code	629251	629252	629252
	Prix HT	1 263 €	1 802 €	1 802 €
Plinthe pour le newfrontcooking 1 foyer 1300 W	Code	629256	629254	629255
	Prix HT	610 €	697 €	785 €
Prise mono 2P+T 16A arnould ip 55 inox - debord 1 mm	Code	629327	629327	629327
	Prix HT	227 €	227 €	227 €

* 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. Électrique	0,5 Kw
	Code 634018
	Prix HT* 10 376 €

Options

Plinthe pour la hotte mobile filt'air	Code 629262
	Prix HT 284 €

* 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 d'épaisseur
- 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

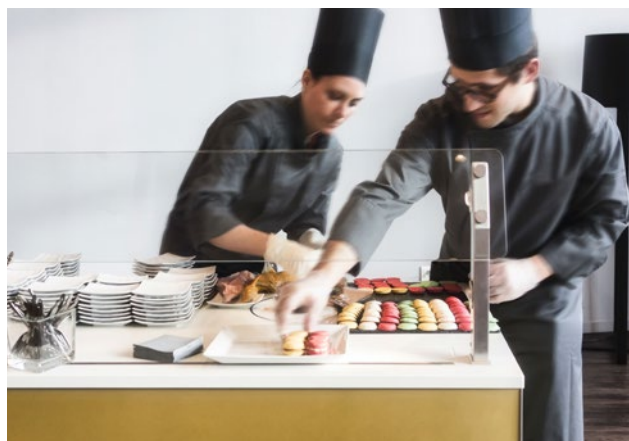
NEW FRONT BAKING - 1 FOYER 1300 W

Capacité	1 foyer 1300 W
Longueur	2640 mm
Largeur	896 mm
Hauteur	880 mm
Hauteur du pare-haleine	400 mm
Poids	340 Kg
P. Électrique	1,7 Kw
	Code 634022
	Prix HT* 30 318 €

Options

Plinthe pour le newfrontbaking 1 foyer 1300 W	Code 629257
	Prix HT 979 €
Tiroir à vaisselle - l'unité	Code 629124
	Prix HT 427 €

* 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".

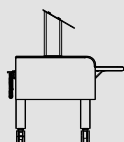
+ de style

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

+ ergonomique

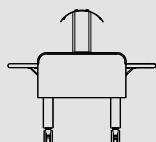
- La gamme Caravane intègre des « serveurs » mobiles pour une mise à disposition de tous les accessoires nécessaires au service : assiettes (neutres ou chaudes), couverts, plateaux, etc...
- Une tablette solide, ergonomique et facilement rabattable qui devient un véritable élément de design après le 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.

SIMPLE ACCÈS



3 GN 4 GN

DOUBLE ACCÈS - "BUFFET"



3 GN 4 GN

Dessus froid statique



Bain-marie



Dessus Vitro



Mixte : Dessus vitro / Bain marie



MEUBLES "SERVEURS"



Assiettes Plateaux Couverts Neutre



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**





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
	Prix HT	9755,00 €	10695,00 €	11505,00 €
			856024	
				12410,00 €

ACCESSOIRES

Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT	2205,00 €	2205,00 €	2205,00 €	2205,00 €
Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT	2800,00 €	2800,00 €	2800,00 €	2800,00 €
Meuble serviteur* pour plateaux	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT	1025,00 €	1025,00 €	1025,00 €	1025,00 €
Meuble serviteur* pour couverts	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT	1575,00 €	1575,00 €	1575,00 €	1575,00 €
Meuble serviteur* neutre	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT	1210,00 €	1210,00 €	1210,00 €	1210,00 €
1 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT	746,00 €	746,00 €	746,00 €	746,00 €
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT	1716,00 €	1716,00 €	1716,00 €	1716,00 €
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT	146,00 €	146,00 €	146,00 €	146,00 €

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 sensibles.
- 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 sensibles.
- Deux zones de régulation séparées.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Câble de branchement spiralé (2m).

• Meubles serveurs * :

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	7830,00 €	8850,00 €	9385,00 €	10570,00 €

ACCESSOIRES

Meuble serveur neutre pour assiettes*	Code	859520	859520	859520	859520
	Prix HT	2205,00 €	2205,00 €	2205,00 €	2205,00 €
Meuble serveur chauffant pour assiettes*	Code	859525	859525	859525	859525
	Prix HT	2800,00 €	2800,00 €	2800,00 €	2800,00 €
Meuble serveur pour plateaux *	Code	859510	859510	859510	859510
	Prix HT	1025,00 €	1025,00 €	1025,00 €	1025,00 €
Meuble serveur pour couverts *	Code	859513	859513	859513	859513
	Prix HT	1575,00 €	1575,00 €	1575,00 €	1575,00 €
Meuble serveur neutre *	Code	859505	859505	859505	859505
	Prix HT	1210,00 €	1210,00 €	1210,00 €	1210,00 €
1 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901	821901	821901
	Prix HT	746,00 €	746,00 €	746,00 €	746,00 €
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000	822000	822000
	Prix HT	1716,00 €	1716,00 €	1716,00 €	1716,00 €
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code	822752	822752	822752	822752
	Prix HT	146,00 €	146,00 €	146,00 €	146,00 €



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		140 kg	160 kg
Poids à vide - Modèle mixte		-	200 kg
Charge maximale - Bain-marie		90 kg	120 kg
Charge maximale - Modèle mixte		-	100 kg
Puissance électrique - Bain-marie		2100 W	2100 W
Puissance électrique - Modèle mixte		-	2180 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Modèle bain-marie	Code	857013	857014
	Prix HT	8130,00 €	9015,00 €
Modèle mixte (bain-marie + plaque chauffante)	Code		857514
	Prix HT		9590,00 €
ACCESSOIRES			
Meuble serviteur neutre pour assiettes	Code	859520	859520
	Prix HT	2205,00 €	2205,00 €
Meuble serviteur chauffant pour assiettes	Code	859525	859525
	Prix HT	2800,00 €	2800,00 €
Meuble serviteur pour plateaux	Code	859510	859510
	Prix HT	1025,00 €	1025,00 €
Meuble serviteur pour couverts	Code	859513	859513
	Prix HT	1575,00 €	1575,00 €
Meuble serviteur neutre	Code	859505	859505
	Prix HT	1210,00 €	1210,00 €
1 - Conteneur Sherpa F3	Code	821901	821901
	Prix HT	746,00 €	746,00 €
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code	822000	822000
	Prix HT	1716,00 €	1716,00 €
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code	822752	822752
	Prix HT	146,00 €	146,00 €

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 sensibles.

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		Pour plateaux	Pour couverts	Neutre
	Neutre	Chauffant			
Capacité	60 assiettes		160 plateaux	150 couverts	2 étagères
Longueur hors tout	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm
Profondeur hors tout	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	42 kg	44 kg	23 kg	32 kg	29 kg
Puissance électrique :	-	900 W	-	-	-
Tension - monophasé 50/60 Hz	-	230 V	-	-	-
Meuble serviteur	Code	859520	859525	859510	859513
	Prix HT	2205,00 €	2800,00 €	1025,00 €	1575,00 €
					859505
					1210,00 €



Retrouvez
les assiettes,
verres,
et couverts
dans le catalogue







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

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.



+ 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.



+ 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*	776 €	1 058 €	1 544 €	2 341 €	3 062 €
Poids		35 Kg	56 Kg			
Socle 340 mm	Code	634025	634026			
	Prix HT*	1 239 €	1 547 €			

OPTIONS

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143	629143	629143	629143
	Prix HT	34 €	34 €	34 €	34 €

(1) Élément 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*	687 €	1 256 €	1 186 €	2 137 €
	Neo	634029	634030	634041	634042
	Prix HT*	881 €	1 449 €	1 378 €	2 328 €

* dont 76 d'Eco-Part

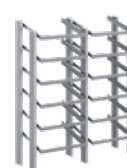
Distributeurs de plateaux, pain, couverts, verres ou panier à verres robustes et pratiques

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

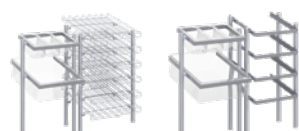
Capacité	Distributeurs de verres	1 x	2 x	Distributeurs pour paniers	1 x	2 x
Longueur		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
Poids		15 Kg	26 Kg		13 Kg	22 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Classic	634045	634057	4 glissières inclinées	634067	634071
	Prix HT*	1 528 €	2 660 €		1 362 €	2 813 €
	Neo	634051	634062		634074	634078
	Prix HT*	1 721 €	2 853 €		1 555 €	3 006 €
Poids		17 Kg	29 Kg		15 Kg	25 Kg
5 grilles inclinées - 280 verres	Classic	634047	634058	5 glissières inclinées	634069	634072
	Prix HT*	1 812 €	3 243 €		1 590 €	3 277 €
	Neo	634053	634063		634076	634079
	Prix HT*	2 005 €	3 435 €		1 784 €	3 470 €
Poids		18 Kg	33 Kg		17 Kg	29 Kg
6 grilles inclinées - 336 verres	Classic	634048	634059	6 glissières inclinées	634070	634073
	Prix HT*	2 119 €	3 959 €		1 845 €	3 804 €
	Neo	634054	634064		634077	634080
	Prix HT*	2 310 €	4 152 €		2 037 €	3 999 €
Poids		20 Kg	36 Kg			
7 grilles inclinées - 392 verres	Classic	634049	634060			
	Prix HT*	2 409 €	4 423 €			
	Neo	634055	634065			
	Prix HT*	2 602 €	4 616 €			
Poids		23 Kg	41 Kg			
8 grilles inclinées - 448 verres (1)	Classic	634050	634061			
	Prix HT*	2 701 €	5 095 €			
	Neo	634056	634066			
	Prix HT*	2 893 €	5 288 €			

(1) Hauteur : 1350 mm

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

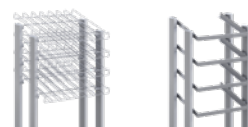
DISTRIBUTEUR DE PAIN, VERRES ET COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE



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

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
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*	2 992 €	2 615 €
4 niveaux de glissières	Neo	634084	634090
	Prix HT*	3 186 €	2 808 €
Poids		25 Kg	23 Kg
5 niveaux de grilles - 280 verres	Classic	634082	634088
	Prix HT*	3 274 €	2 882 €
5 niveaux de glissière	Neo	634085	634091
	Prix HT*	3 467 €	3 075 €
Poids		27 Kg	25 Kg
6 niveaux de grilles - 336 verres	Classic	634083	634089
	Prix HT*	3 586 €	3 105 €
6 niveaux de glissières (1)	Neo	634086	634092
	Prix HT*	3 778 €	3 300 €

(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*	1 431 €		1 269 €
	Neo	634052		634075
	Prix HT*	1 624 €		1 462 €

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*	837 €	1 220 €	Prix HT*	1 149 €
	Neo	634037	634038	Neo	634044
	Prix HT*	1 028 €	1 411 €	Prix HT*	1 343 €
3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	Classic	634031	634032		
	Prix HT*	738 €	969 €		
	Neo	634033	634034		
	Prix HT*	930 €	1 164 €		

OPTIONS

Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629102
	Prix HT	202 €
Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	629107
	Prix HT	406 €
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629105
	Prix HT	327 €
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	629108
	Prix HT	406 €
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 2 montants	Code	629230
	Prix HT	360 €
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 4 montants	Code	629231
	Prix HT	486 €



* 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	09-1219	Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	17 €		Prix HT	171 €
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	Code	09-0992	P. haleine plexi. pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	629308
	Prix HT	100 €		Prix HT	284 €
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	Code	629314	P.haleine plexi. 731 x 550 x 949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	Code	629309
	Prix HT	304 €		Prix HT	2 913 €
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500 x 500 mm	Code	629315	Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	Code	629313
	Prix HT	226 €		Prix HT	442 €
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	Code	629316	Housse de protection	Code	629320
	Prix HT	258 €		Prix HT	499 €
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	Code	629317			
	Prix HT	233 €			



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	634094
	Prix HT*	4 159 €
		634095
		2 604 €

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	629001
	Prix HT	1 926 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code	629135
	Prix HT	201 €
		201 €

(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 4 804 €

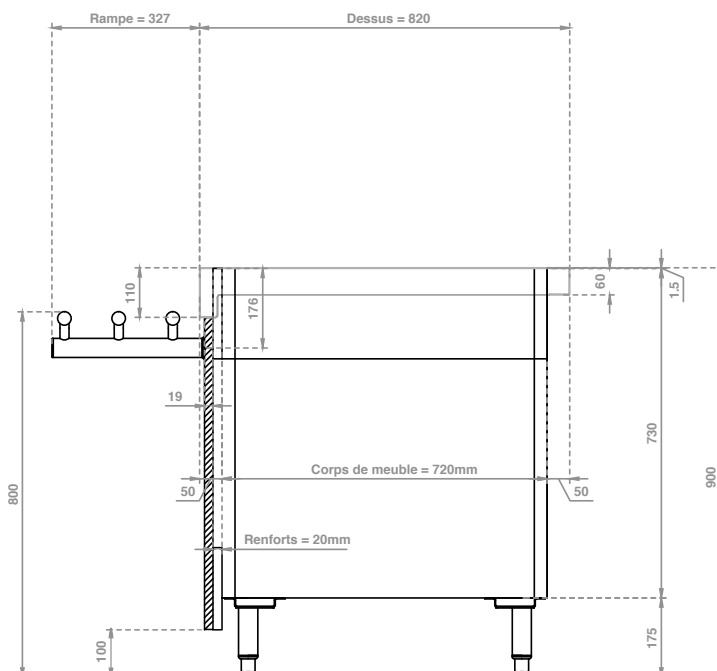


Option

4 roulettes pivotantes inox Ø 100 mm
dont 2 à freins - par élément

Code 629140
Prix HT 184 €

* 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*	2 211 €	2 507 €	2 800 €	3 264 €	3 758 €
Dessous ouvert - 2 niveaux	Code	616006	616007	616008	616009	616010
	Prix HT*	2 517 €	2 967 €	3 418 €	4 008 €	4 614 €
Dessous fermé	Code	616011	616012	616013	616014	616015
	Prix HT*	3 075 €	3 690 €	4 309 €	5 051 €	5 579 €

Option

Fermeture à clé (le portillon)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €	101 €	101 €



ÉLÉMENT 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*	1 034 €	1 650 €	1 871 €

Option

Bras de retour latéral	Code	629218	629218	629218
	Prix HT	869 €	869 €	869 €

* 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*	1 290 €	1 163 €		
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616021	616022		
	Prix HT*	2 198 €	1 870 €		
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			616023	616024
	Prix HT*			1 962 €	1 770 €

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	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €	417 €	417 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordée (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €

* dont 7€ d'Eco-Part

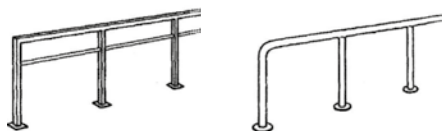
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

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* 3 002 €				
Caisse sans bras latéral / Face au public	Code 616031 Prix HT* 3 002 €				
Caisse avec bras latéral droit	Code 616025 Prix HT* 4 180 €		616025 4 180 €	616026 4 408 €	
Caisse avec bras latéral gauche	Code 616027 Prix HT* 4 180 €		616027 4 180 €	616028 4 408 €	
Caisse centrale	Code 616029 Prix HT* 6 401 €				



RAMPE DE CIRCULATION

Rampe de circulation Classic - (le ML)	Code 616032 Prix HT* 675 €
Rampe de circulation Neo - (le ML)	Code 616132 Prix HT* 342 €

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	201 €
Bras de retour latéral	Code	629218
	Prix HT	869 €
Portillon type "Western"	Code	629208
	Prix HT	749 €
Abattant de rampe à plateaux	Code	629209
	Prix HT	1 150 €
Décapsuleur en acier inoxydable	Code	629210
	Prix HT	106 €
3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts	Code	629002
	Prix HT	125 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Prise réseau informatique RJ45	Code	629326
	Prix HT	48 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	417 €



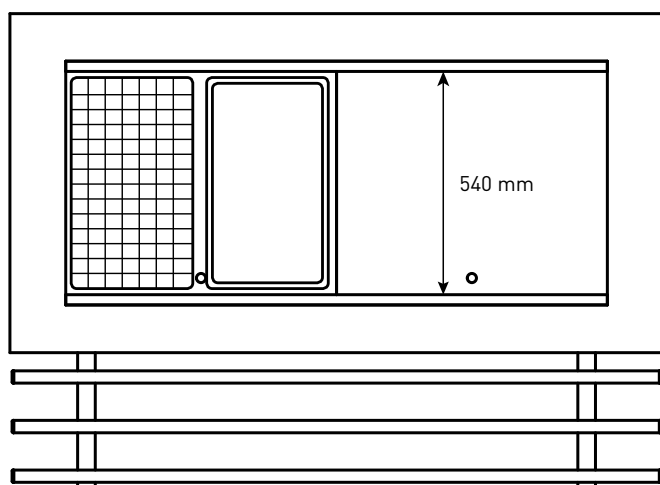
CUVE RÉFRIGÉRÉE

**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»





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. Électrique	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
	Prix HT*	5 531 €	6 456 €	6 609 €	6 935 €	7 812 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique [1]	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629152	629154
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 621 €	- 621 €	- 676 €

[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 serpentín 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. Électrique		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*	8 661 €	8 850 €	10 195 €	11 791 €	12 842 €

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155	629155	629156
	Prix HT	- 676 €	- 676 €	- 847 €	- 847 €	- 944 €

* 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	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €	224 €	224 €	224 €
Groupe tropicalisé (3)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT	495 €	495 €	495 €	495 €	495 €	495 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	622 €	684 €	684 €	684 €

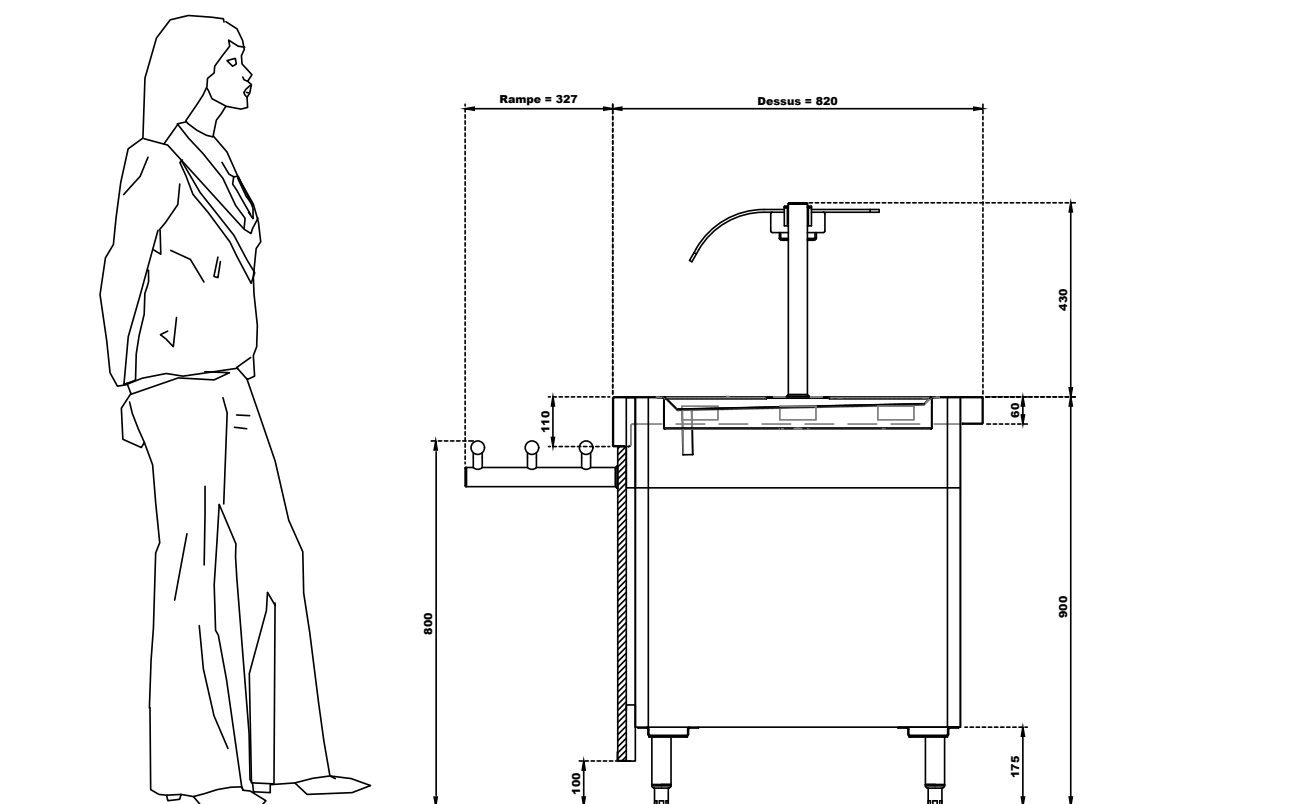
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

(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

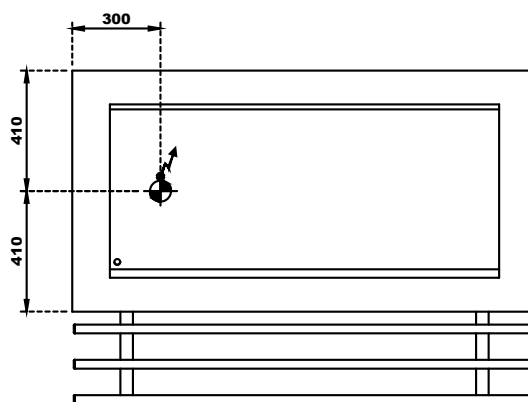
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles 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 siphonnée



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. Électrique	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
	Prix HT*	9 029 €	9 950 €	10 909 €	11 923 €	12 937 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161	629163
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 667 €

(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. Électrique (+ 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*	12 635 €	13 571 €	15 545 €	19 217 €	20 230 €

Options

Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162	629163	629163
	Prix HT	- 1 483 €	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €	- 1 667 €

* dont 7€ d'Eco-Part

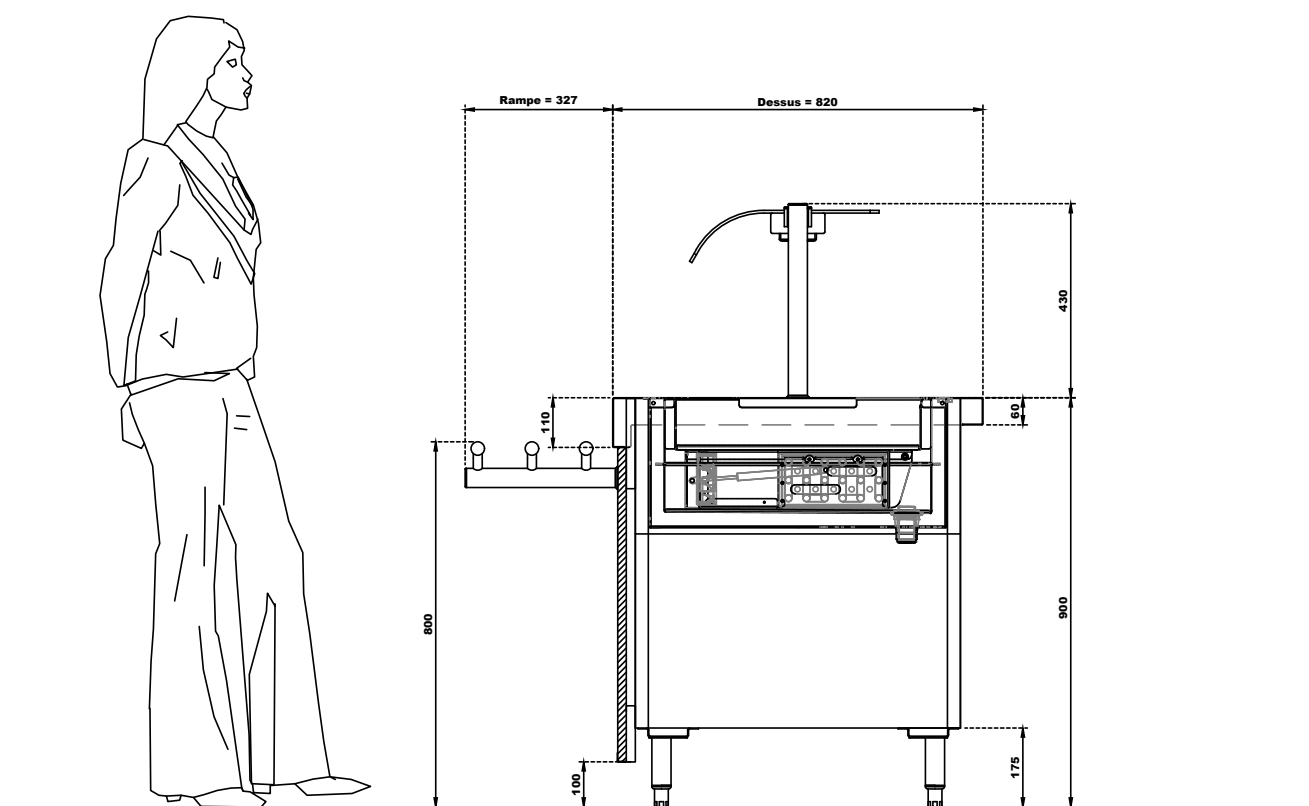

OPTIONS

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	241 €	241 €	241 €	273 €	480 €	480 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [1]	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W [4]	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €
Avec groupe tropicalisé [3]	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy mat (RAL au choix)[2]	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	622 €	684 €	684 €	684 €

[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

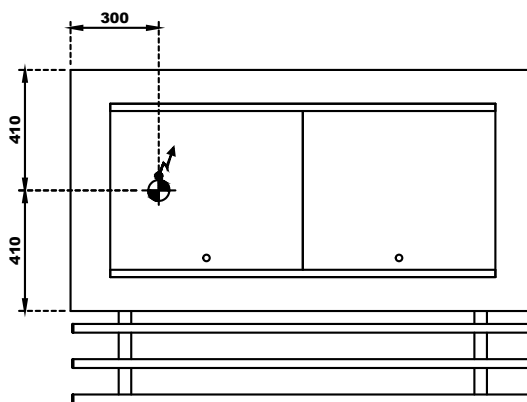
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment 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 siphonnée



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. Électrique		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*	1 405 €	1 586 €	1 671 €	1 779 €	2 077 €	2 213 €
	Classic	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Prix HT*	1 279 €	1 458 €	1 545 €	1 653 €	1 951 €	2 087 €
Pare haleine droit sans éclairage	Neo	618200	618201	618202	618203	618204	618205
	Prix HT*	585 €	795 €	832 €	1 097 €	1 174 €	1 266 €
	Classic	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Prix HT*	609 €	669 €	706 €	970 €	1 048 €	1 114 €
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Prix HT*	1 535 €	1 669 €	1 791 €	1 927 €	2 198 €	2 332 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Prix HT*	709 €	788 €	839 €	1 282 €	1 393 €	1 477 €
Options							
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT	327 €	327 €	327 €	327 €	327 €	327 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT	360 €	360 €	360 €	360 €	360 €	360 €
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	438 €	438 €	438 €	438 €	438 €	438 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €

* 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. Électrique	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
	Prix HT*	3 767 €	3 918 €	4 068 €	4 301 €	4 734 €
	Code	618042				
	Prix HT*	4 818 €				



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. Électrique	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
	Prix HT*	4 832 €	5 009 €	5 273 €	5 438 €	6 283 €
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage	Code	618043	618044	618045	618046	618047
	Prix HT*	4 477 €	4 653 €	4 829 €	4 993 €	5 772 €

Options

Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Prix HT	1 101 €	1 101 €	1 101 €	1 101 €	1 687 €	1 687 €
Spots halogènes basse tension sur montant de pare haleine prévu sans éclairage	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Prix HT	536 €	536 €	536 €	536 €	536 €	536 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €

* 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

- Étagère 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. Électrique		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
		2 569 €	2 746 €	2 857 €	3 024 €

Options

Portes coulissantes côté service	Code	629020	629021	629022	629023
	Prix HT	832 €	832 €	966 €	966 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €



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. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*	2 461 €	2 552 €	2 715 €	2 864 €

* 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*	6 773 €	6 997 €	7 642 €	8 294 €	8 824 €
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617032	617028	617029	617030	617031
	Prix HT*	7 961 €	8 189 €	8 845 €	9 538 €	10 077 €

Options

Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 621 €	- 676 €	- 676 €
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code		629012	629012	629012	629012
	Prix HT		0 €	0 €	0 €	0 €
Réhausse non perforée GN en inox [1]	Code	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT	147 €	147 €	147 €	147 €	147 €
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox [1]	Code	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Groupe tropicalisé [2]	Code	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT	495 €	495 €	495 €	495 €	495 €

* 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 serpentín 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. Électrique		1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617033	617034	617035	617036
	Prix HT*	11 627 €	13 679 €	14 393 €	14 779 €

Options

Livré sans groupe	Code	629158	629161	629162	629163
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Lampe germicide uvc dans la cuve 4 GN	Code	629129	629130	629131	629132
	Prix HT	241 €	273 €	480 €	480 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €

* 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.

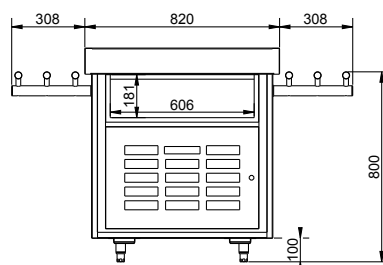
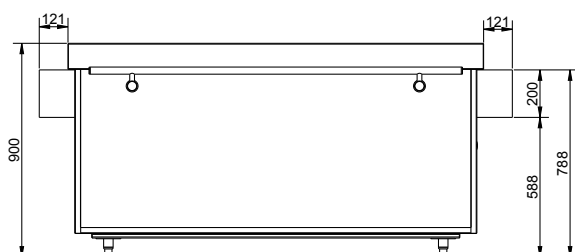
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU



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	185 €	185 €	185 €	276 €	276 €
Étagères en plexi de 8 mm à la place des niches en bois - 2 unités	Code	629307	629307	629307	629307	629307
	Prix HT	- 296 €	- 296 €	- 296 €	- 296 €	- 296 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage [2]	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €	224 €	224 €
Rampe en bois (2 inserts) avec niche à assiettes à la place des rampes en inox	Code	629296	629296	629296	629297	629297
	Prix HT	- 310 €	- 310 €	- 310 €	- 401 €	- 401 €
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité [4]	Code	629304	629304	629304	629304	629304
	Prix HT	756 €	756 €	756 €	756 €	756 €
Éclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code	629306	629306	629306	629306	629306
	Prix HT	276 €	276 €	276 €	276 €	276 €
Buffet livré sans niche à assiettes	Code	629305	629305	629305	629305	629305
	Prix HT	- 673 €	- 673 €	- 673 €	- 673 €	- 673 €
Peinture epoxy (RAL au choix) [5]	Code	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	684 €	684 €	684 €
Cornières inox de 40 mm en partie basse et sur les côtés	Code	629342	629342	629342	629342	629342
	Prix HT	282 €	282 €	282 €	282 €	282 €
Étagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	629303	629303	629303	629303	629303
	Prix HT	377 €	377 €	377 €	377 €	377 €

[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



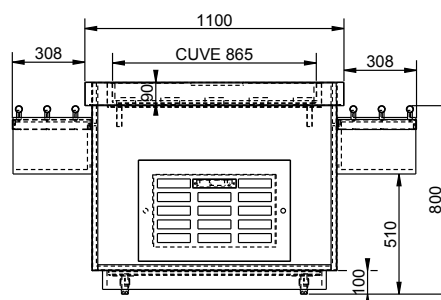
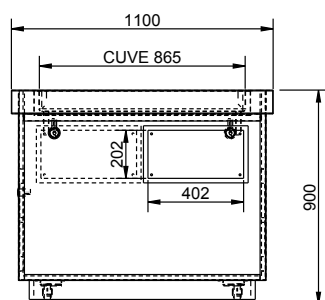
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ÉCLAIRAGE LED

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. Électrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618059	618060	618061	618062
	Prix HT*	2 022 €	2 243 €	2 638 €	2 783 €
	Classic	618055	618056	618057	618058
Pare-haleine galbé	Prix HT*	1 895 €	2 116 €	2 511 €	2 658 €
	Classic	618063	618064	618065	618066
	Prix HT*	2 287 €	2 559 €	3 106 €	3 313 €

Options

Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105
	Prix HT	327 €	327 €	327 €	327 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230
	Prix HT	360 €	360 €	360 €	360 €
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
	Prix HT	438 €	438 €	438 €	438 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €
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
	Prix HT	247 €	247 €	247 €	247 €

* 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. Électrique	0,6 Kw	0,6 Kw	0,7 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code 617037	Code 617038	Code 617039
	Prix HT* 15 587 €	Prix HT* 16 621 €	Prix HT* 18 093 €

Options

Cuve "froid statique" gastronomique	Code 629012	Perche d'alim. électr. - tube inox Ø 42 mm x h2000mm, l'unité (3)	Code 629322
Prix HT 0 €		Prix HT 247 €	
Cuve "froid ventilé" gastronomique	Code 629013	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (4)	Code 629147
Prix HT 0 €		Prix HT 148 €	
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code 629213	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid statique) - 600 W	Code 629148
Prix HT 147 €		Prix HT 224 €	
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code 629214	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid ventilé) - 1200 W	Code 629149
Prix HT 241 €		Prix HT 318 €	
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code 629141	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code 629118
Prix HT 185 €		Prix HT 899 €	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code 629138	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code 629296
Prix HT 227 €		Prix HT -310 €	
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox des 6 et 7 GN	Code 629297		
Prix HT -401 €			

* 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 d'une 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



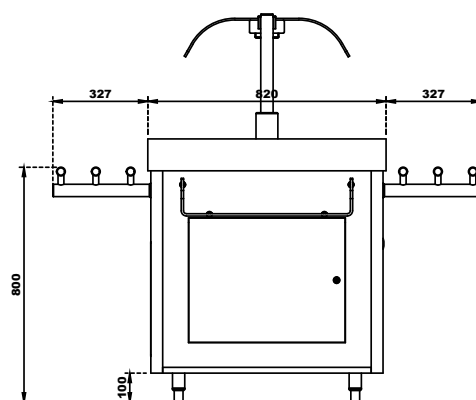
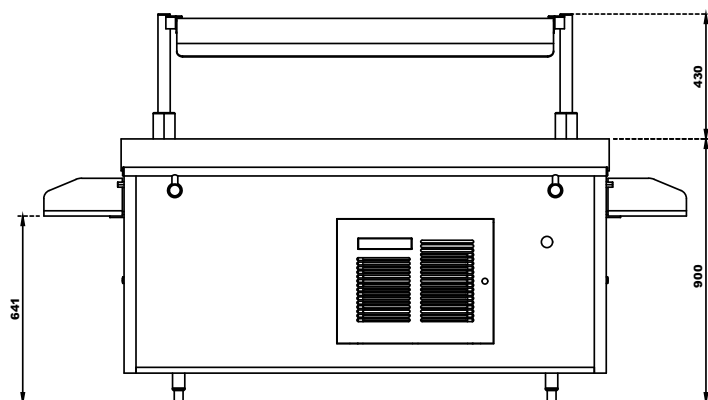
BUFFET RÉFRIGÉRÉ LIFT SYSTEM "FROID VENTILÉ"

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. Électrique		2,1 Kw	2,65 Kw	3,1 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617040	617041	617042
	Prix HT*	19 330 €	21 522 €	22 905 €

Options

Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	629158	629161	629162
	Prix HT	-1 198 €	-1 483 €	-1 609 €
Cuve gastronorme	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code	629129	629130	629131
	Prix HT	241 €	273 €	480 €

* 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. Électrique		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*	10 067 €	10 374 €	11 501 €	12 798 €	13 636 €

Options

Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT	2 220 €	2 799 €	4 289 €	4 191 €	4 154 €
Caisson groupe froid autonome	Code	629052	629053	629054	629055	629056
	Prix HT	2 356 €	2 356 €	3 193 €	3 278 €	3 590 €
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	629331	629331	629331	629331	629331
	Prix HT	230 €	230 €	230 €	230 €	230 €

* 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. Électrique		0,15 Kw	0,2 Kw	0,25 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619006	619007	619008
	Prix HT*	11 670 €	12 793 €	14 089 €

Options

Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	629331	629331	629331
	Prix HT	230 €	230 €	230 €
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040
	Prix HT	2 220 €	2 799 €	4 289 €

* dont 7€ d'Eco-Part


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. Électrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Éclairage LED sous le plafonnier	Code	619009	619010	619011	619012	619013
	Prix HT*	17 331 €	18 202 €	19 574 €	22 163 €	23 612 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €

* 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 serpentín 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. Électrique		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*	20 296 €	21 263 €	23 886 €	26 904 €	28 802 €

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €	856 €	856 €
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165	629166	629166
	Prix HT	- 2 035 €	- 2 035 €	- 2 276 €	- 2 428 €	- 2 428 €

* dont 7€ d'Eco-Part

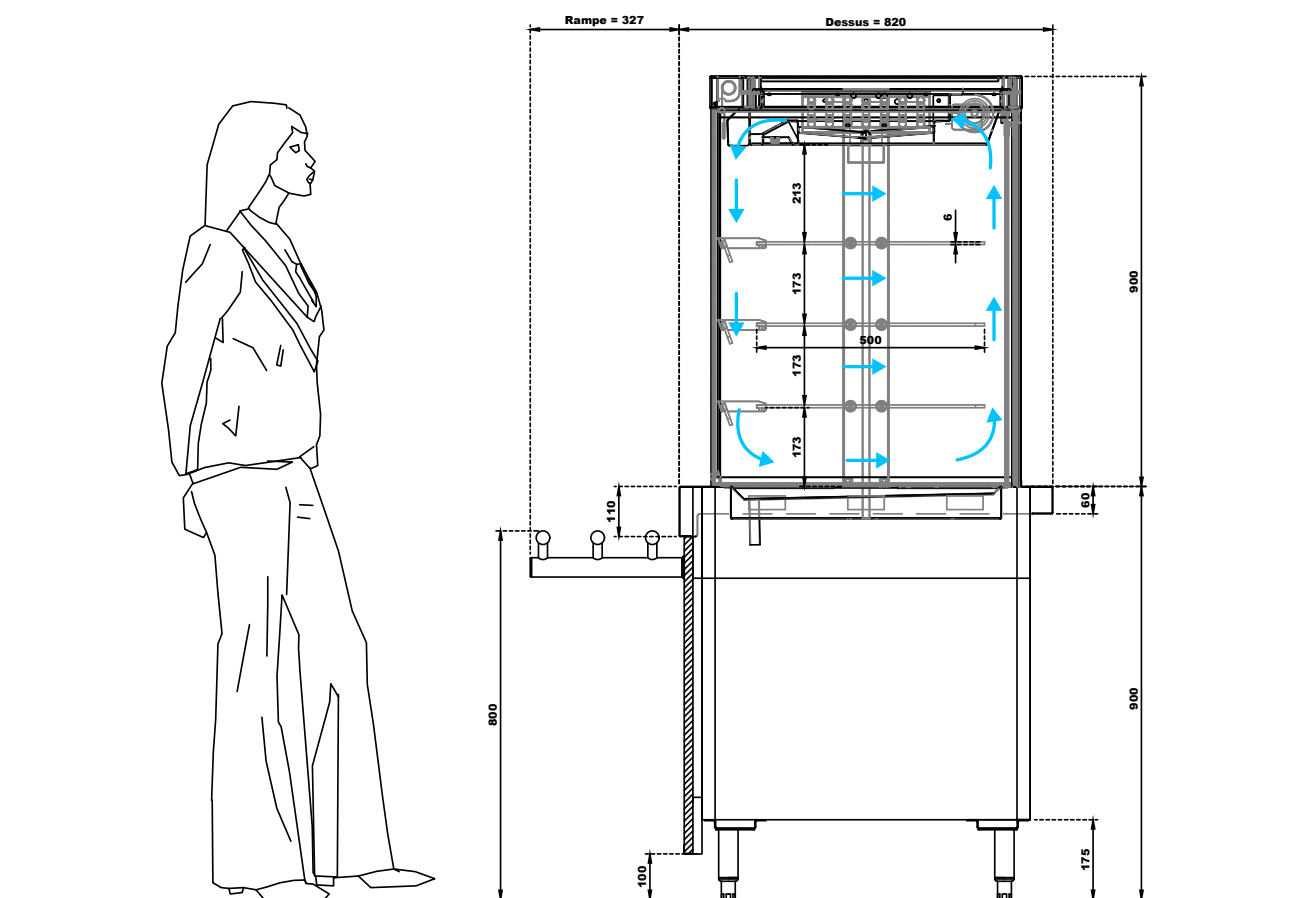

OPTIONS

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	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [1]	Code	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	297 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage [2]	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT	2 220 €	2 799 €	4 289 €	4 191 €	4 154 €
Groupe tropicalisé	Code	629171	629171	629171		
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €		
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629223	629223	629224	629224	629224
	Prix HT	803 €	803 €	936 €	936 €	936 €

[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



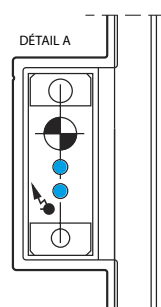
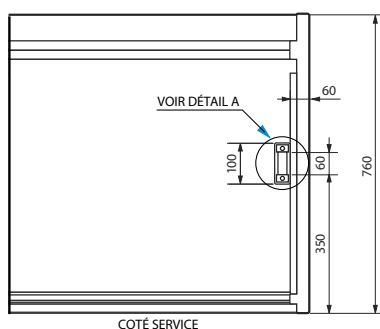
Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



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. Électrique		1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619019	619020	619021
	Prix HT*	19 500 €	20 865 €	23 452 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629113	629114	629115
	Prix HT	258 €	312 €	364 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629158	629161	629162
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €

* 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 serpentín 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. Électrique		1,1 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619022	619023	619024
	Prix HT*	22 559 €	25 177 €	28 196 €

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Livré sans groupe	Code	629164	629165	629166
	Prix HT	- 2 035 €	- 2 276 €	- 2 428 €

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

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



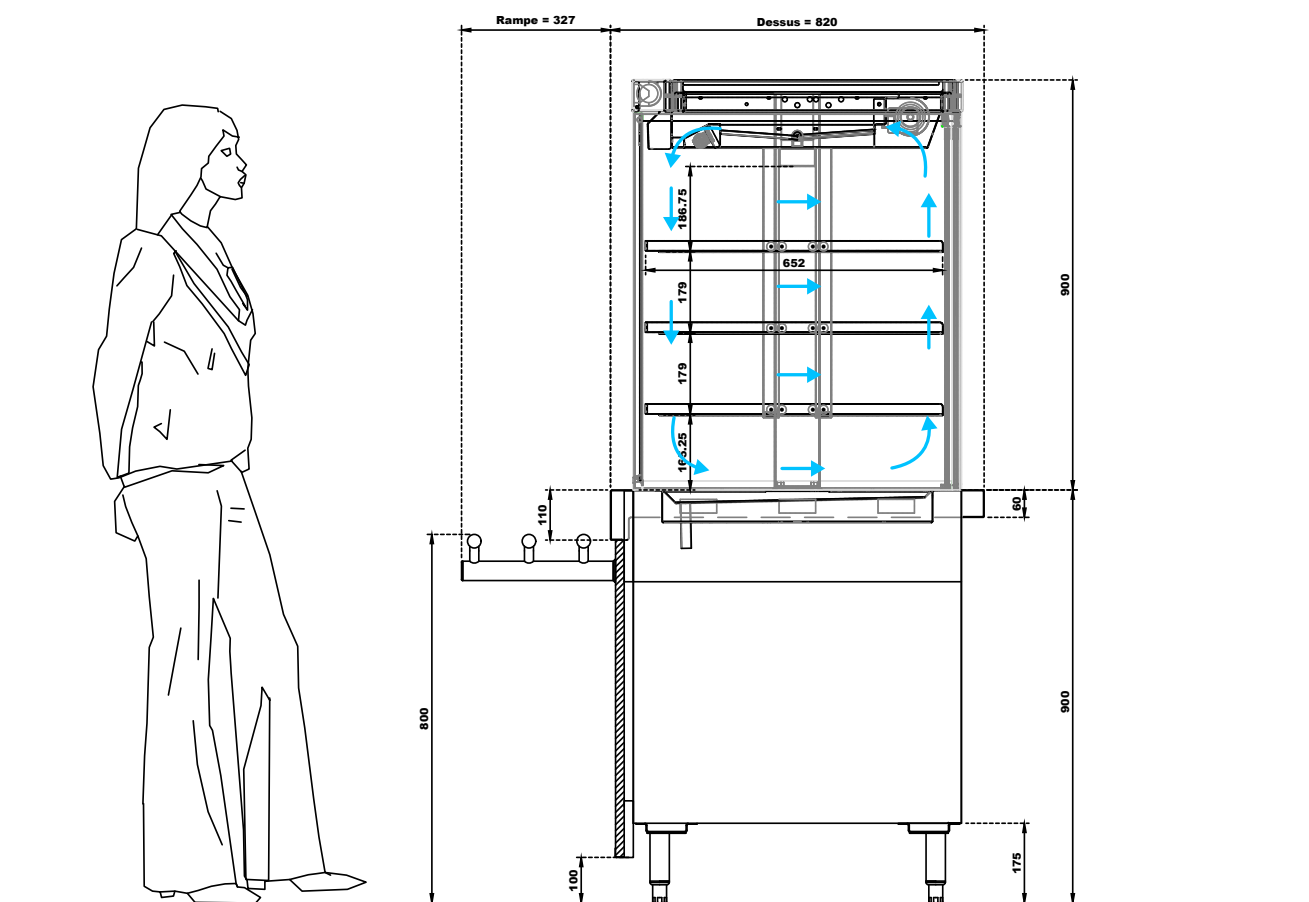
OPTIONS

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	597 €	597 €	597 €
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629039	629040	629041
	Prix HT	2 799 €	4 289 €	4 191 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629136
	Prix HT	201 €	201 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629224	629224
	Prix HT	803 €	936 €	936 €

