

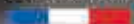


MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

STOCKAGE & MANUTENTION



LES OUTILS POUR LE GOÛT

DEPUIS 1816






STOCKAGE ET MANUTENTION

Sécurité et hygiène alimentaire obligent, stockez et transportez les produits frais, l'épicerie, ou les produits élaborés en toute confiance. Sélectionnez vos matériels parmi une large gamme de chariots, conteneurs isothermes Sherpa, bacs gastronorme...

BACS GASTRONORME DE STOCKAGE	450
------------------------------	-----

BACS ET CONTENEURS DE STOCKAGE	465
--------------------------------	-----

BACS ET CASIERS À VAISSELLE	466
-----------------------------	-----

THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE	473
--------------------------	-----

CHARIOTS ET RAYONNAGE	475
-----------------------	-----



ROBUSTE AVEC COINS ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS

Matériau recyclable 100% : copolyester.

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.

Épais et très robuste.

Coin ultra-résistants.

Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	760115	
650	530	200	5000	760120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	770	761106	
530	325	100	1200	761110	
530	325	150	1800	761115	
530	325	200	2400	761120	



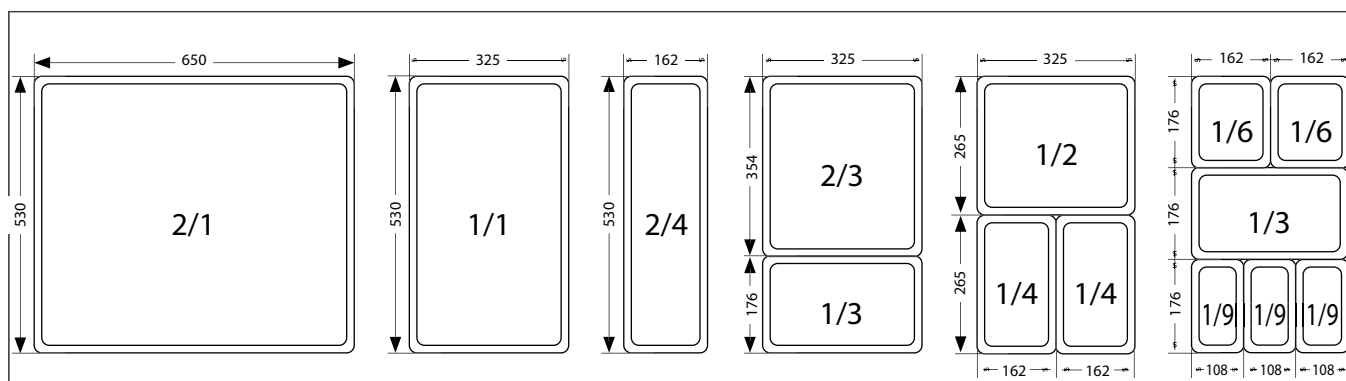
GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	340	763106	
325	265	100	530	763110	
325	265	150	790	763115	
325	265	200	1000	763120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	220	764106	
325	176	100	310	764110	
325	176	150	470	764115	
325	176	200	600	764120	





GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	765110	
265	162	150	320	765115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	766106	
176	162	100	120	766110	
176	162	150	180	766115	



COUVERCLE SANS ENCOCHE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	768100	
GN 1/1	530	325	768101	
GN 1/2	325	265	768112	
GN 1/3	325	176	768113	
GN 1/4	265	162	768114	
GN 1/6	176	162	768116	
GN 1/9	176	108	768119	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	767106	
176	108	100	80	767110	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	769101	
GN 1/2	325	265	769112	
GN 1/3	325	176	769113	
GN 1/4	265	162	769114	
GN 1/6	176	162	769116	



BARRE DE SÉPARATION

Matériau recyclable 100% : acier inoxydable. Accessoire pour bac gastronorme Alto Plus.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
530	80	8	170	768701	
330	80	8	115	768712	

COUVERCLE AVEC ENCOCHE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1720	768600	
GN 1/1	530	325	17	765	768601	
GN 1/2	325	265	17	365	768612	
GN 1/3	325	176	20	250	768613	
GN 1/4	265	162	17	170	768614	
GN 1/6	176	162	17	120	768616	



Matériau recyclable 100% : copolystère "cristal".

Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.

Transparent : identification rapide du contenu.

Emboîtable à vide.

Couvercle en creux pour l'empilabilité.

Conforme à la norme EN631-1.



GN 2/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
650	530	150	3800	750115	
650	530	200	5000	750120	



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	650	751106	
530	325	100	1150	751110	
530	325	150	1750	751115	
530	325	200	2350	751120	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	300	753106	
325	265	100	500	753110	
325	265	150	750	753115	
325	265	200	1000	753120	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	65	200	754106	
325	176	100	300	754110	
325	176	150	450	754115	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	200	755110	
265	162	150	300	755115	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	65	70	756106	
176	162	100	100	756110	
176	162	150	150	756115	



GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	65	50	757106	
176	108	100	70	757110	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	758100	
GN 1/1	530	325	758101	
GN 1/2	325	265	758112	
GN 1/3	325	176	758113	
GN 1/4	265	162	758114	
GN 1/6	176	162	758116	
GN 1/9	176	108	758119	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	759101	
GN 1/2	325	265	759112	
GN 1/3	325	176	759113	
GN 1/4	265	162	759114	
GN 1/6	176	162	759116	



Matériau recyclable 100% : polypropylène.

Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.

Transparent : identification rapide du contenu.

Graduation des contenances sur les côtés.

Empilable avec couvercle.

Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.



GN 1/1

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
530	325	65	700	256070	
530	325	100	1200	256013	
530	325	150	1800	256018	



GN 2/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
354	325	100	800	256080	
354	325	150	1200	256012	



GN 1/2

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	265	65	400	256040	
325	265	100	600	256060	
325	265	150	800	256075	



GN 1/3

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
325	176	100	350	256035	
325	176	150	500	256050	



GN 1/4

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
265	162	100	250	256025	
265	162	150	350	256036	



GN 1/6

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	100	150	256015	
176	162	150	200	256020	



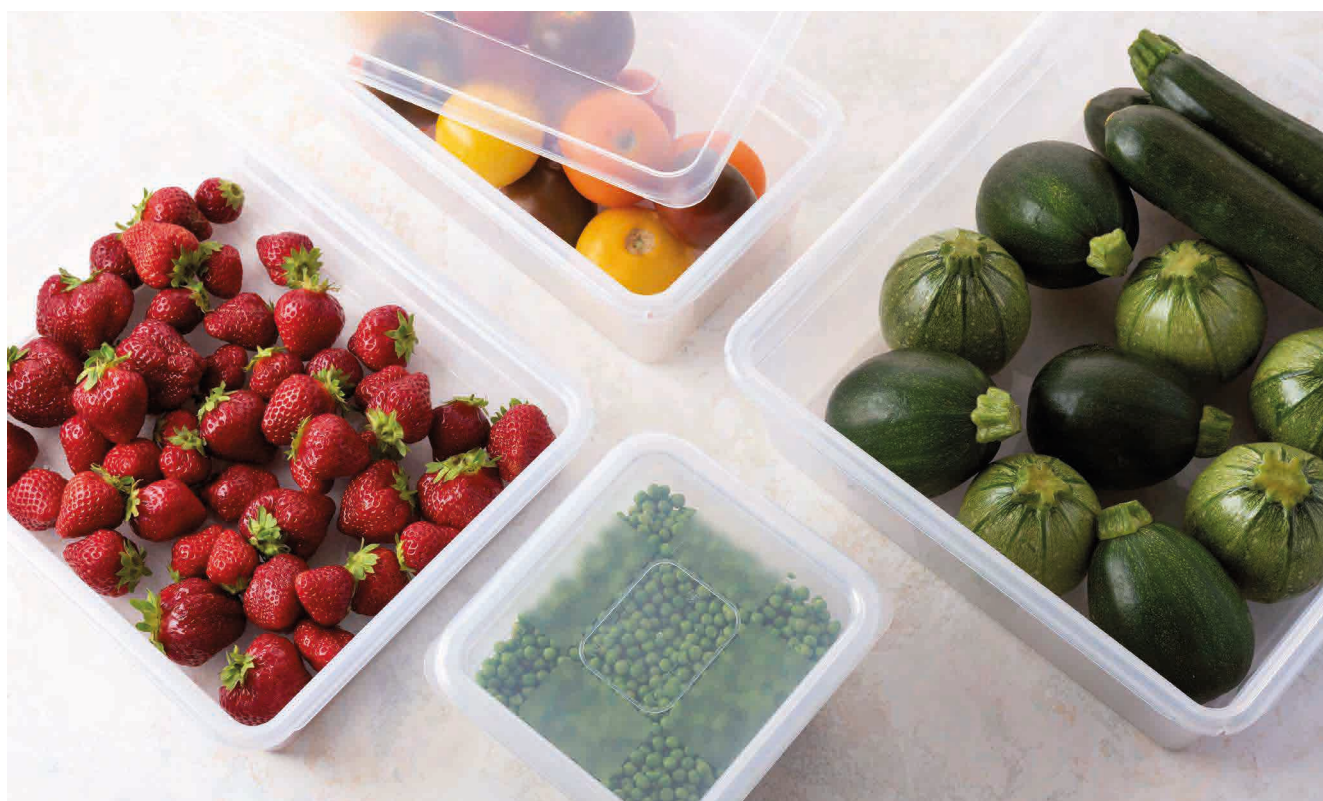
GN 1/9

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	108	100	80	256010	



**TOTALEMENT
HERMÉTIQUE**





LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 8	176	108	100	80	257310	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	100	150	257315	
GN 1/6 sachet de 6	176	162	150	200	257320	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	100	250	257325	
GN 1/4 sachet de 5	265	162	150	350	257336	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	100	350	257335	
GN 1/3 sachet de 5	325	176	150	500	257350	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	65	400	257340	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	100	600	257360	
GN 1/2 sachet de 4	325	265	150	750	257375	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	100	800	257380	
GN 2/3 sachet de 4	350	325	150	1200	257312	
GN 1/1 à l'unité	530	325	65	700	551026	
GN 1/1 à l'unité	530	325	100	1300	551025	
GN 1/1 à l'unité	530	325	150	1700	551024	



