



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

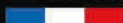
CHARIOTS DE DISTRIBUTION



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT

DEPUIS 1814







CHARIOTS DE DISTRIBUTION

NOMAD CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORTIONS	312 - 321
CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER	322 - 325
CHARIOTS DE DISTRIBUTION EN MILIEU CARCÉRAL	326 - 328



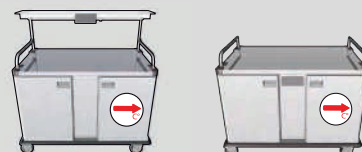
<https://blog.matferbourgeat.com/tag/chariot/>

EQUIPEMENTS STANDARDS

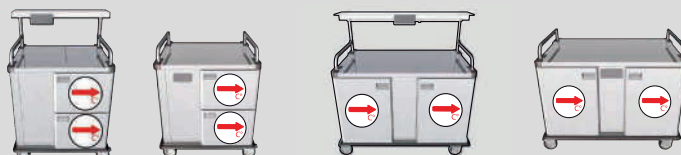
- Dessus inox "anti-rayures".
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Compartiments avec glissières embouties pour faciliter le lavage au jet. Espace entre les glissières : 70 mm.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Roues à chape inox diam.125 mm.
- Les chariots Nomad sont livrés en standard avec un décor en Coco Bolo. Pour tout autre décor, nous consulter.

LIAISON CHAUDE

1 bloc neutre
1 bloc chaud ventilé



2 blocs chauds ventilés

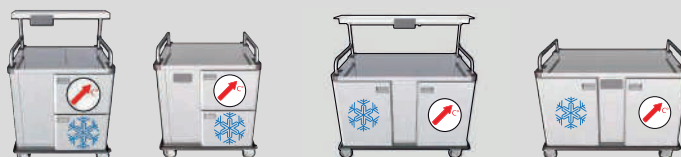


1 bloc froid ventilé
1 bloc chaud ventilé



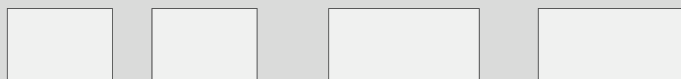
LIAISON FROIDE

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



DESSUS

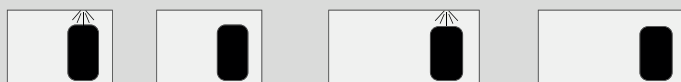
Neutre en inox



Neutre en inox + lampe(s)



1 plaque chauffante + 1 lampe**



2 plaques chauffantes + 2 lampes**



[*] RET : Remise en température

[**] Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine



Fonction maintien en température chaude



Fonction maintien froid par groupe froid ventilé



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

NOMAD

**PRÉSERVE LE GOÛT
POUR APPORTER LE MEILLEUR SERVICE**



CHARIOTS
DE DISTRIBUTION

Retrouvez la vidéo Nomad

NOMAD

CHARIOTS DE DISTRIBUTION



SIMPLE À UTILISER

- Interface de commande à écran tactile
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement
- Chauffage des enceintes par thermo convection
- Pour les modèles avec compartiment froid : Groupe froid extractible au R290
- Passe-plat rabattable

RÉSISTANT AUX CHOCS

- Dessus inox "anti-rayures"
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé

NETTOYAGE FACILE

- Compartiments avec glissières embouties. Lavage au jet des compartiments

MOBILITÉ FACILITÉE

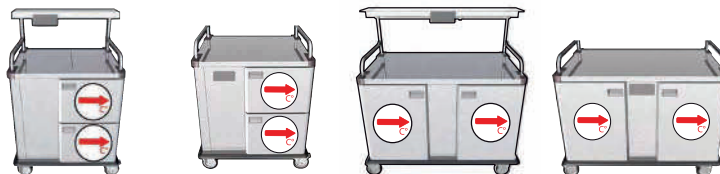
- Roues à chape inox diam.125 mm : 2 fixes, 2 pivotantes avec freins sur les modèles 2 x 4. 4 pivotantes avec freins et une 5ème roue fixe sur modèles 2 x 8. Roues diam.160 mm et motorisation disponibles en options.

+ Glissières embouties pour un nettoyage facile

Chariot adapté au médico-social, préserve le goût pour apporter le meilleur service



NOMAD CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORIONS



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE

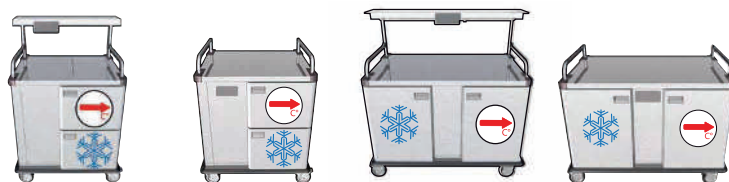
2 compartiments maintien chaud

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				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	885234		885284	
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885231	885331	885281	885381
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			885282	885382
	Prix HT				
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889022	889022
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

(*) 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).

NOMAD CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORIONS



MODÈLES POUR LAISON CHAUDE + LIAISON FROIDE

1 compartiment maintien chaud + 1 compartiment maintien froid
Chauffage par thermo convection - Groupe froid extractible au R290

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				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	886034		886084	
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	886031	886131	886081	886181
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			886082	886182
	Prix HT				
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889022	889022
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

(*) 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

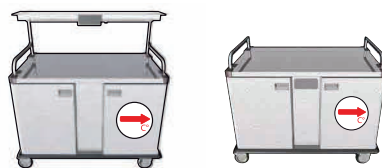
1 compartiment maintien froid + 1 compartiment froid avec remise en température
Chauffage par thermo convection - Groupe froid extractible au R290

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				
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code	887034		887084	
	Prix HT				
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	887031	887131	887081	887181
	Prix HT				
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code			887082	887182
	Prix HT				
OPTIONS					
Fermeture à clé	Code	889022	889022	889022	889022
	Prix HT				
Sonde à piquer	Code	889013	889013	889013	889013
	Prix HT				
Module de traçabilité	Code	889014	889014	889014	889014
	Prix HT				
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889015	889015	889019	889019
	Prix HT				
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889032	889032	889031	889031
	Prix HT				
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code			889026	889046
	Prix HT				

(*) 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).

NOMAD CHARIOTS DE DISTRIBUTION MULTI-PORIONS



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE + NEUTRE

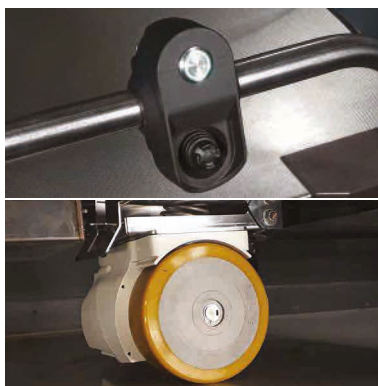
1 compartiment maintien chaud + 1 compartiment neutre pouvant recevoir une plaque eutectique - Chauffage par thermo convection

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		
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Code	885084	
	Prix HT		
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code	885081	885181
	Prix HT		
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code	885082	885182
	Prix HT		
OPTIONS			
Fermeture à clé	Code	889022	889022
	Prix HT		
Roues diam.160mm, 2 avec freins (2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues)	Code	889019	889019
	Prix HT		
Personnalisation couleur tablette et façades	Code	889031	889031
	Prix HT		
Roue motorisée pour diam.160 mm (**)	Code	889026	889046
	Prix HT		

(*) 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).