(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



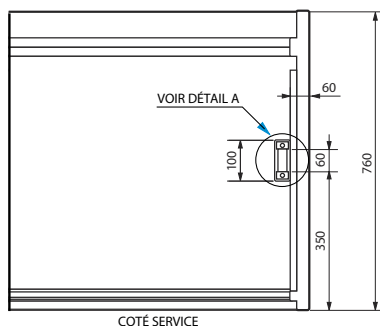
Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



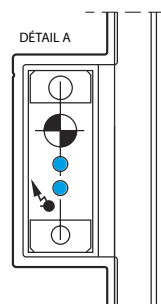
Arrivée et Sortie de froid



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



COTÉ SERVICE



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. Électrique		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*	12 738 €	14 268 €	14 939 €	16 583 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619037	619038	619039	619040
	Galbée	619033	619034	619035	619036
	Prix HT*	13 142 €	14 672 €	15 343 €	16 987 €
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT		227 €	227 €	312 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €

(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. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619044	619045	619046
	Galbée	619041	619042	619043
	Prix HT*	17 331 €	18 001 €	20 468 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619050	619051	619052
	Galbée	619047	619048	619049
	Prix HT*	17 733 €	18 404 €	20 870 €

Options

Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT	- 1 483 €	- 1 483 €	- 1 609 €

* dont 7€ d'Eco-Part


OPTIONS

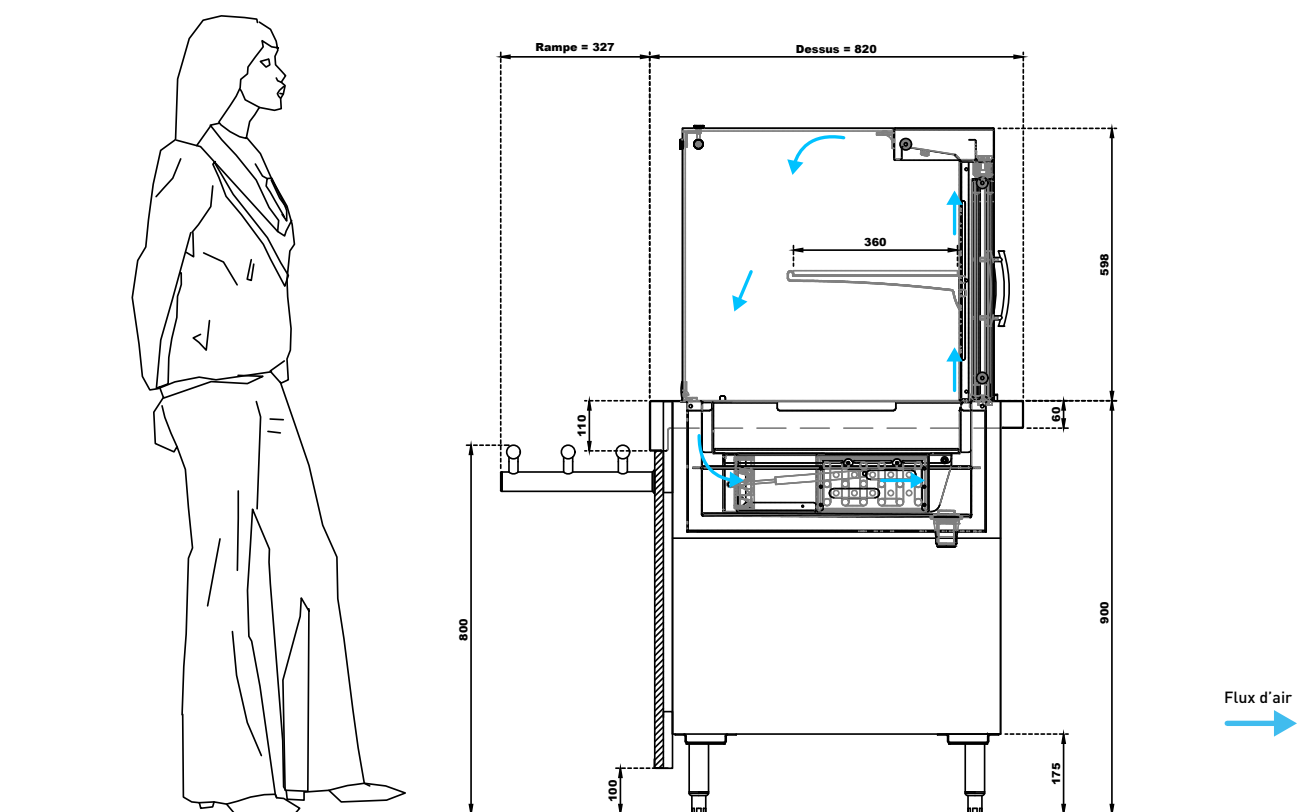
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé [2]	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €

[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

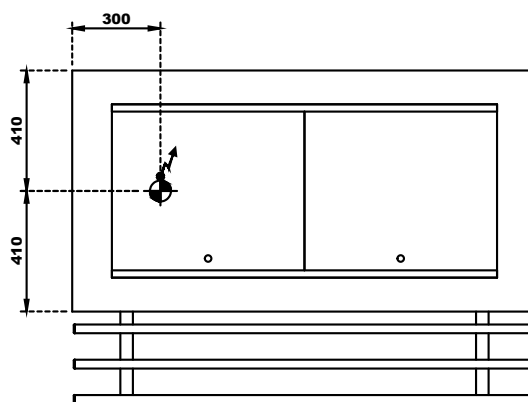
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation 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 siphonnée



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




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. Électrique		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*	13 303 €	14 834 €	15 504 €	17 150 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619065	619066	619067	619068
	Galbée	619061	619062	619063	619064
	Prix HT*	13 894 €	15 424 €	16 095 €	17 740 €
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT		227 €	227 €	312 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* 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. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619072	619073	619074
	Galbée	619069	619070	619071
	Prix HT*	17 897 €	18 568 €	21 034 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619078	619079	619080
	Galbée	619075	619076	619077
	Prix HT*	18 487 €	19 159 €	21 625 €
Options				
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT	- 1 483 €	- 1 483 €	- 1 609 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT	439 €	485 €	531 €

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

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



OPTIONS

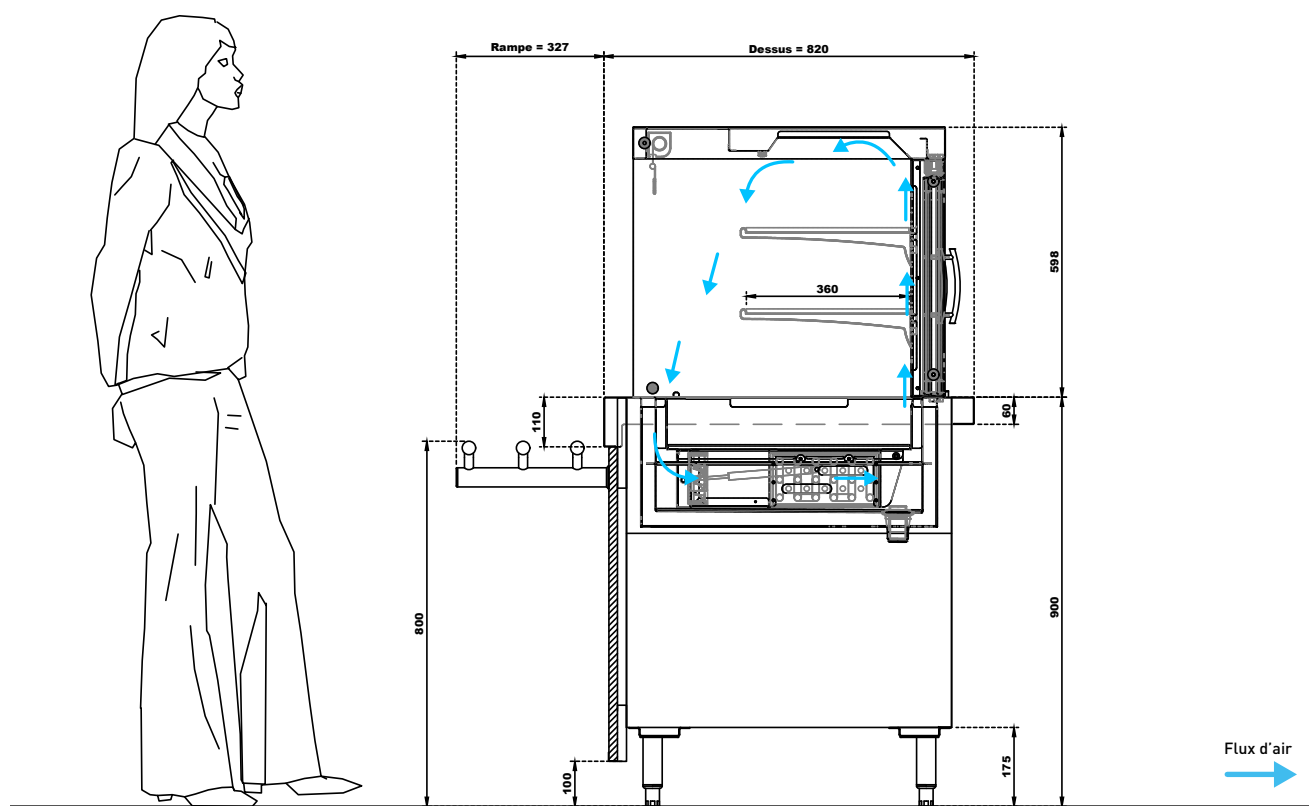
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €
Clapets côté public	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT	2 220 €	2 220 €	2 799 €	4 289 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €

(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

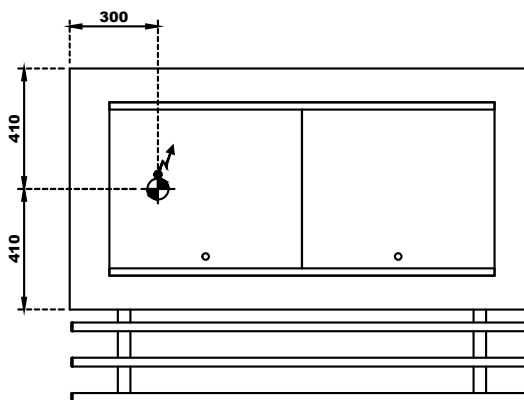
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation 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 siphonnée



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




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. Électrique		1 Kw	1 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619085	619086	619087	619088
	Galbée	619081	619082	619083	619084
	Prix HT*	14 252 €	15 784 €	16 447 €	18 090 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619093	619094	619095	619096
	Galbée	619089	619090	619091	619092
	Prix HT*	15 367 €	16 897 €	17 560 €	19 204 €
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT		227 €	227 €	312 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* 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. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619100	619101	619102
	Galbée	619097	619098	619099
	Prix HT*	19 225 €	19 886 €	21 532 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619106	619107	619108
	Galbée	619103	619104	619105
	Prix HT*	20 337 €	21 001 €	22 644 €
Options				
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT	- 1 483 €	- 1 483 €	- 1 609 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT	439 €	485 €	531 €

* dont 7€ d'Eco-Part


OPTIONS

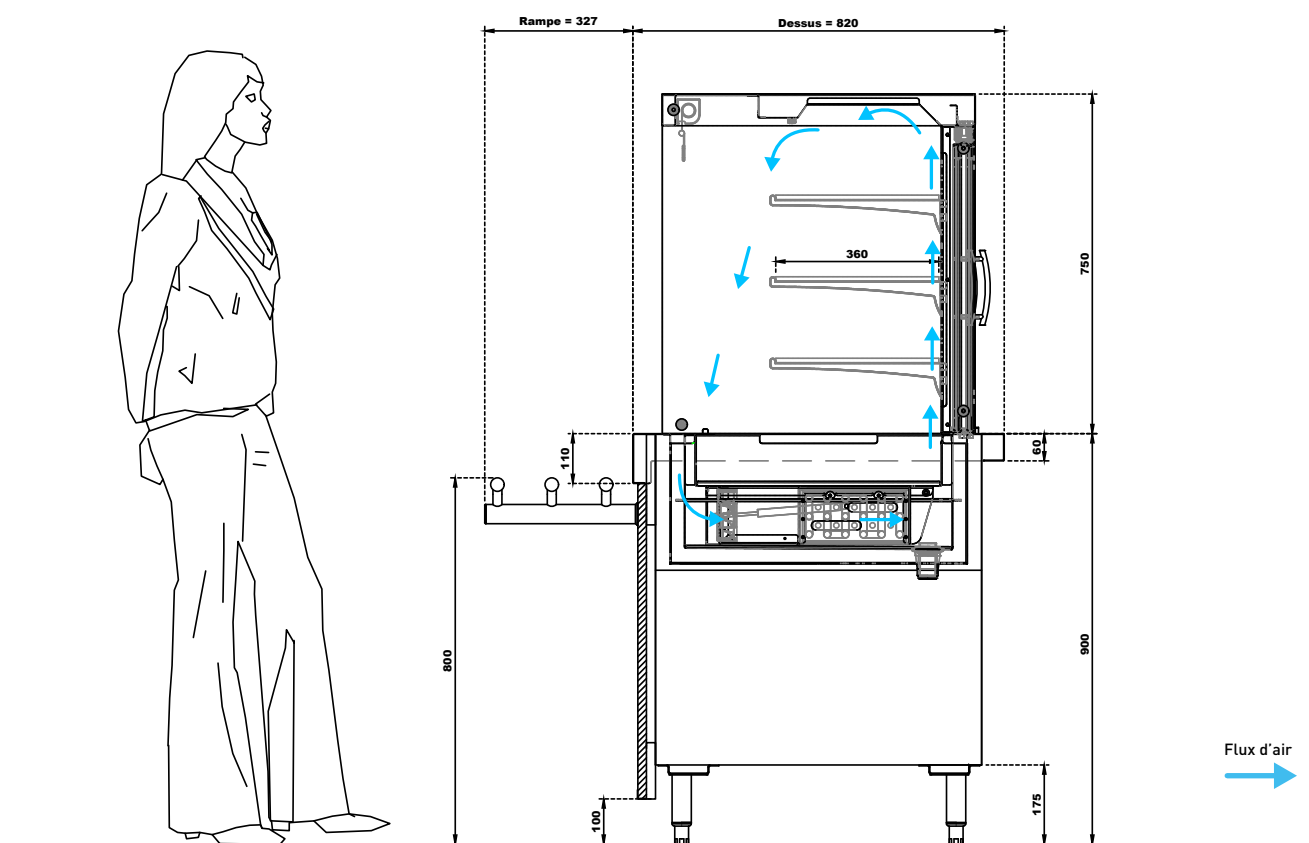
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €
Clapets côté public (vitrine cubique uniquement)	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT	2 220 €	2 220 €	2 799 €	4 289 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €

(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 siphonnée
- 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. Électrique		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*	16 092 €	18 576 €	19 675 €	20 381 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619121	619122	619123	619124
	Galbée	619117	619118	619119	619120
	Prix HT*	17 408 €	19 892 €	21 642 €	22 348 €
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112	629114
	Prix HT		227 €	227 €	312 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €	261 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 667 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* 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. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619128	619129	619130
	Galbée	619125	619126	619127
	Prix HT*	21 636 €	22 424 €	24 367 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619134	619135	619136
	Galbée	619131	619132	619133
	Prix HT*	22 950 €	24 392 €	26 335 €
Options				
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Livré sans groupe	Code	629161	629162	629163
	Prix HT	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT	439 €	485 €	531 €

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

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



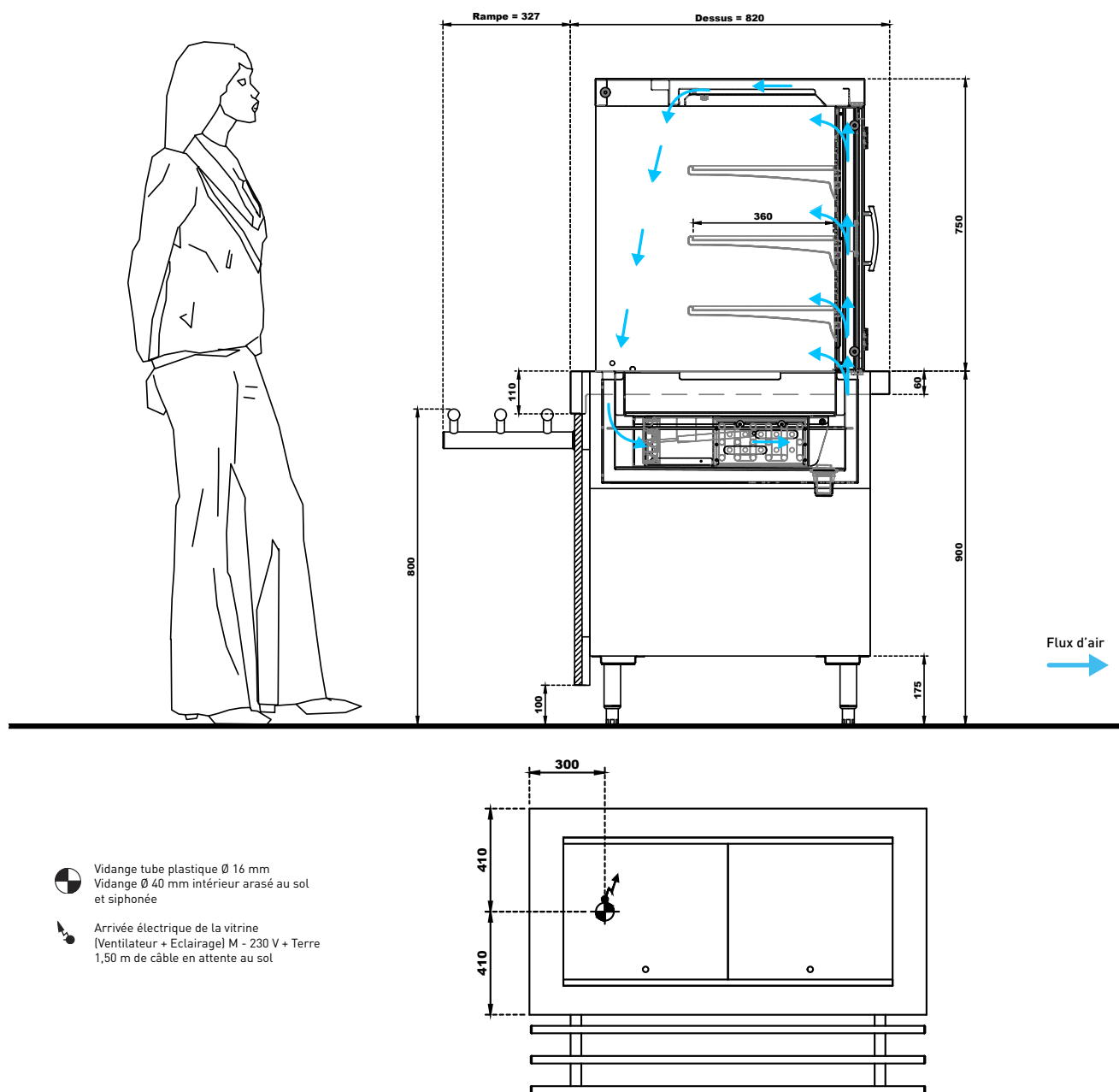
OPTIONS

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	241 €	241 €	241 €	273 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Dos poli miroir à la place des portes battantes (vitrine adossée)	Code	629051	629051	629051	629051
	Prix HT	- 352 €	- 352 €	- 352 €	- 352 €
Rideau textile pour vitrine	Code	629047	629048	629049	629050
	Prix HT	698 €	698 €	799 €	799 €
Clapets côté public	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT	2 220 €	2 220 €	2 799 €	4 289 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	936 €

(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.

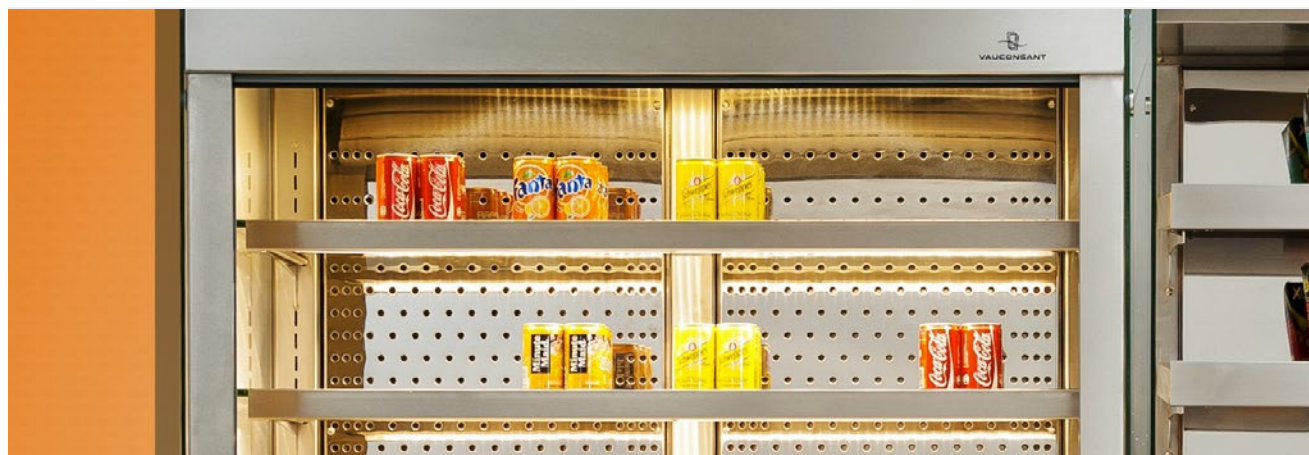
Le plus large choix de vitrines réfrigérées de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- 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. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619137	619138	619139
	Prix HT*	16 655 €	19 274 €	20 852 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code	619140	619141	619142
	Prix HT*	18 307 €	20 925 €	23 407 €
Options				
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629112
	Prix HT		227 €	227 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Groupe froid disposé à 90° - aération dans le côté du local technique	Code	629117	629117	629117
	Prix HT	261 €	261 €	261 €
Livré sans groupe	Code	629158	629162	629163
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 609 €	- 1 667 €

* 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. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619143	619144	619145
	Prix HT*	15 892 €	18 445 €	19 843 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code	619146	619147	619148
	Prix HT*	17 541 €	20 096 €	22 398 €
Options				
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €
Livré sans groupe	Code	629162	629163	629158
	Prix HT	- 1 609 €	- 1 667 €	- 1 198 €

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

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



OPTIONS

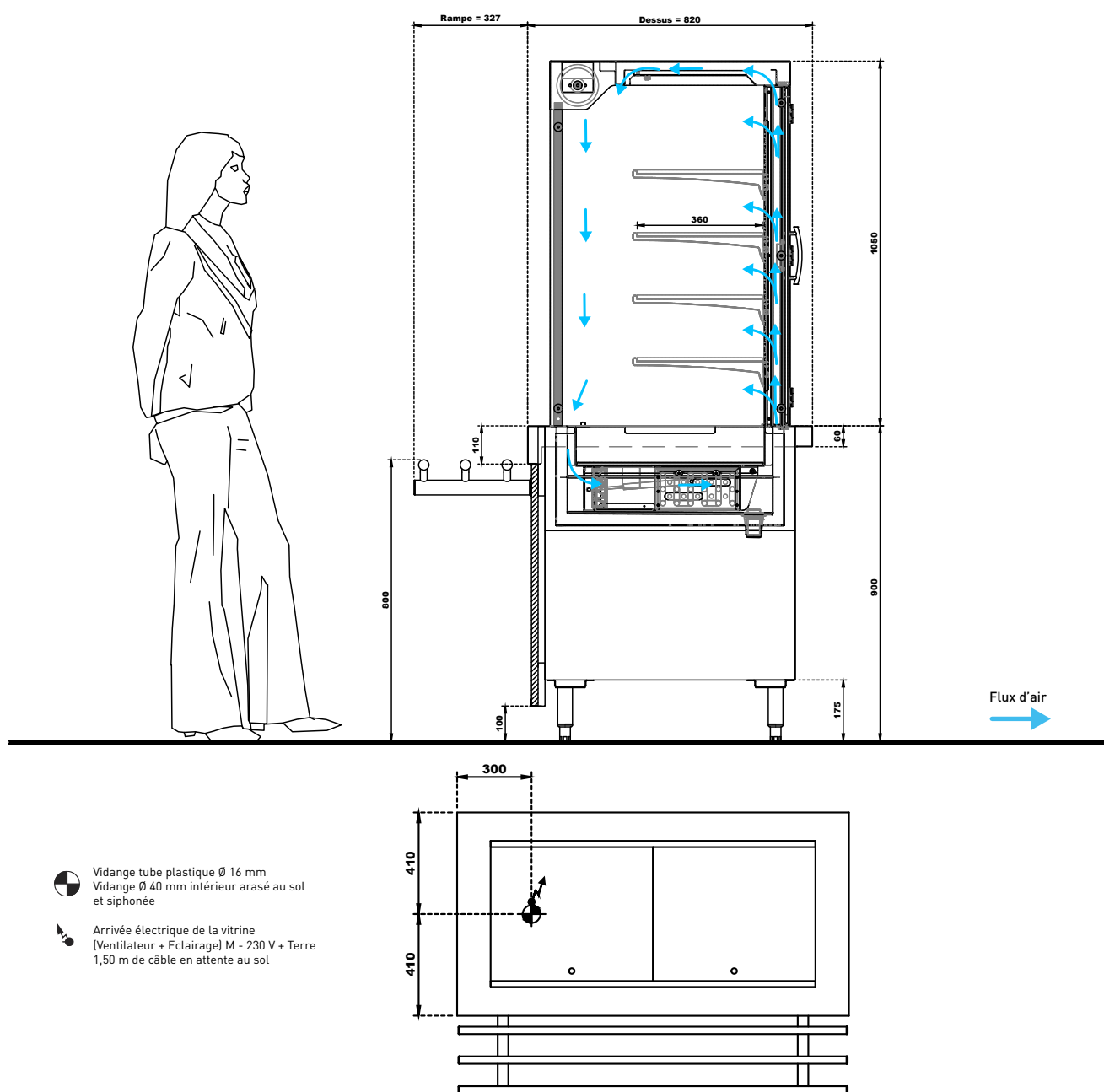
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129
	Prix HT	241 €	241 €	241 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Étagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629028	629029	629030
	Prix HT	446 €	446 €	559 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629024	629025	629026
	Prix HT	64 €	64 €	64 €
Vitrine livrée sans rideau de nuit	Code	629057	629058	629059
	Prix HT	- 1 008 €	- 1 092 €	- 1 175 €
Éclairage led vertical de la vitrine [3]	Code	629065	629065	629065
	Prix HT	906 €	906 €	906 €
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118
	Prix HT	899 €	899 €	899 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €
Groupe tropicalisé [2]	Code	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629223	629223	629223
	Prix HT	803 €	803 €	803 €

[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



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*	3 379 €	3 671 €	3 966 €	4 431 €	4 801 €	5 167 €

Options

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [2]	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €	297 €
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116	
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €	
Réhausse non perforée GN en inox - hauteur à préciser à la commande	Code	629215	629215	629215	629215	629215	629215
	Prix HT	147 €	147 €	147 €	147 €	147 €	147 €
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox - hauteur à préciser à la commande	Code	629216	629216	629216	629216	629216	629216
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code	629217	629217	629217	629217	629217	629217
	Prix HT	1 147 €	1 147 €	1 147 €	1 147 €	1 147 €	1 147 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccorder (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €
Prise mono 2P+T 16A arnould ip 55 inox - débord 1 mm [1]	Code	629327	629327	629327	629327	629327	629327
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Prise tri 3P+N+T 16A legrand IP55 - débord 20 mm (encastrement avec faible débord)	Code	629329	629329	629329	629329	629329	629329
	Prix HT	170 €	170 €	170 €	170 €	170 €	170 €
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A (pour une puissance maxi de 3500w - l'unité)	Code	629145	629145	629145	629145	629145	629145
	Prix HT	210 €	210 €	210 €	210 €	210 €	210 €
Disjoncteur différentiel pour une prise tri 16A et 20A - l'unité	Code	629146	629146	629146	629146	629146	629146
	Prix HT	459 €	459 €	459 €	459 €	459 €	459 €
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	622 €	684 €	684 €	684 €

* 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	621019	621020	621021	621022	621023	621024
	Prix HT*	1 234 €	1 625 €	1 687 €	2 119 €	2 195 €	2 279 €
	Neo	621025	621026	621027	621028	621029	621030
	Prix HT*	1 360 €	1 752 €	1 815 €	2 245 €	2 322 €	2 405 €
Sans éclairage	Classic	621007	621008	621009	621010	621011	621012
	Prix HT*	698 €	1 088 €	1 151 €	1 316 €	1 392 €	1 474 €
	Neo	621013	621014	621015	621016	621017	621018
	Prix HT*	824 €	1 213 €	1 278 €	1 441 €	1 517 €	1 601 €



PLOT DE DÉPOSE

Capacité		Inox	Granit	Pierre reconstituée
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	621037	621038	621039
	Prix HT*	874 €	874 €	1 008 €
	Neo	621040	621041	621042
	Prix HT*	1 000 €	1 000 €	1 134 €
Sans éclairage	Classic	621031	621032	621033
	Prix HT*	607 €	607 €	740 €
	Neo	621034	621035	621036
	Prix HT*	733 €	733 €	867 €

* 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	202 €	202 €	202 €	301 €	301 €	301 €
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629106	629106	629106
	Prix HT	327 €	327 €	327 €	492 €	492 €	492 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629231	629231	629231
	Prix HT	360 €	360 €	360 €	486 €	486 €	486 €
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code	629120	629120	629120	629120	629120	629120
	Prix HT	379 €	379 €	379 €	379 €	379 €	379 €
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code	629121	629121	629121	629121	629121	629121
	Prix HT	379 €	379 €	379 €	379 €	379 €	379 €
Plot de dépose en pierre de plan Ø 250 mm - l'unité	Code	629122	629122	629122	629122	629122	629122
	Prix HT	514 €	514 €	514 €	514 €	514 €	514 €
Ecran de cantonnement de 1500 mm (1)	Code	629310	629310	629310	629310	629310	629310
	Prix HT	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €	500 €
Ecran de cantonnement sur montants de Ø 42 mm (2)	Code	629311	629311	629311	629311	629311	629311
	Prix HT	1 044 €	1 044 €	1 044 €	1 044 €	1 044 €	1 044 €

(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. Électrique		0,5 Kw	0,5 Kw
Aspiration à gauche	Code	634019	634021
	Prix HT*	10 376 €	10 768 €
Aspiration à droite	Code	634018	634020
	Prix HT*	10 376 €	10 768 €

* dont 7€ d'Eco-Part

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

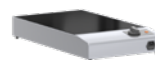
MODULE CHAUFFANT

- 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. Électrique		0,3 Kw	0,6 Kw
P. Électrique avec rampe infrarouge		0,5 Kw	0,8 Kw
Module seul	Code	621043	621044
	Prix HT*	1 180 €	1 398 €
Avec rampe chauffante infrarouge	Code	621045	621046
	Prix HT*	2 854 €	3 323 €
Avec rampe chauffante infrarouge et glace de protection	Code	621047	621048
	Prix HT*	3 161 €	3 613 €

(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. Électrique		0,8 Kw	0,8 Kw
	Code	621049	621050
	Prix HT*	4 192 €	4 721 €

MODULE PAËLLA



Capacité		A poser	A encastrer
Longueur		700 mm	700 mm
Largeur		800 mm	700 mm
Hauteur		145 mm	102 mm
P. Électrique		4 Kw	4 Kw
	Code	621051	621052
	Prix HT*	4 365 €	4 721 €

* 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. Électrique	0.3 Kw
	Code 621053
	Prix HT* 3 985 €

Option

Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1	Code N66661
	Prix HT 112 €

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. Électrique	0,35 Kw	0,6 Kw	0,35 Kw	0,35 Kw
Pour bac GN 1/1	Code 621054	621055	621056	621057
	Prix HT* 6 031 €	7 265 €	5 932 €	6 584 €

Options

Groupe sur coulisses inox full out	Code 629118	629118	629118	629118
	Prix HT 899 €	899 €	899 €	899 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code 629299	629299	629299	629299
	Prix HT 101 €	101 €	101 €	101 €
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code 629141	629141	629141	629141
	Prix HT 185 €	185 €	185 €	185 €
Livré sans groupe	Code 629154	629154	629154	629154
	Prix HT - 676 €	- 676 €	- 676 €	- 676 €

* 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 l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux. + 4°C en moyenne à cœur 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 dossier 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 cœur 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. Électrique		0,35 Kw	0,35 Kw	0,6 Kw	0,6 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621061	621062	621063	
	Prix HT*	5 049 €	6 338 €	7 386 €	
Portillons GN 1/1	Code		621058	621059	621060
	Prix HT*		5 839 €	6 866 €	8 208 €
Options					
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service - le ml	Code	629100	629100	629100	629100
	Prix HT	153 €	153 €	153 €	153 €
Livré sans groupe {1}	Code	629154	629154	629155	629155
	Prix HT	- 676 €	- 676 €	- 847 €	- 847 €

{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. Électrique		0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621067	621068	621069	621070
	Prix HT*	4 363 €	5 652 €	6 523 €	7 148 €
Portillons GN 1/1	Code		621064	621065	621066
	Prix HT*		5 153 €	6 004 €	7 319 €

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

EXIGENCE

TABLE CHAUDE ET DESSUS EN VERRE TREMPÉ



TABLE CHAUDE

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. Électrique avec étuve		1,03 Kw	1,427 Kw	1,905 Kw	T - 3,685 Kw
P. Électrique 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*	5 655 €	5 949 €	6 243 €	7 319 €
Table chaude dessous libre	Code	622001	622002	622003	622004
	Prix HT*	4 230 €	4 720 €	5 644 €	6 003 €



DESSUS EN VERRE TREMPÉ
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. Électrique 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. Électrique 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*	6 734 €	7 373 €	8 447 €	9 833 €	11 216 €	9 919 €
Dessus en verre trempé dessous libre	Code	622009	622010	622011	622012	622013	622019
	Prix HT*	5 314 €	6 144 €	6 907 €	7 832 €	8 637 €	8 557 €

* 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	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [2]	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €	417 €	417 €
Décaissé ouvert côté service [1]	Code		629096	629096	629096	
	Prix HT		775 €	775 €	775 €	
Tablette neutre amovible sur une face [1]	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Prix HT	485 €	485 €	485 €	485 €	485 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €	296 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €	673 €	673 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €	259 €
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	622 €	684 €	684 €
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €	124 €	124 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €
Cordon d'alimentation extensible a partir de 3600 W	Code	629139	629139	629139	629139	629139
	Prix HT	471 €	471 €	471 €	471 €	471 €

[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. Électrique	0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare haleine droit	Neo	618071	618072	618073	618074
	Prix HT*	1 880 €	1 989 €	2 122 €	2 371 €
	Classic	618166	618067	618068	618069
	Prix HT*	1 754 €	1 864 €	1 997 €	2 246 €



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. Électrique	0,5 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618081	618082	618083	618084
	Prix HT*	1 892 €	2 043 €	2 596 €	2 894 €
	Classic	618076	618077	618078	618079
	Prix HT*	1 766 €	1 916 €	2 120 €	2 305 €
Pare-haleine galbé	Classic	618086	618087	618088	618089
	Prix HT*	1 892 €	2 123 €	2 365 €	2 572 €

* 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. Électrique		0,38 Kw	0,69 Kw	0,9 Kw	1,1 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Neo	618096	618097	618098	618099	618100
	Prix HT*	3 716 €	4 286 €	5 391 €	5 628 €	5 865 €
	Classic	618091	618092	618093	618094	618095
	Prix HT*	3 590 €	4 160 €	5 265 €	5 502 €	5 739 €

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	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT	327 €	327 €	327 €	327 €	327 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT	360 €	360 €	360 €	360 €	360 €
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	438 €	438 €	438 €	438 €	438 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €

* 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

COPPEL - CHAUFFE-EAU ÉLECTRIQUE EN PENTE MURALE					
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. Électrique		1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw	
		Code	622021	622022	622023
		Prix HT*	7 118 €	8 042 €	8 672 €

Options

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble) (2)	Code	629141	629141	629142
	Prix HT	185 €	185 €	276 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccorder (non protégée)	Code	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €
Rampe en bois (2 inserts) avec niche à assiettes à la place des rampes en inox	Code	629296	629296	629297
	Prix HT	- 310 €	- 310 €	- 401 €
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité (3)	Code	629304	629304	629304
	Prix HT	756 €	756 €	756 €
Eclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code	629306	629306	629306
	Prix HT	276 €	276 €	276 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629221	629222	629222
	Prix HT	622 €	684 €	684 €

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

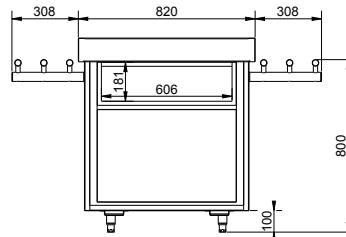
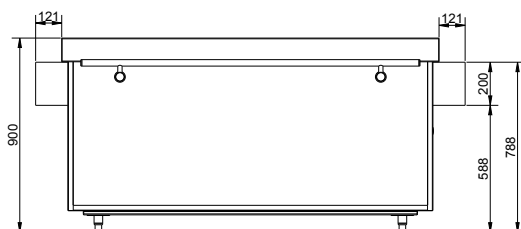


RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE POUR BUFFET

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. Électrique		0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618083	618084	618085
	Prix HT*	2 596 €	2 894 €	3 238 €
	Classic	618361	618461	618561
	Prix HT*	2 471 €	2 768 €	3 113 €
Pare-haleine galbé	Classic	618107	618108	618109
	Prix HT*	3 500 €	3 797 €	4 228 €
Options				
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €
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	247 €	247 €	247 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230
	Prix HT	360 €	360 €	360 €
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105
	Prix HT	327 €	327 €	327 €
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	438 €	438 €	438 €

* 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

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. Électrique de la vitrine dessous libre		1,01 Kw	1,59 Kw	2,02 Kw	2,6 Kw
P. Électrique 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*	10 780 €	11 357 €	11 822 €	12 978 €
Avec étuve	Cubique	622036	622037	622038	622039
	Galbée	622032	622033	622034	622035
	Prix HT*	11 356 €	12 426 €	13 174 €	14 752 €
Option					
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €

* dont 7€ d'Eco-Part



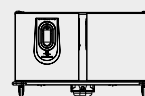
Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 268 à 279.



GN3



GN6



GN12

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

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. Électrique de la vitrine dessous libre		1,38 Kw	2,2 Kw	2,76 Kw	3,58 Kw
P. Électrique 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*	13 498 €	14 419 €	15 142 €	16 699 €
Avec étuve	Cubique	622052	622053	622054	622055
	Galbée	622048	622049	622050	622051
	Prix HT*	14 374 €	15 457 €	16 460 €	18 426 €
Option					
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* dont 7€ d'Eco-Part



EXIGENCE

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE



OPTIONS

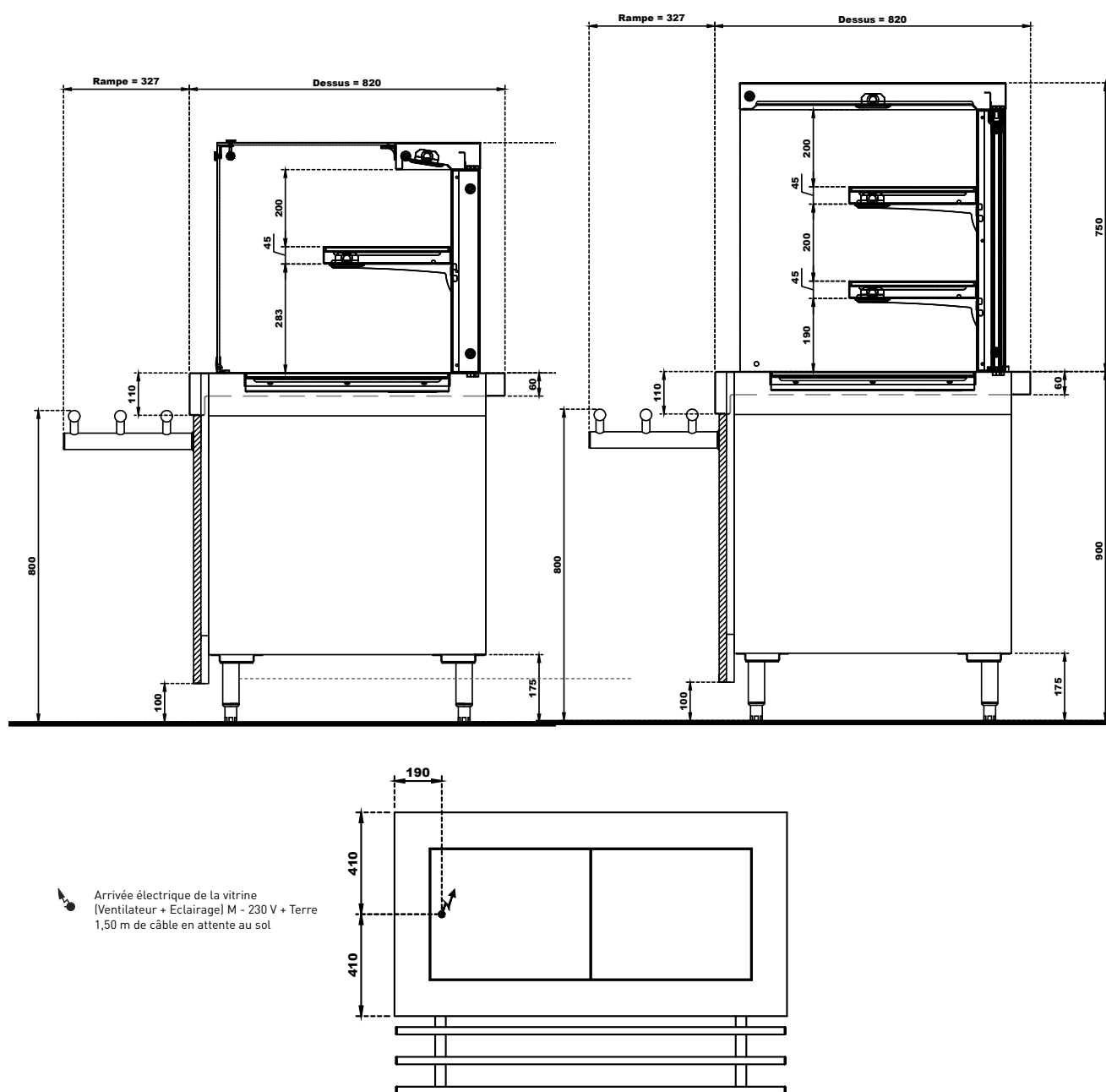
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code	629138	629139	629139	629139
	Prix HT	227 €	471 €	471 €	471 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccorder (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €	417 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629090	629090	629090	629090
	Prix HT	- 352 €	- 352 €	- 352 €	- 352 €
Tablette neutre amovible sur une face	Code	629301	629301	629301	629301
	Prix HT	485 €	485 €	485 €	485 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €
Réglage séparé de chaque étagère chauffante	Code	629220	629220	629220	629220
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €	673 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €	124 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code	629227	629227	629227	629227
	Prix HT	803 €	803 €	803 €	803 €

(1) Non protégée et non raccorder

(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



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. Électrique du bain-marie dessous libre		1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	3,75 Kw	4,5 Kw
P. Électrique 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*	6 067 €	6 654 €	6 879 €	7 826 €	8 676 €
Bain-marie à eau avec étuve	Code	622061	622062	622063	622064	622065
	Prix HT*	7 264 €	8 495 €	8 824 €	9 883 €	10 902 €

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. Électrique du bain-marie dessous libre		0,5 Kw	1 Kw	1 Kw	1,5 Kw	2,5 Kw
P. Électrique 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*	5 887 €	6 459 €	6 767 €	7 694 €	8 529 €
Bain-marie à air avec étuve	Code	622071	622072	622073	622074	622075
	Prix HT*	7 086 €	8 240 €	9 275 €	9 854 €	10 775 €

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante



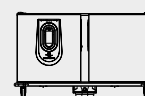
Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 268 et 279.



GN3



GN6



GN12

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

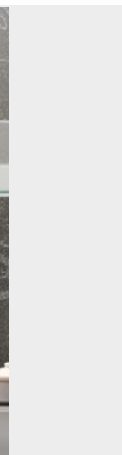
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT	227 €	258 €	312 €	364 €	414 €
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT	- 459 €	- 459 €	- 459 €	- 459 €	- 459 €
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (2)	Code	629010	629010	629010	629010	629010
	Prix HT	197 €	197 €	197 €	197 €	197 €
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT	356 €	356 €	356 €	356 €	356 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	297 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code	629138	629138	629138	629139	629139
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	471 €	471 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €	417 €	417 €
Tablette neutre amovible sur une face	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Prix HT	485 €	485 €	485 €	485 €	485 €
Cadre support amovible pour bac GN-150 mm	Code	629119	629119	629119	629119	629119
	Prix HT	421 €	421 €	421 €	421 €	421 €
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Prix HT	622 €	622 €	622 €	684 €	684 €

* 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.