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256601	



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	256501	
GN 2/3	354	325	256502	
GN 1/2	325	265	256512	
GN 1/3	325	176	256513	
GN 1/4	265	162	256514	
GN 1/6	176	162	256516	
GN 1/9	176	108	256519	

Matériau recyclable 100% : polypropylène.
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.
 Transparent : identification rapide du contenu.
 Graduation des contenances sur les côtés.
 Emboîtable à vide.
 Empilable avec couvercle.



BAC GN 1/8

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	C cl	Code	Prix HT
boîte	162	132	45	35	50	254004	
couvercle	162	132	10	20		254518	



LOT 10 BACS GN 1/8 AVEC COUVERCLE

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
162	45	50	255205	



LOT 20 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
boîte	176	162	60	100	255100	
boîte	176	162	85	150	255150	



LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
176	162	60	100	255310	
176	162	85	150	255315	
176	162	110	200	255320	



LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	176	162	45	50	255300	



NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	



NEW

LOT 18 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte	176	162	45	50	254050	
Boîte	176	162	85	150	254150	
Boîte	176	162	60	100	254100	
Boîte	176	162	110	200	254200	
Couvercle	176	162	6		255325	
couvercle	176	162	6		254000	



NEW

LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	162	132	45	50	254205	

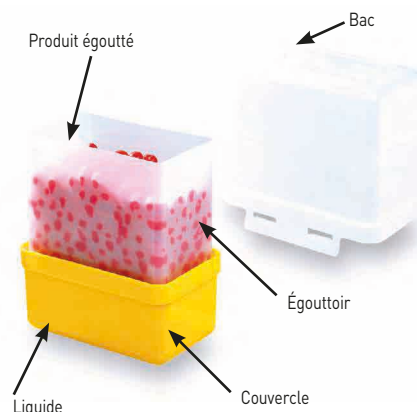
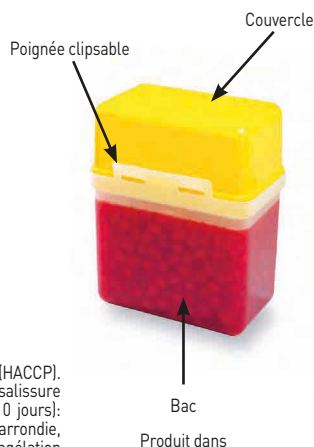


NEW

**DUOBOX**

En polypropylène résistant. Idéal pour mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène (HACCP). Simple retournement, permet de passer de la position stockage à égouttage, sans salissure ni perte de produit. Bonne solution de conservation des herbes fraîches (jusqu'à 10 jours): lavées et essorées, conservation plus d'une semaine. Bac de stockage de conception arrondie, sans angles vifs pour un nettoyage facilité. Boîte résiste au micro-ondes et à la congélation (-20°C/+95°C). Pratique car boîte transparente, vous pourrez ainsi aisément voir ce qu'elle contient. Couvercle hermétique.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Jaune/Transparent	238	154	295	600	511530	

**BAC HACCP AVEC COUVERCLE**

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
Rouge	600	400	230	3500	467470	
Bleu	600	400	230	3500	467471	
Vert	600	400	230	3500	467472	
Blanc	600	400	230	3500	467473	
Jaune	600	400	230	3500	467474	
Rouge	600	400	330	5500	467475	
Bleu	600	400	330	5500	467476	
Vert	600	400	330	5500	467477	
Blanc	600	400	330	5500	467478	
Jaune	600	400	330	5500	467479	

**BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS**

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	H emp. mm	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	2	150	402	100	140808	
pochette 7 étiquettes	60	40						140811	

**LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS**

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Etiquette intégrée permettant de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altère ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
350	325	70	300	140399	

Format extérieur 600 x 400 mm ou 400 x 300 mm. Dimensions intérieures 567 x 367 mm ou 367 x 268 mm. Compatibles entre eux.

Adaptés pour le stockage sur palettes au format 1200 x 800 mm et pour la manipulation sur les chariots à roulettes code 140523, 140524.



