



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

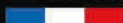
LIAISON FROIDE & CHAUDE



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT

DEPUIS 1814







LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRANS'THERM	274 - 283
--	------------------

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

ARMOIRES SATELLITE 4G CHAUDES	286 - 289
-------------------------------	------------------

ARMOIRES SATELLITE 4G FROIDES	290 - 293
-------------------------------	------------------

SHERPA CONTENEURS ISOTHERMES	296 - 303
-------------------------------------	------------------

BAINS-MARIE

BAINS-MARIE MOBILES	304 - 305
---------------------	------------------

BAINS-MARIE DE TABLE	306
----------------------	------------

ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES	308
--	------------



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/liaison-froide-liaison-chaude/>

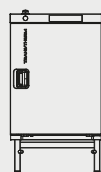
EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Tableau de commande en verre trempé affleurant à touches sensibles.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique),
oua.
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

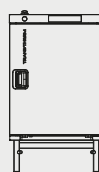


MODÈLES A CHARIOTS

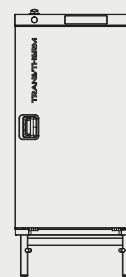
Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)
Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf 896000 pour chariots
Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément)



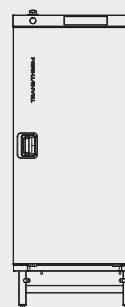
10GN1/1



10GN2/1



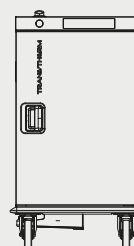
15GN1/1



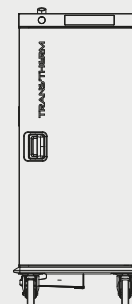
20GN1/1

MODÈLES MOBILES

Prévoir le raccordement au réseau d'eau avec un robinet d'arrêt et un raccordement souple 2,5 m (modèle avec humidification uniquement) - Si vous ne pouvez pas raccorder votre Trans'Therm mobile au réseau, commandez votre four avec l'option « Réservoir 3 litres » - réf 897400



10GN1/1



15GN1/1

MODÈLES SUR PIEDS

Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)



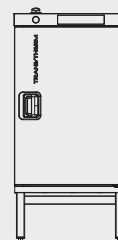
5GN1/2



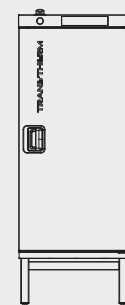
5GN1/1



7GN1/1



10GN1/1



15GN1/1

TRANS'THERM

LA REMISE EN TEMPÉRATURE SÛRE ET FACILE



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

TRANS'THERM

FOURS SUR PIEDS



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

- Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), ou a
- Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement)

HACCP ET TRAÇABILITÉ

- Possibilité d'enregistrement et d'archivage des températures avec l'option de traçabilité spécial HACCP.

PERFORMANCES ET ÉCONOMIES

- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie)
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- Thermostat de sécurité intégré

MANUTENTION AISÉE

- Poignée ergonomique de fermeture

NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 81 mm

+ Module de traçabilité HACCP en option

Fours de remise en température pour liaison froide à pieds - porte inox ou vitrée



TRANS'THERM FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



FOURS SUR PIEDS

Capacité		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas		20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		5	5	7	10	15
Espace entre les glissières		81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm
Longueur hors tout		418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Profondeur hors tout		577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Hauteur hors tout		810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Poids à vide		28 Kg	48 Kg	55 Kg	80 Kg	95 Kg
Charge maximale		10 Kg	20 Kg	28 Kg	40 Kg	60 Kg
Puissance électrique		2200 W	3500 W	6800 W	8700 W	13500 W
Tension - (230 V monophasé 50/60 Hz - 400 V triphasé + neutre 50/60 Hz)		230 V	230 V	400 V	400 V	400 V
Consommation électrique		1.5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6.06 kwh	9.1 kwh
Modèle avec porte inox	Sans humidification	892004	892005	892007	892010	892015
	Avec humidification		892205	892207	892210	892215
Modèle avec porte vitrée	Sans humidification				892810	892815
	Avec humidification				892910	892915

OPTIONS

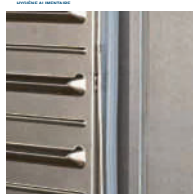
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500	897500
	Prix HT					
1 - Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000	898000
	Prix HT					
2 - Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000	899000
	Prix HT					

ACCESSOIRES

Grille fil inox	Code	711105	711003	711003	711003	711003
	Prix HT*					
Chariot support	Code	895006				
	Prix HT					
3 - Piétement support bas pour fours	Code	895104	895105	895105		
	Prix HT					
3 - Piétement support haut pour fours	Code		895205	895207		
	Prix HT					
4 - Plaque support pour bacs inox	Code		895010	895010	895010	895010
	Prix HT					
5 - Bac à frites GN1/1 en inox perforé (dessous et côtés)	Code		895101	895101	895101	895101
	Prix HT					

Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendu séparément
les dimensions indiquées dans le tableau comprennent le piétement.

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



1 |

2 |

3 |

4 |

5 |

TRANS'THERM

FOURS MOBILES



4 roulettes pivotantes
pour déplacer le four
facilement

Fours de remise en
température pour
liaison froide mobiles
- porte inox ou vitrée

SIMPLICITÉ D'UTILISATION

- Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), ou a
- Prévoir le raccordement au réseau d'eau avec un robinet d'arrêt et un raccordement souple 2,5 m (modèle avec humidification uniquement) - Si vous ne pouvez pas raccorder votre Trans'Therm mobile au réseau, commandez votre four avec l'option « Réservoir 3 litres » - réf 897400.

HACCP ET TRAÇABILITÉ

- Possibilité d'enregistrement et d'archivage des températures avec l'option de traçabilité spécial HACCP.

