



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

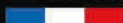
ENVIRONNEMENT DU SELF



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT

DEPUIS 1814







ENVIRONNEMENT DU SELF

CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT	244 - 251
DISTRIBUTEURS MOBILES POUR COUVERTS	252
SILOS ENCASTRABLES À NIVEAU CONSTANT	253 - 254
PLAQUES À INDUCTION	255
BUFFET	
SATINE	256 - 257
MODULO	258
PLAQUES CHAUFFANTES	259
LAMPE CHAUFFANTE	260
CHARIOTS CAFÉTÉRIA	262 - 267
TAÏGA TABLE MOBILE RÉFRIGÉRÉE	268 - 271



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception en acier inoxydable.
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles : fond en forme de diamant.
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé (modèles chauffants).
- 4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 avec freins répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
- Butées de protection.

+ polyvalent

- 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

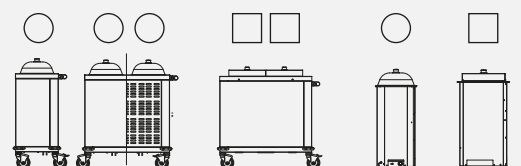
- Equipés de régulation de 30°C à 110°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

+ 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



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES



MODÈLES CHAUFFANTS À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Modèles		2 silos ronds	2 silos ronds	2 silos carrés	2 silos carrés
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi)	Rondes	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 assiettes*		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		1050 mm	1050 mm	991 mm	991 mm
Poids à vide		37 Kg	40 Kg	37 Kg	55 Kg
Charge maximale		140 Kg	160 Kg	140 Kg	160 Kg
Puissance électrique		950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777326	777332	777426	777406
	Prix HT				
Chariot chauffant statique non ventilé avec trappe de nettoyage	Code			777446	
	Prix HT				

ACCESSOIRES

Couvercle	Code	777435	777440	777438	777437
	Prix HT				

MODÈLES NEUTRES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Modèles		1 silo rond	2 silos ronds
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi)	Rondes	200/260 mm	200/260 mm
Capacité assiettes*		65	130
Longueur hors tout		505 mm	990 mm
Largeur hors tout		442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		1050 mm	1050 mm
Poids à vide		30 Kg	37 Kg
Charge maximale		80 Kg	160 Kg
Chariot neutre	Code	777101	777301
	Prix HT		

ACCESSOIRES

Couvercle	Code	777435	777435
	Prix HT		



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 ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter
 - Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1 - Modèle ventilé 60 Hz sur demande
- 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 rond	2 silos ronds	2 silos ronds modèle perforé
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi)	Rondes	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm
Capacité 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		1050 mm	1050 mm	900 mm
Poids à vide		33 Kg	55 Kg	55 Kg
Charge maximale		80 Kg	160 Kg	160 Kg
Puissance électrique		1400 W	1400 W	
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777104	777304	
	Prix HT			
Chariot chauffant ventilé	Code		777306	
	Prix HT			
Chariot neutre (livré sans couvercle)	Code			777500
	Prix HT			
ACCESSOIRES				
Couvercle	Code	777436	777436	777436
	Prix HT			



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 (pour les modèles chauffants uniquement).
- 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