BAC PLEIN BLANC 600X400 MM

En polyéthylène haute densité. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PEHD 20L / Agréé contact alimentaire.	600	400	100	1000	510112	
bac PEHD / Poignées ouvertes.	600	400	55	1120	510109	
bac PP 14L / Agréé contact alimentaire.	600	400	80	1240	510111	
bac PP 24 L / Poignées pleines.	600	400	120	1140	510301	
bac PP 36 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1390	140526	
bac PP 44 L / Poignées ouvertes.	600	400	220	1650	510302	
bac PP 64 L / Poignées ouvertes.	600	400	320	2200	510303	



BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 41 L	600	400	220	1560	149100	
bac PP 33 L	600	400	170	1400	149098	
bac PP 21 L	600	400	120	1160	149097	



BAC PLEIN BLANC 400X300 MM

En polyéthylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 10 L	400	300	100	625	140504	
bac PP 11 L / Poignée pleine.	400	300	120	690	510315	
bac PP 21L	400	300	220	1030	140506	
couvercle PP	400	300	17	330	140501	

BAC AJOURÉ BLANC

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
400	300	100	1000	600	140502	



BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PE 20 L / Poignées pleines.	600	400	100	1060	510102	
bac PP 21 L / Poignées ouvertes.	600	400	120	1160	140515	
bac PP 33 L / Poignées ouvertes.	600	400	170	1400	140516	



BAC PLEIN GRIS 600X400 MM

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 36 L	600	400	170	1390	149099	
bac PP 44 L	600	400	220	1650	149104	
bac PP 51 L	600	400	270	1960	149105	
bac PP 64 L	600	400	320	2200	149094	
couvercle PP	600	400		625	149106	



BAC PLEIN GRIS 400X300 MM

En polypropylène. Ø maxi des assiettes : 250 mm. Poignées ouvertes.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
bac PP 30 L	400	300	400	1735	140587	
couvercle PP	400	300		365	140589	



**SPÉCIAL STOCKAGE
D'ASSIETTES**



ECONOMIE JUSQU'À 75% DE PLACE LORS DU STOCKAGE À VIDE SELON LES MODÈLES



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/empilable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	153	2700	1425	140507	
600	400	244	4500	2070	140508	



BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	600	400	200	3200	1840	149103	
bac	600	400	300	5000	2200	510365	
couvercle	600	400			955	510368	



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtement : 91mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
fond ajouré	600	400	187	3500	1750	510203	
fond plein perforé	600	400	232	4500	2130	510205	



BAC GERBABLE EMBOÎTABLE

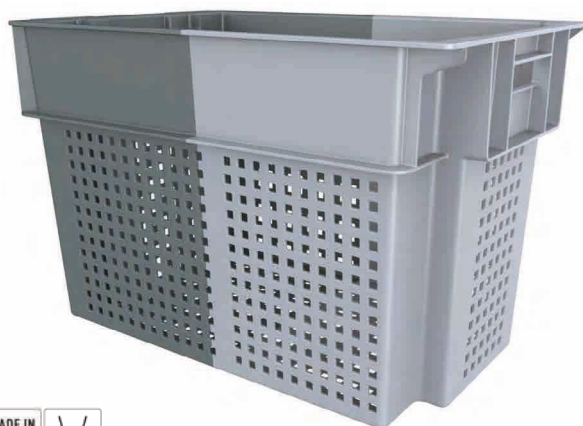
En polyéthylène haute densité. Manne ou bac gerbable et emboîtable de grande capacité. Manne à fond plein et parois ajourées. Adapté pour le stockage des pains spéciaux : ronds, courts, de campagne, etc. Gain de place à vide. Dimensions intérieures : L.460 l.50 H.290mm.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	520	400	300	5000	1825	511022	
couvercle	520	400			705	511023	

**MANNE PÂTISSIÈRE**

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	120	2000	1200	511002	

**MANNE GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité. Spécialement prévue pour les pains courts, spéciaux ou bâtards. Le fond et les parois sont ajourés. Empilable avec les autres mannes du même type. Idéal pour stocker et/ou transporter vos pains dans cette manne empilable.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	400	7000	2800	511020	

**BAC AJOURÉ BVP**

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	400	100	1700	870	511110	
600	400	150	2900	1170	511115	
600	400	240	4500	2030	511124	
600	400	320	6100	2330	511132	
600	400	410	8000	2680	511141	

**BAC PLEIN GRIS 400X300 MM**

En polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.	400	300	170	1590	850	140585	
Poignées pleines.	400	300	70	640	470	140582	

**CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL**

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
620	420	128	140523	

**NEW****PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG**

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtissier. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
600	400	145	140522	

**BAC RECTANGULAIRE PLAT**

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac 3 L	350	235	73	300	140377	
bac 5 L	435	285	80	500	510500	
bac 8 L	490	335	80	800	140381	
bac 10 L	540	385	80	1000	140383	
couvercle 3L	350	235			140385	
couvercle 5L	435	285			140386	
couvercle 8L	490	335			140387	
couvercle 10L	545	390	22		194997	
égouttoir pour bac 3L	283	170	8		140392	
égouttoir pour bac 5L	372	220	8		140394	
égouttoir pour bac 8L	422	270	8		140396	
égouttoir pour bac 10L	470	320	8		140398	

**BAC RECTANGULAIRE CREUX**

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
bac	500	340	110	1300	140415	
bac	400	300	100	1000	140417	
égouttoir	500	340			140405	
égouttoir	400	300			140407	

**CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	180	180	100	200	551102	
conteneur	180	180	190	400	551104	
couvercle	180	180			551134	

**CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	225	225	190	600	551106	
conteneur	225	225	230	800	551108	
couvercle	225	225			551136	

**CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM**

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
conteneur	285	285	210	1200	551112	
conteneur	285	285	320	1800	551117	
conteneur	285	285	400	2200	551122	
couvercle	285	285			551137	

**CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE**

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
480	420	4500	140485	
630	420	6000	140487	
700	510	9000	140491	

**CONTENEUR BRUTE® ROND**

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
conteneur	580	495	7570	2560	510516	
couvercle	32	505		530	510517	
socle roulant	168	464		2340	510518	
ensemble complet	750	495	7570	5430	510520	

**BAC RECTANGULAIRE PROFOND**

En polyéthylène de grande qualité. Empilable à vide et pourvu de deux poignées facilitant le transport et la manutention. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Vendu sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
bac	500	340	300	4000		140433	
bac	620	420	300	6000		140435	
bac	800	520	400	10000		140439	
couvercle	500	340	20		535	140440	
couvercle	620	420	20		535	140441	
couvercle	800	520	20		1040	140442	

**BAC À COUVERCLE**

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 26 5mm max.

**CORBEILLE AJOURÉE RECTANGULAIRE**

En polyéthylène très résistant. Munie de deux poignées pour une manipulation facilitée. Corbeille rectangulaire à fond plein avec côtés ajourés, adaptée pour le contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
630	450	320	6000	140567	
800	520	400	10000	140571	

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	310	285	2000	140531	

CUVETTE RONDE

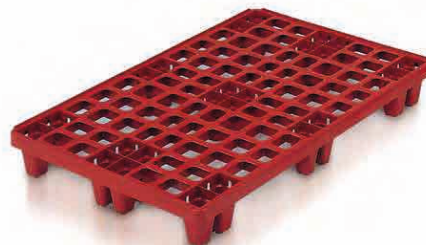
En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

H mm	Ø mm	C cl	Code	Prix HT
125	390	900	140462	

**BAC GERBABLE**

En polyéthylène haute densité. Bac alimentaire gerbable de couleur brique. Bac muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Bac ajouré.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	300	265	149102	

**PACKPAL PALETTE**

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
1200	800	147	6200	532101	

**COFFRE À LINGE AVEC COUVERCLE**

En polyéthylène blanc. Couvercle et fond pleins, côtés ajourés.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
425	270	645	1420	140605	

**SEAU CARRÉ**

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

L mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
310	330	1400	510515	

**BAC ROND ALIMENTAIRE**

En polyéthylène haute densité. Grande résistance aux variations de température. Souplesse et forte tolérance aux chocs. Empilable à vide.

H mm	Ø mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
350	550	5000	1895	140477	



PEUT ÊTRE EMPILÉ SUR LE MODÈLE 80L À ROULETTES : GAIN DE PLACE

**BAC À INGRÉDIENTS 40 L**

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites (avec son couvercle). Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattu, pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. Peut être superposé sur le conteneur à roulettes 510522.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
600	405	445	4000	3020	510524	

**BAC RENFORCÉ À ROUES**

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
100 l	690	535	610	10000	9000	140450	
310 l	1040	800	730	31000	17000	140452	
vanne de vi- dange	210	95	125		560	140455	

**BAC À INGRÉDIENTS 80 L**

En polyéthylène de grande qualité. Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites. Fond totalement lisse sans visserie apparente. Coins arrondis et parois intégralement lisses pour faciliter le nettoyage. Le couvercle s'ouvre avec un rabat et reste en position ouverte rabattue pour faciliter l'utilisation du bac et garder les mains libres. Visibilité du contenu, couvercle fermé, grâce au couvercle transparent. 4 Roues (Ø 50 mm) avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention. Peut recevoir 2 bacs 40L code 510524 à superposer pour former une colonne de 3 conteneurs sur un espace très réduit.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
668	408	625	8000	5600	510522	

**CHARIOT À INGRÉDIENTS**

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Nbre emp.	Ø emp. mm	Code	Prix HT
610	470	672	8900	12500	4	75	510512	

**PLAQUE DE STOCKAGE ET DE PRÉPARATION**

Plaque de stockage en ABS blanc. Idéal pour le stockage des aliments congelés. Peut servir de plaque de stockage, de préparation ou plateau de supermarché.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
60x40	600	410	25	275501	
GN 1/1	530	325	25	275503	

**CHARIOT À POIGNÉE**

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (inclinée, droite ou pliée). 4 roues larges pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial anti-dérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	Code	Prix HT
825	520	140517	

**CHARIOT À POIGNÉE**

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dossier rabattable pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	480	810	149086	

**DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM**

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x 790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

H mm	Code	Prix HT
1090	149201	

**NEW****NEW****DIABLE MÉCANO-SOUDÉ**

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossée. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
610	380	1170	149202	

**NEW****PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE**

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
740	455	910	149087	
915	600	990	149088	



