

BOURGEOAT

Préserver le goût



191144, Санкт-Петербург, ул.Моисеенко, д. 5
Телефон: (812) 335-21-16, (812) 335-21-17
Почта: mail@mirposudy.ru
www.mirposudy.ru

Sommaire *Summary*

1

Bacs GN
GN pans

2

Chariots
Trolleys

3

Maintien en température
Holding equipment

4

Self & Environnement
Self-service and environment

5

Distribution de repas
en multi-portions
Distribution of multiportion meals

6

Remise en température
Reheating

7

Conteneurs isothermes
Insulated box

8

Rayonnages
Shelving

9

Hygiène
Hygiene

LES BACS GASTRONORME	Pages	GN PANS
Inox	14 à 24	<i>Stainless-steel</i>
Polycarbonate	25 à 27	<i>Polycarbonate</i>
Copolyester sans Bisphénol A	28 à 30	<i>Copolyester BPA free</i>
Polypropylène	31 à 35	<i>Polypropylene</i>

LES CHARIOTS	Pages	TROLLEYS	Cuviers	76 à 78	<i>Storage trolleys</i>
Chariots à glissières	38 à 51	<i>Racking trolleys</i>	Chariot plateforme	79	<i>Platform cart</i>
Chariots de service	52 à 54	<i>Serving trolleys</i>	Socles rouleur	80 à 81	<i>Dolly</i>
Chariots petit déjeuner	55 à 62	<i>Breakfast trolleys</i>	Chariots de préparation	82 à 87	<i>Preparation trolleys</i>
Chariots cafétéria	63 à 69	<i>Cafeteria clearing trolleys</i>	Chariots stockage assiettes garnies	88 à 90	<i>Trolleys for carrying charged plates</i>
Chariot débarrassage	69	<i>Clearing trolley</i>	LES NIVEAUX CONSTANTS		SELF-LEVELLING TROLLEYS
Chariots d'égouttage	70 à 72	<i>Drying trolleys</i>	Pour assiettes et vaisselle	91 à 97	<i>For plates</i>
Chariots à assiettes	73 à 75	<i>Plates trolleys</i>	Pour casiers et plateaux	98 à 101	<i>For dishwasher baskets and trays</i>

LES ARMOIRES CHAUDES / FROIDES	Pages	HOT/COLD CUPBOARDS
Armoires "Satellite"	104 à 114	<i>"Satellite" cupboards</i>
Armoires chauffantes pour assiettes	115	<i>Hot cupboards for plates</i>
LES BAINS-MARIE		BAIN-MARIE
Bains-marie mobiles	116 à 120	<i>Mobile bain-marie</i>
Bains-marie de table	121 à 123	<i>Chafing-dish</i>

LE SELF	Pages	SELF-SERVICE	LES BUFFETS		BUFFETS
Gamme self Oasis	126 à 145	<i>Oasis self-service</i>	Satine buffet line	157 à 160	<i>Satine buffet line</i>
LA TABLE REFRIGÉRÉE		THE REFRIGERATED TABLE	Modulo buffet line	161 à 165	<i>Modulo buffet line</i>
Taïga	148 à 151	<i>Taïga</i>	Plaques chauffantes	166 à 168	<i>Hot plates</i>
LES VITRINES		DISPLAY CABINETS	LES APPAREILS DE CUISSON		COOKING UTENSILS
Equateur	152 à 153	<i>Equateur</i>	Plaques à induction	170 à 172	<i>Induction cooker</i>
Inouk	154 à 155	<i>Inouk</i>			

LES CHARIOTS DE DISTRIBUTION	Pages	DISTRIBUTION TROLLEYS
Chariots Nomad	176 à 189	<i>Nomad trolleys</i>
Système dissocié Nav' therm	191 à 195	<i>Separate Nav' therm system</i>

LES FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE	Pages	REHEATING OVENS
Fours Trans' therm	198 à 211	<i>Trans' therm ovens</i>

LES CONTENEURS ISOTHERMES	Pages	INSULATED CONTAINERS
Porte-repas individuels	214 à 217	<i>Individual meal carrier</i>
Conteneurs isothermes	218 à 231	<i>Insulated containers</i>

LES RAYONNAGES	Pages	SHELVING
Rayonnage aluminium modulable	234 à 249	<i>Modular aluminium shelving</i>
Rayonnage renforcé acier inoxydable	250 à 255	<i>Stainless steel reinforced shelving</i>
Etagères murales	256 à 260	<i>Wall shelves</i>
STOCKAGE DIVERS		MISCELLANEOUS STORAGE
Casiers à vaisselle	261 à 265	<i>Dishwasher baskets</i>

LES LAVE-MAINS	Pages	WASH-HAND BASINS	Poste de décontamination de table	280	<i>Table decontamination station</i>
Lave-mains éco-responsable Aquaris	268 à 271	<i>Environmentally friendly wahs-hand basin</i>	Désinsectiseurs	281 à 282	<i>Insect killers</i>
Cuve ovale monobloc	272 à 273	<i>Oval-shaped monobloc</i>	LA COLLECTE DES DÉCHETS		RUBBISH COLLECTION
Cuve ronde	274 à 275	<i>Round-shaped</i>	Chariots porte-sac	283 à 286	<i>Waste-bin trolleys</i>
Lave-mains mobile	276	<i>Mobile wash-hand basin</i>	Poubelles	287	<i>Rubbish bins</i>
LA DÉCONTAMINATION		DECONTAMINATION	Tables de tri sélectif	288 à 289	<i>Waste collection and sorting unit</i>
Armoires à couteaux	278 à 279	<i>Decontamination cupboards</i>			





Bacs gastronorme *GN pans*

LES BACS GASTRONORME

Inox

Polycarbonate

Copolyester sans Bisphénol A

Polypropylène

Pages

14 à 24

25 à 27

28 à 30

31 à 35

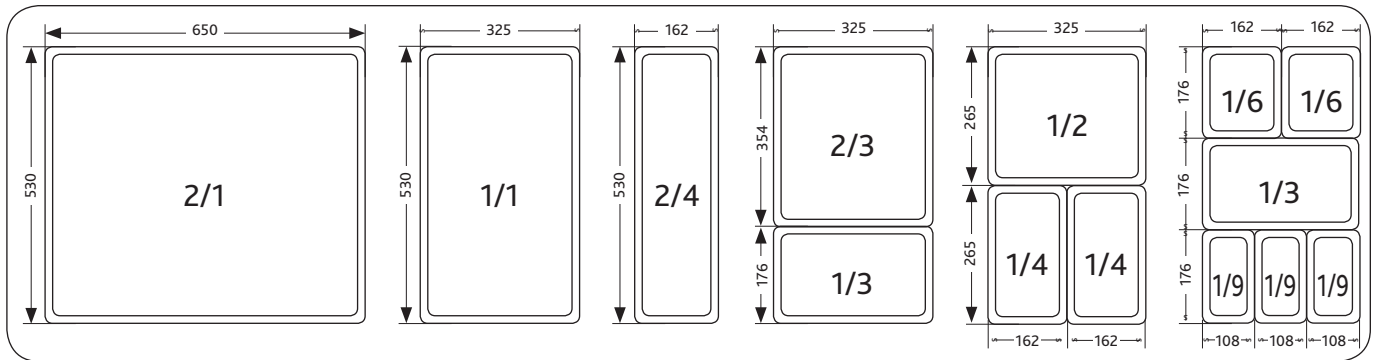
GN PANS

Stainless-steel

Polycarbonate

Copolyester BPA free

Polypropylene



CONSEILS D'UTILISATION USAGE

Utilisation <i>Utilisation</i>	Bacs acier inoxydable <i>Stainless-steel containers</i>	Bacs polycarbonate <i>Polycarbonate containers</i>	Bacs copolyester <i>Copolyester containers</i>	Bacs polypropylène <i>Polypropylene containers</i>
Conservation/stockage <i>Storage</i>	xxx	xxx	xxx	xxx
Bain-marie <i>Bain-marie</i>	xxx	x	0	0
Réchauffage <i>Re-heating</i>	xxx	x (maxi 135°C*)	x (maxi 90°C*)	x (maxi 100°C)
Cuisson <i>Cooking</i>	xxx	0	0	0
Four micro-ondes <i>Micro-wave ovens</i>	A vérifier en fonction du four <i>Check oven instructions</i>	xxx	x	xxx
Manutention <i>Handling</i>	xx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison froide <i>Transportation in cold transfer</i>	xxx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison chaude <i>Transportation in hot transfer</i>	xxx	xx (maxi 135 °C*)	0	x (maxi 100 °C)
Présentation <i>Presentation</i>	xx	xxx	xxx	x
Refroidissement rapide <i>Blast chilling</i>	xxx	xxx	xxx	xxx
Durabilité <i>Durability</i>	xxx	xxx	xxx	xx

* : Gamme "Alto" : tenue jusqu'à 135° C, gamme "Cristal" : tenue jusqu'à 90° C.

* : "Alto" range : temperature up to 135°C, "Cristal" range : up to 90° C.

Pour vos devis

Pour faciliter l'établissement de vos devis, nous vous précisons que :

- * 1 GN 1/1 H 40 mm correspond approximativement à 15 rations
- * 1 GN 1/1 H 55 mm correspond approximativement à 20 rations
- * 1 GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations
- * 1 GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations
- * 1 GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations
- * 1 GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations



For your quotations

To assist you in quoting, please note that :

- * a 1/1 container, 40 mm deep corresponds to approximately 15 portions
- * a 1/1 container, 55 mm deep corresponds to approximately 20 portions
- * a 1/1 container, 65 mm deep corresponds to approximately 30 portions
- * a 1/1 container, 100 mm deep corresponds to approximately 40 portions
- * a 1/1 container, 150 mm deep corresponds to approximately 60 portions
- * a 1/1 container, 200 mm deep corresponds to approximately 80 portions

0	Déconseillé
x	Adapté
xx	Bien adapté
xxx	Très bien adapté

0	Not recommended
x	Suitable
xx	Very suitable
xxx	Ideal



Les indispensables de la cuisson verticale !

Une gamme complète de bacs pleins ou perforés (pour la cuisson vapeur et l'égouttage en cuvier), sans ou avec anses (fixes, panier, escamotables) et de couvercles conformes à la norme EN 631.1 et compatibles avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (fours, chariots...).

Certification NF Hygiène Alimentaire*.



LES AVANTAGES PRODUIT

Résistance

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

Manutention

- Coins résistants : réduction des problèmes de manutention sur les chariots à glissières et dans les fours.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.

Hygiène

- Pas de contact avec les aliments lors des manipulations en bain-marie : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.

Stockage

- Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.

Ergonomie et design

- Facilité de préhension des bacs : lors des manipulations (séparation des bacs, sortie de four, chariots...), en bain-marie.
- Esthétique optimisée pour les selfs : design de la nervure.



Recyclable à 100% en fin de vie.

Fully recyclable at end of life



The essentials for vertical cooking!

A complete line of full or perforated trays (for steam cooking and tub draining), with or without handle (fixed, basket, retractable) and lids which are compliant with standard EN 631.1 and compatible with all equipment as per standard EN 631.2 (ovens, carts, etc.).

NF Food Hygiene Certification*.

TOP FEATURES

Resistance

- Reinforced corners and edges to reduce buckling in the event of falls or impacts.
- Optimized life-time (thickness from 7/10th to 8/10th).

Handling

- Reinforced corners : remove the handling problems with racking trolleys and in ovens.
- Less effort when handling loaded: limited weight.

Hygiene

- No contact with food when handling in bain-marie: adapted edge height.
- Easy to clean: by submersion such as in automatic washers.

Storage

- Removes stacking problems in storage (e.g.: no sticking, space saving) : upright shape with stacker.

Ergonomics and design

- Easy grip of containers: when handling (separation of containers, coming out of the oven, trolleys etc.), in bain-marie.
- Optimized aesthetics for self-serve restaurants: design of the rib.

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

* NF approved with lid without notch or handle, ref. 7477



GN 2/1

Bac plein
sans anseContainer
without handle

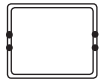
Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuiviers (*) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes) (*voir pages 76 et 78).

GN 2/1 containers deeper than 100 mm should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on container trolleys (see pages 76 and 78).

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
20	6,5	740002	
40	12	740004	
55	16,5	740005	
65	19	740006	
100	29	740010	
150	43	740015	
200	58	740020	



GN 2/1

Position des
anses
Handles positionContainer with
retractable handlesBac plein anses
escamotables

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	29	740310	
150	43	740315	
200	58	740320	



GN 1/1

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
20	3	741002	
40	5,8	741004	
55	6,7	741005	
65	9	741006	
100	13,5	741010	
150	20	741015	
200	28	741020	



GN 1/1

Position des
anses
Handles positionContainer
with fixed handlesBac plein
anses fixes

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	13,5	741110	
150	20	741115	



GN 1/1

Position des anses
Handles position



Bac plein anses panier

Container with side handles

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	13,5	741210	
150	20	741215	
200	28	741220	



GN 1/1

Position des anses
Handles position



Bac plein anses escamotables

Container with retractable handles

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
55	6,7	741305	
65	9	741306	
100	13,5	741310	
150	20	741315	
200	28	741320	



GN 2/3



Bac plein sans anse



Container without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
40	3,5	742004	
65	5,5	742006	
100	8,7	742010	
150	13	742015	
200	16,7	742020	



GN 1/2

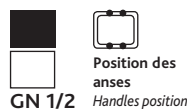


Bac plein sans anse



Container without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
20	1,2	743002	
40	2,5	743004	
55	3,3	743005	
65	4	743006	
100	6,2	743010	
150	9	743015	
200	12	743020	



GN 1/2

Position des anses
Handles position



Bac plein anses escamotables

Container with retractable handles

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	4	743306	
100	6,2	743310	
150	9	743315	
200	12	743320	



GN 2/4

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
40	2,5	743604	
65	4	743606	
100	6,2	743610	
150	9	743615	



GN 1/3

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
40	1,6	744004	
55	2,1	744005	
65	2,5	744006	
100	3,7	744010	
150	5,7	744015	
200	7,5	744020	
250	10	744025	



GN 1/4

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
40	1,1	745004	
55	1,5	745005	
65	1,7	745006	
100	2,5	745010	
150	4	745015	
200	5,2	745020	



GN 1/6

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	1	746006	
100	1,7	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	



GN 1/9

Bac plein
sans anseContainer
without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	0,6	747006	
100	0,8	747010	

Bacs perforés

Perforated containers

Positionnement des perforations

Ces perforations ont un diamètre de 3,5 mm. Les essais faits en cuisson vapeur montrent que les perforations latérales n'ont pas d'incidence sur la cuisson pour les bacs de faible profondeur. Seules les perforations du fond sont indispensables.

H mm	Côtés et fond Sides and base	Fond seul Only the base
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	

Perforations position

Perforations Ø : 3,5 mm. Tests show that the lateral perforations have no effect in steam cooking when using small depths. Only the perforations in the base are indispensable.

H mm	C litre	Code Ref	Prix € HT
55	16,5	740405	
65	19	740406	
100	29	740410	



GN 2/1



Bac perforé sans anse

Perforated container without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € HT
40	5,8	741404	
55	6,7	741405	
65	9	741406	
100	13,5	741410	
150	20	741415	
200	28	741420	



GN 1/1



Bac perforé sans anse

Perforated container without handle

H mm	C litre	Code Ref	Prix € HT
100	13,5	741510	
150	20	741515	
200	28	741520	



GN 1/1



Position des anses
Handles position



Bac perforé anses panier

Perforated container with side handles



GN 2/3



Bac perforé
sans anse

*Perforated container
without handle*

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	5,5	742406	
100	8,7	742410	
150	13	742415	



GN 1/2



Bac perforé
sans anse

*Perforated container
without handle*

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	4	743406	
100	6,2	743410	
150	9	743415	



GN 2/4



Bac perforé
sans anse

*Perforated container
without handle*

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	6,2	743710	

Pour vous et vos collaborateurs, votre adresse pro
For you and your staff, your professional address

www.probourgeat.com



Un simple Login et Mot de passe personnalisé et vous accédez à toute l'offre Bourgeat :

- les caractéristiques
- les photos
- les notices d'utilisation
- les fiches techniques détaillées
- les plans et pièces détachées
- toutes les infos sur les normes et labels

You own access to everything Bourgeat has to offer with your customised Login and Password :

- *specifications*
- *photos*
- *instructions of use*
- *detailed technical data sheets*
- *plans and spare parts*
- *all info on standards and labels*



Rejoignez-nous !

www.probourgeat.com

Join us !

- **Enrichissez votre connaissance** des produits au catalogue.
- **Gagnez un maximum de temps** dans la préparation de vos devis clients.
- **Soyez encore plus performant** dans votre approche commerciale.
- **Allez encore plus vite** dans le passage de vos commandes.

- **Improve your knowledge** on the catalogue products.
- **Gain maximum time** in preparing your customer offers.
- **Enhance your performance** in your commercial approach.
- **Expedite your ordering process.**



Espace protégé et entièrement sécurisé

Fully protected and secured space

Pour toute demande d'accès, contactez-nous au
For any access request, call us at

+33 (0)4 76 32 14 44



Couvercle plat sans
poignée pour récipient
sans anse



Lid without handle for
container without handle

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 x 530	747700	
GN 1/1	530 x 325	747701	
GN 2/3	354 x 325	747702	
GN 1/2	325 x 265	747712	
GN 1/3	325 x 176	747713	
GN 1/4	265 x 162	747714	
GN 1/6	176 x 162	747716	

Couvercle avec
poignée pour
récipient sans anse



Lid with handle for
container without handle

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 x 530	748000	
GN 1/1	530 x 325	748001	
GN 2/3	354 x 325	748002	
GN 1/2	325 x 265	748012	
GN 2/4	530 x 162	748024	
GN 1/3	325 x 176	748013	
GN 1/4	265 x 162	748014	
GN 1/6	176 x 162	748016	
GN 1/9	176 x 108	748019	

Couvercle avec poignée
pour récipient avec anses
fixes ou escamotables



Lid with handle for
container with fixed or
retractable handles

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 x 530	748100	
GN 1/1	530 x 325	748101	
GN 1/2	325 x 265	748112	

Couvercle avec poignée
pour récipient
avec anses panier



Lid with handle
for container
with side-handles

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	530 x 325	748201	

Couvercle avec poignée
et encoche pour louche
pour récipient sans anse



Lid with handle and notch
for ladle for container
without handle

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	530 x 325	748501	
GN 1/2	325 x 265	748512	
GN 1/3	325 x 176	748513	
GN 1/4	265 x 162	748514	
GN 1/6	176 x 162	748516	

Les couvercles étanches ne s'adaptent que sur les bacs de profondeur 40, 55, 65, 100, 150 et 200 mm. Température maximale d'utilisation : +170°C. Garantie un an dans des conditions normales d'utilisation.

Spill-proof lids fit containers with a depth of 40, 55, 65, 100, 150 and 200 mm. Maximum temperature : +170°C. Guaranteed for one year under normal conditions of use.

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	530 x 325	748701	
GN 1/2	325 x 265	748712	
GN 1/3	325 x 176	748713	
GN 1/4	265 x 162	748714	
GN 1/6	176 x 162	748716	

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone pour récipient sans anse



Spill-proof lid with silicone joint for container without handle

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	530 x 325	748801	
GN 1/2	325 x 265	748812	

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone pour récipient avec anses fixes ou escamotables



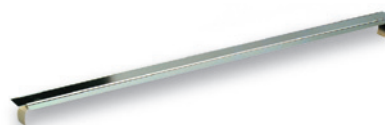
Spill-proof lid with silicone joint for container with fixed or retractable handles

Ce modèle de barrette est équipé d'une lamelle à ressort à chaque extrémité pour assurer un meilleur maintien en utilisation dans les bains-marie ou dans les buffets.

This model of adaptor bar is fitted with a spring strip at each end to allow a better hold when used in chaffing dishes and buffets.

L mm	l mm	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	21	1	749801	

Barrette de composition clipable



Clip-on adaptor bar

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

This bar adapts to our model 749801 to make up compositions with GN1/2, GN2/3 and GN1/3 formats

L mm	l mm	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
329	22	1	749712	

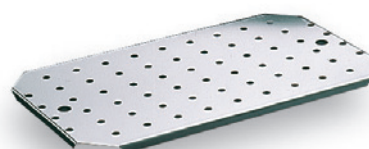
Barrette de composition



Adaptor bar

Pour bac For container	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	0,8	750001	
GN 1/2	0,8	750012	

Égouttoir



Draining plate

**Pince pour
manutentionner
les bacs gastro**



Container grip

L ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
190	749800	

Couvercle en silicone
transparent alimentaire
vendu séparément
(réf 751518) pour une
utilisation en
transport de repas.



*Transparent food-grade
silicon lid sold separately
(ref. 751518) available for use
in meal transport.*

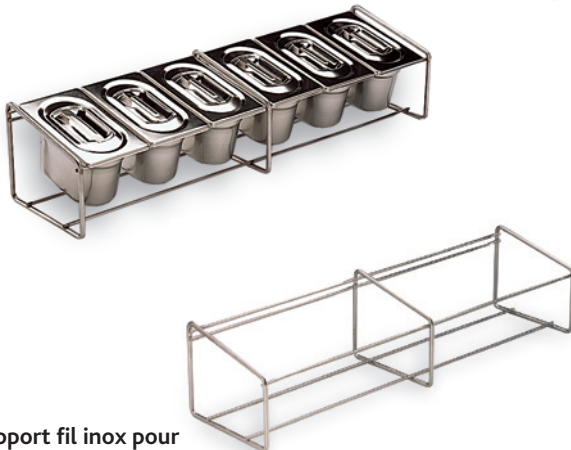
Ravier

Dish

GN	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Ravier inox / S/S dish						
1/8	162	132	45	0,5	751018	
Couvercle (sachet de 10) / Lid (pack of 10)						
1/8	162	132	10		751518	

Ce support se pose sur une table
ou se fixe au mur (visserie inox
de fixation fournie).
Il peut contenir :
- 6 bacs GN 1/9
- ou 4 bacs GN 1/6
- ou 2 bacs GN 1/3
en acier inoxydable ou
polycarbonate ou polypropylène.
en profondeur 65 ou 100 mm
avec ou sans couvercles.

*This stand can either sit on a flat
surface or be affixed
to the wall using the
hardware supplied.
It will carry :
- 6 1/9 containers
- or 4 1/6 containers
- or 2 1/3 containers
in stainless-steel, polycarbonate
or polypropylene.
65 mm or 100 mm
deep, with or without lids*



**Support fil inox pour
boîtes à épices**

*S/S wire stand
for spices boxes*

L mm	l mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
680	180	155	718000	



Une gamme de bacs polycarbonate "ultra résistants" pour toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, étuves....). Matériau entièrement recyclable.

A range of "super strength" polycarbonate containers for all storage applications (cold room, kitchen), distribution (cutlery and bread in self-service canteens) or presentation on cold buffets. EN 631.1 approved. and compatible with all supports conforming with EN 631.2: trolleys, fridges, ovens, washing tunnels, etc. Fully recyclable material.

LES AVANTAGES PRODUIT

Résistance

- Incassable en cas de chutes ou de chocs divers (épaisseur, rigidité exceptionnelle).
- Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 135°C).

Manutention

- Facilité de manutention sur les chariots à glissières et dans les armoires de maintien en température ou froides.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.

Stockage

- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.

Sécurité

- Couverts clipables anti-éclaboussures.

Hygiène

- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.

Ergonomie

- Visualisation facile des contenus.
- Graduation des contenances.