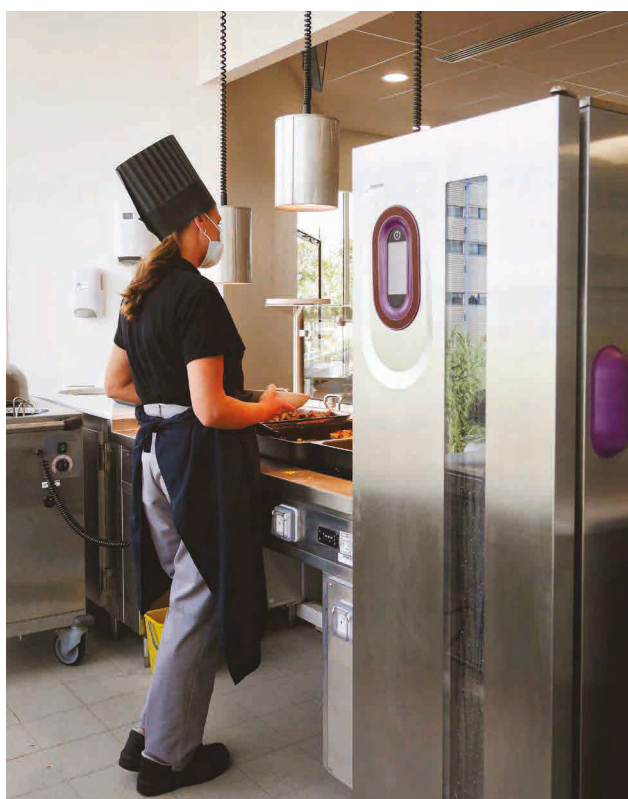
Modèles	Chariot plein	Chariot perforé
Capacité en assiettes	120/180	120/180
Capacité en bols	216	216
Longueur hors tout	990 mm	990 mm
Largeur hors tout	510 mm	510 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm
Poids à vide	55 Kg	55 Kg
Charge maximale	160 Kg	160 Kg
Puissance électrique	1400 W	
Tension - monophasé 50/60 Hz (statique) - 50 Hz (ventilé)	230 V	
Chariot chauffant statique non ventilé - Livré avec un couvercle	Code 777604 Prix HT	
Chariot chauffant ventilé - Livré avec un couvercle	Code 777606 Prix HT	
Chariot neutre - Livré sans couvercle	Code 777516 Prix HT	777506

ACCESSOIRES

Couvercle	Code 777641 Prix HT	777641
Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code 777645 Prix HT	777645



Retrouvez notre gamme
d'armoires de maintien en
température Satellite 4G en page
284 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

CHARIOT 777707

- Plateforme en inox équipée d'un plateau égouttoir thermoformé en polystyrène expansé amovible (percé au centre)
- Le guidage de la plateforme est assuré par des galets montés sur roulement à billes étanches

- Réglage de la hauteur de la plateforme de dépose par ajout ou retrait de ressorts en fonction du poids des casiers
- Poignée en tube inox diam 25 mm pour une meilleure préhension
- 4 roues composite diam. 125 mm pivotantes, 2 avec freins
- Bac de récupération des eaux en polypropylène fixé sous la plateforme inox. Il est équipé d'une poignée et d'un brise-vague pour éviter les projections. Extraction facilitée du bac même avec la plateforme chargée au maximum

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)

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

MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - SANS HABILLAGE

Modèles	sans bac de récupération des eaux	avec bac de récupération des eaux
Capacité casiers 500 x 500 mm	7	7
Longueur hors tout	805 mm	805 mm
Largeur hors tout	545 mm	545 mm
Hauteur hors tout	974 mm	974 mm
Poids à vide	31 Kg	31 Kg
Charge maximale	120 Kg	120 Kg
Chariot à niveau constant	Code 777706 Prix HT	Code 777707 Prix HT

ACCESSOIRES

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



MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - AVEC HABILLAGE INOX

Modèles	Modèle tôle pleine	Modèle tôle perforée
Capacité casiers 500 x 500 mm	7	7
Longueur hors tout	756 mm	756 mm
Largeur hors tout	702 mm	702 mm
Hauteur hors tout	956 mm	956 mm
Poids à vide	32 Kg	32 Kg
Charge maximale	120 Kg	120 Kg
Chariot niveau constant	Code 777806 Prix HT	Code 777816 Prix HT



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.

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 copolyster 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



Support présenté avec 3 bacs copolyster (à commander séparément).

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

NEW!