CONTENEUR ISOTHERME SHERPA E8 600X400 MM

Équipé de 8 paires de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles 600x400. Peut être utilisé en liaison chaude ou liaison froide, livré sans plaque eutectique. Grandes poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes. Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible. Porte sans charnière et amovible. Livré avec 2 étiquettes d'identification pour liaison froide (bleu) et liaison chaude (rouge). Performance: isolation efficace par mousse sans CFC. Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible. Socle rouleur en option code 798006.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
conteneur	776	548	641	22000	8	600	400	822301	

2 attaches de liaison

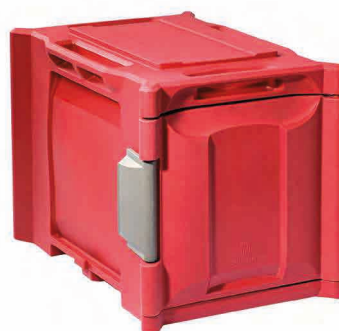
822851



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Poignées encastrées ergonomiques. Grands loqueteaux de fermeture rapide 1 main. Porte avec charnières. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm en matériau composite avec chape inox dont 2 avec frein. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. 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. Certifié NF Hygiène Alimentaire. Compatibles avec le lavage au jet haute pression.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1032	17300	43000	823104	
9 niveaux avec échelle 600x400	592	767	1892	34600	82000	823108	



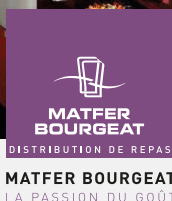
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encastrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	C cl	Poids g	Code	Prix HT
9 niveaux-neutre	478	683	534	6300	14000	821901	
12 niveaux-neutre	478	683	640	8200	17000	822101	
9 niveaux-chauffant	478	709	534	6300	18000	822000	
12 niveaux-chauffant	478	709	640	8200	21000	822500	



RETROUVEZ TOUS LES CHARIOTS DANS LE CATALOGUE



ACCESSOIRES POUR SHERPA

Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
avec poignée	958	496	1046	11000	798006	



BAC À VAISSELLE

Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme. Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main. Couvercle à charnière en option.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
bac	400	300	270	140586	
couvercle	400	300	19	140588	



COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	
avec charnière	600	400	140709	



SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	

- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	150	2700	140702	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	250	4700	140705	



BAC À VERRES

L mm	l mm	H mm	C cl	Code	Prix HT
600	400	200	4000	140704	

**CASIER POUR COUVERTS DE TABLE**

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1400	812010	

**CASIER DE BASE**

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	812037	

**COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE**

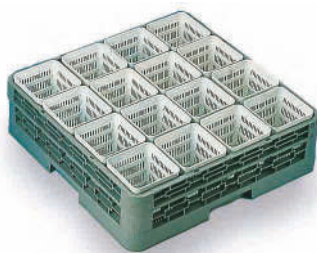
Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
510	510	30	660	816550	

**GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE**

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Evite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
460	460	10	990	817546	

**GODET À COUVERTS**

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 816016 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
100	100	135	60	817010	

**PANIER À COUVERTS**

Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
210	210	150	685	818008	



- En polypropylène gris.
- Bac à vaisselle gerbable avec bords renforcés, format Euronorme.

- Bacs muni de 2 poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Idéal pour le stockage des assiettes jusqu'à 250mm.



Principe :

- 1- Choisir le bac à hauteur adaptée aux verres : 150, 200 ou 250 mm.
- 2- Choisir le type de séparateur adapté en fonction du diamètre du verre : 15, 24 ou 40 alvéoles (voir tableaux et codes).
- 3- Il faut un séparateur de fond et un séparateur à poignées par bac. Le séparateur à poignées se clippe dans les poignées ouvertes du bac.
- 4- Choisir le couvercle avec ou sans charnière.

Comment choisir vos casiers de lavage ?

Casiers de base destinés aux verres et gobelets d'une hauteur inférieure à 75 mm.

Pour des verres d'une hauteur supérieure, des rehausses de 40mm (ou extensions) clipables sur le casier base sont disponibles.