OPTIONS



ROUES DIAM.160MM, 2 AVEC FREINS

	Code	Prix HT
4 roues pour chariots 2 x 4	889015	
4 roues pour chariots 2 x 8	889019	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MOTORISATION

Marche avant / arrière - Commande par joystick proportionnelle
Bouton marche/arrêt sur le boîtier de commande - Témoin de charge lumineux
Meilleure gestion de la charge et décharge de la batterie

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

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

SONDE À PIQUER

	Code	Prix HT
	889013	

Non compatible avec les modèles maintien en température.
A commander avec le chariot.

MODULE DE TRAÇABILITÉ

Livré avec une clé USB

	Code	Prix HT
	889014	

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

FERMETURE À CLÉ

	Code	Prix HT
	889022	

Montage en usine exclusivement. 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.

PERSONNALISATION

	Code	Prix HT
Pour chariots 2 x 4	889032	
Pour chariots 2 x 8	889031	

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



Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise clair"

ACCESSOIRES



SUPPORT POUBELLE

L HT	l HT	H ht	Code	Prix HT
461 mm	210 mm	340 mm	889011	

TABLETTE LATÉRALE RABATTABLE

L HT	l HT	H ht	Code	Prix HT
578 mm	290 mm	61 mm	889010	

SUPPORT D'IDENTIFICATION

L HT	l HT	H ht	Code	Prix HT
130 mm	127 mm	20 mm	889018	

SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

L HT	l HT	H ht	Code	Prix HT
410 mm	120 mm	630 mm	889020	

Disponible uniquement pour les modèles en triphasé.

TRESSE ANTI-STATIQUE

Code	Prix HT
844004	

CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES RONDES - 1 SILO

Code	Prix HT
777184	

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

PLAQUE EUTECTIQUE

En polyéthylène

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

	L HT	l HT	H ht	P.frigorique	Code	Prix HT*
GN 1/3 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	325 mm	176 mm	30 mm	300 kj	826001	
GN 1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	530 mm	325 mm	30 mm	990 kj	826003	
GN 1/1 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	530 mm	325 mm	30 mm	875 kj	826004	
GN 1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	530 mm	325 mm	30 mm	890 kj	826005	



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



CHARIOTS
DE DISTRIBUTION

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.



Retrouvez les plateaux petit-déjeuner IN SITU dans le catalogue IN SITU

<https://digital.matferbourgheat.com/m/14641>

ULYSSE

**DES CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER
ASTUCIEUX ET PRATIQUES**



CHARIOTS
DE DISTRIBUTION

ULYSSE CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER **CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER MODÈLES STANDARDS**



CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER

Capacité		6 GN1/1	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Nombre de niveaux		6	12	18
Espace entre les niveaux		96 mm	96 mm	96 mm
Capacité en plateaux GN1/1		6	12	18
Capacité en plateaux GN1/2		12	24	36
Dimensions du plateau inox		530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Tablette coulissante		Oui	Oui	Non
Longueur hors tout		618 mm	1041 mm	1573 mm
Largeur hors tout		613 mm	613 mm	613 mm
Hauteur hors tout		1072 mm	1072 mm	1072 mm
Poids à vide		32 Kg	47 Kg	67 Kg
Charge maximale		30 Kg	60 Kg	90 Kg
Modèles sans porte	Sans habillage latéral	788101	788201	788300
	Avec habillage latéral aspect inox	788103	788203	788302
Modèles avec portes aspect inox	Sans habillage latéral	788111	788211	788310
	Avec habillage latéral aspect inox	788113	788213	788312
Modèles avec portes translucides	Sans habillage latéral	788121	788221	788320
	Avec habillage latéral aspect inox	788123	788223	788322

ACCESSOIRES

Bac Cristal Plus GN1/1 H100 mm	Code	751110	751110	751110
	Prix HT*			
Bac Alto Plus GN1/1 H100 mm	Code	761110	761110	761110
	Prix HT*			
Jeu de 2 poubelles avec support inox L x l x H HT 240 x 190 x 300 mm - 10 L	Code	788250	788250	788250
	Prix HT*			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 5 L	Code	825205	825205	825205
	Prix HT*			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 10 L	Code	825210	825210	825210
	Prix HT*			

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

Modèles à glissières polypropylène ou inox

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX :

- Structure tube carré 2,5x2,5 cm soudé
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles
- Charge maximale par niveau : 20 kg
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C

MODÈLES À GLISSIÈRES

POLYPROPYLÈNE :

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 2,5 x 2,5cm soudé
- Supports en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux - Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage
- Charge maximale par niveau : 5 kg
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C

- Ces chariots sont conçus pour accepter des plateaux de dimensions maximales 53 x 37 cm Ils peuvent donc être utilisés pour les plateaux standards 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN1/1 et fast food 35 x 27 cm (2 x 12 ou 3 x 12)

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX - DOUBLE ENTRÉE 325 MM

Modèles	GN1/1
Nombre de niveaux	14
Espace entre les niveaux	89 mm
Capacité en plateaux GN1/1	14
Capacité en plateaux GN1/2	28
Longueur hors tout	880 mm
Largeur hors tout	625 mm
Hauteur hors tout	970 mm
Poids à vide	28 Kg
Charge maximale	200 Kg
Chariot petit-déjeuner - glissières inox	Code 788006 Prix HT

OPTIONS

Tablette rabattable - à monter en usine	Code 789510 Prix HT
---	------------------------

ACCESSOIRES

Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322027 Prix HT*
Housse de protection alimentaire	Code 788002 Prix HT

MODÈLE À GLISSIÈRES POLYPROPYLÈNE - DOUBLE ENTRÉE 325 MM

Modèles	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Nombre de niveaux	12	18
Espace entre les niveaux	108 mm	108 mm
Capacité en plateaux GN1/1	12	18
Capacité en plateaux GN1/2	24	36
Longueur hors tout	925 mm	1337 mm
Largeur hors tout	620 mm	620 mm
Hauteur hors tout	1055 mm	1055 mm
Poids à vide sans panneau	25 Kg	32 Kg
Poids à vide avec panneaux	27,5 kg	38 kg
Charge maximale	120 Kg	120 Kg
Modèle sans panneaux latéraux - glissières beiges	Code 788406 Prix HT	782446
Modèle avec 2 panneaux latéraux gris - glissières grises	Code 788306 Prix HT	

OPTIONS

Tablette rabattable - à monter en usine - Possibilité d'avoir 2 tablettes par chariot.	Code 789510 Prix HT
--	------------------------

ACCESSOIRES

Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322028 Prix HT*
--	-------------------------



- 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

- Après remise en température, 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

- 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

- Poignée de manutention soudée. Roues pivotantes avec freins.