En conformité avec la norme EN 631.1
EN 631.1 approved



Recyclable à 100% en fin de vie.
Fully recyclable at end of life

TOP FEATURES

Resistance

- Unbreakable if dropped or subject to shocks (duty, exceptional rigidity).
- Can be used for freezing and in microwave ovens.

Handling

- Easy to handle on racking trolleys and in holding equipment.
- Less effort when handling loaded : limited weight.

Storage

- No problems with stacking for storage (e.g.: no sticking, space saving) : Easy to stack and pile with no risk of sticking.

Security

- Clip-on, anti-splash lids.

Hygiene

- Easy grip (no contact with food) : adapted height of edges.
- Easy to clean : by immersion, such as in automatic washers.
- Shape for easy draining and drying.

Ergonomics

- Easy to see contents.
- Graduation of capacity.

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir pages 76 à 78).

* NF avec couvercle sans encoche
* NF approved with lid without notch

GN 2/1 containers should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on storage trolleys (see pages 76 to 78).



GN 2/1



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
150	38	760015	
200	50	760020	



GN 1/1



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	7,7	761006	
100	12	761010	
150	18	761015	
200	24	761020	



GN 1/2



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	3,4	763006	
100	5,3	763010	
150	7,9	763015	
200	10	763020	



GN 1/3



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	2,2	764006	
100	3,1	764010	
150	4,7	764015	
200	6	764020	



GN 1/4



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	2,2	765010	
150	3,2	765015	



GN 1/6



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	0,7	766006	
100	1,2	766010	
150	1,8	766015	

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	0,5	767006	
100	0,8	767010	



GN 1/9



Bac



Container

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 x 530	768000	
GN 1/1	530 x 325	768001	
GN 1/2	325 x 265	768012	
GN 1/3	325 x 176	768013	
GN 1/4	265 x 162	768014	
GN 1/6	176 x 162	768016	
GN 1/9	176 x 108	768019	



Couvercle
sans encoche



Lid
without notch

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 x 530	768500	
GN 1/1	530 x 325	768501	
GN 1/2	325 x 265	768512	
GN 1/3	325 x 176	768513	
GN 1/4	265 x 162	768514	
GN 1/6	176 x 162	768516	

Couvercle
avec encoche pour louche



Lid
with notch for ladle

Accessoires pour bacs polycarbonate "Alto"

Accessories for "Alto" polycarbonate GN containers

L mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	768701	
325	768712	

Ces barrettes évasées
permettent de combler les
vides créés par les angles
arrondis des bacs

These shaped adaptor bars
fill the gaps left by the
rounded edges of
the containers



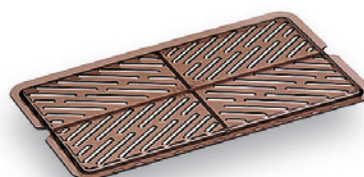
Barrette de composition
en acier inoxydable

S/S adaptor bars

Pour bac For container	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	(1)	
GN 1/1	769001	
GN 1/2	769012	
GN 1/3	769013	
GN 1/4	769014	
GN 1/6	769016	



quand utilisé avec
bac et couvercle
sans encoche

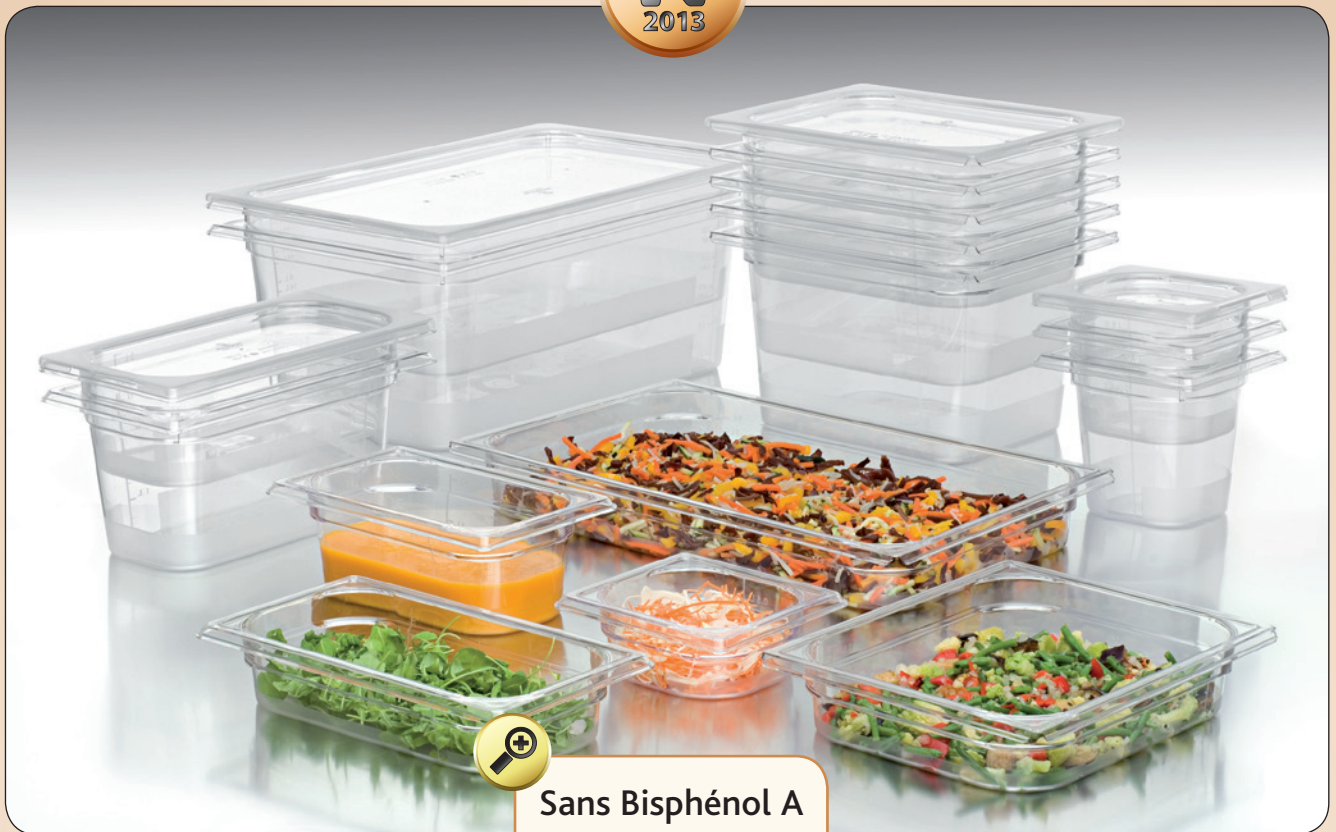


approved when used
with container and lid
without notch

Egouttoir en
polycarbonate

Polycarbonate
draining plate

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1
(1) Use two 1/1 drainers in 2/1 pans



**Sans Bisphénol A
BPA free**

Une gamme de bacs adaptée à toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, ...). Matériau entièrement recyclable.

A range of containers for all storage applications (cold room, kitchen), distribution (cutlery and bread in self-service canteens) or presentation on cold buffets.

EN 631.1 approved and compatible with all supports conforming with EN 631.2: trolleys, fridges, washing tunnels, etc. Fully recyclable material.

LES AVANTAGES PRODUIT

Résistance

- Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
- Excellente résistance aux chocs et aux cycles de lavage.

Manutention

- Facilité de manutention sur les chariots à glissières.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.

Stockage

- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.

Hygiène

- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage (manuel et machine).

Ergonomie et design

- Visualisation parfaite des contenus.
- Graduation des contenances.
- Couverts "Cristal" compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable, sauf le couvercle GN2/1.

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir pages 76 à 78).

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



Recyclable à 100% en fin de vie.
Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

*Fully recyclable at end of life.
Copolyester material bisphenol A free and compliant with new directives.*



En conformité avec la norme EN 631.1
EN 631.1 approved



TOP FEATURES

Resistance

- Can be used for freezing and in microwave ovens (temperature resistance from -40° C to +90° C)*.
- Excellent shock and washing cycle resistance.

Handling

- Easy to handle on racking trolleys .
- Less effort when handling loaded : limited weight.

Storage

- No problems with stacking for storage
- Easy to stack and pile with no risk of sticking.

Hygiene

- Easy grip (no contact with food) : adapted height of edges.
- Easy to clean : by immersion, such as in automatic washers..

Ergonomics and design

- Easy to see contents .
- Graduation of capacity.
- "Cristal" lids are compatible with our stainless steel gastronorm containers, except GN2/1 lid model.

GN 2/1 containers should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on storage trolleys (see pages 76 to 78).

** Trays should not be used during hot temperature holding (particularly in hot steam cabinets).*



CARACTÉRISTIQUES

- Copolyester transparent "cristal".
- Sans bisphénol A.
- Entièrement recyclable.
- Tenue en température de -40° C à +90° C.
- Conforme EN 631.1



CHARACTERISTICS

- Transparent "crystal" Copolyester.
- BPA free.
- Fully recyclable.
- Temperature resistance from -40°C to +90°C.
- EN 631.1. compliant.



**Sans Bisphénol A
BPA free**



Couvercles compatibles avec nos bacs gastronorme inox, sauf le couvercle GN2/1.
Pour faciliter la vision des contenus sans avoir à enlever le couvercle (selfs, buffets,...).



Lids are compatible with our stainless steel gastronorm containers, except GN2/1 lid model.
Allows viewing of the contents without removing the lid (self-service, buffets...).

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
150	38	750115	
200	50	750120	



GN 2/1



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	6,5	751106	
100	11,5	751110	
150	17,5	751115	
200	23,5	751120	



GN 1/1



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	3	753106	
100	5	753110	
150	7,5	753115	
200	10	753120	



GN 1/2



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	2	754106	
100	3	754110	
150	4,5	754115	



GN 1/3



Bac



Container



Sans Bisphénol A
BPA free



GN 1/4



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	2	755110	
150	3	755115	



GN 1/6



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	0,7	756106	
100	1	756110	
150	1,5	756115	



GN 1/9



Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	0,5	757106	
100	0,7	757110	



Couvercle



Lid

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 2/1	650 X 530	758100	
GN 1/1	530 x 325	758101	
GN 1/2	325 x 265	758112	
GN 1/3	325 x 176	758113	
GN 1/4	265 x 162	758114	
GN 1/6	176 x 162	758116	
GN 1/9	176 x 108	758119	



Egouttoir



Draining plate

Module Size	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	759101	
GN 1/2	759112	
GN 1/3	759113	
GN 1/4	759114	
GN 1/6	759116	



Une gamme de bacs en polypropylène alimentaire parfaitement adaptée aux besoins de stockage des aliments en chambre froide ainsi que lors des phases de préparation en cuisine. Matériau léger et entièrement recyclable.

A range of rigid polypropylene containers fitted to cold room food storage requirements as well as during preparation in the kitchen. Light, fully recyclable material.

LES AVANTAGES PRODUIT

Manutention

- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.

Hygiène

- Facilité de nettoyage : en plonge comme en lavage automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.

Stockage

- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).
- Optimisation du rangement (formats gastronorme du GN 1/1 au GN 1/9) sur les étagères de stockage en chambres froides.

Résistance

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

Ergonomie

- Visualisation facile des contenus.
- Visualisation des contenances (graduation).

Sécurité

- Fermeture hermétique avec couvercle.



Recyclable en fin de vie.
 Fully recyclable at end of life.

TOP FEATURES

Handling

- Less effort when handling loaded : limited weight.

Hygiene

- Easy to clean: by immersion, such as in automatic washers.
- Shape for easy drainage and drying.

Storage

- No problems with stacking for storage (e.g.: no sticking, space saving).
- Optimised layout (gastronorm formats from GN 1/1 to GN 1/9) on storage shelves in cold stores.

Resistance

- Resistant if dropped or subject to shocks (unless temperatures below zero (1)).
- Temperature range from -20° C to 100° C.

Ergonomics

- Easy to see contents.
- Easy to see capacities (graduation).

Security

- Lids provide airtight seal.

Des aliments ayant un fort pouvoir colorant (tomates) peuvent laisser des traces indélébiles dans ces boîtes sans aucune conséquence pour l'hygiène.

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

Food with a strong colour (e.g. tomatoes) may leave a permanent stain. This has no detrimental effect on the hygiene.

(1) Do not handle boxes and lids at freezing temperatures: it is recommended to wait for the temperature to rise sufficiently so that the polypropylene becomes more malleable.

Bacs en épaisseur 2,5mm pour assurer une bonne rigidité en charge.

- Polypropylène alimentaire entièrement recyclable
- Réutilisables, translucides.
- Boîtes empilables et gerbables entre elles
- Optimisation des moyens de stockage
- Graduation des contenances
- Tenue température : -20°C/+100°C pour utilisation en congélation (1), en chambre froide et au four micro-ondes.

L'HACCP pratique : des étiquettes adhésives d'identification des contenus (voir page 34)



2,5 mm thick to ensure a good rigidity when full.

- Polypropylene
- Food quality - 100% recyclable
- Reusable, stackable on top of and within each other, transparent
- Optimum use of available storage space
- Capacity graduation
- Temperature resistance : -20°C/+100°C for use in freezing (1), in a cold room and in a microwave

Easy identification of the contents with the HACCP stickers. See page 34.

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

It is not advised to use this GN 1/1 container on racking trolleys.



GN 1/1

Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	7	256070	
100	12	256013	
150	17	256018	



GN 2/3

Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	8	256080	
150	12	256012	



GN 1/2

Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
65	4	256040	
100	6	256060	
150	7,5	256075	



GN 1/3

Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	3,5	256035	
150	5	256050	



GN 1/4

Bac



Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	2,5	256025	
150	3,5	256036	

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	1,5	256015	
150	2	256020	



GN 1/6



Bac

Container

H mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
100	0,8	256010	



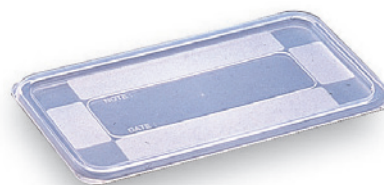
GN 1/9



Bac

Container

Module Size	L x l mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	530 x 325	256501	
GN 2/3	354 x 325	256502	
GN 1/2	325 x 265	256512	
GN 1/3	325 x 176	256513	
GN 1/4	265 x 162	256514	
GN 1/6	176 x 162	256516	
GN 1/9	176 x 108	256519	



Couvercle

Lid

Pour bac For container	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/1	2,5	256601	



Egouttoir GN 1/1

GN 1/1 draining plate

Module Size	C litre	Bacs avec couvercles Containers with lids	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
GN 1/9	0,8	Sachet de 8 bacs/ Pack of 8 containers	257310	
GN 1/6	1,5	Sachet de 6 bacs/ Pack of 6 containers	257315	
GN 1/6	2	Sachet de 6 bacs/ Pack of 6 containers	257320	
GN 1/4	2,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257325	
GN 1/4	3,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257336	
GN 1/3	3,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257335	
GN 1/3	5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257350	
GN 1/2	4	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257340	
GN 1/2	6	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257360	
GN 1/2	7,5	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257375	
GN 2/3	8	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257380	
GN 2/3	12	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257312	



Sachet de bacs
avec couvercles

Pack of containers
with lids

Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires et des préparations, à chaque étape du processus de la réception jusqu'au service.



In order to ensure clear traceability of food products and preparations, at each stage of the process from acceptance until service.



Ces étiquettes adhésives (réf. 257140), compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, polycarbonate, polypropylène) sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

These adhesive labels (ref. 257140), compatible with all gastronorm tray types (stainless steel, polycarbonate, polypropylene) are completely water soluble during washing and 100% biodegradable.

Les étiquettes d'identification HACCP sont présentées en rouleau de 250 pièces dans une boîte distributrice de protection avec languette intégrée pour séparation de l'étiquette de son intercalaire lors du déroulement.



HACCP identification labels are displayed in the form of 250-part rolls in a protection dispensing box with easy prehension: built-in tab to separate the label from its spacer during unwinding.

Marquage possible des informations de contenu, de date, de destination... au stylo, au feutre ou au crayon.

Possible marking of information about content, date, destination... with a pen, felt pen or pencil.



2 dimensions disponibles.
2 available dimensions



Étiquettes hydrosolubles HACCP

HACCP water soluble labels

L mm	I mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Rouleau de 250 étiquettes / Roll of 250 stickers			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes / Roll of 250 stickers			
50	32	257135	



Planche de 30 étiquettes HACCP

Sheet of 30 HACCP stickers

L mm	I mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Paquet de 10 planches / Pack of 10 sheets			
50	25	257130	



Tous nos bacs gastronorm inox, Alto, Cristal+ et Modulus sont étudiés pour faciliter le stockage sur nos rayonnages en chambres froides comme en stockage neutre. Voir page 240 à 261.

All our stainless steel, Alto, Cristal+ and Modulus gastronorm trays have been researched to facilitate storage on our shelves in cold rooms as well as in neutral storage. Please see page 240 to 261.



Pour retrouver d'autres articles de stockage, consultez le catalogue MATFER, chapitre "La Manutention".

To find additional storage items, please refer to MATFER catalogue, section "La Manutention".







Chariots Trolleys

LES CHARIOTS

Chariots à glissières
Chariots de service
Chariots petit déjeuner
Chariots cafétéria
Chariots débarrassage
Chariots d'égouttage
Chariots à assiettes
Cuviers
Chariots plateforme
Socles rouleurs
Chariots de préparation
Chariots stockage assiettes garnies

LES NIVEAUX CONSTANTS

Pour assiettes et vaisselle
Pour casiers et plateaux

Pages	TROLLEYS
38 à 51	<i>Racking trolleys</i>
52 à 54	<i>Serving trolleys</i>
55 à 62	<i>Breakfast trolleys</i>
63 à 69	<i>Cafeteria clearing trolleys</i>
69	<i>Clearing trolley</i>
70 à 72	<i>Drying trolleys</i>
73 à 75	<i>Plates trolleys</i>
76 à 78	<i>Storage trolleys</i>
79	<i>Platform cart</i>
80 à 81	<i>Dolly</i>
82 à 87	<i>Preparation trolleys</i>
88 à 90	<i>Trolleys for storing charged plates</i>
	SELF-LEVELLING TROLLEYS
91 à 97	<i>For plates</i>
98 à 101	<i>For dishwasher baskets and trays</i>

Une gamme de capacités de 7 à 30 niveaux dans les formats gastronorme et pâtisseries pour une manutention haut de gamme ! Tous les niveaux sont équipés de glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles,...

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés.

Charge maxi. : 20 kg par glissière
Charge totale maxi. : 250 kg par chariot.



A range with capacities from 7 to 30 levels in accordance with pastry and "gastronorm" standards. The rails are fitted with stops. Stainless steel design.

Structure with reinforced welding curved cradles.

Max load : 20 kg per shelf
Total max load : 250 kg per trolley



Roues Ø 125 mm à chape inox.
Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.



Fitted with Ø 125mm stainless-steel wheels. Temperature range of the wheels: -40°C / +60°C



Fin de vie : séparation facile des matériaux et composants. Recyclable à 100%.



End of life: easy separation of materials and components. Fully recyclable

Conforme à la norme EN 631.2

EN 631.2 approved



Gastro 1/1
Entrée 325 mm

Gastro 1/1
Profile 325 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	460	630	1700	134	775710	
15	460	630	1700	89	775715	
20	460	630	1770	75	775820	
20	460	630	1700	67	775720	
Housse de protection alimentaire antibactérienne réutilisable					775800	
Antibacterial re-usable cover, food quality						

Conforme à la norme EN 631.2

EN 631.2 approved



Gastro 2/1
Entrée 530 mm

Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	660	750	1700	134	774710	
15	660	750	1700	89	774715	
20	660	750	1770	75	774820	
20	660	750	1700	67	774720	
Housse de protection alimentaire antibactérienne réutilisable					774800	
Antibacterial re-usable cover, food quality						

Tous ces chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm stainless steel wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	540	700	1700	89	773715	
20	540	700	1700	67	773720	



**"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 410 mm**



*"Pâtissier" 600 x 400
Profile 410 mm*

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	730	500	1700	89	772715	
20	730	500	1700	67	772720	



**"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 600 mm**



*"Pâtissier" 600 x 400
Profile 600 mm*

Espacement entre niveaux de 44,5 mm adapté aux utilisations en traiteur pour stockage et transports optimisés de petits-fours ou canapés.

Capacité : 30 niveaux (plaques ou grilles)

Levels spaced at 44.5 mm specially designed for caterers for easy storage and transport of canapés and mini-pastries.

Capacity : 30 levels (trays or grids)

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
30	530	700	1700	44,5	773730	



**"Traiteur" 600 x 400
Entrée 400 mm**



*"Caterer" 600 x 400
Profile 400 mm*

Tous ces chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm stainless steel wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

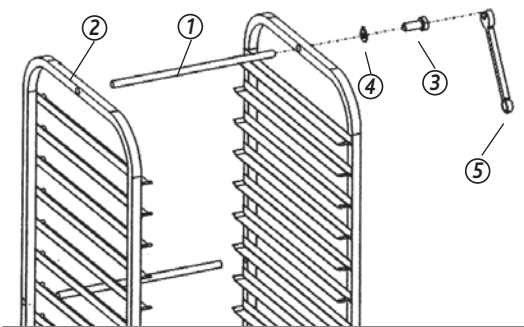
Pour assurer une parfaite rigidité de l'ensemble :

① 5 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles ②

③ Vis de 6 mm pour fixation des entretoises, à monter avec rondelles de 6 mm ④

Serrage avec clé de 10 fournie ⑤

Livré démonté



To ensure a complete rigidity of the whole unit :

① 5 tubular braces of Ø 18 mm, 1,2 mm thick, to be fitted into the tubes of the ladder frames ②

③ 6 mm screws for fixing the braces, to be assembled with 6 mm washers ④

Tightening with N°10 spanner, supplied ⑤

Flat-pack delivered

Encombrement du colis LxHxH :
1700 x 630 x 150 mm
Conforme à la norme EN 631.2

Pack sizes LxHxH :
1700 x 630 x 150 mm
EN 631.2 approved



Gastro 1/1
Entrée 325 mm

Gastro 1/1
Profile 325 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	460	630	1700	89	775915	
20	460	630	1700	67	775920	

Encombrement du colis LxHxH :
1700 x 700 x 150 mm
Conforme à la norme EN 631.2

Pack sizes LxHxH :
1700 x 700 x 150 mm
EN 631.2 approved



Gastro 2/1
Entrée 530 mm

Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	660	750	1700	89	774915	
20	660	750	1700	67	774920	

Encombrement du colis LxHxH :
1700 x 700 x 150 mm

Pack sizes LxHxH :
1700 x 700 x 150 mm



"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 410 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Profile 410 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	540	700	1700	89	773915	
20	540	700	1700	67	773920	

Tous nos chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm stainless steel wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

Encombrement du colis
 L x l x H : 1700 x 500 x 150 mm

Pack sizes L x l x H :
 1700 x 500 x 150 mm



"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 600 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Profile 600 mm



Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	730	500	1700	89	772915	
20	730	500	1700	67	772920	

Chariots à glissières renforcés "Exceptio"

"Exceptio" high reinforced racking trolleys

Option pour transformer les chariots à glissières 10, 15, 20 niveaux figurant pages 38, 39 en chariots spécialement étudiés pour le transport à distance avec :

- A l'arrière et au centre : une barre d'arrêt en inox Ø 7 mm
- Sur chaque côté : 2 barres d'arrêt en inox Ø 7 mm
- A l'avant : un portillon de blocage en tube inox Ø 18 mm

Option to adapt the 10, 15 and 20 level racking trolleys showed on pages 38,39 for transportation with :

- A Ø 7 mm stainless-steel retaining bar at the rear
- 2 Ø 7 mm stainless-steel retaining bars on each side
- A Ø18 mm stainless-steel wire guard-rail at the front.