MODÈLES POUR PLATEAUX

Modèles	Pour plateaux - Hauteur standard	Pour plateaux - Hauteur primaire	Spécial convoyeur
Capacité plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1	100/120	100/120	100/120
Capacité plateaux fast food 350 x 270 mm	200/240	200/240	200/240
Longueur hors tout	805 mm	805 mm	805 mm
Profondeur hors tout	545 mm	545 mm	545 mm
Hauteur hors tout	974 mm	974 mm	974 mm
Poids à vide	23 Kg	23 kg	26 Kg
Charge maximale	120 Kg	120 kg	120 Kg
Chariot niveau constant	Code 777906	777907	777916
	Prix HT		

ACCESSOIRES

Support pour couverts	Code 777926	777926	777926
	Prix HT		



ENVIRONNEMENT
DU SELF



Retrouvez
notre gamme
de casiers à
vaisselle en
page 398 de ce
catalogue



DISTRIBUTEURS MOBILES POUR COUVERTS SILOS ENCASTRABLES À NIVEAU CONSTANT



- Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 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 POUR COUVERTS

Capacité	2 niveaux	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 pour couverts	Code	854036
	Prix HT	854037



Retrouvez
la vaisselle,
les couverts,
les plateaux...
dans le catalogue



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		Silo rond	Silo rond	Silo rond	Silo rond	Silo carré	Silo carré	Silo à plateforme
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 en assiettes		65	65	40	65	65	65	120/180
Capacité bols Ø 130 mm						65	65	
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
Poids à vide		9 Kg	4 Kg	3 Kg	13 Kg	9 Kg	13 Kg	19 Kg
Charge maximale		70 Kg	80 Kg	80 Kg	80 Kg	70 Kg	80 Kg	160 Kg
Puissance électrique		900 W			900 W	900 W	900 W	
Tension - monophasé 50 Hz		230 V			230 V	230 V	230 V	
Modèle chauffant statique non ventilé	Code	777431			777430	777439	777434	
	Prix HT							
Modèle neutre	Code	777432	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Prix HT							

ACCESSOIRES

Couvercle	Code	777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Prix HT							
Kit séparation spécial vaisselle individuelle	Code							777645
	Prix HT							



SILOS ENCASTRABLES À NIVEAU CONSTANT COMPLÉMENTS DE SELFS



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	
Capacité casiers 500 x 500 mm	7	
Capacité plateaux 460 x 360 mm, 480x370 mm, GN1/1, 350x270 mm	-	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	637x637 mm	635x495 mm
Poids à vide	13 Kg	13 Kg
Charge maximale	120 Kg	120 Kg
Silo à encastrer	Code 777830	777930
	Prix HT	

ACCESSOIRES

Couvercle - L x l x H ht 552 x 578 x 47 mm	Code 777831
	Prix HT



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
- Commandes à touches sensibles et témoin visuel d'absence de récipient
- Plaque vitrocéramique épaisseur 4 mm
- Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre
- Utilisable uniquement 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 aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries
- Châssis inox finition poli miroir, facile d'entretien
- Minuterie 99 minutes
- Thermostat 15 positions
-



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	460 mm	500 mm
Profondeur hors tout	365 mm	365 mm
Hauteur hors tout	112 mm	95 mm
Poids à vide	6.25 Kg	8 Kg
Puissance électrique	2800 W	3500 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	
Plaque à induction	Code 240308	240315
	Prix HT*	

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

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 (-10°C) et système de centrage de la plaque eutectique
- Facile à nettoyer

PLAQUES CHAUFFANTES

Modèles	400 x 600	600 x 600
Longueur hors tout	600 mm	600 mm
Profondeur hors tout	400 mm	600 mm
Hauteur hors tout	52 mm	52 mm
Poids à vide	7 Kg	10 Kg
Charge maximale	10 Kg	20 Kg
Puissance électrique	385 W	645 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code 870840	870860
	Prix HT	

1-Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code 870990	870990
	Prix HT	



PLAQUES DE DÉCOUPE CHAUFFANTES

Modèles	
Longueur hors tout	590 mm
Profondeur hors tout	415 mm
Hauteur hors tout	470 mm
Poids à vide	12 Kg
Charge maximale	20 Kg
Puissance électrique	1100 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Modèle avec plaque standard	Code 870851
	Prix HT
Modèle avec plaque à picots	Code 870861
	Prix HT