CHARIOT DE DISTRIBUTION EN MILIEU CARCÉRAL

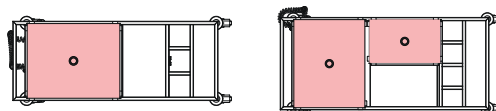


Chariots de distribution des repas en milieu carcéral

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	2 GN1/1	3 GN1/1	Plaque GN1/1	Plaque GN2/1
Longueur hors tout	1484 mm	1586 mm	332 mm	683 mm
Profondeur hors tout	630 mm	757 mm	556 mm	556 mm
Hauteur avec couvercle	915 mm	915 mm	184 mm	193 mm
Hauteur sans couvercle	865 mm	863 mm	134 mm	142 mm
Poids à vide	63 Kg	83 Kg	17 kg	34 kg
Charge maximale sur le chariot	120 Kg	120 Kg		
Charge maximale sur la plaque	20 kg	20 kg	10 kg	20 kg
Puissance électrique	1400 W	2100 W	700 W	1400 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Chariot porte à porte avec plaque chauffante	884306	884316		





MANUTENTION

BACS GASTRONORME

BACS GASTRONORME INOX	336 - 343
BACS GASTRONORME COPOLYESTER	344 - 345
BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLÈNE	346 - 347
ACCESSOIRES	348

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES EXCEPTIO	352 - 353
ÉCHELLES PROFESSIONNELLES OPTIMO	354
AUTRES ÉCHELLES PROFESSIONNELLES	356 - 357
PLAQUES PÂTISSIÈRES - GRILLES	358 - 359

CHARIOTS DE SERVICE

360 - 361

CHARIOTS DE CUISINE

CUVIERS	362
CHARIOTS DE PRÉPARATION	363
CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES	364 - 365

CHARIOTS À ASSIETTES

366 - 367

CHARIOTS DIVERS

CHARIOTS DE STOCKAGE ET D'ÉGOUTTAGE	368 - 373
SOCLES ROULEURS	374
CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE	375
CHARIOT D'ÉVACUATION DES DÉCHETS	376 - 377

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

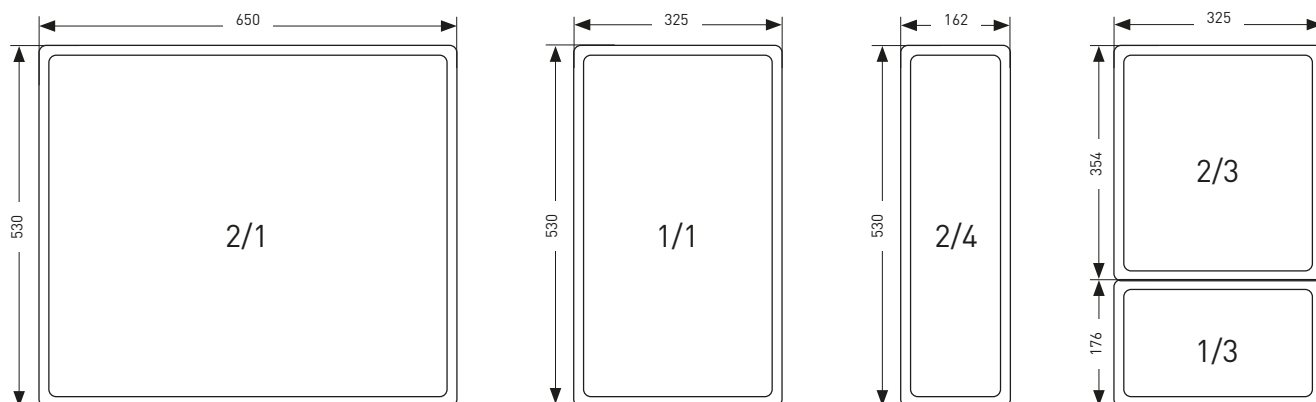
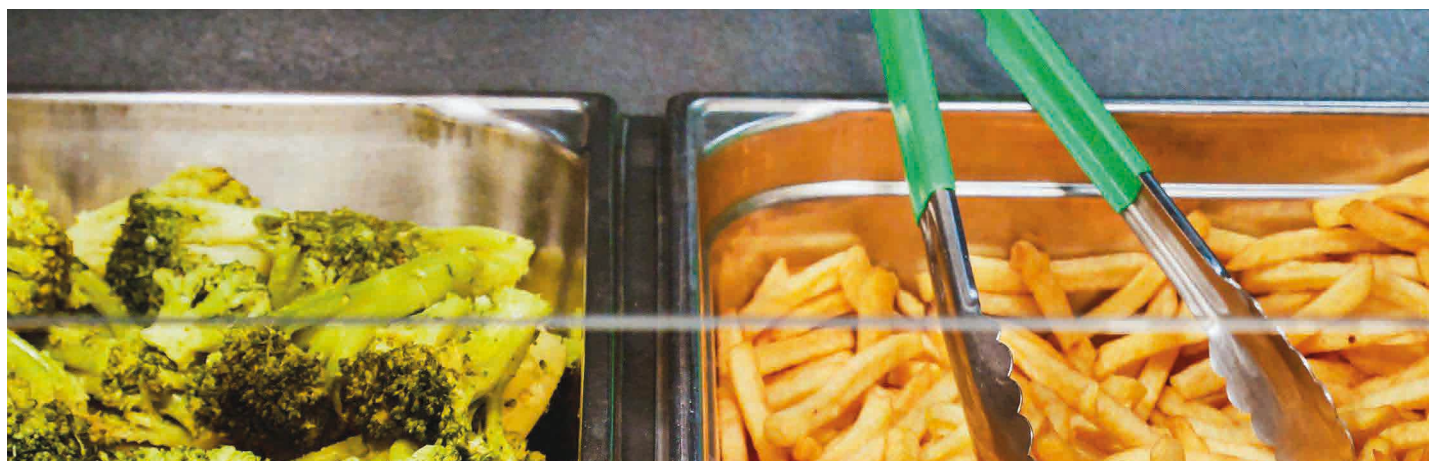
(3) Modulus



BACS GASTRONORME

LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE
FABRIQUÉS EN FRANCE





CONSEILS D'UTILISATION

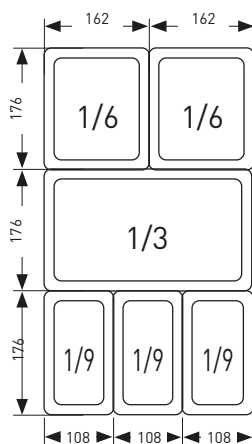
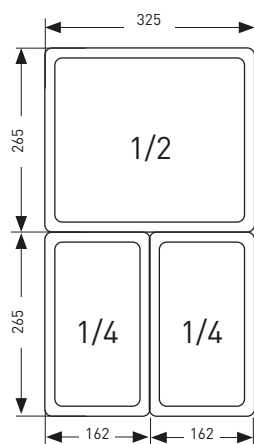
Utilisation	Bacs acier inoxydable	Bacs copolyester Alto Plus	Bacs copolyester Cristal Plus	Bacs polypropylène
Conservation/stockage	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Bain-marie	♥♥♥	♥	●	●
Réchauffage	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100°C)
Cuisson	♥♥♥	●	●	●
Four micro-ondes	A vérifier en fonction du four	♥♥♥	♥	♥♥♥
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 362) 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





SESAME
by BOURGEAT



BAC GASTRONORME

INOX



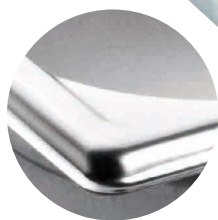
SOLIDITÉ

- Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers
- Durée de vie optimisée (épaisseur 7/10e à 8/10e)

FACILE À NETTOYER

- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique

Pour faciliter la vision des contenus sans avoir à enlever le couvercle (selfs, buffets,...), nos bacs inox sont compatibles avec les couvercles de la gamme CRISTAL PLUS (sauf le couvercle GN 2/1).