Option renfort chariot pour transport à distance

Optional reinforced trolley for distance transportation



	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Supplément pour chariot GN 2/1 <i>Extra cost for GN 2/1 trolley</i>	776002	
Supplément pour chariot GN 1/1 <i>Extra cost for GN 1/1 trolley</i>	776003	
Supplément pour chariot 600 x 400. Entrée 600 <i>Extra cost for 600 x 400 trolley. Entry 600</i>	776004	
Supplément pour chariot GN 2/1 espace 75mm <i>Extra cost for GN2/1 trolley - Space 75mm.</i>	776005	
Supplément pour chariot GN 1/1 espace 75mm <i>Extra cost for GN1/1 trolley - Space 75mm.</i>	776006	

Tous ces chariots sont équipés de roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm stainless steel wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

Une gamme de chariots à glissières dans les formats gastronomique et pâtisseries. Disponible en capacités de 10 à 30 niveaux adaptées à tous les besoins standards de stockage et manutention en restauration commerciale et collective.

Conception en acier inoxydable.
Châssis profil carré 25 x 25 mm.
Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité et des 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, ...

Roues en matériau composite diam.125mm, 2 avec freins.

Charge maxi : 20 kg par glissière.

Charge totale maxi : 200 kg par chariot.



A range of capacities from 10 to 30 levels in "gastronom" and pastry formats, for standard storage and handling needs in commercial and mass catering.

Stainless steel design.

Square profile chassis 25x25mm.

Reinforced bars ensuring strength and spacing compliant with the EN631.2 standard.
Rounded edge racks with stops to avoid any GN pans or grids from falling.

Fitted with Ø 125mm composite wheels, 2 with brakes.

Max load : 20 kg per shelf

Total max load : 200 kg per trolley



Fin de vie : séparation facile des matériaux et composants.
Recyclable à 100%



End of life: easy separation of materials and components.
Fully recyclable

Conforme à la norme EN 631.2

EN 631.2 approved



Gastro 1/1
Entrée 325 mm

Gastro 1/1
Profile 325 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	460	630	1650	134	775410	
15	460	630	1650	89	775415	
20	460	630	1790	75	775520	
20	460	630	1650	67	775420	

Conforme à la norme EN 631.2

EN 631.2 approved



Gastro 2/1
Entrée 530 mm

Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	660	750	1650	134	774410	
15	660	750	1650	89	774415	
20	660	750	1790	75	774520	
20	660	750	1650	67	774420	

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	530	700	1650	89	772415	
20	530	700	1790	75	772120	
20	530	700	1650	67	772420	

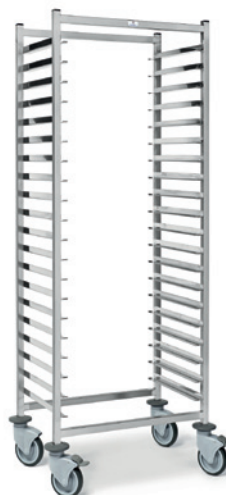
"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 400 mm



"Pâtissier" 600 x 400
Profile 400 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	730	500	1650	89	772615	
20	730	500	1790	75	772220	
20	730	500	1650	67	772620	

"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 600 mm



"Pâtissier" 600 x 400
Profile 600 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
30	530	700	1650	44,5	772530	

"Traiteur"
Entrée 400 mm



"Traiteur"
Profile 400 mm

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



If our trolleys are to be used in super cold stores, they can be fitted with special wheels for -40 °C resistance. Please contact us for details.

Conforme à la norme EN 631.2

Encombrement du colis
L x l x H :
1650 x 630 x 150 mm

Gastro 1/1
Entrée 325 mm



EN 631.2 approved

Pack sizes L x l x H :
1650 x 630 x 150 mm

Gastro 1/1
Profile 325 mm

Livré démonté avec kit de montage (entretoises tube inox Ø 18 mm, visserie, rondelles et clé de 10).

Flat-pack delivered with an assembly kit (tubular braces of Ø 18mm, screws, washers and a n° 10 spanner).

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	460	630	1650	89	775615	
20	460	630	1650	67	775620	

Conforme à la norme EN 631.2

Encombrement du colis
L x l x H :
1650 x 700 x 150 mm

Gastro 2/1
Entrée 530 mm



EN 631.2 approved

Pack sizes L x l x H :
1650 x 700 x 150 mm

Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	660	750	1650	89	774615	
20	660	750	1650	67	774620	

Encombrement du colis
L x l x H :
1650 x 700 x 150 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 400 mm



Pack sizes L x l x H :
1650 x 700 x 150 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Profile 400 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	530	700	1650	89	772815	
20	530	700	1650	67	772820	

Encombrement du colis
L x l x H :
1650 x 500 x 150 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 600 mm



Pack sizes L x l x H :
1650 x 500 x 150 mm

"Pâtissier" 600 x 400
Profile 600 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	730	500	1650	89	773815	
20	730	500	1650	67	773820	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Supplément pour chariot GN 2/1 <i>Extra cost for GN 2/1 trolley</i>	776010	
Supplément pour chariot GN 1/1 <i>Extra cost for GN 1/1 trolley</i>	776011	
Supplément pour chariot 600 x 400. Entrée 600 <i>Extra cost for 600 x 400 trolley. Entry 600</i>	776012	
Supplément pour chariot GN 2/1 espace 75mm <i>Extra cost for GN2/1 trolley - Space 75mm.</i>	776013	
Supplément pour chariot GN 1/1 espace 75mm <i>Extra cost for GN1/1 trolley - Space 75mm.</i>	776014	

Option pour transformer les chariots à glissières 10, 15, 20 niveaux figurant pages 42, 43 en chariots spécialement étudiés pour le transport à distance avec :

- A l'arrière et au centre : une barre d'arrêt en inox Ø 7 mm
- Sur chaque côté : 2 barres d'arrêt en inox Ø 7 mm
- A l'avant : un portillon de blocage en tube inox Ø 18 mm

Option renfort chariot pour transport à distance



Option to adapt the 10, 15 and 20 level racking trolleys showed on pages 42, 43 for transportation with :

- A Ø 7 mm stainless-steel retaining bar at the rear
- 2 Ø 7 mm stainless-steel retaining bars on each side
- A Ø18 mm stainless-steel wire guard-rail at the front.

Optional reinforced trolley for distance transportation

Chariots à glissières avec plan de travail

Racking trolleys with work-top

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	L ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
7	530	700	900	89	770506	

Plan de travail insonorisé

Soundproofed work-top

"Pâtissier" 600 x 400 Entrée 400 mm



"Pâtissier" 600 x 400
Profile 400 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	L ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
7	660	700	900	89	771006	

Plan de travail insonorisé
Conforme à la norme EN 631.2

Soundproofed work-top
EN 631.2 approved

Gastro 2/1 Entrée 530 mm



Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	L ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
7	460	630	900	89	771506	

Plan de travail insonorisé
Conforme à la norme EN 631.2

Soundproofed work-top
EN 631.2 approved

Gastro 1/1 Entrée 325 mm



Gastro 1/1
Profile 325 mm

Housses de protection alimentaire jetables (lot de 300)
Disposable cover, food quality pack of 300

716773

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



If our trolleys are to be used in super cold stores, they can be fitted with special wheels for -40 °C resistance. Please contact us for details.



Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

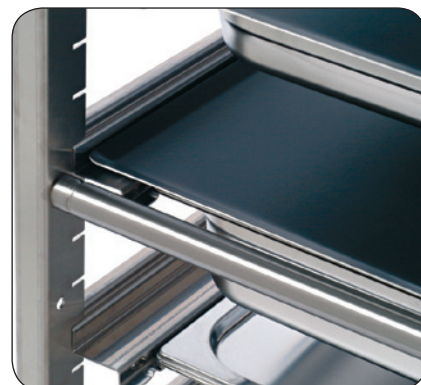
All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.



Glissières monobloc compatibles standards gastronorme et pâtisseries.
One piece sliders compatible with GN 1/1 and 600 x 400.



Modularité des glissières sur 37 positions.
37 levels multi-purpose.



Optimisation du stockage : bacs gastro et plaques pâtisseries 600 x 400 sur un même chariot.
Optimum storage gastronorm containers and baking trays (600 x 400 mm) on the same trolley.

Equipé de glissières compatibles GN 1/1 et 600x400, ce chariot peut être chargé conjointement de bacs gastronorme et de plaques pâtisseries.

Livré démonté avec 20 glissières.

Encombrement L x l x H mm : 1730 x 740 x 150 mm.

Montage par vis et rondelles de 8 mm et clé de 13 fournies.

4 roues composite diam.125mm, 2 avec freins.



Chariot multi-standard "gastro" et "pâtisseries"

Equipped with GN1/1 and 600 x 400 sliders, this trolley can be loaded with both gastronorm containers and pastry trays.

Flat-pack delivered with 20 sliders.

Pack size L x l x H mm : 1730 x 740 x 150 mm.

Assembled with screws and 8 mm washers.

13 mm spanner provided.

4 Ø 125mm composite wheels, 2 with brakes

Multi-standard racking trolley "Gastro" and "Pâtisseries"

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	540	680	1650	37	776510	
Glissière amovible (2 unités pour 1 niveau) Removable slider (2 units per level)					776501	

Chariot à glissières pour casiers à vaisselle

Racking trolley for dishwasher baskets

Pour 7 casiers

4 roues diam.125mm à chape inox, 2 avec freins



For 7 baskets

4 Ø 125mm stainless-steel wheels, 2 with brakes



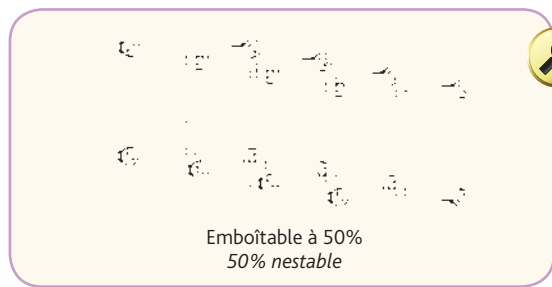
Chariot à glissières 500 x 600
Entrée 500 mm

Racking trolley 500 x 600
Profile 500 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
7	630	700	1700	201	776706	

Chariots à glissières emboîtables

Nestable racking trolleys



Emboîtable à 50%
50% nestable

Nombre de niveaux	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
19	660	750	1700	67	777219	

Housse de protection alimentaire antibactérienne réutilisable
Anti-bacterial re-usable cover, food quality

774800

Conforme à la norme EN 631.2
4 roues diam.125mm à chape inox, 2 avec freins.
Charge maxi. : 250 kg



Gastro 2/1
Entrée 530 mm



EN 631.2 approved
4 Ø 125mm stainless-steel wheels, 2 with brakes . Max. load : 250 kg

Gastro 2/1
Profile 530 mm

Nombre de niveaux	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
19	460	630	1700	67	777719	

Housse de protection alimentaire antibactérienne réutilisable
Anti-bacterial re-usable cover, food quality

775800

Conforme à la norme EN 631.2
4 roues diam.125mm à chape inox, 2 avec freins.
Charge maxi. : 250 kg

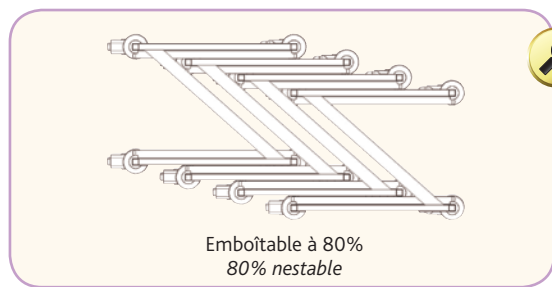


Gastro 1/1
Entrée 325 mm



EN 631.2 approved
4 Ø 125mm stainless-steel wheels, 2 with brakes . Max. load : 250 kg

Gastro 1/1
Profile 325 mm



Emboîtable à 80%
80% nestable

Nombre de niveaux	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
20	460	630	1790	75	777820	

Housse de protection alimentaire antibactérienne réutilisable
Anti-bacterial re-usable cover, food quality

775800

Conforme à la norme EN 631.2
4 roues composite diam.125mm, 2 avec freins.
Charge maxi. 200 kg

Gastro 1/1
Entrée 325 mm



EN 631.2 approved
4 Ø 125mm composite wheels, 2 with brakes . Max. load : 200 kg

Gastro 1/1
Profile 325 mm

Nombre de niveaux	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
20	530	700	1790	75	777320	

Housse de protection alimentaire réutilisable antibactérienne
Anti-bacterial re-usable cover, food quality

774800

4 roues composite diam.125mm, 2 avec freins.
Charge maxi. 200 kg

"Pâtissier" 600 x 400
Entrée 400 mm



4 Ø 125mm composite wheels, 2 with brakes . Max. load : 200 kg

"Pâtissier" 600 x 400
Profile 400 mm



Très facile à ajuster ...
Easy to adjust



Découpe rapide sans outil
(pré-découpe).
Rapid cutting without tools.



Des chariots toujours protégés
sans effort.
Trolleys easily protected

Dévidoir mural pour housses jetables en rouleau
(réf. 716762, 716766 et 716768, voir page 49).

Bâti et mandrin en acier inoxydable.
Compatible rouleaux L x Ø maxi 800 x 300mm et
diamètre intérieur mini du mandrin : 30mm

Fixation murale. Visserie inox fournie.

Wall-mounted unwinding stand for disposable covers in roll
(see page 49, Ref. 716762, 716766 and 716768).

Stainless steel frame and mandrel. Compatible for rolls
maximum L x diameter of 800 x 300 mm and minimum inner
diameter of mandrel: 30 mm.

Wall mounted. Stainless steel hardware provided.



Dévidoir pour
housses jetables

Unwinding stand for
protection covers

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix ^{€ HT} Price ^{€ HT}
885	425	300	716700	

Housse en polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien transparent épaisseur 130 microns. Équipées de fermetures à glissières avec bords renforcés. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement).



Low density, food quality polyethylene cover, transparent, thickness 130 microns. Equipped with zip fasteners with reinforced sides. Do not wash and dry in machine (only wash with water jet or by hand).

Housse réutilisable antibactérienne

Anti-bacterial re-usable cover

Housses en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.



Covers in low density polyethylene, thickness 15 microns.

Housses jetables

Disposable covers

Housse en matériau isotherme. Équipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement.

Cover in thick isothermal material. Equipped with a quick closing/opening system. Can be washed with water jet or by hand.



Housse isotherme

Insulated cover

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle pour chariots GN 2/1 et 600 x 400 <i>Model for 2/1 and 600 x 400 trolleys</i>	774800	
Modèle pour chariots GN 1/1 <i>Model for GN 1/1 trolleys</i>	775800	

En carton indivisible de 300 housses <i>In carton of 300 covers</i>	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle pour chariots GN 2/1 et 600 x 400 <i>Model for GN 2/1 and 600 x 400 trolleys</i>	322024	
Modèle pour chariots GN 1/1 <i>Model for 1/1 trolleys</i>	322022	

En rouleau de 200 housses <i>Roll of 200 covers</i>	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle pour chariots 600 x 400 <i>Model for 600 x 400 trolleys</i>	716762	
Modèle pour chariots GN 2/1 <i>Model for 2/1 trolleys</i>	716768	
Modèle pour chariots GN 1/1 <i>Model for 1/1 trolleys</i>	716766	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle pour chariot "Trans'therm" GN 2/1* <i>Model for GN 2/1 "Trans'therm" trolley*</i>	897020	
Modèle pour chariot "Trans'therm" GN 1/1* <i>Model for GN 1/1 "Trans'therm" trolley*</i>	775803	

* voir gamme "Trans'therm" pages 138 à 150.

* see "Trans'therm" range pages 138 to 150.



Tôle acier bleuie
Bords pincés

Blue steel
Inclined edge

Perforations Ø 3 mm pour faciliter le passage de l'air chaud en cuisson.

Ø 3 mm perforations to improve warm air circulation when cooking



Tôle acier bleuie
Perforée - Bords pincés

Perforated blue steel
Inclined edge

Modèle "sans soudure"

Welding free version



Tôle acier bleuie
Bords droits



Baking tray
Straight edge

Aluminium
Bords pincés

Aluminium
Inclined edge



Modèle "sans soudure"

Welding free version



Aluminium
Bords droits



Aluminium
Straight edge

Perforations Ø 3 mm pour faciliter le passage de l'air chaud en cuisson.

Ø 3 mm perforations to improve warm air circulation when cooking



Aluminium - Perforée - Bords pincés

Perforated aluminium
Inclined edge

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

"Pâtisserie" 60 x 40

60	40	57	37	1	2,2	1,5	310103	
----	----	----	----	---	-----	-----	--------	--

Gastro 2/1

65	53	61,5	49,5	1	3	1,5	310108	
----	----	------	------	---	---	-----	--------	--

Gastro 1/1

53	32,5	50	29	1	1,5	1,5	310107	
----	------	----	----	---	-----	-----	--------	--

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

Gastro 1/1

53	32,5	50	29	1	1,5	1,5	310157	
----	------	----	----	---	-----	-----	--------	--

L	l	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

"Pâtisserie" 60 x 40

60	40	2	4,5	1,5	455001	
----	----	---	-----	-----	--------	--

Gastro 1/1

53	32,5	2	3	1,5	455003	
----	------	---	---	-----	--------	--

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

"Pâtisserie" 60 x 40

60	40	57	37	1	2,2	2	310604	
----	----	----	----	---	-----	---	--------	--

Gastro 1/1

53	32,5	50	29	1	1,5	1,5	310606	
----	------	----	----	---	-----	-----	--------	--

L	l	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

"Pâtisserie" 60 x 40

60	40	2	4,5	2	529401	
----	----	---	-----	---	--------	--

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}

"Pâtisserie" 60 x 40

60	40	57	37	1	2,2	2	310612	
----	----	----	----	---	-----	---	--------	--

Gastro 1/1

53	32,5	50	29	1	1,5	1,5	310610	
----	------	----	----	---	-----	-----	--------	--

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}
"1/2 Pâtisserie" 40 x 30								
40	30	37	27	1	1,1	2	310201	
"Pâtisserie" 60 x 40								
60	40	57	37	1	2,2	2	310202	
Gastro 1/1								
53	32,5	50	29	1	1,5	2	310203	



**Aluminium
intérieur anti-adhésif
Bords pincés**

*Non-stick aluminium
Inclined edge*

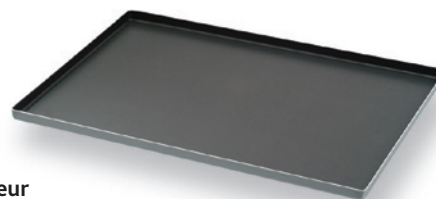
L	l	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}
"Pâtisserie" 60 x 40						
60	40	2	4,5	2	663201	

Modèle
"sans soudure"



**Aluminium intérieur
anti-adhésif
Bords droits**

*Welding
free version*



*Non-stick aluminium
Straight edge*

L	l	LF	lF	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}
"Pâtisserie" 60 x 40								
60	40	57	37	1	2,2	1	310623	
Gastro 2/1								
65	53	61,5	49,5	1	3	1,5	310624	
Gastro 1/1								
53	32,5	50	29	1	1,5	1	310625	



**Acier inoxydable
Bords pincés**

*Stainless-steel
Inclined edge*

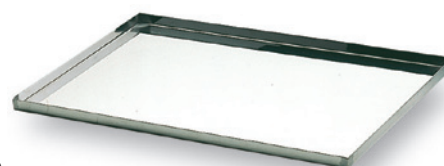
L	l	H	C	e	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	litre	mm	Ref	Price € ^{HT}
"Pâtisserie" 60 x 40						
60	40	2	4,5	1	713401	
Gastro 1/1						
53	32,5	2	3	1	713403	

Modèle
"sans soudure"



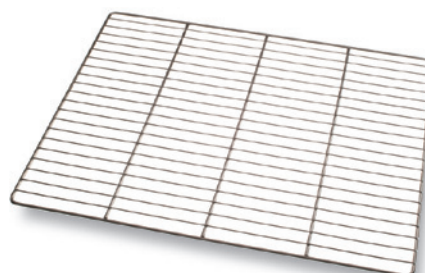
**Acier inoxydable
Bords droits**

*Welding
free version*



*Stainless-steel
Straight edge*

L	l	Cadre	Traverses	Fils	Code	Prix € ^{HT}	
cm	cm	Ø mm	Nbre Ø mm	Nbre Ø mm	Ref	Price € ^{HT}	
"Pâtisserie" 60 x 40 - Lot de 10 / Pack of 10							
60	40	5	3	5	29	2	312124
Gastro 1/1							
53	32,5	5	1	5	20	2	711003
Gastro 2/3							
32,5	35,4	4,8	1	4,8	15	2	711006
Modèle renforcé / Reinforced grid							
Gastro 2/1							
65	53	7	3	7	20	3	711002
Gastro 1/1							
53	32,5	7	1	7	20	3	711103
Gastro 1/2							
26,5	32,5	6		6	4		711105



Grille fil inox

Stainless-steel grid

Conception en acier inoxydable.

Soudure TIG des plateaux.
Plaque insonorisante sous
chaque plateau.

Angles arrondis des plateaux.

Charge maxi. : 50 kg par plateau.



Designed and manufactured in
stainless steel.

Trays are TIG welded.
Sound-proofing plate under each
tray.

Trays with smooth corners.

Max load : 50 kg per tray.



Fin de vie : séparation facile des
matériaux et composants.
Recyclable à 100%.



End of life: easy separation
of materials and components.
Fully recyclable



Deux plateaux

Two shelves

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateau / Shelf 800 x 500 mm	840	550	960	590	778006	
Plateau / Shelf 900 x 550 mm	940	600	960	590	778106	
Plateau / Shelf 1075 x 660 mm	1120	710	960	590	778206	



Trois plateaux

Three shelves

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateau / Shelf 800 x 500 mm	840	550	960	280	778406	
Plateau / Shelf 900 x 550 mm	940	600	960	280	778506	
Plateau / Shelf 1075 x 660 mm	1120	710	960	280	778606	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite
Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite
wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet
the requirements of NF approval.

	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateau / Shelf 800 x 500 mm	840	550	1280	280	778806	
Plateau / Shelf 900 x 550 mm	940	600	1280	280	778906	
Plateau / Shelf 1075 x 660 mm	1120	710	1280	280	779006	



Quatre plateaux

Four shelves

	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Deux plateaux Two shelves	840	540	960	590	778008	
Trois plateaux Three shelves	840	540	960	280	778408	

Avec galerie fil inox
Ø 7 mm

With s/s guard-rail
Ø 7 mm



Modèle à galerie
Plateau 800 x 500 mm

Model with guard-rail
Shelf 800 x 500 mm

Accessoires
pour chariots de service

Accessories
for serving trolleys



Voir aussi nos sacs poubelles de couleur
pour tri sélectif page 287.

Also see our coloured refused bags for
selective waste management page 287.