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





PLAQUES FROIDES

Modèles	400 x 600 sans couvercle	600 x 400 avec couvercle
Longueur hors tout	600 mm	600 mm
Profondeur hors tout	400 mm	400 mm
Hauteur hors tout	65 mm	255 mm
Poids à vide	10 Kg	12 Kg
Charge maximale	10 Kg	10 Kg
Plaques froides	Code 870820	870830
	Prix HT	



ACCESSOIRES

Couvercle Roll-top (540 x 335 x 190 mm)	Code -	870731
	Prix HT	



1 |

2 |

3 |

4 |

MODULO BUFFETS CHAUDS OU FROIDS

PLAQUES CHAUFFANTES

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)

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

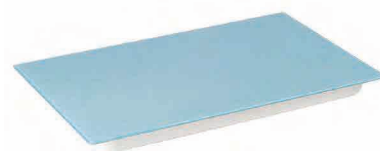
Modèles		Dessus verre trempé	Dessus inox
Longueur hors tout		545 mm	545 mm
Profondeur hors tout		345 mm	345 mm
Hauteur hors tout		65 mm	65 mm
Poids à vide		5 Kg	5 Kg
Charge maximale		10 Kg	10 Kg
Puissance électrique		330 W	330 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	875001	875002
	Prix HT		

ACCESSOIRES

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

PLAQUE FROIDE

Modèles		
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	



ACCESSOIRES

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



1 |



2 |

Matériel pour conserver les aliments au chaud sur les buffets.

PLAQUES CHAUFFANTES INOX

- Dessus en acier inoxydable
- Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox
- Thermostat de régulation de 0°C à 100°C
- Voyant d'indication de chauffe
- Interrupteur marche/arrêt
- Câble de branchement avec prise
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C)

PLAQUES CHAUFFANTES "EXTRA-BASSES"

- Dessus en aluminium anodisé
- Chauffe par résistance sérigraphiée
- Température de surface régulée à 90°C (limitateur de température intégré)
- Poignée de préhension sur partie inférieure
- Coins arrondis sans soudure sur dessus
- Câble de branchement de 150 cm avec cordon débrochable
- Très basse et légère
- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C)



PLAQUES CHAUFFANTES INOX

Capacité		600 x 400	600 x 600
Longueur hors tout		600 mm	600 mm
Profondeur hors tout		400 mm	600 mm
Hauteur hors tout		90 mm	90 mm
Poids à vide		12 Kg	18 Kg
Charge maximale		10 Kg	10 Kg
Puissance électrique		500 W	750 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	870904	870906
	Prix HT		

ACCESSOIRE

Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code	870990	870990
	Prix HT		



PLAQUES CHAUFFANTES EXTRA-BASSES

Capacité		GN 1/1	600 x 400
Longueur hors tout		530 mm	600 mm
Profondeur hors tout		325 mm	400 mm
Hauteur hors tout		38 mm	42 mm
Poids à vide		2 Kg	3 Kg
Charge maximale		10 Kg	10 Kg
Puissance électrique		210 W	330 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code	870801	870804
	Prix HT*		

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

LAMPE CHAUFFANTE

- S'adapte à toutes les plaques de maintien chaud des plaques "Satine" et plaques inox afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus
- Interrupteur marche/arrêt
- Cordon de 150 cm



LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE

Capacité

Longueur hors tout	555 mm
Profondeur hors tout	349 mm
Hauteur hors tout	500 mm
Poids à vide	6 Kg
Puissance électrique	600 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V

Lampe chauffante	Code	870990
	Prix HT	



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure tube acier inoxydable.
- Glissières en polypropylène rigide. Butée de blocage intégrée dans la forme.
- 4 roues pivotantes diam. 125mm en matériau composite, 2 avec freins.
- Modèles avec panneaux : l'ancrage des panneaux latéraux se fait en 8 points pour éviter toute vibration lors des manipulations des chariots.

+ esthétique

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

+ sûr

- Supports plateaux en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée.

+ maniable

- 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite, 2 avec freins.