BAC SANS ANSE

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

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

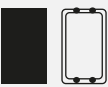
Bourgeat est le seul fabricant français de bacs gastronorme inox



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 336).



BAC AVEC ANSES ESCAMOTABLES

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

Les bacs avec anses escamotables ne sont pas destinés à être utilisés dans des fours ou armoires entrée 530 mm. Risque de frottements des poignées sur les glissières.

BAC AVEC ANSES FIXES

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



BAC AVEC ANSES PANIER

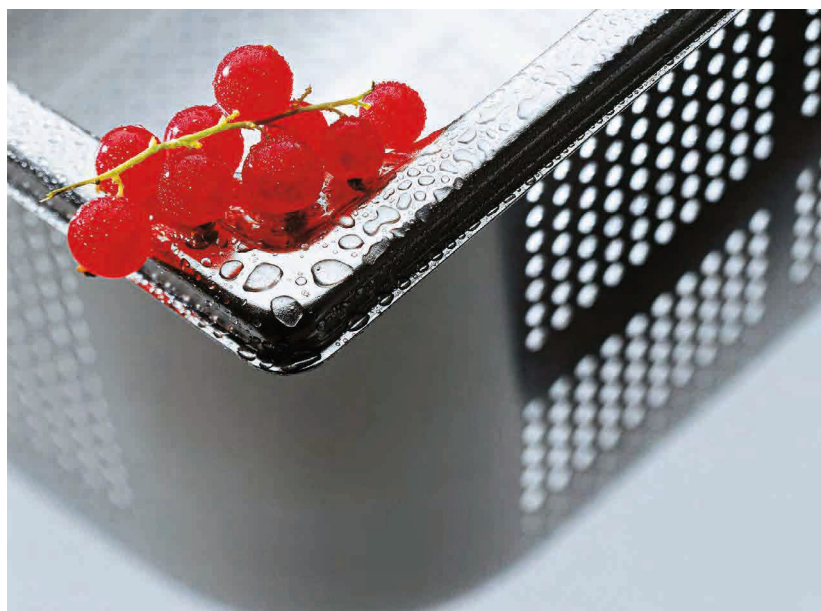
Dimensions GN		Profondeurs	100	150	200
	GN 1/1	Capacité	13,5 L	20 L	28 L
		Code	741210	741215	741220
		Prix HT*			



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

BACS GASTRONORME INOX - PERFORÉS

COUVERCLES POUR 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	

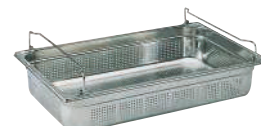


BAC PERFORÉ

Dimensions GN		Profondeurs	40	55	65	100	150	200
	GN 2/1	Capacité		16,5 L	19 L	29 L	58 L	
		Code		740405	740406	740410	740415	
		Prix HT*						
	GN 1/1	Capacité	5,8 L	6,7 L	9 L	13,5 L	20 L	28 L
		Code	741404	741405	741406	741410	741415	741420
		Prix HT*						
	GN 2/3	Capacité			5,5 L	8,7 L	13 L	
		Code			742406	742410	742415	
		Prix HT*						
	GN 1/2	Capacité			4 L	6,2 L	9 L	
		Code			743406	743410	743415	
		Prix HT*						
	GN 2/4	Capacité				6,2 L		
		Code				743710		
		Prix HT*						

BAC PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

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



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

COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE POUR LOUCHE POUR RÉCIPIENT SANS ANSE

- L'encoche pour louche est située sur le petit côté pour le modèle GN1/1 uniquement. Pour les autres modèles, l'encoche est sur le grand côté du couvercle.

COUVERCLES ÉTANCHES

- Les couvercles étanches ne s'adaptent que sur les bacs de profondeur 55, 65, 100, 150 et 200 mm.
- Température maximale d'utilisation : +180°C.
- Garantie un an dans des conditions normales d'utilisation.

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.

Prix public Matfer sur :

<https://digital.matferbourgeat.com>



COUVERCLES POUR BACS GASTRONORME INOX

Dimensions GN		Sans poignée pour bac sans anse*	Avec poignée pour bac sans anse	Avec poignée pour bac avec anses fixes ou escamotables	Avec poignée pour bac avec anses panier	Avec poignée et encoche pour louche pour bac sans anse
GN 2/1	Code Prix HT*	747700	748000	748100		
GN 1/1	Code Prix HT*	747701	748001	748101	748201	748501
GN 2/3	Code Prix HT*	747702	748002			
GN 1/2	Code Prix HT*	747712	748012	748112		748512
GN 2/4	Code Prix HT*	747724	748024			
GN 1/3	Code Prix HT*	747713	748013			748513
GN 1/4	Code Prix HT*	747714	748014			748514
GN 1/6	Code Prix HT*	747716	748016			748516
GN 1/9	Code Prix HT*	747719	748019			

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

COUVERCLE ÉTANCHE

Dimensions GN		Pour bac sans anse (1)	Pour bac avec anses fixes ou escamotables (2)
GN 1/1	Code Prix HT*	748701	748801
GN 1/2	Code Prix HT*	748712	748812
GN 1/3	Code Prix HT*	748713	
GN 1/4	Code Prix HT*	748714	
GN 1/6	Code Prix HT*	748716	

1 |



2 |





Décoince les bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité



Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement.

Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

Design conçu pour éviter les TMS du poignet. Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir.



PINCE POUR DÉPILER LES BACS GN

L HT mm	l HT mm	H ht mm	Poids g	Code	Prix HT*
163 mm	126 mm	28 mm	129	778720	

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



ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION CLIPABLE

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



BARRETTE DE COMPOSITION

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

L HT	l HT	e mm	Code	Prix HT*
325 mm	22 mm	1	749712	



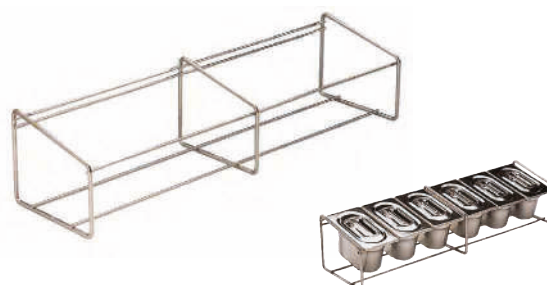
EGOUTTOIR

	e mm	Code	Prix HT*
Pour bac GN1/1	0.8	750001	
Pour bac GN1/2	0.8	750012	



PINCE POUR BACS GASTRONORMES

L HT	l HT	H ht	Code	Prix HT*
185 mm	23 mm	80 mm	749800	



ACCESSOIRES POUR PORTE-REPAS

	L HT	l HT	H ht	C.	Code	Prix HT
Ravier inox - GN 1/8	162 mm	132 mm	45 mm	0,5 L	751018	
Couvercle (sachet de 10) - GN 1/8	162 mm	132 mm	15 mm		751518	

SUPPORT POUR BOÎTE À ÉPICES

Visserie inox fournie

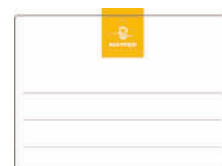
Capacité : 6 bacs GN1/9 ou 4 bacs GN1/6 ou 2 bacs GN1/3 - de hauteur 6,5 ou 10 cm

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

ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes
Hydrosolubles lors du lavage

L HT	l HT	Code	Prix HT*
71 mm	51 mm	257140	
50 mm	32 mm	257135	



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

ALTO PLUS BACS GASTRONORME EN COPOLYESTER FUMÉ



ALTO PLUS BACS GASTRONORME

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

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

Bacs gastronorme en copolyester fumé pour stockage au froid

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

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

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir page 362).