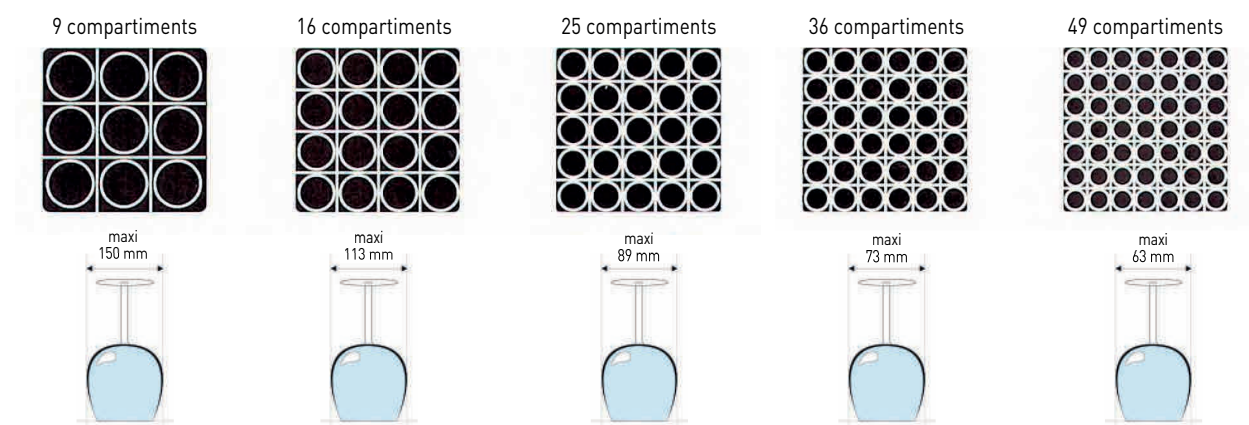
Le tableau ci-dessous permet de déterminer le nombre de rehausses nécessaires en fonction de la hauteur des verres.

Les rehausses assurent une protection totale des verres contre les chocs pendant le lavage comme pendant les manipulations dans les casiers.

- Polypropylène monobloc.
- Double paroi pour une meilleure résistance aux chocs et protection de la vaisselle.
- 4 poignées : facilité de préhension.
- Assemblage rapide, facile et sans outil des rehausses.
- Résistent aux hautes températures, aux agressions chimiques et alimentaires.
- Profilés ouverts : circulation efficace de l'eau et séchage rapide.
- Empilables avec la plupart des modèles existants.
- Dessin du fond conçu pour les machines à entraînement central ou latéral.
- Hauteur intérieure des casiers base : 87 mm.
- Dimensions : 500 x 500 mm.

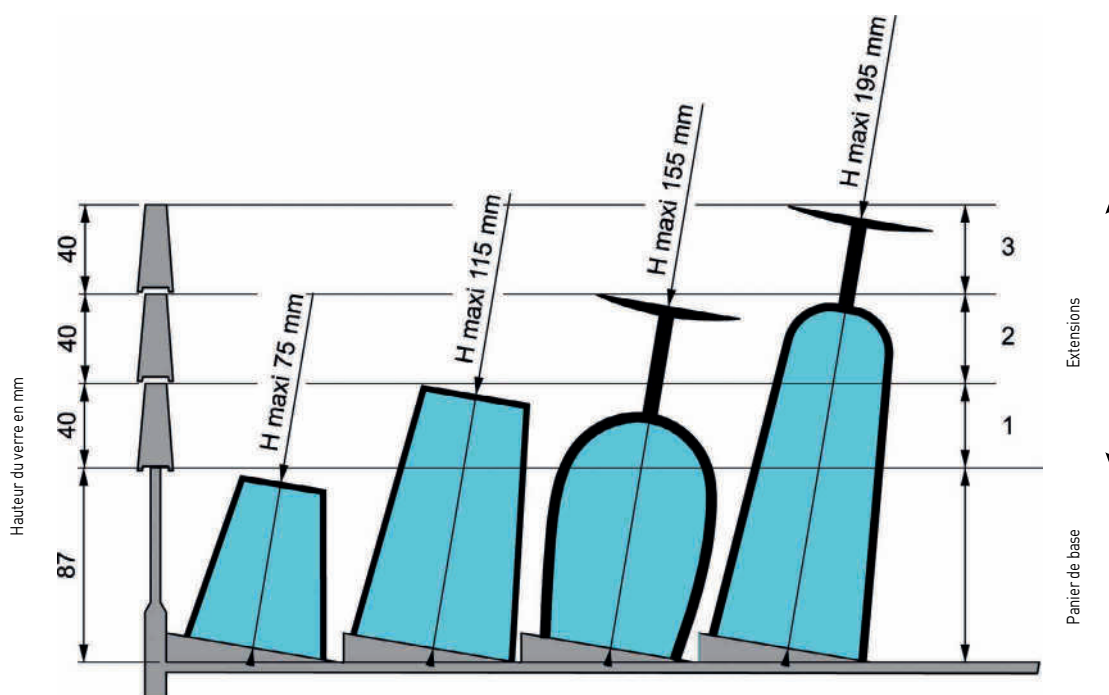
1

MESURER LE DIAMÈTRE DES VERRES POUR DÉTERMINER LE TYPE DE CASIER NÉCESSAIRE



2

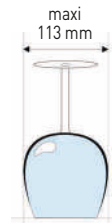
MESURER LA HAUTEUR DU VERRE POUR DÉTERMINER LE NOMBRE D'EXTENSIONS NÉCESSAIRES À UNE PROTECTION TOTALE





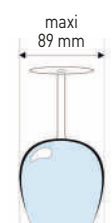
CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	100	140862	



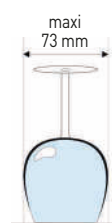
CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	815016	



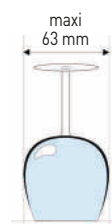
CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1700	815025	



CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1800	815036	



CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	2000	815049	



EXTENSION SANS COMPARTIMENT

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
500	500	45	811700	



EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	140872	
16 verres	500	500	45	815516	
25 verres	500	500	45	815525	
36 verres	500	500	45	815536	
49 verres	500	500	45	815549	



CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les "picots" : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1300	811000	

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide.



CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les "picots" : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
500	500	100	1600	813011	



CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	140761	
chariot + poignée	540	540	760	140762	



SOCLE ROULEUR POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
670	580	1050	7500	797106	



HOUSSE POUR CHARIOT À CASIERS

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la vaisselle pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

Type	l mm	H mm	Code	Prix HT
pour chariot 788006	800	1100	322027	



CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

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. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
630	700	1700	16500	776706	



SOCLE ROULEUR RENFORCÉ POUR CASIERS

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
761	634	1050	9000	797306	



SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. À clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
blanc	80	40	817015	
bleu	80	40	817016	
vert	80	40	817017	
rouge	80	40	817018	
jaune	80	40	817019	



THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en cœur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	Code	Prix HT
66	250560	



THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, caissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	Code	Prix HT
125	250655	



THERMOMÈTRE VITRINE

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	Code	Prix HT
138	250571	



THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	Code	Prix HT
70	250559	



THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/- 1°C.

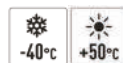
L mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
17	6	10	250304	



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	Code	Prix HT
70	072250	



THERMOMÈTRE MURAL GÉANT

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	Code	Prix HT
400	079276	





THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc : plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	Code	Prix HT
300	250302	



THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 câble réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
kit de base	90			250548	
capteur supplémentaire	35	25	135	250549	



THERMOMÈTRE LASER CIRCULAIRE

Plage de température de mesure : -50/+50 °C. Mesure instantanée de la température de surface sans contact. Laser circulaire délimitant la zone contrôlée pour une meilleure précision. Ecran rétro-éclairé et indiquant le niveau de batterie. Distance par rapport à la taille du point : 12:1 (par ex: à 30 cm de distance de la surface, le diamètre du cercle de prise de température sera de 2,5 cm). Temps de réponse : 1,5 secondes. Extinction automatique après 15 secondes. Fonction réglage d'émissivité (en fonction de la nature du matériau de surface). Livré avec un holster. Pile 9 volts incluse. Lorsque la température mesurée est inférieure à 100°C, la précision est +/- 2°C. Lorsque la température mesurée est supérieure à 100°C, la précision est +/- 2%.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Volts	Code	Prix HT
160	90	40	154	9	250556	



ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-10, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	250562	
100 diagrammes +15/-35				250565	
100 diagrammes -35/+15				250566	
100 diagrammes -40/+40				250567	
5 plumes				250568	



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/-2°C. Convertible °C/°F. Ecran rétro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	Poids g	Code	Prix HT
145	200	250552	

**OPTIMO ÉCHELLE PROFESSIONNELLE FORMAT PÂTISSIER 600 X 400**

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	772415	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 40 cm	530	700	1790	22000	772120	
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	772420	
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 60 cm	730	500	1650	16500	772615	
20 niveaux - 7,5 cm - entrée 60 cm	730	500	1790	21000	772220	

**ÉCHELLE EMBOITABLE À 80 % FORMAT PÂTISSIER 600X400**

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).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pâtissier	530	700	1790	24000	777320	



**CHARIOTS EXCEPTIO :
CONCEPTION RENFORCÉE
POUR CHARGES LOURDES**

**ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 2/1**

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1700	20500	774715	
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1700	23000	774720	

**ÉCHELLE EXCEPTIO FORMAT GASTRONORME GN 1/1**

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	775720	



**ÉCHELLES OPTIMO GN 1/1**

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1650	16000	775415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	775520	

**ÉCHELLES OPTIMO GN 2/1**

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. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	660	750	1650	18000	774415	
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	774520	

**ÉCHELLE BASSE AVEC PLAN DE TRAVAIL GN 1/1**

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Nbre emp.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000	7	771506	
600x400	700	530	900		8	770508	
600x800	600	800	905		8	770808	

**ÉTAGÈRE MURALE REPLIABLE**

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	845010	



CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
48 assiettes	700	700	1030	23000	798848	
96 assiettes	700	700	1830	33000	798896	



HOUSES DE PROTECTION

Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot 798896.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
housses	680	680	1615	140	1720	798805	
housses	680	680	815	140	1265	798804	



CHARIOTS DE SERVICE À 2 PLATEAUX

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	778006	



RAYONNAGES

kit de base + kit additionnel

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profondeur 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
profondeur 42,5 cm	1020	425	1730	20000	893002	
profondeur 42,5 cm	985	425	1730	17000	893302	



CHARIOTS DE SERVICE À 3 PLATEAUX

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.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	778406	





LES OUTILS POUR LE GÔT



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

SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Catalogue avec prix
Code : 009011

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.