Pour accrocher à la
poignée du chariot

Fixes to trolley handle

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
380	320	820	779511	

Porte sac poubelle
inox pour sac 110 litres



Stainless-steel waste
bag holder (110 litres)

Avec support fil inox
s'accrochant à la poignée
du chariot

With stainless steel holder
fixes to trolley handle

H mm	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	C litre	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
200	325	176	7,5	0,8	779520	

Récipient poubelle
GN 1/3 H 200 mm inox



Stainless-steel refuse
container GN 1/3
200 mm deep

Tous ces chariots sont équipés de roues composite
Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

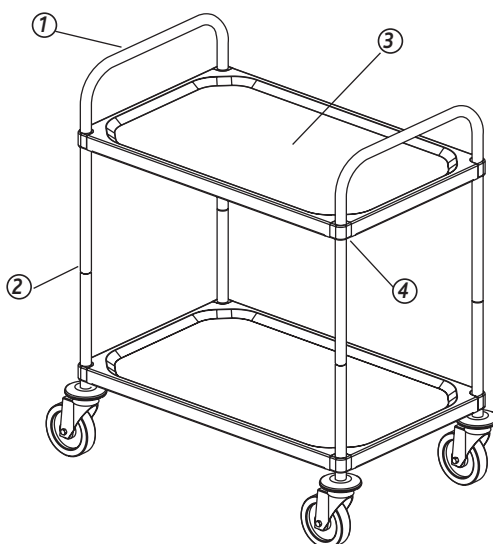
All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite
wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet
the requirements of NF approval.

① Chassis en tube Ø 25 épaisseur 1.2 mm avec des repères ② pour le positionnement des plateaux.

③ Plateaux maintenus par vissage sur pièces d'angle ④ polyamide chargé (vis de 8 mm assurant une parfaite rigidité de l'ensemble).

Charge maximale 50 kg par plateau

Livrés démontés avec clé de montage.
Temps moyen de montage : environ 10 minutes.



① Frame in 25 diam. tube 1.2 mm thick with notches ② for positioning the shelves.

③ Shelves held by screwing onto loaded polyamide angle brackets ④ (8 mm screws ensuring perfect stability of the unit)

Max load per shelf 50 kg

Flat-pack delivered with assembly spanner.
Around 10 minutes to assemble.

Encombrement LxlxH du colis :

Réf. 778056 :
830 x 535 x 230 mm
Réf. 778156 :
930 x 585 x 230 mm

Pack sizes LxlxH

ref 778056 :
830 x 535 x 230 mm
ref 778156 :
930 x 585 x 230 mm



Deux plateaux

Two shelves

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateau / Shelf 800 x 500 mm	880	580	960	590	778056	
Plateau / Shelf 900 x 550 mm	980	690	960	590	778156	

Encombrement LxlxH du colis

Réf. 778456 :
830 x 535 x 230 mm
Réf. 778556 :
930 x 585 x 230 mm

Pack sizes LxlxH

ref 778456 :
830 x 535 x 230 mm
ref 778556 :
930 x 585 x 230 mm



Trois plateaux

Three shelves

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateau / Shelf 800 x 500 mm	880	580	960	280	778456	
Plateau / Shelf 900 x 550 mm	980	690	960	280	778556	

Encombrement LxlxH du colis

Réf. 778306 :
600 x 400 x 250 mm
Réf. 778316 :
600 x 400 x 300 mm

Pack sizes LxlxH

ref 778306 :
600 x 400 x 250 mm
ref 778316 :
600 x 400 x 300 mm



Deux plateaux
Guéridon 600 x 400 mm

Two shelves
"Guéridon" 600 x 400 mm

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre plateaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle sans galerie Model without top guard rails	660	460	845	590	778306	
Modèle avec galerie Model with top guard rails	660	460	905	590	778316	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.



- Démontage facile et rapide des chariots avec séparation facile des matériaux et composants pour un bon recyclage.



- Easily disassembled trolley, easy separation of materials and components for recycling.

LES AVANTAGES PRODUIT

Ergonomie

- Plateau de préparation grand format.
- Tablette coulissante (format GN1/1) pour augmenter la surface de préparation.
- Accès possible aux 2 côtés du chariot avec ouverture des portes à 270°.
- Poignée de manutention confortable.

Hygiène

- Facilité de nettoyage au jet (caissons monobloc traversants).
- Tri sélectif des déchets en récupération des plateaux (support poubelle amovible en option).
- Protection totale des plateaux par jeux de portes.

Sécurité

- Structure acier inoxydable autoportante, caissons rigides en polyéthylène rotomoulé.
- Roues pivotantes chape inox diam.100mm dont 2 avec freins.
- Plateaux avec galerie de maintien en fil inox.



TOP FEATURES

Ergonomics

- Large-sized preparation tray.
- Sliding table (format GN1/1) so as to increase the preparation surface area.
- Access possible on both sides of the trolley with doors opening at 270°.
- Comfortable handling handle.

Hygiene

- Easy cleaning with jet ("through" solid boxes).
- Selective sorting of waste when recovering the trays (optional removable rubbish bin support).
- Total protection of trays with doors.

Safety

- Self-supporting stainless steel structure, stiff boxes made of rotomoulded polyethylene.
- Stainless steel caster wheels, diameter 100 mm, 2 fitted with brakes.
- Trays with support gallery made of stainless steel wire.

Modèles disponibles en standard :

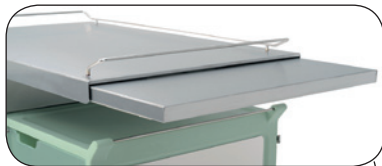
- avec habillage des côtés par panneaux acier inoxydable. Autres possibilités d'habillages (bois stratifié, couleurs...) sur demande. Nous consulter pour conditions.
- avec 4 roues pivotantes ; pour équipement avec 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, nous consulter.



Models available in standard:
-stainless steel side panels. Other covering available (wood, stratified, colours...) upon request. Please contact us for the conditions.

-4 swivel wheels, also available with 2 fixed and 2 swivel wheels upon request.

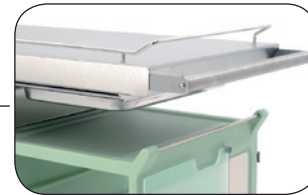
Plus de surface pour une préparation confortable
More surface for a comfortable preparation



Grande surface de travail pour transport des boissons chaudes et préparation plus aisée des plateaux (tablette coulissante au format GN1/1).

Large working surface area for the transport of hot drinks and easier preparation of plates (sliding table in GN1/1 format).

Stockage complémentaire accessible
Accessible additional storage



Protégées et facilement accessibles, les zones sous plan de travail permettent de stocker viennoiseries, serviettes etc... tout le nécessaire pour un service complet.

Protected and easily accessible under the worktop, additional zones allow the storage of Danish pastries, towels, etc..., everything required for a complete service.



Plateau "grand large" et tablette amovible : tout est à portée de main.

A wide tray with a folding extension : a very handy equipment.



Des options pratiques
Practical optional equipment



- Disponibles avec portes pleines aspect inox ou translucides (PMMA translucide) ou sans porte (caissons "traversants") avec accès des 2 côtés pour le service.

- Poubelles de tri sélectif sur support fil inox.
 - Habillage style inox (protection, esthétique) sur les côtés. Autres habillages nous consulter.

- Available with solid stainless steel style or translucent doors or without door ("through" boxes) with access from both sides for service.

- Dust bins for selective sorting of waste on stainless steel wire support.

- Stainless steel style covering (protection, aesthetics) on both sides. Please contact us for other coverings.

Robustesse, sécurité et légèreté
Sound, safe and light



Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé pour limiter le poids et les efforts de manutention. Roues pivotantes avec freins.

Stainless steel and rotomoulded polyethylene self-supporting structure designed to reduce the weight and handling efforts. Pivoting caster wheels with brakes.

Nettoyage facile et rapide
Easy and quick cleaning



Caissons intérieurs "traversants" à glissières monobloc et rayons compatibles lavage au jet.

Solid 'through' boxes on rails and shelves compatible for jet washing..



Nettoyage facile = économie d'eau et de détergents

Easy and fast cleaning: saves on water and detergent



Séparation des matériaux et recyclage en fin de vie.

Materials separated and recycled at end of life.

Chariots petits-déjeuners 6 GN 1/1 sans porte

Conception :

- structure acier inoxydable autoportante.
- caisson traversant rigide en polyéthylène rotomoulé avec glissières monobloc au format intérieur GN 1/1.
- plateau acier inoxydable 530 x 525 mm avec galerie fil inox et tablette coulissante en acier inoxydable.
- roues pivotantes chape inox Ø 100 mm, 2 avec frein.
- poids : 32 kg.

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT}
						Price € ^{HT}
Sans habillage avec tablette / Without covering with table						
1 x 6	590	628	1072	96	788101	
Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering and table						
1 x 6	590	628	1072	96	788103	

6 GN 1/1 traversant

6 GN 1/1 breakfast trolleys without door

Design :

- Self-supporting stainless steel structure.
- "Through" solid box made of rotomoulded polyethylene including one piece racks GN 1/1.
- Stainless 530 x 525 mm tray with support gallery made of stainless steel wire and stainless steel sliding table.
- Pivoting stainless steel wheels Ø 100 mm, 2 with brakes
- Weight : 32 kg



6 GN 1/1 internal
"through" boxes

Chariots petits-déjeuners 6 GN 1/1 avec portes

Poids : 33 kg.
Weight : 33 kg.

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT}
						Price € ^{HT}
Sans habillage avec tablette / Without covering with table						
1 x 6	590	628	1072	96	788111	
Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering and table						
1 x 6	590	628	1072	96	788113	

6 GN 1/1 traversant
avec 2 portes aspect inox

6 GN 1/1 breakfast trolleys with doors



6 GN 1/1 internal
"through" boxes with 2
stainless steel style doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT}
						Price € ^{HT}
Sans habillage avec tablette / Without covering with table						
1 x 6	590	628	1072	96	788121	
Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering and table						
1 x 6	590	628	1072	96	788123	

6 GN 1/1 traversant
avec 2 portes translucides



6 GN 1/1 internal
"through" boxes with 2
translucent doors

Chariots petits-déjeuners 2 x 6 GN 1/1 sans porte

Conception :

- structure acier inoxydable autoportante.
- caissons traversants rigides en polyéthylène rotomoulé avec glissières monobloc au format intérieur GN 1/1.
- plateau acier inoxydable 930 x 525 mm avec galerie fil inox et tablette coulissante en acier inoxydable.
- roues pivotantes chape inox Ø 100 mm, 2 avec frein.
- poids : 47 kg.



2 x 6 GN 1/1 traversant
sans habillage

2 x 6 GN 1/1 internal
"through" boxes without
side covering

2 x 6 GN 1/1 breakfast trolleys without door

Design :

- Self-supporting stainless steel structure.
- "Through" solid boxes made of rotomoulded polyethylene including one piece racks GN 1/1.
- Stainless 930 x 525 mm tray with support gallery made of stainless steel wire and stainless steel sliding table.
- Pivoting stainless steel wheels Ø 100 mm, 2 with brakes
- Weight : 47 kg

Nombre de niveaux 2 x 6	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Avec tablette With tray	1040	628	1072	96	788201	



2 x 6 GN 1/1 traversant
avec habillage inox

2 x 6 GN 1/1 internal
"through" boxes with side
covering

Nombre de niveaux 2 x 6	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Avec tablette With tray	1040	628	1072	96	788203	

Chariots petits-déjeuners 2 x 6 GN 1/1 avec portes

Poids : 49 kg.
Weight : 49 kg.



2 x 6 GN 1/1 traversant
avec 4 portes aspect inox

2 x 6 GN 1/1 internal
"through" boxes with 4
stainless steel style doors

2 x 6 GN 1/1 breakfast trolleys with doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans habillage avec tablette / Without covering with table						
2 x 6	1040	628	1072	96	788211	
Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering and table						
2 x 6	1040	628	1072	96	788213	

Chariots petits-déjeuners

Breakfast trolleys

Chariots petits-déjeuners 2 x 6 GN 1/1 avec portes

2 x 6 GN 1/1 breakfast trolleys with doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans habillage avec tablette / Without covering with table						
2 x 6	1040	628	1072	96	788221	
Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering and table						
2 x 6	1040	628	1072	96	788223	



2 x 6 GN 1/1 traversant avec 4 portes translucides

2 x 6 GN 1/1 internal "through" boxes with 4 translucent doors

Chariots petits-déjeuners 3 x 6 GN 1/1 sans porte

3 x 6 GN 1/1 breakfast trolleys without door

Conception :

- structure acier inoxydable autoportante.
- caissons traversants rigides en polyéthylène rotomoulé avec glissières monobloc au format intérieur GN 1/1.
- plateau acier inoxydable 1375 x 525 mm avec galerie fil inox.
- roues pivotantes chape inox Ø 100 mm, 2 avec frein.
- poids : 67 kg.

Design :

- Self-supporting stainless steel structure.
- "Through" solid boxes made of rotomoulded polyethylene including one piece racks GN 1/1.
- Stainless 1375 x 525 mm tray with support gallery made of stainless steel wire.
- Pivoting stainless steel caster wheels Ø 100 mm, 2 with brakes.
- Weight : 67 kg.

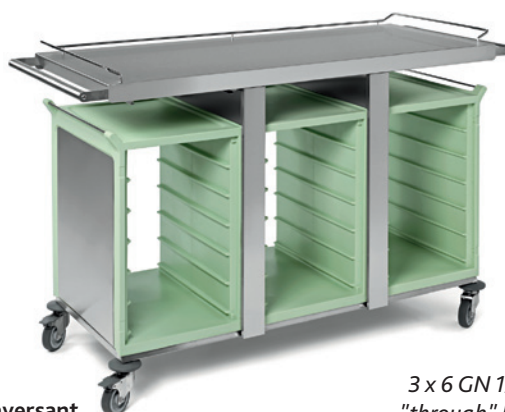
Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans tablette / Without tray						
3 x 6	1573	628	1072	96	788300	



3 x 6 GN 1/1 traversant sans habillage

3 x 6 GN 1/1 internal "through" boxes without side covering

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans tablette / Without tray						
3 x 6	1573	628	1072	96	788302	



3 x 6 GN 1/1 traversant avec habillage aspect inox

3 x 6 GN 1/1 internal "through" boxes with stainless steel style covering

Chariots petits-déjeuners 3 x 6 GN 1/1 avec portes

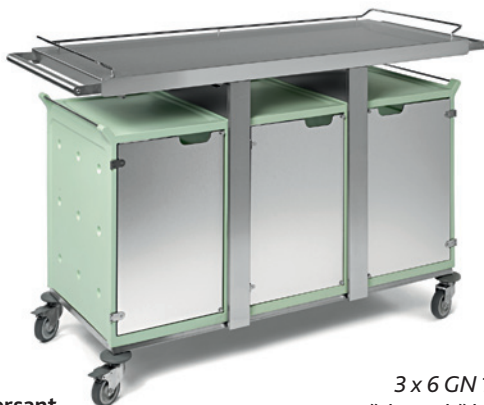
3 x 6 GN 1/1 breakfast trolleys with doors

Conception :

- structure acier inoxydable autoportante.
- caissons traversants rigides en polyéthylène rotomoulé avec glissières monobloc au format intérieur GN 1/1.
- plateau acier inoxydable 1375 x 525 mm avec galerie fil inox
- roues pivotantes chape inox Ø 100 mm, 2 avec frein.
- poids : 70 kg.

Design :

- Self-supporting stainless steel structure.
- "Through" solid boxes made of rotomoulded polyethylene including one piece racks GN 1/1.
- Stainless 1375 x 525 mm tray with support gallery made of stainless steel wire.
- Stainless steel caster wheels Ø 100 mm, 2 with brakes.
- Weight : 70 kg.



**3 x 6 GN 1/1 traversant
avec 6 portes aspect inox**

*3 x 6 GN 1/1 internal
"through" boxes with 6
stainless steel style doors*

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans habillage - sans tablette / Without covering without table						
3 x 6	1573	628	1072	96	788310	
Avec habillage inox - sans tablette / With S/S covering without table						
3 x 6	1573	628	1072	96	788312	



**3 x 6 GN 1/1 traversant
avec 6 portes
translucides**

*3 x 6 GN 1/1 internal
"through" boxes with 6
translucent doors*

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans habillage sans tablette / Without covering without table						
3 x 6	1573	628	1072	96	788320	
Avec habillage inox sans tablette / With S/S covering without table						
3 x 6	1573	628	1072	96	788322	



**Jeu de 2 poubelles
avec support inox**

*Set of 2 rubbish bin
with stainless steel holder*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litres	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
240	190	300	10	788250	



GN 1/1



Bac

Container

H	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
100	12	761010	

Voir gamme page 25
See range on page 25



GN 1/1



Bac

Container

H	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
100	11,5	751110	

Bac gastronorme copolyester - Sans Bisphénol A.
Voir gamme page 28
Copolyester gastronorm container - BPA free.
See range on page 28



Sans Bisphénol A.
BPA free

Pour le service de liquides chauds ou froids.

Conteneurs équipés d'une cuve inox amovible qui évite les goûts et les odeurs.

Précision et gamme complète voir pages 226 et 227.

For the service of hot or cold liquids.
Containers fitted with a removable stainless steel tank preventing tastes and smells. Go to pages 226 and 227 for detailed information and complete product line.



Conteneur "Sherpa" pour liquides avec robinet

"Sherpa" insulated box for liquids with tap

C	L ^{HT}	P ^{HT}	H ^{HT}	Poids / Weigh	Code	Prix € ^{HT}
litre	mm	mm	mm	kg	Ref	Price € ^{HT}
5	271	440	370	6	825205	
10	284	490	430	8	825210	



Pour retrouver notre gamme de plateaux, corbeilles et matériels divers pour le service, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

To find our range of trays, baskets and miscellaneous items for service, see the IN SITU catalogue, "Buffet" section.



Charge maximale par niveau 20 kg
 Charge maximale totale : 200 kg
 Conforme à la norme
 EN 631.2

Max load per shelf : 20 kg
 Max load : 200 kg
 EN 631.2 approved

Modèle présenté avec
 option tablette rabattable,
 dimensions L x l HT :
 560 x 350 mm



Model shown with
 optional
 fold-down tray

Gastro 1/1
Double entrée 325 mm

Gastro 1/1
Double entry 325 mm

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
2 x 7	880	625	970	89	788006	
Housse de protection alimentaire Cover, food quality					788002	
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses) Disposable cover, food quality (300 units)					322027	
Option : tablette rabattable à monter en usine Optional : fold down tray to be fitted in factory					789510	

Charge maximale par niveau : 5 kg
 Charge maximale totale : 120 kg
 Compatibles avec plateaux de dimensions
 maximales 530 x 370 mm.
 Plateaux standard utilisables :
 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm,
 GN1/1 530 x 325 mm et
 fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24)
 En option : une tablette rabattable
 dimensions : L x l HT = 560 x 350 mm

Max load per shelf : 5 kg
 Max load : 120 kg
 Compatible with trays maximum sizes
 of 530 x 370 mm.
 Be used with standard trays :
 460 x 360 mm, to 480 x 370 mm,
 1/1 GN 530 x 325 mm and
 fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24)
 Optional: fold-down tray dimensions:
 560 x 350 mm

Modèle présenté
 avec option tablette
 rabattable



Model shown
 with optional
 fold-down tray

Double entrée
375 mm
Avec 2 panneaux
latéraux bleus en
polystyrène alimentaire

Double entry
375 mm
With 2 blue
polystyrene food quality
side panels

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
2 x 6	925	620	1055	108	788306	
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses) Disposable cover, food quality (300 units)					322028	
Option : tablette rabattable à monter en usine Optional : fold down tray to be fitted in factory					789510	



Double entrée 375 mm
Sans panneaux latéraux

Double entry
375 mm
Without side panel

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
2 x 6	925	620	1055	108	788406	
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses) Disposable cover, food quality (300 units)					322028	
Option : tablette rabattable à monter en usine Optional : fold down tray to be fitted in factory					789510	

Tous ces chariots sont équipés de roues composites
 Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
 aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite
 wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet
 the requirements of NF approval.



LES AVANTAGES PRODUIT :

Solidité :

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations.

Sécurité :

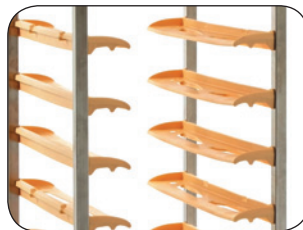
- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport.
- Roues pivotantes avec freins en matériau composite

Hygiène :

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

Esthétique et ergonomie :

- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage).
- Choix de coloris des panneaux latéraux.



Supports plateaux en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
Loaded polypropylene tray stands with integrated locking abutment. Shape facilitating water disposal during cleaning.



Panneaux latéraux en polystyrène alimentaire vissés.
Screwed-in food-safe polystyrene lateral panels.

TOP FEATURES :

Solidity

- Designed in stainless steel with 25x25 welded square tube structure.
- 8 lateral panel anchors (screw driving) to avoid vibrations.

Security :

- Shape of stands integrating locking abutment of trays during transportation.
- Pivoting composite wheels with brakes.

Hygiene :

- Jet washing (shape of tray stands designed for water disposal during cleaning).

Esthetic / Ergonomics :

- Modern and practical design of tray stands (blocking).
- Choice of colours for lateral panels.

Coloris disponibles pour glissières



Beige / Beige



Gris / Grey

Colors available for rackings

Coloris disponibles pour panneaux



Bleu / Blue



Vert / Green



Rouge / Red



Gris / Grey

Colors available for panels

Pour tous besoins de couleur personnalisée, nous consulter pour minimum de fabrication et délais.

Other colours available, please call for details on minimum quantities for manufacturing and lead times.

Compatibles avec plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm.

Charge maximale par niveau : 5 kg.

Can be used for standard trays : 460 x 360 mm, to 480 x 370 mm, 1/1 GN 530 x 325 mm and fast food 350 x 270 mm .

Max load per shelf : 5 kg.

Entrée simple pour 12 plateaux

Single entry for 12 trays



Sans panneaux latéraux
Entrée 375 mm



Without side panels
Profile 375 mm



Avec 2 panneaux latéraux
Entrée 375 mm



With 2 side panels
Profile 375 mm

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings					
510	620	1700	108	782406	
Glissières grises / Grey rackings					
510	620	1700	108	782306	

Couleur Panneaux Panel colors	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	510	620	1700	108	782506	
Vert / Green	510	620	1700	108	782606	
Rouge / Red	510	620	1700	108	782706	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	510	620	1700	108	782906	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.