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. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw
Avec éclairage LED	Neo	618115	618116	618117	618118	618119
	Prix HT*	1 205 €	1 259 €	1 330 €	1 377 €	1 472 €
Sans éclairage	Classic	618110	618111	618112	618113	618114
	Prix HT*	1 079 €	1 132 €	1 205 €	1 250 €	1 346 €

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	618135	618136	618137	618138	618139
	Prix HT*	1 413 €	1 458 €	1 539 €	1 601 €	1 802 €
	Classic	618130	618131	618132	618133	618134
	Prix HT*	1 287 €	1 333 €	1 413 €	1 474 €	1 677 €
Sans éclairage	Neo	618125	618126	618127	618128	618129
	Prix HT*	674 €	782 €	887 €	941 €	927 €
	Classic	618120	618121	618122	618123	618124
	Prix HT*	548 €	656 €	761 €	814 €	927 €

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. Électrique		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*	1 405 €	1 586 €	1 671 €	1 779 €	2 077 €
	Classic	618019	618020	618021	618022	618023
	Prix HT*	1 279 €	1 458 €	1 545 €	1 653 €	1 951 €
Pare haleine droit sans éclairage	Neo	618200	618201	618202	618203	618204
	Prix HT*	585 €	795 €	832 €	1 097 €	1 174 €
	Classic	618001	618002	618003	618004	618005
	Prix HT*	609 €	669 €	706 €	970 €	1 048 €
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic	618031	618032	618033	618034	618035
	Prix HT*	1 535 €	1 669 €	1 791 €	1 927 €	2 198 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic	618013	618014	618015	618016	618017
	Prix HT*	709 €	788 €	839 €	1 282 €	1 393 €

Options

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €
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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT	327 €	327 €	327 €	327 €	327 €
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT	360 €	360 €	360 €	360 €	360 €
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	438 €	438 €	438 €	438 €	438 €

* 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

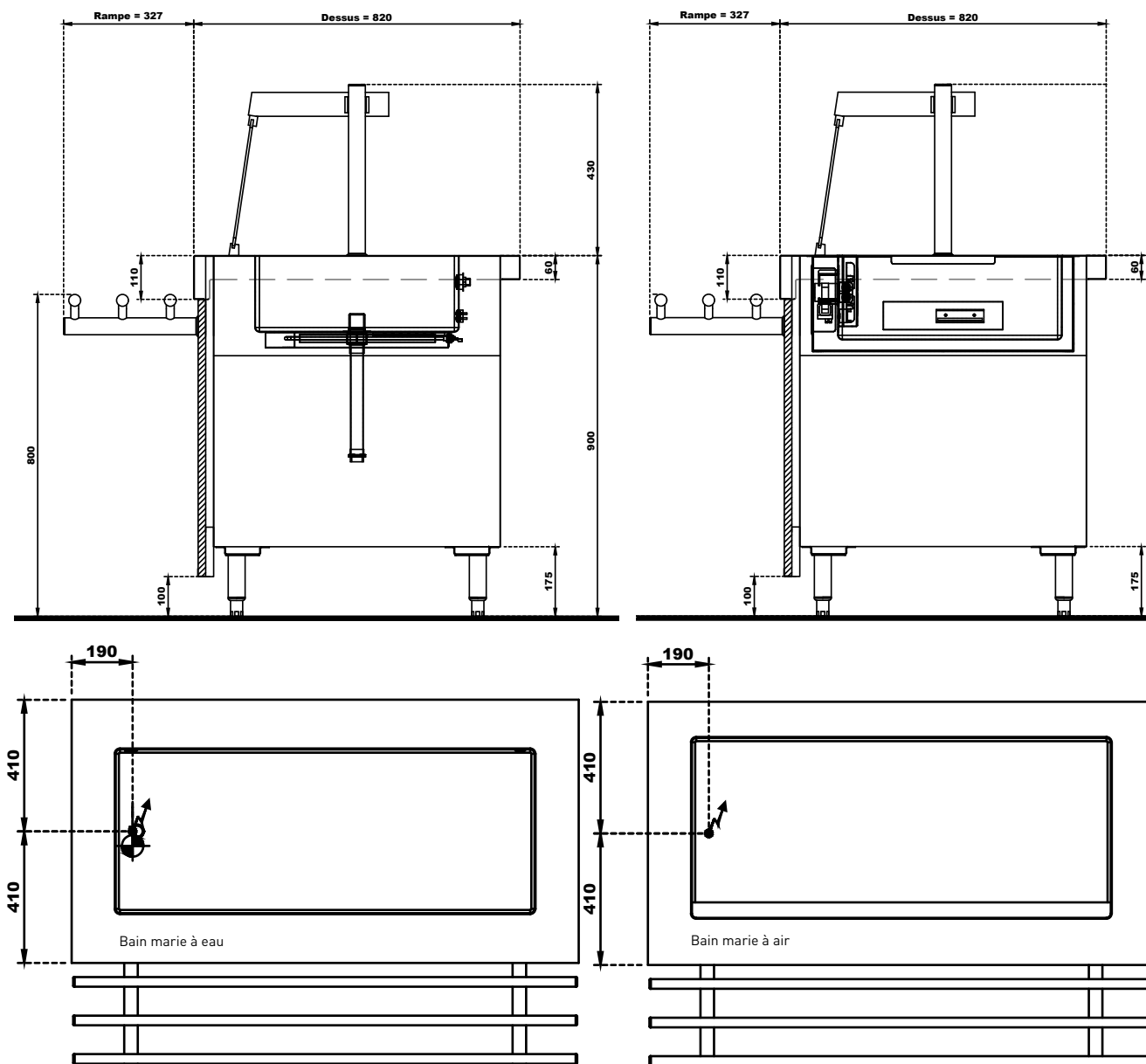


Symboles électriques

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 629099	Prix HT 153 €
Dessus en granit - Sur demande	Code 629232	Prix HT
Dessus en pierre reconstituée - Sur demande	Code 629233	Prix HT
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	Code 629234	Prix HT 209 €
Dessus réfrigéré prof. 115 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	Code 629235	Prix HT 241 €

FAÇADE ET CÔTÉS

Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	Code 629263	Prix HT 0 €
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	Code 629264	Prix HT 0 €
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629237	Prix HT 148 €
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629238	Prix HT 148 €
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629239	Prix HT 148 €
Façade stratifiée au choix dans les gammes standards - le ml	Code 629240	Prix HT 172 €
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	Code 629246	Prix HT 102 €
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	Code 629247	Prix HT 269 €
Platine de fixation au sol pour pied - l'unité	Code 629433	Prix HT 152 €
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical - le ml	Code 629250	Prix HT 235 €
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	Code 629253	Prix HT 98 €
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450 x 395 mm) - l'unité	Code 629258	Prix HT 190 €

RAMPE À PLATEAUX

Élément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	Code 629269	Prix HT -353 €
Élément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40 x 20 mm (1)	Code 629270	Prix HT 0 €
Élément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox» (1) - le ml	Code 629271	Prix HT -149 €
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40 x 20 mm, consoles 40 x 40 mm - le ml	Code 629272	Prix HT 364 €
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox», consoles 40 x 40 mm - le ml	Code 629273	Prix HT 211 €
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	Code 629274	Prix HT 364 €
Kit «manchons de liaison» pour rampe Ø 30 mm - la liaison	Code 629287	Prix HT 71 €
Rampe à plateaux inox continue - le ml	Code 629286	Prix HT 0 €
Rampe inox pleine avec 2 inserts emboutis - le ml	Code 629434	Prix HT 889 €
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	Code 629288	Prix HT 268 €
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	Code 629289	Prix HT 286 €
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø 30 mm - le cintre	Code 629290	Prix HT 733 €
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	Code 629291	Prix HT 276 €

PARE HALEINE

Montants en poli miroir - 2 montants (1)	Code 629102	Prix HT 202 €
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	Code 629107	Prix HT 406 €

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

(2) Pour présentoir à verres.

(1) avec cornière de protection en inox

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

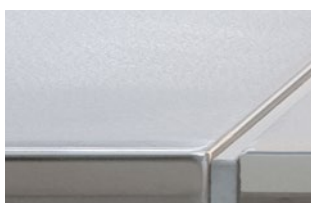
RAMPE A PLATEAUX

- 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



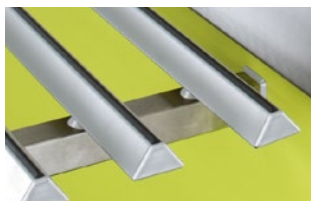
Pierre reconstituée

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



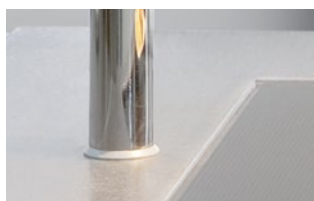
En option

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'encastables 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%
cons.
d'énergie

- 40%
cons.
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 serpentín 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 serpentín 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. Électrique		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*	3 407 €	3 624 €	3 723 €	3 939 €	4 155 €	4 368 €
Cuve isolée pour lit de glace	Code	617117	617118	617119	617120	617121	617122
	Prix HT*	2 780 €	2 991 €	3 205 €	3 415 €	3 592 €	3 806 €
Buffet réfrigéré "froid statique"	Code	617123	617124	617125	617126	617127	617128
	Prix HT*	4 023 €	4 239 €	4 341 €	4 554 €	4 770 €	4 987 €

Options

Cuve gastronomique	Code	629012	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €	224 €	224 €	224 €
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 621 €	- 621 €	- 676 €	- 676 €
Groupe tropicalisé [1]	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT	495 €	495 €	495 €	495 €	495 €	495 €
Réhausse non perforée GN en inox [2]	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT	147 €	147 €	147 €	147 €	147 €	147 €
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox [2]	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Cuve "froid statique" de 90 mm de profondeur (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €

[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. Électrique	1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Cuve réfrigérée froid ventilé surélevée	Code	617113	617114	617115
	Prix HT*	6 668 €	7 540 €	8 036 €

* 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. Électrique		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*	5 536 €	6 378 €	6 809 €	7 302 €	7 792 €	8 284 €

Options

Cuve pour bacs de profondeur 150 mm	Code	629009	629009	629009	629009	629009	629009
	Prix HT	345 €	345 €	345 €	345 €	345 €	345 €
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm	Code	629008	629008	629008	629008	629008	629008
	Prix HT	356 €	356 €	356 €	356 €	356 €	356 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €	0 €
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €	480 €	480 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €	227 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €

* dont 76 d'Eco-Part

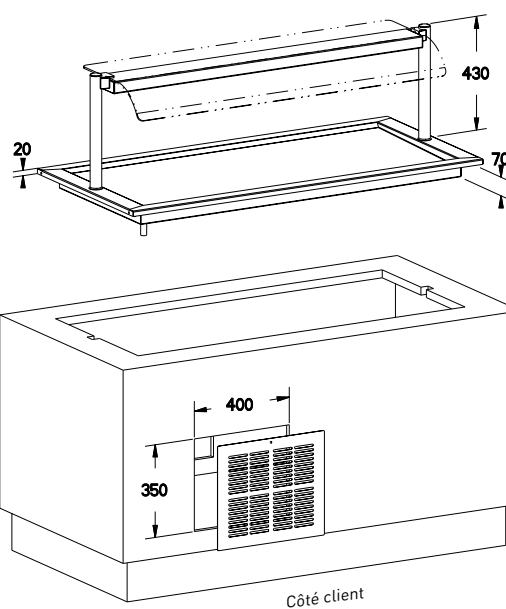
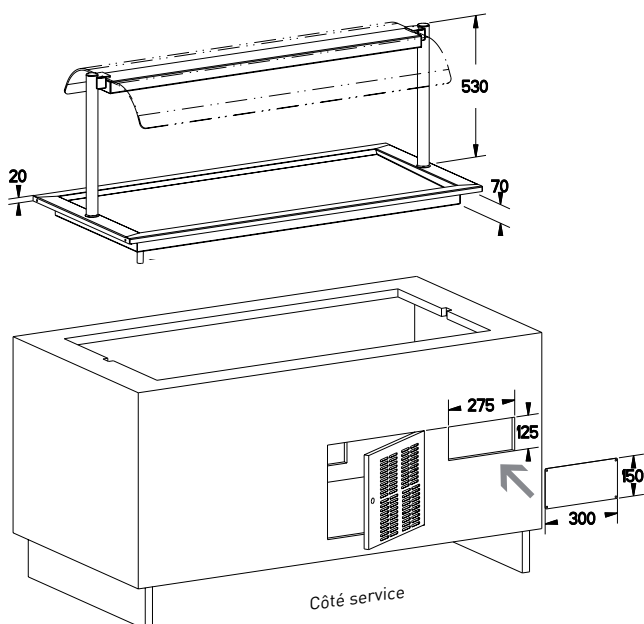
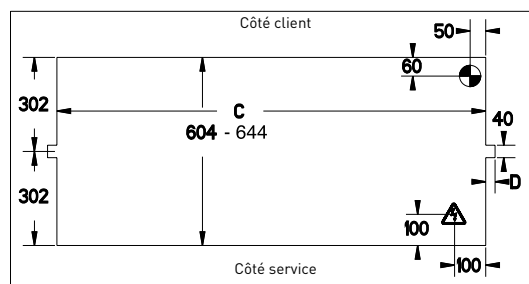
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

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

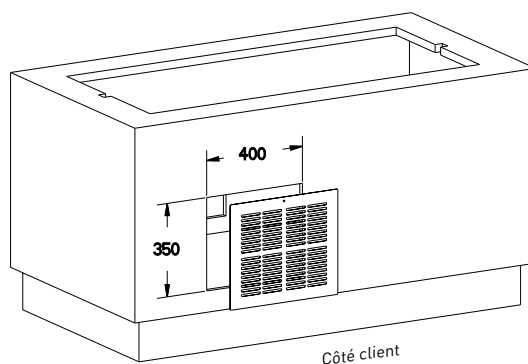
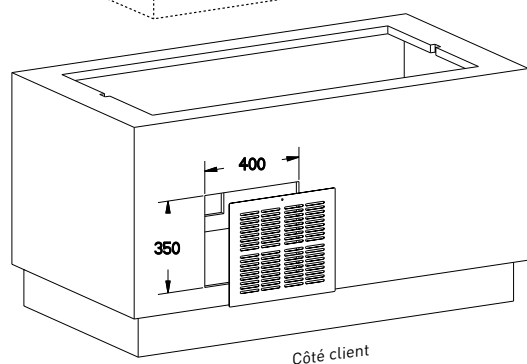
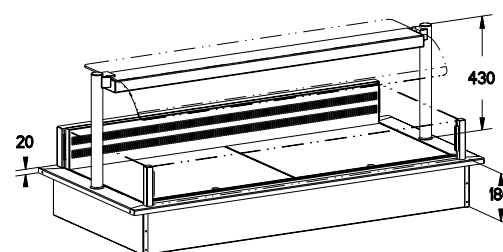
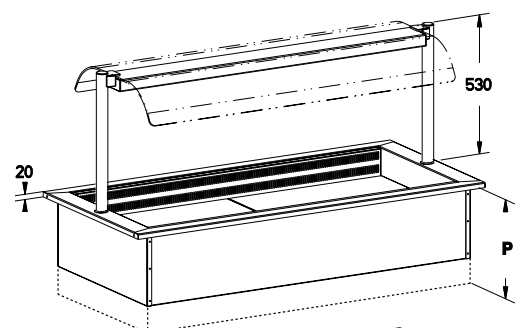
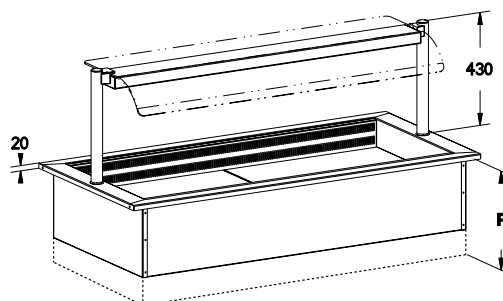
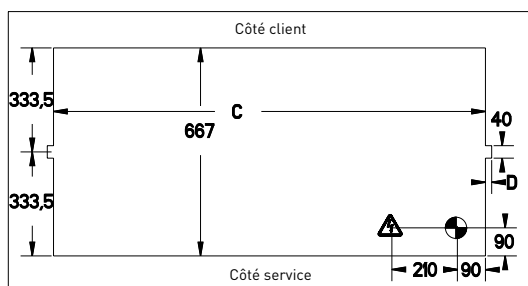
	«froid statique»	«froid ventilé»
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

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		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 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*	1 279 €	1 458 €	1 545 €	1 653 €	1 951 €	2 087 €
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105	618106
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Prix HT*	609 €	669 €	706 €	970 €	1 048 €	1 114 €
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505	618506
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Prix HT*	1 535 €	1 669 €	1 791 €	1 927 €	2 198 €	2 332 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305	618306
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Prix HT*	709 €	788 €	839 €	1 282 €	1 393 €	1 477 €
Option							
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €



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. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Éclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*	2 461 €	2 552 €	2 715 €	2 864 €

* 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. Électrique	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
	Prix HT*	3 767 €	3 918 €	4 068 €	4 301 €	4 734 €
	Code	618042				
	Prix HT*	4 818 €				



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. Électrique	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
	Prix HT*	4 477 €	4 653 €	4 829 €	4 993 €	5 615 €
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED	Code	618049	618050	618051	618052	618053
	Prix HT*	4 832 €	5 009 €	5 273 €	5 438 €	6 283 €

Options

Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Prix HT	1 101 €	1 101 €	1 101 €	1 101 €	1 687 €	1 687 €
Spots halogènes basse tension sur montant de pare haleine prévu sans éclairage	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Prix HT	536 €	536 €	536 €	536 €	536 €	536 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €

* 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

- Étagère 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	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 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. Électrique		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*	1 451 €	1 673 €	1 895 €	2 116 €	2 511 €	2 658 €
Pare-haleine galbé	Tube carré	618234	618235	618236	618237	618238	618239
	Tube rond	618226	618227	618063	618064	618065	618066
	Prix HT*	1 733 €	1 974 €	2 287 €	2 559 €	3 106 €	3 313 €

Option

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €

* dont 7€ d'Eco-Part




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. Électrique	1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Code	619201	619202	619203	619204	619205
Prix HT*	12 315 €	12 704 €	14 082 €	15 777 €	16 992 €

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 serpentín 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 GASTRONOMES

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. Électrique	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw
Code	619206	619207	619208
Prix HT*	13 895 €	15 269 €	16 963 €

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	597 €	597 €	597 €	597 €	597 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €	318 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €	241 €
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €
Livré sans groupe	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €	- 1 667 €
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT	2 220 €	2 799 €	4 289 €	4 191 €	4 154 €

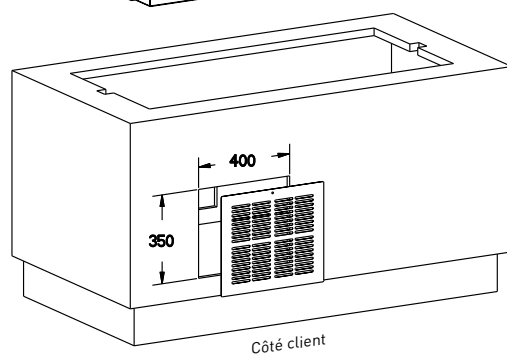
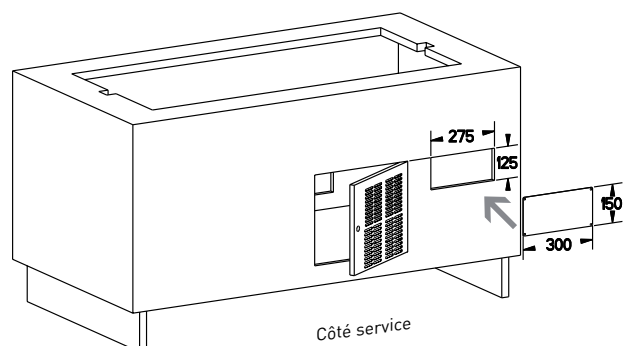
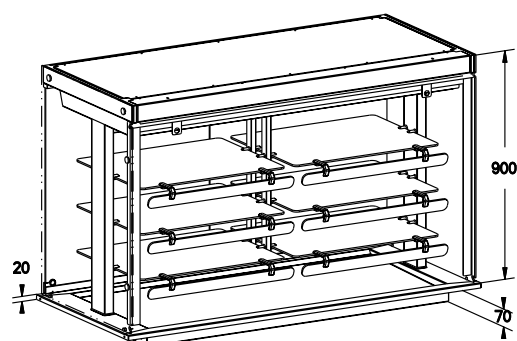
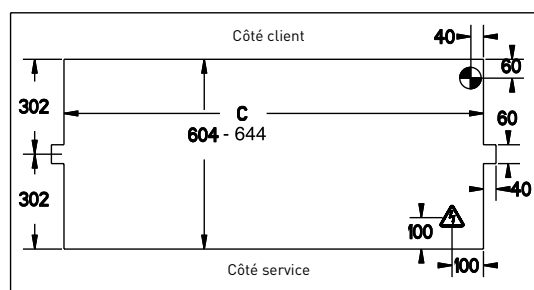
* dont 7€ d'Eco-Part

(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 siphonnée



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

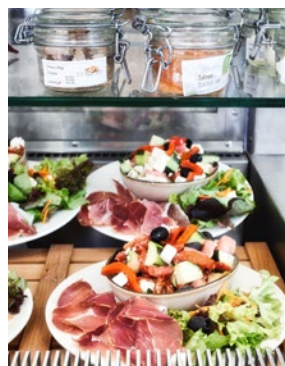
AIR SYSTEM ENCASTRABLES



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. Électrique		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*	8 615 €	9 925 €	10 658 €	12 115 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619221	619222	619223	619224
	Galbée	619217	619218	619219	619220
	Prix HT*	9 019 €	10 328 €	11 061 €	12 519 €
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €

* 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. Électrique		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*	9 184 €	10 493 €	11 225 €	12 682 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619237	619238	619239	619240
	Galbée	619233	619234	619235	619236
	Prix HT*	9 773 €	11 082 €	11 816 €	13 272 €
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 198 €	- 1 483 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* dont 7€ d'Eco-Part




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. Électrique		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*	10 268 €	11 691 €	12 350 €	13 239 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619253	619254	619255	619256
	Galbée	619249	619250	619251	619252
	Prix HT*	11 382 €	12 806 €	13 464 €	14 352 €
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629162
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 609 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* 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	345 €	345 €	345 €	345 €
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm [3]	Code	629008	629008	629008	629008
	Prix HT	356 €	356 €	356 €	356 €
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €
Clapets côté public [4]	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT	2 220 €	2 220 €	2 799 €	4 289 €
Etagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) [1]	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Avec groupe tropicalisé [2]	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €

* 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.

VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM ENCASTRABLES



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. Électrique		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*	11 845 €	13 480 €	14 237 €	15 253 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619269	619270	619271	619272
	Galbée	619265	619266	619267	619268
	Prix HT*	13 056 €	14 691 €	16 047 €	17 064 €
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT	- 944 €	- 1 198 €	- 1 483 €	- 1 667 €
Cuve gastronorme froid ventilé	Code	629013	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €	0 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €

* 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. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619273	619274	619275
	Prix HT*	12 362 €	14 122 €	15 322 €
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619276	619277	619278
	Prix HT*	13 880 €	15 640 €	17 672 €
Options				
Livré sans groupe	Code	629158	629162	629163
	Prix HT	- 1 198 €	- 1 609 €	- 1 667 €
Cuve gastronomique froid ventilé	Code	629013	629013	629013
	Prix HT	0 €	0 €	0 €

* 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	345 €	345 €	345 €	345 €
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm [2]	Code	629008	629008	629008	629008
	Prix HT	356 €	356 €	356 €	356 €
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	273 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €	318 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €	148 €
Dos poli miroir à la place des portes couissantes (vitrine adossée)	Code	629051	629051	629051	629051
	Prix HT	- 352 €	- 352 €	- 352 €	- 352 €
Rideau textile pour vitrine (1)	Code	629047	629048	629049	629050
	Prix HT	698 €	698 €	799 €	799 €
Étagère en verre inclinée (vitrine cubique uniquement)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT	64 €	64 €	64 €	64 €
Dos poli miroir à la place des p. battantes (vitrine adossée à 4 niveaux)	Code	629073	629073	629073	
	Prix HT	-492 €	-492 €	-492 €	
Vitrine 4 niveaux livrée sans rideau de nuit	Code	629057	629058	629059	
	Prix HT	-1 008 €	-1 092 €	-1 175 €	
Étagère supplémentaire en verre avec consoles inox - l'unité [3]	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT	446 €	446 €	559 €	559 €
Clapets côté public [1]	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT	2 220 €	2 220 €	2 799 €	4 289 €
Éclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit [4]	Code	629065	629065	629065	
	Prix HT	906 €	906 €	906 €	
Avec groupe tropicalisé [5]	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT	1 005 €	1 005 €	1 005 €	1 005 €

[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 siphonnée



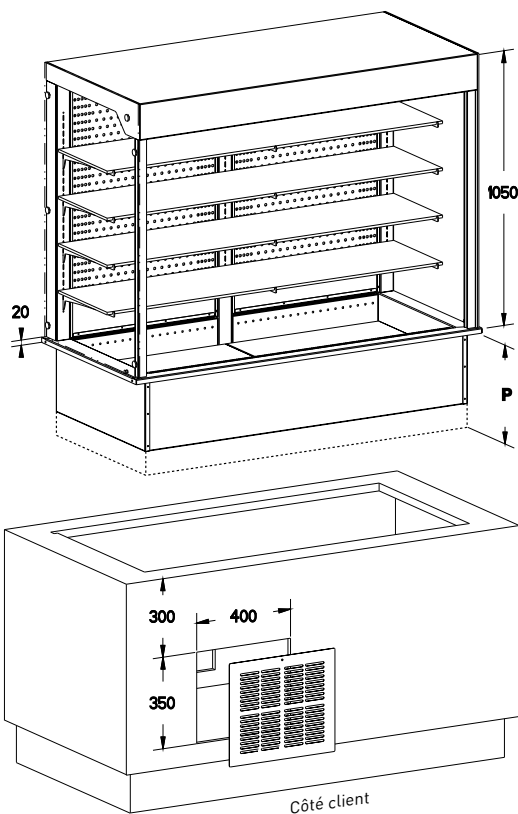
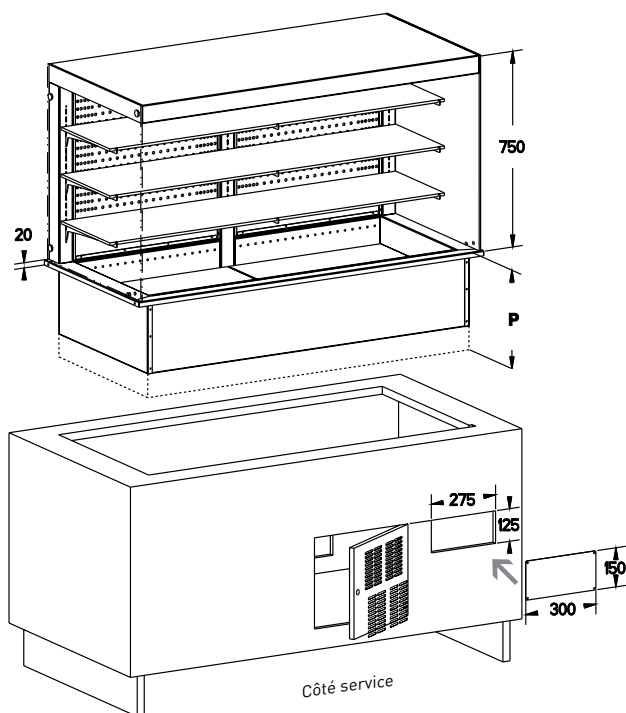
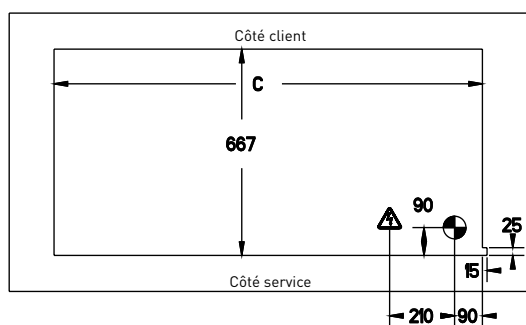
Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

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. Électrique	0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
Code	622109	622110	622111	622112	622113
Prix HT*	2 677 €	3 168 €	3 323 €	3 816 €	3 973 €

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €	155 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €	673 €	673 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €	124 €	124 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €	259 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €	296 €



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. Électrique		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*	1 754 €	1 864 €	1 997 €	2 246 €	2 520 €

* 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. Électrique		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*	1 766 €	1 916 €	2 120 €	2 305 €	2 552 €
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618250	618251	618252	618253	618254
	Tube rond	618086	618087	618088	618089	618090
	Prix HT*	1 892 €	2 123 €	2 365 €	2 572 €	2 789 €

Options

Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €



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	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		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*	1 987 €	2 267 €	2 471 €	2 768 €	3 113 €
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618269	618270	618271	618272	618273
	Tube rond	618267	618268	618107	618108	618109
	Prix HT*	2 771 €	3 002 €	3 500 €	3 797 €	4 228 €

* 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. Électrique		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*	3 590 €	4 160 €	5 265 €	5 502 €	5 739 €

Options

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT	202 €	202 €	202 €	202 €	202 €

* 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

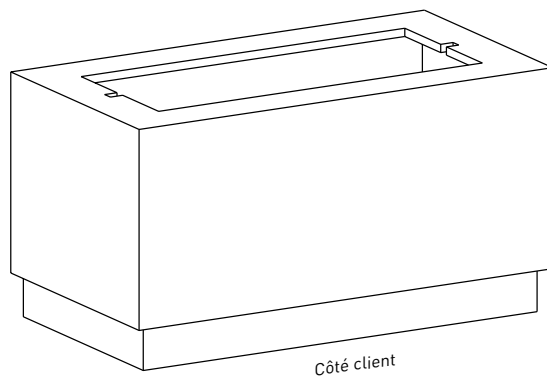
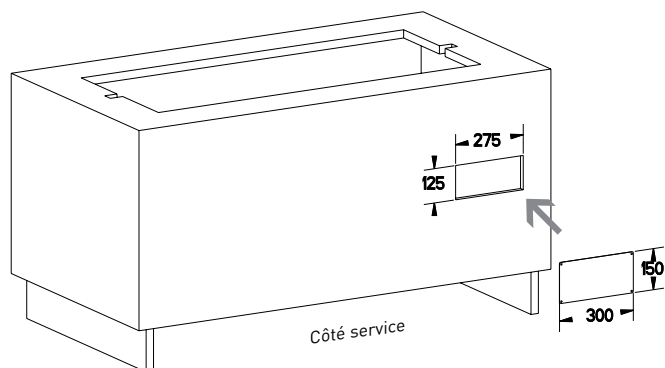
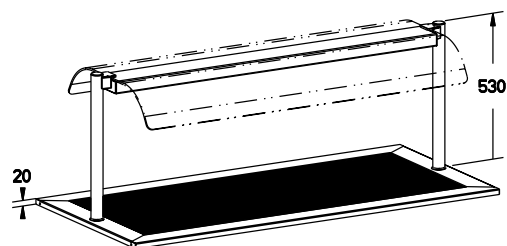
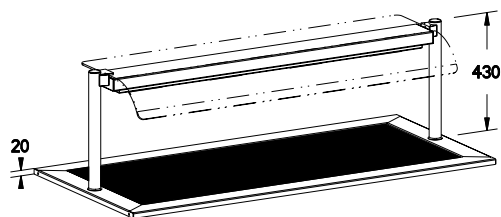
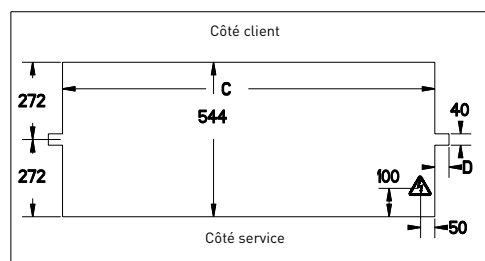
2 GN 664 x 544 mm

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. Électrique		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*	7 831 €	9 033 €	9 277 €	10 269 €

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €
Portes coulissantes côté service	Code	629074	629075	629076	629077
	Prix HT	834 €	834 €	966 €	966 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €	673 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €	124 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €

* 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. Électrique		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*	10 241 €	11 979 €	12 500 €	13 880 €

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN-65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT	155 €	155 €	155 €	155 €
Vitrine de présentation (fermée côté clients par une glace fixe)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT	394 €	439 €	485 €	531 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629090	629090	629090	629090
	Prix HT	- 352 €	- 352 €	- 352 €	- 352 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT	673 €	673 €	673 €	673 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT	124 €	124 €	124 €	124 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €
Réglage séparé de chaque étagère chauffante	Code	629220	629220	629220	629220
	Prix HT	296 €	296 €	296 €	296 €
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €

* 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. Électrique - Bain-marie à eau		1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	T - 3,75 Kw	T - 4,5 Kw
P. Électrique - Bain-marie à air		0,5 Kw	1 Kw	1 Kw	1,5 Kw	2,5 Kw
Bain-marie à eau	Code	622135	622136	622137	622138	622139
Bain-marie à air	Code	622140	622141	622142	622143	622144
	Prix HT*	3 938 €	4 203 €	4 327 €	4 628 €	4 775 €

Options

Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT	- 459 €	- 459 €	- 459 €	- 459 €	- 459 €
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT	356 €	356 €	356 €	356 €	356 €
Bac GN-150 avec poignées etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT	140 €	140 €	140 €	140 €	140 €



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
	Code	618279	618280	618281	618282	618283
Tablette de dépose ergonomique en verre	Prix HT*	1 027 €	1 109 €	1 178 €	1 212 €	1 284 €

* 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*	1 287 €	1 333 €	1 413 €	1 474 €	1 677 €
Sans éclairage	Tube carré	618284	618285	618286	618287	618288
	Tube rond	618120	618121	618122	618123	618124
	Prix HT*	548 €	656 €	761 €	814 €	927 €



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

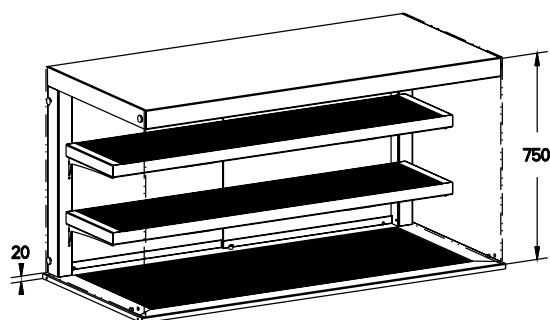
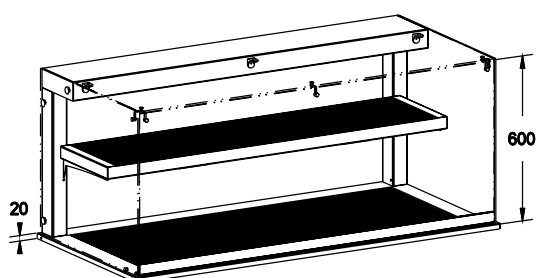
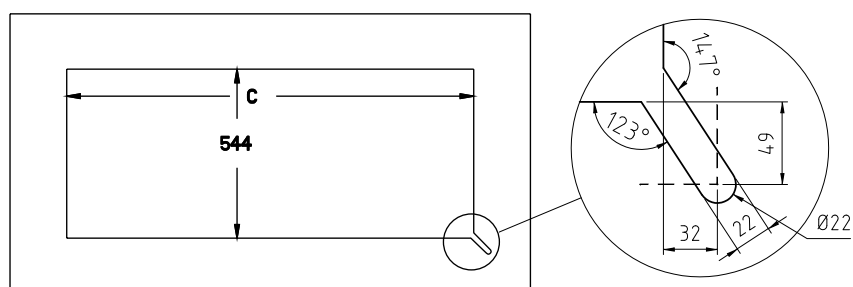
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur du pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 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*	1 279 €	1 458 €	1 545 €	1 653 €	1 951 €
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005
	Prix HT*	609 €	669 €	706 €	970 €	1 048 €
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035
	Prix HT*	1 535 €	1 669 €	1 791 €	1 927 €	2 198 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017
	Prix HT*	709 €	788 €	839 €	1 282 €	1 393 €

Option

Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT	209 €	209 €	209 €	209 €	209 €

* 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

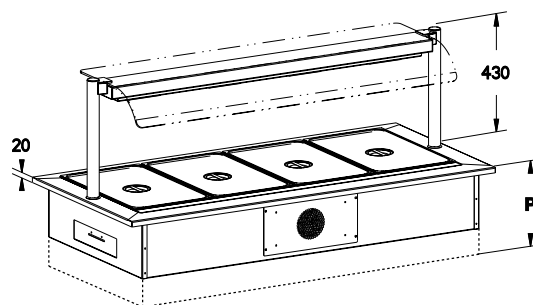
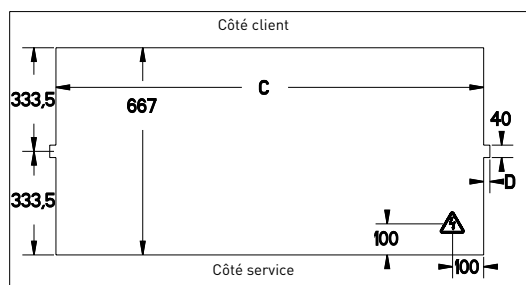
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN Profondeur hors tout

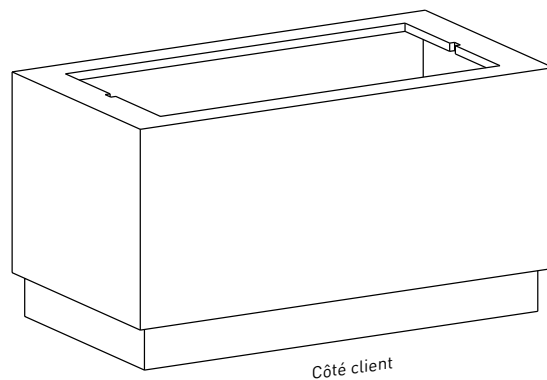
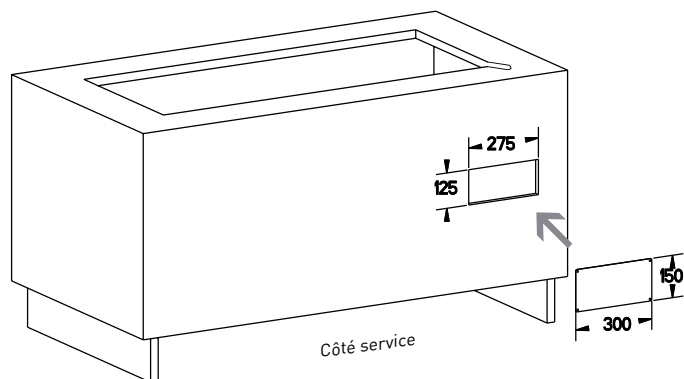
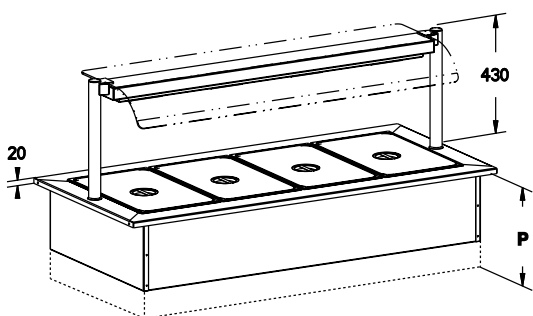
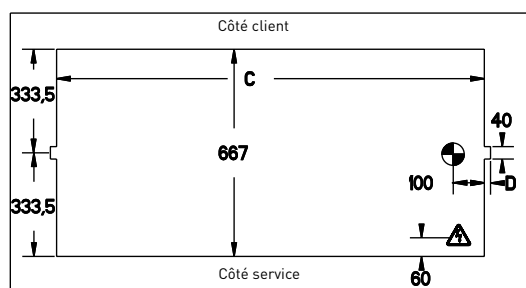
150 mm 462 mm

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 SCOLAIRE

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

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 joindre 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 sensibles.

+ esthétique

- Décaissement des meubles adapté pour une présentation affleurante des matériels d'animation (gamme Modulol).
- 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 cœur 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**

SELF SCOLAIRE



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	2500,00 €	4270,00 €	1775,00 €	2730,00 €
Modèle avec socle H340 mm	Code	854013	854014	854023	854024
	Prix HT	2705,00 €	4645,00 €	1970,00 €	3105,00 €
OPTIONS					
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €

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	1285,00 €	1775,00 €
Modèle avec socle H340 mm	Code	854033	854034
	Prix HT	1485,00 €	2150,00 €
OPTIONS			
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €



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	1500 mm	1500 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1600 mm	1600 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854051	854052
	Prix HT	1460,00 €	2305,00 €
Modèle avec socle H340 mm	Code	854053	854054
	Prix HT	1655,00 €	2675,00 €
OPTIONS			
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €

**DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES**

Modèle		Modèle double
Capacité :	Verre de diamètre 76/82 mm	280
	Verre de diamètre 70/75 mm	315
	Plateaux 360x460 mm	320
Longueur hors tout		1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm
Hauteur hors tout :	Modèle avec socle H240 mm	1690 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1790 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854062
	Prix HT	3350,00 €
Modèle avec socle H340 mm	Code	854064
	Prix HT	3725,00 €
OPTIONS		
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950
	Prix HT	187,00 €

**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	854081	854082
	Prix HT	732,00 €	1015,00 €
Modèle avec socle H340 mm	Code	854083	854084
	Prix HT	1060,00 €	1370,00 €





- Conception en acier inoxydable.
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	975,00 €	1230,00 €



CUVE RÉFRIGÉRÉE

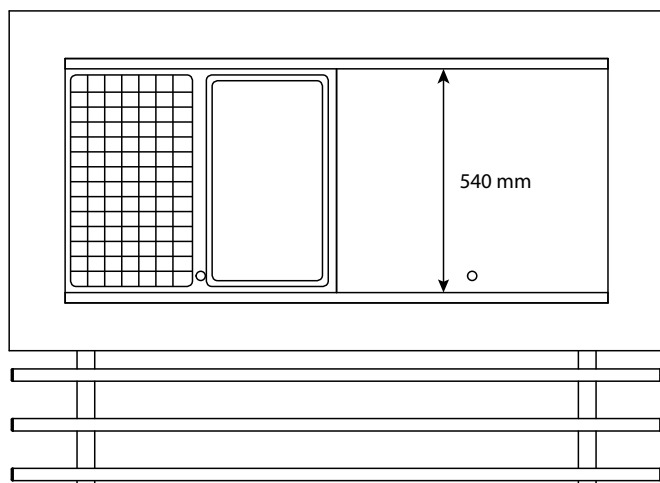
**Un format intégral plus pratique
pour un meilleur maintien en température**

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 «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, 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»





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	5 405,00 €	5 595,00 €	6 145,00 €	6 590,00 €
Modèle baie libre - Cuve profondeur 90 mm	Code	853093	853094	853095	853096
	Prix HT	5 930,00 €	5 945,00 €	6 210,00 €	6 935,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854913	854914	854915	854916
	Prix HT	470,00 €	500,00 €	531,00 €	554,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €

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 sensibles 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	7 595,00 €	8 230,00 €	8 500,00 €	9 820,00 €
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 90 mm	Code	853293	853294	853295	853296
	Prix HT	8 160,00 €	8 360,00 €	9 160,00 €	9 955,00 €

OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	339,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €



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	2184 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	1 445,00 €	1 500,00 €	1 710,00 €	2 400,00 €

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 sensibles 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	7 550,00 €	8 175,00 €

OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile [jusqu'à 3600W]	Code	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €



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	1 270,00 €	1 645,00 €



- 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 sensibles avec fonction allumage différé.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance.

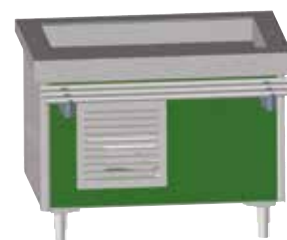
- Pieds avec vérins de réglage en inox.
- Livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (**les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément**). Façade en mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe 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	8 055,00 €	8 815,00 €	9 615,00 €



OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile [jusqu'à 3600W]	Code	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €

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	1 445,00 €	1 500,00 €	1 710,00 €





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	14 745,00 €	15 455,00 €	16 640,00 €	18 150,00 €
Modèle baie libre - Cuve profondeur 30 mm	Code	853233	853204	853205	853206
	Prix HT	15 355,00 €	15 680,00 €	16 860,00 €	18 710,00 €
Modèle baie libre - Cuve profondeur 90 mm	Code	853193	853194	853195	853196
	Prix HT	15 665,00 €	16 160,00 €	17 020,00 €	18 690,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854923	854924	854925	854926
	Prix HT	467,00 €	500,00 €	531,00 €	550,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €

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	16 790,00 €	17 630,00 €	20 100,00 €	22 175,00 €
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 30 mm	Code	853603	853604	853605	853606
	Prix HT	17 820,00 €	18 080,00 €	20 505,00 €	22 765,00 €
Modèle avec réserve - Cuve profondeur 90 mm	Code	853493	853494	853495	853496
	Prix HT	17 445,00 €	18 185,00 €	21 055,00 €	23 125,00 €

OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	339,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €



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	5 425,00 €	6 145,00 €	6 825,00 €	7 435,00 €
Bain-marie à air - Baie libre	Code	851013	851014	851015	851016
	Prix HT	5 115,00 €	5 615,00 €	6 300,00 €	7 050,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854933	854934	854935	854936
	Prix HT	477,00 €	504,00 €	535,00 €	554,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €

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	7 755,00 €	8 300,00 €	8 840,00 €	9 500,00 €
Bain-marie à air - Avec réserve	Code	851213	851214	851215	851216
	Prix HT	7 515,00 €	8 245,00 €	8 765,00 €	9 630,00 €

OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €

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 sensibles. 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	4 310,00 €	5 005,00 €	5 650,00 €	6 385,00 €	7 115,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854942	854943	854944	854945	854946
	Prix HT	447,00 €	477,00 €	504,00 €	535,00 €	554,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €



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	2114x420x430 mm
Puissance électrique (modèle chauffant)		320 W	480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension - 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		759,00 €	833,00 €	896,00 €	969,00 €
Présentoir rampe chauffante	Code	851302	851303	851304	851305	851306
	Prix HT	1200,00 €	1560,00 €	2025,00 €	2270,00 €	2535,00 €

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	2 780,00 €	3 210,00 €	3 615,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854962	854963	854964
	Prix HT	443,00 €	479,00 €	507,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €



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	698,00 €	716,00 €	732,00 €



- 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 6 GN : 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	1 780,00 €	2 105,00 €	2 390,00 €	2 685,00 €	2 920,00 €
Meuble neutre avec découpe - Baie libre	Code	854222	854223	854224	854225	854226
	Prix HT	1 875,00 €	2 200,00 €	2 490,00 €	2 795,00 €	3 040,00 €

OPTIONS

Ensemble de 2 étagères	Code	854952	854953	854954	854956	854957
	Prix HT	447,00 €	477,00 €	504,00 €	535,00 €	556,00 €
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €	187,00 €
Prise 16A 2P+T supplémentaire pour meubles Oasis	Code	854955	854955	854955	854955	854955
	Prix HT	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €	200,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000	855000	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985	854985	854985	854985	854985
	Prix HT	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978	854978	854978	854978	854978
	Prix HT	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €	133,00 €

- 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

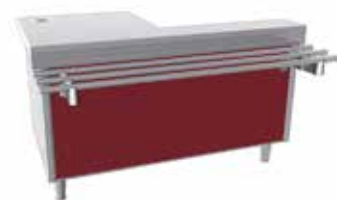
Longueur hors tout		1534 mm
Profondeur hors tout		820 mm
Hauteur hors tout		900 mm
Poids à vide		115 Kg
Charge maximale		150 Kg
Meuble de caisse rampe à gauche	Code	854510
	Prix HT	3 320,00 €
Meuble de caisse rampe à droite	Code	854520
	Prix HT	3 320,00 €

OPTIONS

Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins	Code	854950
	Prix HT	187,00 €
Prise 16A 2P+T supplémentaire pour meubles Oasis	Code	854955
	Prix HT	200,00 €
Meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000
	Prix HT	106,00 €
Plinthes inox (prix au cm)	Code	854985
	Prix HT	202,00 €
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978
	Prix HT	133,00 €



Meuble rampe à gauche



Meuble rampe à droite



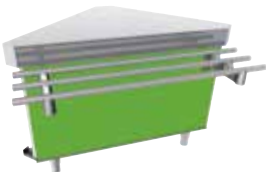
PRÉSENTOIR RAMPE CHAUFFANTE POUR MEUBLES NEUTRES - BAIE LIBRE

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	851323	851324	851325	851326
	Prix HT	1 560,00 €	2 025,00 €	2 235,00 €	2 535,00 €



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	1 745,00 €	1 980,00 €
Meuble d'angle 45°	Code	854241	854242
	Prix HT	1 470,00 €	1 700,00 €
OPTIONS			
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €
Meuble sans rampe	Code		854912
	Prix HT		Sur demande



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	891,00 €
Elément latéral droit sans retour	Code	854407
	Prix HT	941,00 €
Elément latéral gauche sans retour	Code	854408
	Prix HT	941,00 €

OPTIONS

Meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000
	Prix HT	106,00 €



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.