ALTO PLUS COUVERCLES ET ÉGOUTTOIRS

Dimensions GN		Couvercle sans encoche	Couvercle avec encoche pour louche	Egouttoir
GN 2/1	Code	768100	768600	[1]
	Prix HT*			
GN 1/1	Code	768101	768601	769101
	Prix HT*			
GN 1/2	Code	768112	768612	769112
	Prix HT*			
GN 1/3	Code	768113	768613	769113
	Prix HT*			
GN 1/4	Code	768114	768614	769114
	Prix HT*			
GN 1/6	Code	768116	768616	769116
	Prix HT*			
GN 1/9	Code	768119		
	Prix HT*			

[1] Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

BARRETTE DE COMPOSITION

En acier inoxydable

L HT mm	Code	Prix HT*
530	768701	
325	768712	



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

CRISTAL PLUS BACS GASTRONORME EN COPOLYESTER



CRISTAL PLUS BACS GASTRONORME

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

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

Bacs gastronorme en copolyester cristal pour stockage au froid

- Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
- Excellente résistance aux chocs et aux cycles de lavage.
- Facilité de manutention sur les chariots à glissières.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex.: pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage (manuel et machine).
- Visualisation parfaite des contenus.
- Graduation des contenances.
- Couvertres "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 362).

Couvertres 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,...).



CRISTAL PLUS COUVERTRES ET ÉGOUTTOIRS

Dimensions GN		Couvercle	Egouttoir
GN 2/1	Code	758100	(1)
	Prix HT*		-
GN 1/1	Code	758101	759101
	Prix HT*		
GN 1/2	Code	758112	759112
	Prix HT*		
GN 1/3	Code	758113	759113
	Prix HT*		
GN 1/4	Code	758114	759114
	Prix HT*		
GN 1/6	Code	758116	759116
	Prix HT*		
GN 1/9	Code	758119	
	Prix HT*		

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

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

MODULUS BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLENE



MODULUS BACS GASTRONORME

Dimensions GN		Profondeurs	65	100	150
	GN 1/1	Capacité	7 L	12 L	18 L
		Code	256070	256013	256018
		Prix HT*			
	GN 2/3	Capacité		8 L	12 L
		Code		256080	256012
		Prix HT*			
	GN 1/2	Capacité	4 L	6 L	8 L
		Code	256040	256060	256075
		Prix HT*			
	GN 1/3	Capacité		3,5 L	5 L
		Code		256035	256050
		Prix HT*			
	GN 1/4	Capacité		2,5 L	3,5 L
		Code		256025	256036
		Prix HT*			
	GN 1/6	Capacité		1,5 L	2 L
		Code		256015	256020
		Prix HT*			
	GN 1/9	Capacité		0,8 L	
		Code		256010	
		Prix HT*			

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



Retrouvez
notre gamme
d'étagères alu
pour chambres
froides,
en page 380 de
ce catalogue.



Bacs gastronorme souples en polypropylène pour stockage au froid

- Moins d'efforts lors des manipulations en charge: poids limité.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en lavage automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).
- Optimisation du rangement (formats gastronorme du GN 1/1 au GN 1/9) sur les étagères de stockage en chambres froides.

- Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises(1)).
- Résistance de -20° C (utilisation au froid) à +100°C (compatible four-micro-ondes).
- Visualisation facile des contenus.
- Visualisation des contenances (graduation).
- Fermeture hermétique avec couvercle.

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

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

MODULUS COUVERCLES

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



MODULUS ÉGOUTTOIR

Dimensions GN		
GN 1/1	Code	256601
	Prix HT*	



LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

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



MODULUS BOÎTE GN1/8

Dimensions GN		
Modulus souples bac GN 1/8 polypropylène 162x132x45 mm - 0,5 L	Code	254004
	Prix HT*	
Modulus souples couvercle pour bac GN 1/8 polypropylène	Code	254518
	Prix HT*	
Modulus souples lot de 10 boîtes souples 1/8 - 0,5 L - Avec couvercle	Code	255205
	Prix HT*	



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).

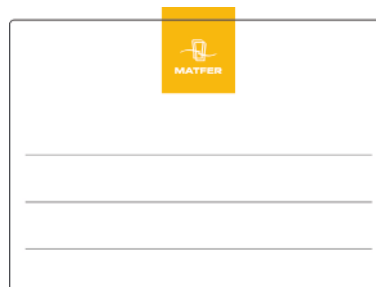


Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes
Hydrosolubles lors du lavage

L HT	I HT	Code	Prix HT*
71 mm	51 mm	257140	
50 mm	32 mm	257135	



ETIQUETTE HACCP

Paquet de 10 planches de 30 étiquettes (5 étiquettes des 6 couleurs)
Pour assurer clairement la traçabilité des produits

L HT	I HT	Code	Prix HT
50 mm	25 mm	257130	



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

Gamme renforcée d'échelles professionnelles

ÉCHELLES EXCEPTIO SOUDÉES

- 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.

NB : avec l'option renfort pour transport à distance, les échelles Exceptio ne sont plus NF.



ÉCHELLES PROFESSIONNELLES SOUDÉES

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600 x 400
Entrée		325 mm	530 mm	600 mm	410 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	730 mm	540 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	500 mm	700 mm
Hauteur hors tout (1770 pour modèles espacement 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
Poids à vide		18 Kg	20.5 Kg	20 Kg	21.5 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	775715	774715	772715	773715
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775820	774820		
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775720	774720	772720	773720
	Prix HT				

OPTIONS

Renfort pour transport à distance	Code	776003	776002
	Prix HT		
Renfort pour transport à distance pour chariots espace 75 mm	Code	776006	776005
	Prix HT		

ACCESSOIRES

Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				

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

ÉCHELLES 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 alimentaire basse densité avec traitement anti-bactérien
- 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)
- Utilisable entre -10°C et +50°C

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



ECHELLES PROFESSIONNELLES DÉMONTABLES

Capacité		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600 x 400
Entrée		325 mm	530 mm	600 mm	410 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	730 mm	540 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	500 mm	700 mm
Hauteur hors tout (1770 pour modèles espacement 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
Poids à vide		17.5 Kg	19.5 Kg	20 Kg	21 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	772915	773915
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775920	774920	772920	773920
	Prix HT				

ACCESSOIRES

Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				



Gamme économique d'échelles professionnelles

ÉCHELLES OPTIMO SOUDÉES

- 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 alimentaire basse densité avec traitement anti-bactérien
- 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)
- Utilisable entre -10°C et +50°C

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



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



ECHELLES PROFESSIONNELLES SOUDÉES

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 (1770 pour modèles espacement 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
Poids à vide		16 Kg	18 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
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775415	774415	772415	772615
	Prix HT*				

20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775520	774520	772120	772220
	Prix HT*				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775420	774420	772420	772620
	Prix HT				

ACCESSOIRES

Carton de 300 housses jetables	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT*				
Rouleau de 200 housses jetables	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT*				
Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
Housse isotherme	Code	775803			
	Prix HT				

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

Modèles bas, pour casiers, multi-standard ou emboitables

ÉCHELLES BASSES

- 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

ÉCHELLE 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

ECHELLES PROFESSIONNELLES BASSES 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 *		

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.