Double entrée côte à côte pour 24 plateaux

Side by side tray admission for 24 trays



Sans panneaux latéraux
Entrée 375 mm



Without side panels
Profile 375 mm

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
925	620	1700	108	783906	
Glissières grises / Grey rackings					
925	620	1700	108	783306	

Couleur Panneaux Panel Colours	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Bleu / Blue	925	620	1700	108	784206	
Vert / Green	925	620	1700	108	784306	
Rouge / Red	925	620	1700	108	784406	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	925	620	1700	108	784906	



Avec 2 panneaux latéraux
Entrée 375 mm



With 2 side panels
Profile 375 mm

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

ATTENTION : Pour une meilleure tenue des plateaux, nous fabriquons deux modèles de chariots double entrée dos à dos :

- Pour plateaux 460 x 360 mm à 480 x 370 mm
- Pour plateaux GN 1/1 530 x 325 mm

Avant de rédiger votre commande, bien vérifier la taille des plateaux que vous comptez placer dans les chariots

N.B. : For optimum use we manufacture two back-to-back models :

- For 460 x 360 mm to 480 x 370 mm trays
- For 1/1 gastronorm, 530 x 325 mm

Please check the size of your trays before ordering

Double entrée dos à dos pour 24 plateaux

Back to back tray admission for 24 trays



Sans panneaux latéraux



Without side panels

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateaux 460 x 360 à 480 x 370 mm (entrée 484 mm) Trays 460 x 360 to 480 x 370 mm (profile 484 mm)					
Glissières beiges / Beige rackings					
620	840	1700	108	785506	
Glissières grises / Grey rackings					
620	840	1700	108	785406	
Plateaux GN 1/1 (entrée 534 mm) Trays GN1/1 mm (profile 534 mm)					
Glissières beiges / Beige rackings					
670	840	1700	108	786006	
Glissières grises / Grey rackings					
670	840	1700	108	786206	



Avec 2 panneaux latéraux



With 2 side panels

Couleur Panneaux Panel colours	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Plateaux 460 x 360 à 480 x 370 mm (entrée 484 mm) Trays 460 x 360 to 480 x 370 mm (profile 484 mm)						
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	620	840	1700	108	785006	
Vert / Green	620	840	1700	108	785106	
Rouge / Red	620	840	1700	108	785206	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	620	840	1700	108	785906	
Plateaux GN 1/1 (entrée 534 mm) Trays GN1/1 (profile 534 mm)						
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	670	840	1700	108	786306	
Vert / Green	670	840	1700	108	786406	
Rouge / Red	670	840	1700	108	786506	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	670	840	1700	108	786906	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

Chariots cafétéria démontables

Flat-pack cafeteria clearing trolleys

Sécurité :

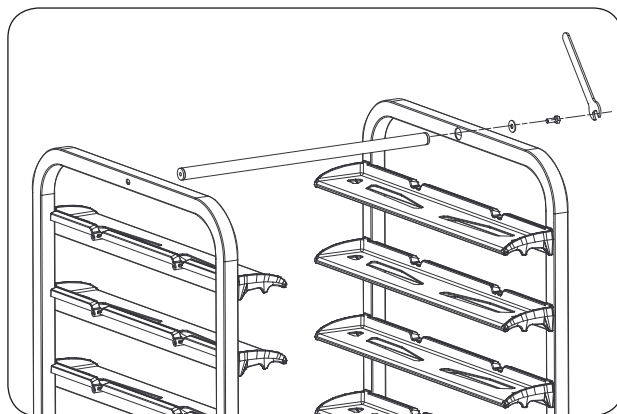
Les supports polypropylène bloquent les plateaux pendant le transport.

3 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles. Fixation par vis et rondelles de 6 mm et serrage avec une clé de 10 fournie. Livré démonté.

Charge maximale par niveau : 5 kg

Ces chariots sont conçus pour accepter des plateaux de dimensions maximales 530 x 370 mm.

Ils peuvent donc être utilisés pour les plateaux standard 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24)



Security :

Polypropylene supports secure trays during transport.

3 tubular braces of Ø 18 mm, 1,2 mm thick, to be fitted into the tubes of the ladder frames. 6 mm screws for fixing the braces, to be assembled with 6 mm washers.

Tightening with a n°10 spanner, supplied. Flat-pack delivered.

Max load per shelf : 5 kg

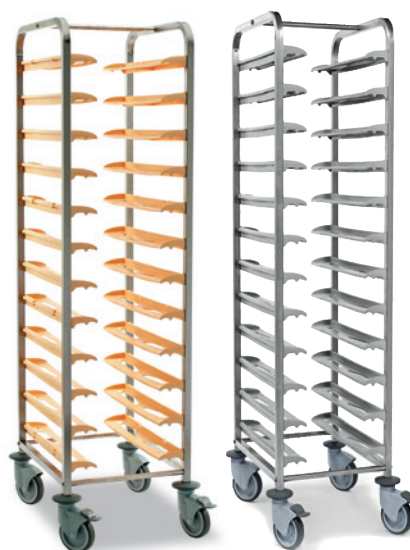
These trolleys can support trays with a maximum length of 530 mm, a maximum width of 370 mm.

They can be used for standard trays : 460 x 360 mm, to 480 x 370 mm, 1/1 GN 530 x 325 mm and fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24)

Encombrement du colis LxlxH :
1760 x 660 x 230 mm

Pack sizes
LxlxH :
1760 x 660 x 230 mm

Sans panneaux latéraux
Entrée 375 mm



Without side panels
Profile 375 mm

Encombrement du colis LxlxH :
1760 x 660 x 230 mm

Pack sizes
LxlxH :
1760 x 660 x 230 mm

Avec 2 panneaux latéraux
Entrée 375 mm



With 2 side panels
Profile 375 mm

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings					
510	620	1700	108	781006	
Glissières grises / Grey rackings					
510	620	1700	108	781106	

Couleur Panneaux Panel colours	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	510	620	1700	108	781206	
Vert / Green	510	620	1700	108	781306	
Rouge / Red	510	620	1700	108	781406	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	510	620	1700	108	781906	

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

All these trolleys are fitted with Ø 125 mm composite wheels, 2 with brakes for safer use. These wheels meet the requirements of NF approval.

Chariots cafeteria en version fermée sur 3 côtés pour les utilisateurs qui souhaitent limiter la visibilité des plateaux débarrassés par les clients consommateurs.

Cafeteria clearing trays closed on 3 sides in order to hide cleared trays from customer view.

Entrée simple pour 12 plateaux

Single entry for 12 trays



Avec 3 panneaux latéraux
Entrée 375 mm

With 3 side panels
Profile 375 mm

Couleur Panneaux Panel colors	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	510	620	1700	108	782503	
Vert / Green	510	620	1700	108	782603	
Rouge / Red	510	620	1700	108	782703	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	510	620	1700	108	782903	

Double entrée côte à côte pour 24 plateaux

Side by side tray admission for 24 trays



Avec 3 panneaux latéraux
Entrée 375 mm

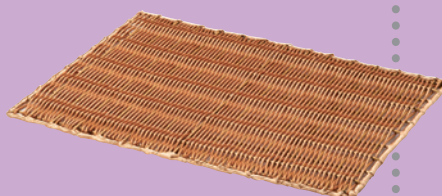
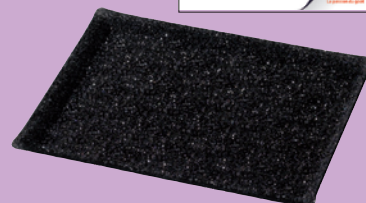
With 3 side panels
Profile 375 mm

Couleur Panneaux Panel Colours	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre glissières	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Glissières beiges / Beige rackings						
Bleu / Blue	925	620	1700	108	784203	
Vert / Green	925	620	1700	108	784303	
Rouge / Red	925	620	1700	108	784403	
Glissières grises / Grey rackings						
Gris / Grey	925	620	1700	108	784903	



Pour retrouver notre gamme de plateaux, corbeilles et matériels divers pour le service, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

To find our range of trays, baskets and miscellaneous items for service, see the IN SITU catalogue, "Buffet" section.



Chariot de débarrassage

Clearing trolley

Livré équipé de :

- 4 bacs GN 2/4
H 100 mm (inox)
- 1 plaque à rôtir GN 2/1
H 20 mm (inox)
- 1 collecteur à déchets en polyéthylène de 76 litres

Clearing trolley delivered with :

- 4 x GN 2/4 H 100 mm containers
- 1 x GN 2/1 roasting pan H 20 mm (S/S)
- 1 polyethylene rubbish bin capacity 76 litres



Chariot de débarrassage

Clearing trolley

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1200	630	1010	794406	

Chariot de stockage des plateaux self en sortie de chaîne de lavage.

Equippé d'un système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage.



Lagerwagen für SB-Tablettts am Auslauf der Waschstraße.

Mit einem praktischen System, das die Tablettts zum besseren Abtropfen gerade hält.



Structure tube inox 25x25mm.
Support plateau en tôle 2mm avec revêtement de protection.
Capacité de stockage (sur 3 niveaux) : 150 plateaux de dimension minimum 350 x 270 mm.
Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.



Chariot d'égouttage de plateaux

Rohrgestell aus Edelstahl 25x25 mm.
Tabletttaufnahme aus 2 mm-Blech mit Schutzbeschichtung.
Aufnahmekapazität (auf 3 Ebenen): 150 Tablettts von 350 x 270 mm.
Lieferung demontiert.
Schrauben und Montageschlüssel werden mitgeliefert.

Abtropfwagen für Tablettts

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1310	625	1700	798715	

Housse de protection alimentaire réutilisable 778700
Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle

Tous ces chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.

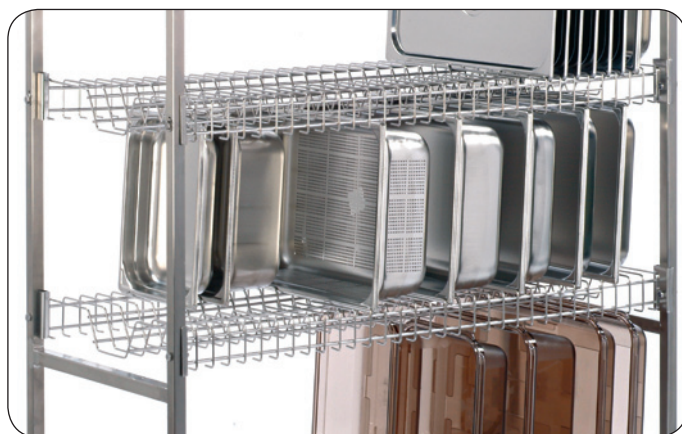
Chariot de stockage et égouttage des bacs gastronomes

Aufbewahrungs- und Abtropfwagen für Gastronom-Behälter

Chariot de stockage des bacs et couvercles gastro inox et polycarbonate en sortie de lavage.

Le système de maintien des bacs et couvercles gastro en position droite permet une optimisation de la capacité de stockage et de l'égouttage.

Structure tube inox 25x25 mm. Support en fil inox. Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.



Aufbewahrungs- und Abtropfwagen für Gastronom-Behälter und Deckel aus Edelstahl und Polycarbonat nach dem Spülen.

Dieses System zum Geradehalten von Gastronom Behältern und Deckeln (Führungstreben von oben und unten) optimiert die Aufbewahrungs- und Abtropfkapazität.

Rohrstruktur aus Edelstahl 25x25mm. Halter aus Edelstahl draht. Wird nicht montiert geliefert. Schrauben und Montageschlüssel werden mitgeliefert.

POSSIBILITÉ DE CHARGEMENT BESCHICKUNGSMÖGLICHKEIT

Désignation Bezeichnung	Couvercles/grilles/bacs H 20 Deckel/Einsatz/Behälter H 20			Bacs H 40/55/65 Behälter H 40/55/65			Bacs H 100 Behälter H 100			Bacs H 150 Behälter H 150			Bacs H 200 Behälter H 200		
	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1
3 niveaux / Ebene	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4 niveaux / Ebene	256	128	/	128	64	/	80	40	/	48	24	/	40	20	/

Le modèle 4 niveaux peut se transformer en modèle 3 niveaux. Les capacités deviennent alors celles du 3 niveaux.

Das 4-Ebenen-Modell kann in ein 3-Ebenen-Modell umgebaut werden. Seine Kapazitäten entsprechen in diesem Fall dem des 3-Ebenen-Modells.

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1250	575	1870	798730	

Housse de protection alimentaire réutilisable
Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle 778701

2 niveaux en GN 1/1 et 1 niveau en GN 2/1.



2 Ebenen in GN1/1 und 1 Ebene in GN2/1.

Modèle 3 niveaux

3-Ebenen-Modell

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1250	575	1870	798740	

Housse de protection alimentaire réutilisable
Wieder verwendbare, lebensmittelgeeignete Schutzhülle 778701

4 niveaux en GN 1/1



4 Ebenen in GN1/1.

Modèle 4 niveaux

4-Ebenen-Modell

Tous ces chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

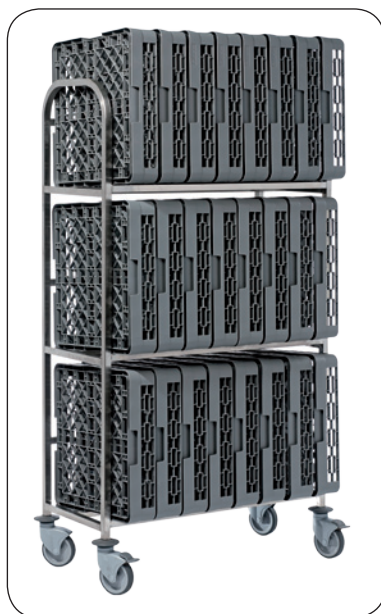
Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.

Chariot de stockage et égouttage de casiers à vaisselle

Chariot conçu pour l'optimisation du stockage des casiers à vaisselle en sortie de chaîne de lavage.

Facilite l'égouttage et évite l'encombrement dans les laveries ou cuisines de petite surface.

Capacité de stockage de 24 casiers sur 1 m² !



Wagen zum Lagern von Geschirrspülkörben

Der Wagen wurde zur Optimierung der Fächereinteilung für das Geschirr am Auslauf der Spülkette entworfen.

Das Abtropfen wird erleichtert, wodurch Staubbildung in den Spülbereichen oder kleineren Küchen vermieden wird.

Auf 1m² können 24 Körbe gelagert werden.



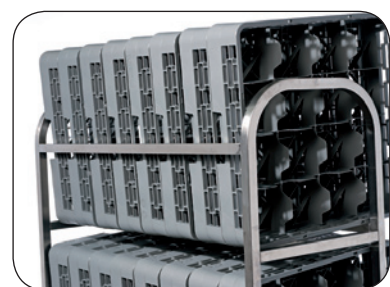
Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter l'égouttage.

Die Körbe können schräg abgestellt werden, um das Abtropfen zu erleichtern.



Espace suffisant entre chaque casier pour éviter tout coincement et faciliter l'accès et le rangement.

Zwischen den Körben ist ausreichend Platz vorhanden, um Verklemmungen zu vermeiden, und den Zugriff und das Ablegen zu erleichtern.



Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement.

Haltestange im hinteren Teil, um zu vermeiden, dass die Körbe beim Verstauen kippen.

Structure tube inox 25 x 25 mm.
Capacité de stockage de 24 casiers sur 3 niveaux (8 casiers 500 x 500 mm sans réhausse par niveau).



Chariot de stockage de casiers vaisselle

Rohrstruktur 25x25mm aus Edelstahl.
Ablagekapazität von 24 Körben auf 3 Ebenen (8 Körbe 500 x 500 mm ohne Aufsatz pro Ebene).

Wagen zum Lagern von Geschirrkörben

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1000	495	1700	798745	

Tous ces chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.


POSSIBILITÉ DE CHARGEMENT
BESCHICKUNGSMÖGLICHKEIT

Description / Bezeichnung	Assiettes / Teller			Bacs GN 1/1 / GN Behälter			Plateaux / Tablett			
	20 cm	23 cm	26 cm	H 55	H 65	H 100	350 x 270	450x350	600 x 410	530 x 325
Petit / Kleines Modell	188 à/bis 232*	188 à/bis 232*	141 à/bis 174*	140	48	45	240	140	140	200
Grand / Großes Modell	336 à/bis 416*	336 à/bis 416*	252 à/bis 312*	140	48	45	240	140	140	200

* Selon l'épaisseur des assiettes

* Nach der Tellerdicke

Modèles bas encastrables

Tiefe Modelle

	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Sans séparation <i>Ohne abnehmbare Abteilung</i>	1112	540	785	9 Stellungen 85 mm	791006	
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	540	785	9 Stellungen 85 mm	791206	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					791900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					791902	

Petit modèle



Kleines Modell

	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Sans séparation <i>Ohne abnehmbare Abteilung</i>	1112	627	785	9 Stellungen 85 mm	792006	
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	627	785	9 Stellungen 85 mm	792206	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					792900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					792902	

Grand modèle



Großes Modell

Modèles réhaussés ergonomiques

Hauteur au sol du
plan de chargement :
600 mm



Petit modèle

Höhe am Boden der
Beladungsebene :
600 mm

Kleines Modell

Erhöhtes "ergonomisches" Modell

	L HT mm	l HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Sans séparation <i>Ohne abnehmbare Abteilung</i>	1112	540	1098	9 Stellungen 85 mm	791106	
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	540	1098	9 Stellungen 85 mm	791306	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					791900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					791902	



Grand modèle

Großes Modell

	L HT mm	l HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Sans séparation <i>Ohne abnehmbare Abteilung</i>	1112	627	1098	9 Stellungen 85 mm	792106	
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	627	1098	9 Stellungen 85 mm	792306	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					792900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					792902	

Chariots pour transport d'assiettes et couverts

Chariots livrés avec un ramasse-couverts
GN 1/1, 3 bacs GN 1/3 inox H 100 mm et
2 séparations anti-chute amovibles

Modèles bas



Petit modèle

Kleines Modell

Transportwagen für Teller und Bestecke

Mit Besteckkorb GN 1/1 und drei
100 mm hohen 1/3 GN-Behältern aus
Edelstahl geliefert.

Tiefe Modelle

	L HT mm	l HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	540	1014	9 Stellungen 85 mm	792506	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					791900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					791903	

Tous ces chariots sont équipés de roues composites
Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit
Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen
Lebensmittelhygiene entsprechen.

	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	627	1014	9 Stellungen 85 mm	792806	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					792900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					792903	



Grand modèle

Großes Modell

Modèles réhaussés ergonomiques

Erhöhte "ergonomische" Modelle

	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	540	1327	9 Stellungen 85 mm	792606	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					791900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					791903	



Petit modèle

Kleines Modell

	L HT mm	I HT mm	H HT mm	Anzahl Stel- lungen für Abteilungen	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Avec 2 séparations <i>Mit 2 abnehmbaren Abteilungen</i>	1112	627	1327	9 Stellungen 85 mm	792906	
Séparation anti-chute seule <i>Abnehmbare sturzsichere Abteilung</i>					792900	
Housse de protection alimentaire <i>Lebensmittelgeeignete Schutzhülle</i>					792903	



Grand modèle

Großes Modell

Tous ces chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.

Cuvier spécialement adapté à la manutention des préparations culinaires élaborées en sauteuses ou marmites basculantes.

Equippé d'un système de treuil manuel non réversible, il permet de se positionner au niveau voulu au fur et à mesure du versement dans des bacs gastro.

Le réglage du niveau, particulièrement précis, évite tous les risques d'éclaboussures ou de perte de préparation et facilite l'opération sans effort de manipulation.

Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage.



Speziell für die Handhabung von in Kochtöpfen oder Kochkesseln zubereiteten Lebensmittelzubereitungen angelegte Wanne.

Sie ist mit einem nicht umkehrbaren manuellen Arbeitssystem ausgerüstet und ermöglicht es, sich im Laufe des Umfüllens in die Gastro-Behälter auf dem jeweiligen Niveau zu positionieren.

Das Niveau lässt sich besonders präzise einstellen, was das Risiko von Spritzern oder Verschütten der Zubereitung einschränkt und eine Handhabung ohne jede Anstrengung ermöglicht.

Entspricht der europäischen Hebezeug-Verordnung.



- Moins de perte, moins d'effort en utilisation.
- Séparation facile des matériaux et recyclage en fin de vie à 100%.

- Weniger Verlust, mühelosere Gebrauch.
- Einfaches Trennen der Materialien und 100% Recycling nach der Ausmusterung.

LES AVANTAGES PRODUIT

- Conception acier inoxydable.
- Capacité 1 bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1 H 200 (inox ou polycarbonate).
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute 850 mm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Charge maxi. : 60 kg.
- Support de pose inférieur amovible en option (réf. 740004).

Marquage CE

Chariot livré sans bac gastro



Cuvier à niveau variable

Dieser Wagen ist ohne GN-Behälter geliefert

Wanne mit variabler Höhe

DIE PRODUKTVORTEILE

- Gestell aus Edelstahl.
- Fassungsvermögen 1 Schale GN2/1 oder 2 GN1/1 H 200 aus Edelstahl oder Polycarbonat.
- Bodenhöhe der Schale: tiefe Position 400 mm, hohe Position 850 mm.
- Höhenverstellung mittels nicht umkehrbarer Handwinde.
- Max. Füllgewicht: 60 kg.
- Untere Lagerfläche als Option bestehend aus 1 x Art. Nr. 740004.

CE-Kennzeichnung

L HT	l HT	H HT	Code	Prix €
mm	mm	mm	Best. Nr.	Preis €
700	970	1140	793606	
Bac GN 2/1, H 40 mm (en option)			740004	
GN-Behälter 2/1 H 40 mm (Option)				

Cuvier égouttoir à niveau variable

Abtropfwanne mit variabler Höhe

Conception en acier inoxydable.

Charge maximale : 60 kg.

Capacité 1 bac GN2/1 ou 2 bacs 1/1 perforés profondeur 200 mm ou inférieure.

Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute 850 mm.

Changement de niveau par treuil manuel non réversible.



Marquage CE.
Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage



Cuve de 220mm de profondeur avec robinet de vidange.

Wanne 220 mm tief mit Entleerungshahn ausgestattet.

Aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Maximale Gesamtlast : 60 kg.

Geeignet für perforierte GN-Behälter 2/1 bzw. 1/1 Tiefe 200 mm oder niedriger.
Bodenhöhe der Schale: tiefe Position 400 mm, hohe Position 850 mm
Höhenverstellung mittels nicht umkehrbarer Handwinde.

CE-Kennzeichnung.
Entspricht der europäischen Hebezeug-Verordnung.

Chariot livré sans bac gastro

Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert



Cuvier égouttoir à niveau variable

Abtropfwanne mit variabler Höhe

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
700	970	1140	793607	

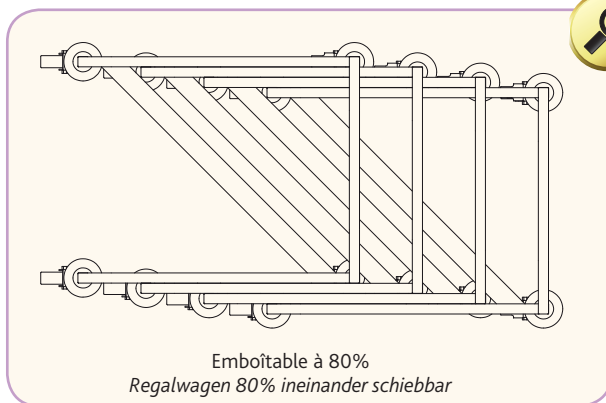
Cuvier encastrable

Ineinerschiebbare Waschwanne

Conception en acier inoxydable.

Charge maximale : 60 kg.

Équipé de roues composite Ø.125mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du label NF Hygiène Alimentaire.



Aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Maximale Gesamtlast : 60 kg.

Ausgerüstet mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen



Cuvier encastrable pour 1 GN2/1

Einbaubare Waschwanne

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
770	630	1010	793806	

Nos cuiviers sont étudiés pour :

- Tous les besoins de stockage, égouttage et transport de préparations culinaires, légumes ou sauces en grosse quantité (charges lourdes).
- Mise à disposition à niveau de travail des préparations dans les ateliers de portionnage et conditionnement.

Conception tube inox carré 25x25 mm.



Unsere Wannen eignen sich konzeptionsbedingt:

- Für die Vorratshaltung, das Abtropfen und den Transport kulinarischer Speisenzubereitungen, für große Mengen an Gemüse oder Saucen (schwere Asten).
- Bereitstellung in Höhe des Zubereitungspostens in den Portionier- und Konditionierbetrieben.

Gestell aus Edelstahl-Vierkantröhr 25x25 mm.

Charge maximale : 60 kg
Chariot livré sans bac gastro



Maximale Last : 60 kg
Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert

Cuvier pour 1 GN 2/1 ou 2 GN 1/1

Waschwanne für 1 GN 2/1 oder 2 GN 1/1

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
770	630	1010	793506	

Charge maximale : 90 kg
Chariot livré sans bac gastro



Maximale Last : 90 kg
Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert

Cuvier pour 1 GN 2/1 + 1 GN 1/1 ou 3 GN 1/1

Waschwanne für 1 GN 2/1 + 1 GN 1/1 oder 3 GN 1/1

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1100	630	1010	793706	

Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange pour l'égouttage des boîtes de conserves ouvertes, de légumes... dans des bacs GN 2/1 ou 1/1 perforés profondeur 200 mm ou inférieure.