ÉLÉMENT 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.

ÉLÉMENTS 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
Élément de retour latéral	Code	854410	854420
	Prix HT	1 360,00 €	1 360,00 €

**OPTIONS**

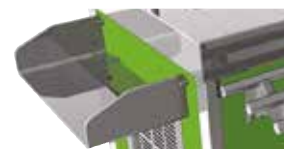
Meuble sans rampe	Code	854912	854912
	Prix HT	Sur demande	Sur demande
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000	855000
	Prix HT	106,00 €	106,00 €

ÉLÉMENTS D'HABILLAGE LATÉRAUX

Élément latéral droit en inox	Code	854970
	Prix HT	155,00 €
Élément latéral gauche en inox	Code	854971
	Prix HT	155,00 €
Élément latéral droit dans la couleur d'habillage façades	Code	854980
	Prix HT	270,00 €
Élément latéral gauche dans la couleur d'habillage façades	Code	854981
	Prix HT	270,00 €

**ACCESSOIRES POUR MEUBLES OASIS**

Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (pour les cuves réfrigérées)	Code	854982
	Prix HT	60,00 €
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220
	Prix HT	151,00 €
Réhausse pour cuve ventilée (à l'unité) - Dim.LxPxH mm 522x325x102 mm	Code	853350
	Prix HT	193,00 €



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 trapézoïdaux 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 ravers 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 cœur 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

SELF SCOLAIRE




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*	776 € 1 058 €


**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*	687 € 1 256 €	1 163 €	1 929 €

* 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

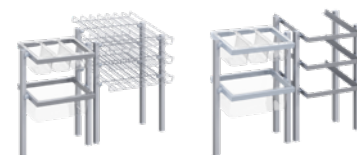
- Cadre support avec 3 bacs en polycarbonate GN 1/3-150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 1/1-200 mm (pour 120 petits pains), 3 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs (pour 168 verres)
- Montants verticaux en tube carré de 40 x 40 mm

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*	1 241 €	2 192 €		Prix HT* 1 135 €	2 146 €
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*	1 528 €	2 660 €		Prix HT* 1 362 €	2 811 €
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*	1 812 €	3 243 €		Prix HT* 1 590 €	3 277 €

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



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
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*	2 402 €	2 295 €
Poids		21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code	634115	634118
	Prix HT*	2 950 €	2 524 €
Poids		22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code	634116	634119
	Prix HT*	3 237 €	2 751 €

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



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
	Prix HT*	929 €	966 €	1 118 €

(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
	Prix HT*	1 846 €	2 085 €	2 282 €
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616205	616206	616207
	Prix HT*	1 952 €	2 213 €	2 470 €
Dessous fermé	Code	616209	616210	616211
	Prix HT*	2 589 €	3 134 €	3 579 €

Option

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €

* 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*	1 266 €	1 141 €		
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616219	616220		
	Prix HT*	2 158 €	1 840 €		
Dessous fermé	Code			616221	616222
	Prix HT*			1 714 €	1 538 €

* dont 7€ d'Eco-Part

OPTIONS

Désignation		
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143
	Prix HT	34 €
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	17 €
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999
	Prix HT	40 €
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code	629314
	Prix HT	304 €
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500 x 500 mm	Code	629315
	Prix HT	226 €
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	629316
	Prix HT	258 €
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	629318
	Prix HT	233 €

Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	171 €
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	629308
	Prix HT	284 €
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	629144
	Prix HT	417 €

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. Électrique	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw
Dessous libre	Code	617201	617202
	Prix HT*	4 738 €	5 011 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629112	629112
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 621 €



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. Électrique		0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw
Pare haleine droit sans éclairage	Code	618102	618103	618104
	Prix HT*	669 €	706 €	970 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Code	618302	618303	618304
	Prix HT*	788 €	839 €	1 282 €

Option

Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité [1]	Code	629323	629323	629323
	Prix HT	178 €	178 €	178 €

* 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. Électrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617204	617205	617206
	Prix HT*	6 621 €	6 960 €	8 014 €

Options

Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155
	Prix HT	- 676 €	- 676 €	- 847 €

OPTIONS DES DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141
	Prix HT	185 €	185 €	185 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €

* 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. Électrique		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*	9 201 €	10 231 €	11 178 €	11 480 €
Cuve isolée profondeur 90 mm	Code	617207	617208	617209	617210
	Prix HT*	7 814 €	8 256 €	8 804 €	9 200 €
Option					
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629153	629153
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 657 €	- 657 €



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. Électrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Code	618230	618231	618232	618233
	Prix HT*	1 895 €	2 116 €	2 511 €	2 658 €
Pare-haleine galbé	Code	618236	618237	618238	618239
	Prix HT*	2 287 €	2 559 €	3 106 €	3 313 €
Option					
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code	629323	629323	629323	629323
	Prix HT	178 €	178 €	178 €	178 €

* dont 76 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 serpentín 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. Électrique		0,5 Kw	0,5 Kw	0,62 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique" profondeur 70 mm	Code	617218	617219	617220
	Prix HT*	11 122 €	11 958 €	14 872 €
Cuve isolée profondeur 70 mm	Code	617211	617212	617213
	Prix HT*	8 854 €	9 352 €	11 920 €
Option				
Livré sans groupe	Code	629153	629153	629155
	Prix HT	- 657 €	- 657 €	- 847 €



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. Électrique		0,15 Kw	0,15 Kw
Sans éclairage	Code	618294	618295
	Prix HT*	2 704 €	3 234 €
Option			
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité [1]	Code	629323	629323
	Prix HT	178 €	178 €

* 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	148 €	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €	224 €
Réhausse non perforée GN en inox (1)	Code	629213	629213	629213	629213
	Prix HT	147 €	147 €	147 €	147 €
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (1)	Code	629214	629214	629214	629214
	Prix HT	241 €	241 €	241 €	241 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €	227 €
Étagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code	629303	629303	629303	629303
	Prix HT	377 €	377 €	377 €	377 €
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141	629141
	Prix HT	185 €	185 €	185 €	185 €

(1) Hauteur à définir à la commande

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

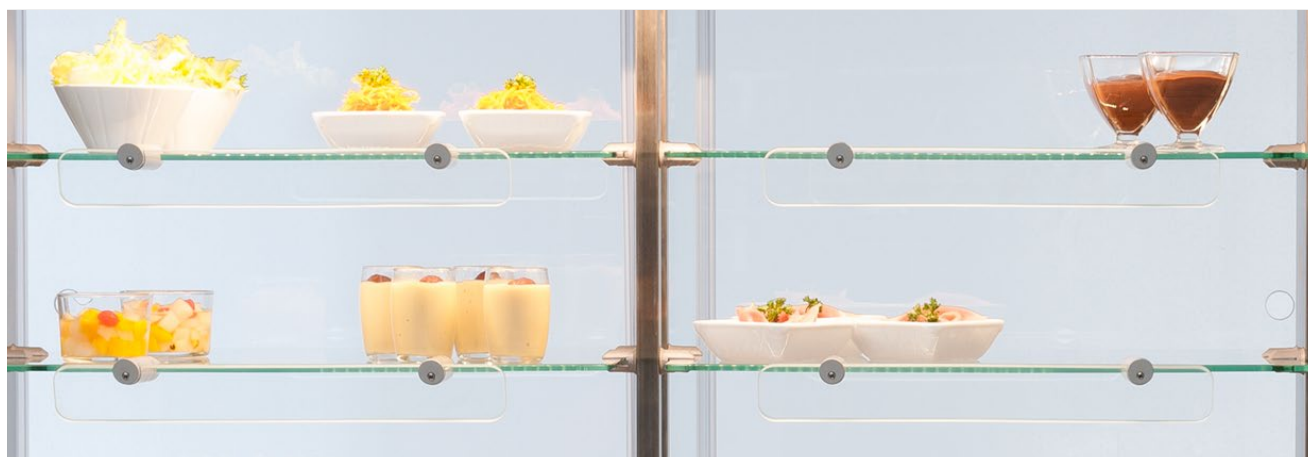
BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»

- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín 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




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. Électrique		1 Kw	1 Kw	1.2 Kw
Panorama 2 niveaux	Code	619279	619280	619281
	Prix HT*	13 706 €	14 467 €	16 283 €
Panorama 3 niveaux	Code	619285	619286	619287
	Prix HT*	13 975 €	14 746 €	16 581 €
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629112	629112
	Prix HT	227 €	227 €	227 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629157	629157	629159
	Prix HT	- 1 157 €	- 1 157 €	- 1 280 €

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	185 €	185 €	185 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT	318 €	318 €	318 €
Dos poli miroir à la place des portes couissantes (vitrine adossée)	Code	629089	629089	629089
	Prix HT	241 €	241 €	241 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €

* 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. Électrique		1.1 Kw	1.1 Kw	1.3 Kw
Panorama 2 niveaux	Code	619282	619283	619284
	Prix HT*	16 257 €	16 960 €	19 731 €
Panorama 3 niveaux	Code	619288	619289	619290
	Prix HT*	16 554 €	17 262 €	20 061 €
Options				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165
	Prix HT	- 2 035 €	- 2 035 €	- 2 276 €

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. Électrique		1 Kw	1 Kw	2,25 Kw	3 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw
	Dans la ligne de self	622221 6 744 €	622222 6 987 €	622217 6 940 €	622218 7 099 €	622213 6 430 €	622214 7 127 €
	Implantation transversale	622209 7 655 €	622210 7 899 €	622205 7 851 €	622206 8 011 €	622201 7 340 €	622202 8 039 €

Option

Un plancher ou une étagère	Code	629113	629114	629113	629114	629113	629114
	Prix HT	258 €	312 €	258 €	312 €	258 €	312 €

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*	1 109 €	1 178 €
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code	618280	618281
	Prix HT*	1 109 €	1 178 €



* 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. Électrique		2,53 Kw	2,53 Kw	3,78 Kw	4,53 Kw	2,43 Kw	2,73 Kw
	Dans la ligne de self	622223 8 526 €	622224 9 495 €	622219 8 780 €	622220 9 045 €	622215 7 659 €	622216 8 667 €
	Implantation transversale	622211 9 436 €	622212 10 407 €	622207 9 691 €	622208 9 956 €	622203 8 570 €	622204 9 579 €



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*	1 333 €	1 413 €
Sans éclairage	Code	618285	618286
	Prix HT*	656 €	761 €

* 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	629010
	Prix HT	197 €
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212
	Prix HT	- 459 €
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Cordon d'alimentation extensible à partir de 3600 W	Code	629139
	Prix HT	471 €
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code	629323
	Prix HT	178 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordée (non protégée)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	417 €
Cadre support amovible pour bac GN -150 mm [2]	Code	629119
	Prix HT	421 €
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	408 €
Bac GN-150 avec poignées etriers et couvercle	Code	629005
	Prix HT	140 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	629111
	Prix HT	210 €

[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	629095
	Prix HT	673 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	227 €
Perche d'alimentation électrique - tube inox 40 x 40 x 2000 mm, l'unité (1)	Code	629323
	Prix HT	178 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordée (non protégée)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	417 €
Décaissé ouvert côté service	Code	629096
	Prix HT	775 €
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	408 €
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097
	Prix HT	124 €
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004
	Prix HT	155 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219
	Prix HT	296 €
Habillage en stratifié du côté du dessus vitro	Code	629111
	Prix HT	210 €
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €

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	629259
	Prix HT	300 €
Façade en acier inoxydable finition poli satiné (le ml)	Code	629260
	Prix HT	93 €
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments (le ml)	Code	629261
	Prix HT	98 €

RAMPE À PLATEAUX STANDARD

Désignation		
Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox Ø 30 mm (le ml)	Code	629292
	Prix HT	364 €
Élément livré avec rampe 3 tubes ronds à la place de la rampe alu. - le ml	Code	629293
	Prix HT	152 €
Rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code	629273
	Prix HT	211 €
Élément livré sans rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code	629295
	Prix HT	-205 €
Kit manchon de liaison rampe inox Ø 30 mm en continu (le kit)	Code	629287
	Prix HT	71 €

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

SELF SCOLAIRE




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* 2 191 €	
Distributeur à pain - 1 niveau pour 1 bac GN 1/1-200 fourni	Code 634121 Prix HT* 1 690 €	


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 Prix HT* 776 €	Code 634097 Prix HT* 1 058 €


**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	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 Prix HT* 687 €	Code 634099 Prix HT* 1 256 €	Code 634100 Prix HT* 1 163 €	Code 634101 Prix HT* 1 929 €

* 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 - Capacité : 30 verres Ø 80 mm - 32 plateaux

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS

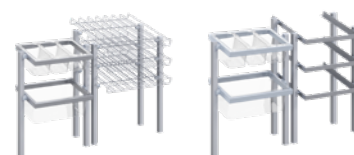
- 1 plateau en matériau composite rotomoule - pour 1 bac GN 1/1 fourni

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*	1 241 €	2 192 €		Prix HT* 1 135 €	2 146 €
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*	1 528 €	2 660 €		Prix HT* 1 362 €	2 811 €
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*	1 812 €	3 243 €		Prix HT* 1 590 €	3 277 €

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



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
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*	2 402 €	2 295 €
Poids		21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code	634115	634118
	Prix HT*	2 950 €	2 524 €
Poids		22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code	634116	634119
	Prix HT*	3 237 €	2 751 €

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


OPTIONS

Désignation			
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	629141	
	Prix HT	185 €	
Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143	
	Prix HT	34 €	
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219	
	Prix HT	17 €	
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999	
	Prix HT	40 €	
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code	629314	
	Prix HT	304 €	
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500x500 mm	Code	629315	
	Prix HT	226 €	
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	629316	
	Prix HT	258 €	
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	629318	
	Prix HT	233 €	
Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code	09-0410	
	Prix HT	171 €	
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	629308	
	Prix HT	284 €	



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 - Capacité : 30 verres Ø 80 mm - 32 plateaux

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS

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





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
	Prix HT*	1 560 €	1 394 €	1 931 €



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
	Prix HT*	2 551 €	3 207 €	4 183 €
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616305	616306	616307
	Prix HT*	2 659 €	3 333 €	4 363 €
Dessous fermé	Code	616309	616310	616311
	Prix HT*	3 291 €	4 246 €	5 743 €
Option				
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €

* 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*	1 266 €	1 141 €		
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616219	616220		
	Prix HT*	2 158 €	1 840 €		
Dessous fermé	Code			616321	616322
	Prix HT*			1 714 €	1 538 €

Options

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141	629141	629141	629141
	Prix HT	185 €	185 €	185 €	185 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144	629144	629144	629144
	Prix HT	417 €	417 €	417 €	417 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccorder (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321
	Prix HT	40 €	40 €	40 €	40 €

* 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. Électrique	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw
Dessous libre	Code	617301	617302
	Prix HT*	5 849 €	6 283 €
			617303
			7 010 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114
	Prix HT	227 €	258 €	312 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 621 €



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

PARE-HALEINE ET PARE-CHOC 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*	669 €	706 €	970 €
Pare haleine galbé sans éclairage	Code	618014	618015	618016
	Prix HT*	788 €	839 €	1 282 €

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	247 €	247 €	247 €

* 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. Électrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617304	617305	617306
	Prix HT*	7 714 €	8 214 €	9 549 €

Options

Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Double régulation (une pour la cuve, une pour la réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT	1 104 €	1 104 €	1 104 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155
	Prix HT	- 676 €	- 676 €	- 847 €

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	185 €	185 €	185 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147	629147	629147
	Prix HT	148 €	148 €	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148
	Prix HT	224 €	224 €	224 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT	227 €	227 €	227 €

* 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*	11 828 €	12 857 €	13 993 €
Cuve réfrigérée "froid statique" profondeur 90 mm	Code	617310	617311	617312
	Prix HT*	13 218 €	14 834 €	16 371 €
Option				
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629153
	Prix HT	- 621 €	- 621 €	- 657 €



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. Électrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw
Pare-haleine droit	Code	618055	618056	618057
	Prix HT*	1 895 €	2 116 €	2 511 €
Pare-haleine galbé	Code	618063	618064	618065
	Prix HT*	2 287 €	2 559 €	3 106 €
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	247 €	247 €	247 €

* 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

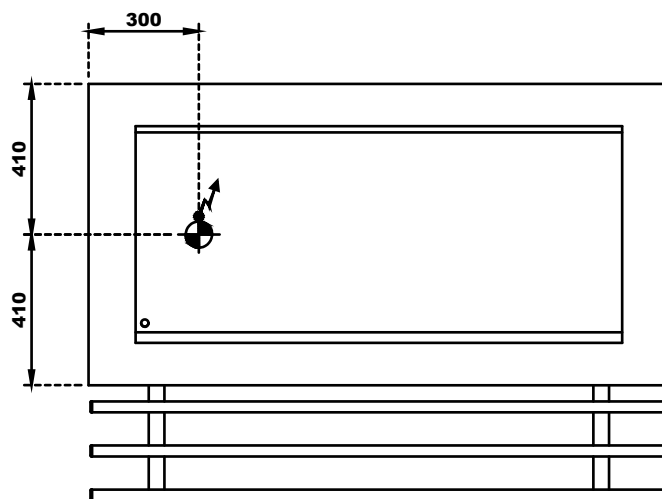
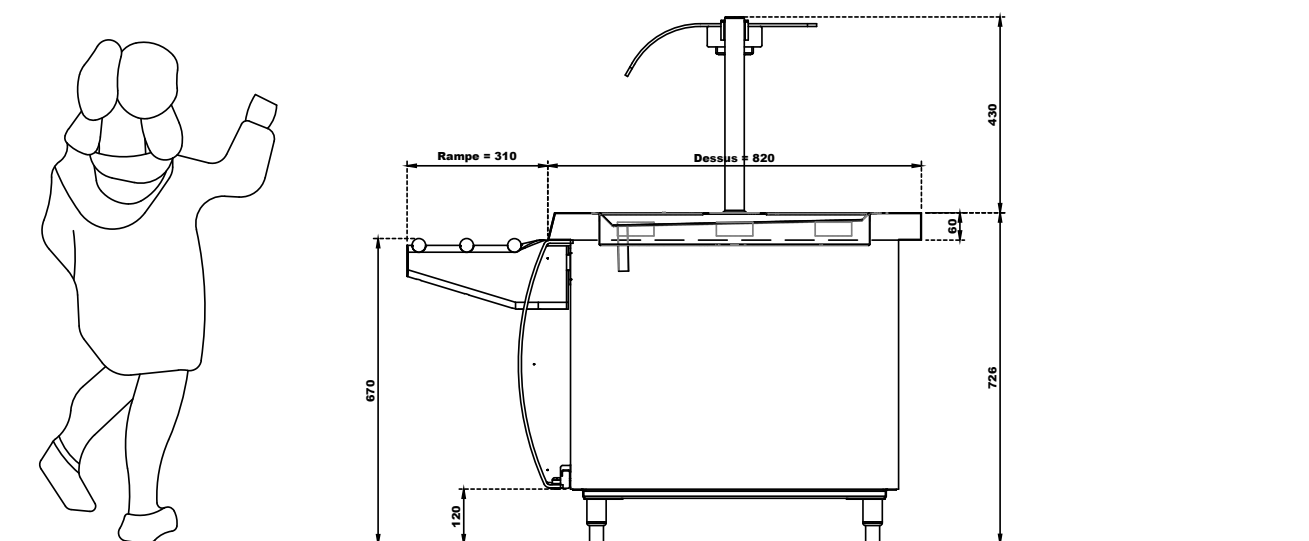
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Réhausse non perforée GN en inox (1)	Code	629213
	Prix HT	147 €
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (1)	Code	629214
	Prix HT	241 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	227 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147
	Prix HT	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148
	Prix HT	224 €

(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**

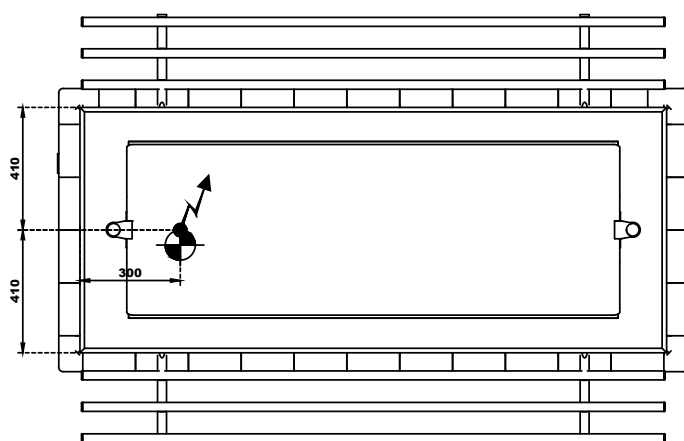
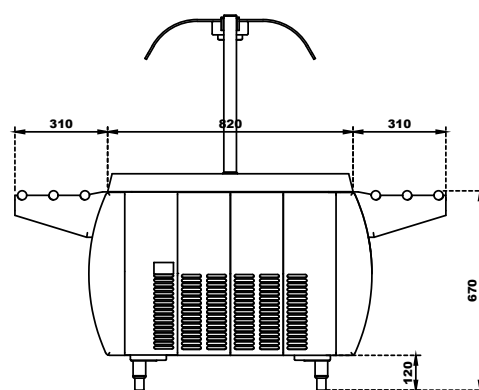
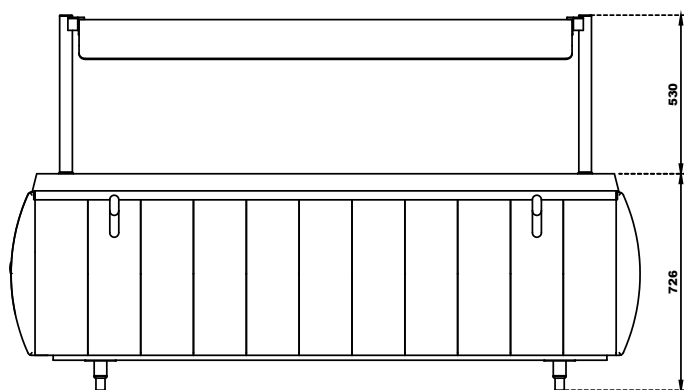


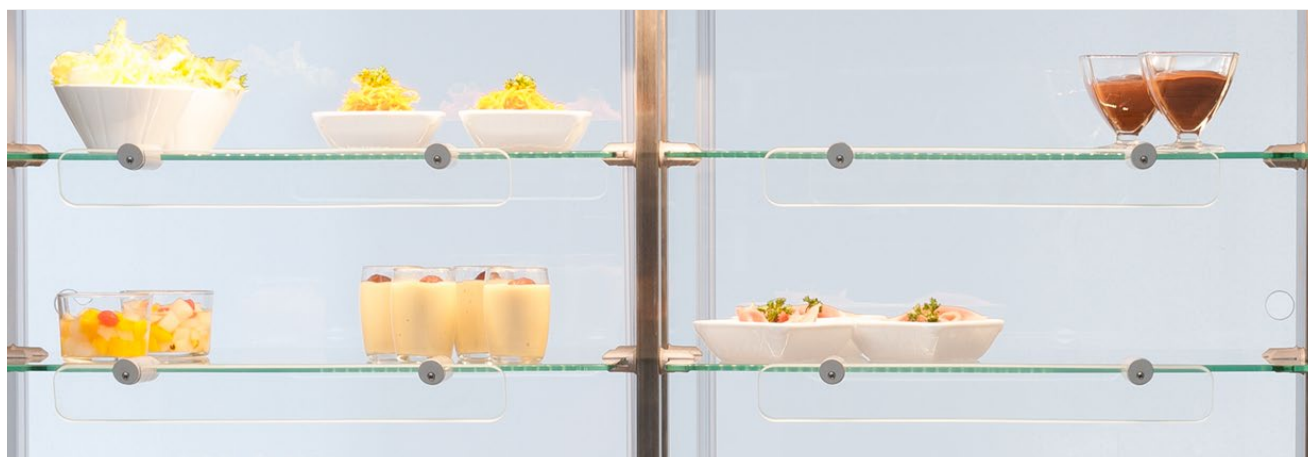


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



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




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. Électrique		1 Kw	1.1 Kw	1.2 Kw
Panorama à 2 niveaux	Code	619291	619292	619293
	Prix HT*	14 841 €	15 764 €	17 867 €
Panorama à 3 niveaux	Code	619297	619298	619299
	Prix HT*	14 974 €	15 896 €	18 001 €
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114
	Prix HT	227 €	258 €	312 €
Meuble adossé - groupe à 90° et accès au local technique	Code	629298	629298	629298
	Prix HT	447 €	447 €	447 €
Livré sans groupe	Code	629157	629157	629159
	Prix HT	- 1 157 €	- 1 157 €	- 1 280 €

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. Électrique		1.1 Kw	1.1 Kw	1.3 Kw
Panorama à 2 niveaux	Code	619294	619295	619296
	Prix HT*	17 393 €	18 257 €	21 317 €
Panorama à 3 niveaux	Code	619300	619301	619302
	Prix HT*	17 524 €	18 389 €	21 448 €
Options				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT	856 €	856 €	856 €
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT	101 €	101 €	101 €
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165
	Prix HT	- 2 035 €	- 2 035 €	- 2 276 €

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



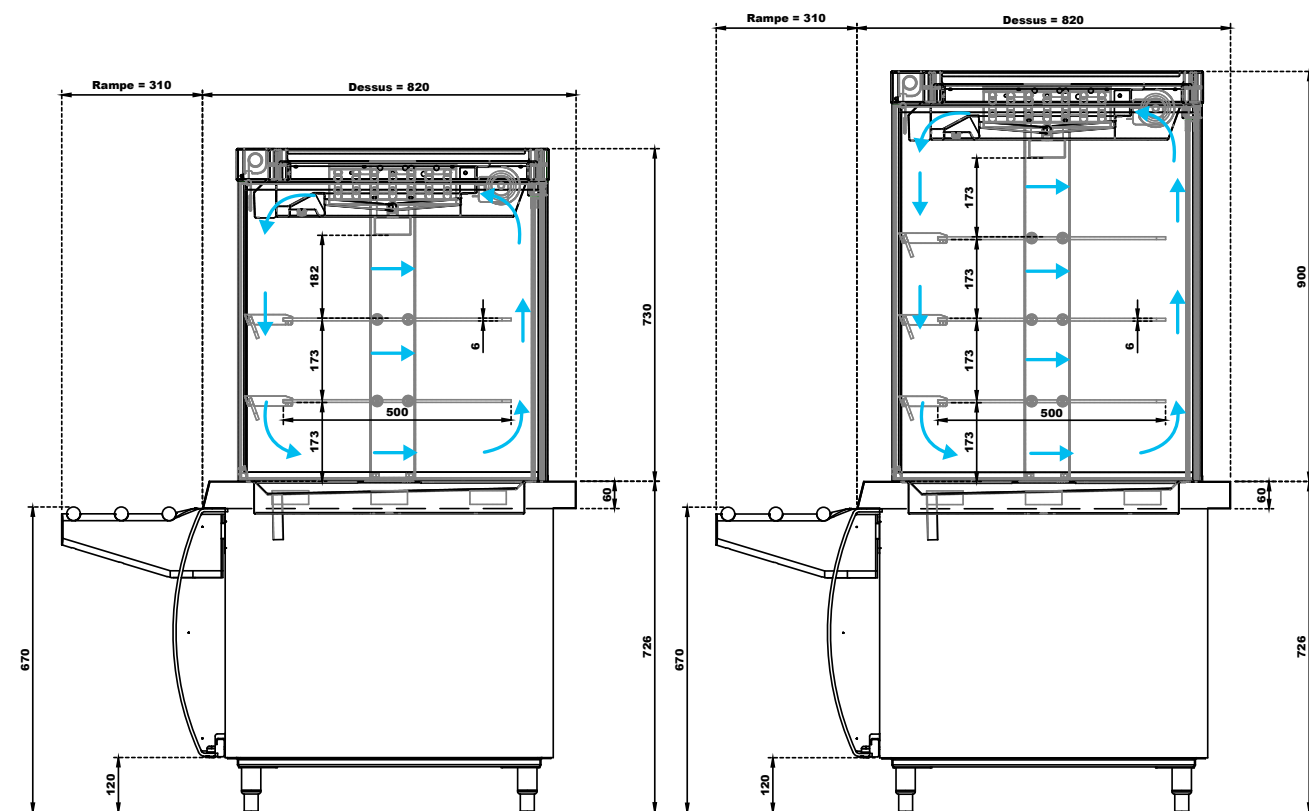
OPTIONS COMMUNES AUX PANORAMA 2 ET 3 NIVEAUX

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	629147
	Prix HT	148 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149
	Prix HT	318 €
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	629089
	Prix HT	241 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	227 €
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	629109
	Prix HT	659 €
Pare haleine décorés (6 pare haleine) - uniquement pour les Meubles refrigeres	Code	629110
	Prix HT	362 €



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



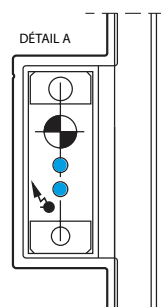
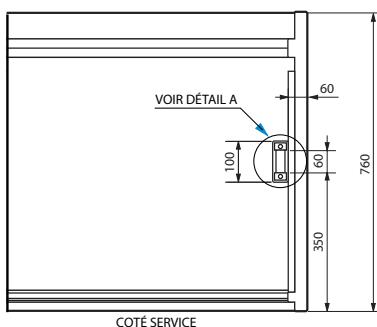
Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



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



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. Électrique		1 Kw	1 Kw	2,25 Kw	3 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw
	Dans la ligne de self	622321 8 025 €	622322 8 489 €	622317 8 221 €	622318 8 602 €	622313 7 710 €	622314 8 627 €
	Implantation transversale	622309 8 790 €	622310 9 034 €	622305 8 986 €	622306 9 146 €	622301 8 475 €	622302 9 174 €

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629113	629114	629113	629114	629113	629114
	Prix HT	258 €	312 €	258 €	312 €	258 €	312 €

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*	1 109 €	1 178 €
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code	618280	618281
	Prix HT*	1 109 €	1 178 €



* 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. Électrique		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
		9 807 €	10 997 €	10 061 €	10 547 €	8 940 €	10 169 €
	Implantation transversale	622311	622312	622307	622308	622303	622304
		10 572 €	11 542 €	10 826 €	11 092 €	9 705 €	10 714 €



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*	1 333 €	1 413 €	1 333 €	1 413 €	1 333 €	1 413 €
Sans éclairage	Code	618121	618122	618121	618122	618121	618122
	Prix HT*	656 €	761 €	656 €	761 €	656 €	761 €

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	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €	247 €

* 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	- 459 €
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (3)	Code	629010
	Prix HT	197 €
4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Cordon d'alimentation extensible à partir de 3600 W	Code	629139
	Prix HT	471 €
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	247 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	417 €
Cadre support amovible pour bac GN - 150 mm (2)	Code	629119
	Prix HT	421 €
Bac GN-150 avec poignees etriers et couvercle	Code	629005
	Prix HT	140 €
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	408 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	629111
	Prix HT	210 €

OPTIONS DES DESSUS VITRO

4 roulettes pivotantes acier inoxydable Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	629141
	Prix HT	185 €
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	227 €
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095
	Prix HT	673 €
Commande séparée de chaque plaque chauffante	Code	629219
	Prix HT	296 €
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	247 €
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 raccordee (non protegee)	Code	629321
	Prix HT	40 €
Protection par disjoncteur 30 mA	Code	629144
	Prix HT	417 €
Décaissé ouvert côté service	Code	629096
	Prix HT	775 €
Glace latérale pour bain marie transversal	Code	629123
	Prix HT	408 €
Bac GN-65 avec poignees et couvercle	Code	629097
	Prix HT	124 €
Habillage en stratifié du côté du dessus vitro	Code	629111
	Prix HT	210 €

(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.

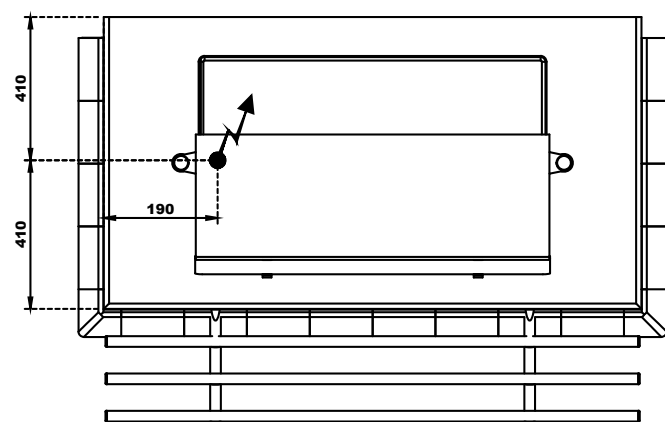
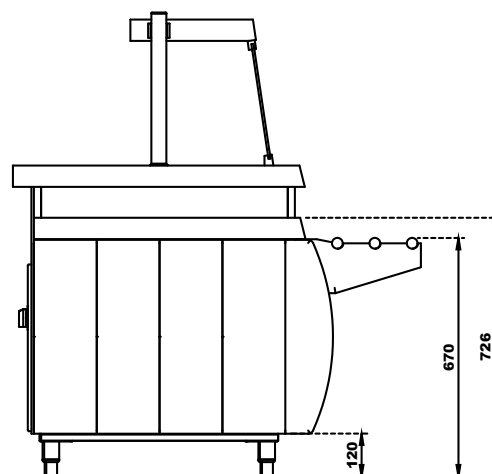
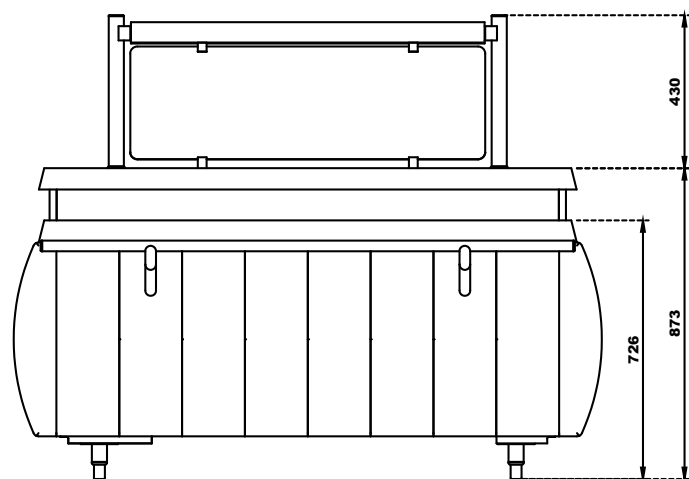
Des bains-marie pour le self scolaire, beau, rigolo et 100% recyclable

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)



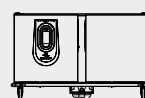
Retrouvez la gamme d'armoire chauffante de maintien en température Satellite 4G mobile à loger sous la vitrine dessous libre pages 268 et 279.



GN3



GN6



GN12



FAÇADE EN MATÉRIAU COMPOSITE ROTOMOULÉ

Désignation		
Façade à partir des 4 couleurs standard - le ml	Code	629267
	Prix HT	771 €

DÉCORS

Désignation		
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	629109
	Prix HT	659 €
Pare haleine décoré (1) (6 pare-haleine)	Code	629110
	Prix HT	362 €
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	629111
	Prix HT	210 €
Façade avec couleurs personnalisées ou modules recyclés - le ml	Code	PDP020
	Prix HT	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 from





VITRINES MURALES

VITRINES
MURALES

BORÉALE

222 - 223

COOL BOX

224 - 225

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. Électrique		2,25 Kw	2,25 Kw	2,285 Kw	2,285 Kw	3,35 Kw
Finition blanc	Côtés en bois	620001 5 325 €	620002 6 789 €	620003 7 450 €	620004 8 835 €	620005 9 441 €
	Côtés en verre	620006 5 903 €	620007 7 366 €	620008 8 027 €	620009 9 413 €	620010 10 018 €
Finition noir	Côtés en bois	620011 5 325 €	620012 6 789 €	620013 7 450 €	620014 8 835 €	620015 9 441 €
	Côtés en verre	620016 5 903 €	620017 7 366 €	620018 8 027 €	620019 9 413 €	620020 10 018 €

* dont 7€ d'Eco-part

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 évaporation 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	241 €	241 €	241 €	273 €	480 €
Dos et cuve en peinture epoxy	Code	629275	629275	629275	629275	629275
	Prix HT	620 €	620 €	620 €	620 €	620 €
Rampe à plateaux 3 tubes ronds Ø 30 mm inox	Code	629276	629277	629278	629279	629285
	Prix HT	251 €	358 €	448 €	537 €	644 €
Boréale 700 intégrée dans une ligne de self	Code	629280	629281	629282	629283	629284
	Prix HT	1 212 €	1 651 €	2 017 €	2 383 €	2 748 €
Étagère supplémentaire (livrée avec consoles) - l'unité	Code	629032	629033	629034	629035	629037
	Prix HT	440 €	440 €	551 €	551 €	551 €
Boréale 700 livrée sans rideau de nuit	Code	629060	629061	629062	629063	629070
	Prix HT	- 491 €	- 549 €	- 676 €	- 761 €	- 863 €
Rideau de nuit électrique	Code	629071	629071	629071	629071	629072
	Prix HT	259 €	259 €	259 €	259 €	375 €
2 portes battantes vitrées	Code	629078	629078	629080	629081	629082
	Prix HT	915 €	915 €	1 251 €	1 661 €	1 760 €
Fermeture à clé des 2 portes battantes	Code	629083	629083	629083	629084	629084
	Prix HT	90 €	90 €	90 €	178 €	178 €
Livrée sans groupe	Code	629167	629167	629168	629169	629169
	Prix HT	- 578 €	- 578 €	- 764 €	- 908 €	- 908 €
Boréale livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629150	629150	629150	629150	629150
	Prix HT	- 362 €	- 362 €	- 362 €	- 362 €	- 362 €
Habillage en stratifié (Grille d'aération incluse)	Code	Sur demande	629436	629437	629438	629439

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. Électrique	1,7 Kw
	Code 620120
	Prix HT* 10 221 €

Option

Livré sans groupe	Code 629163
	Prix HT - 1 667 €

* 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

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

- Réglage 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

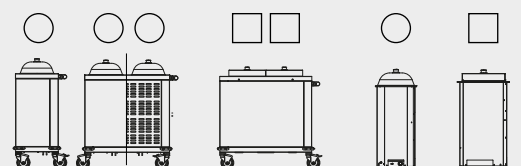
- Equipés de régulation de 30°C à 110°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

+ sûr

- Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.