PERFORMANCES ET ÉCONOMIES

- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie)
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- Thermostat de sécurité intégré

NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 81 mm

MANUTENTION AISÉE

- Poignée ergonomique de fermeture
- Roues de diamètre 160 mm en matériau composite avec chape inox, 2 avec freins



TRANS'THERM FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



FOURS MOBILES

Capacité	10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas	80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm	10	15
Espace entre les glissières	81 mm	81 mm
Longueur hors tout	744 mm	744 mm
Profondeur hors tout	782 mm	782 mm
Hauteur hors tout	1320 mm	1725 mm
Poids à vide	80 Kg	95 Kg
Charge maximale	40 Kg	60 Kg
Puissance électrique	8700 W	13500 W
Tension (400 V triphasé + neutre 50/60 Hz)	400 V	400 V
Consommation électrique	6.06 kwh	9.1 kwh
Modèle avec porte inox	Sans humidification	893110 893115
	Avec humidification	893210 893215
Modèle avec porte vitrée	Sans humidification	893810 893815
	Avec humidification	893910 893915

OPTIONS

Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500
	Prix HT		
1 - Sonde à piquer	Code	898000	898000
	Prix HT		
2 - Module de traçabilité (clé USB fournie 260 h d'enregistrement soit 43 jours)	Code	899000	899000
	Prix HT		
Réservoir 3 litres - (pour humidification par réserve d'eau embarquée)	Code	897400	897400
	Prix HT		

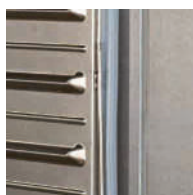
ACCESSOIRES

Grille fil inox GN1/1	Code	711003	711003
	Prix HT*		
Plaque support pour bacs inox	Code	895010	895010
	Prix HT		
33 - Bac à frites GN1/1 en inox perforé (dessous et côtés)	Code	895101	895101
	Prix HT		

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



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



1 |

2 |

3 |

5 |

TRANS'THERM

FOURS À CHARIOTS



+ Sécurité d'utilisation
grâce à la poignée
froide amovible

Fours de remise
en température
pour liaison froide à
chariots - porte inox
ou vitrée

SIMPLICITÉ D'UTILISATION

- Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur
- En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), ou
- Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèles avec humidification uniquement)

HACCP ET TRAÇABILITÉ

- Possibilité d'enregistrement et d'archivage des températures avec l'option de traçabilité spécial HACCP.

PERFORMANCES ET ÉCONOMIES

- Isolation par laine de roche (60 mm)
- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie)
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte
- Thermostat de sécurité intégré

MANUTENTION AISÉE

- Poignée ergonomique de fermeture
- Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf 896000 pour chariots

NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

- Parois intérieures lisses faciles à nettoyer

Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément)



TRANS'THERM FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



FOURS À CHARIOTS

Capacité		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Nombre de repas		80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		10	15	20	20
Longueur hors tout		795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Profondeur hors tout		720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Hauteur hors tout		1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Poids à vide		80 Kg	95 Kg	110 Kg	105 Kg
Charge maximale		40 Kg	60 Kg	75 Kg	75 Kg
Puissance électrique		8700 W	13500 W	17100 W	17100 W
Tension (400 V triphasé + neutre 50/60 Hz)		400 V	400 V	400 V	400 V
Consommation électrique		6.5 kwh	9.52 kwh	10.56 kwh	11 kwh
Modèle avec porte inox	Sans humidification	891110	891115	891121	891120
	Avec humidification	891210	891215	891221	891220
Modèle avec porte vitrée	Sans humidification	891810	891815	891821	891820
	Avec humidification	891910	891915	891921	891920

OPTIONS

Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500
	Prix HT				
1 - Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000
	Prix HT				
2 - Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000
	Prix HT				

ACCESSOIRES

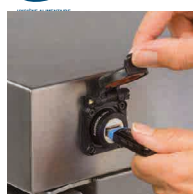
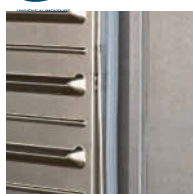
Grille fil inox	Code	711003	711003	711003	711002
	Prix HT*				
3 - Bac à frites GN1/1 en inox perforé (dessous et côtés)	Code	895101	895101	895101	895101
	Prix HT				

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

Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf 896000 pour chariots

Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément) - voir page 262

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



1 |

2 |

3 |

TRANS'THERM FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

- Conception en acier inoxydable
- Equipé de 2 portillons de maintien pour le transport - Chargement / déchargement des 2 côtés du chariot
- Butées de blocage des portillons équipées de capuchon silicone pour éviter le bruit lors des manutentions
- Equipé de pattes d'accrochage pour utilisation de la poignée amovible (vendue séparément)
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins

Chariots pour barquettes / bacs inox :

- Chariots compatibles avec l'utilisation de bacs inox GN 1/1 - Autres dimensions (bacs inox ou barquettes) à poser sur grilles inox GN 1/1 ou GN 2/1 (modèle 10 GN 2/1)

Chariots pour assiettes :

- Supports fil inox pour assiettes en diamètre 240 à 280 mm maximum

Housses isothermes

- Modèle **775803** : En tissu de verre avec enduction 2 faces de Polyuréthane gris clair
- Résistance 200°C
- Quatre fermeture à glissières
- Lavable au jet ou manuellement
- Modèle **897020** : En tissu de verre avec enduction 2 faces en Polyuréthane
- 4 pressions nickelées
- Résistance 200°C
- Fermeture par velcro 50mm noir
- Lavable au jet ou manuellement
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire



CHARIOTS POUR FOURS TRANS'THERM

Capacité		Pour four 10 GN1/1	Pour four 15 GN1/1	Pour four 20 GN1/1	Pour four 10 GN2/1
Nombre de niveaux chariot bacs inox / barquettes		10	15	20	10
Nombre de niveaux chariot assiettes				20	12
Capacité en bacs inox GN1/1 H65 mm		10	15	20	20
Capacité en assiettes diam.240 à 280 mm				40	48
Espace entre les niveaux chariot bacs inox/ barquettes		75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
Espace entre les niveaux chariot assiettes				69 mm	69 mm
Longueur hors tout		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Profondeur hors tout		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Hauteur hors tout		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Poids à vide chariot bacs inox / barquettes		14 Kg	17 Kg	18 Kg	18 Kg
Poids à vide chariot assiettes				20 Kg	20 Kg
Charge maximale		120 Kg	120 Kg	120 Kg	120 Kg
Chariot pour bacs inox / barquettes	Code	894110	894115	894121	894120
	Prix HT				
Chariot pour assiettes	Code			894321	894320
	Prix HT				

ACCESSOIRES

1 - Poignée froide	Code	896000	896000	896000	896000
	Prix HT				
Housse isotherme (pour chariots assiettes)	Code			775803	897020
	Prix HT				



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé (sauf modèles à tiroirs).
- 4 roulettes avec chape inox dont 2 avec freins.
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Bac de récupération des condensats.
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé en série.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

MODÈLES CHAUDS :

- Programmes adaptés pour un réglage rapide plus un mode "chef" personnalisable pour préserver le goût.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS :

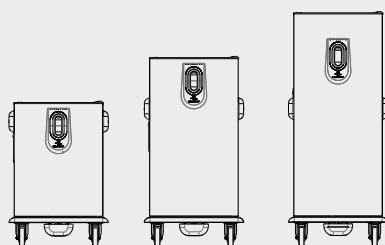
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide.



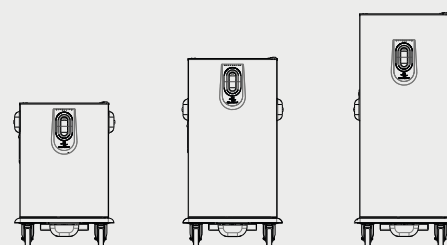
MAINTIEN CHAUD

MAINTIEN FROID

MODÈLES GN 2/1

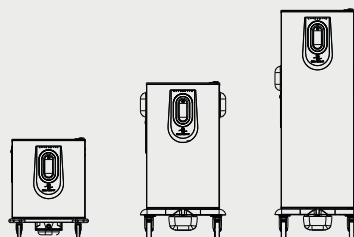


	GN20	GN30	GN40
Nombre de niveaux :	10	15	20

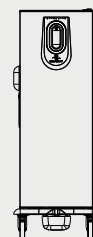


	GN20	GN30	GN40
Nombre de niveaux :	10	15	20

MODÈLES GN 1/1 Entrée 325 mm

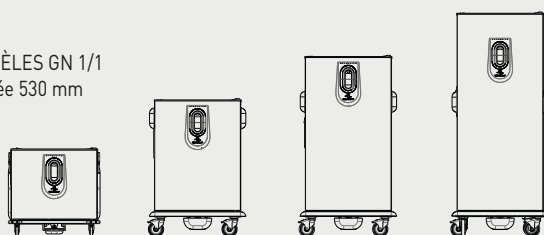


	GN6	GN10	GN17
Nombre de niveaux :	6	10	17

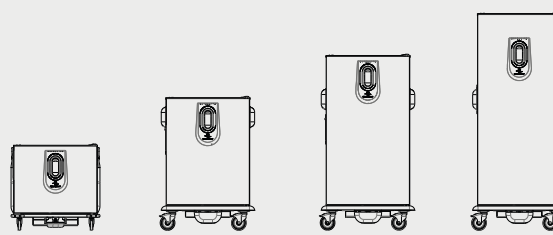


	GN14
Nombre de niveaux :	14

MODÈLES GN 1/1 Entrée 530 mm



	GN6	GN10	GN15	GN20
Nombre de niveaux :	6	10	15	20



	GN6	GN10	GN15	GN20
Nombre de niveaux :	6	10	15	20

SATELLITE 4G

LA SOLUTION INTELLIGENTE POUR PRÉSERVER LE GOÛT



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

SATELLITE

ARMOIRES DE MAINTIEN CHAUD



SIMPLE À UTILISER

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte
- Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres)
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire

POLYVALENTE ET SÛRE

- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum). Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn)
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques
- Pour les modèles avec humidification :
 - 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques: température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%
- Pour les modèles sans humidification :
 - 2 programmes présélectionnés, un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C

FACILE À NETTOYER

- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm

FACILE À DÉPLACER

- Poignées latérales de préhension
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox)

+ Polyvalente et sûre
avec ses programmes
présélectionnés



Armoires de maintien
en température -
chaud - porte inox ou
vitrée - avec ou sans
humidification



SATELLITE 4G ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD

KIT DE TRACTAGE D'ARMOIRES

- 2 bras timons inox montés en usine intégrés à l'armoire avec poignée de préhension pour le déploiement/repliement. 4 roulettes diam.160 mm (2 fixes, 2 pivotantes).
- Ce kit de tractage fonctionne avec un tracteur électrique dit «accompagnant» Tractodiff réf. Jobby M4.

- Possibilité de tracter plusieurs Satellite 4G (équipées également du kit) grâce à l'accroche à l'arrière de l'armoire. Limiter le nombre d'armoires pour garder un déplacement en toute sécurité.
- Pour une utilisation avec d'autres modèles de tracteurs nous consulter.



ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN20	GN30	GN40
Nombre de niveaux		10	15	20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		20	30	40
Espace entre les glissières		71 mm	71 mm	71 mm
Longueur hors tout		791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		959 mm	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout		1166 mm	1521 mm	1876 mm
Poids à vide		100 Kg	120 Kg	140 Kg
Charge maximale		200 Kg	250 Kg	300 Kg
Puissance électrique		1750 W	2350 W	2950 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	840220	840230	840240
	Avec humidification	840320	840330	840340
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification	841220	841230	841240
	Avec humidification	841320	841330	841340

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
1 - Kit tractage satellite 4G	Code	844070	844070	844070
	Prix HT			

Accessoires disponibles en page 294.