Wanne 220 mm tief mit Entleerungshahn ausgestattet. Waschwanne geliefert mit Abflußschlauch. In dieser Wanne kann man geöffnete Konservendosen, Gemüse, usw. abtropfen lassen, in perforierten GN-Behältern 2/1 bzw. 1/1 Tiefe 200 mm oder niedriger.
Maximale Last : 100 kg
Dieser Wagen wird ohne GN-Behälter geliefert

Charge maximale : 100 kg
Chariot livré sans bac gastro

Cuvier égouttoir pour 1 GN 2/1 ou 2 GN 1/1

Waschwanne für 1 GN 2/1 oder 2 GN 1/1

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
770	640	1010	793906	

Tous nos chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.

Chariots à plate-forme

Plattformwagen

Châssis profil carré 40 x 40 mm
épaisseur 1,5 mm

Poignée en tube inox 25 x 25
épaisseur 1,5 mm

4 roues chapes inox à platine
Ø 160 mm dont 2 avec freins

Charge maximale : 400 kg



Rahmen aus Vierkantprofilen 40x40 mm, Stärke 1,5mm
Griff Edelstahlrohr 25 x 25, Stärke 1,5mm
4 Räder, Laufflächen Edelstahl mit Platin Ø 160 mm, davon 2 mit Bremsen
Maximale Last : 400 kg

Chariot pouvant être équipé de la plate-forme réf. 798406 (voir ci-dessous)

Dieser Wagen kann mit der Plattform Art.-Nr. 798406 ausgestattet werden (siehe unten).



Chariot à plate-forme "claire-voie"

"Gitter" Plattformwagen

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1025	600	1050	798306	

Cette plate-forme pleine s'adapte sur le chariot vendu séparément réf. 798306.

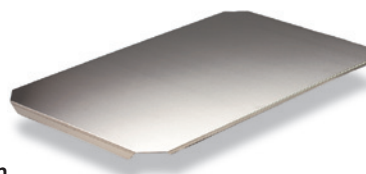
Diese Vollplattform kann auf dem oben angebotenen Wagen (Best. Nr. 7983.06) eingesetzt werden.



Plate-forme pleine amovible Acier inox 1,5 mm

Plattform durchgehend, abnehmbar Edelstahl 1,5 mm

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	e mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1007	607	12	15	798406	



500 x 500 mm
Plateau amovible thermoformé
non porteur au centre.
Charge maximale : 50 kg portant sur la
périphérie (ne pas centrer la charge)



Socle rouleur
"casiers à verres"

500 x 500 mm
Geformte abnehmbare
Auflage
Mit Handgriff
Maximale Last : 50 kg,
auf der Peripherie
lagernd (die Last nicht
zentrieren).

Plattformwagen
für Gläserkörbe

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
670	580	1050	797106	

500 x 500 mm
Plateau en acier inoxydable soudé.
Poignée de transport ergonomique.
Charge maximale : 80 kg



Socle rouleur
"casiers à verres"
Modèle renforcé

500 x 500 mm
Auflage aus Edelstahl verschweißt,
ergonomischer Handgriff
Maximale Last : 80 kg

Plattformwagen
für Geschirrspülkörbe
Verstärktes Modell.

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
731	634	1050	797306	

Compatible avec tous nos modèles
(sauf liquides).
Charge maximale : 120 kg



Socle rouleur
"conteneurs"

Verwendbar für alle unsere
Thermo-Container
bis auf den für
Flüssigkeiten)
Maximale Last : 120 kg

Plattformwagen
für Thermo-Container

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
880	615	1050	797606	

Pour marmites Ø 400 mm
(ou pour poubelle plastique
de 110 litres)
Charge maximale : 40 kg



Socle rouleur
"marmite"

Für Töpfe Ø 400 mm
(oder 110 Liter Abfallbehälter
aus Kunststoff)
Maximale Last : 40 kg

Runder Plattformwagen
"Töpfe"

Ø ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
455	195	797806	

Tous ces chariots sont équipés de roues composites
Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit
Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen
Lebensmittelhygiene entsprechen.

Plateau amovible GN 2/1
en acier inoxydable.
Charge maximale : 120 kg

Abnehmbare Platte aus
rostfreiem Stahl -
GN 2/1.
Mit Handgriff
Maximale Last : 120 kg



**Socle rouleur
"universel"**



**"Universal"
Plattformwagen**

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
745	580	1010	798106	

Structure rotomoulée rigide avec
butées de calage sur pourtour.
Trous d'évacuation des eaux de
lavage. Roues chape inox
Ø 125 mm avec freins.
Charge maximale : 120 kg.

Rotationsgeformte und steife
Struktur mit Anschlägen am
Außenumfang. Bohrungen zum
Ablaufen des Waschwassers.
Blockierbare Räder aus rostfreiem
Stahl im Durchmesser 125mm.
Maximale Last : 120 kg



**Socle rouleur pour
conteneurs "Sherpa"
sans poignée**

**Rollsocket für "Sherpa"
Behälter ohne Handgriff**

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / G. kg	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
717	496	242	9	797706	

Poignée tube inox ergonomique
démontable.

Ergonomischer und abnehmbarer
Rohrhandgriff aus rostfreiem
Stahl.



**Socle rouleur pour
conteneurs "Sherpa"
avec poignée inox**

**Rollsocket für "Sherpa"
Behälter mit Handgriff**

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / G. kg	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
958	496	1046	11	798006	

Tous ces chariots sont équipés de roues composites
Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant
aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit
Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen
Lebensmittelhygiene entsprechen.

Véritable poste de travail mobile particulièrement adapté aux cuisines de collectivités, ce chariot permet aux chefs de réaliser différentes opérations nécessaires en zone de cuisson :

- découpe d'ingrédients
- assaisonnements
- intégration de sauces ou jus, etc ...

Tous les accessoires et ustensiles divers sont disponibles à portée de main sur un encombrement minimum avec une ergonomie et un confort de travail optimisés.



Dieser Wagen ist ein echter mobiler Arbeitsposten und besonders für Kantinen geeignet. Er erlaubt den Köchen die Ausführung verschiedener Arbeitsschritte im Kochbereich.

- Kleinschneiden der Zutaten
- Würzen
- Einarbeiten von Saucen oder Säften,...

Alle Zubehörteile und die diversen Utensilien sind schnell zur Hand, er braucht sehr wenig Platz, ist optimal ergonomisch und macht die Arbeit angenehm.

LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

- Conception acier inoxydable.

Ergonomie

- Plan de travail de 760 x 460 mm à hauteur ergonomique.
- Pions de calage pour planche à découper amovible.
- Multiples rangements pour bacs gastro (2 x 7 niveaux GN 1/1) et bouteilles, épices ou condiments (support fil inox en partie supérieure).
- Tablette rabattable sur un côté.
- Support pour louches et écumeiroirs.

Sécurité

- Rangement vertical des couteaux sur plan de travail (sans risque de contact avec lames).

Hygiène

- Lavage au jet.



Table mobile de préparation

Mobiler Vorbereitungstisch

DIE PRODUKTVORTEILE

Stabilität :

- Ausführung in rostfreien Stahl.

Ergonomik :

- Arbeitsplatte 760x460mm in ergonomischer Höhe.
- Nutenstein zum Verkeilen des abnehmbaren Schneidbretts.
- Zahlreiche Stauräume für die Gastro Behälter (2x7 Niveau GN1/1), Flaschen, Gewürze oder Kräuter (Kabelhalterung aus Edelstahl im oberen Abschnitt).
- Klappbares Tablett an einer Seite.
- Halterung für Schöpf- und Schaumlöffel.

Sicherheit :

- Senkrechte Ablagevorrichtung für die Messer auf der Arbeitsplatte (ohne Gefahr zu laufen, mit den Klingen in Berührung zu kommen).

Hygiene :

- Mit Wasserstrahl reinigen.

Schienen Anzahl	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Schienen Abstand mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Nbre de niveaux						
2 x 7	1166	624	1002	89	798806	
Longueur tablette rabattue 847 mm						
Länge ohne die klappbare Arbeitsfläche : 847 mm						

Tous nos chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen.

Chariot de préparation de plateaux

Wagen für Konditionierungsstraße

Ce chariot de préparation est particulièrement adapté aux chaînes de conditionnement de plateaux hospitaliers.

Grâce à ses multiples niveaux de stockage et à son faible encombrement, il constitue un poste de travail performant et ergonomique.



Dieser Lagerwagen eignet sich besonders für die Konditionierungsstraßen von Krankenhaustabletts.

Dank seiner zahlreichen Lagerebenen und seinen platzsparenden Abmessungen bildet er einen leistungsfähigen und ergonomischen Arbeitsplatz.

LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité :

- Conception acier inoxydable.
- Glissières GN 1/1 au pas de 134 mm.

Stockage :

- Autonomie adaptée aux chaînes de conditionnement, capacité totale de 18 bacs GN 1/1 + 6 bacs GN 1/6.
- Possibilité de présenter différents types de régimes (pour bacs GN 1/1, GN 1/2 et GN 1/3) et mise à disposition de divers condiments (bacs GN 1/6).

Hygiène :

- Nettoyage au jet.

Ergonomie :

- Niveaux décalés à hauteur de travail.
- Tablette rabattable de 560 x 350 mm (adaptable des 2 côtés).



DIE PRODUKTVORTEILE

Stabilität :

- Ausführung in rostfreiem Stahl.
- Gleitschienen GN 1/1 im Abstand von 134 mm.

Lagerung :

- Entsprechende Autonomie für Konditionierungsketten, mit einem Gesamtfassungsvermögen von 18 Behältern GN1/1 + 6 Behälter GN1/6.
- Unterschiedliche Lauftypen können präsentiert werden (für Behälter GN1/1, GN1/2 und GN1/3) und Beistellung unterschiedlicher Gewürze (Behälter GN1/6).

Hygiene :

- Mit Wasserstrahl reinigen.

Ergonomie :

- Versetzte Ebenen entsprechend der Arbeitshöhe.
- Aufklappbares Seitenteil 560 x 350 mm (passt an beide Seiten).

Charge maxi :
200 kg

Höchstbelastung :
200 kg



Chariot de
préparation de plateaux

Rollwagen zur
Tabletts-Zubereitung

L ^{HT} cm	I ^{HT} cm	H ^{HT} cm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1200	817	1170	798900	

Tous nos chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichens Lebensmittelhygiene entsprechen.

Conception en acier inoxydable.

Deux modèles de plan de travail :

- en acier inoxydable ajouré.
 - moitié acier inoxydable ajouré, moitié planche à découper pour faciliter la découpe des poches sous vide.
- Ces dessus sont amovibles pour faciliter l'entretien.

Chariot équipé d'un fond en diamant avec évacuation.

Livré avec un bac polycarbonate GN1/1 H 100mm pour la récupération des liquides résiduels .

Possibilité d'accrochage d'un support sac poubelle des 2 côtés du chariot (à commander séparément).



Fertigung aus Edelstahl.

Zwei Arbeitsplattenmodelle:
- aus gelochtem Edelstahl.
- halb Lochblech aus Edelstahl, halb Schneidbrett zum einfacheren Zerschneiden von Vakuumverpackungen. Die Auflagen sind zur einfacheren Pflege abnehmbar.

Der Wagen ist mit einem Diamantboden mit Ablass ausgestattet. Der Wagen wird mit einem Polycarbonat-Behälter GN1/1 H 100 mm zum Auffangen von Flüssigkeiten geliefert.

An zwei Seiten des Wagens kann auch ein Müllbeutelhalter angebracht werden (getrennt zu bestellen).



Ouverture des sacs sous vide avec découpe sur planche à découper.

Öffnen von Vakuumverpackungen und Aufschneiden des Inhalts auf dem Schneidbrett.



Collecte des sacs vides dans sac poubelle sur le côté.

Direkte Entsorgung der Leerverpackung in den seitlich angebrachten Müllbeutel



Récupération des liquides résiduels dans bac GN1/1 H 100mm.

Die anfallenden Flüssigkeiten werden im Behälter GN1/1 H 100 mm aufgefangen.



Chariot de dessouvidage

Wagen zum Öffnen von
Vakuumverpackungen

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
881	610	900	798706	



Chariot de dessouvidage
avec planche à découper

Wagen zum Öffnen
von Vakuumverpackungen
mit Schneidbrett

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
881	610	900	798716	



Support poubelle

Müllbeutelhalter,
Edelstahl

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
319	380	771	798750	

Table de dressage d'assiettes

Anrichttisch

Véritable poste de travail adapté à tous les types de restaurants, cette table de dressage permet d'assurer la préparation d'entrées froides sur un encombrement réduit.

Equipée de multiples possibilités de stockage en bacs gastronorme et de plans de travail amovibles ou rabattables.



Dieser Anrichttisch ist ein echter Arbeitsposten für Restaurants aller Art und ermöglicht die Zubereitung von kalten Vorspeisen auf kleinstem Raum. Mit zahlreichen Aufbewahrungsmöglichkeiten in Gastronorm-Behältern und abnehmbaren oder abklappbaren Arbeitsflächen.

LES AVANTAGES PRODUIT

- Conception acier inoxydable.
- Capacité :
 - * en partie inférieure : un stockage de 3 bacs en dimension 1/1 et 6 en dimension 2/1 sur glissières au pas de 178 mm
 - * à hauteur de travail :
 - stockage de 3 bacs GN1/1
 - emplacement pour la fixation d'une douchette pour l'égouttage
 - une tablette rabattable de 675 x 350 mm
 - une poubelle de capacité 20 litres
 - un plan de travail amovible et insonorisé
 - * en partie supérieure, stockage de 2 bacs GN1/1 et 1 bac GN 1/2
- Équipée de 4 vérins réglables.
- Charge maxi 200 kg

DIE PRODUKTVORTEILE :

- Aus rostfreiem Stahl.
- Kapazität:
 - * im unteren Teil: Aufbewahrung von 3 Behältern in Dimension 1/1 und 6 Behältern in Dimension 2/1 auf Schienen in 178 mm Abstand
 - * auf Arbeitshöhe:
 - Aufbewahrung von 3 GN1/1 Behältern
 - Befestigungsstelle für eine Abtropfdusche
 - eine abklappbare, 675 x 350 mm große Arbeitsfläche
 - ein Mülleimer mit einer Kapazität von 20 Litern
 - eine abnehmbare und geräuschgedämpfte Arbeitsfläche
 - * im oberen Teil können 2 GN1/1 Behälter und 1 GN 1/2 Behälter untergebracht werden
 - mit 4 einstellbaren Zylindern ausgestattet.
 - Maximallast 200kg



Table de dressage d'assiettes

Anrichttisch

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1557	750	1225	798950	

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
315	240	430	853004	

Poubelle amovible 20 litres

herausnehmbarer Abfalleimer à 20 L.





La gamme Taïga permet la préparation des produits à une température contrôlée de +4°C en moyenne à coeur d'aliment pour le modèle 3GN et +7°C en moyenne à coeur d'aliment pour les modèles 4 et 5GN dans une ambiance de +25°C. Pour un maintien en température dans le respect des normes HACCP.

Grâce à l'utilisation de 2 évaporateurs suspendus au-dessus du plan de travail qui permettent de refroidir l'air en continu, la table de préparation réfrigérée Taïga est le seul plan de travail qui garantit une couverture froide sur toute la longueur du plan et jusqu'à une hauteur de 20cm.

Das Taïga Produktsortiment ermöglicht die Zubereitung von Produkten bei einer kontrollierten Kerntemperatur der Lebensmittel von durchschnittlich +4°C beim Modell 3GN und durchschnittlich +7°C bei den Modellen 4 und 5GN bei einer Umgebungstemperatur von +25°C. Aufrechterhaltung der Temperatur unter Berücksichtigung der HACCP Normen.

Dank der Verwendung von 2 über der Arbeitsplatte hängenden Verdampfern, mithilfe derer die Luft dauerhaft gekühlt werden kann, ist der Kühl- und Zubereitungstisch Taïga das einzige Arbeitsgerät, das eine Kühlung über die gesamte Länge der Platte und bis zu einer Höhe von 20 cm gewährleistet.

LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

- Conception acier inoxydable.

Ergonomie

- Montée sur un piétement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpes se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.

Sécurité

- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.

Hygiène

- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes) en option, limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. Nous consulter.



Le flux d'air froid laminaire dans le sens latéral assure une meilleure ergonomie pour les utilisateurs.

Laminarer Kaltluftstrom in seitlicher Richtung: Hervorragende ergonomische Bedingungen für die Benutzer.

DIE PRODUKTVORTEILE

Stabilität :

- Ausführung in rostfreien Stahl.

Ergonomik :

- Montage auf einem Fußgestell aus runden Rohren mit 4 Rädern, davon 2 selbstblockierende für eine leichtere Fortbewegung.
- Die Schneidplatten lassen sich einfach verschieben oder abnehmen, um einen oder mehrere Gastro-Behälter einzusetzen.

Sicherheit :

- Durch die Verwendung der seitlichen Laminarkühltechnik kann vermieden werden, dass Kaltluft direkt auf die Benutzer geblasen wird.

Hygiene :

- Die Verwendung von optionalen UVC Lampen (Ultraviolett des Typs C - Kurzwellen) grenzt das Risiko der Bildung und des Wachstums von Keimen, Viren und Bakterien ein, die im Luftstrom zirkulieren. Wenden Sie sich an uns.



- Taïga utilise les groupes compresseurs EcoPower qui permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie.

- Taïga arbeitet mit den Kompressor-Einheiten EcoPower, mit einem Energiesparpotenzial von 20%.



Table réfrigérée sur piètement mobile

Tension : 230V monophasé 50/60 Hz.
Spannung : 230V einphasig 50/60 Hz.

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puiss.frigorifique Kühlleistung	Puiss.électrique Leistung	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Modèle 2 GN1/1 / Modell 2 GN1/1						
1055	700	1080	800 W	600 W	851102	
Modèle 3 GN1/1 / Modell 3 GN1/1						
1400	700	1080	1100 W	900 W	851103	
Modèle 4 GN1/1 / Modell 4 GN1/1						
1745	700	1080	1100 W	900 W	851104	
Modèle 5 GN1/1 / Modell 5 GN1/1						
2090	700	1080	1100 W	900 W	851105	



Table réfrigérée
sur piètement mobile

Kühltisch auf mobilen Fußgestellen

Kühltisch auf
mobilen Fußgestellen

Table réfrigérée sur piètement mobile avec réserve réfrigérée

Tension : 230V monophasé 50/60 Hz.
Groupe frigorifique au R404a.
Spannung : 230V einphasig 50/60 Hz.
Kühlaggregat R404a.

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puiss.frigorifique Kühlleistung	Puiss.électrique Leistung	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Modèle 3 GN1/1 / Modell 3 GN1/1						
1400	700	1080	1100 W	900 W	851123	
Modèle 4 GN1/1 / Modell 4 GN1/1						
1745	700	1080	1100 W	900 W	851124	
Modèle 5 GN1/1 / Modell 5 GN1/1						
2090	700	1080	1100 W	900 W	851125	

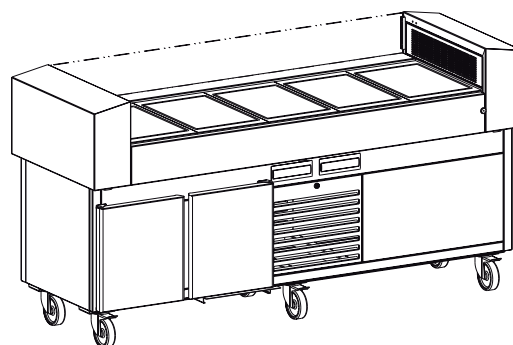


Table réfrigérée
sur piètement mobile
avec réserve réfrigérée

Kühltisch auf
mobilen Fußgestellen
mit Kühlbehälter



- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec :
- plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
 - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleïne - voir page 151)

Alle Tische für die Anrichtung mit Kühlung des Typs Taïga werden geliefert mit:
- Schneidplatten (2, 3, 4 oder 5 Platten, je nach Modell).
- Schutzscheibe an der Fassade (auf der optional ein Niesschutz montiert werden kann - siehe Seite 151).

Pour plus d'information sur la gamme et les options, voir page 148 au chapitre "Self et environnement" .

Weitere Informationen über die Produktpalette und die verschiedenen Optionen finden Sie auf Seite 148 im Kapitel „Self und Umwelt“.



Robustesse et protection Solidität und Schutz



Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge.

Kreuz-Struktur aus rostfreiem Edelstahl zur Gewährleistung einer perfekten Steifigkeit im beladenen Zustand.



Protection totale des assiettes quel que soit le diamètre (pas d'assiettes en saillie).

Teller jeden Durchmessers (keine Teller mit Reliefdekor) werden optimal geschützt.

Montage facile Einfache Montage



Structure principale en 2 modules à assembler par vissage. Positionnement des blocs supports sans outil, par simple pression sur ressort au niveau des repères de diamètre des assiettes.

Hauptstruktur bestehend aus 2 miteinander zu verschraubenden Modulen. Positionierung der Halteblöcke ohne Werkzeug durch einfaches Andrücken der Feder auf der Ebene der Kennzeichnung der Durchmesser der Teller.

Rapidité des réglages Schnelle Einstellung



Changement facile et rapide de position des supports selon le diamètre des assiettes : diamètres repérés sur tube et plateforme (en cm et pouces) et positionnement par système de ressort et d'emboîtement.

Die Position der Halter kann einfach und schnell dem Durchmesser der Teller angepasst werden: die Durchmesser sind auf dem Rohr und auf der Plattform angegeben (in cm und Zoll), Positionierung über ein Feder- und Einklicksystem.

Sécurité du maintien des assiettes Sicherer Halt für die Teller



Design des supports d'assiettes optimisant le calage. Revêtement spécial sur supports pour assurer le maintien (anti-glisement). Charge maximale par support : 1,5 kgs. Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm.

Das Design der Tellerhalter gewährleistet eine optimale Verkeilung. Halteelemente mit einer Anti-Rutsch Spezialbeschichtung. Maximale Last je Halteelement: 1,5 kg Kompatible Tellerdurchmesser: 190 mm bis 320 mm.

Manutention aisée Einfache Handhabung



4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite avec freins. Préhension facile de la structure pour conduite des chariots même en charge.

4 Schwenkräder Durchmesser 125mm aus Verbundwerkstoff mit Bremse. Einfache Handhabbarkeit der Struktur, die sich selbst im beladenen Zustand leicht lenken lässt.

Livré démonté avec visserie.
 Structure en acier inoxydable.
 Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements.
 Charge maximale : 150 kg pour le modèle 96 assiettes et 75 kg pour le modèle 48 assiettes.
 Equipés de 4 roues matériau composite pivotantes, 2 avec freins.

Wird demontiert mit Schrauben geliefert.
 Struktur aus rostfreiem Stahl.
 Halter aus rostfreiem Stahl mit Haftbeschichtung für einen sicheren Halt der Teller beim Transport.
 Maximale Last: 150 kg für das 96-Teller-Modell, 75 kg für das 48-Teller-Modell
 Mit 4 Rädern aus Verbundwerkstoff, 2 davon mit Bremse ausgestattet.