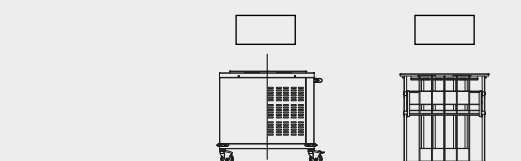
+ facile à nettoyer

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



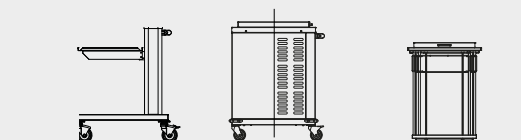
POUR ASSIETTES

ENCASTRABLE



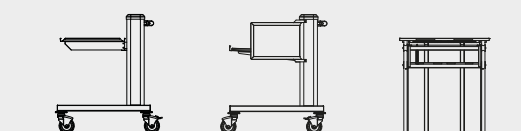
POUR TOUT TYPE
DE VAISSELLE

ENCASTRABLE



POUR CASIERS A VERRES

ENCASTRABLE



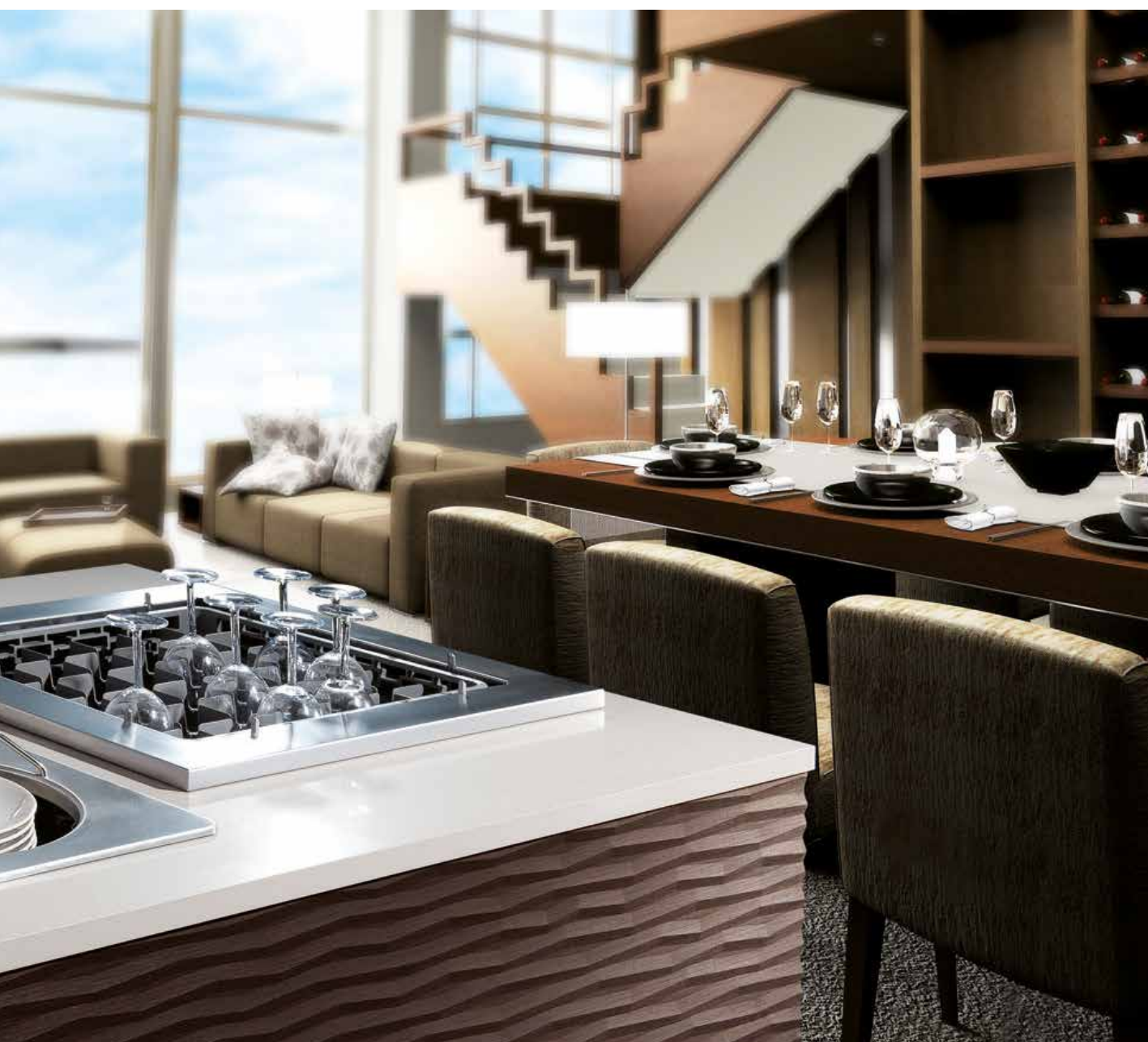
POUR PLATEAUX

ENCASTRABLE



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

LES INDISPENSABLES POUR UN SYSTÈME
DE DISTRIBUTION EN SELF SERVICE



ENVIRONNEMENT
DU SELF

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	200/260 mm	200/260 mm	260/320 mm	200/260 mm	200/285 mm
	Carrées				185/260 mm	185/285 mm
	Rectangulaires				185/260 mm	185/285 mm
Capacité en assiettes (*)		65	130	130	130	130
Longueur hors tout		-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Largeur hors tout		-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Puissance		-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tension - 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	777326	777332	777426	777406
	Prix HT	1845,00 €	1980,00 €	2020,00 €	2520,00 €
Chariot chauffant statique non ventilé avec trappe de nettoyage	Code			777446	
	Prix HT			2595,00 €	

ACCESSOIRES

1-Couvercle rond	Code	777435	777440		
	Prix HT	45,00 €	45,80 €		
2-Couvercle carré	Code			777438	777437
	Prix HT			76,20 €	80,20 €

MODÈLES NEUTRES

Longueur hors tout		505 mm	990 mm
Largeur hors tout		442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Charge maximale		80 kg	160 kg
Poids à vide		30 kg	50 kg
Chariot neutre	Code	777101	777301
	Prix HT	1270,00 €	1495,00 €

ACCESSOIRE

Couvercle rond	Code	777435	777435
	Prix HT	45,00 €	45,00 €

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	1800,00 €	2045,00 €
Chariot chauffant ventilé	Code		777306
	Prix HT		2615,00 €

MODÈLES NEUTRES

Chariot neutre	Code		777500
	Prix HT		1885,00 €

ACCESSOIRE

1 - Couvercle rond	Code	777436	777436	777436
	Prix HT	46,00 €	46,00 €	46,00 €





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 - monphasé 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	777604	
	Prix HT	2450,00 €	
Chariot chauffant ventilé	Code	777606	
	Prix HT	2770,00 €	

MODÈLES NEUTRES

Chariot neutre	Code	777516	777506
	Prix HT	2100,00 €	2060,00 €

ACCESSOIRES

Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code	777645	777645
	Prix HT	81,40 €	81,40 €
Couvercle	Code	777641	777641
	Prix HT	66,40 €	66,40 €



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	1405,00 €	1680,00 €	1525,00 €

ACCESSOIRE

1 - Support pour couverts (livré sans bac ou ramasse-couverts)	Code	777926
	Prix HT	191,00 €



Retrouvez
notre gamme
de casiers à
vaisselle en
page 388 de ce
catalogue



Retrouvez les
plateaux dans le
catalogue



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	100/120	100/120	100/120
Plateaux fast food 350 x 270 mm	200/240	200/240	-
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 1405,00 €	1625,00 €	1620,00 €

OPTIONS

Fixation lests (butée pour plateaux + support lests + 2 lests) - montage en usine	Code 777990	777990
	Prix HT 316,00 €	
2 lests supplémentaires - montage en usine	Code 777991	777991
	Prix HT 139,00 €	
Ressort - montage usine	Code 777995	777995
	Prix HT 7,80 €	

ACCESSOIRES

1 - Support pour couverts (livré sans ramasse couverts ou bacs)	Code 777926	777926
	Prix HT 191,00 €	191,00 €
Ressort - montage client	Code 777996	777996
	Prix HT 7,80 €	



1 |

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	879,00 €			890,00 €	966,00 €	1020,00 €	
Modèle neutre	Code	777432	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Prix HT	622,00 €	406,00 €	378,00 €	682,00 €	755,00 €	772,00 €	983,00 €
ACCESSOIRE								
1 - Couvercle	Code	777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Prix HT	45,00 €	46,00 €	46,00 €	46,00 €	76,20 €	80,20 €	66,40 €
Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code							777645
	Prix HT							81,40 €



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	964,00 €	899,00 €
ACCESSOIRE			
1 - Couvercle - L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code	777831	
	Prix HT	150,00 €	



1 |

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 sensibles 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 boîtier de commande par rapport au bain-marie : 80 cm.
- Branchement par câble de 150 cm avec prise de 16 A.
- Livré avec 2 soupîères (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* 1334,00 €	1667,00 €

* 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 soupîères encastrable avec couvercles	Code 875030
	Prix HT 939,00 €





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	917,00 €	1 045,00 €



ACCESSOIRES

1-Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT	749,00 €	749,00 €

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	1 905,00 €
Modèle avec plaque à picots	Code	870861
	Prix HT	2 005,00 €

ACCESSOIRES

2- Plaque standard (536 x 330 x 11 mm)	Code	870855
	Prix HT	116,00 €
2- Plaque à picots (536 x 330 x 25 mm)	Code	870857
	Prix HT	223,00 €
3- Support bacs à sauce (415 x 150 x 86 mm) - Livré avec 2 bacs inox GN1/9	Code	870870
	Prix HT	175,00 €
4 - Support pour ustensiles (415 x 150 x 86 mm) - Livré avec 1 plaque ardoise	Code	870872
	Prix HT	171,00 €





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	864,00 €	1 095,00 €



ACCESSOIRES

Couvercle Roll-top (540 x 335 x 190 mm)	Code	-	870731
	Prix HT		224,00 €



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 gastronomique.
- 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 gastronomique.
- 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	396,00 €	370,00 €	424,00 €

ACCESSOIRES

1- Base commune empilable inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000	875000	875000
	Prix HT	136,00 €	136,00 €	136,00 €



BAINS-MARIE

Capacité		GN 1/1 - couvercle classique	GN 1/1 - couvercle Roll-Top	GN 1/1 - 2 soupicières 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	620,00 €	847,00 €	677,00 €

ACCESSOIRES

1- Base commune empilable inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000	875000	875000
	Prix HT	136,00 €	136,00 €	136,00 €



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	875004
	Prix HT	297,00 €



ACCESSOIRES

1-Base commune empilable inox (620 x 350 x 150 mm)	Code	875000
	Prix HT	136,00 €
2 -Plaque eutectique en polyéthylène (480 x 280 x 28 mm)	Code	826000
	Prix HT	121,00 €



1 |



2 |

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 (limiteur 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	636,00 €	919,00 €

ACCESSOIRE

Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT	749,00 €	749,00 €



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*	307,00 €	384,00 €

*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	749,00 €



Retrouvez la vaisselle
et les accessoires
de présentation dans le
catalogue



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).

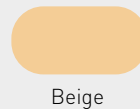
+ silencieux

- Supports plateaux moins bruyants que l'inox lors des déposes de plateaux et des déplacements.

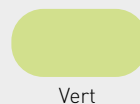
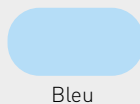


Des chariots à vos couleurs ?
Personnalisation possible par 100 chariots minimum. Intéressant pour des chaînes de cafétéria avec choix de couleur des supports plateaux et des panneaux latéraux.
Nous consulter.

Coloris disponibles pour glissières



Coloris disponibles pour panneaux



CHARIOTS CAFÉTÉRIA

**UNE CONCEPTION ORIGINALE
ALLIANT SOLIDITÉ ET ESTHÉTIQUE**





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 Avec 2 panneaux 23,5 kg Avec 3 panneaux -	17 kg 23,5 kg 25,5 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code 782426	782406
	Prix HT 891,00 €	850,00 €* 782306
Glissières grises	Code 782326	782306
	Prix HT 891,00 €	850,00 €

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 782526	782506
	Prix HT 1055,00 €	1055,00 €
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 782626	782606
	Prix HT 1055,00 €	1055,00 €
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 782726	782706
	Prix HT 1055,00 €	1055,00 €
Glissières grises - Panneaux gris	Code 782926	782906
	Prix HT 1055,00 €	1055,00 €

AVEC 3 PANNEAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 782503	782503
	Prix HT 1230,00 €	1230,00 €
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 782603	782603
	Prix HT 1230,00 €	1230,00 €
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 782703	782703
	Prix HT 1230,00 €	1230,00 €
Glissières grises - Panneaux gris	Code 782903	782903
	Prix HT 1230,00 €	1230,00 €

*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 25 kg Avec 2 panneaux 27,5 kg	32 kg 35 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code 782436	782446
Prix HT	1200,00 €	1385,00 €
Glissières grises	Code 782336	
Prix HT	1200,00 €	

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 782536	782546
Prix HT	1360,00 €	1585,00 €
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 782636	
Prix HT	1360,00 €	
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 782736	
Prix HT	1360,00 €	
Glissières grises - Panneaux gris	Code 782936	
Prix HT	1360,00 €	

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	

- 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	1295,00 €*	1075,00 €	1070,00 €
Glissières grises	Code	783306	785406	786206
	Prix HT	1295,00 €	1075,00 €	1070,00 €

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	784206	785006	786306
	Prix HT	1500,00 €	1305,00 €	1300,00 €
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	784306	785106	786406
	Prix HT	1500,00 €	1305,00 €	1300,00 €
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	784406	785206	786506
	Prix HT	1500,00 €	1305,00 €	1300,00 €
Glissières grises - Panneaux gris	Code	784906	785906	786906
	Prix HT	1500,00 €	1305,00 €	1300,00 €

AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	784203		
	Prix HT	1825,00 €		
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	784303		
	Prix HT	1825,00 €		
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	784403		
	Prix HT	1825,00 €		
Glissières grises - Panneaux gris	Code	784903		
	Prix HT	1825,00 €		

*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 facilité 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	18 kg
	Avec 2 panneaux	24 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code	781006
	Prix HT	822,00 €
Glissières grises	Code	781106
	Prix HT	822,00 €

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	781206
	Prix HT	1027,00 €
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	781306
	Prix HT	1027,00 €
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	781406
	Prix HT	1027,00 €
Glissières grises - Panneaux gris	Code	781906
	Prix HT	1027,00 €

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**



ENVIRONNEMENT
DU SELF



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	8 170,00 €	11 500,00 €	13 080,00 €	14 085,00 €

ACCESSOIRES

1- Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023	855023
	Prix HT	112,00 €	112,00 €	112,00 €	112,00 €
2 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024	855024
	Prix HT	168,00 €	168,00 €	168,00 €	168,00 €
3 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855029	855028	855027	855026
	Prix HT	371,00 €	371,00 €	375,00 €	375,00 €
4 - Pare-haleine	Code	855042	855043	855044	855045
	Prix HT	315,00 €	320,00 €	365,00 €	386,00 €
5 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855052	855053	855054	855055
	Prix HT	415,00 €	440,00 €	462,00 €	484,00 €



Table de préparation mobile réfrigérée de 2 à 5 GN 1/1

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piétement 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	16 735,00 €	18 445,00 €	20 150,00 €

ACCESSOIRES

1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023
	Prix HT	112,00 €	112,00 €	112,00 €
2 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024
	Prix HT	168,00 €	168,00 €	168,00 €
3 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855028	855027	855026
	Prix HT	371,00 €	375,00 €	375,00 €
4 - Pare-haleine	Code	855043	855044	855045
	Prix HT	320,00 €	365,00 €	386,00 €
5 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855053	855054	855055
	Prix HT	440,00 €	462,00 €	484,00 €

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
-------------------------------------	-----

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Tableau de commande en verre trempé affleurant à touches sensibles.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), 1 cycle de refroidissement à 40°C (automatique).
- 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.

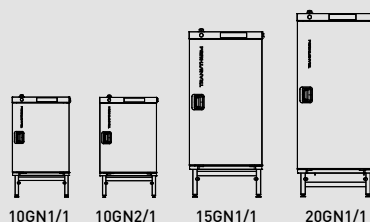
+ manutention aisée

- Poignées ergonomiques de fermeture.

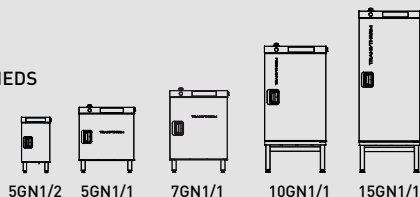
+ nettoyage facile et rapide

- MODÈLES À CHARIOTS : angles rayonnés et parois lisses, déflecteurs amovibles.
- MODÈLES SUR PIEDS OU ROUES : intérieur monobloc à glissières embouties et angles rayonnés.

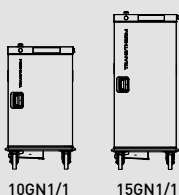
MODÈLES À CHARIOTS



MODÈLES SUR PIEDS



MODÈLES MOBILES



TRANS'THERM

LA REMISE EN TEMPÉRATURE SÛRE ET FACILE



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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), oua.
 - 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 sensibles.
 - 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	1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh

NEW!

MODÈLES SANS HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code	892004	892005	892007	892010	892015
	Prix HT	3550,00 €	4365,00 €	4975,00 €	5785,00 €	7240,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code				892810	892815
	Prix HT				6645,00 €	8120,00 €

MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code		892205	892207	892210	892215
	Prix HT		4640,00 €	5250,00 €	6060,00 €	7515,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code				892910	892915
	Prix HT				6920,00 €	8395,00 €

OPTIONS

Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000	898000
	Prix HT	277,00 €	277,00 €	277,00 €	277,00 €	277,00 €
1 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000	899000	899000	899000
	Prix HT	549,00 €	549,00 €	549,00 €	549,00 €	549,00 €
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500	897500
	Prix HT	843,00 €	843,00 €	843,00 €	843,00 €	843,00 €

ACCESSOIRES

2 - Plaque support pour bacs inox	Code		895010	895010	895010	895010
	Prix HT		26,60 €	26,60 €	26,60 €	26,60 €
3 - Chariot support pour fours 5 GN1/2	Code	895006				
	Prix HT	572,00 €				
4 - Piétement support bas pour fours	Code	895104	895105	895105		
	Prix HT	130,00 €	141,00 €	141,00 €		
4 - Piétement support haut pour fours	Code		895205	895207		
	Prix HT		401,00 €	387,00 €		

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), oua.
 - 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 sensibles.
- 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	6,06 kwh	9,1 kwh

MODÈLES SANS HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code	893110	893115
	Prix HT	6345,00 €	7825,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code	893810	893815
	Prix HT	7205,00 €	8705,00 €

MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code	893210	893215
	Prix HT	6765,00 €	8245,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code	893910	893915
	Prix HT	7625,00 €	9125,00 €

OPTIONS

Sonde à piquer	Code	898000	898000
	Prix HT	277,00 €	277,00 €
1 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000
	Prix HT	549,00 €	549,00 €
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500
	Prix HT	843,00 €	843,00 €

ACCESSOIRES

2 - Plaque support pour bacs inox	Code	895010	895010
	Prix HT	26,60 €	26,60 €



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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 sensibles.
- 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 (vendu 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	6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh

NEW!

MODÈLES SANS HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code	891110	891115	891121	891120
	Prix HT	6585,00 €	7235,00 €	8565,00 €	7740,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code	891810	891815	891821	891820
	Prix HT	7445,00 €	8115,00 €	9695,00 €	8670,00 €

MODÈLES AVEC HUMIDIFICATION

Modèle avec porte inox	Code	891210	891215	891221	891220
	Prix HT	6860,00 €	7510,00 €	8840,00 €	8015,00 €
Modèle avec porte vitrée	Code	891910	891915	891921	891920
	Prix HT	7720,00 €	8390,00 €	9970,00 €	8945,00 €

OPTIONS

Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000
	Prix HT	277,00 €	277,00 €	277,00 €	277,00 €
1 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000	899000	899000
	Prix HT	549,00 €	549,00 €	549,00 €	549,00 €
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500
	Prix HT	843,00 €	843,00 €	843,00 €	843,00 €

- 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		10	15	20	10
Nombre de niveaux chariot assiettes		-	-	20	12
Capacité en bacs inox GN1/1 H65 mm		10	15	20	20
Capacité en assiettes en diam. 240 à 280 mm		-	-	40	48
Longueur hors tout		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Profondeur hors tout		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Hauteur hors tout		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Espace entre les niveaux : chariot barquettes / bacs		75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
Espace entre les niveaux : chariot assiettes		-	-	69 mm	69 mm
Poids à vide : chariot barquettes / bacs		14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
Poids à vide : chariot assiettes		-	-	20 kg	20 kg
Chariot pour barquettes / bacs inox	Code	894110	894115	894121	894120
	Prix HT	1025,00 €	1085,00 €	1325,00 €	1045,00 €
1 - Chariot pour assiettes	Code			894321	894320
	Prix HT			1215,00 €	1225,00 €

ACCESSOIRES

2 - Poignée froide	Code	896000	896000	896000	896000
	Prix HT	44,00 €	44,00 €	44,00 €	44,00 €
3 - Housse isotherme (pour chariots à assiettes)	Code			775803	897020
	Prix HT			1140,00 €	661,00 €

ACCESSOIRES DIVERS POUR FOURS TRANS'THERM

	Code	Prix HT
Bac à frites GN1/1 en inox perforé (dessous et côtés)	895101	75,20 €
Grille GN2/1 inox	711002	25,00 €*
Grille GN1/1 inox	711003	11,20 €*
Grille GN1/2 inox	711105	19,60 €*

*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 (5^{ème} 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

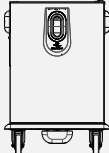
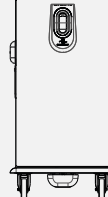
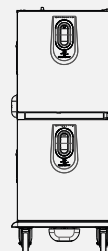
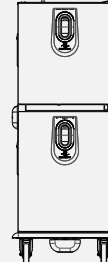
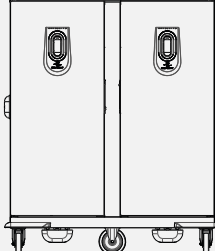
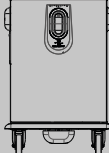
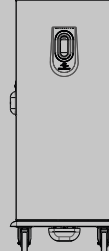


LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

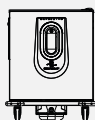
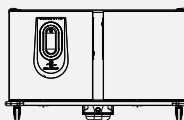
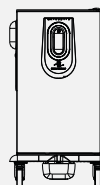
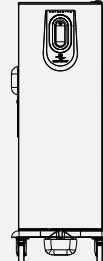
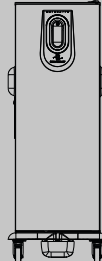


ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - CHAUD

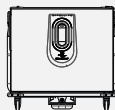
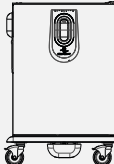
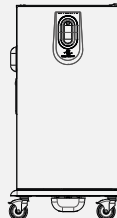
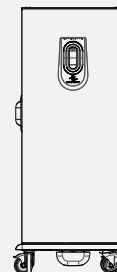
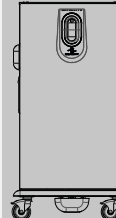
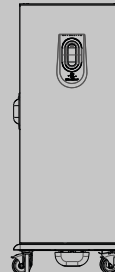
MODÈLES GN 2/1

							
GN20	GN30	GN40	2GN16	GN20 + GN16	2GN40	GN20	GN40
Nombre de niveaux GN2/1 :		20	2 x 8	10+8	2 x 20	10	20

MODÈLES GN 1/1
Entrée 325 mm

MODÈLES GN 1/1 Entrée 325 mm					
	GN6	GN12	GN10	GN17	GN17
	Nombre de niveaux GN1/1 :				
	6	12	10	17	17

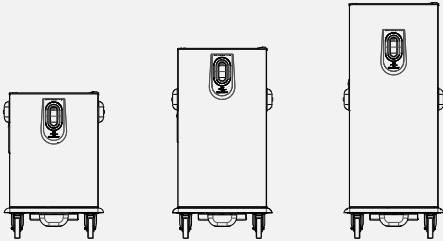
MODÈLES GN 1/1
Entrée 530 mm

MODÈLES GN 1/1 Entrée 530 mm							
	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15	GN20
	Nombre de niveaux GN1/1:		6	10	15	20	15

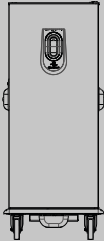
INOX ANTI-RAYURES

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - FROID

MODÈLES GN 2/1

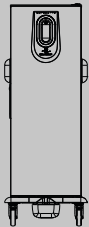
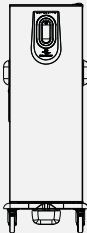


INOX ANTI-RAYURES



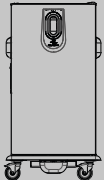
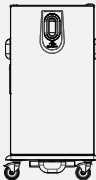
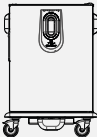
	GN20	GN30	GN40	GN40
Nombre de niveaux GN2/1 :	10	15	20	20

MODÈLES GN 1/1
Entrée 325 mm



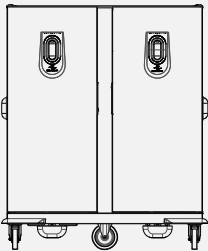
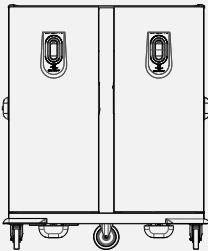
	GN14	GN14
Nombre de niveaux GN1/1 :	14	14

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

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE


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 glissières		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 5 535,00 €	840230 6 100,00 €	840240 6 720,00 €	840280 11 895,00 €
	Avec humidification	840320 6 575,00 €	840330 7 140,00 €	840340 7 625,00 €	840380 13 145,00 €
	Sans humidification	841220 5 965,00 €	841230 6 580,00 €	841240 7 305,00 €	841280 12 985,00 €
	Avec humidification	841320 7 000,00 €	841330 7 655,00 €	841340 8 205,00 €	841380 14 215,00 €

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000	844000
	Prix HT	147,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010	
	Prix HT	323,00 €	323,00 €	323,00 €	
Prise UK	Code	844080	844080	844080	
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €	
Personnalisation de la porte	Code	844023		844020	844022
	Prix HT	983,00 €		1 095,00 €	1 680,00 €

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 glissières		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 9 020,00 €	840232 8 605,00 €
	Avec humidification	840336 10 250,00 €	840332 9 815,00 €

OPTIONS

Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010
	Prix HT	323,00 €	323,00 €
Prise UK	Code	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €



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 glissières		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 4 300,00 €	843210 5 090,00 €	843212 5 425,00 €	840217 5 440,00 €
	Avec humidification	843306 4 825,00 €	843310 5 660,00 €	843312 6 240,00 €	840317 6 195,00 €
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification		842210 5 490,00 €		841217 5 950,00 €
	Avec humidification		842310 6 155,00 €		841317 6 730,00 €

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT	147,00 €	147,00 €	147,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017		
	Prix HT	240,00 €		
Piétement	Code	844015		
	Prix HT	438,00 €		
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018		
	Prix HT	174,00 €		
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain"	Code		844012	844012
	Prix HT		338,00 €	338,00 €
Personnalisation de la porte	Code			844021
	Prix HT			996,00 €



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 glissières			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 4 750,00 €	840206 4 345,00 €	840210 5 090,00 €	840215 5 380,00 €	840221 5 895,00 €
	Avec humidification		840306 4 920,00 €	840310 5 715,00 €	840315 6 060,00 €	840321 6 470,00 €
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification			841210 5 530,00 €	841215 5 825,00 €	841221 6 385,00 €
	Avec humidification			841310 6 150,00 €	841315 6 560,00 €	841321 7 000,00 €

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code		844000	844000	844000	844000
	Prix HT		147,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT	240,00 €	240,00 €			
Piètement	Code		844015			
	Prix HT		438,00 €			
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code		844018			
	Prix HT		174,00 €			
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code			844011	844011	844011
	Prix HT			555,00 €	555,00 €	555,00 €
Personnalisation de la porte	Code					844020
	Prix HT					1 095,00 €

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE


ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN20	GN30	GN40
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		20	30	40
Espace entre les glissières		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	7 195,00 €	7 435,00 €	7 705,00 €
Avec porte vitrée	Code	842120	842130	842140
	Prix HT	7 725,00 €	7 890,00 €	8 190,00 €

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT	147,00 €	147,00 €	147,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010
	Prix HT	323,00 €	323,00 €	323,00 €
Personnalisation de la porte	Code	844023		844020
	Prix HT	983,00 €		1 095,00 €

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	6 975,00 €	7 030,00 €	6 140,00 €	7 045,00 €	7 415,00 €

Avec porte vitrée	Code			842110	842115	842121
	Prix HT			6 580,00 €	7 495,00 €	8 030,00 €

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code		844000	844000	844000	844000
	Prix HT		147,00 €	147,00 €	147,00 €	147,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €
Pietement	Code		844015			
	Prix HT		438,00 €			
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT	240,00 €	240,00 €			
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code			844011	844011	844011
	Prix HT			555,00 €	555,00 €	555,00 €
Personnalisation de la porte	Code					844020
	Prix HT					1 095,00 €

Accessoires disponibles en page 277.


ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Capacité		GN14
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		14
Espace entre les glissières		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	7 430,00 €
Avec porte vitrée	Code	842114
	Prix HT	7 770,00 €
OPTIONS		
Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000
	Prix HT	147,00 €
Prise UK	Code	844080
	Prix HT	55,00 €
Personnalisation de la porte	Code	844021
	Prix HT	996,00 €
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain"	Code	844012
	Prix HT	338,00 €



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.

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 glissières		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 14 110,00 €	843041 13 605,00 €
	Avec humidification	843082 14 940,00 €	843042 14 135,00 €
	Sans humidification	843181 15 235,00 €	843141 14 675,00 €
	Avec humidification	843182 16 010,00 €	843142 15 240,00 €
Mixte avec porte vitrée	Sans humidification	843181 15 235,00 €	843141 14 675,00 €
	Avec humidification	843182 16 010,00 €	843142 15 240,00 €

OPTIONS

Personnalisation de la porte	Code	844022	844020
	Prix HT	1 680,00 €	1 095,00 €
Prise UK pour armoires Satellite 4G	Code	844085	844080
	Prix HT	138,00 €	55,00 €

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*	31,20 €	31,20 €	31,20 €
Bac inox GN1/1 H 100	Code	741010	741010	741010
	Prix HT*	42,80 €	42,80 €	42,80 €
Bac inox GN1/1 H 150	Code	741015	741015	741015
	Prix HT*	66,00 €	66,00 €	66,00 €
1 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 260/270	Code	750526	750526	750526
	Prix HT	24,80 €	24,80 €	24,80 €
1 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 290/310	Code	750530	750530	750530
	Prix HT	27,00 €	27,00 €	27,00 €
2 - Panier à assiettes L 530 x l 385 x H 194mm	Code	750514	750514	750514
	Prix HT	118,00 €	118,00 €	118,00 €
Grille fil inox GN2/1	Code	711002	711002	711002
	Prix HT*	25,00 €	25,00 €	25,00 €
Grille fil inox GN1/1	Code	711003	711003	711003
	Prix HT*	11,20 €	11,20 €	11,20 €
Plaque eutectique GN1/1 (-3°C)	Code	826003		
	Prix HT*	75,00 €		
Plaque eutectique GN1/3 (-12°C)	Code	826001		
	Prix HT*	38,60 €		
3 - Poignée rabattable pour GN6 1/1 entrée 325 mm	Code	844106		
	Prix HT	307,00 €		
3 - Poignée rabattable pour GN3 - GN6 1/1 entrée 530 mm	Code	844006	844006	
	Prix HT	310,00 €	310,00 €	
4 - Dessus thermoformé pour GN6 1/1 entrée 530 mm	Code	844007	844007	
	Prix HT	246,00 €	246,00 €	
4 - Dessus thermoformé pour GN10 1/1 entrée 530 mm	Code	844009	844009	
	Prix HT	246,00 €	246,00 €	
5 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008
	Prix HT	198,00 €	198,00 €	198,00 €
6 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005
	Prix HT	48,40 €	48,40 €	48,40 €
Tresse anti-statique	Code	844004	844004	844004
	Prix HT	38,80 €	38,80 €	38,80 €

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



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 glissières		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 5 875,00 €	840517 5 965,00 €	840521 6 295,00 €	840520 5 830,00 €	840540 7 175,00 €
	Avec humidification	840715 6 470,00 €	840717 6 600,00 €	840721 6 730,00 €	840720 6 885,00 €	840740 8 125,00 €
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification	841515 6 325,00 €	841517 6 475,00 €	841521 6 865,00 €	841520 6 345,00 €	841540 7 820,00 €
	Avec humidification	841715 6 955,00 €	841717 7 265,00 €	841721 7 405,00 €	841720 7 350,00 €	841740 8 740,00 €

OPTIONS

Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain" (montage en usine)	Code	844011	844012	844011	844010	844010
	Prix HT	555,00 €	338,00 €	555,00 €	323,00 €	323,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €

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	7 805,00 €	7 515,00 €	8 620,00 €
Avec porte vitrée	Code	842714	842715	842740
	Prix HT	8 245,00 €	7 940,00 €	9 025,00 €

OPTIONS

Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844012	844011	844010
	Prix HT	338,00 €	555,00 €	323,00 €
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €

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 m³ / 90 L	0,09 m³ / 91 L	0,22 m³ / 225 L	0,24 m³ / 236 L	0,56 m³ / 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	Code	844206	844256	844255	844207	844254
Avec humidification et option DUO	Prix HT	5560,00 €	5655,00 €	6720,00 €	6840,00 €	8160,00 €
Chauffante avec porte vitrée	Code			844215	844217	844214
Avec humidification et option DUO	Prix HT			7255,00 €	7490,00 €	8730,00 €
OPTIONS						
Piètement	Code	844015	844015			
	Prix HT	438,00 €	438,00 €			
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018	844018			
	Prix HT	174,00 €	174,00 €			
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017			
	Prix HT	240,00 €	240,00 €			
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €	55,00 €
Jeu de 4 roues Ø125 mm (GN17) Ø160 mm (GN15 - 40) "tout terrain"	Code			844011	844012	844010
	Prix HT			555,00 €	338,00 €	323,00 €
Personnalisation de la porte	Code				844021	844020
	Prix HT				996,00 €	1095,00 €
ACCESSOIRES						
Sonde à piquer PT1000 Ø 3 mm	Code	844203	844203	844202	844202	844202
	Prix HT	345,00 €	345,00 €	345,00 €	345,00 €	345,00 €
Sonde à piquer PT1000 Ø 1,6 mm (pour cuisson sous vide)	Code	844205	844205	844204	844204	844204
	Prix HT	486,00 €	486,00 €	486,00 €	486,00 €	486,00 €

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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.

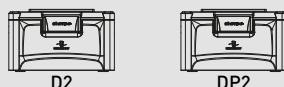
+ nettoyage facile et rapide

- 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.

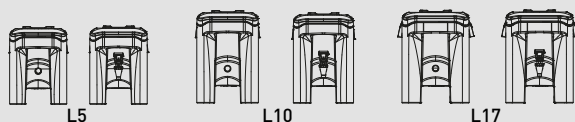
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



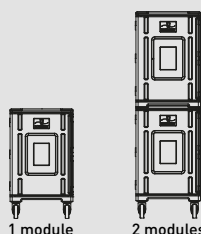
MODÈLES GN À OUVERTURE DESSUS



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 1^{er} juillet 2008 et le décret n°2007-1791 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Ils ne peuvent servir au transport que sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.
- Personnalisation possible avec intégration de logo dans les corps. Nous consulter.

SHERPA

LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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 gavage.

- 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*	455,00 €	746,00 €	789,00 €	1 716,00 €	1 759,00 €

ACCESSOIRES

Jeu de 4 roues diam.125 mm 2 avec freins - Chape inox	Code	822751	822751	822751	822751
Prix HT*		229,00 €	229,00 €	229,00 €	229,00 €
Jeu de 2 attaches	Code	822850	822850	822850	
Prix HT*		109,00 €	109,00 €	109,00 €	
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001	826001	826001
Prix HT*		38,60 €	38,60 €	38,60 €	38,60 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003	826003	826003
Prix HT*		75,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004	826004	826004
Prix HT*		75,00 €	75,00 €	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005	826005	826005
Prix HT*		81,60 €	81,60 €	81,60 €	81,60 €
Socle rouleur sans poignée - L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706	797706	797706
Prix HT		440,00 €	440,00 €	440,00 €	440,00 €
Socle rouleur avec poignée - L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006	798006	798006
Prix HT*		506,00 €	506,00 €	506,00 €	506,00 €

*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*	613,00 €	702,00 €

ACCESSOIRES

Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT*	38,60 €	38,60 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT*	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT*	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT*	81,60 €	81,60 €
Socle rouleau sans poignée - L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706
	Prix HT	440,00 €	440,00 €
Socle rouleau avec poignée - L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006
	Prix HT*	506,00 €	506,00 €

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	449,00 €	545,00 €	776,00 €
Modèle avec robinet	Code	825205	825210	825217
	Prix HT*	559,00 €	655,00 €	886,00 €



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>

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 gavage.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

PLAQUES EUTECTIQUES :

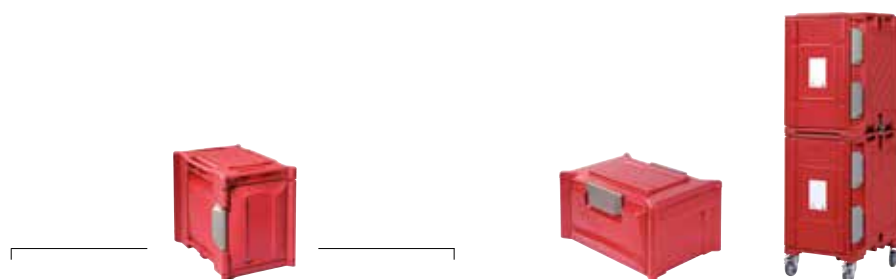
- en polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
- * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
- * 826003 : -10°C / -12°C
- * 826005 : -28°C / -30°C



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	1 795,00 €	3 445,00 €
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 12 niveaux de glissières espacées 44 mm	Code	823102	823106
	Prix HT	2 030,00 €	3 925,00 €
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières espacées 31 mm	Code	823103	823107
	Prix HT	2 030,00 €	3 925,00 €
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 9 niveaux de glissières espacées 70 mm	Code	823104	823108
	Prix HT*	2 030,00 €	3 925,00 €
ACCESSOIRES			
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT*	38,60 €	38,60 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT*	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT*	75,00 €	75,00 €
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT*	81,60 €	81,60 €

*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



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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	92,80 €	156,60 €	199,20 €	241,80 €

ACCESSOIRES

1 - Ravier GN1/8 en polypropylène sans couvercle (LxPxH : 162x132x45mm - C.: 0,5 L)	Code	254004	254004	254004	254004
	Prix HT*	1,20 €	1,20 €	1,20 €	1,20 €
Couvercle en polypropylène pour ravier GN1/8 en polypropylène	Code	254518	254518	254518	254518
	Prix HT*	0,80 €	0,80 €	0,80 €	0,80 €
Sachet de 10 boîtes GN1/8 en polypropylène avec couvercles	Code	255205	255205	255205	255205
	Prix HT*	25,40 €	25,40 €	25,40 €	25,40 €
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	19,40 €	19,40 €	19,40 €	19,40 €
3 - Lot de 10 couvercles silicone pour ravier inox GN1/8	Code	751518	751518	751518	751518
	Prix HT	84,00 €	84,00 €	84,00 €	84,00 €
Compartiment L x P x H HT 355 x 241 x 110 mm	Code	828300	828300	828300	828300
	Prix HT	42,60 €	42,60 €	42,60 €	42,60 €
Couvercle L x P x H HT 355 x 241 x 87 mm	Code	828305	828305	828305	828305
	Prix HT	29,00 €	29,00 €	29,00 €	29,00 €
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	21,20 €	21,20 €	21,20 €	21,20 €
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	107,00 €	107,00 €	107,00 €	107,00 €
6 - Bain-marie 1 cuve GN1/1	Code	867101	867101	867101	867101
	Prix HT*	481,00 €	481,00 €	481,00 €	481,00 €

*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 710,00 €	791,00 €

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 1 015,00 €



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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	1 860,00 €	2 170,00 €



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	2220,00 €	2815,00 €		3675,00 €	
Bain-marie cuves séparées avec commande grand côté	Code	872312		872313		872314
	Prix HT	2215,00 €		2815,00 €		3675,00 €



MODÈLES AVEC ÉTUVE - CUVES SÉPARÉES

Capacité	2 GN 1/1		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	4730,00 €	6405,00 €		8570,00 €	
Bain-marie avec couvercle	Code	872212	872213		872414	
	Prix HT	5260,00 €	6925,00 €		9095,00 €	

- 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).

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

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 6100,00 €



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 boîtier 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 Prix HT 481,00 €	868001 802,00 €

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* 260,00 €







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

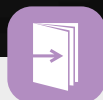


ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES

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 1 395,00 €	799012 1 890,00 €



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



Retrouvez
une large gamme de vaisselle
dans le catalogue







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

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 5^{ème} 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**



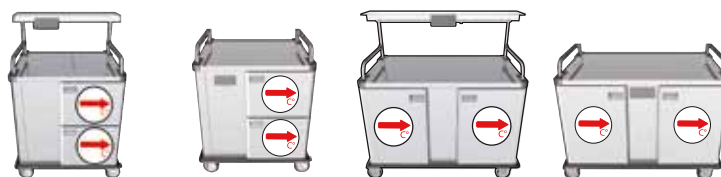
CHARIOTS
DE DISTRIBUTION

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

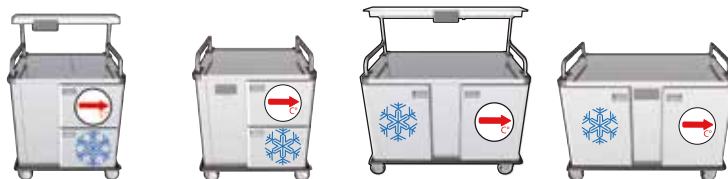
Capacité		2 x 4 avec pare-haleine	2 x 4 sans pare-haleine	2 x 8 avec pare-haleine	2 x 8 sans pare-haleine
Nombre de repas		60/80	60/80	100/120	100/120
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		8	8	16	16
Longueur hors tout		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profondeur hors tout		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Hauteur 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		900 W	900 W	1900 W	1900 W
Neutre + lampe		1400 W	-	2900 W	-
1 plaque + 1 lampe (*)		1700 W	1200 W	2700 W	2200 W
2 plaques + 2 lampes (*)		-	-	3500 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	10 610,00 €	10 005,00 €	12 465,00 €	11 790,00 €
Dessus inox - neutre + lampe(s) [1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8]	Code	885234		885284	
	Prix HT	10 805,00 €		12 770,00 €	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885231	885331	885281	885381
	Prix HT	11 115,00 €	10 515,00 €	12 970,00 €	12 295,00 €
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			885282	885382
	Prix HT			13 400,00 €	12 720,00 €
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889012	889012	889027	889027
	Prix HT	107,00 €	107,00 €	179,00 €	179,00 €
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT	327,00 €	327,00 €	354,00 €	354,00 €
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT	176,00 €	176,00 €	368,00 €	368,00 €
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT			4 990,00 €	4 995,00 €

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 paramètres 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		900 W	900 W	1400 W	1400 W
Neutre + lampe		1400 W	-	2400 W	-
1 plaque + 1 lampe (*)		1700 W	1200 W	2200 W	1700 W
2 plaques + 2 lampes (*)		-	-	3000 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	12 940,00 €	12 305,00 €	13 955,00 €	13 245,00 €
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	886034		886084	
	Prix HT	13 135,00 €		14 255,00 €	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	886031	886131	886081	886181
	Prix HT	13 445,00 €	12 810,00 €	14 465,00 €	13 750,00 €
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			886082	886182
	Prix HT			14 890,00 €	14 170,00 €
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889012	889012	889027	889027
	Prix HT	107,00 €	107,00 €	179,00 €	179,00 €
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT	327,00 €	327,00 €	354,00 €	354,00 €
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT	176,00 €	176,00 €	368,00 €	368,00 €
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT			4 990,00 €	4 995,00 €

- 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 paramètres 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).



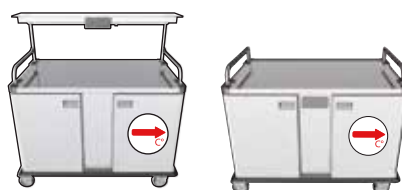
MODÈLES POUR LIAISON FROIDE

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		3800 W	3800 W	7000 W	7000 W
Neutre + lampe		3800 W	-	8000 W	-
1 plaque + 1 lampe (*)		3800 W	3800 W	7900 W	7400 W
2 plaques + 2 lampes (*)		-	-	8700 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	13 625,00 €	13 000,00 €	15 535,00 €	14 825,00 €
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	887034		887084	
	Prix HT	13 890,00 €		15 845,00 €	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	887031	887131	887081	887181
	Prix HT	14 135,00 €	13 510,00 €	16 045,00 €	15 335,00 €
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			887082	887182
	Prix HT			16 465,00 €	15 755,00 €
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889027	889027
	Prix HT	52,80 €	52,80 €	179,00 €	179,00 €
Sonde à piquer	Code	889013	889013	889013	889013
	Prix HT	313,00 €	313,00 €	313,00 €	313,00 €
Module de traçabilité	Code	889014	889014	889014	889014
	Prix HT	338,00 €	338,00 €	338,00 €	338,00 €
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT	327,00 €	327,00 €	354,00 €	354,00 €
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT	176,00 €	176,00 €	368,00 €	368,00 €
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT			4 990,00 €	4 995,00 €

- 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		1000 W	1000 W
Neutre + lampe		2000 W	-
1 plaque + 1 lampe (*)		1800 W	1300 W
2 plaques + 2 lampes (*)		2600 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	11 050,00 €	10 385,00 €
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Code	885084	
	Prix HT	11 360,00 €	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885081	885181
	Prix HT	11 560,00 €	10 890,00 €
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	885082	885182
	Prix HT	11 985,00 €	11 315,00 €
OPTIONS			
Fermeture à clé	Code	889027	889027
	Prix HT	179,00 €	179,00 €
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889019	889019
	Prix HT	354,00 €	354,00 €
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889031	889031
	Prix HT	368,00 €	368,00 €
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code	889026	889046
	Prix HT	4 990,00 €	4 995,00 €

Accessoires disponibles en page 306.

ACCESSOIRES



SUPPORT POUBELLE

Livré avec deux poubelles

L mm	H mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
210	461	340		889011	175,00 €

TABLETTE LATÉRALE RABATTABLE

L mm	H mm	P mm	H mm	Code	Prix HT
290	578	61		889010	540,00 €

SUPPORT D'IDENTIFICATION

Code	Prix HT
889018	55,40 €

SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

Code	Prix HT
889020	90,80 €

Disponible uniquement pour les modèles en triphasé.

TRESSE ANTI-STATIQUE

Code	Prix HT
844004	38,80 €

NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES RONDES

	Code	Prix HT
1 silo avec couvercle		
Chauffant statique non ventilé	777184	2255,00 €

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 mm	H mm	P mm	H mm	Puissance frigorigène	Code	Prix HT*
GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C						
325	176	30		300 kj	826001	38,60 €
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C						
530	325	30		990 kj	826003	75,00 €
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C						
530	325	30		875 kj	826004	75,00 €
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C						
530	325	30		890 kj	826005	81,60 €

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>

NEW!