SATELLITE 4G ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Capacité		GN6	GN10	GN17
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		6	10	17
Espace entre les glissières		71 mm	71 mm	71 mm
Longueur hors tout		547 mm	585 mm	585 mm
Profondeur hors tout		821 mm	844 mm	844 mm
Hauteur hors tout		690 mm	1079 mm	1575 mm
Poids à vide		50 Kg	55 Kg	90 Kg
Charge maximale		60 Kg	100 Kg	170 Kg
Puissance électrique		950 W	950 W	1750 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,24 kwh	0,4 kwh	0,77 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	843206	843210	840217
	Avec humidification	843306	843310	840317
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification		842210	841217
	Avec humidification		842310	841317

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain"	Code		844012	844012
	Prix HT			
Kit tractage satellite 4G	Code		844072	844072
	Prix HT			
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017		
	Prix HT			
Piétement	Code	844015		
	Prix HT			
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018		
	Prix HT			



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité		GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm		6	10	15	20
Espace entre les glissières		71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Longueur hors tout		752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout		727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide		50 Kg	80 Kg	120 Kg	140 Kg
Charge maximale		60 Kg	100 Kg	150 Kg	200 Kg
Puissance électrique		950 W	950 W	1750 W	1750 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0.27 kwh	0.45 kwh	0.68 kwh	0.88 kwh
Chauffante avec porte inox	Sans humidification	840206	840210	840215	840221
	Avec humidification	840306	840310	840315	840321
Chauffante avec porte vitrée	Sans humidification		841210	841215	841221
	Avec humidification		841310	841315	841321

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000	844000
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code		844011	844011	844011
	Prix HT				
Kit tractage Satellite 4G	Code		844071	844071	844071
	Prix HT				
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017			
	Prix HT				
Piétement	Code	844015			
	Prix HT				
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018			
	Prix HT				

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

SATELLITE

ARMOIRES DE MAINTIEN FROID



SIMPLE À UTILISER

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte
- Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres)
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire

POLYVALENTE ET SÛRE

- Température pré réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C)
- Système de réfrigération ventilée homogène (0,5°C de gradient maximum)
- Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire - Gaz réfrigérant R290
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes

FACILE À NETTOYER

- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm

FACILE À DÉPLACER

- Poignées latérales de préhension
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox)

+ Système de réfrigération ventilé homogène



Armoires de maintien en température - froid - porte inox ou vitrée



SATELLITE 4G ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID

KIT DE TRACTAGE D'ARMOIRES

- 2 bras timons inox montés en usine intégrés à l'armoire avec poignée de préhension pour le déploiement/repliement. 4 roulettes diam.160 mm (2 fixes, 2 pivotantes).
- Ce kit de tractage fonctionne avec un tracteur électrique dit «accompagnant» Tractodiff réf. Jobby M4.

- Possibilité de tracter plusieurs Satellite 4G (équipées également du kit) grâce à l'accroche à l'arrière de l'armoire. Limiter le nombre d'armoires pour garder un déplacement en toute sécurité.
- Pour une utilisation avec d'autres modèles de tracteurs nous consulter.



ARMOIRES GN2/1 - ENTRÉE 530 MM

Capacité	GN20	GN30	GN40
Nombre de niveaux	10	15	20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm	20	30	40
Espace entre les glissières	71 mm	71 mm	71 mm
Longueur hors tout	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	1129 mm	1129 mm	1129 mm
Hauteur hors tout	1166 mm	1521 mm	1876 mm
Poids à vide	120 Kg	140 Kg	160 Kg
Charge maximale	200 Kg	300 Kg	300 Kg
Puissance électrique	280 W	280 W	280 W
Puissance frigorifique	0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)	2,30/2,45 kwh	2,40/2,60 kwh	3,30/3,50 kwh

Avec porte inox	Code	842020	842030	842040
	Prix HT			
Avec porte vitrée	Code	842120	842130	842140
	Prix HT			

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000
	Prix HT			
Prise UK	Code	844080	844080	844080
	Prix HT			
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain"	Code	844010	844010	844010
	Prix HT			
1 - Kit tractage satellite 4G	Code	844070	844070	
	Prix HT			

Accessoires disponibles en page 294.