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Schienen Abstand mm	Poids / G. kg	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
700	700	1030	65	23	798848	

**Petit modèle
48 assiettes**



*Kleines Modell
48 Teller*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Schienen Abstand mm	Poids / G. kg	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
700	700	1830	65	33	798896	

**Grand modèle
96 assiettes**



*Großes Modell
96 Teller*

	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Pour chariot 48 assiettes Réf. 798848 Für den 48-Teller-Wagen Ref. 798848	798804	
Pour chariot 96 assiettes Réf. 798896 Für den 96-Teller-Wagen Ref. 798896	798805	

Housse de protection



*Lebensmittelgeeignete
Schutzhülle*

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

Lebensmittelgeeignete, antibakteriell behandelte Schutzhülle aus Polyethylen mit geringem spezifischem Gewicht. Wieder verwendbar. Wird mit Kabelhaltern aus Edelstahl auf dem Wagen geliefert.

Systèmes pratiques et modulaires pour le stockage d'assiettes dressées en restauration ou traiteur.

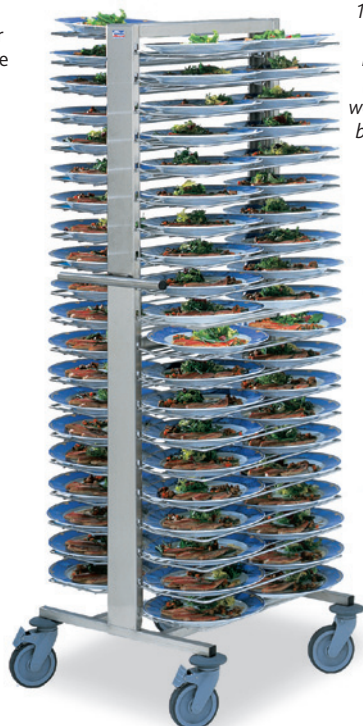
Le moyen efficace pour gagner de la place en évitant l'encombrement des tables de cuisine.



Praktische und modulfähige Systeme für jede Art der Aufbewahrung von fertig angerichteten Tellern im Restaurant- oder Partybetrieb.

Ein echter Platzgewinn ohne Zustellen der Küchentische.

Profil tôle inox épaisseur 1,5 mm
Poignée Ø 25 mm
Grilles fil inox Ø 7 mm
Livré avec sachet de 160 butées en caoutchouc à cliquer sur les grilles pour augmenter la sécurité de déplacement en charge (4 butées par grille).



Charge maximale par niveau : 4 kg

Edelstahl-Profilblech, Stärke 1,5 mm
Griff Ø 25 mm
Gitter aus Edelstahldraht Ø 7 mm
Wir liefern mit jedem Wagen 160 Gummianschläge im Beutel.
Diese Anschläge können auf die Gitter geklemmt werden, um die Sicherheit bei der Fortbewegung im beladenen Zustand zu erhöhen.
Ideal sind 4 Anschläge pro Gitter

Maximale Last pro Etage : 4 kg

Modèle mobile dos à dos

Bewegliches Modell 2-seitig

Schienen-Teller	Schienen- Anzahl	L mm	p mm	H HT mm	H HT mm	Etagen Abstand mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
56 (Ø 200 à 320 mm) ou 84 (Ø inférieur à 200 mm) 56 (Ø 200 bis 320 mm) oder 84 (Ø unter 200 mm)	2 x 14	630	665	1750	108	798656		
80 (Ø 200 à 320 mm) ou 120 (Ø inférieur à 200 mm) 80 (Ø 200 bis 320 mm) oder 120 (Ø unter 200 mm)	2 x 20	630	665	1750	70	798680		
Housse de protection alimentaire Lebensmittelgeeignete Schutzhülle							774800	

Profil tôle acier inoxydable épaisseur 1,5 mm.
Grille fil inox Ø 7 mm amovibles pour faciliter l'entretien et multiplier les possibilités d'espace.

Charge maximale par niveau : 4 kg
* Modèle livré avec une équerre en inox pour permettre une fixation murale (visserie inox fournie).



Edelstahl-Profilblech
Stärke: 1.5 mm
Gitter Draht Ø 7 mm
abnehmbar, um die Pflege zu erleichtern und mehr Zwischenraummöglichkeiten zu schaffen.

Maximale Last pro Etage : 4 kg
* Diese Modelle werden mit einem Winkel aus Edelstahl zur Wandbefestigung geliefert (Schrauben aus Edelstahl eingeschlossen).

Modèle de table (ou mural *)

Tischmodell (oder Wandmodell*)

Schienen-Teller	Schienen- Anzahl	L mm	p mm	H HT mm	H HT mm	Etagen Abstand mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
20 (Ø 200 à 320 mm) ou 30 (Ø inférieur à 200 mm) 20 (Ø 200 bis 320 mm) oder (30 Ø unter 200 mm)	10	575	320	855	70	798620		



LES AVANTAGES PRODUIT

Capacité :

- 65 assiettes par silo.
- Silo réglable pour assiettes rondes de diamètre 200 à 310 mm et carrées ou rectangulaires de côté 185 à 285 mm.

Performances :

- Régulation thermostatique de 0° à 100° C (avec thermostat de sécurité).
- Très bonne isolation (30 mm de laine minérale) de la structure autoportante à double paroi.

Hygiène :

- Facilité de nettoyage : silos amovibles sans outil.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).

Ergonomie / design :

- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Silo facile à encastrer dans tous mobiliers de self.
- Plus design : couvercles en inox (en forme de cloche pour silos à assiettes rondes).
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé.

Sécurité :

- Thermostat de sécurité.
- Roues composite avec freins.



DIE PRODUKTVORTEILE

Fassungsvermögen

- 65 Teller pro Silo.
- Verstellbares Silo für runde Teller Ø 200 bis 310 mm und für quadratische oder rechteckige Teller mit einer Seitenlänge von 185 bis 285 mm.

Leistungsfähigkeit

- Regulierung der Temperatur von 0 bis 100°C mit Hilfe eines Sicherheitsthermostats.
- Isolierung aus Mineralwolle (30 mm).

Hygiene

- Einfache Reinigung: abnehmbare Silos.
- Einfache Abführung des Rückstandswassers.

Ergonomie / Design

- Einfache Handhabung: Handgriff für einfache Handhabung.
- Einfaches Silo zum Einsetzen in jegliches Selbstbedienungsmobiliar.
- Plus Design: Deckel aus rostfreiem Stahl in Glockenform für Tellersilos.
- Scheinstecker zum Festhalten des Spiralkabels.

Sicherheit

- Sicherheitsthermostat
- Räder aus rostfreiem Verbundwerkstoff mit Bremsen.



- Gain de 20% sur les consommations électriques.
- Nettoyage facile et rapide (silo amovible) : économie d'eau et de détergents.
- Séparation des matériaux et composants (conforme-DEEE) et recyclage en fin de vie.

- 20% Stromersparnis
- Einfache und schnelle Reinigung (abnehmbares Silo): Wasser- und Reinigungsmittel werden gespart.
- Trennen der Materialien und Komponenten (gemäß DEEE) und Recycling nach der Ausmusterung.

Nettoyage facile et rapide Einfache und schnelle Reinigung



Silo amovible* sans outil, fond du chariot en pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles (* sauf 777326 et 777426).

Ohne Werkzeug abnehmbares* Silo, Diamantboden mit Bohrung zum Ablassen des Spülwassers (* außer 777326 und 777426).



Nettoyage facile = économie d'eau et de détergents.

Einfache Reinigung: Wasser- und Reinigungsmittel werden gespart.

Manipulation aisée Einfache Handhabung



Poignée de manutention à préhension confortable.

Handgriffe für eine entsprechend bequeme Handhabung.

Une chauffe sûre et efficace Sicheres und effizientes Aufwärmen



Equipés de régulation de 0°C à 100°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

Unsere Modelle sind von 0°C bis 100°C einzustellen und verfügen über einen Sicherheitsthermostat zum statischen Heizen oder Umluftheizen für ein gleichmäßiges Verteilen der Wärme auf die Teller.

Polyvalence d'utilisation Vielseitige Verwendung



Règlage facile et rapide des silos pour s'adapter à toutes les formes d'assiettes (rondes, carrées, rectangulaires) et de toutes les dimensions.

Einfache und schnelle Einstellung der Silos zum Anpassen an alle Tellerformen (rund, quadratisch, rechteckig) und an alle Tellergrößen.

Une conception pour la performance Ein Konzept für mehr Leistung



Structure autoportante à double paroi avec isolation performante pour les modèles chauffants ou perforée pour les modèles neutres.

Selbsttragende Struktur mit Doppelwänden und einer entsprechend leistungsstarken Isolierung für die Modelle zum Aufwärmen, oder gelocht für die neutralen Modelle.



Séparation et recyclage des matériaux en fin de vie (conforme DEEE).

Trennen und Recycling der Materialien nach der Ausmusterung (gemäß DEEE).



Gain de 20% sur les consommations électriques.

20% Stromersparnis.

Sécurité Sicherheit



Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.

Blockierbare Schwenkräder, Schutzanschläge.



Chariots à niveau constant pour assiettes

Rollwagen mit selbstregulierendem Niveau für heiße Teller

2

Modèles pour assiettes chaudes rondes

Code Best. Nr.	Prix € Preis €
1 silo avec couvercle - 1 Tellersilo mit Deckel	
Chauffant statique non ventilé Statische nicht ventilierte Heizung	777104

Code Best. Nr.	Prix € Preis €
2 silos avec couvercles - 2 Tellersilos mit Deckeln	
Pour assiettes de Ø 200 à 260 mm / Für Teller Ø 200 bis 260 mm	
Chauffant statique non ventilé Statische nicht ventilierte Heizung	777326
Pour assiettes de Ø 200 à 310 mm / Für Teller Ø 200 bis 310 mm	
Chauffant statique non ventilé Statische nicht ventilierte Heizung	777304
Chauffant ventilé Ventilierte Heizung	777306

Modèle pour assiettes chaudes rondes, carrées ou rectangulaires

Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Pour assiettes grandes / Für große Teller: - rondes / rund jusqu'au diam. / bis Durchmesser 285 mm. - carrées / quadratisch : 185 x 185 à/bis 285 x 285 mm - rectangulaires / rechteckig : 185 x 285 mm Breite bis 185mm, Länge bis 285mm	
Chauffant statique non ventilé Statische nicht ventilierte Heizung	777406
Pour assiettes moyennes / Für mittlere Teller: - rondes / rund : jusqu'au diam. / bis Durchmesser 260 mm. - carrées / quadratisch : 185 x 185 à/bis 260 x 260 mm - rectangulaires / rechteckig : 185 x 260 mm Breite bis xxxmm, Länge bis 260mm	
Chauffant statique non ventilé Statische nicht ventilierte Heizung	777426

Modèle pour assiettes froides rondes

Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Neutre - non ventilé Neutral - Nicht ventiliert	777500

Wagen mit konstanter Ebene für runde warme Teller.

Livré avec 1 couvercle
Geliefert mit 1 Deckel

Livré avec 2 couvercles
Geliefert mit 2 Deckeln



1 silo
1 Tellersilo mit Deckel

2 silos
2 Tellersilos mit Deckeln

Wagen mit konstanter Ebene für runde, quadratische oder rechteckige warme Teller.

Modèle "polyvalent"

"Polyvalentes" Modell



Livré avec 2 couvercles

Geliefert mit 2 Deckeln



2 silos

2 Tellersilos

Modell für kalte, runde Teller

Modèle à flancs perforés pour stockage d'assiettes en chambre froide.

Modell mit gelöcherten Seitenteilen für die Kühlhauslagerung von Tellern (Konditionierstrassen für Krankenhaustabletts).

Livré sans couvercle

Geliefert ohne Deckel



Perforé - 2 silos

Gelocht - 2 Tellersilos



Couvercles
acier inoxydable



Deckel aus
rostfreiem
Stahl für Silo des
Tellerabwagens

	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Modèle rond Ø 330 mm Rundes Modell Durchmesser 330 mm	777435	
Modèle rond Ø 370 mm Rundes Modell Durchmesser 370 mm	777436	
Modèle carré 355 x 355 mm Viereckiges Modell 355 x 355 mm	777437	
Modèle carré 310 x 310 mm Viereckiges Modell 310 x 310 mm	777438	

Silo à encastrer

Einbau-Tellersilo

Réf. 777430 : pour assiettes rondes de Ø 200 à 310 mm. Capacité : 65 assiettes. Livré avec un couvercle ref. 777436

Réf. 777431/777432 : pour assiettes rondes de Ø 200 à 260 mm. Capacité : 60 assiettes. Livrés avec un couvercle ref. 777435.



Best.Nr.777430 : Für runde Teller Durchmesser 200 bis 310mm. Fassungsvermögen 65 Teller. Geliefert mit 1 Deckel 777436.

Best.Nr.777431/777432 : Für runde Teller Durchmesser 200 bis 260mm. Fassungsvermögen 60 Teller. Geliefert mit 1 Deckel 777435.



Beheiztes
Einbau-Tellersilo

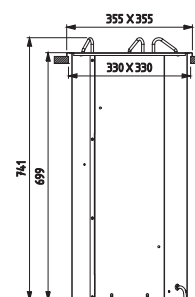
Silo à encastrer chauffant

	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
Neutre - non ventilé / Neutral - Nicht ventiliert		
Pour assiettes de Ø 200 mm à 260 mm Für Teller Ø 200 mm bis 260 mm	777432	
Chauffant statique non ventilé / Statische nicht ventilerte Heizung		
Pour assiettes de Ø 200 mm à 310 mm Für Teller Ø 200mm bis 310mm	777430	
Pour assiettes de Ø 200 mm à 260 mm Für Teller Ø 200mm bis 310mm	777431	

Caractéristiques techniques

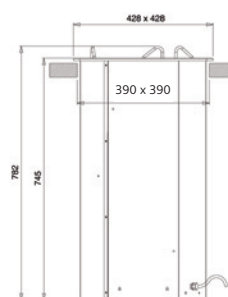
Modèle / Modell	Technische Daten	
	777432 777431 (*)	777430
Ouverture d'encastrement / Einbauöffnung	330 x 330 mm	390 x 390 mm
L x l x H hors tout / L x T x H außen	355 x 355 x 741 mm	428 x 428 x 782 mm
Poids à vide / Leergewicht	9 kg	13 kg
Charge maximale / Höchstbelastung	70 kg	80 kg
Tension (*) / Spannung	230 v einphasig 50/60 Hz	230 v einphasig 50/60 Hz
Puissance (*) / Leistung	900 W	900 W
Ampérage (*) / Absicherung	4 Ampere	4 Ampere
IP (Indice de protection) / IP (Schutzklasse)	21	21

Plan d'encastrement



réf./Best.Nr 777430

Einbauzeichnung



réf./Best.Nr 777430

Construction en acier inoxydable non isolé. Le tableau de commande comporte un thermostat réglable de 0 à 100°C. Livré avec un couvercle et un câble de longueur 2 mètres. Thermostat de sécurité. A brancher sur un interrupteur ou un sectionneur non fourni.

Konstruktion aus rostfreiem Stahl ohne Isolierung. Auf der Bedientafel ist ein von 0 bis 100 °C einstellbarer Temperaturregler angeordnet. Geliefert mit einem Deckel und Anschlusskabel Länge 2 m. Sicherheitsthermostat. Anschluß an einen nicht mitgelieferten Aus- bzw. Trennschalter.

Chariots à niveau constant "universel"

Chariot à niveau constant à plateforme universelle pour tous types de vaisselle (assiettes, bols, ravers, ramequins, ...). Particulièrement adapté à la mise à disposition de contenants divers sur les chaînes de conditionnement de plateaux repas en milieu hospitalier.



LES AVANTAGES PRODUIT

Performances :

- Optimisation des capacités de stockage (avec couvercle) : de 120 à 180 assiettes selon le diamètre, 216 bols de 130 mm, ...
- Fonctionnement par système de galets, conception anti-coincement.

Manutention / Ergonomie :

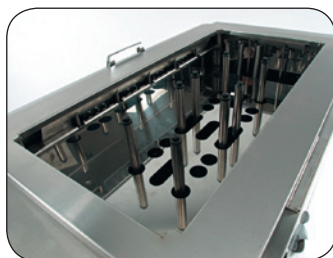
- 8 barres en tube inox pour réglage des espaces très faciles à positionner (trous de calage).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Système d'accrochage du couvercle sur le côté (pas de saillie) pendant le service.

Hygiène :

- Couvercle de protection (poussières, projections).
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).

Sécurité :

- Thermostat de sécurité.



Wagen mit konstanter Höhe universell

2

Wagen mit konstanter Höhe und universeller Plattform für sämtliche Geschirrtypen (Teller, Schalen, Auflaufformen...).

Speziell geeignet für die Bereitstellung von unterschiedlichen Behältern in Konditionierungsketten für Speisefolgen in Krankenhäusern.

DIE PRODUKTVORTEILE

Leistungsfähigkeit :

- Optimierte Lagerkapazitäten (mit Deckel): 120 bis 180 Teller, je nach Durchmesser, 216 Schalen mit 130mm, ...
- Arbeitet mit einem System bestehend aus Kugelrollen, um Verklemmungen zu vermeiden.

Handhabung / Ergonomik :

- 8 Edelstahlrohre, die einfach anzubringen sind, zum einfachen Einstellen der Räume (Löcher zum Einrasten).
- Tragegriff für den einfachen Transport.
- System zum Einhängen des Deckels an der Seite (ohne Vorsprünge) während der Essensausgabe

Hygiene

- Schutzabdeckung (Staub, Projektionen)
- Einfache Abführung des Rückstandswassers (Diamantformboden)

Sicherheit :

- Sicherheitsthermostat.

Livré avec 1 couvercle
Geliefert mit 1 Deckel



Plateforme chauffant

Wärmeplattform

Livré sans couvercle
Ohne Deckel geliefert



Plateforme - Perforé

Gelochte Plattform

	Code	Prix €
	Best. Nr.	Preis €
Chauffant statique non ventilé	777604	
Statische nicht ventilierte Heizung		
Chauffant ventilé	777606	
Ventilierte Heizung		

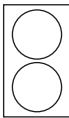
	Code	Prix €
	Best. Nr.	Preis €
Neutre - non ventilé	777506	
Neutral - Nicht ventiliert		

Une gamme complète de chariots à niveau constant pour la mise à disposition de tous types de vaisselle sur self ou sur chaînes de conditionnement.



Ein komplettes Angebot an Servierwagen mit konstanter Höhe für die Bereitstellung sämtlicher Geschirrtypen für den Selbstbedienungsbereich oder für Konditionierungsketten.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

				
Modèle Modells	1 silo rond 1 Silo rund	2 silos ronds 2 Silos rund	2 silos carrés 2 Silos viereckig	1 plateau "universel" 1 universeller Wagen
Codes Best. Nr.	777104	777304 777306 777500 777326 (*)	777406	777604 777606 777506
L x l x H hors tout L x B x H außen	650 x 510 x 900 mm	990 x 510 x 900 mm (*) 898 x 442 x 900 mm	990 x 510 x 900 mm	898 x 442 x 900 mm
Dimensions utiles Nutzungsmaße	Ø 200 bis 310 mm	Ø 200 bis 310 mm (*) Ø 210 bis 260 mm	Ø 200 bis 285 mm 185 x 185 mm bis 285 x 285 mm	Ø 200 bis 260 mm 185 x 185 mm bis 260 x 260 mm
Capacité (1) Kapazität	65 assiettes 65 Teller	130 assiettes 130 Teller	130 assiettes 130 Teller	130 assiettes 130 Teller
Poids à vide Leergewicht	35 kg	55 kg (*) 37 kg	55 kg	37 kg
Charge maximum Höchstbelastung	80 kg	160 kg (*) 140	160 kg	140 kg
Tension Spannung	230 V einphasig 50/60 Hz (Statisches Modell)	230 V einphasig 50/60 Hz (Statisches Modell) 230 V einphasig 50 Hz (Ventiliertes Modells)	230 V einphasig 50/60 Hz (Statisches Modell)	230 V einphasig 50/60 Hz (Statisches Modell) 230 V einphasig 50 Hz (Ventiliertes Modells)
Puissance Leistung	1400 W	1400 W - (*) 950 W (außer 777500)	1400 W	950 W
Ampérage Absicherung	6 Ampere	6 Ampere (*) 4 Ampere	6 Ampere	4 Ampere
IP (Indice de protection) IP (Schutzklasse)	21	21 25 pour / Für 777326	21	25
Roues / Räder (2) 2 avec freins / 2 mit Bremsen	Ø 125 mm matériau composite / Verbundmaterial	Ø 125 mm matériau composite / Verbundmaterial	Ø 125 mm matériau composite / Verbundmaterial	Ø 125 mm matériau composite / Verbundmaterial

(1) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes.

(1) Kapazität, die genaue Anzahl hängt von der Tellerstärke ab

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

(2) Diese Wagen können mit Rädern mit Laufflächen aus Edelstahl ausgestattet werden. Auf Anfrage.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1.

CE Zeichen - die Wagen entsprechen der Norm NF EN 60335-1

Modèle ventilé 60 Hz sur demande.

Belüftetes Modell 60 Hz auf Anfrage.



Pour retrouver une plus large gamme d'articles pour le service en salle, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

Ein umfangreiches Produktsortiment an Artikeln für den Service im Speisesaal finden Sie im IN SITU Katalog, im Kapitel „Buffet“.



Pour retrouver une large gamme d'assiettes et de verres ..., consultez le catalogue IN SITU, chapitres "La vaisselle" et "Les chopes et gobelets".

Unsere umfassende Produktpalette an Tellern und Gläsern finden Sie im Katalog IN SITU in den Kapiteln „Geschirr“ und „Krüge und Becher“.



Chariots à niveau constant pour casiers

Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches.
Charge maximale : 120 kg (*).

Pour 7 casiers à vaisselle
500 x 500 mm H 100 mm

Chariot livré sans les casiers.



Chariot à niveau constant pour casiers

Nimmt 7 Gläserkörbe
500x500 mm
100 mm hoch-auf

Rollwagen wird ohne Körbe geliefert

Rollwagen mit selbstregulierendem Niveau für Geschirrspülkörbe

Rollwagen mit selbstregulierendem Niveau für Geschirrspülkörbe

Funktioniert mit Hilfe eines Laufrollensystems, das auf wasserdichten Kugellagern montiert ist.
Höchstlast : 120 kg (*).

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
805	545	974	777706	

Fonctionnement par système de plate-forme en fil inox.
Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles.
Couvercle de protection (poussières, projection) avec accrochage possible sur le côté. Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
Charge maximale : 120 kg (*).

Pour 7 casiers à vaisselle
500 x 500 mm H 100 mm

Chariot livré avec couvercle; sans casiers.



Chariot à niveau constant pour casiers - Tôle pleine

Nimmt 7 Gläserkörbe
500x500 mm
100 mm hoch-auf

Rollwagen wird mit Deckel, ohne Körbe geliefert

Modell Vollblech

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
756	702	956	777806	

Pour 7 casiers à vaisselle
500 x 500 mm H 100 mm

Chariot livré sans couvercle.



Chariot à niveau constant pour casiers - Tôle perforée

Nimmt 7 Gläserkörbe
500x500 mm 100 mm hoch-auf

Rollwagen wird ohne Deckel geliefert

Modell Lochblech

L HT mm	l HT mm	H HT mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
756	702	956	777816	

(*) A partir d'une charge de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure.

(*) Ab einem Ladegewicht von 65 kg liegt die Trägerplatte auf der unteren Struktur auf.

Conception en acier inoxydable.

Couvercle en acier inoxydable réf. 777831 en option pour protection avant service.



Aus rostfreiem Stahl.