OPTIONS



OPTION ROUES DIAM.160 MM, 2 AVEC FREINS

	Code	Prix HT
4 roues pour chariots 2 x 4	889015	327,00 €
5 roues pour chariots 2 x 8	889019	354,00 €

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MOTORISATION

Marche avant / arrière. Commande par joystick proportionnelle. Bouton marche/arrêt sur le boîtier 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	4990,00 €
Pour chariots Nomad sans pare-haleine		
Roue motorisée pour diam.160 mm	889046	4995,00 €

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

SONDE À PIQUER

	Code	Prix HT
	889013	313,00 €

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	368,00 €
Personnalisation pour chariots 2 x 4	889032	176,00 €

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	338,00 €

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	107,00 €
Pour chariot Nomad remise en température		
pour modèle 2 x 4 niveaux	889022	52,80 €
Pour chariots Nomad maintien ou remise en température		
pour modèle 2 x 8 niveaux	889027	179,00 €

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**



CHARIOTS
DE DISTRIBUTION



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
		1 430,00 €	1 920,00 €	2 735,00 €
	Avec habillage latéral aspect inox	788103	788203	788302
		1 575,00 €	2 065,00 €	2 880,00 €
Modèles avec portes aspect inox	Sans habillage latéral	788111	788211	788310
		1 755,00 €	2 575,00 €	3 720,00 €
	Avec habillage latéral aspect inox	788113	788213	788312
		1 900,00 €	2 715,00 €	3 865,00 €
Modèles avec portes translucides	Sans habillage latéral	788121	788221	788320
		1 670,00 €	2 390,00 €	3 450,00 €
	Avec habillage latéral aspect inox	788123	788223	788322
		1 815,00 €	2 535,00 €	3 595,00 €

Bac Cristal Plus GN1/1 H100 mm	Code	751110	751110	751110
	Prix HT*	27,80 €	27,80 €	27,80 €
Bac Alto Plus GN1/1 H100 mm	Code	761110	761110	761110
	Prix HT*	52,20 €	52,20 €	52,20 €
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*	159,00 €	159,00 €	159,00 €
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 5 L	Code	825205	825205	825205
	Prix HT*	559,00 €	559,00 €	559,00 €
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 10 L	Code	825210	825210	825210
	Prix HT*	655,00 €	655,00 €	655,00 €

310

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 POLYPROPYLENE :

- 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 14 GN1/2 28
Longueur hors tout	880 mm
Largeur hors tout	625 mm
Hauteur hors tout	970 mm
Charge maximale	200 kg
Poids à vide	28 kg
Chariot petit-déjeuner - glissières inox	Code 788006 Prix HT 1550,00 €

OPTIONS

Tablette rabattable à monter en usine L x l ht 560 x 350 mm	Code 789510 Prix HT 350,00 €
Housse de protection alimentaire	Code 788002 Prix HT 139,00 €
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322027 Prix HT* 195,00 €



MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLENE - DOUBLE ENTRÉE 375 MM

Capacité	2 x 6 GN1/1	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 12 GN1/2 24	18 36
Longueur hors tout	925 mm	1337 mm
Largeur hors tout	620 mm	620 mm
Hauteur hors tout	1055 mm	1055 mm
Charge maximale	120 kg	120 kg
Poids à vide	25 kg (sans panneau) 27,5 kg (avec panneaux)	35 kg (sans panneau) 37,5 kg (avec panneaux)
Modèle sans panneaux latéraux	Code 788406 Prix HT 1440,00 €	782446 1385,00 €
Modèle avec 2 panneaux latéraux bleus	Code 788306 Prix HT 1625,00 €	782546 1585,00 €

OPTIONS

Tablette rabattable à monter en usine - L x l ht 560 x 350 mm	Code 789510 Prix HT 350,00 €	789510 350,00 €
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322028 Prix HT* 250,00 €	



*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

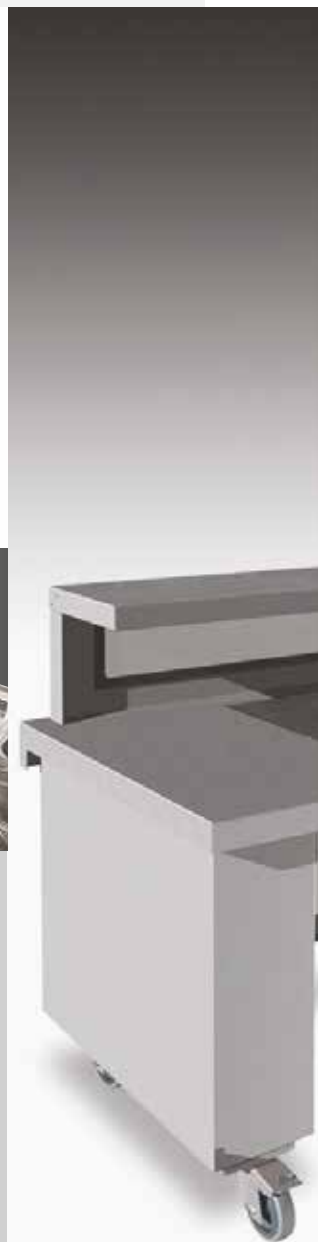
- **CARCE'ROLL** : équipé d'un panneau de commande simplifié avec maintien en température automatique en fin de cycle de remise en température. 2 programmes : pleine charge et 1/2 charge.
- **COMPTOIR CHAUD** : équipé d'un passe-plat avec fenêtre pour permettre une bonne vision des menus présentés et 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

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 électronique (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
	Prix HT	14 990,00 €
	Code	884355
	Prix HT	13 980,00 €

ACCESSOIRES

Grille spéciale GN2/1 (*)	Code	884392
	Prix HT	128,00 €

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



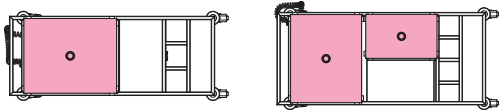
MEUBLE COMPTOIR CHAUD

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
	4 960,00 €



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	865 mm	863 mm	134 mm	142 mm
	avec couvercle	915 mm	915 mm	184 mm	193 mm
Poids à vide		63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Charge maximale	sur la plaque	20 kg	20 kg	10 kg	20 kg
	sur le chariot	120 kg	120 kg	-	-
Puissance électrique		1400 W	1400 W + 700 W	700 W	1400 W
Tension - monophasé 50 /60Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Chariot de service porte à porte avec plaque chauffante	Code	884306	884316		
	Prix HT	3960,00 €	5850,00 €		







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

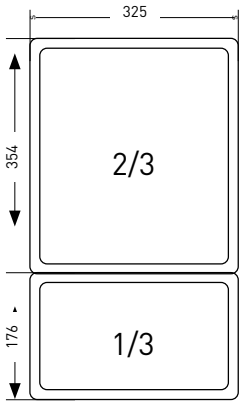
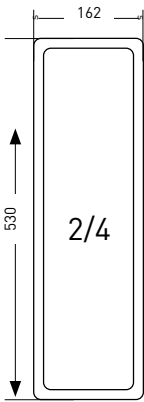
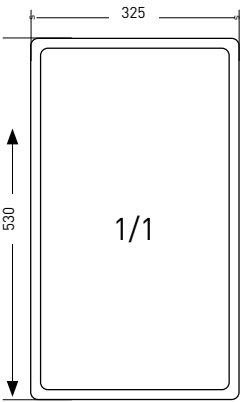
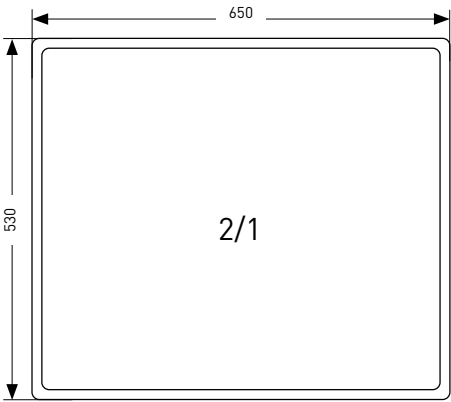
(3) Modulus



BACS GASTRONORME

LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE
FABRIQUÉS EN FRANCE





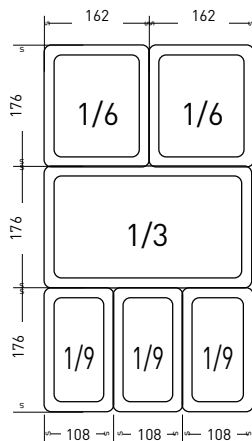
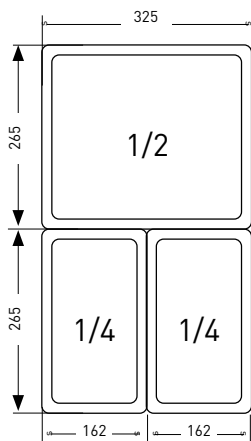
CONSEILS D'UTILISATION				
Utilisation	Bacs acier inoxydable	Bacs copolyester Alto Plus	Bacs copolyester Cristal Plus	Bacs polypropylène
Conservation/stockage	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Bain-marie	♥♥♥	♥	●	●
Réchauffage	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100°C)
Cuisson	♥♥♥	●	●	●
Four micro-ondes	A vérifier 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 cuiviers (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 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*	60,80 €	81,40 €	81,20 €	83,40 €	106,00 €	183,00 €	194,00 €
	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*	26,40 €	30,40 €	31,80 €	31,20 €	42,80 €	66,00 €	118,00 €
	GN 2/3	Capacité L		3,5		5,5	8,7	13	16,7
		Code		742004		742006	742010	742015	742020
		Prix HT*		28,40 €		32,20 €	44,00 €	56,60 €	67,40 €
	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*	18,20 €	20,00 €	20,20 €	22,40 €	29,80 €	41,40 €	72,40 €
	GN 2/4	Capacité L		2,5		4	6,2	9	
		Code		743604		743606	743610	743615	
		Prix HT*		40,40 €		41,40 €	59,80 €	78,80 €	
	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*		20,20 €	20,20 €	21,20 €	29,00 €	32,00 €	49,80 € 125,00 €
	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*		19,60 €	19,60 €	20,80 €	23,80 €	33,60 €	54,60 €
	GN 1/6	Capacité L				1	1,7	2,2	3
		Code				746006	746010	746015	746020
		Prix HT*				16,00 €	20,00 €	26,00 €	42,40 €
	GN 1/9	Capacité L				0,6	0,8		
		Code				747006	747010		
		Prix HT*				23,60 €	27,00 €		

*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 7/10° à 8/10°).
- 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 cuiviers 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*			120,00 €	191,00 €	214,00 €
 GN 1/1	Capacité L	6,7	9	13,5	20	28
	Code	741305	741306	741310	741315	741320
	Prix HT*	52,80 €	52,20 €	63,80 €	87,00 €	139,00 €
 GN 1/2	Capacité L		4	6,2	9	12
	Code		743306	743310	743315	743320
	Prix HT*		43,40 €	50,80 €	62,40 €	93,40 €



BACS PLEINS AVEC ANSES FIXES

Dimensions GN	Profondeurs	100	150
 GN 1/1	Capacité L	13,5	20
	Code	741110	741115
	Prix HT*	63,80 €	87,00 €



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*	79,80 €	104,00 €	154,00 €



*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*	101,00 €	105,00 €	150,00 €	163,00 €	
	GN 1/1	Capacité L	5,8	6,7	9	13,5	20
		Code	741404	741405	741406	741410	741415
		Prix HT*	42,40 €	43,80 €	43,40 €	66,20 €	103,00 €
	GN 2/3	Capacité L			5,5	8,7	13
		Code			742406	742410	742415
		Prix HT*			47,00 €	75,20 €	115,00 €
	GN 1/2	Capacité L			4	6,2	9
		Code			743406	743410	743415
		Prix HT*			33,40 €	56,00 €	70,00 €
	GN 2/4	Capacité L				6,2	
		Code				743710	
		Prix HT*				84,40 €	

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*	103,00 €	138,00 €	195,00 €



*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*	58,60 €	62,00 €	74,40 €		
GN 1/1	Code	747701	748001	748101	748201	748501
	Prix HT*	23,80 €	26,80 €	33,00 €	45,40 €	31,40 €
GN 2/3	Code	747702	748002			
	Prix HT*	22,40 €	25,40 €			
GN 1/2	Code	747712	748012	748112		748512
	Prix HT*	15,00 €	18,00 €	24,20 €		22,60 €
GN 2/4	Code	747724	748024			
	Prix HT*	21,00 €	24,00 €			
GN 1/3	Code	747713	748013			748513
	Prix HT*	12,00 €	15,00 €			19,60 €
GN 1/4	Code	747714	748014			748514
	Prix HT*	12,20 €	15,20 €			19,80 €
GN 1/6	Code	747716	748016			748516
	Prix HT*	11,60 €	14,60 €			19,20 €
GN 1/9	Code	747719	748019			
	Prix HT*	13,80 €	16,80 €			

⁽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*	79,80 €	86,80 €
GN 1/2	Code	748712	748812
	Prix HT*	63,40 €	70,40 €
GN 1/3	Code	748713	
	Prix HT*	69,60 €	
GN 1/4	Code	748714	
	Prix HT*	63,80 €	
GN 1/6	Code	748716	
	Prix HT*	52,80 €	



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	13,20 €



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	9,60 €



ÉGOUTTOIR

Pour bac	e mm	Code	Prix HT*
GN1/1	0,8	750001	44,20 €
GN1/2	0,8	750012	35,60 €



RAVIER

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

GN	L ht mm	l ht mm	H ht mm	C litre	Code	Prix HT
Ravier inox						
1/8	162	132	45	0,5	751018	19,40 €
Couvercle (sachet de 10)						
1/8	162	132	10		751518	84,00 €

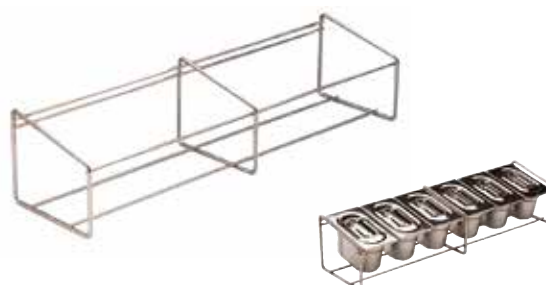
ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

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	35,00 €
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	25,20 €

PINCE POUR MANUTENTIONNER LES BACS GASTRO

L HT mm	Code	Prix HT*
190	749800	29,80 €



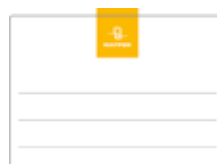
SUPPORT FIL INOX POUR BOÎTES À ÉPICES

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	117,00 €



*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



ALTO PLUS BACS GASTRONORME EN COPOLYESTER FUMÉ



BACS COPOLYESTER ALTO PLUS

Dimensions GN		Profondeurs 65100150200			
	GN 2/1	Capacité L		38	50
		Code		760115	760120
		Prix HT*		136,00 €	163,00 €
	GN 1/1	Capacité L	7,7	12	18
		Code	761106	761110	761115
		Prix HT*	45,20 €	52,20 €	63,00 €
	GN 1/2	Capacité L	3,4	5,3	7,9
		Code	763106	763110	763115
		Prix HT*	25,00 €	28,20 €	34,40 €
	GN 1/3	Capacité L	2,2	3,1	4,7
		Code	764106	764110	764115
		Prix HT*	19,60 €	22,00 €	25,80 €
	GN 1/4	Capacité L		2,2	3,2
		Code		765110	765115
		Prix HT*		16,60 €	18,20 €
	GN 1/6	Capacité L	0,7	1,2	1,8
		Code	766106	766110	766115
		Prix HT*	11,00 €	11,80 €	13,00 €
	GN 1/9	Capacité L	0,5	0,8	
		Code	767106	767110	
		Prix HT*	8,80 €	9,20 €	

*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 clipables anti-éclaboussures.
- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- Visualisation facile des contenus.
- Graduation des contenances.
- 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*	87,20 €	92,80 €	
GN 1/1	Code	768101	768601	769101
	Prix HT*	36,40 €	44,20 €	31,80 €
GN 1/2	Code	768112	768612	769112
	Prix HT*	21,40 €	29,00 €	15,20 €
GN 1/3	Code	768113	768613	769113
	Prix HT*	15,20 €	23,40 €	11,80 €
GN 1/4	Code	768114	768614	769114
	Prix HT*	11,20 €	19,20 €	10,40 €
GN 1/6	Code	768116	768616	769116
	Prix HT*	8,80 €	17,40 €	8,60 €
GN 1/9	Code	768119		
	Prix HT*	7,60 €		

[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	15,60 €
325	768712	12,40 €



*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*			88,60 €	104,00 €
	GN 1/1	Capacité L	6,5	11,5	17,5	23,5
		Code	751106	751110	751115	751120
		Prix HT*	22,00 €	27,80 €	33,20 €	40,20 €
	GN 1/2	Capacité L	3	5	7,5	10
		Code	753106	753110	753115	753120
		Prix HT*	12,60 €	14,60 €	19,80 €	22,80 €
	GN 1/3	Capacité L	2	3	4,5	
		Code	754106	754110	754115	
		Prix HT*	9,60 €	11,80 €	15,60 €	
	GN 1/4	Capacité L		2	3	
		Code		755110	755115	
		Prix HT*		10,60 €	11,60 €	
	GN 1/6	Capacité L	0,7	1	1,5	
		Code	756106	756110	756115	
		Prix HT*	6,40 €	7,40 €	9,60 €	
	GN 1/9	Capacité L	0,5	0,7		
		Code	757106	757110		
		Prix HT*	6,00 €	7,00 €		

*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*	55,00 €	-
GN 1/1	Code	758101	759101
	Prix HT*	19,80 €	21,40 €
GN 1/2	Code	758112	759112
	Prix HT*	10,80 €	10,60 €
GN 1/3	Code	758113	759113
	Prix HT*	7,40 €	7,60 €
GN 1/4	Code	758114	759114
	Prix HT*	5,60 €	6,40 €
GN 1/6	Code	758116	759116
	Prix HT*	6,20 €	4,20 €
GN 1/9	Code	758119	
	Prix HT*	4,40 €	

{1} Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

MODULUS **BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLENE**



BACS MODULUS

Dimensions GN		Profondeurs 65	100	150
	GN 1/1	Capacité L 7	12	17
		Code 256070	256013	256018
		Prix HT* 27,00 €	25,80 €	28,60 €
	GN 2/3	Capacité L	8	12
		Code 256080	256012	
		Prix HT* 14,20 €	17,20 €	
	GN 1/2	Capacité L 4	6	7,5
		Code 256040	256060	256075
		Prix HT* 9,60 €	11,80 €	13,00 €
	GN 1/3	Capacité L	3,5	5
		Code 256035	256050	
		Prix HT* 8,00 €	10,60 €	
	GN 1/4	Capacité L	2,5	3,5
		Code 256025	256036	
		Prix HT* 8,40 €	8,00 €	
	GN 1/6	Capacité L	1,5	2
		Code 256015	256020	
		Prix HT* 6,20 €	6,40 €	
	GN 1/9	Capacité L	0,8	
		Code 256010		
		Prix HT* 5,80 €		

*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(*)).
- 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.

(*) 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*	17,20 €	
GN 2/3	Code	256502	
	Prix HT*	7,00 €	
GN 1/2	Code	256512	
	Prix HT*	6,20 €	
GN 1/3	Code	256513	
	Prix HT*	4,80 €	
GN 1/4	Code	256514	
	Prix HT*	4,40 €	
GN 1/6	Code	256516	
	Prix HT*	3,80 €	
GN 1/9	Code	256519	
	Prix HT*	3,00 €	



ÉGOUTTOIR MODULUS

Dimensions GN			
GN 1/1	Code	256601	
	Prix HT*	14,20 €	



SACHET DE BACS AVEC COUVERCLES

Module	C.litre	Bacs avec couvercles	Code	Prix HT*
GN 1/9	0,8	Sachet de 8 bacs	257310	74,40 €
GN 1/6	1,5	Sachet de 6 bacs	257315	63,20 €
GN 1/6	2	Sachet de 6 bacs	257320	65,00 €
GN 1/4	2,5	Sachet de 5 bacs	257325	65,00 €
GN 1/4	3,5	Sachet de 5 bacs	257336	66,00 €
GN 1/3	3,5	Sachet de 5 bacs	257335	67,40 €
GN 1/3	5	Sachet de 5 bacs	257350	81,40 €
GN 1/2	4	Sachet de 4 bacs	257340	68,60 €
GN 1/2	6	Sachet de 4 bacs	257360	77,60 €
GN 1/2	7,5	Sachet de 4 bacs	257375	82,00 €
GN 2/3	8	Sachet de 4 bacs	257380	89,00 €
GN 2/3	12	Sachet de 4 bacs	257312	102,00 €

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



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	35,00 €
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	25,20 €

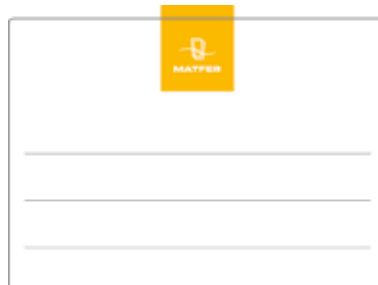


PLANCHE DE 30 ÉTIQUETTES HACCP

L HT mm	L HT mm	Code	Prix HT
Paquet de 10 planches			
50	25	257130	35,00 €





Retrouvez les casseroles, poêles... dans le catalogue



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	605,00 €	649,00 €			
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775715	774715	772715	773715	
	Prix HT	666,00 €	709,00 €* 774820	687,00 €	743,00 €	
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775820	774820			
	Prix HT	796,00 €	825,00 €			
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775720	774720	772720	773720	
	Prix HT	729,00 €* 774820	785,00 €* 774820	758,00 €	838,00 €	
30 niveaux - Espacement 44,5 mm	Code					773730
	Prix HT					1 010,00 €

OPTIONS

1 - Renfort pour transport à distance	Code	776003	776002	776004		
	Prix HT	443,00 €	443,00 €	443,00 €		
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	135,00 €	149,00 €	149,00 €	149,00 €	149,00 €
3 - Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €
3 - Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762	716762
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €	137,00 €	137,00 €	137,00 €
4 - Housse isotherme	Code	775803				
	Prix HT	1 140,00 €				

*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 tissu de verre avec enduction 2 faces de Polyuréthane gris clair.
- Résistance 200°C.
- Quatre fermeture à glissières.
- Lavable au jet ou manuellement.



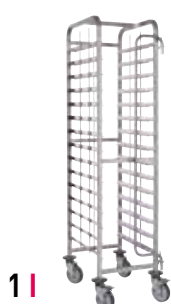
CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

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	661,00 €	691,00 €	732,00 €	660,00 €
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775920	774920	773920	772920
	Prix HT	711,00 €	747,00 €	804,00 €	713,00 €

ACCESSOIRES

2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT	135,00 €	149,00 €	149,00 €	149,00 €
3 - Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €
3 - Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €	137,00 €	137,00 €
4 - Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT	1 140,00 €			

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



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 tissu 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	433,00 €	474,00 €		
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775415	774415	772415	772615
	Prix HT*	490,00 €	534,00 €	549,00 €	508,00 €
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775520	774520	772120	772220
	Prix HT*	569,00 €	622,00 €	621,00 €	582,00 €
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775420	774420	772420	772620
	Prix HT	546,00 €	602,00 €	645,00 €* ¹	568,00 €
ACCESSOIRES					
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT	135,00 €	149,00 €	149,00 €	149,00 €
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €	137,00 €	137,00 €
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT	1 140,00 €			

*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	553,00 €	604,00 €	621,00 €	556,00 €
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775620	774620	772820	773820
	Prix HT	602,00 €	660,00 €	696,00 €	607,00 €

ACCESSOIRES

Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT	135,00 €	149,00 €	149,00 €	149,00 €
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €	137,00 €	137,00 €
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT	1 140,00 €			



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>

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 pâtisseries.
- Livré démonté avec 20 glissières. Encombrement L x l x H mm : 1730 x 740 x 150 mm. Montage par vis et rondelles de 8 mm et clé de 13 fournies.
- 4 roues composite 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	662,00 €* 771506	742,00 € 771006	738,00 € 770506

ACCESSOIRES

Carton de 300 housses jetables	Code	716773
	Prix HT	187,00 €

*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	698,00 €

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	996.00 €

ACCESSOIRES

Glissière amovible (2 unités pour 1 niveau)	Code	776501
	Prix HT	20,80 €



Modularité des glissières sur 37 positions.

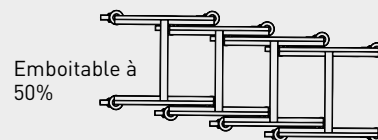


CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 50%:

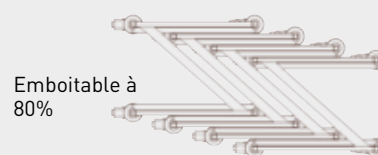
- Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles...
- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.
- Conforme à la norme EN 631.2.
- Certifié 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.
- Conformés à la Norme EN 631.2 (pour les modèles GN).



Emboîtable à 50%



Emboîtable 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
	Prix HT	888,00 €
	Code	777219
	Prix HT	959,00 €

ACCESSOIRES

Housse réutilisable	Code	775800	774800
	Prix HT	135,00 €	149,00 €
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €



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
	Prix HT	728,00 €	834,00 €
	Code	777320	777320
	Prix HT	807,00 €*	807,00 €*

ACCESSOIRES

Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800
	Prix HT	135,00 €	149,00 €	149,00 €
Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024
	Prix HT*	238,00 €	272,00 €	272,00 €
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762
	Prix HT*	148,00 €	182,00 €	137,00 €



*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* 252,00 €



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		310103	310108	310107
	Prix HT*		27,40 €	45,40 €	21,00 €
Plaque en tôle bleuie perforée	Code 310157				310157
	Prix HT*				50,80 €
Plaque en aluminium	Code 310604		310604		310606
	Prix HT*		31,80 €		22,00 €
Plaque en aluminium perforé	Code 310612		310612		310610
	Prix HT*		32,60 €		26,00 €
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code 310201	310201	310202		310203
	Prix HT*	32,40 €	45,40 €		33,20 €
Plaque en inox	Code 310623		310623	310624	310625
	Prix HT*		35,20 €	60,00 €	28,20 €



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*	45,40 €	39,00 €
Plaque en aluminium	Code 529401		
	Prix HT*	55,40 €	
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code 663201		
	Prix HT*	56,40 €	
Plaque en inox	Code 713401		713403
	Prix HT*	57,00 €	50,60 €



*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		"Pâtisserie" 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*	15,60 €		11,20 €		13,00 €
Modèle renforcé	Code		711002	711103	711105	
	Prix HT*		25,00 €	16,80 €	19,60 €	

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



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 455,00 €* 778008	778106 558,00 €	778206 669,00 €
	Avec galerie	608,00 €		
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 517,00 €* 778408	778506 668,00 €	778606 824,00 €
	Avec galerie	750,00 €		
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 886,00 €	778906 1 130,00 €	779006 1 500,00 €
ACCESSOIRES				
Porte-sac poubelle inox - L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511
	Prix HT	204,00 €	204,00 €	204,00 €
Récipient poubelle GN1/3 H200 - L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT	116,00 €	116,00 €	116,00 €

⁽¹⁾ 540 mm modèles avec galerie

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 487,00 €	778156 631,00 €	778306 552,00 €
	Avec galerie			778316 697,00 €
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	
Modèles 3 plateaux	Sans galerie	778456 594,00 €	778556 764,00 €	
ACCESSOIRES				
Porte-sac poubelle inox - L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	
	Prix HT	204,00 €	204,00 €	
Récipient poubelle GN1/3 H200 - L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT	116,00 €	116,00 €	116,00 €

* 905 mm modèles avec galerie



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

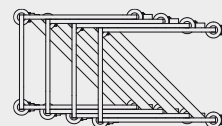
CUVIERS STANDARDS :

- 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	583,00 €	636,00 €	1 200,00 €	542,00 €



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	1 720,00 €	2 335,00 €

ACCESSOIRES

Bac GN2/1 H40 mm (à commander séparément)	Code	740004
	Prix HT	81,40 €

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 PRÉPARATION :

- 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 écumoirs. 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
	1 940,00 €



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
	1 760,00 €



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*	1 250,00 €	1 905,00 €

ACCESSOIRE

Housse de protection réutilisable	Code	798804	798805
	Prix HT*	244,00 €	290,00 €

*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	504,00 €	1 470,00 €	1 700,00 €
ACCESSOIRES				
Housse de protection réutilisable	Code		774800	774800
	Prix HT		149,00 €	149,00 €

CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES



CHARIOTS À ASSIETTES

Modèles		Chariot standard		Chariot réhaussé	
		Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot sans séparation	Code	791006	792006	791106	792106
	Prix HT	567,00 €	672,00 €	602,00 €	727,00 €
Chariot avec 2 séparations	Code	791206	792206	791306	792306
	Prix HT	664,00 €	794,00 €	700,00 €*	849,00 €*

OPTIONS

Kit de maintien pour petite vaisselle ** (montage en usine)	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT	180,00 €	183,00 €	180,00 €	183,00 €

ACCESSOIRES

Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT	46,80 €	61,20 €	46,80 €	61,20 €
Housse de protection alimentaire	Code	791902	792902	791902	792902
	Prix HT	95,60 €	105,00 €	95,60 €	105,00 €

*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		Chariot réhaussé	
		Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot sans séparation	Code	791506	791806	791606	791906
	Prix HT	877,00 €	890,00 €	945,00 €	1005,00 €
Chariot avec 2 séparations	Code	792506	792806	792606	792906
	Prix HT	961,00 €	1090,00 €	997,00 €	1145,00 €

OPTIONS

Kit de maintien pour petite vaisselle ⁽¹⁾ (montage en usine)	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT	180,00 €	183,00 €	180,00 €	183,00 €

ACCESSOIRES

Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT	46,80 €	61,20 €	46,80 €	61,20 €
Housse de protection alimentaire	Code	791903	792903	791903	792903
	Prix HT	120,00 €	126,00 €	120,00 €	126,00 €

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

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

** Selon l'épaisseur des assiettes

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	419,00 €	393,00 €	486,00 €	481,00 €



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	879,00 €	1 020,00 €

ACCESSOIRES

Plate-forme amovible L x l x H ht 1007 x 607 x 12 mm	Code	798406	798406
	Prix HT	141,00 €	141,00 €



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	2 685,00 €



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	1 580,00 €



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 l'égouttage
- 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)		150	
Capacité en casiers (8 casiers 500x500 mm sans réhausse par niveau)			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	1 190,00 €	818,00 €

ACCESSOIRES

Housse de protection réutilisable	Code	778700
	Prix HT	254,00 €



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		Grand modèle	
		Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux	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	1150,00 €	1255,00 €	1525,00 €	1745,00 €

ACCESSOIRE

Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	778702	778702	778701	778701
	Prix HT	239,00 €	239,00 €	246,00 €	246,00 €

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	912,00 €

ACCESSOIRES

1 - Plaque anti-projections - Polystyrène choc	Code	778719
	Prix HT	66,80 €
2 - Housse de protection lavable. Dim. L x l x H ht : 630 x 420 x 860 mm	Code	775811
	Prix HT	85,80 €
3 - Rouleau de 300 housses jetables - Dim. L x l x H ht : 700 x 500 x 1100 mm	Code	716761
	Prix HT	175,00 €



1



2



3



CAPACITÉS DE CHARGEMENT

	Bacs			Couvercles
	H55	H65	H100	
GN1/1	70	40	40	80
GN1/2	110	80	80	150

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 859720 Prix HT 960,00 €



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
CASIER 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. Électrique		0,35 Kw	0,35 Kw	0,6 Kw	0,6 Kw
Portillons GN 1/1	Code		623001	623002	623003
	Prix HT*		7 209 €	8 521 €	10 151 €
Portillons GN 2/1	Code	623004	623005	623006	
	Prix HT*	6 419 €	7 996 €	9 329 €	
Option					
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155	629155
	Prix HT	- 676 €	- 676 €	- 847 €	- 847 €



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. Électrique		0,001 Kw	0,001 Kw	0,001 Kw	0,001 Kw
Portillons GN 1/1	Code		623007	623008	623009
	Prix HT*		6 521 €	7 658 €	9 289 €
Portillons GN 2/1	Code	623010	623011	623012	623013
	Prix HT*	5 743 €	7 309 €	8 465 €	9 586 €

* 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	629016
	Prix HT	1 077 €
Deux tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	629017
	Prix HT	1 133 €
Trois tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	629018
	Prix HT	1 562 €
Trois tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	629019
	Prix HT	1 697 €
Fermeture a clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299
	Prix HT	101 €





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 Prix HT*	623014 2 107 €	623015 2 173 €	623016 2 235 €	623017 2 533 €	623018 2 602 €
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150	Code Prix HT*	623029 2 273 €				
3 tiroirs bacs GN 1/1-150 sans dessus	Code Prix HT*	623031 1 873 €				
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100	Code Prix HT*	623030 2 357 €				
4 tiroirs bacs GN 1/1-100 sans dessus	Code Prix HT*	623032 2 072 €				
De 800 mm à 1000 mm - 2 portes	Code Prix HT*	623019 2 990 €				
De 1010 mm à 1200 mm - 2 portes	Code Prix HT*		623020 3 199 €			
De 1210 mm à 1400 mm - 2 portes	Code Prix HT*			623021 3 415 €		
De 1410 mm à 1600 mm - 2 portes	Code Prix HT*				623022 3 659 €	
De 1610 mm à 1800 mm - 2 portes	Code Prix HT*					623023 3 838 €
De 1810 mm à 2000 mm - 2 portes	Code Prix HT*					623024 4 059 €
De 2010 mm à 2200 mm - 4 portes	Code Prix HT*					623025 6 498 €
De 2210 mm à 2400 mm - 4 portes	Code Prix HT*					623026 6 608 €
De 2410 mm à 2600 mm - 4 portes	Code Prix HT*					623027 6 698 €
De 2610 mm à 2800 mm - 4 portes	Code Prix HT*					623028 6 807 €

* dont 7€ d'Eco-part

Une gamme de rangements neutres, performante, robuste et pratique pour la cuisine

- Dessus avec dossier arrière de 100 x 20 mm
- Élément 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*		2 369 €	2 497 €	2 676 €	2 894 €	3 008 €
Simple face	Code		623033	623034	623035	623036	623037
	Prix HT*		1 983 €	2 050 €	2 130 €	2 433 €	2 461 €
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150	Code	623043					
	Prix HT*	2 195 €					
3 tiroirs - bacs GN 1/1-150 sans dessus	Code	623045					
	Prix HT*	1 974 €					
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100	Code	623044					
	Prix HT*	2 271 €					
4 tiroirs - bacs GN 1/1-100 sans dessus	Code	623046					
	Prix HT*	2 175 €					

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS NEUTRES ADOSSÉS ET CENTRAUX

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135	629135	629135
	Prix HT	201 €	201 €	201 €	201 €	201 €	201 €
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	629302	629302	629302	629302	629302	629302
	Prix HT	111 €	111 €	111 €	111 €	111 €	111 €
Bord arrondi poli miroir sur le dessus côté service - le ml	Code	629100	629100	629100	629100	629100	629100
	Prix HT	153 €	153 €	153 €	153 €	153 €	153 €

* dont 7€ d'Eco-part



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. Électrique		1,85 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw	3,68 Kw
Avec dessus chauffant	Code	623051	623052	623053	623054
	Prix HT*	4 721 €	5 095 €	5 451 €	5 653 €
Avec dessus isolé	Code	623047	623048	623049	623050
	Prix HT*	3 510 €	3 681 €	3 813 €	4 040 €
De 800 à 1100 mm	Code	623055			
	Prix HT*	5 051 €			
De 1110 à 1400 mm	Code		623056		
	Prix HT*		5 446 €		
De 1410 à 1700 mm	Code			623057	
	Prix HT*			5 849 €	
De 1710 à 2000 mm	Code				623058
	Prix HT*				6 071 €



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. Électrique		1,85 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw	T - 3,685 Kw
Simple face	Code	623059	623060	623061	623062
	Prix HT*	4 625 €	4 994 €	5 247 €	5 557 €
Double face	Code	623063	623064	623065	623066
	Prix HT*	4 990 €	5 355 €	5 627 €	5 919 €

* dont 7€ d'Eco-part

Une gamme de rangements chauffants, performante, robuste et pratique pour la cuisine

- Dessus neutre avec dossier 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 côté service - le ml	Code	629100
	Prix HT	153 €
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135
	Prix HT	201 €
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	629302
	Prix HT	111 €



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

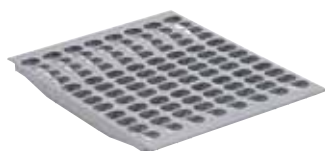


La modularité à tous les niveaux pour l'équipement en rayonnage des chambres froides :

- 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

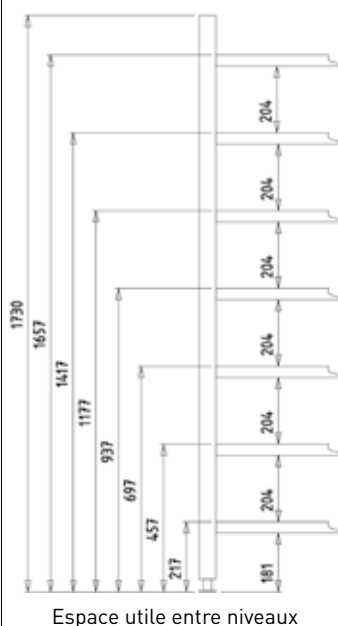


Polypropylène

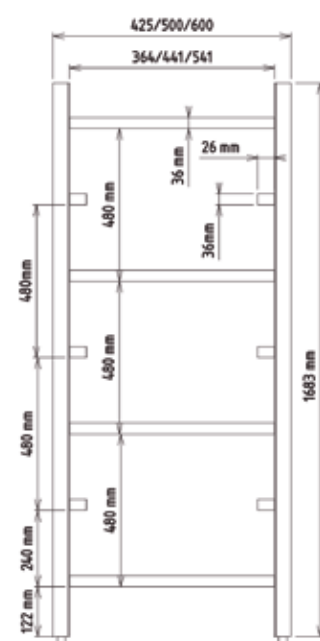


Aluminium

La modularité de 3 à 7 niveaux



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.

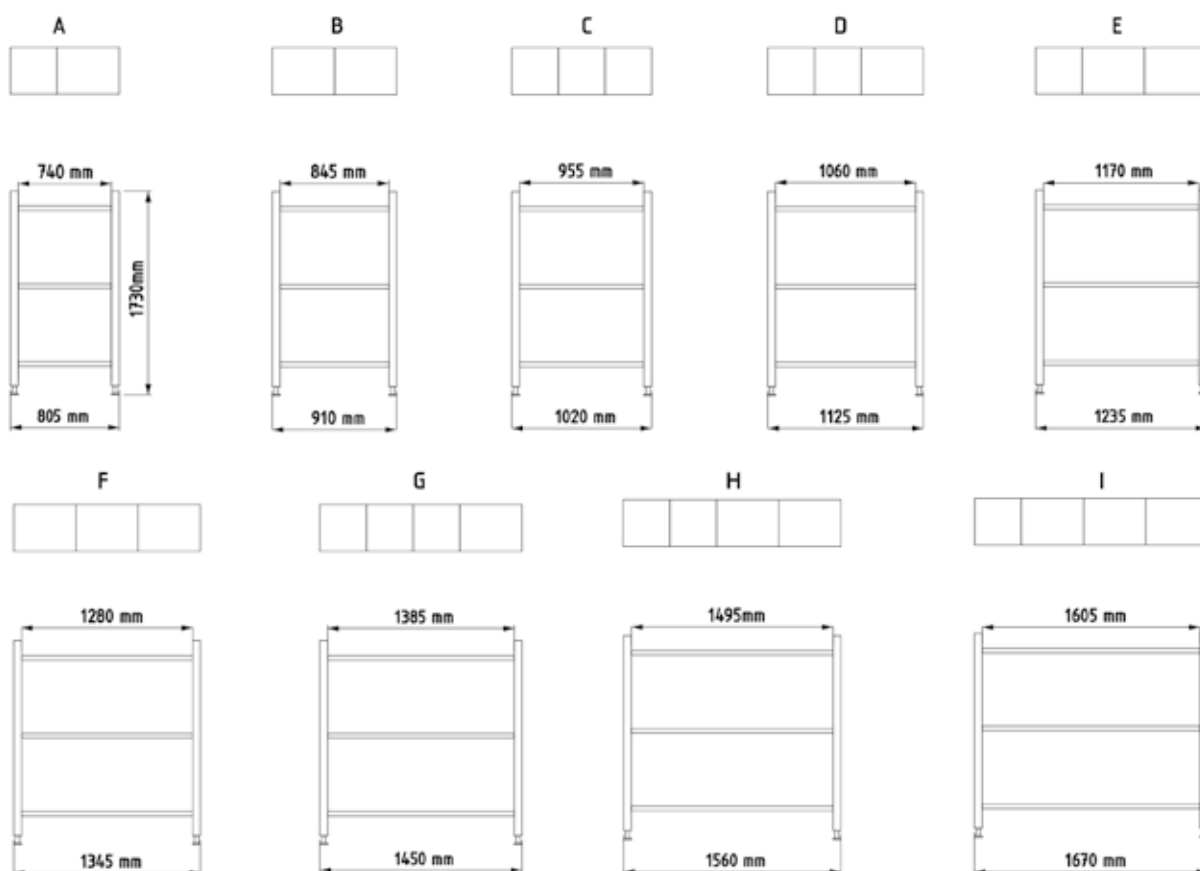
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

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



RAYONNAGES MODULABLES EN 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	360,00 €	415,60 €	330,40 €	378,80 €
910	B	Code	801309	801409	802309	802409
		Prix HT	373,20 €	433,20 €	341,20 €	393,20 €
1 020	C	Code	801310	801410	802310	802410
		Prix HT	399,00 €	467,60 €	362,20 €	421,20 €
1 125	D	Code	801311	801411	802311	802411
		Prix HT	412,20 €	485,20 €	373,00 €	435,60 €
1 235	E	Code	801312	801412	802312	802412
		Prix HT	423,00 €	499,60 €	381,40 €	446,80 €
1 345	F	Code	801313	801413	802313	802413
		Prix HT	436,20 €	517,20 €	392,20 €	461,20 €
1 450	G	Code	801314	801414	802314	802414
		Prix HT	463,20 €	553,20 €	414,40 €	490,80 €
1 560	H	Code	801315	801415	802315	802415
		Prix HT	472,80 €	566,00 €	421,60 €	500,40 €
1 670	I	Code	801316	801416	802316	802416
		Prix HT	487,20 €	585,20 €	433,60 €	516,40 €
1 790	2B	Code	801317	801417	802317	802417
		Prix HT	649,80 €	769,80 €	589,80 €	693,80 €
1 900	B + C	Code	801318	801418	802318	802418
		Prix HT	675,60 €	804,20 €	610,80 €	721,80 €
2 010	2C	Code	801320	801420	802320	802420
		Prix HT	701,40 €	838,60 €	631,80 €	749,80 €
2 110	C + D	Code	801321	801421	802321	802421
		Prix HT	714,60 €	856,20 €	642,60 €	764,20 €
2 215	2D	Code	801322	801422	802322	802422
		Prix HT	727,80 €	873,80 €	653,40 €	778,60 €
2 325	D + E	Code	801323	801423	802323	802423
		Prix HT	738,60 €	888,20 €	661,80 €	789,80 €
2 440	2E	Code	801324	801424	802324	802424
		Prix HT	749,40 €	902,60 €	670,20 €	801,00 €
2 550	E + F	Code	801325	801425	802325	802425
		Prix HT	762,60 €	920,20 €	681,00 €	815,40 €
2 660	2F	Code	801326	801426	802326	802426
		Prix HT	775,80 €	937,80 €	691,80 €	829,80 €
2 765	F + G	Code	801327	801427	802327	802427
		Prix HT	802,80 €	973,80 €	714,00 €	859,40 €
2 870	2G	Code	801328	801428	802328	802428
		Prix HT	829,80 €	1009,80 €	736,20 €	889,00 €



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 826,80 €	1005,80 €	733,20 €	885,00 €
3 095	G + I	Code 801330	801430	802330	802430
		Prix HT 853,80 €	1041,80 €	755,40 €	914,60 €
3 205	H + I	Code 801332	801432	802332	802432
		Prix HT 863,40 €	1054,60 €	762,60 €	924,20 €
3 320	2I	Code 801333	801433	802333	802433
		Prix HT 877,80 €	1073,80 €	774,60 €	940,20 €
3 420	2D + E	Code 801334	801434	802334	802434
		Prix HT 1054,20 €	1276,80 €	942,20 €	1132,80 €
3 530	2D + F	Code 801335	801435	802335	802435
		Prix HT 1067,40 €	1294,40 €	953,00 €	1147,20 €
3 645	3E	Code 801336	801436	802336	802436
		Prix HT 1075,80 €	1305,60 €	959,00 €	1155,20 €
3 750	2E + F	Code 801337	801437	802337	802437
		Prix HT 1089,00 €	1323,20 €	969,80 €	1169,60 €
3 860	2F + E	Code 801338	801438	802338	802438
		Prix HT 1102,20 €	1340,80 €	980,60 €	1184,00 €
3 970	3F	Code 801339	801439	802339	802439
		Prix HT 1115,40 €	1358,40 €	991,40 €	1198,40 €
4 075	2F + G	Code 801340	801440	802340	802440
		Prix HT 1142,40 €	1394,40 €	1013,60 €	1228,00 €
4 180	2G + F	Code 801341	801441	802341	802441
		Prix HT 1169,40 €	1430,40 €	1035,80 €	1257,60 €
4 285	3G	Code 801342	801442	802342	802442
		Prix HT 1196,40 €	1466,40 €	1058,00 €	1287,20 €
4 410	F + G + I	Code 801343	801443	802343	802443
		Prix HT 1193,40 €	1462,40 €	1055,00 €	1283,20 €
4 510	2G + I	Code 801345	801445	802345	802445
		Prix HT 1220,40 €	1498,40 €	1077,20 €	1312,80 €
4 630	F + 2I	Code 801346	801446	802346	802446
		Prix HT 1217,40 €	1494,40 €	1074,20 €	1308,80 €

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

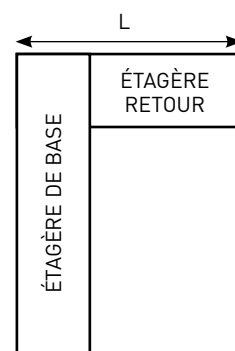
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés.

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.

ETAGÈRES RETOUR - CLAYETTES POLYPROPYLENE

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 600 MM	
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
1 395	A	Code 805313	805413
		Prix HT 366,00 €	455,80 €
1 500	B	Code 805314	805414
		Prix HT 379,20 €	473,40 €
1 610	C	Code 805316	805416
		Prix HT 405,00 €	507,80 €
1 715	D	Code 805317	805417
		Prix HT 418,20 €	525,40 €
1 825	E	Code 805318	805418
		Prix HT 429,00 €	539,80 €
1 935	F	Code 805319	805419
		Prix HT 442,20 €	557,40 €
2 040	G	Code 805320	805420
		Prix HT 469,20 €	593,40 €
2 150	H	Code 805321	805421
		Prix HT 478,80 €	606,20 €
2 260	I	Code 805322	805422
		Prix HT 493,20 €	625,40 €
2 380	2B	Code 805323	805423
		Prix HT 655,80 €	810,00 €
2 490	B + C	Code 805324	805424
		Prix HT 681,60 €	844,40 €
2 600	2C	Code 805325	805425
		Prix HT 707,40 €	878,80 €
2 700	C + D	Code 805326	805426
		Prix HT 720,60 €	896,40 €
2 805	2D	Code 805328	805428
		Prix HT 733,80 €	914,00 €
2 915	D + E	Code 805329	805429
		Prix HT 744,60 €	928,40 €
3 030	2E	Code 805330	805430
		Prix HT 755,40 €	942,80 €
3 140	E + F	Code 805331	805431
		Prix HT 768,60 €	960,40 €
3 245	2F	Code 805332	805432
		Prix HT 781,80 €	978,00 €
3 350	F + G	Code 805333	805433
		Prix HT 808,80 €	1014,00 €
3 455	2G	Code 805334	805434
		Prix HT 835,80 €	1050,00 €



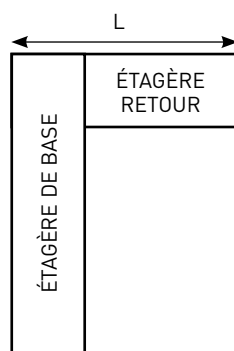
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.



(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.