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



SATELLITE 4G ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

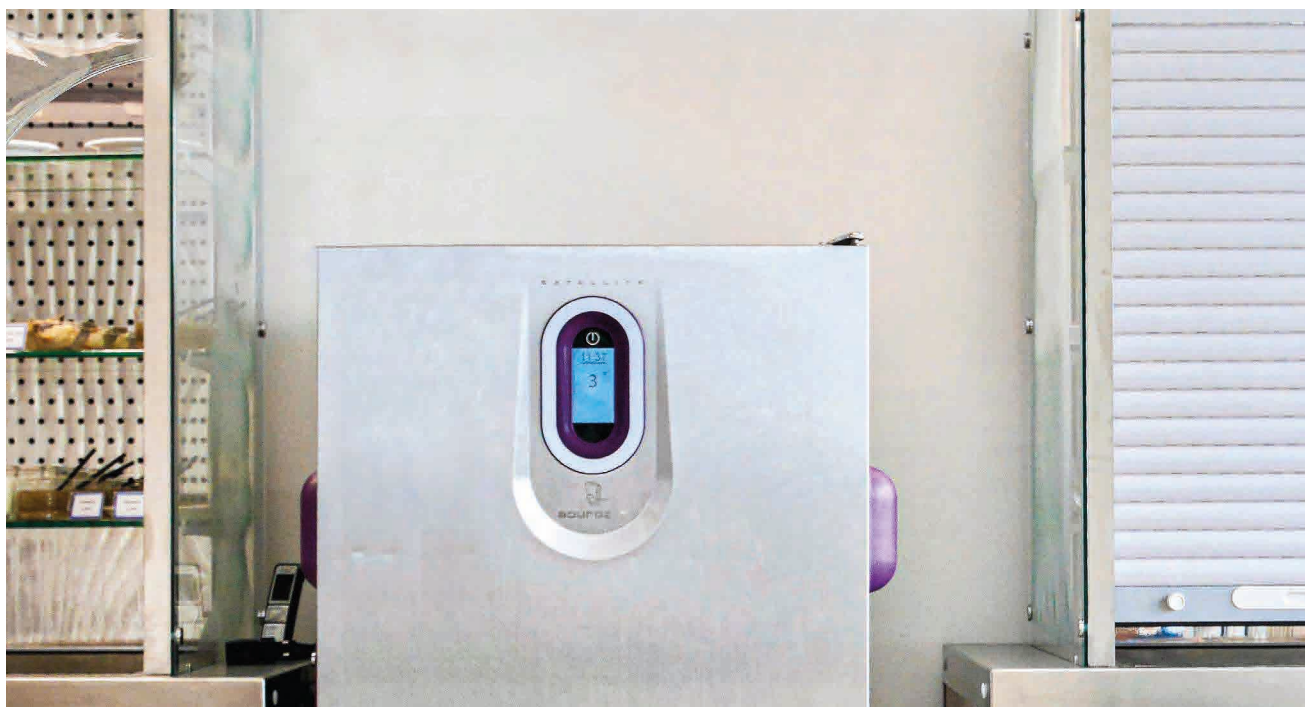
Capacité	GN6	GN10	GN15	GN20
Nombre de niveaux	6	10	15	20
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm	6	10	15	20
Espace entre les glissières	71 mm	71 mm	71 mm	71 mm
Longueur hors tout	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide	65 Kg	100 Kg	120 Kg	140 Kg
Charge maximale	60 Kg	100 Kg	150 Kg	200 Kg
Puissance électrique	280 W	280 W	280 W	280 W
Puissance frigorifique	0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw	0.25 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)	2,3 kwh	1,80/1,90 kwh	2,10/2,20 kwh	2,30/2,45 kwh

Avec porte inox	Code	842006	842010	842015	842021
	Prix HT				

Avec porte vitrée	Code	842110	842115	842121
	Prix HT			

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000	844000	844000	844000
	Prix HT				
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080
	Prix HT				
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017			
	Prix HT				
Piètement	Code	844015			
	Prix HT				
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain"	Code		844011	844011	844011
	Prix HT				
Kit de tractage Satellite 4G	Code		844071	844071	844071
	Prix HT				



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Capacité	GN14
Nombre de niveaux	14
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm	14
Espace entre les glissières	71 mm
Longueur hors tout	585 mm
Profondeur hors tout	911 mm
Hauteur hors tout	1575 mm
Poids à vide	90 Kg
Charge maximale	140 Kg
Puissance électrique	300 W
Puissance frigorifique	0.27 Kw
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)	2,00/2,10 kwh

Avec porte inox	Code	842014
	Prix HT	
Avec porte vitrée	Code	842114
	Prix HT	

OPTIONS

Inversion du sens d'ouverture de porte	Code	844000
	Prix HT	
Prise UK	Code	844080
	Prix HT	
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain" (montage en usine)	Code	844012
	Prix HT	
Kit tractage satellite 4G	Code	844072
	Prix HT	



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

ACCESSOIRES POUR ARMOIRES SATELLITE 4G

Panier à assiettes : utilisable uniquement sur les modèles GN2/1 entrée 530 mm. Il utilise 3 niveaux de glissières.

	Code	Prix HT
1- Dessus thermoformé pour GN10 1/1 entrée 530 mm	844009	
Dessus thermoformé pour GN6 1/1 entrée 530 mm	844007	
Filet support accessoires	844008	
2 - Panier à assiettes L 530 x l 385 x H 194 mm	750514	
3 - Poignée rabattable pour GN6 1/1 entrée 530 mm	844006	
Poignée rabattable pour GN6 1/1 entrée 325 mm	844106	
Support fiches informations	844005	
Tresse anti-statique	844004	

BAC SANS ANSE

	Code	Prix HT*
Bac inox GN 1/1 H65	741006	
Bac inox GN 1/1 H 100	741010	
Bac inox GN 1/1 H 150	741015	

GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

	Code	Prix HT
Grille renforcée fil inox GN2/1	711002	
Grille fil inox GN1/1	711003	

PLAQUES EUTECTIQUES

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

	Code	Prix HT
Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	826001	
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	826003	

JEU DE 4 ROUES "TOUT TERRAIN" POUR ARMOIRES SATELLITE 4G

Roues avec chape inox - 2 avec freins - Diamètre 160 mm
Montage client

	Code	Prix HT
Pour Satellite 4G GN2/1 - Diam.160 mm	844024	
Pour Satellite 4G GN1/1 entrée 530 (sauf GN6) - Diam. 160 mm	844025	
Pour Satellite 4G GN1/1 entrée 325 (sauf GN6) - Diam.125 mm	844026	

CLOCHES A ASSIETTES INOX

	Code	Prix HT
Cloche à assiettes inox pour assiettes diam.260/270	750526	
Cloche à assiettes inox pour assiettes diam.290/310	750530	