+ facile à nettoyer

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

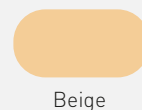
+ silencieux

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



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

Coloris disponibles pour glissières



Beige



Gris

Coloris disponible pour panneaux



Gris

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

**UNE CONCEPTION ORIGINALE
ALLIANT SOLIDITÉ ET ESTHÉTIQUE**



ENVIRONNEMENT
DU SELF



MODÈLES 12 PLATEAUX

Modèles	Modèle bas	Modèle haut
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux : 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
Poids à vide - Sans panneaux	17 Kg	17 Kg
Poids à vide - Avec 2 panneaux	23,5 kg	23,5 kg
Poids à vide - Avec 3 panneaux	-	25,5 kg
Charge maximale par niveau	5 Kg	5 Kg
SANS PANNEAUX LATÉRAUX		
Glissières beiges	Code 782426	782406
	Prix HT	*
Glissières grises	Code 782326	782306
	Prix HT	
AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX		
Panneaux gris - Glissières grises	Code 782926	782906
	Prix HT	
AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX		
Panneaux gris - Glissières grises	Code	782903
	Prix HT	

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
Longueur hors tout	1337 mm	1337 mm
Largeur hors tout	618 mm	620 mm
Hauteur hors tout	994 mm	1055 mm
Poids à vide - Sans panneaux	25 Kg	32 Kg
Poids à vide - Avec 2 panneaux	27,5 kg	35 kg
Charge maximale par niveau	5 Kg	5 Kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code 782436	782446
	Prix HT	
Glissières grises	Code 782336	
	Prix HT	

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Panneaux gris - Glissières grises	Code 782936	782546
	Prix HT	

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

- 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	Modèle dos à dos - Plateaux GN1/1
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux : 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
Poids à vide - Sans panneaux	30 Kg	22.5 Kg	22.5 Kg
Poids à vide - Avec 2 panneaux	36 kg	31 kg	28 kg
Poids à vide - Avec 3 panneaux	39 kg	-	-
Charge maximale par niveau	5 Kg	5 Kg	5 Kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code	783906	785506	786006
	Prix HT	*		
Glissières grises	Code	783306	785406	786206
	Prix HT			

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Panneaux gris - Glissières grises	Code	784906	785906	786906
	Prix HT			

AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX

Panneaux gris - Glissières grises	Code	784903		
	Prix HT			

Chariots cafétéria structure acier inoxydable et glissières en polypropylène, démontables pour faciliter le transport

- Structure tube acier inoxydable 25 x 25 soudé
 - Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux - Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage
 - 3 entretoises tube Ø 1,8 cm à encastrer dans les tubes des échelles
 - Fixation par vis et rondelles de 6 mm et serrage avec une clé de 10 fournie
 - Livré démonté
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
 - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
 - Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm

MODÈLES DÉMONTABLES - 12 PLATEAUX

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



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

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

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide		113 Kg	125 Kg	137 Kg	149 Kg
Puissance électrique		600 W	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique		0.8 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle sans réserve réfrigérée	Code	851102	851103	851104	851105
	Prix HT				

ACCESSOIRES

1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023	855023
	Prix HT				
2 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024	855024
	Prix HT				
3 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855029	855028	855027	855026
	Prix HT				
4 - Pare-haleine	Code	855042	855043	855044	855045
	Prix HT				
5 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855052	855053	855054	855055
	Prix HT				



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

- Conception acier inoxydable
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement
- Les plaques de découpe se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation)
- Technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs
- Lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes) - Limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air - De série sur tous les modèles
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taiga 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

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H100 mm (par porte)		3	3	3
Longueur hors tout		1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide		173 Kg	193 Kg	216 Kg
Puissance électrique		900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique		1.1 Kw	1.1 Kw	1.1 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve réfrigérée	Code	851123	851124	851125
	Prix HT			

ACCESSOIRES

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

4 |



5 |





**MATFER
BOURGEAT**
DISTRIBUTION DE REPAS
LA PASSION DU GOUT

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



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.