ÉTAGÈRES 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	329,60 €	408,60 €
1 325	B	Code	806313	806413
		Prix HT	340,40 €	423,00 €
1 435	C	Code	806314	806414
		Prix HT	361,40 €	451,00 €
1 540	D	Code	806315	806415
		Prix HT	372,20 €	465,40 €
1 650	E	Code	806316	806416
		Prix HT	380,60 €	476,60 €
1 760	F	Code	806317	806417
		Prix HT	391,40 €	491,00 €
1 865	G	Code	806318	806418
		Prix HT	413,60 €	520,60 €
1 975	H	Code	806319	806419
		Prix HT	420,80 €	530,20 €
2 085	I	Code	806320	806420
		Prix HT	432,80 €	546,20 €
2 205	2B	Code	806321	806421
		Prix HT	589,00 €	723,60 €
2 315	B + C	Code	806323	806423
		Prix HT	610,00 €	751,60 €
2 425	2C	Code	806324	806424
		Prix HT	631,00 €	779,60 €
2 525	C + D	Code	806325	806425
		Prix HT	641,80 €	794,00 €
2 630	2D	Code	806326	806426
		Prix HT	652,60 €	808,40 €
2 740	D + E	Code	806327	806427
		Prix HT	661,00 €	819,60 €
2 855	2E	Code	806328	806428
		Prix HT	669,40 €	830,80 €
2 965	E + F	Code	806329	806429
		Prix HT	680,20 €	845,20 €
3 070	2F	Code	806330	806430
		Prix HT	691,00 €	859,60 €
3 175	F + G	Code	806331	806431
		Prix HT	713,20 €	889,20 €
3 280	2G	Code	806332	806432
		Prix HT	735,40 €	918,80 €

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	654,60 €	808,40 €	609,40 €	748,80 €	592,00 €	727,60 €
910	B	Code	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Prix HT	709,20 €	881,20 €	656,80 €	812,00 €	637,60 €	788,40 €
1 020	C	Code	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Prix HT	778,80 €	974,00 €	722,80 €	900,00 €	702,40 €	874,80 €
1 125	D	Code	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Prix HT	833,40 €	1046,80 €	770,20 €	963,20 €	748,00 €	935,60 €
1 235	E	Code	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Prix HT	885,60 €	1116,40 €	815,20 €	1023,20 €	791,20 €	993,20 €
1 345	F	Code	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Prix HT	940,20 €	1189,20 €	862,60 €	1086,40 €	836,80 €	1054,00 €
1 450	G	Code	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Prix HT	1011,00 €	1283,60 €	929,80 €	1176,00 €	902,80 €	1142,00 €
1 560	H	Code	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Prix HT	1062,00 €	1351,60 €	973,60 €	1234,40 €	944,80 €	1198,00 €
1 670	I	Code	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Prix HT	1117,80 €	1426,00 €	1022,20 €	1299,20 €	991,60 €	1260,40 €
1 790	2B	Code	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Prix HT	1321,80 €	1665,80 €	1218,00 €	1528,40 €	1182,60 €	1484,20 €
1 900	B + C	Code	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Prix HT	1391,40 €	1758,60 €	1284,00 €	1616,40 €	1247,40 €	1570,60 €
2 010	2C	Code	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Prix HT	1461,00 €	1851,40 €	1350,00 €	1704,40 €	1312,20 €	1657,00 €
2 110	C + D	Code	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Prix HT	1515,60 €	1924,20 €	1397,40 €	1767,60 €	1357,80 €	1717,80 €
2 215	2D	Code	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Prix HT	1570,20 €	1997,00 €	1444,80 €	1830,80 €	1403,40 €	1778,60 €
2 325	D + E	Code	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Prix HT	1622,40 €	2066,60 €	1489,80 €	1890,80 €	1446,60 €	1836,20 €
2 440	2E	Code	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Prix HT	1674,60 €	2136,20 €	1534,80 €	1950,80 €	1489,80 €	1893,80 €
2 550	E + F	Code	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Prix HT	1729,20 €	2209,00 €	1582,20 €	2014,00 €	1535,40 €	1954,60 €
2 660	2F	Code	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Prix HT	1783,80 €	2281,80 €	1629,60 €	2077,20 €	1581,00 €	2015,40 €
2 765	F + G	Code	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Prix HT	1854,60 €	2376,20 €	1696,80 €	2166,80 €	1647,00 €	2103,40 €
2 870	2G	Code	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Prix HT	1925,40 €	2470,60 €	1764,00 €	2256,40 €	1713,00 €	2191,40 €



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	1961,40 €	2518,60 €	1789,20 €	2290,00 €	1735,80 €	2221,80 €
3 095	G + I	Code	811330	811430	813330	813430	812330	812430
		Prix HT	2032,20 €	2613,00 €	1856,40 €	2379,60 €	1801,80 €	2309,80 €
3 205	H + I	Code	811332	811432	813332	813432	812332	812432
		Prix HT	2083,20 €	2681,00 €	1900,20 €	2438,00 €	1843,80 €	2365,80 €
3 320	2I	Code	811333	811433	813333	813433	812333	812433
		Prix HT	2139,00 €	2755,40 €	1948,80 €	2502,80 €	1890,60 €	2428,20 €
3 420	2D + E	Code	811334	811434	813334	813434	812334	812434
		Prix HT	2359,20 €	3016,80 €	2164,40 €	2758,40 €	2102,00 €	2679,20 €
3 530	2D + F	Code	811335	811435	813335	813435	812335	812435
		Prix HT	2413,80 €	3089,60 €	2211,80 €	2821,60 €	2147,60 €	2740,00 €
3 645	3E	Code	811336	811436	813336	813436	812336	812436
		Prix HT	2463,60 €	3156,00 €	2254,40 €	2878,40 €	2188,40 €	2794,40 €
3 750	2E + F	Code	811337	811437	813337	813437	812337	812437
		Prix HT	2518,20 €	3228,80 €	2301,80 €	2941,60 €	2234,00 €	2855,20 €
3 860	2F + E	Code	811338	811438	813338	813438	812338	812438
		Prix HT	2587,20 €	3301,60 €	2349,20 €	3004,80 €	2279,60 €	2916,00 €
3 970	3F	Code	811339	811439	813339	813439	812339	812439
		Prix HT	2627,40 €	3374,40 €	2396,60 €	3068,00 €	2325,20 €	2976,80 €
4 075	2F + G	Code	811340	811440	813340	813440	812340	812440
		Prix HT	2698,20 €	3468,80 €	2463,80 €	3157,60 €	2391,20 €	3064,80 €
4 180	2G + F	Code	811341	811441	813341	813441	812341	812441
		Prix HT	2769,00 €	3563,20 €	2531,00 €	3247,20 €	2457,20 €	3152,80 €
4 285	3G	Code	811342	811442	813342	813442	812342	812442
		Prix HT	2839,80 €	3657,60 €	2598,20 €	3336,80 €	2523,20 €	3240,80 €
4 410	F + G + I	Code	811343	811443	813343	813443	812343	812443
		Prix HT	2875,80 €	3705,60 €	2623,40 €	3370,40 €	2546,00 €	3271,20 €
4 510	2G + I	Code	811345	811445	813345	813445	812345	812445
		Prix HT	2946,60 €	3800,00 €	2690,60 €	3460,00 €	2612,00 €	3359,20 €
4 630	F + 2I	Code	811346	811446	813346	813446	812346	812446
		Prix HT	2982,60 €	3848,00 €	2715,80 €	3493,60 €	2634,80 €	3389,60 €

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

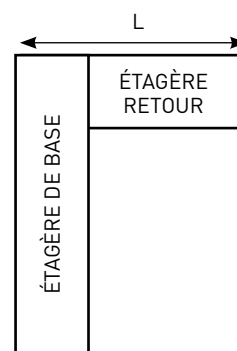
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés.

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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

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	660,60 €	848,60 €
1 500	B	Code	815314	815414
		Prix HT	715,20 €	921,40 €
1 610	C	Code	815316	815416
		Prix HT	784,80 €	1014,20 €
1 715	D	Code	815317	815417
		Prix HT	839,40 €	1087,00 €
1 825	E	Code	815318	815418
		Prix HT	891,60 €	1156,60 €
1 935	F	Code	815319	815419
		Prix HT	946,20 €	1229,40 €
2 040	G	Code	815320	815420
		Prix HT	1017,00 €	1323,80 €
2 150	H	Code	815321	815421
		Prix HT	1068,00 €	1391,80 €
2 260	I	Code	815322	815422
		Prix HT	1123,80 €	1466,20 €
2 380	2B	Code	815323	815423
		Prix HT	1327,80 €	1706,00 €
2 490	B + C	Code	815324	815424
		Prix HT	1397,40 €	1798,80 €
2 600	2C	Code	815325	815425
		Prix HT	1467,00 €	1891,60 €
2 700	C + D	Code	815326	815426
		Prix HT	1521,60 €	1964,40 €
2 805	2D	Code	815328	815428
		Prix HT	1576,20 €	2037,20 €
2 915	D + E	Code	815329	815429
		Prix HT	1628,40 €	2106,80 €
3 030	2E	Code	815330	815430
		Prix HT	1680,60 €	2176,40 €
3 140	E + F	Code	815331	815431
		Prix HT	1735,20 €	2249,20 €
3 245	2F	Code	815332	815432
		Prix HT	1789,80 €	2322,00 €
3 350	F + G	Code	815333	815433
		Prix HT	1860,60 €	2416,40 €
3 455	2G	Code	815334	815434
		Prix HT	1931,40 €	2510,80 €



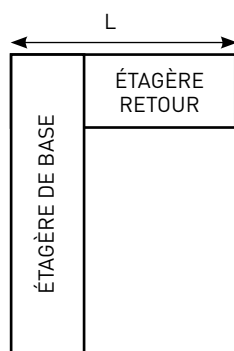
L : longueur de mur à mur. C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre.



(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.

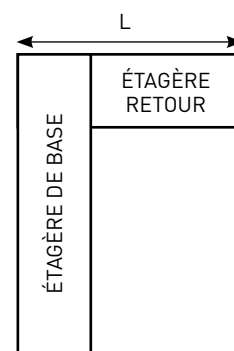
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ÉTAGÈRES 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 617,60 €	791,60 €
1 400	B	Code 817313	817413
		Prix HT 488,00 €	854,80 €
1 510	C	Code 817315	817415
		Prix HT 731,00 €	942,80 €
1 615	D	Code 817316	817416
		Prix HT 778,40 €	1006,00 €
1 725	E	Code 817317	817417
		Prix HT 823,40 €	1066,00 €
1 835	F	Code 817318	817418
		Prix HT 870,80 €	1129,20 €
1 940	G	Code 817319	817419
		Prix HT 938,00 €	1218,80 €
2 050	H	Code 817320	817420
		Prix HT 981,80 €	1277,20 €
2 160	I	Code 817321	817421
		Prix HT 1030,40 €	1342,00 €
2 280	2B	Code 817322	817422
		Prix HT 1226,20 €	1571,20 €
2 390	B + C	Code 817323	817423
		Prix HT 1292,20 €	1659,20 €
2 500	2C	Code 817324	817424
		Prix HT 1358,20 €	1747,20 €
2 600	C + D	Code 817325	817425
		Prix HT 1405,60 €	1810,40 €
2 705	2D	Code 817327	817427
		Prix HT 1453,00 €	1873,60 €
2 815	D + E	Code 817328	817428
		Prix HT 1498,00 €	1933,60 €
2 930	2E	Code 817329	817429
		Prix HT 1543,00 €	1993,60 €
3 040	E + F	Code 817330	817430
		Prix HT 1590,40 €	2056,80 €
3 145	2F	Code 817331	817431
		Prix HT 1637,80 €	2120,00 €
3 250	F + G	Code 817332	817432
		Prix HT 1705,00 €	2209,60 €
3 355	2G	Code 817333	817433
		Prix HT 1772,20 €	2299,20 €

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 591,20 €	757,40 €
1 325	B	Code 816313	816413
		Prix HT 636,80 €	818,20 €
1 435	C	Code 816314	816414
		Prix HT 701,60 €	904,60 €
1 540	D	Code 816315	816415
		Prix HT 747,20 €	965,40 €
1 650	E	Code 816316	816416
		Prix HT 790,40 €	1023,00 €
1 760	F	Code 816317	816417
		Prix HT 836,00 €	1083,80 €
1 865	G	Code 816318	816418
		Prix HT 902,00 €	1171,80 €
1 975	H	Code 816319	816419
		Prix HT 944,00 €	1227,80 €
2 085	I	Code 816320	816420
		Prix HT 990,80 €	1290,20 €
2 205	2B	Code 816321	816421
		Prix HT 1181,80 €	1514,00 €
2 315	B + C	Code 816323	816423
		Prix HT 1246,60 €	1600,40 €
2 425	2C	Code 816324	816424
		Prix HT 1311,40 €	1686,80 €
2 525	C + D	Code 816325	816425
		Prix HT 1357,00 €	1747,60 €
2 630	2D	Code 816326	816426
		Prix HT 1402,60 €	1808,40 €
2 740	D + E	Code 816327	816427
		Prix HT 1445,80 €	1866,00 €
2 855	2E	Code 816328	816428
		Prix HT 1489,00 €	1923,60 €
2 965	E + F	Code 816329	816429
		Prix HT 1534,60 €	1984,40 €
3 070	2F	Code 816330	816430
		Prix HT 1580,20 €	2045,20 €
3 175	F + G	Code 816331	816431
		Prix HT 1646,20 €	2133,20 €
3 280	2G	Code 816332	816432
		Prix HT 1712,20 €	2221,20 €



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	607,60 €	1000,40 €	570,80 €	919,60 €
910	B	Code	821402	831402	822402	832402
		Prix HT	625,20 €	1073,20 €	585,20 €	980,40 €
1 020	C	Code	821403	831403	822403	832403
		Prix HT	659,60 €	1166,00 €	613,20 €	1066,80 €
1 125	D	Code	821404	831404	822404	832404
		Prix HT	677,20 €	1238,80 €	627,60 €	1127,60 €
1 235	E	Code	821405	831405	822405	832405
		Prix HT	691,60 €	1308,40 €	638,80 €	1185,20 €
1 345	F	Code	821406	831406	822406	832406
		Prix HT	709,20 €	1381,20 €	653,20 €	1246,00 €
1 450	G	Code	821407	831407	822407	832407
		Prix HT	745,20 €	1475,60 €	682,80 €	1334,00 €

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	96,60 €
425	425	1730	32 x 28	10 x 30	807102	92,60 €
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	95,60 €



LONGERON ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS- SECTION 25 X 36 MM

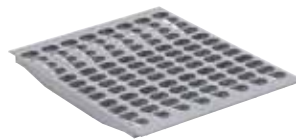
Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 371.

	L HT mm	Code	Prix HT
Pour module A	800	808001	17,20 €
Pour module B	905	808002	18,60 €
Pour module C	1015	808003	19,60 €
Pour module D	1125	808004	21,00 €
Pour module E	1230	808005	22,00 €
Pour module F	1340	808006	23,40 €
Pour module G	1450	808007	24,60 €
Pour module H	1560	808008	25,40 €
Pour module I	1665	808009	27,00 €



ÉLÉMENT D'ANGLE ACIER INOXYDABLE

	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm	807501	34,20 €
Pour étagère P 425 mm	807502	30,60 €
Pour étagère P 500 mm	807503	34,60 €



CLAYETTE POLYPROPYLÈNE

P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	9,80 €
530	433	(b)	809012	11,40 €
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	6,60 €
354	433	(b)	809112	7,40 €



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	52,00 €
530	433	(b)	809302	67,40 €
Pour étagère P 500 mm				
430	325	(a)	809401	46,00 €
430	433	(b)	809402	59,00 €
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809501	44,40 €
354	433	(b)	809502	56,80 €

(*) Voir modules page 371.

**NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES POLYPROPYLÈNE + LONGERONS**

Clayettes + longerons - 1	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809601	55,60 €
B	809602	60,00 €
C	809603	68,60 €
D	809604	73,00 €
E	809605	76,60 €
F	809606	81,00 €
G	809607	90,00 €
H	809608	93,20 €
I	809609	98,00 €
Profondeur 425 mm		
A	809621	48,40 €
B	809622	52,00 €
C	809623	59,00 €
D	809624	62,60 €
E	809625	65,40 €
F	809626	69,00 €
G	809627	76,40 €
H	809628	78,80 €
I	809629	82,80 €

**NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES ALUMINIUM + LONGERONS**

Clayettes + longerons - 2	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809701	153,80 €
B	809702	172,00 €
C	809703	195,20 €
D	809704	213,40 €
E	809705	230,80 €
F	809706	249,00 €
G	809707	272,60 €
H	809708	289,60 €
I	809709	308,20 €
Profondeur 500 mm		
A	809711	139,40 €
B	809712	155,20 €
C	809713	177,20 €
D	809714	193,00 €
E	809715	208,00 €
F	809716	223,80 €
G	809717	246,20 €
H	809718	260,80 €
I	809719	277,00 €
Profondeur 425 mm		
A	809721	135,60 €
B	809722	150,80 €
C	809723	172,40 €
D	809724	187,60 €
E	809725	202,00 €
F	809726	217,20 €
G	809727	239,20 €
H	809728	253,20 €
I	809729	268,80 €



**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	502,60 €
425	893002	456,20 €*

**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

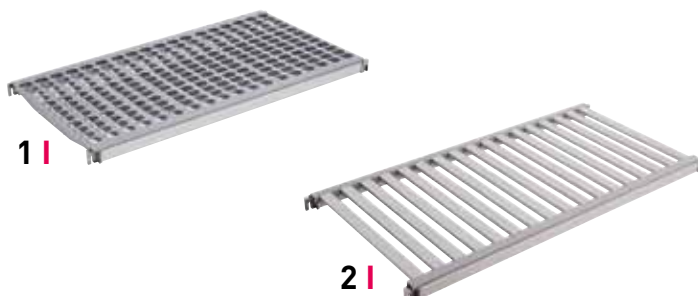
Longueur hors-tout : 985 mm - Avec kit de base longueur hors-tout : 2010 mm.

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	408,85 €
425	893302	366,25 €*

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>

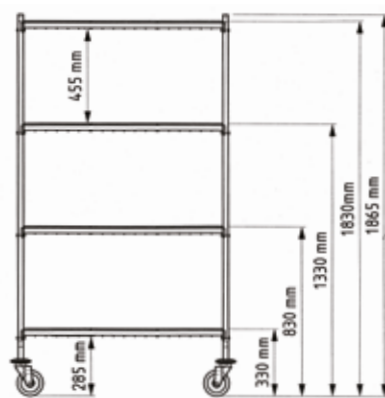


RAYONNAGES MOBILES EN INOX ETAGÈRES MURALES EN INOX



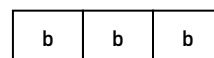
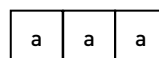
Pour stockage des produits en chambre froide ou neutre

- 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



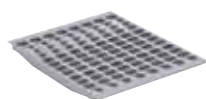
a et b sont les deux longueurs différentes de clayettes disponibles

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1100 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
A	1100	610	455	819601	1065,00 €
A	1100	435	455	819603	1015,00 €

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1425 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
B	1425	610	455	819801	1150,00 €
B	1425	435	455	819803	1090,00 €



CLAYETTE POLYPROPYLÈNE



P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	9,80 €
530	433	(b)	809012	11,40 €
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	6,60 €
354	433	(b)	809112	7,40 €

(*) 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	1865	25 x 25	25 x 25	819904	278,00 €
425	435	1865	25 x 25	25 x 25	819905	272,00 €

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 49,80 €
Pour module longueur 1300 mm		
1322	B	819908 57,40 €



ÉTAGÈRE MURALE

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

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
1 000	375	165	845110	198,00 €
1 600	375	165	845116	242,00 €



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	97,40 €



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	401,00 €



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	504,00 €

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>





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, écumoirs, 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
	Prix HT*	248,00 €
		845612
		302,00 €

*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*	468,00 €	539,00 €

ACCESSOIRES

Montant à crémaillère	Code	845635	845635
	Prix HT	35,60 €	35,60 €
Niveau	Code	845630	845631
	Prix HT	99,60 €	138,00 €
Console pour support de niveaux**	Code	845637	845637
	Prix HT	46,80 €	46,80 €

*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 Modulaire en hauteur : montants à crémaillères en inox de 1 m de haut offrant 9 positions au pas de 107 mm.
- 2 Modulaire en latéral : amplitude de 165 mm (éviter armoire électrique ou meuble).
- 3 Modulaire en profondeur : en dégagement des murs, avec un passage de 25 à 70 mm.



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Paniers de base de 75 mm de hauteur utile en polypropylène.
- Réhausse de 40 mm de hauteur utile avec ou sans cloison en polypropylène.
- Assemblage par clips.

+ efficace

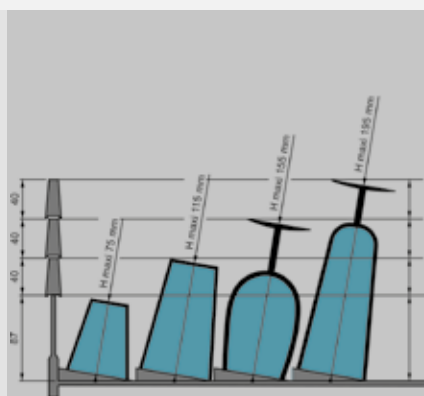
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Dessins du fond et des parois conçus pour assurer une parfaite circulation des eaux de lavage.
- Réhausse avec ou sans cloisons.
- Casiers à verres : fond avec barrettes d'inclinaison pour un meilleur séchage : évacuation 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 réhausse avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.
- De réhausse sans cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) s'adaptant à tous les modèles de paniers.

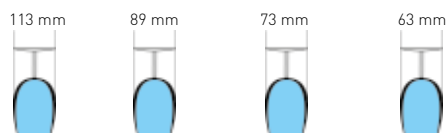
Ces différents éléments pouvant se "marier" entre eux : il est possible d'alterner sur un même casier des réhausse avec et sans cloisons. Le dessin ci-dessus vous aidera lors de la rédaction de vos commandes.



CASIERS À VAISSELLE

CONÇUS POUR
UN LAVAGE OPTIMAL DE LA VAISSELLE





CASIERS À 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
	Prix HT*	75,20 €	75,20 €	75,20 €

ACCESSOIRES

1 - Réhausse avec cloisons - H 40 mm	Code	815516	815525	815536	815549
	Prix HT*	36,80 €	36,80 €	36,80 €	36,80 €
2 - Réhausse sans cloison - H 40 mm	Code	811700	811700	811700	811700
	Prix HT*	33,40 €	33,40 €	33,40 €	33,40 €
3 - Couvercle pour casier de lavage	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT*	53,00 €	53,00 €	53,00 €	53,00 €
7 - Clips blancs - sachet de 10 clips	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips bleus - sachet de 10 clips	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips verts - sachet de 10 clips	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips rouges - sachet de 10 clips	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips jaunes - sachet de 10 clips	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €

*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	69,80 €	69,80 €	69,80 €	69,80 €

ACCESSOIRES

2 - Réhausse sans cloison - H 40 mm	Code	811700	811700	811700	
	Prix HT*	33,40 €	33,40 €	33,40 €	
3 - Couvercle pour casier de lavage	Code	816550	816550	816550	816550
	Prix HT*	53,00 €	53,00 €	53,00 €	53,00 €
4 - Godets à couverts	Code	817010	817010		
	Prix HT*	5,60 €	5,60 €		
6 - Panier à couverts - pour 200 à 250 couverts - Dim. 430 x 210 x 150 mm - 8 compartiments	Code	818008	818008		
	Prix HT*	54,40 €	54,40 €		
7 - Clips blancs - sachet de 10 clips	Code	817015	817015	817015	817015
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips bleus - sachet de 10 clips	Code	817016	817016	817016	817016
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips verts - sachet de 10 clips	Code	817017	817017	817017	817017
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips rouges - sachet de 10 clips	Code	817018	817018	817018	817018
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
7 - Clips jaunes - sachet de 10 clips	Code	817019	817019	817019	817019
	Prix HT*	24,40 €	24,40 €	24,40 €	24,40 €
5 - Grille	Code	817546	817546		
	Prix HT	68,40 €	68,40 €		

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.
Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



6 |



7 |



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	419,00 €	393,00 €	698,00 €



Retrouvez la verrerie dans le catalogue





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

- 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 Technologie 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

- Équipé 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**





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	872,00 €	872,00 €	994,00 €	994,00 €
Modèle avec mélangeur	Code	852011	852012	852023	852024
	Prix HT	903,00 €	903,00 €	1 030,00 €	1 030,00 €

ACCESSOIRES

Brosse à ongles avec support fil	Code	852106	852106	852106	852106
	Prix HT	23,60 €	23,60 €	23,60 €	23,60 €
Tête de mélange	Code	852107	852107	852107	852107
	Prix HT	40,20 €	40,20 €	40,20 €	40,20 €
Collecteur à déchets et cache tuyau	Code	852110	852110	852110	852110
	Prix HT	188,00 €	188,00 €	188,00 €	188,00 €
Chauffe-eau (230 V monophasé 50/60 Hz - 800 W - 3,5 A - IP 25)	Code	852112	852112		
	Prix HT	352,00 €	352,00 €		
Kit 4 recharges de savon	Code	852102	852102	852102	852102
	Prix HT	179,00 €	179,00 €	179,00 €	179,00 €



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	494,00 €	847,00 €	949,00 €
Lave-mains avec pompe à savon et brosse à ongles	Code	850800	851701	851705
	Prix HT	615,00 €	964,00 €	1 070,00 €
Lave-mains avec brosse à ongles	Code	850801	851401	851405
	Prix HT	539,00 €	891,00 €	994,00 €

ACCESSOIRES

Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001	853001
	Prix HT	43,60 €	43,60 €	43,60 €
Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005	853005
	Prix HT	114,00 €	114,00 €	114,00 €
Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central diam.maxi 210 mm)	Code	853010	853010	853010
	Prix HT*	52,60 €	52,60 €	52,60 €
Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015	853015
	Prix HT	80,80 €	80,80 €	80,80 €



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 dossier	Avec dossier
Longueur hors tout		340 mm	340 mm
Largeur hors tout		340 mm	365 mm
Hauteur hors tout		360 mm	530 mm
Diamètre de la cuve		275 mm	275 mm
Hauteur de la cuve		125 mm	125 mm
Capacité de la cuve		5 L	5 L
Poids à vide		4 Kg	5 Kg
Modèle sans mélangeur	Code	849600	849800
	Prix HT	191,00 €	224,00 €
Modèle avec mélangeur	Code	850000	850400
	Prix HT	295,00 €	328,00 €

ACCESSOIRES

Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code	853001	853001
	Prix HT	43,60 €	43,60 €
Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code	853005	853005
	Prix HT	114,00 €	114,00 €
Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central diam.maxi 210 mm)	Code	853010	853010
	Prix HT*	52,60 €	52,60 €
Cache tuyaux en inox	Code	853015	853015
	Prix HT	80,80 €	80,80 €

1 |



2 |



3 |



4 |



Lave-mains mobile - une hygiène des mains efficace partout où vous en avez besoin

- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Cuve et dossier emboutis d'une seule pièce "monobloc".
- Commande à pied sans contact manuel.
- 2 bidons : eau propre (avec étiquette), eaux usées.
- Poubelle amovible (13 litres).
- 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	934,00 €
Modèle eau froide, avec pompe électrique à commande à pied (1)	Code	848010
	Prix HT	1 075,00 €
Modèle eau chaude, avec chauffe-eau et pompe électrique à commande à pied (2)	Code	848020
	Prix HT	2 235,00 €

(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	
		598,00 €	
	Avec serrure	855606	
		610,00 €* 	
Modèles avec panier fil inox	Sans serrure	855615	855640
		613,00 €	883,00 €
	Avec serrure	855616	855641
		625,00 €* 	895,00 €

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*	247,00 €	293,00 €	415,00 €

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	317,00 €

ACCESSOIRES

Recharge de 6 plaques à glu	Code	730114
	Prix HT	36,60 €

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-59



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 Easilyl* (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 Easilyl*. Chargeur de batterie unique avec rangement intégré dans le dossier.
- Cette option permet d'avoir la pesée connectée avec l'affichage digital ou l'affichage digital uniquement (si l'abonnement à Easilyl n'est pas sélectionné). La pesée connectée peut être activée ultérieurement et à tout moment auprès d'Easilyl.
- Plaques signalétiques magnétiques avec ergots de positionnement pour faciliter la mise en place sur le dossieret (à commander séparément).
- 4 roues avec frein (en option) pour faciliter les manipulations et implantations.

+ propre

- Dossieret 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).



easilyl

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 Easilyl.

HARMONIE

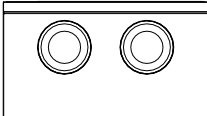
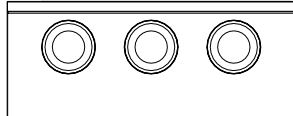
**TABLES DE COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS
FACILITE LE TRI ET OPTIMISE LA GESTION
DE LA PRODUCTION EN CUISINE**



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 dossier)		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	2475,00 €	3250,00 €
Avec portes arrière	Code	859312	859313
	Prix HT	3105,00 €	4160,00 €
Avec portes avant	Code	859322	859323
	Prix HT	3105,00 €	4160,00 €

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 Easylis	Code	859601	859602	859611	859612	859613
	Prix HT	419,00 €	419,00 €	419,00 €	419,00 €	419,00 €
b - 1 TVO avec pesée afficheur digital connecté Easylis	Code	859801	859802	859811	859812	859813
	Prix HT	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704		859704		
	Prix HT	187,00 €		187,00 €		

ACCESSOIRES

		Standard *	Avec découpe pour l'affichage digital**
1 - Kit signalétique			
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711	859721
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
2 - Bio seau 30 L L x P x H mm : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730	
	Prix HT	111,00 €	
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	115,00 €	
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H mm : 420 x 320 x 722mm - pour sac de 110 L	Code	859770	
	Prix HT	242,00 €	

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.

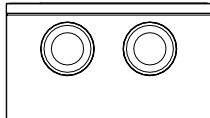
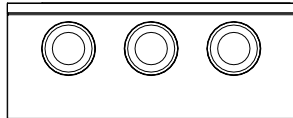
** Kit à commander pour l'option b.

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 dossier)		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	2375,00 €	2960,00 €
Avec portes arrière	Code	859412	859413
	Prix HT	2935,00 €	3960,00 €
Avec portes avant	Code	859422	859423
	Prix HT	2935,00 €	3960,00 €

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 Easyls	Code	859601	859602	859611	859612	859613
	Prix HT	419,00 €	419,00 €	419,00 €	419,00 €	419,00 €
b - 1 TVO avec pesée afficheur digital connecté Easyls	Code	859801	859802	859811	859812	859813
	Prix HT	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €	1185,00 €
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704		859704		
	Prix HT	187,00 €		187,00 €		

ACCESSOIRES

		Standard *	Avec découpe pour l'affichage digital**
1 - Kit signalétique			
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711	859721
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix HT	158,00 €	158,00 €
2 - Bio seau 30 L L x P x H : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730	
	Prix HT	111,00 €	
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	115,00 €	
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H : 420 x 320 x 572 mm - pour sac de 110 L	Code	859780	
	Prix HT	217,00 €	

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.

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	158,00 €	158,00 €
Verre + collerette couleur verte	Code	859712	859718
	Prix	158,00 €	158,00 €
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713	859719
	Prix	158,00 €	158,00 €
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714	859717
	Prix	158,00 €	158,00 €
Déchets alimentaire + collerette couleur marron	Code	859715	859716
	Prix	158,00 €	158,00 €
Pain + collerette couleur marron	Code	859722	859723
	Prix	158,00 €	158,00 €



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	115,00 €



BIO SEAU

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Capacité	Code	Prix HT
324	450	370	6 L	859730	111,00 €



COLLECTEUR ROTOMOULÉ

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
Pour table hauteur 830 mm				
420	320	722	859770	242,00 €
Pour table hauteur 680 mm				
420	320	572	859780	217,00 €



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	960,00 €





Les tables sont livrées avec le dossier 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 3 970,00 €	858263 3 705,00 €
	Avec portes	858262 4 565,00 €	858261 4 550,00 €
Modèles sur roues	Sans porte	858330 4 380,00 €	858333 4 955,00 €
	Avec portes	858332 4 985,00 €	858331 4 985,00 €

OPTIONS

Fermeture du dossier arrière	Code	858244	858244
	Prix HT	171,00 €	171,00 €

ACCESSOIRES

Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT	48,40 €	48,40 €
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006
	Prix HT	290,00 €	290,00 €
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026
	Prix HT	330,00 €	330,00 €

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 rabaisée.
- 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
		3 915,00 €	3 650,00 €
	Avec portes	859262	859261
		4 575,00 €	4 575,00 €

OPTIONS

Fermeture du dosseret arrière	Code	858244	858244
	Prix HT	171,00 €	171,00 €

ACCESSOIRES

Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT	48,40 €	48,40 €
Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006
	Prix HT	272,00 €	272,00 €
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026
	Prix HT	355,00 €	355,00 €

Livrée en standard avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.



Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 413).





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
		1 635,00 €	1 700,00 €	2 150,00 €	2 235,00 €
	Avec roues	858012	858032	858013	858033
		1 650,00 €	1 715,00 €	2 170,00 €	2 250,00 €
Modèles avec panneaux	Avec pieds		858102		858103
			2 270,00 €		3 330,00 €
	Avec roues		858112		858113
			2 285,00 €		3 345,00 €

ACCESSOIRES

Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006	858006	858006
	Prix HT	290,00 €	290,00 €	290,00 €	290,00 €
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026	858026	858026
	Prix HT	330,00 €	330,00 €	330,00 €	330,00 €

(*) Pour une livraison des tables avec chariot porte-sac avec couvercle réf. 858026 nous consulter.



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 rabaisée.

- Modèles avec rampe : livrés 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
		1 390,00 €	1 450,00 €	1 925,00 €	2 010,00 €
Modèles avec panneaux	Avec pieds		859102		859103
			1 810,00 €		2 675,00 €

ACCESSOIRES

Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006	859006	859006
	Prix HT	272,00 €	272,00 €	272,00 €	272,00 €
Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026	859026	859026
	Prix HT	355,00 €	355,00 €	355,00 €	355,00 €

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 **55,80 €**

Code 858252
Prix HT **55,80 €**

Code 858253
Prix HT **55,80 €**

Code 858254
Prix HT **55,80 €**

Code 858255
Prix HT **55,80 €**

- 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.

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*	497,00 €	348,00 €	331,00 €

Étiquettes livrées avec le modèle mixte :

Jaune : Plastique	Rouge : Métal
Verte : Verre	Marron : Déchets alimentaires
Bleue : Papier - Carton	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	568,00 €	639,00 €

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"

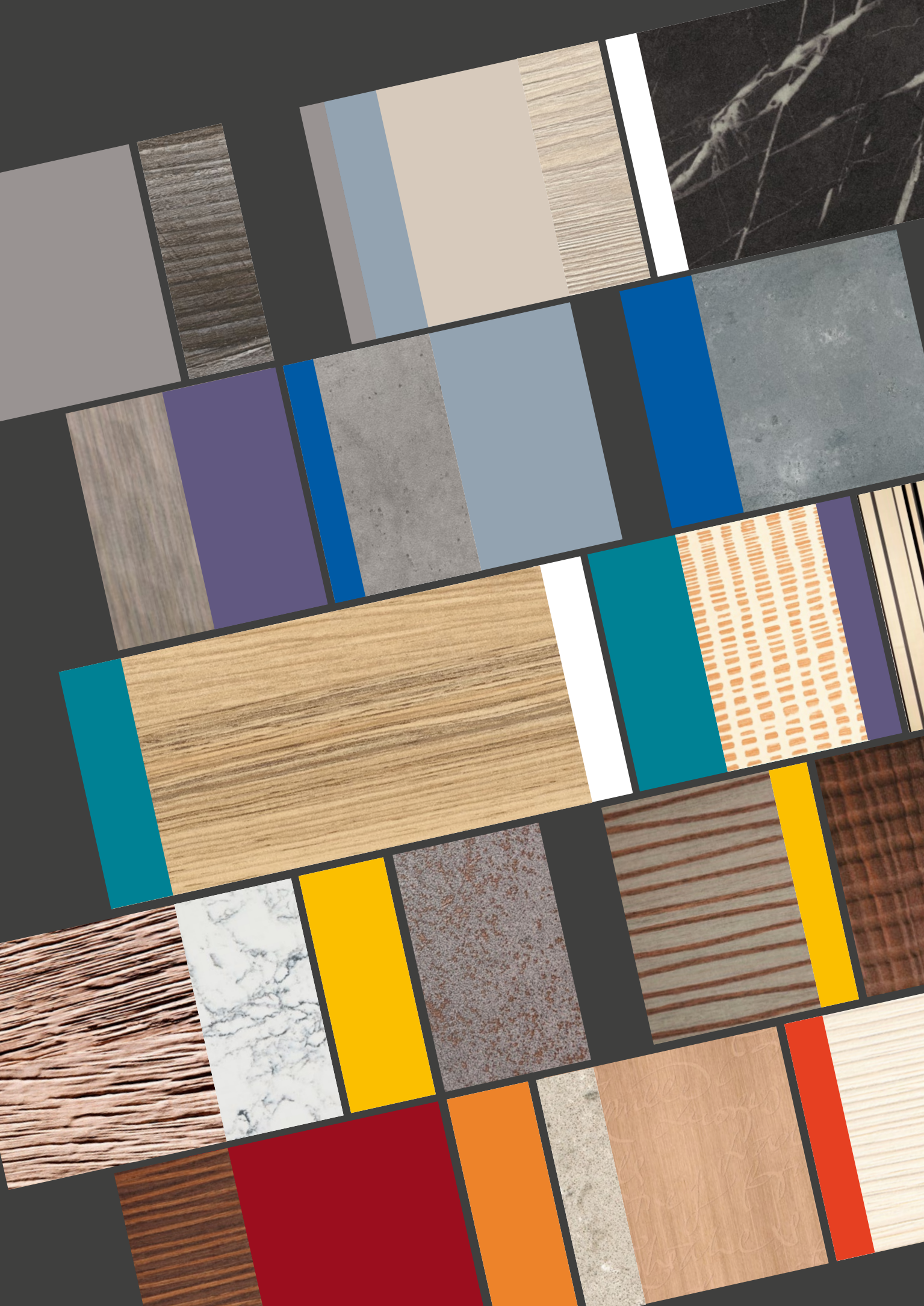
Capacité		Modèle sans habillage	Modèle avec habillage
Longueur hors tout		512 mm	512 mm
Largeur hors tout		484 mm	484 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Sac poubelle		110 L	110 L
Poids à vide		5.6 Kg	9.8 Kg
Collecteur à déchets "Pélican"	Code	857940	857941
	Prix HT	448,00 €	603,00 €

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	960,00 €

Voir descriptif page 357.



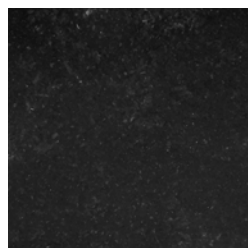




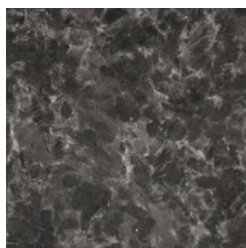
NUANCIER

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

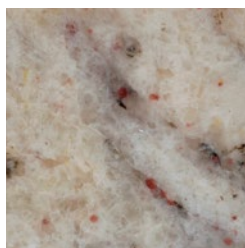
DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE



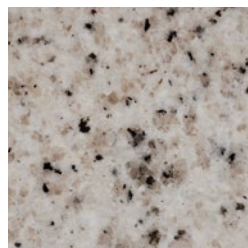
1



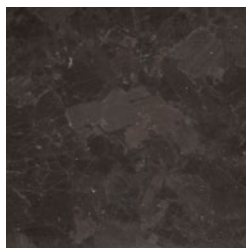
2



3



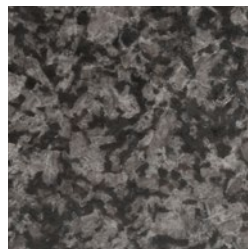
4



5



6



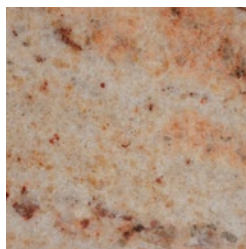
7



8



9



10

Granit

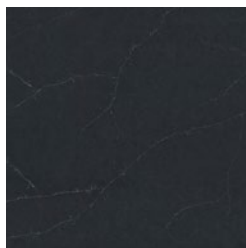
1. Noir du Zimbabwe
2. Angola Black
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal
5. Brun Antique
6. Granit du Tarn
7. Noir d'Afrique
8. Piracema
9. River White
10. Shivakashi

Tous les granits sont livrés « poli » en standard. Ils sont disponibles avec les finitions « adouci » et « effet cuir » en option

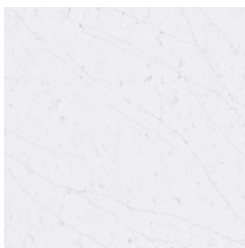
Pierredeplan® Épaisseur 13 ou 20 mm et 30 mm sur demande

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 *

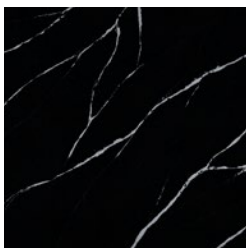
*** PRIX SUR DEMANDE**



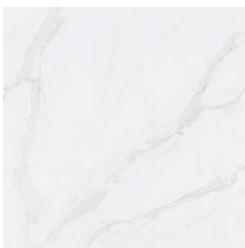
1



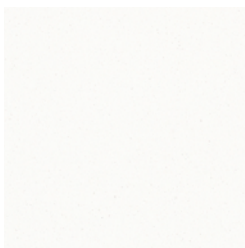
2



3



4



5



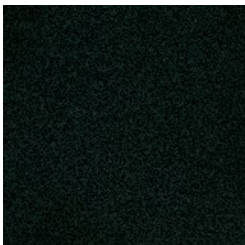
6



7



8



9



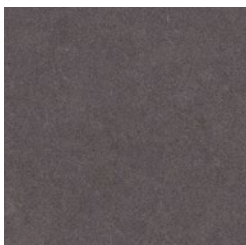
10



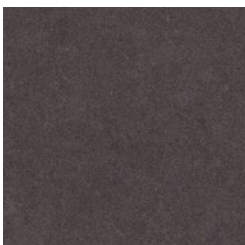
11



12



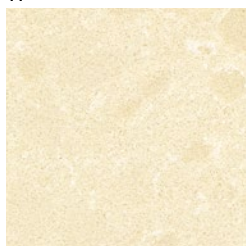
13



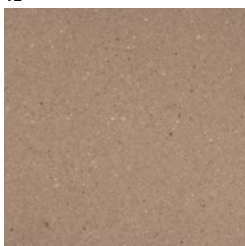
14



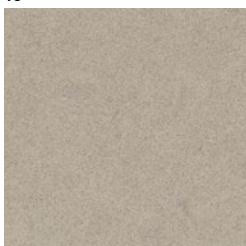
15



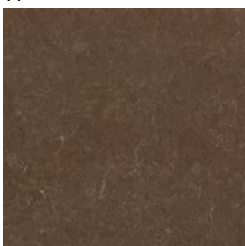
16



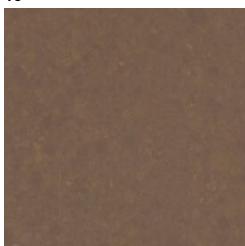
17



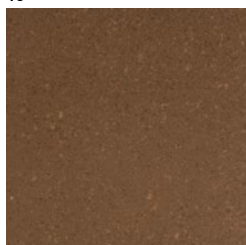
18



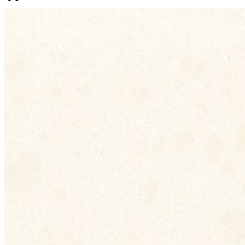
19



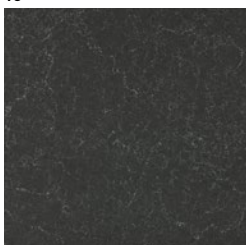
20



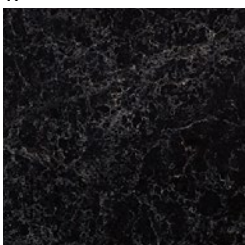
21



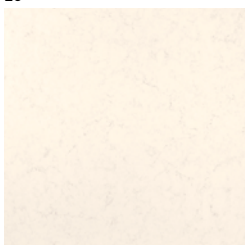
22



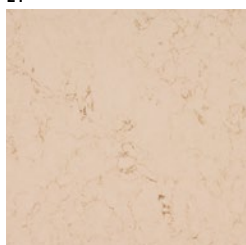
23



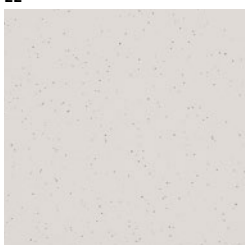
24



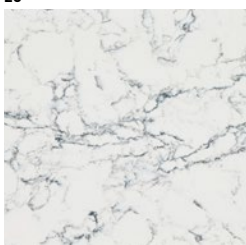
25



26



27



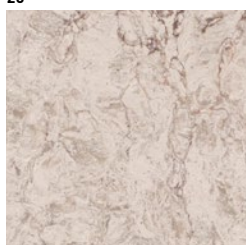
28



29



30



31

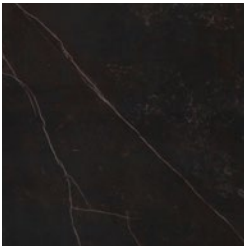


32

DESSUS NEW FRONT COOKING



1



2



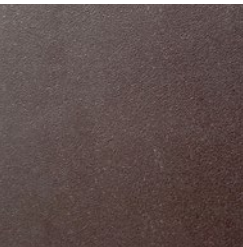
3



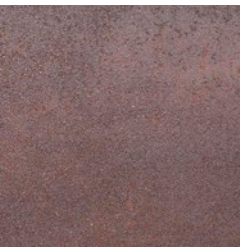
4



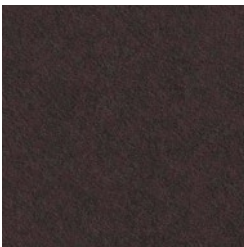
5



6



7



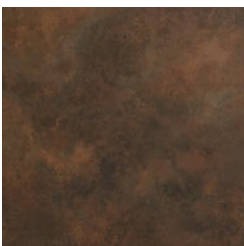
8



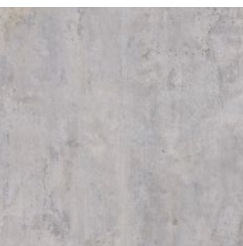
9



10



11



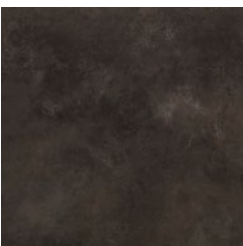
12

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



13



14

FAÇADE STANDARD OÁSIS, 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



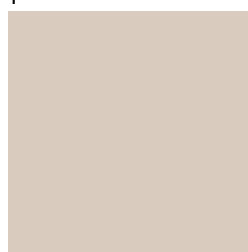
1



2



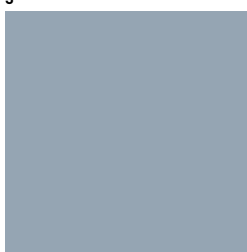
3



4



5



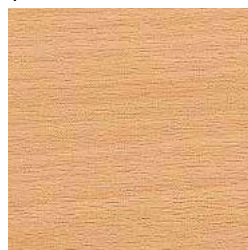
6



7



8



9



10

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

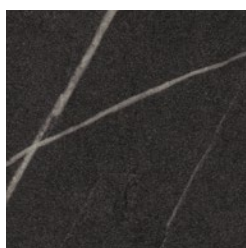
- 11. Blanc Alpin W1100 ST9
- 12. Gris Arctique U788 ST9
- 13. Gris Cachemire U702 ST9
- 14. Noir U999 ST2
- 15. Fineline Crème H1424 ST22
- 16. Acacia de Lakeland Crème H1277 ST9
- 17. Fineline Metallic café H3192 ST19
- 18. Chêne Gladstone Sable U3309 ST28
- 19. Hickory Naturel H3730 ST10
- 20. Merisier 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



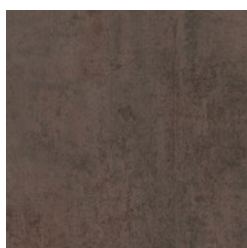
Attention, pour les réalisations Food Line,
le sens du fil est vertical.