1 |



2 |



3 |

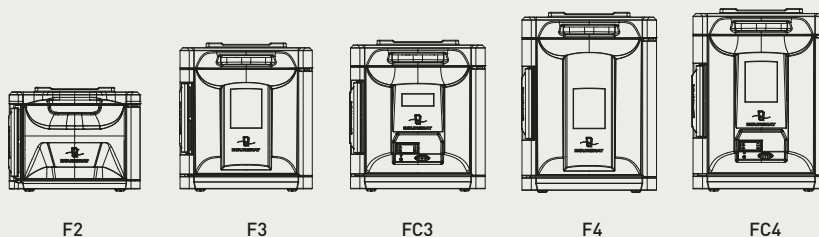


EQUIPEMENTS STANDARDS

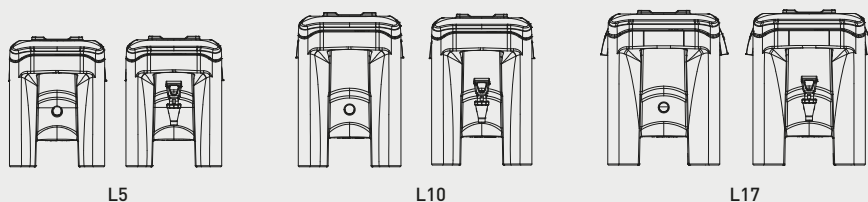
- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Fermetures parfaitement étanches, même sans joint.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Livrés avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.



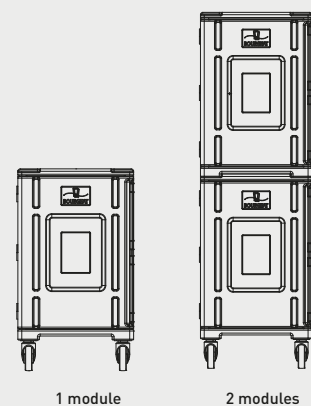
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



MODÈLES POUR LIQUIDES



MODÈLES MULTISTANDARDS



IMPORTANT

- Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations françaises en vigueur, notamment l'arrêté du 1^{er} juillet 2008 et le décret n°2007-1791 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Ils ne peuvent servir au transport que sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.
- Personnalisation possible avec intégration de logo dans les corps. Nous consulter.

SHERPA

LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

sherpa

MODÈLES GN - OUVERTURE FRONTALE

+ Glissières monobloc sans zone de rétention d'eau



GERBAGE SÉCURISÉ

- Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage
- Modèles à ouverture frontale : pièces de raccordement fiables et faciles à mettre en œuvre pour sécuriser le transport de 2 conteneurs chargés empilés l'un sur l'autre (vendues séparément).

GLISSIÈRES

- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm
- Certifié NF Hygiène Alimentaire

FERMETURE

- Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main

- Conteneurs chauffants : **IMPÉRATIF** : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.
- Ne pas gerber le modèle FC4.



Solidité

- Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés
- Patins anti-usure sur le dessous



Performance

- Conception en polyéthylène alimentaire
- Isolation efficace par mousse sans CFC
- Utilisation en température de -30°C à +85°C
- Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes
- Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide)



Ergonomie

- Poignées encastrées ergonomiques
- Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main
- Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage
- Modèles à ouverture frontale : pièces de raccordement fiables et faciles à mettre en œuvre pour sécuriser le transport de 2 conteneurs chargés empilés l'un sur l'autre (vendues séparément).

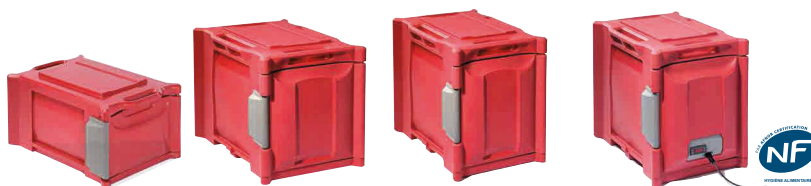


Hygiène

- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm
- Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière
- Certifié NF Hygiène Alimentaire



SHERPA CONTENEURS ISOTHERMES



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Capacité	F2 - Neutre	F3 - Neutre	F4 - Neutre	FC3 - Chauffant	FC4 - Chauffant
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm	6	9	12	9	12
Capacité en bacs GN 1/1 H65 mm	3	4	6	4	6
Volume intérieur	44 L	63 L	82 L	63 L	82 L
Longueur hors tout	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm
Profondeur hors tout	695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm
Hauteur hors tout	378 mm	534 mm	640 mm	534 mm	640 mm
Poids à vide	11 Kg	14 Kg	17 Kg	18 Kg	21 Kg
Puissance électrique				300 W	300 W
Tension - monophasé 50/60 Hz				230 V	230 V
Conteneur Sherpa ouverture frontale	Code 821801	821901	822101	822000	822500
	Prix HT				

ACCESSOIRES

1 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	Code 826001	826001	826001	826001	826001
	Prix HT				
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code 826003	826003	826003	826003	826003
	Prix HT				
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	Code 826004	826004	826004	826004	826004
	Prix HT				
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code 826005	826005	826005	826005	826005
	Prix HT				
2 - Socle rouleur sans poignée - L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code 797706	797706	797706	797706	797706
	Prix HT				
3 - Socle rouleur avec poignée - L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code 798006	798006	798006	798006	798006
	Prix HT				
4 - Jeu de 4 roues diam.125 mm 2 avec freins - Chape inox	Code 822751	822751	822751	822751	822751
	Prix HT				
5 - Jeu de 2 attaches	Code 822850	822850	822850	822850	
	Prix HT				

*Prix Public Bourgeat sur ce catalogue Distribution de Repas.

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

PLAQUES EUTECTIQUES :

- Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa
- 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



sherpa

MODÈLES MULTI-STANDARDS



PERFORMANT

- Conception en polyéthylène alimentaire
- Isolation efficace par mousse sans CFC
- Utilisation en température de -30°C à +85°C
- Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification

GERBAGE SÉCURISÉ

- Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage

ERGONOMIQUE

- Poignées encastrées ergonomiques
- Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières
- 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein

RÉSISTANT

- Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés

NETTOYAGE FACILE

- Compatibles avec le lavage au jet haute pression
- Certifié NF Hygiène Alimentaire



+ Ouverture et fermeture à une main

Une gamme complète pour le transport du chaud ou froid.