Prix public Matfer sur <https://digital.matferbourgeat.com>



ECHELLE 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



ÉCHELLE MULTI-STANDARD

- Equipée de glissières compatibles GN 1/1 et 600 x 400 cette échelle peut être chargée conjointement de bacs gastronorme et de plaques pâtisseries
- Livrée démontée 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

ÉCHELLES EMBOÎTABLES À 80%

- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm
- Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles,
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
- Conformes à la Norme EN 631.2 (pour les modèles GN)



ÉCHELLE MULTI-STANDARD - FORMAT "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



Modularité des glissières sur 37 positions.



ACCESSOIRES

Glissière amovible (2 unités pour 1 niveau)	Code 776501
	Prix HT

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES EMBOÎTABLES À 80%

Capacité	GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600 x 400
Entrée	325 mm	530 mm	400 mm
Longueur hors tout	460 mm	660 mm	530 mm
Largeur hors tout	630 mm	750 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1790 mm	1790 mm	1790 mm
Poids à vide	22 Kg	25 Kg	24 Kg
Charge maximale totale	200 Kg	200 Kg	200 Kg
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code 777820	777920	777320
	Prix HT		*

ACCESSOIRES

Carton de 300 housses jetables	Code 322022	322024	322024
	Prix HT		
Rouleau de 200 housses jetables	Code 716766	716768	716762
	Prix HT*		
Housse réutilisable	Code 775800	774800	774800
	Prix HT*		



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

ACCESSOIRES POUR ÉCHELLES PROFESSIONNELLES

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 graissez.**

- 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*



PLAQUES PÂTISSIÈRES - À BORDS PINCÉS

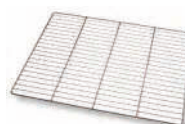
Capacité		"1/2 Pâtisserie" 40x30	"Pâtisserie" 60x40	"Pâtisserie" 60x40 perforée	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/1 perforée
Longueur hors tout		400 mm	600 mm	600 mm	650 mm	530 mm	530 mm
Largeur hors tout		300 mm	400 mm	400 mm	530 mm	325 mm	325 mm
Hauteur hors tout		10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm	10 mm
Plaque en aluminium	Code		310604	310612		310606	310610
	Prix HT*						
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code	310201	310202			310203	
	Prix HT*						
Plaque en inox	Code		310623		310624	310625	
	Prix HT*						
Plaque en tôle bleuie	Code		310103		310108	310107	310157
	Prix HT*						

PLAQUES PÂTISSIÈRES - À BORDS DROITS



Capacité		"Pâtisserie" 60x40	GN 1/1
Longueur hors tout		600 mm	530 mm
Largeur hors tout		400 mm	325 mm
Hauteur hors tout		20 mm	20 mm
Plaque en aluminium	Code	529401	
	Prix HT*		
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code	663201	
	Prix HT*		
Plaque en inox	Code	713401	713403
	Prix HT*		
Plaque en tôle bleuie	Code	455001	455003
	Prix HT*		

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



Code 711002



Code 711003 / 711103

GRILLES

Capacité	"Pâtissière" 60x40	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/3
Longueur hors tout	600 mm	650 mm	530 mm	325 mm	354 mm
Largeur hors tout	400 mm	530 mm	325 mm	265 mm	325 mm
Nombre de traverses - Modèle standard	3 - Ø 5 mm		1 - Ø 6 mm		1 - Ø 5 mm
Nombre de traverses - Modèle renforcé		3 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	
Nombre de fils - Modèle standard	29 - Ø 2 mm		20 - Ø 2 mm		
Nombre de fils - Modèle renforcé		20 - Ø 3 mm	20 - Ø 3 mm	6 - Ø 4 mm	15 - Ø 2 mm
Modèle standard	Code 312124		711003		711006
	Prix HT*				
Modèle renforcé	Code	711002	711103	711105	
	Prix HT*				

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



CHARIOTS 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	
Poids à vide		13.5 Kg	15 Kg	20 Kg	
Charge maximale par plateau		50 Kg	50 Kg	50 Kg	
Modèles 2 plateaux		Sans galerie	778006 *	778106	778206
		Avec galerie	778008		
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm	
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm	
Modèles 3 plateaux		Sans galerie	778406 *	778506	778606
		Avec galerie	778408		
Hauteur hors tout		1280 mm	1280 mm	1280 mm	
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm	
Modèles 4 plateaux		Sans galerie	778806	778906	779006
ACCESSOIRES					
Porte-sac poubelle inox - L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511	
	Prix HT				
Récipient poubelle GN1/3 H200 - L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520	
	Prix HT				

⁽¹⁾ 540 mm modèles avec galerie

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 (uniquement modèles 2 et 3 plateaux)

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 LxIxH 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 ⁽¹⁾
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Poids à vide		15.52 Kg	17.35 Kg	11.35 Kg
Charge maximale par plateau		50 Kg	50 Kg	50 Kg
Modèles 2 plateaux	Sans galerie	778056	778156	778306
	Avec galerie			778316
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	
Modèles 3 plateaux	Sans galerie	778456	778556	

ACCESSOIRES

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

(1) 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

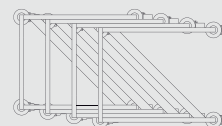
CUVIERS STANDARDS

- 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 (à commander séparément)
- Cuvier **793607** : Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange



Modèle **793806** :
Emboîtable à 80%



CUVIERS STANDARDS

Capacité		Pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Pour 1 GN2/1 + 1 GN1/1 ou 3 GN1/1	Cuvier égouttoir pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Cuvier encastrable pour 1 GN2/1
Longueur hors tout		770 mm	1100 mm	770 mm	770 mm
Largeur hors tout		630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Hauteur hors tout		1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Poids à vide		10 Kg	10.5 Kg	11.5 Kg	11.5 Kg
Charge maximale		60 Kg	90 Kg	100 Kg	60 Kg
Cuvier standard	Code	793506	793706	793906	793806
	Prix HT				



CUVIERS À NIVEAU VARIABLE

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

ACCESSOIRES

Bac GN2/1 H40 mm (à commander séparément)	Code	740004
	Prix HT	

Table mobile et chariot 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	Code	798900
	Prix HT	



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	Code	798806
	Prix HT	



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 Prix HT*	Code 798896 Prix HT*

ACCESSOIRE

Housse de protection réutilisable	Code 798804 Prix HT*	798805
-----------------------------------	-------------------------	--------

*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
- Charge maximale par support : 1,5 kg. 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

- Housse réutilisable : en polyéthylène basse densité avec traitement antibactérien. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement). Utilisable de 610°C à +50°C
- 798804 / 798805 : Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.
- 774800 : épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés.



SYSTÈMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Capacité		Modèle de table ou mural	Modèle mobile dos à dos	Modèle mobile dos à dos
Nombre de niveaux		10 niveaux	2x14 niveaux	2x20 niveaux
Espace entre les niveaux		70 mm	108 mm	70 mm
Capacité en assiettes diam.200 à 320 mm		20	56	80
Capacité en assiettes diam. inférieur 200 mm		30	84	120
Longueur hors tout		575 mm	630 mm	630 mm
Largeur hors tout		320 mm	665 mm	665 mm
Hauteur hors tout		855 mm	1750 mm	1750 mm
Poids à vide		10 Kg	33 Kg	41 Kg
Charge maximale par niveau		4 Kg	4 Kg	4 Kg
Système de stockage d'assiettes garnies	Code	798620	798656	798680
	Prix HT			

ACCESSOIRES

Housse de protection réutilisable	Code	774800	774800
	Prix HT		

CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES



CHARIOTS À ASSIETTES

Capacité		Chariot standard - Petit modèle	Chariot standard - Grand modèle	Chariot réhaussé - Petit modèle	Chariot réhaussé - Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Poids à vide sans séparation		17 Kg	17.5 Kg	18.75 Kg	21.5 Kg
Poids à vide avec séparations		19 Kg	20 Kg	21.5 Kg	23.5 Kg
Charge maximale		200 Kg	200 Kg	200 Kg	200 Kg
Chariot sans séparation	Code	791006	792006	791106	792106
	Prix HT				
Chariot avec 2 séparations	Code	791206	792206	791306	792306
	Prix HT			*	*

OPTIONS

Kit de maintien pour petite vaisselle ⁽¹⁾ (montage en usine) - pour chariot sans séparation uniquement	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT				

ACCESSOIRES

Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT				
Housse de protection réutilisable	Code	791902	792902	791902	792902
	Prix HT				



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

Modèles standards ou réhaussés pour stocker les assiettes

CHARIOTS À ASSIETTES

- Conception en acier inoxydable
- Chassis profil carré 2,5x2,5 cm
- Hauteur minimum du plan de chargement : 60 cm par rapport au sol (modèles réhaussés).
- Nombre de positions pour les séparations : 9 espace 8,5 cm.
- 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 VAISSSELLE (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

Capacité		Chariot standard - Petit modèle	Chariot standard - Grand modèle	Chariot réhaussé - Petit modèle	Chariot réhaussé - Grand modèle
Longueur hors tout		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout		1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Poids à vide sans séparation		21 Kg	21.5 Kg	23 Kg	24 Kg
Poids à vide avec séparations		23 Kg	23.5 Kg	26 Kg	27.5 Kg
Charge maximale		200 Kg	200 Kg	200 Kg	200 Kg
Chariot sans séparation	Code	791506	791806	791606	791906
	Prix HT				
Chariot avec 2 séparations	Code	792506	792806	792606	792906
	Prix HT				

OPTIONS

Kit de maintien pour petite vaisselle ⁽¹⁾ (montage en usine) - pour chariot sans séparation uniquement	Code	791904	792904	791904	792904
	Prix HT				

ACCESSOIRES

Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900	792900
	Prix HT				
Housse de protection réutilisable	Code	791903	792903	791903	792903
	Prix HT				

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

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

** Selon l'épaisseur des assiettes

CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DE BACS INOX



SOLIDITÉ

- 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
- Côtés en inox épaisseur 12/10
- Barre de renfort au bas du chariot avec possibilité de poser une plaque antiprojections dessus

ERGONOMIE

- Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée)
- 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

MOBILITÉ

- 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm
- avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

+ Préserve des TMS



Moins de TMS

- 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. Elle est conçue pour assurer un meilleur guidage des bacs lors du chargement.



Plus de stockage dans moins d'espace

- Stockage de bacs ou couvercles inox sur un encombrement au sol réduit.



Plus ergonomique

- La poignée, spécialement étudiée, facilite la préhension à différentes hauteurs pour s'adapter à toutes les tailles d'opérateur.
- Facile à charger et à déplacer: 4 roulettes pivotantes pour un déplacement sans effort.



Chariot de transport/stockage robuste et ergonomique pour bacs et couvercles gastronorme

HOUSSE DE PROTECTION LAVABLE

- En polyéthylène basse densité. Epaisseur 130 microns
- Qualité alimentaire et avec traitement anti-bactérien
- Utilisable entre -10°C et +50°C
- Dimensions :
775811 : 630x420x860 mm
775812 : 470x630x860 mm
775813 : 630x750x860 mm

ROULEAU DE 300 HOUSSES JETABLES

- En polyéthylène haute densité linéaire (PEHDL). Epaisseur 15 microns
- Qualité alimentaire
- Dimensions :
716761 : 700x500x1100 mm
716764 : 800x700x1100 mm

PLAQUE ANTI-PROJECTIONS

- En polystyrène choc (amovible et lavable en machine) pour le modèle GN 1/1 entrée 325.
- Pour les autres modèles : plaque en acier inoxydable.



CHARIOTS TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS INOX

Capacité		GN 1/1 - Entrée 325	GN 1/1 - Entrée 530	GN 2/1 - Entrée 650
Longueur hors tout		698 mm	540 mm	698 mm
Largeur hors tout		464 mm	680 mm	789 mm
Hauteur hors tout		1279 mm	1268 mm	1279 mm
Poids à vide		17 Kg	20 Kg	23 Kg
Charge maximale		115 Kg	115 Kg	220 Kg
Modèle sans séparation	Code	778711	778712	778715
	Prix HT			
Modèle avec 1 séparation	Code		778713	778716
	Prix HT			
Modèle avec 2 séparations	Code		778714	
	Prix HT			

ACCESSOIRES

1 - Rouleau de 300 housses jetables	Code	716761	716761	716764
	Prix HT			
2 - Housse de protection lavable	Code	775811	775812	775813
	Prix HT			
3 - Plaque anti-projections	Code	778719	778717	778718
	Prix HT			
Séparation (seule)	Code		778705	778706
	Prix HT			

Capacités de chargement disponibles en page 344



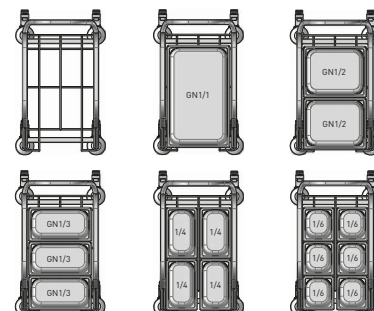
Découvrez
la vidéo



CAPACITÉS DE CHARGEMENT

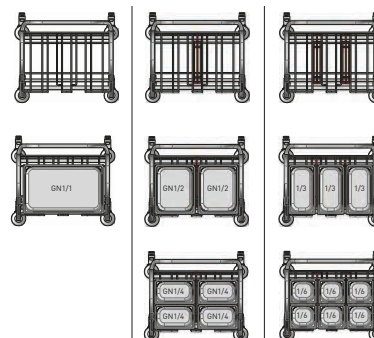
Chariot GN 1/1 - Entrée 325 mm

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts* standards	Couverts étanches	Bacs Sesame	Couverts Sesame
	H55	H65	H100				
GN1/1	55	30	30	150	46	-	-
GN1/2	110	60	60	300	92	240	96
GN1/3	165	90	90	450	138	360	144
GN1/4	220	120	120	600	184	480	192
GN1/6	-	180	180	900	276	720	288



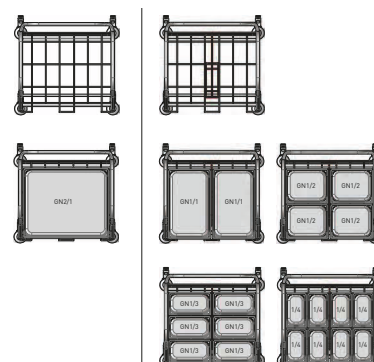
Chariots GN 1/1 - Entrée 530 mm

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts* standards	Couverts étanches	Bacs Sesame	Couverts Sesame
	H55	H65	H100				
GN1/1	55	30	30	150	46	-	-
GN1/2	110	60	60	300	92	240	96
GN1/3	165	90	90	450	138	360	144
GN1/4	220	120	120	600	184	480	192
GN1/6	-	180	180	900	276	720	288



Chariots GN 2/1 - Entrée 650 mm

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts* standards	Couverts étanches	Bacs Sesame	Couverts Sesame
	H55	H65	H100				
GN2/1	55	30	30	150	-	-	-
GN1/1	110	60	60	300	92	-	-
GN1/2	220	120	120	600	184	480	192
GN1/3	330	180	180	900	276	720	288
GN1/4	440	240	240	1200	368	960	384



[*] NOTA BENE : afin d'assurer une bonne stabilité des piles de couverts, nous vous recommandons le stockage de couverts sans anses.