Matières contemporaines

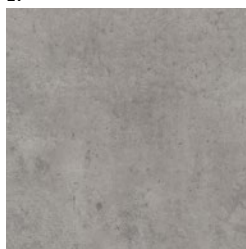
- 27. Pietra Grigia noir **F206 ST9**
- 28. Chromix Bronze **F642 ST16**
- 29. Béton Chicago gris clair **F186 ST9**



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



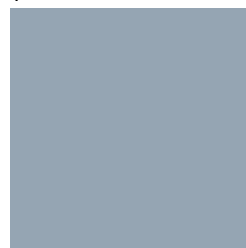
3



4



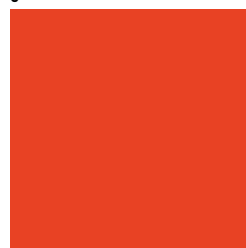
5



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

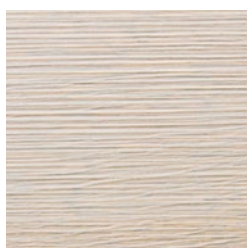
1. Chêne ardoisé 308 Cannelé
2. Chêne blanc 990 Cannelé
3. Chêne flotté 311 Cannelé
4. Chêne vieilli 312 Cannelé
5. Sapelli Cannelé
6. Chêne flotté 311 Croco
7. Chêne grisé 309 Croco
8. Sapelli Croco
9. Chêne cendré 310 Croco
10. Chêne ardoisé 308 Gougé
11. Chêne blanc 990 Gougé
12. Chêne flotté 311 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



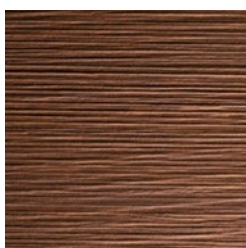
PRIX SUR DEMANDE



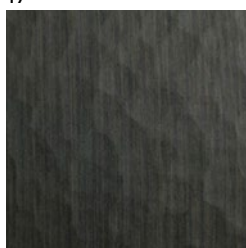
19



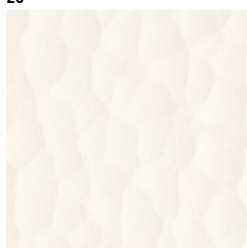
20



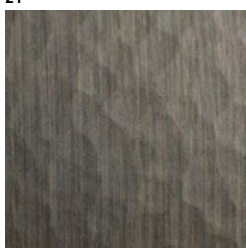
21



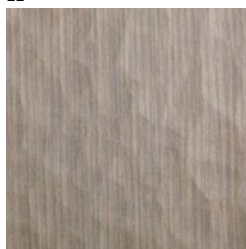
22



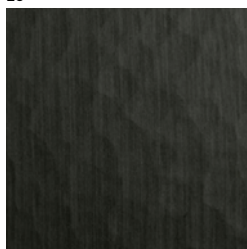
23



24



25



26



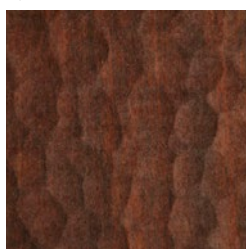
27



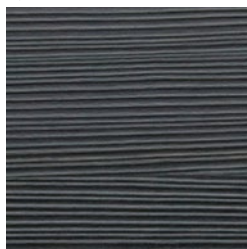
1



2



28



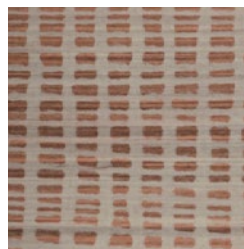
29



30



3



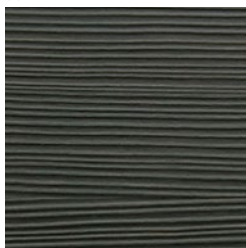
4



31



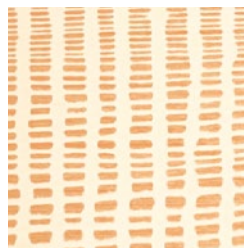
32



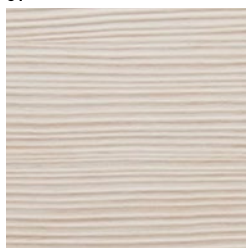
33



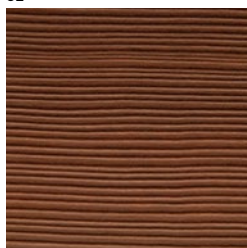
5



6



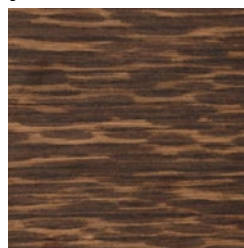
34



35



7

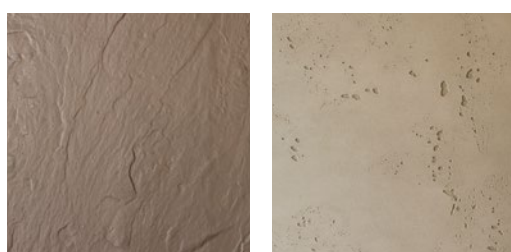


8

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

FAÇADE SUR-MESURE



IMI Beton

Ardoise
Beton lisse Gris

PRIX SUR DEMANDE

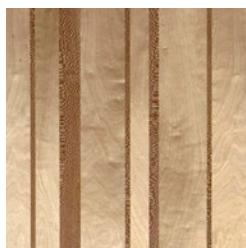
Marotte

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

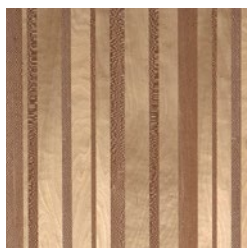
PRIX SUR DEMANDE

Sens de fil vertical pour les façades sans cornières ou couvre joint

BAYADÈRES



1



2



3



4



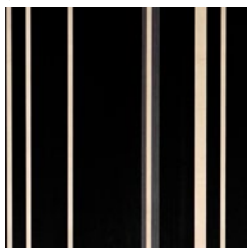
5



6



7



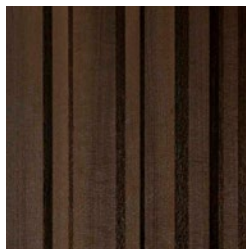
8



9



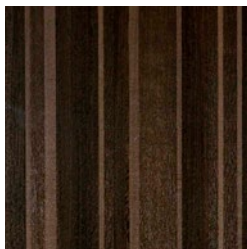
10



11



12



13

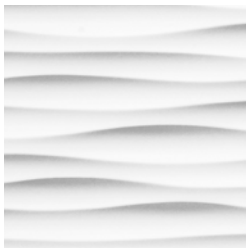
LES SCULPTÉS



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

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



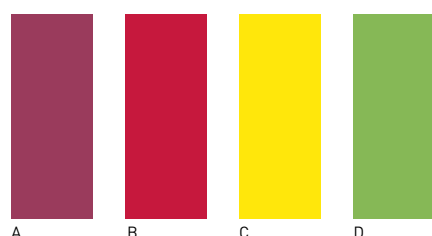
Flying Toaster 2





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.

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0									
09-0410	36, 183, 200	310623	342	616202	182	617035	57	151, 204	
09-0550	45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211, 363	310624	342	616203	182	617036	57	618004 ..	52, 111, 126, 151, 204
09-0555	49, 73, 77, 81, 85, 363	310625	342	616204	182	617037	60	618005 ..	52, 111, 126, 151
09-0992	36	312124	343	616205	182	617038	60	618006	52, 126
09-0999	183, 200	32		616206	182	617039	60	618013 ..	52, 111, 126, 151
09-1219	36, 183, 200	322022 ..	336, 337, 338, 339, 341	616207	182	617040	61	618014 ..	52, 111, 126, 151, 204
		322024 ..	336, 337, 338, 339, 341	616208	182	617041	61	618015 ..	52, 111, 126, 151, 204
		322027	311	616209	182	617042	61	618016 ..	52, 111, 126, 151, 204
		322028	311	616210	182	617101	121	618017 ..	52, 111, 126, 151
				616211	182	617102	121	618018	52, 126
				616212	182	617103	121	618019 ..	52, 111, 126, 151
				616213	182	617104	121	618020 ..	52, 111, 126, 151
				616214	182	617105	121	618021 ..	52, 111, 126, 151
				616215	182	617106	121	618022 ..	52, 111, 126, 151
				616216	182	617107	123	618023 ..	52, 111, 126, 151
				616217	183, 203	617108	123	618024	52, 126
				616218	183, 203	617109	123	618031 ..	52, 111, 126, 151
				616219	183, 203	617110	123	618032 ..	52, 111, 126, 151
				616220	183, 203	617111	123	618033 ..	52, 111, 126, 151
				616221	183	617112	123	618034 ..	52, 111, 126, 151
				616222	183	617113	122	618035 ..	52, 111, 126, 151
				616301	202	617114	122	618036	52, 126
				616302	202	617115	122	618037	54, 128
				616303	202	617116	122	618038	54, 128
				616304	202	617117	121	618039	54, 128
				616305	202	617118	121	618040	54, 128
				616306	202	617119	121	618041	54, 128
				616307	202	617120	121	618042	54, 128
				616308	202	617121	121	618043	54, 128
				616309	202	617122	121	618044	54, 128
				616310	202	617123	121	618045	54, 128
				616311	202	617124	121	618046	54, 128
				616312	202	617125	121	618047	54, 128
				616313	202	617126	121	618048	54, 128
				616314	202	617127	121	618049	54, 128
				616315	202	617128	121	618050	54, 128
				616316	202	617201	184	618051	54, 128
				616321	203	617202	184	618052	54, 128
				616322	203	617203	184	618053	54, 128
				617001	44	617204	185	618054	54, 128
				617002	44	617205	185	618055 ..	59, 129, 206
				617003	44	617206	185	618056 ..	59, 129, 206
				617004	44	617207	186	618057 ..	59, 129, 206
				617005	44	617208	186	618058	59, 129
				617006	44	617209	186	618059	59
				617007	45	617210	186	618060	59
				617008	45	617211	187	618061	59
				617009	45	617212	187	618062	59
				617010	45	617213	187	618063 ..	59, 129, 206
				617011	45	617214	186	618064 ..	59, 129, 206
				617012	48	617215	186	618065 ..	59, 129, 206
				617013	48	617216	186	618066	59, 129
				617014	48	617217	186	618067	100, 144
				617015	48	617218	187	618068	100, 144
				617016	48	617219	187	618069	100, 144
				617017	48	617220	187	618070	100, 144
				617018	49	617301	204		
				617019	49	617302	204		
				617020	49	617303	204		
				617021	49	617304	205		
				617022	49	617305	205		
				617023	56	617306	205		
				617024	56	617307	206		
				617025	56	617308	206		
				617026	56	617309	206		
				617027	56	617310	206		
				617028	56	617311	206		
				617029	56	617312	206		
				617030	56	618001 ..	52, 111, 126, 151		
				617031	56	618002 ..	52, 111, 126, 151, 204		
				617032	56	618003 ..	52, 111, 126,		
				617033	57				
				617034	57				

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
618071	100	618189	145	618288	151	619045	73	619118	84
618072	100	618190	145	618289	151	619046	73	619119	84
618073	100	618200	52, 111	618290	151, 193	619047	73	619120	84
618074	100	618201	52, 111	618291	151, 193	619048	73	619121	84
618075	100	618202	52, 111	618292	151	619049	73	619122	84
618076	100, 145	618203	52, 111	618293	151	619050	73	619123	84
618077	100, 145	618204	52, 111	618294	187	619051	73	619124	84
618078	100, 145	618205	52	618295	187	619052	73	619125	85
618079	100, 145	618206	52, 111	618301	126, 151	619053	76	619126	85
618080	100, 145	618207	52, 111	618302	126, 151, 184	619054	76	619127	85
618081	100	618208	52, 111	618303	126, 151, 184	619055	76	619128	85
618082	100	618209	52, 111	618304	126, 151, 184	619056	76	619129	85
618083	100, 103	618210	52, 111	618305	126, 151	619057	76	619130	85
618084	100, 103	618211	52	618306	126	619058	76	619131	85
618085	100, 103	618224	129	618361	103, 145	619059	76	619132	85
618086	100, 145	618225	129	618401	126, 151	619060	76	619133	85
618087	100, 145	618226	129	618402	126, 151	619061	76	619134	85
618088	100, 145	618227	129	618403	126, 151	619062	76	619135	85
618089	100, 145	618228	129	618404	126, 151	619063	76	619136	85
618090	100, 145	618229	129	618405	126, 151	619064	76	619137	88
618091	101, 146	618230	129, 186	618406	126	619065	76	619138	88
618092	101, 146	618231	129, 186	618461	103, 145	619066	76	619139	88
618093	101, 146	618232	129, 186	618501	126, 151	619067	76	619140	88
618094	101, 146	618233	129, 186	618502	126, 151	619068	76	619141	88
618095	101, 146	618234	129	618503	126, 151	619069	77	619142	88
618096	101	618235	129	618504	126, 151	619070	77	619143	89
618097	101	618236	129, 186	618505	126, 151	619071	77	619144	89
618098	101	618237	129, 186	618506	126	619072	77	619145	89
618099	101	618238	129, 186	618561	103, 145	619073	77	619146	89
618100	101	618239	129, 186	619001	62	619074	77	619147	89
618101	126, 151	618240	144	619002	62	619075	77	619148	89
618102	126, 151, 184	618241	144	619003	62	619076	77	619201	130
618103	126, 151, 184	618242	144	619004	62	619077	77	619202	130
618104	126, 151, 184	618243	144	619005	62	619078	77	619203	130
618105	126, 151	618244	144	619006	63	619079	77	619204	130
618106	126	618245	145	619007	63	619080	77	619205	130
618107	103, 145	618246	145	619008	63	619081	80	619206	131
618108	103, 145	618247	145	619009	64	619082	80	619207	131
618109	103, 145	618248	145	619010	64	619083	80	619208	131
618110	110	618249	145	619011	64	619084	80	619209	134
618111	110	618255	146	619012	64	619085	80	619210	134
618112	110	618256	146	619013	64	619086	80	619211	134
618113	110	618257	146	619014	65	619087	80	619212	134
618114	110	618258	146	619015	65	619088	80	619213	134
618115	110	618259	146	619016	65	619089	80	619214	134
618116	110	618260	145	619017	65	619090	80	619215	134
618117	110	618261	145	619018	65	619091	80	619216	134
618118	110	618262	145	619019	68	619092	80	619217	134
618119	110	618263	145	619020	68	619093	80	619218	134
618120	110, 151	618264	145	619021	68	619094	80	619219	134
618121	110, 151, 215	618265	145	619022	69	619095	80	619220	134
618122	110, 151, 215	618266	145	619023	69	619096	80	619221	134
618123	110, 151	618267	145	619024	69	619097	81	619222	134
618124	110, 151	618268	145	619025	72	619098	81	619223	134
618125	110	618269	145	619026	72	619099	81	619224	134
618126	110	618270	145	619027	72	619100	81	619225	135
618127	110	618271	145	619028	72	619101	81	619226	135
618128	110	618272	145	619029	72	619102	81	619227	135
618129	110	618273	145	619030	72	619103	81	619228	135
618130	110, 151	618274	150	619031	72	619104	81	619229	135
618131	110, 151, 215	618275	150, 192, 214	619032	72	619105	81	619230	135
618132	110, 151, 215	618276	150, 192, 214	619033	72	619106	81	619231	135
618133	110, 151	618277	150	619034	72	619107	81	619232	135
618134	110, 151	618278	150	619035	72	619108	81	619233	135
618135	110	618279	150	619036	72	619109	84	619234	135
618136	110	618280	150	619037	72	619110	84	619235	135
618137	110	618281	150	619038	72	619111	84	619236	135
618138	110	618282	150	619039	72	619112	84	619237	135
618139	110	618283	150	619040	72	619113	84	619238	135
618166	100, 144	618284	151	619041	73	619114	84	619239	135
618186	145	618285	151, 193	619042	73	619115	84	619240	135
618187	145	618286	151, 193	619043	73	619116	84	619241	136
618188	145	618287	151	619044	73	619117	84	619242	136



INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
619243	136	620011	222	621063	97	622066	108	622309	214
619244	136	620012	222	621064	97	622067	108	622310	214
619245	136	620013	222	621065	97	622068	108	622311	215
619246	136	620014	222	621066	97	622069	108	622312	215
619247	136	620015	222	621067	97	622070	108	622313	214
619248	136	620016	222	621068	97	622071	108	622314	214
619249	136	620017	222	621069	97	622072	108	622315	215
619250	136	620018	222	621070	97	622073	108	622316	215
619251	136	620019	222	622001	98	622074	108	622317	214
619252	136	620020	222	622002	98	622075	108	622318	214
619253	136	620120	225	622003	98	622109	144	622319	215
619254	136	621001	92	622004	98	622110	144	622320	215
619255	136	621002	92	622005	98	622111	144	622321	214
619256	136	621003	92	622006	98	622112	144	622322	214
619257	140	621004	92	622007	98	622113	144	622323	215
619258	140	621005	92	622008	98	622119	148	622324	215
619259	140	621006	92	622009	98	622120	148	623001	362
619260	140	621007	93	622010	98	622121	148	623002	362
619261	140	621008	93	622011	98	622122	148	623003	362
619262	140	621009	93	622012	98	622123	148	623004	362
619263	140	621010	93	622013	98	622124	148	623005	362
619264	140	621011	93	622014	98	622125	148	623006	362
619265	140	621012	93	622015	98	622126	148	623007	362
619266	140	621013	93	622016	98	622127	149	623008	362
619267	140	621014	93	622017	98	622128	149	623009	362
619268	140	621015	93	622018	98	622129	149	623010	362
619269	140	621016	93	622019	98	622130	149	623011	362
619270	140	621017	93	622020	98	622131	149	623012	362
619271	140	621018	93	622021	102	622132	149	623013	362
619272	140	621019	93	622022	102	622133	149	623014	364
619273	141	621020	93	622023	102	622134	149	623015	364
619274	141	621021	93	622024	104	622135	150	623016	364
619275	141	621022	93	622025	104	622136	150	623017	364
619276	141	621023	93	622026	104	622137	150	623018	364
619277	141	621024	93	622027	104	622138	150	623019	364
619278	141	621025	93	622028	104	622139	150	623020	364
619279	190	621026	93	622029	104	622140	150	623021	364
619280	190	621027	93	622030	104	622141	150	623022	364
619281	190	621028	93	622031	104	622142	150	623023	364
619282	191	621029	93	622032	104	622143	150	623024	364
619283	191	621030	93	622033	104	622144	150	623025	364
619284	191	621031	93	622034	104	622201	192	623026	364
619285	190	621032	93	622035	104	622202	192	623027	364
619286	190	621033	93	622036	104	622203	193	623028	364
619287	190	621034	93	622037	104	622204	193	623029	364
619288	191	621035	93	622038	104	622205	192	623030	364
619289	191	621036	93	622039	104	622206	192	623031	364
619290	191	621037	93	622040	105	622207	193	623032	364
619291	210	621038	93	622041	105	622208	193	623033	365
619292	210	621039	93	622042	105	622209	192	623034	365
619293	210	621040	93	622043	105	622210	192	623035	365
619294	211	621041	93	622044	105	622211	193	623036	365
619295	211	621042	93	622045	105	622212	193	623037	365
619296	211	621043	95	622046	105	622213	192	623038	365
619297	210	621044	95	622047	105	622214	192	623039	365
619298	210	621045	95	622048	105	622215	193	623040	365
619299	210	621046	95	622049	105	622216	193	623041	365
619300	211	621047	95	622050	105	622217	192	623042	365
619301	211	621048	95	622051	105	622218	192	623043	365
619302	211	621049	95	622052	105	622219	193	623044	365
		621050	95	622053	105	622220	193	623045	365
		621051	95	622054	105	622221	192	623046	365
		621052	95	622055	105	622222	192	623047	366
		621053	96	622056	108	622223	193	623048	366
		621054	96	622057	108	622224	193	623049	366
		621055	96	622058	108	622301	214	623050	366
		621056	96	622059	108	622302	214	623051	366
		621057	96	622060	108	622303	215	623052	366
		621058	97	622061	108	622304	215	623053	366
		621059	97	622062	108	622305	214	623054	366
		621060	97	622063	108	622306	214	623055	366
		621061	97	622064	108	622307	215	623056	366
		621062	97	622065	108	622308	215	623057	366

62

620001	222
620002	222
620003	222
620004	222
620005	222
620006	222
620007	222
620008	222
620009	222
620010	222

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
623058	366	629045	76, 77,	84, 88, 92, 99, 106, 109,		185, 188, 205		629230 .	35, 52, 59, 94,
623059	366	80, 81, 84, 85, 105, 135,		184, 190, 204, 210		629149 ..	50, 57, 60, 66,	101, 103, 111	
623060	366	136, 140, 149		629113	44, 48,	70, 74, 78, 82, 86, 90,		629231	35, 94
623061	366	629046	76, 77,	64, 68, 92, 99, 106, 109,		123, 131, 137, 142, 190,		629232	114
623062	366	80, 81, 84, 85, 105, 135,		192, 204, 210, 214		212		629233	114
623063	366	136, 140, 149		629114		629150	223	629234	114
623064	366	629047	86, 142	44, 48, 64, 68, 72, 76,		629152 44, 56, 60, 121,		629235	114
623065	366	629048	86, 142	80, 84, 92, 99, 106, 109,		184, 186, 204, 206		629237	114
623066	366	629049	86, 142	192, 204, 210, 214		629153 ..	56, 186, 187,	629238	114
629001	36	629050	86, 142	629115 .	44, 48, 64, 68,	206		629239	114
629004 ..	99, 102, 106,	629051	86, 142	92, 99, 106, 109		629154 .	44, 45, 96, 97,	629240	114
144, 148, 149, 194, 216		629052	62	629116 .	44, 48, 64, 92,	121, 185, 205, 362		629246	114
629005 109, 150, 194,		629053	62	99, 109		629155 60, 97, 187, 205		629247	114
216		629054	62	629117 .	44, 48, 64, 68,	629156	48,	629250	114
629006 46, 66, 70, 121,		629055	62	72, 76, 80, 84, 88		72, 76, 80, 84, 123, 134,		629252	15
131		629056	62	629118		135, 136, 140		629253	114
629007 .	50, 57, 74, 78,	629057	90, 142	46, 50, 58, 60, 66, 70,		629157	190, 210	629255	15
82, 86, 90, 123, 137, 142		629058	90, 142	74, 78, 82, 86, 90, 96		629158		629257	17
629008 .	123, 137, 142	629059	90, 142	629119 .	109, 194, 216	48, 57, 61, 64, 68, 72,		629258	114
629009 .	123, 137, 142	629060	223	629120	94	76, 80, 84, 88, 89, 123,		629259	195
629010 .	109, 194, 216	629061	223	629121	94	130, 131, 134, 135, 136,		629261	195
629012 .	56, 60, 66, 70,	629062	223	629122	94	140, 141		629262	94
121		629063	223	629123	194, 216	629159	190, 210	629263	114
629013 .	48, 49, 57, 60,	629065	90, 142	629124	14, 17	629161 .	48, 49, 57, 61,	629264	114
61, 72, 73, 76, 77, 80,		629070	223	629125	14	64, 68, 72, 73, 76, 77,		629265	8, 9, 10
81, 84, 85, 88, 89, 123,		629071	223	629126	14	80, 81, 84, 85, 123, 130,		629266	8, 9, 10
134, 135, 136, 140, 141		629072	223	629127	50, 74,	131, 134, 135, 136, 140		629267	218
629014 .	45, 49, 65, 69,	629073	142	78, 82, 86, 90, 123, 137,		629162	48, 49,	629269	114
73, 77, 81, 85, 185, 191,		629074	148	142, 223		57, 61, 64, 68, 73, 77,		629270	114
205, 211		629075	148	629128	50, 74,	81, 85, 88, 89, 123, 130,		629271	114
629015 .	45, 49, 73, 77,	629076	148	78, 82, 86, 90, 123, 137,		131, 136, 141		629272	114
81, 85, 185, 205		629077	148	142, 223		629163 .	48, 49, 57, 64,	629273	114, 195
629016	363	629078	223	629129 .	50, 57, 61, 74,	84, 85, 88, 89, 123, 130,		629274	114
629017	363	629079	223	78, 82, 86, 90, 123, 137,		140, 141, 225		629275	223
629020	55	629080	223	142, 223		629164 65, 69, 191, 211		629276	223
629021	55	629081	223	629130	50, 57, 61,	629165 65, 69, 191, 211		629277	223
629022	55	629082	223	74, 78, 82, 86, 123, 137,		629166	65, 69	629278	223
629023	55	629083	223	142, 223		629167	223	629279	223
629024 .	55, 74, 78, 82,	629084	223	629131 50, 57, 61, 123,		629168	223	629280	223
86, 90, 137, 142		629085 78, 82, 86, 137,		223		629169	223	629281	223
629025 .	55, 74, 78, 82,	142		629132	50, 123	629170 46, 56, 60, 121		629282	223
86, 90, 137, 142		629086 78, 82, 86, 137,		629133	15	629171 .	50, 57, 66, 70,	629283	223
629026 .	55, 74, 78, 82,	142		629134	15	74, 78, 82, 86, 90, 123,		629284	223
86, 90, 137, 142		629087 78, 82, 86, 137,		629135 .	32, 36, 39, 41,	131, 137, 142		629285	223
629027 .	55, 74, 78, 82,	142		46, 50, 66, 70, 74, 78,		629189	54, 128	629286	114
86, 137, 142		629088 78, 82, 86, 137,		82, 86, 90, 92, 99, 106,		629190	54, 128	629287	114, 195
629028 .	55, 74, 78, 82,	142		109, 365, 367		629208	41	629288	114
86, 90, 137, 142		629089	190, 212	629136 .	39, 46, 50, 66,	629211	109, 150	629289	114
629029 .	55, 74, 78, 82,	629090	106, 149	70, 92, 99, 109		629212 109, 150, 194,		629290	114
86, 90, 137, 142		629095 ..	99, 102, 106,	629138	46, 50,	216		629291	114
629030 .	55, 74, 78, 82,	144, 148, 149, 194, 216		58, 60, 66, 70, 74, 78,		629213	56, 60, 121,	629292	195
86, 90, 137, 142		629096 ...	99, 194, 216	82, 86, 90, 99, 102, 106,		188, 207		629294	194, 216
629031 .	55, 74, 78, 82,	629097 ..	99, 102, 106,	109, 185, 188, 190, 194,		629214	56, 60, 121,	629296	58, 60, 102
86, 137, 142		144, 148, 149, 194, 216		205, 212, 216		188, 207		629297	58, 60, 102
629032	223	629098	10, 99, 102,	629139 ..	99, 106, 109,	629215	92	629298 .	44, 48, 64, 68,
629033	223	106, 144, 148, 149		194, 216		629216	92	72, 76, 80, 84, 184, 190,	
629034	223	629099	114	629140	37	629217	92	204, 210	
629035	223	629100 ...	97, 365, 367	629141 58, 60, 96, 102,		629218	38, 41	629299	
629036 .	62, 63, 66, 70,	629102	35,	183, 185, 188, 190, 194,		629219	10, 99, 102,	38, 39, 45, 49, 65, 69,	
78, 82, 131, 137		52, 54, 59, 94, 101, 103,		200, 203, 205, 212, 216		106, 144, 148, 149, 194,		73, 77, 81, 85, 96, 182,	
629037	223	111, 114, 126, 128, 146		629142	58, 102	216		183, 185, 191, 202, 205,	
629038 62, 63, 66, 130		629103 101, 111, 145,		629143 ...	32, 183, 200	629220	106, 149	211	
629039 .	62, 63, 66, 70,	151		629144 39, 41, 99, 102,		629221 .	46, 50, 58, 92,	629301 ...	99, 106, 109
130		629105 .	35, 52, 59, 94,	106, 109, 183, 194, 203,		99, 102, 109		629302	365, 367
629040 .	62, 63, 66, 70,	101, 103, 111		216		629222 .	46, 50, 58, 92,	629303	188
130		629106	94	629145	92	99, 102, 109		629304	58, 102
629041 62, 66, 70, 130		629107	35, 114	629146	92	629223 .	66, 70, 74, 78,	629305	58
629042	62, 66, 130	629108	35	629147		82, 86, 90		629306	58, 102
629043 76, 80, 84, 105,		629109	212, 218	46, 50, 58, 60, 66, 70,		629224 .	66, 70, 74, 78,	629307	58
135, 136, 140, 149		629110	212, 218	74, 78, 82, 86, 90, 121,		82, 86		629308 ...	36, 183, 200
629044	76, 77,	629111 .	194, 216, 218	123, 131, 137, 142, 185,		629227	106	629309	36
80, 81, 84, 85, 105, 135,		629112		188, 190, 205, 212		629228	8, 9, 10	629310	94
136, 140, 149		44, 48, 64, 72, 76, 80,		629148 46, 56, 60, 121,		629229	8, 9, 10	629311	94

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
629313	36	634044	35	634117	181, 199	741305	323	748013	325
629314 ...	36, 183, 200	634045	33	634118	181, 199	741306	323	748014	325
629315 ...	36, 183, 200	634046	34	634119	181, 199	741310	323	748016	325
629316 ...	36, 183, 200	634047	33	634120	198	741315	323	748019	325
629317 ...	36, 183, 200	634048	33	634121	198	741320	323	748024	325
629320	36	634049	33	634123	32	741404	324	748100	325
629321 .	39, 41, 92, 99, 102, 106, 109, 183, 194, 203, 216	634050	33	634223	32	741405	324	748101	325
629322	9, 10, 52, 59, 60, 101, 103, 111, 204, 216	634051	33	634323	32	741406	324	748112	325
629323	184, 186, 187, 194	634052	34	66		741410	324	748201	325
629324	52, 59, 101, 103, 111	634053	33	663201	342	741415	324	748501	325
629326	41	634054	33	69		741420	324	748512	325
629327	15, 92	634055	33	693436	17	741510	324	748513	325
629329	92	634056	33	71		741515	324	748514	325
629331	62, 63	634057	33	711002	263, 277	741520	324	748516	325
629332	8, 9, 10	634058	33	711002	343	742004	322	748701	325
629333	54, 128	634059	33	711003	263, 277	742006	322	748712	325
629341	8, 9, 10	634060	33	711003	343	742010	322	748713	325
629342	58	634061	33	711006	343	742015	322	748714	325
629433	114	634062	33	711103	343	742020	322	748716	325
629434	114	634063	33	711106	343	742406	324	748801	325
63		634064	33	711105	263	742410	324	748812	325
634000	8	634065	33	711105	343	742415	324	749712	326
634001	8	634066	33	713401	342	743002	322	749800	326
634002	8	634067	33	713403	342	743004	322	749801	326
634003	8	634068	34	716700	342	743005	322	75	
634004	8	634069	33	716761	356	743006	322	750001	326
634005	9	634070	33	716762..	336, 337, 338, 339, 341	743010	322	750012	326
634006	9	634071	33	716766..	336, 337, 338, 339, 341	743015	322	750115	330
634007	9	634072	33	716768..	336, 337, 338, 339, 341	743020	322	750120	330
634008	9	634073	33	716773	340	743306	323	750514	277
634009	9	634074	33	718000	326	743310	323	750526	277
634010	10	634075	34	73		743315	323	750530	277
634011	10	634076	33	730114	403	743320	323	751018	290
634012	10	634077	33	730116	403	743406	324	751018	326
634013	10	634078	33	731109	403	743410	324	751106	330
634014	10	634079	33	731110	403	743415	324	751110	310
634015	14	634080	33	731111	403	743604	322	751110	330
634016	14	634081	34	74		743606	322	751115	330
634017	14	634082	34	740002	322	743610	322	751120	330
634018	15, 94	634083	34	740004	322, 346	743615	322	751518	290
634019	94	634084	34	740005	322	743710	324	751518	326
634020	94	634085	34	740006	322	744004	322	753106	330
634021	94	634086	34	740010	322	744005	322	753110	330
634022	17	634087	34	740015	322	744006	322	753115	330
634023	32	634088	34	740020	322	744010	322	753120	330
634024	32	634089	34	740310	323	744015	322	754106	330
634025	32	634090	34	740315	323	744020	322	754110	330
634026	32	634091	34	740405	324	744025	322	754115	330
634027	32	634092	34	740406	324	745004	322	755110	330
634028	32	634093	37	740410	324	745005	322	755115	330
634029	32	634094	36	740415	324	745006	322	756106	330
634030	32	634095	36	741002	322	745010	322	756110	330
634031	35	634096	180, 198	741004	322	745015	322	756115	330
634032	35	634097	180, 198	741006	322	745020	322	757106	330
634033	35	634098	180, 198	741006	277, 322	746006	322	757110	330
634034	35	634099	180, 198	741010	277, 322	746010	322	758100	331
634035	35	634100	180, 198	741015	277, 322	746015	322	758101	331
634036	35	634101	180, 198	741020	322	747006	322	758112	331
634037	35	634102	181, 199	741110	323	747010	322	758113	331
634038	35	634103	181, 199	741115	323	747700	325	758114	331
634039	32	634104	181, 199	741210	323	747701	325	758116	331
634040	32	634105	181, 199	741215	323	747702	325	758119	331
634041	32	634106	181, 199	741220	323	747712	325	759101	331
634042	32	634107	181, 199			747713	325	759112	331
634043	35	634108	181, 199			747714	325	759113	331
		634109	181, 199			747716	325	759114	331
		634110	181, 199			747719	325	759116	331
		634111	181, 199			747724	325		
		634112	181, 199			748000	325		
		634113	181, 199			748001	325		
		634114	181, 199			748002	325		
		634115	181, 199			748012	325		
		634116	181, 199						

76

760115	328
760120	328
761106	328

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
801409	372	802410	372	805434	374	809608	383	811341	377
801410	372	802411	372	806312	375	809609	383	811342	377
801411	372	802412	372	806313	375	809621	383	811343	377
801412	372	802413	372	806314	375	809622	383	811345	377
801413	372	802414	372	806315	375	809623	383	811346	377
801414	372	802415	372	806316	375	809624	383	811408	376
801415	372	802416	372	806317	375	809625	383	811409	376
801416	372	802417	372	806318	375	809626	383	811410	376
801417	372	802418	372	806319	375	809627	383	811411	376
801418	372	802420	372	806320	375	809628	383	811412	376
801420	372	802421	372	806321	375	809629	383	811413	376
801421	372	802422	372	806323	375	809701	383	811414	376
801422	372	802423	372	806324	375	809702	383	811415	376
801423	372	802424	372	806325	375	809703	383	811416	376
801424	372	802425	372	806326	375	809704	383	811417	376
801425	372	802426	372	806327	375	809705	383	811418	376
801426	372	802427	372	806328	375	809706	383	811420	376
801427	372	802428	372	806329	375	809707	383	811421	376
801428	372	802429	373	806330	375	809708	383	811422	376
801429	373	802430	373	806331	375	809709	383	811423	376
801430	373	802432	373	806332	375	809711	383	811424	376
801432	373	802433	373	806412	375	809712	383	811425	376
801433	373	802434	373	806413	375	809713	383	811426	376
801434	373	802435	373	806414	375	809714	383	811427	376
801435	373	802436	373	806415	375	809715	383	811428	376
801436	373	802437	373	806416	375	809716	383	811429	377
801437	373	802438	373	806417	375	809717	383	811430	377
801438	373	802439	373	806418	375	809718	383	811432	377
801439	373	802440	373	806419	375	809719	383	811433	377
801440	373	802441	373	806420	375	809721	383	811434	377
801441	373	802442	373	806421	375	809722	383	811435	377
801442	373	802443	373	806423	375	809723	383	811436	377
801443	373	802445	373	806424	375	809724	383	811437	377
801445	373	802446	373	806425	375	809725	383	811438	377
801446	373	805313	374	806426	375	809726	383	811439	377
802308	372	805314	374	806427	375	809727	383	811440	377
802309	372	805316	374	806428	375	809728	383	811441	377
802310	372	805317	374	806429	375	809729	383	811442	377
802311	372	805318	374	806430	375			811443	377
802312	372	805319	374	806431	375			811445	377
802313	372	805320	374	806432	375			811446	377
802314	372	805321	374	807101	382			811700	390, 391
802315	372	805322	374	807102	382			812010	391
802316	372	805323	374	807103	382			812037	391
802317	372	805324	374	807501	382			812308	376
802318	372	805325	374	807502	382			812309	376
802320	372	805326	374	807503	382			812310	376
802321	372	805328	374	808001	382			812311	376
802322	372	805329	374	808002	382			812312	376
802323	372	805330	374	808003	382			812313	376
802324	372	805331	374	808004	382			812314	376
802325	372	805332	374	808005	382			812315	376
802326	372	805333	374	808006	382			812316	376
802327	372	805334	374	808007	382			812317	376
802328	372	805413	374	808008	382			812318	376
802329	373	805414	374	808009	382			812320	376
802330	373	805416	374	809011	382, 384			812321	376
802332	373	805417	374	809012	382, 384			812322	376
802333	373	805418	374	809111	382, 384			812323	376
802334	373	805419	374	809112	382, 384			812324	376
802335	373	805420	374	809301	382			812325	376
802336	373	805421	374	809302	382			812326	376
802337	373	805422	374	809401	382			812327	376
802338	373	805423	374	809402	382			812328	376
802339	373	805424	374	809501	382			812329	377
802340	373	805425	374	809502	382			812330	377
802341	373	805426	374	809601	383			812332	377
802342	373	805428	374	809602	383			812333	377
802343	373	805429	374	809603	383			812334	377
802345	373	805430	374	809604	383			812335	377
802346	373	805431	374	809605	383			812336	377
802408	372	805432	374	809606	383			812337	377
802409	372	805433	374	809607	383			812338	377

81

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

442

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
855043.....	254, 255	859312.....	406	872210.....	293	889015..	302, 303, 304,	895207.....	260
855044.....	254, 255	859313.....	406	872212.....	293	307		896000.....	263
855045.....	254, 255	859322.....	406	872213.....	293	889017..	302, 303, 305,	897020.....	263
855052.....	254	859323.....	406	872214.....	293	307		897500...	260, 261, 262
855053.....	254, 255	859402.....	407	872312.....	292	889018.....	306	898000...	260, 261, 262
855054.....	254, 255	859403.....	407	872313.....	292	889019..	302, 303, 304,	899000...	260, 261, 262
855055.....	254, 255	859412.....	407	872314.....	292	305, 307			
855605.....	402	859413.....	407	872414.....	293	889020.....	306	N66661.....	96
855606.....	402	859422.....	407	875000.....	242, 243	889022.....	304, 307		
855615.....	402	859423.....	407	875001.....	242	889026..	302, 303, 304,		
855616.....	402	859505... 22, 23, 24, 25		875002.....	242	305, 307			
855640.....	402	859510... 22, 23, 24, 25		875003.....	242	889027.....	304, 307		
855641.....	402	859513... 22, 23, 24, 25		875004.....	243	889031....	302, 303, 304,		
856013.....	22	859520... 22, 23, 24, 25		875005.....	242	305, 307			
856014.....	22	859525... 22, 23, 24, 25		875006.....	242	889032....	302, 303, 304,		
856023.....	22	859601..... 406, 407		875007.....	242	305, 307			
856024.....	22	859602..... 406, 407		875030.....	238	889046..	302, 303, 304,		
857013.....	24	859611..... 406, 407				305, 307			
857014.....	24	859612..... 406, 407							
857213.....	23	859613..... 406, 407		88					
857214.....	23	859704..... 406, 407		884155.....	314	89			
857223.....	23	859711... 406, 407, 408		884306.....	315	891110.....	262		
857224.....	23	859712... 406, 407, 408		884316.....	315	891115.....	262		
857514.....	24	859713... 406, 407, 408		884355.....	314	891120.....	262		
857911.....	414	859714... 406, 407, 408		884392.....	315	891121.....	262		
857920.....	414	859715... 406, 407, 408		884406.....	314	891210.....	262		
857930.....	414	859716... 406, 407, 408		885080.....	305	891215.....	262		
857940.....	415	859717.... 406, 407, 408		885081.....	305	891220.....	262		
857941.....	415	859718.... 406, 407, 408		885082.....	305	891221.....	262		
858002.....	412	859719.... 406, 407, 408		885084.....	305	891810.....	262		
858003.....	412	859720... 357, 408, 415		885180.....	305	891815.....	262		
858006.....	410, 412	859721.... 406, 407, 408		885181.....	305	891820.....	262		
858012.....	412	859722.... 406, 407, 408		885182.....	305	891821.....	262		
858013.....	412	859723.... 406, 407, 408		885230.....	302	891910.....	262		
858022.....	412	859730... 406, 407, 408		885231.....	302	891915.....	262		
858023.....	412	859770..... 406, 408		885234.....	302	891920.....	262		
858026.....	410, 412	859770..... 406, 408		885280.....	302	891921.....	262		
858032.....	412	859780..... 407, 408		885281.....	302	892004.....	260		
858033.....	412	859790... 406, 407, 408		885282.....	302	892005.....	260		
858102.....	412	859801..... 406, 407		885284.....	302	892007.....	260		
858103.....	412	859802..... 406, 407		885330.....	302	892010.....	260		
858110.....	414	859811..... 406, 407		885331.....	302	892015.....	260		
858112.....	412	859812..... 406, 407		885380.....	302	892205.....	260		
858113.....	412	859813..... 406, 407		885381.....	302	892207.....	260		
858115.....	414			885382.....	302	892210.....	260		
858244.....	410, 411			886030.....	303	892215.....	260		
858251.....	413	86		886031.....	303	892810.....	260		
858252.....	413	867101..... 290, 294		886034.....	303	892815.....	260		
858253.....	413	868001..... 294		886080.....	303	892910.....	260		
858254.....	413			886081.....	303	892915.....	260		
858255.....	413	87		886082.....	303	893001.....	383		
858260.....	410	870731..... 241		886084.....	303	893002.....	383		
858261.....	410	870801..... 244		886130.....	303	893110.....	261		
858262.....	410	870804..... 244		886131.....	303	893115.....	261		
858263.....	410	870820..... 241		886180.....	303	893210.....	261		
858330.....	410	870830..... 241		886181.....	303	893215.....	261		
858331.....	410	870840..... 240		886182.....	303	893301.....	383		
858332.....	410	870851..... 240		887030.....	304	893302.....	383		
858333.....	410	870855..... 240		887031.....	304	893810.....	261		
859002.....	413	870857..... 240		887034.....	304	893815.....	261		
859003.....	413	870860..... 240		887080.....	304	893910.....	261		
859006.....	411, 413	870861..... 240		887081.....	304	893915.....	261		
859022.....	413	870870..... 240		887082.....	304	894110.....	263		
859023.....	413	870872..... 240		887084.....	304	894115.....	263		
859026.....	411, 413	870904..... 244		887130.....	304	894120.....	263		
859102.....	413	870906..... 244		887131.....	304	894121.....	263		
859103.....	413	870990... 240, 244, 245		887180.....	304	894320.....	263		
859260.....	411	871008..... 294		887181.....	304	894321.....	263		
859261.....	411	872002..... 292		887182.....	304	895006.....	260		
859262.....	411	872003..... 292		889010.....	306	895010.....	260, 261		
859263.....	411	872012..... 292		889011.....	306	895101.....	263		
859302.....	406	872013..... 292		889012... 302, 303, 307		895104.....	260		
859303.....	406	872112..... 293		889013..... 304, 307		895105.....	260		
		872113..... 293		889014..... 304, 307		895205.....	260		
		872114..... 292							

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
Élément d'angle Exigence.....	39
Élément d'angle Colorado.....	203
Élément d'animation avec décaissé et vide technique Exigence.....	96
Élément de façade Exigence.....	38
Élément de façade Colorado.....	202
Élément neutre dessous libre Exigence	38
Élément neutre dessous libre Colorado.....	202
Élément neutre avec 2 niveaux de stockage Exigence	38
Élément 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

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