PLAQUES EUTECTIQUES :

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



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Capacité		1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
Volume intérieur		173 L	346 L
Longueur hors tout		592 mm	592 mm
Profondeur hors tout		767 mm	767 mm
Hauteur hors tout		1032 mm	1892 mm
Poids à vide		37 Kg	70 Kg
Sans échelles de manutention	Code	823101	823105
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 12 niveaux de glissières espacées 44 mm	Code	823102	823106
	Prix HT		
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières espacées 31 mm	Code	823103	823107
	Prix HT		
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 9 niveaux de glissières espacées 70 mm	Code	823104	823108
	Prix HT*		

ACCESSOIRES

Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	Code	826001	826001
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -10°C	Code	826004	826004
	Prix HT*		
Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT*		

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

sherpa

MODÈLES POUR LIQUIDES



PERFORMANT

- Conception en polyéthylène alimentaire
- Isolation efficace par mousse sans CFC
- Utilisation en température de -30°C à +85°C
- Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide)

RÉSISTANT

- Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés
- Patins anti-usure sur le dessous
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage

NETTOYAGE FACILE

- Cuve inox sans odeur, démontable et facilement nettoyable
- Cuve équipée d'un bac avec couvercle étanche
- Certifié NF Hygiène Alimentaire

ERGONOMIQUE

- Poignées encastrées ergonomiques
- Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main



+ Facile et sûr à empiler

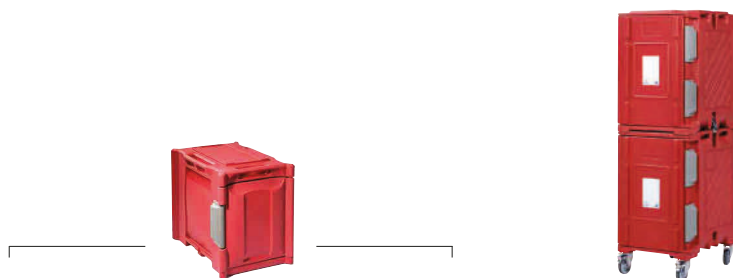


MODÈLES POUR LIQUIDES

Capacité		L5	L10	L17
Capacité		5 L	10 L	17 L
Longueur hors tout		271 mm	284 mm	316 mm
Profondeur hors tout		440 mm	490 mm	604 mm
Hauteur hors tout		370 mm	430 mm	437 mm
Poids à vide		6 Kg	8 Kg	10 Kg
Modèle sans robinet	Code	825005	825010	825017
	Prix HT			
Modèle avec robinet	Code	825205	825210	825217
	Prix HT*			



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



		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	Multistandard*
Bacs GN1/1 :					
65 mm	Inox	3	4	6	9
	Copolyester	3	4	6	8
100 mm	Inox	2	3	4	6
	Copolyester	2	3	4	5 + 1 H65
150 mm	Inox	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	4
	Copolyester	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	3 + 1 H100
200 mm	Inox	1	1 + 1 H100	2	3
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	2 + 1 H150
Plaques, plats ou grilles :					
	GN1/1	6	9	12	18
	600 x 400	/	/	/	9 ou 12
Cagettes :					
	600 x 400 x 135 mm /		/	/	5

* Possibilités de chargement pour 1 module.

Une gamme de bains-marie mobiles performante et pratique

- Conception en acier inoxydable
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve
- Utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (de 0° à 100°C)
- Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention)
- Etuves équipées de glissières embouties
 - Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve
- Butées de protection contre les chocs
- Câble de branchement spiralé (2 m)
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
- Parfaite isolation (3 cm de laine de roche).



MODÈLES SANS ÉTUVE CUVE SIMPLE

Capacité	2 GN1/1	3 GN1/1
Capacité en bacs GN 1/1 H200 mm	2	3
Longueur hors tout	900 mm	1280 mm
Profondeur hors tout	690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm
Poids à vide	40 Kg	55 Kg
Charge maximale	60 Kg	90 Kg
Puissance électrique	1300 W	2100 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Bain-marie 1 cuve simple	Code 872002	872003
	Prix HT	



MODÈLES SANS ÉTUVE CUVES SÉPARÉES

Capacité	2 GN1/1		3 GN1/1		4 GN1/1	
Capacité en bacs GN 1/1 H200 mm	2	2	3	3	4	4
Nombre de cuves GN1/1	2	2	3	3	4	4
Longueur hors tout	900 mm	835 mm	1280 mm	1215 mm	1663 mm	1608 mm
Profondeur hors tout	690 mm	755 mm	690 mm	755 mm	690 mm	747 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	45 Kg	40 Kg	60 Kg	55 Kg	75 Kg	77 Kg
Charge maximale	60 Kg	60 Kg	90 Kg	90 Kg	120 Kg	120 Kg
Puissance électrique	1240 W	1240 W	1860 W	1860 W	2480 W	2480 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie cuves séparées - commande petit côté	Code 872012		872013		872114	
	Prix HT					
Bain-marie cuves séparées - commande grand côté	Code	872312	872313		872314	
	Prix HT					