Chariots de stockage et égouttage pour casiers, plateaux ou bacs gastro

CHARIOT DE STOCKAGE POUR CASIERS

- Conception tube carré 2,5x2,5 cm
- Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter légouttage
- Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
- Livré sans casiers

CHARIOT DE STOCKAGE POUR PLATEAUX

- Conception tube carré 2,5x2,5 cm
- Equipé d'un système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage
- Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection
- Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies. Livré sans plateaux
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C

HOUSSE DE PROTECTION LAVABLE

- Polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien
- Transparent épaisseur 140 microns
- Equipée de fermetures à glissières avec bords renforcés
- Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou jet exclusivement)
- Utilisable entre -10°C et +50°C



CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PLATEAUX

Capacité	Pour plateaux	Pour casiers vaisselle
Capacité en plateaux (dimensions mini.350x270 mm)	150	24
Capacité en casiers (8 casiers 500x500 mm sans réhausse par niveau)		
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 par niveau	30 Kg	21 Kg
Chariot de stockage / égouttage	Code 798715 Prix HT	798745

ACCESSOIRES

Housse de protection réutilisable	Code 778700 Prix HT
-----------------------------------	---------------------------



CHARIOTS DE STOCKAGE DE BACS

- Structure tube inox 2,5 x 2,5 cm. Supports en fil inox
- Le système de maintien des bacs et couvercles gastro en position droite permet une optimisation de la capacité de stockage et de l'égouttage
- Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.
- Livré sans bacs gastro
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C



CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR BACS

Modèles		Petit modèle		Grand modèle	
		Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux	Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux
Nombre de niveaux		3 en GN 1/1 ou 2 en GN 1/1 et 1 en GN 2/1	4 en GN 1/1	3 en GN 1/1 ou 2 en GN 1/1 et 1 en GN 2/1	4 en GN 1/1
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
Poids à vide		24 Kg	27 Kg	32 Kg	35 Kg
Charge maximale		27 Kg	36 Kg	45 Kg	60 Kg
Chariot de stockage / égouttage pour bacs	Code Prix HT	798720	798721	798730	798740

ACCESSOIRES

Housse de protection alimentaire réutilisable	Code Prix HT	778702	778702	778701	778701
---	-----------------	--------	--------	--------	--------

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	/

SOCLES ROULEURS CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

Modèles pour casiers, conteneurs

SOCLES ROULEURS

- Conception en acier inoxydable
- Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C

Modèle pour casiers :

- Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre

Modèle renforcé :

- Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé

Modèle pour conteneurs :

- Compatible avec tous nos modèles de conteneurs (sauf liquides)

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

Capacité	Pour casiers	Renforcé - pour casiers	Pour conteneurs	"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
Poids à vide	7.5 Kg	9 Kg	8.4 Kg	11.5 Kg
Charge maximale	50 Kg	80 Kg	120 Kg	120 Kg
Socle rouleur	Code 797106	Code 797306	Code 797606	Code 798106
Prix HT				



CHARIOTS À PLATE-FORME

Capacité	Modèle à "claire-voie"	Modèle dessus plein
Longueur hors tout	1025 mm	1025 mm
Largeur hors tout	600 mm	600 mm
Hauteur hors tout	1050 mm	1050 mm
Poids à vide	21.5 Kg	25 Kg
Chariot à plate-forme	Code 798306	Code 798506
Prix HT		

ACCESSOIRES

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



Chariots pour le débarrassage d'assiettes et couverts

CHARIOT AVEC TRI SÉLECTIF

- Dessus inox gaufré anti-rayures
- 2 portes translucides
- Trois côtés avec habillage panneaux polystyrène alimentaire couleur bleue
- Livré équipé de : - 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L). - 2 bacs GN 1/2 H 10 cm - 1 bac GN 2/4 H 10 cm
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
- Personnalisation possible des panneaux par 100 chariots minimum.

CHARIOT DE DÉBARRASSAGE STANDARD

- Livré équipé de : - 4 bacs GN 2/4 H 10 cm (inox), - 1 plaque à rôtir GN 2/1 H 2cm, - 1 collecteur à déchets en polyéthylène de 76 litres
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C

Tous ces chariots sont équipés de roues composite répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

MODÈLE AVEC TRI SÉLECTIF

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



MODÈLE STANDARD

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



CHARIOTS D'ÉVACUATION DES DÉCHETS

+ Préserve des TMS



SOLIDITÉ

- Conception en acier inoxydable
- Structure en tube carré inox 25x25 mm
- Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus

ERGONOMIE

- Poignée de manutention ergonomique en tube diam. 25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée)
- Zone de dépose des sacs à 295 mm du sol

SÉCURITÉ

- Ridelle de maintien sur les 4 côtés
- 2 traverses sur les hauteurs des portillons

MOBILITÉ

- 4 roues pivotantes chape inox diam. 150 mm dont 2 avec freins

Préserve des TMS

- La zone de dépose des sacs est située à 295mm 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 175mm 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.

Plus de sécurité

- Les opérations de chargement/déchargement sont parfaitement sécurisées avec les ridelles rabattables latérales.

Mobilité

- Grâce aux 4 roues pivotantes, le chariot de transport de sacs-poubelle Bourgeat, même chargé, est facile à déplacer aussi bien en intérieur qu'à l'extérieur.
- Ses dimensions réduites (650 mm de largeur) permettent de le faire circuler dans les espaces les plus exigus

Chariot ergonomique
pour lutter contre les
TMS



CHARIOTS D'ÉVACUATION DES DÉCHETS



CHARIOTS D'ÉVACUATION DES SACS-POUBELLE

	Petit modèle	Grand modèle
Capacité	Capacité : 1 poubelle cylindrique diam.55 cm ou sacs de 110 L en vrac	Capacité : 2 poubelles cylindriques diam.55 cm ou sacs de 110 L en vrac
Longueur hors tout	950 mm	1370 mm
Largeur hors tout	675 mm	675 mm
Hauteur hors tout	1120 mm	1120 mm
Surface utile du plateau	690 mm x 555 mm	1110 mm x 555 mm
Poids à vide	16 Kg	22 Kg
Charge maximale	120 Kg	120 Kg
Chariot d'évacuation de sacs-poubelle	Code 859710	Code 859720
	Prix HT	



Découvrez
la vidéo





**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOUT

Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35



LE RESEAU

COCCI

SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com

www.matferbourgeat.com



Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi,
les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition,
en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.