



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT

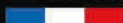
MEUBLES BUFFET



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT

DEPUIS 1814







MEUBLES BUFFETS

BUFFETS D'HÔTEL	4 - 19
LIVE COOKING	20 - 29



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

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

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



+ design

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

+ appétissant

- Eclairage LED puissant en standard (4000 °K, IRC > 85, 210 lm)

+ performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant

- Sans rampe pour rapprocher les clients des préparations
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique

- Sans ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Eclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix

- 20 décors de façade en standard
- Dessus en pierre naturelle ou reconstituée
- Façade sur mesure

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

Fabriqué en France

**CONSULTEZ-NOUS
POUR ÉTUDIER VOTRE
PROJET**



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

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



+ design

- Dessus en pierre naturelle ou reconstituée de 20 mm en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique blanc en option

+ accueillant

- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 850 mm

+ économique

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

+ de choix

- 20 décors de façade en standard
- 6 décors de dessus au choix en standard, 5 décors premium en option
- Structure en peinture epoxy RAL au choix, en option

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

Fabriqué en France



QUADRA

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





PROJET

ARS SEINE ST DENIS





QUADRA

BUFFETS D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT



1

CHOISISSEZ L'USAGE DE VOTRE BUFFET



NEUTRE - PAINS, VIENNOISERIES, FRUITS, TOASTER, BLENDER ...BUFFET D'HÔTEL AVEC DESSUS EN GRANIT - NEUTRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm
Largeur	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids	252 Kg	270 Kg	295 Kg	320 Kg	398 Kg
	Code	634000	634001	634002	634003
 Dessus en granit de 20 mm	Prix HT*	634004	634005	634006	634007

RÉFRIGÉRÉ - JUS DE FRUIT, LAIT, YAOURTS ...

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Poids	262 Kg	280 Kg	305 Kg	330 Kg	408 Kg
P. Frigo	0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw	0,908 Kw
P. Électrique	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw	0,7 Kw
 Dessus en granit réfrigéré de 20 mm	Code	634005	634006	634007	634008
	Prix HT*	634009	634010	634011	634012

CHAUFFANT - OEUFS BROUILLÉS, BACON, SAUCISSES ...

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Poids	252 Kg	270 Kg	295 Kg	320 Kg	398 Kg
P. Électrique	0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
 Dessus en granit de 20 mm avec plaque vitro noire intégrée	Code	634010	634011	634012	634013
	Prix HT*	634014	634015	634016	634017

OPTIONS

 ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Commande séparée de chaque plaque chauffante Code 629219
Prix HT

DÉCOR

Dessus vitro blanc Code 629098
Prix HT

* dont 7€ d'Eco-Part

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

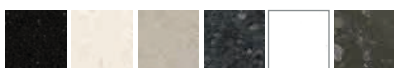
- Dessus en granit neutre, réfrigéré ou chauffant de 20 mm
- Structure en peinture époxy noir
- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



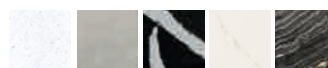
CONFIGUREZ
VOTRE BUFFET
MAINTENANT

2

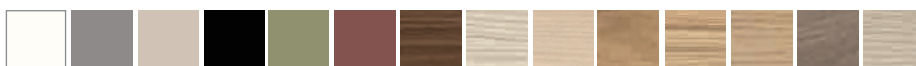
CHOISISSEZ VOTRE DECOR



Dessus - Inclus dans le prix du buffet



Dessus Premium - 629443 - Prix HT



Façade - Inclus dans le prix du buffet

PEINTURE EPOXY

Structure buffet quadra 2 à 4GN epoxy-
RAL au choix

Code 629228
Prix HT



3

CHOISISSEZ VOS OPTIONS

ERGONOMIE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Niche pour plateaux / assiettes -l'unité	Code	—	—	629265	629266	629266
	Prix HT					
Prise de courant 230V mono IP55 raccordée protégée	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Prix HT					

MOBILITÉ

Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138
	Prix HT	
2 roulettes fixes - par élément	Code	629341
	Prix HT	



UNE CUISINE MOBILE 100% FONCTIONNELLE



Décaissé multi-fonction réglable en hauteur
Prise 220V / 16 A pour raccorder tous vos accessoires
Lave-mains en option. Capacité 10 L

PLUS PROFESSIONNEL

- 2 Inducteurs professionnels de 3600 W de 220 mm de diamètre
Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10h par jour)
- Platinas de commande à touches capacitatives en verre indestructible
3 puissances pré-réglées

PLUS FONCTIONNEL

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

MIEUX ÉCLAIRÉ

- 4 spots LED orientables pour théâtraliser vos préparations

SERVICE CONTINU

- Zone de maintien en température - 45°C constants pour supprimer l'attente devant le poste de préparation
- Stockage mobile réfrigéré ou chauffant pour éviter les ruptures



Zone de maintien en température pour supprimer l'attente devant le point de préparation





PLUS DESIGN

- Plan de travail en Plancieram haute performance 100% minéral, naturel et recyclable. Ultra résistant aux rayures.
- Façade et plinthe amovible en stratifié

TOUJOURS PRÊT

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

ENTIÈREMENT AUTONOME

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

1. Hotte d'aspiration mobile 900 m3/h
2. Zone de maintien en T° à 45° C
3. Zone de cuisson induction 3600 W Ø 220 mm
4. Platine de commande des plaques induction en verre indestructible
5. Zone décaissée multi-fonction. Plaque de découpe / support inox pour poser un équipement
6. Tiroir vide déchets avec amortisseur de fin de course
7. Prise 230 V / 16A
8. Pare haleine en verre de 8 mm d'épaisseur. 4 spots LED orientables intégrés
9. Tiroirs neutres avec amortisseur de fin de course
10. 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100
11. 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100
12. 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200
13. Logement dans le plan de travail pour 3 bacs GN 1/4
14. Lave mains en option
15. Stockage mobile réfrigéré ou chauffant pour éviter les ruptures de service
16. 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein



DES MODÈLES ET DES ACCESSOIRES POUR TOUS LES BESOINS



New Front Cooking 1 foyer 1300 W ou 3600 W
220V / 7 ou 10 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



Plaque à induction à poser
3000 W



Wok induction à poser
3500 W



Crêpière à poser
3600 W



Toaster panini à poser
1500 W



Gaufrier - capacité 2 gaufres
1800 W



Plaque de découpe chauffante
1100 W

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET



Hotte mobile Filt'Air
500 W

New Front Cooking 2 foyers 3600 W
400V / 20 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



New Front Baking 1 foyer 1300 W
220V / 8 A - Puissance électrique maxi 3600 W



Bain Marie GN 1/1
700 W



Bain Marie 2 soupières
700 W



Soupière à poser
3000 W



Centrifugeuse
800 W



Blender - Capacité 2L
750 W



Satellite
Navette chauffante
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
sans humidificateur
900 W
Navette réfrigérée
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
300 W



Chauffe assiettes mobile -
(chaud statique), pour assiettes
Ø 200 mm à 260 mm
950 W



Caisse de transport

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.