MODÈLES AVEC ÉTUVES CUVES SÉPARÉES

Capacité	2 GN1/1		3 GN1/1		4 GN1/1	
Capacité en bacs GN 1/1 H200 mm	2	2	3	3	4	4
Nombre de cuves GN1/1	2	2	3	3	4	4
Nombre d'étuves (3 bacs GN1/1 H100 par étuve)	2	2	3	3	4	4
Longueur hors tout	900 mm	900 mm	1280 mm	1280 mm	1665 mm	1665 mm
Profondeur hors tout	695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	701 mm	701 mm
Hauteur hors tout	900 mm	950 mm	900 mm	950 mm	900 mm	960 mm
Poids à vide	65 Kg	70 Kg	95 Kg	105 Kg	125 Kg	140 Kg
Charge maximale	100 Kg	100 Kg	150 Kg	150 Kg	200 Kg	200 Kg
Puissance électrique	1770 W	1770 W	2655 W	2655 W	3540 W	3540 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie sans couvercle	Code	872112	872113		872214	
	Prix HT					
Bain-marie avec couvercle	Code	872212	872213		872414	
	Prix HT					

- Conception en acier inoxydable
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve
- Utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (de 0° à 100°C)
- Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention)
- Etuves équipées de glissières embouties
 - Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve
- Système de couvercle à tiroir

- Silo chauffant à niveau constant pour assiettes (Ø 20 à 31 cm) avec couvercle
 - Amovible sans outil pour faciliter le nettoyage
- Fond du silo avec pente et orifice d'évacuation des eaux résiduelles
- Butées de protection contre les chocs
- Câble de branchement spiralé (2 m)
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins.
- Parfaite isolation (3 cm de laine de roche).

MODÈLE "MINI-SELF"

Capacité	GN 2/1
Capacité en bacs GN 1/1 H200 mm	2
Nombre de cuves GN1/1	1
Nombre d'étuves (3 bacs GN1/1 H100 par étuve)	2
Capacité du silo en assiettes Ø 200 à 310 mm	65
Longueur hors tout	1355 mm
Profondeur hors tout	685 mm
Hauteur hors tout	1060 mm
Poids à vide	90 Kg
Charge maximale	170 Kg
Puissance électrique	3300 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Bain-marie "mini-self"	Code 872210
	Prix HT



Une gamme de bains-marie de table performante et pratique

MODÈLE À POSER

- Conception en acier inoxydable
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange
- Thermostat de sécurité
- Tableau de commande avec un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° C à +110° C
- Branchement par câble de 100 cm
- Isolation par 3 cm de laine de roche

MODÈLE À ENCASTRER

- Conception en acier inoxydable
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange
- Thermostat de sécurité
- Thermostat de régulation de 0° à 100°C
- Déport maximum du boîtier de commande par rapport au bain-marie : 80 cm
- Branchement par câble de 150 cm avec prise de 16 A
- Isolation par 3 cm de laine de roche

MARMITE À POTAGE

- Fabrication en acier laqué époxy noir granité.
- Cuve et couvercle en acier inoxydable
- Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre)
- Thermostat gradué de 1 à 12



MODÈLES CUISINE ET SELF

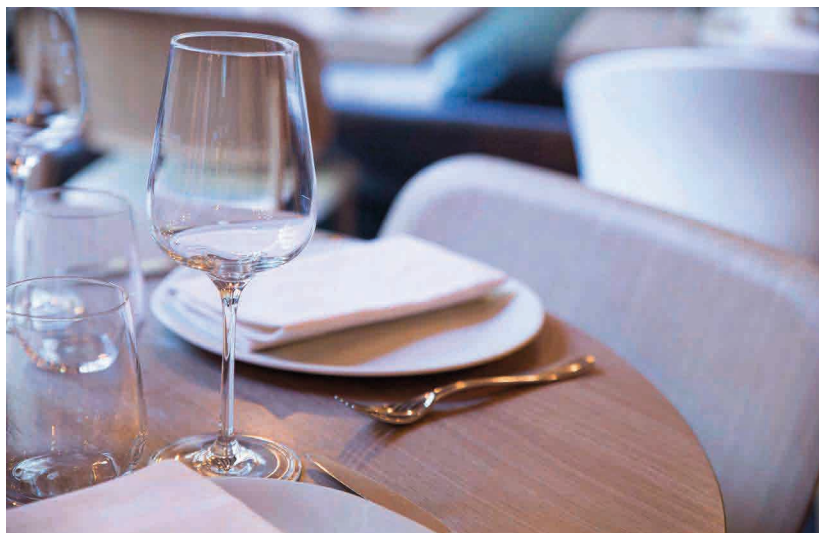
Modèles	Modèle à poser	Modèle à encastrer
Capacité en bacs GN 1/1	1 - H150 mm	1 - H200 mm
Longueur hors tout	620 mm	600 mm
Profondeur hors tout	370 mm	380 mm
Hauteur hors tout	235 mm	360 mm
Poids à vide	9 Kg	13 Kg
Charge maximale	20 Kg	30 Kg
Puissance électrique	1200 W	700 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Bains-marie de table	Code 867101	Code 868001
	Prix HT	

MARMITE À SOUPE

	Marmite à potage
Capacité de la cuve	8 L
Diamètre hors tout	350 mm
Hauteur hors tout	390 mm
Poids à vide	6 Kg
Puissance électrique	435 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Marmite à potage	Code 871008
	Prix HT*



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



Préchauffe les assiettes rapidement et en toute simplicité

- Structure autoportante à double paroi
- Parfaite isolation (20 mm de laine minérale)
- Chauffage par résistance (sans ventilation)
- Tablettes support amovibles pour nettoyage
- Tableau de commande simple en façade avec régulateur de chauffe de 0° à 100°C
- Branchement par câble spiralé (150 cm avec prise)
- Fermeture des portes par aimant

DES ASSIETTES CHAUDES EN MOINS DE 20 MINUTES



ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES

Capacité	Pour 60 assiettes	Pour 120 assiettes
Longueur hors tout	395 mm	790 mm
Profondeur hors tout	410 mm	410 mm
Hauteur hors tout	850 mm	850 mm
Poids à vide	27 Kg	50 Kg
Charge maximale	50 Kg	100 Kg
Puissance électrique	800 W	1600 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Armoires chauffantes pour assiettes	799006	799012

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.