Abdeckung aus Edelstahl Best. Nr. 777831 optional zum Schutz vor dem Servieren



Capacité : pour 7 casiers à vaisselle 500 x 500 mm H 100 mm.

Nimmt 7 Gläserkörbe 500x500 mm 100 mm hoch-auf.



Silo à encastrer pour casiers à vaisselle

Einbaubares Silo für Geschirrspülkörbe

Code	Prix €
Best. Nr.	Preis €
777830	



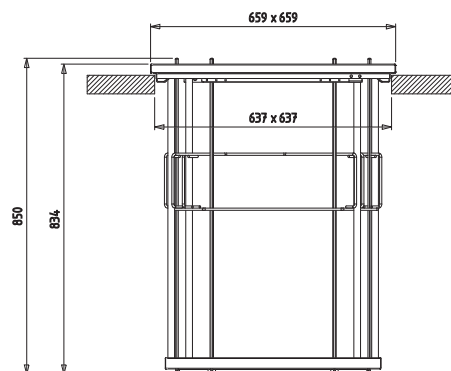
Couvercle inox

Edelstahl Deckel

L HT	l HT	H HT	Code	Prix €
mm	mm	mm	Best. Nr.	Preis €
552	578	47	777831	

Caractéristiques techniques Technische Daten

Modèle / Modell	777830
Ouverture d'encastrement / Einbauöffnung	637 x 637 mm
L x l x H hors tout / L x l x H außen	659 x 659 x 659 mm
Poids à vide / Leergewicht	13 kg (15 kg avec couvercle / mit Deckel)
Charge maximale / Höchstbelastung	120 kg



Plan d'encastrement
réf. 777830

Einbauzeichnung
Art. Nr. 777830



Capacité :
100 à 120 plateaux
standard 460 x 360 mm,
480 x 370 mm,
GN 1/1 530 x 325 mm ou
200 à 240 plateaux
fast-food 350 x 270 mm.

Chariot livré sans
les plateaux.



Chariot à niveau constant pour plateaux

*Nimmt 100 bis 120
Standardtablettts
460 x 360 mm,
480 x 370mm, GN 1/1
530 x 325 mm oder
200 bis 240
Selbstbedienung Tablettts
350 x 270 mm auf.*

*Rollwagen wird ohne
Tablettts geliefert.*

Wagen mit selbstregulierendem Niveau für Tablettts

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
805	545	974	777906	

Modèle équipé de 2 parois latérales en inox 1,5 mm d'épaisseur pour guidage des plateaux en fin de convoyeur. Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.



Chariot à niveau constant pour plateaux Spécial convoyeur

Modell ausgestattet mit 2 x 1,5 mm starken Seitenwänden zur Führung der Tablettts am Ende des Transportwagens. Das Einstellen der automatischen Stapelung erfolgt durch Entfernen einzelner Federn je nach Gewicht der eingesetzten Tablettts.

Rollwagen mit selbstregulierendem Niveau für Tablettts

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
805	545	974	777916	

Tous nos chariots sont équipés de roues composites Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire. Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.

Alle Wagen sind mit Verbundstoffrollen Ø 125 mm ausgerüstet (davon 2 mit Bremsen für höhere Sicherheit) die den Erfordernissen des NF-Qualitätszeichen Lebensmittelhygiene entsprechen. Es besteht die Möglichkeit diese Wagen mit Rollen mit Laufflächen aus Edelstahl auszustatten. Auf Anfrage.

Conception en acier inoxydable.

(*)Compatible avec nos chariots à niveau constant pour plateaux 777906 et 777916 et pour casiers 777706 (à commander séparément à la commande ou pour rajout sur chariot existant). Peut être équipé d'un ramasse couverts réf. 510601 ou de 3 bacs GN1/3 H 100 mm acier inoxydable ou polycarbonate (à commander séparément).

Avec le support pour couverts, les dimensions hors tout des chariots deviennent : L x l x H : 805 x 564 x 1206 mm.

Fertigung aus Edelstahl.

(*)Verwendbar für alle unsere Wagen mit konstantem Niveau für Tablett 777906 und 777916 und für Geschirrspülkörbe 777706 (bei der Bestellung extra anzugeben oder zum Nachrüsten eines bestehenden Wagens). Kann mit einem Besteckkorb Best. Nr. 510601 oder 3 Behältern GN1/3 H 100 mm aus Edelstahl oder Polykarbonat ausgestattet werden (extra zu bestellen). Mit dem Besteckkorbhalter beläuft sich die Gesamtabmessung der Wagen auf: L x B x H: 805 x 564 x 1206 mm.

Livré sans ramasse couverts.

Deliefert ohne Besteckkorb.



L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Best. Nr.	Prix € Preis €
313	564	271	777926	

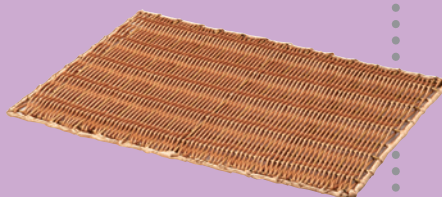
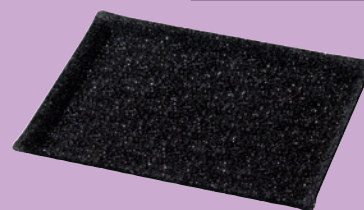
Option support pour couverts (*)

Option Besteckkorbhalter



Pour retrouver notre gamme de plateaux, corbeilles et matériels divers pour le service, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

Unser gesamtes Tablett-Sortiment finden Sie im InSitu Katalog unter der Rubrik "Le Buffet".







Maintien en température

Holding equipment

LES ARMOIRES CHAUDES / FROIDES	Pages	<i>HOT/COLD CUPBOARDS</i>
Armoires "Satellite"	104 à 114	<i>Satellite cupboards</i>
Armoires chauffantes pour assiettes	115	<i>Hot cupboards for plates</i>
LES BAINS-MARIE		<i>BAIN-MARIE</i>
Bains-marie mobiles	116 à 120	<i>Mobile bain-marie</i>
Bains-marie de table	121 à 123	<i>Chafing-dish</i>



La gamme "Satellite" est particulièrement adaptée dans les utilisations en "tampon" de self ou de kiosque de distribution en collectivités, ainsi que dans les banquets et réceptions en activité traiteur.

The "Satellite" range is very suitable for "overflow" storage in self-service canteens or local authorities / associations as well as for external catering activities (banquets or receptions).

La conception en acier inoxydable avec fond embouti et parois intérieures à glissières monobloc embouties est certifiée NF Hygiène Alimentaire et facilite particulièrement la bonne gestion des règles HACCP.

Designed in stainless steel with one-piece pressed bottom and slide rails, our Satellite cabinets are NF Food Hygiene approved.

LES AVANTAGES PRODUIT

TOP FEATURES

Performances

- Parfaite homogénéité de la température (air ventilé).
- Rapidité de préchauffage.
- Humidification réglable pour éviter les risques de dessèchement.

Ergonomie

- Manutention facile (poignées latérales et à l'arrière, roues pivotantes avec freins).
- Simplicité d'utilisation (tableau de commande à touches sensibles).

Polyvalence

- Possibilité d'utiliser en froid(*) non permanent avec des plaques eutectiques.

Sécurité

- Parfait maintien en place des bacs et grilles (butées ou ergots anti-basculement).
- Thermostat de sécurité intégré.

(*) voir aussi le modèle "Satellite" liaison froide avec groupe réfrigérant p.113.



Performances

- Perfect evenness of temperature (ventilated air)
- Speed of pre-heating.
- Hygrometric regulation to prevent the preparation for drying out.

Ergonomics

- Easy to handle (built-in handles on back and sides, swivel wheels with brakes).
- Simplicity of use (new touchpad control panel).

Multi-purpose

- Easy to use with -12°C eutectic blocks for cold keeping food (*).

Safety

- Container and grids firmly held in place (stoppers and anti-tilt stop pins).
- Safety thermostat.

(*) see also "Satellite" cold transfer model with refrigeration unit p.113.



- Gain de 20% sur les consommations électriques.
- Gain de 30% sur les consommations d'eau (nettoyage facile et humidification régulée).
- Séparation facile des matériaux et composants et recyclage en fin de vie (conforme DEEE).

- 20% gain on power consumption.
- 30% gain on water consumption (easy cleaning and regulated humidification).
- Easy separation of materials and components and recycling at end of life (WEEE compliant).

Simplicité d'utilisation
Simplicity of use



Panneau de commande fonctionnel avec affichage permanent des températures.
Complete and ergonomically-designed control panel with permanent display of temperature data on front.

Nettoyage facile et rapide
Quick and easy to clean



Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).
Internal walls with pressed one-piece rails ; can be washed with low-pressure jet (IP 25).



Nettoyage facile = économie d'eau et de détergents.
Easy cleaning = low water and detergent consumption.

Manutention aisée
Easy to handle



Poignées ergonomiques pour la manutention ; ouverture/fermeture rapide de la porte.
Ergonomical built-in handles ; fast opening and closing of the door.

Performances et économies
Performances and savings



Une isolation assurant le respect de la législation sur les températures.
Complete insulation to respect the currently-applicable temperatures legislation.



Gain de 20% sur les consommations électriques.
20% savings on electrical consumption

Respect des préparations
Food qualities respect



Humidification réglable disponible pour éviter le dessèchement (réserve d'eau intégrée de 3 litres).
Hygrometric regulation to prevent preparations for drying out (3l integrated water reservoir).



Sécurité et mobilité assurées
Mobile and safe



Roues pivotantes avec freins et bandages de protection aux chocs.
Swivel wheels with brakes ; shock prevention strips .

Modèles GN 2/1

GN 2/1 Model

1 porte - pour 20 bacs GN1/1
ou 10 bacs GN2/1 profondeur
65 mm

1 door - for 20 GN 1/1 or 10 GN
2/1 containers 65 mm deep



"Satellite" GN20

"Satellite" GN20

2 portes - 2 enceintes (avec
régulations indépendantes)
pour 40 bacs GN1/1 ou
20 bacs GN2/1
profondeur 65 mm.

2 doors - 2 compartments
(with separated regulation)
for 40 GN1/1 or 20 GN2/1
containers 65 mm deep.



"Satellite" 2GN20

"Satellite" 2GN20

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
--	-------------	---

Armoire neutre
Sans résistance ni ventilation ni humidification
*Neutral cupboard without resistor, ventilation
or humidification*

850120

Armoire chauffante
Avec résistance et ventilation sans
humidification
*Heated cupboard with resistor and ventilation
without humidification*

850220

Armoire chauffante
Avec résistance et ventilation et humidification
*Heated cupboard with resistor and ventilation
and humidification*

850320

AVANTAGES PRODUIT :

- Une meilleure organisation du stockage (répartition).
- Moins de déperdition de chaleur (ouverture d'une seule porte) en liaison chaude dans les deux enceintes.
- Utilisation possible en maintien chaud et maintien froid (avec plaques eutectiques) simultanément.

FEATURES ADVANTAGES

- A better organisation of storage (distribution).
- less heat loss (opening of a single door) in heat transfer in the two units.
- potential use for simultaneous warming and cooling (with eutectic plate).

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
--	-------------	---

Armoire chauffante
Avec résistance et ventilation sans
humidification
*Heated cupboard with resistor and ventilation
without humidification*

850222

Armoire chauffante
Avec résistance et ventilation et
humidification
*Heated cupboard with resistor and ventilation
and humidification*

850322

Modèles GN 2/1

GN 2/1 Model

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Armoire neutre Sans résistance ni ventilation ni humidification <i>Neutral cupboard without resistor, ventilation or humidification</i>	850140	
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification</i>	850240	
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation and humidification</i>	850340	
Armoire chauffante - Avec porte vitrée Avec résistance et ventilation sans humidification <i>Heated cupboard glazed door with resistor and ventilation without humidification</i>	851240	
Armoire chauffante - Avec porte vitrée Avec résistance et ventilation et humidification <i>Heated cupboard glazed door with resistor and ventilation and humidification</i>	851340	

1 porte - pour 40 bacs GN1/1
ou 20 bacs GN2/1 profondeur
65 mm

1 door - for 40 GN 1/1
or 20 GN 2/1 containers
65 mm deep



"Satellite" GN40

"Satellite" GN40

2 portes - pour 2x34 bacs ou
grilles GN1/1 ou 2x17 bacs ou
grilles GN2/1
Modèle "grande capacité"
permettant le maintien en
température de plus de
150 assiettes. Spécialement
adaptées aux besoins de la
restauration de type
"banqueting" (traiteurs,
restauration d'hôtellerie, ...)
avec utilisation du
système de cloche à
assiettes en acier
inoxydable.

2 doors - for 2x34 GN 1/1 or
2x17 GN 2/1 containers or
grids "Large capacity" model
enabling over 150 plates to be
held at temperature. Especially
adapted to "banqueting" type
catering (caterers, hotel
catering, etc.) with use of the
stainless steel plate cover
system.

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification</i>	850268	
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation and humidification</i>	850368	



"Satellite" GN 68
spécial banqueting

"Satellite" GN 68
special banqueting

* Nos modèles équipés de
résistance et ventilation
bénéficient du Label NF et du
Marquage CE

* CE approval and Label NF
are available for
banqueting trolleys
with resistance and fan.

Modèles GN 1/1

GN 1/1 Model

1 porte - pour 6 bacs GN1/1 profondeur 65 mm. Modèle adapté pour l'intégration sous meubles de distribution (notamment en self organisés en scrambles, kiosques, îlots).

1 door - for 6 GN 1/1 containers 65 mm deep. Model suitable for fitting under distribution units (especially in self scrambles, kiosks, gondola).



**"Satellite" GN 6
encastrable sous kiosque**

**"Satellite" GN 6
can be fitted under unit**

2 portes - pour 2x6 bacs GN 1/1 profondeur 65 mm. Modèle adapté pour l'intégration sous meubles de distribution (notamment en selfs organisés en scrambles, kiosques, îlots).

2 doors - for 2x6 GN 1/1 containers 65 mm deep. Model suitable for fitting under distribution units (especially in self scrambles, kiosks, gondola).



**"Satellite" GN12
encastrable sous kiosque**

**"Satellite" GN12 can be
fitted under unit**

1 porte - pour 10 bacs GN 1/1 ou 20 bacs GN 1/2 profondeur 65 mm

1 door - for 10 GN 1/1 or 20 GN 1/2 containers 65 mm deep.



"Satellite" GN 10

"Satellite" GN 10

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE

* CE approval and Label NF are available for banqueting trolleys with resistance and fan.

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
----------	---

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification	850206
--	--------

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification Heated cupboard with resistor and ventilation and humidification	850306
--	--------

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
----------	---

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification	850212
--	--------

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification Heated cupboard with resistor and ventilation and humidification	850312
--	--------

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
----------	---

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification	850210
--	--------

Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification Heated cupboard with resistor and ventilation and humidification	850310
--	--------

Modèles GN 1/1

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation sans humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation without humidification</i>	850217	
Armoire chauffante Avec résistance et ventilation et humidification <i>Heated cupboard with resistor and ventilation with humidification</i>	850317	
Armoire chauffante avec porte vitrée Avec résistance et ventilation sans humidification <i>Heated cupboard glazed door with resistor and ventilation without humidification</i>	851217	
Armoire chauffante avec porte vitrée Avec résistance et ventilation et humidification <i>Heated cupboard glazed door with resistor and ventilation and humidification</i>	851317	

1 porte - pour 17 bacs
GN1/1 ou 34 bacs GN1/2
profondeur 65 mm.

GN 1/1 Models

1 door - for 17 GN 1/1
or 34 GN 1/2 containers
65 mm deep.



"Satellite" GN 17



"Satellite" GN 17

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation
bénéficient du Label NF et du Marquage CE

* CE approval and Label NF are available for
banqueting trolleys with resistance and fan.

Accessoires pour armoires "Satellite"

	H mm	Pour assiettes For plates Ø mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
	47	260/280	750527	
	47	290/310	750530	

L'utilisation des cloches à
assiettes améliore la
présentation des
préparations chaudes.

The plate cover improves the
display of hot meals

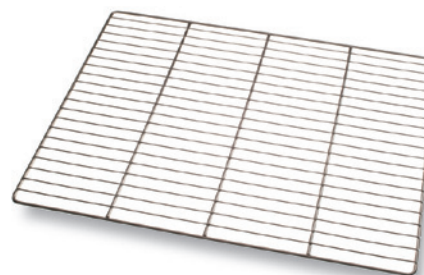


Cloche à assiettes
acier inoxydable

Stainless-steel
plate cover

	Modèles standard Standard grids					Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
	L cm	I cm	Cadre Ø mm	Traverses Nbre Ø mm	Fils Nbre Ø mm		
Gastro 2/1	65	53	7	3	7	20	3 711002
Gastro 1/1	53	32,5	5	1	5	20	2 711003

Grille fil inox



Stainless-steel grille

Accumule le froid jusqu'à - 12 °C et
-3°C. D'autres plaques eutectiques
sont disponibles. Voir page 228.

Retains chill down to - 12 °C and
-3°C. Other eutectic blocks are avail-
able. See page 228.

	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puissance frigorigique Cold power	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Gastro 1/1 (-3°C)	530	325	30	990 kj	826003	
Gastro 1/3 (-12°C)	325	176	30	300 kj	826001	

Plaque eutectique
en polyéthylène
(accumulateur de froid)



Polyethylene eutectic block
(cold accumulator)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	GN 20		2 x GN 20		GN 40		GN 68	
Capacité de chargement en bacs inox (1) <i>Loading option with S/S containers</i>	20 GN 1/1 H 65 mm ou/ou 10 GN 2/1 H 65 mm		2 x 20 GN 1/1 H 65 mm ou/ou 2 x 10 GN 2/1 H 65 mm		40 GN 1/1 H 65 mm ou/ou 20 x GN 2/1 H 65 mm		68 GN 1/1 H 65 mm ou/ou 34 x GN 2/1 H 65 mm	
Capacité de chargement en assiettes avec cloches inox (2) <i>Plate loading option with S/S plate cover</i>	Ø 26-28 27	Ø 29-31 18	Ø 26-28 2 x 27	Ø 29-31 2 x 18	Ø 26-28 57	Ø 29-31 38	Ø 26-28 153	Ø 29-31 136
Espacement entre glissières <i>Space between shelves</i>	71 mm		71 mm		71 mm		82 mm	
L x P x H extérieur <i>Exterior l x w x h</i>	750 x 930 x 1115 mm		750 x 930 x 1945 mm 535 x 690 x 750 mm		750 x 930 x 1845 mm		1525 x 890 x 1965 mm	
L x P x H intérieur <i>Interior l x w x h</i>	535 x 690 x 750 mm		(dim. intérieure de chaque enceinte) <i>(Internal dim of each compartment)</i>		535 x 690 x 1460 mm		1335 x 670 x 1460 mm	
Volume extérieur <i>Overall cubage</i>	0,78 m ³ ou/ou 780 litres		1,35 m ³ ou/ou 1356 litres		1,29 m ³ ou/ou 1290 litres		2,70 m ³ ou/ou 2670 litres	
Volume intérieur utile <i>Capacity</i>	0,28 m ³ ou/ou 280 litres		0,28 m ³ ou/ou 280 litres (pour chaque enceinte) <i>(for each compartment)</i>		0,54 m ³ ou/ou 540 litres		1,3 m ³ ou/ou 1300 litres	
Poids à vide <i>Net weight</i>	80 kg		135 kg		115 kg		245 kg	
Charge maximale <i>Maximum load</i>	200 kg		300 kg		300 kg		400 kg	
Tension (3) <i>Voltage</i>	230 V Monophasé 50 Hz 230 V Single phase 50 Hz		230 V Monophasé 50 Hz 230 V Single phase 50 Hz		230 V Monophasé 50 Hz 230 V Single phase 50 Hz		230 V Monophasé 50 Hz 230 V Single phase 50 Hz	
Puissance <i>Power</i>	1700 watts		3300 watts		2900 watts		2900 watts	
Ampérage <i>Amperage</i>	7 ampères		15 ampères		13 ampères		13 ampères	
IP (Indice de protection) <i>Protection index</i>	25		25		25		25	
Dimensions roues / Wheels 2 avec freins / 2 with brakes	Ø 160 mm Chape inox / stainless-steel		Ø 160 mm Chape inox / stainless-steel		Ø 160 mm Chape inox / stainless-steel		Ø 200 mm Chape inox / stainless-steel	

(1) La norme EN 631-2 garantit la compatibilité de nos armoires à banquetts avec tous les bacs gastronorm conformes à la norme EN 631-1.

(2) Hauteur totale cloche + assiette inférieure à 60 mm (utilisation de tous les niveaux).

(3) Modèles 60 Hz, nous consulter

Marquage CE - Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 (2) et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49

(1) EN 631-2 assures compatibility of the Satellite trolley with all gastronorm containers conforming to EN 631-1

(2) Maximum height cover + plate : 60 mm (permits use of all levels).

(3) 60 Hz models, please contact us.

EU approved - These cupboards are conform with EN 631-2 (2) and the heated models only also conform to NF EN 60335-1 and EN 60335-2-49

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE



* CE approval and Label NF are available for banqueting trolleys with resistance and fan.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	GN 6		GN 12		GN 10		GN 17	
Capacité de chargement en bacs inox (1) <i>Loading option with S/S containers</i>	6 GN 1/1 H 65 mm		12 GN 1/1 H 65 mm		10 GN 1/1 H 65 mm		17 GN 1/1 H 65 mm	
Capacité de chargement en assiettes avec cloches inox (2) <i>Plate loading option with S/S plate cover</i>	Ø 26-28 10	Ø 29-31 5	Ø 26-28 20	Ø 29-31 10	Ø 26-28 18	Ø 29-31 9	Ø 26-28 32	Ø 29-31 16
Espacement entre glissières <i>Space between shelves</i>	71 mm		71 mm		71 mm		71 mm	
L x P x H extérieur <i>Exterior l x w x h</i>	520 x 790 x 745 mm		1000 x 790 x 745 mm		545 x 815 x 1085 mm		545 x 815 x 1580 mm	
L x P x H intérieur <i>Interior l x w x h</i>	330 x 570 x 455 mm		845 x 570 x 455 mm		330 x 575 x 750 mm		330 x 575 x 1245 mm	
Volume extérieur <i>Overall cubage</i>	0,310 m ³ ou/or 310 litres		0,59 m ³ ou/or 590 litres		0,48 m ³ ou/or 480 litres		0,7 m ³ ou/or 700 litres	
Volume intérieur utile <i>Capacity</i>	0,09 m ³ ou/or 90 litres		0,22 m ³ ou/or 220 litres		0,140 m ³ ou/or 140 litres		0,240 m ³ ou/or 240 litres	
Poids à vide <i>Net weight</i>	40 kg		65 kg		55 kg		90 kg	
Charge maximale <i>Maximum load</i>	60 kg		120 kg		100 kg		170 kg	
Tension (3) <i>Voltage</i>	230 V Monophasé 50 Hz <i>230 V Single phase 50 Hz</i>		230 V Monophasé 50 Hz <i>230 V Single phase 50 Hz</i>		230 V Monophasé 50 Hz <i>230 V Single phase 50 Hz</i>		230 V Monophasé 50 Hz <i>230 V Single phase 50 Hz</i>	
Puissance <i>Power</i>	900 watts		900 watts		900 watts		1700 watts	
Ampérage <i>Amperage</i>	4 ampères		4 ampères		4 ampères		7 ampères	
IP (Indice de protection) <i>Protection index</i>	25		25		25		25	
Dimensions roues / <i>Wheels</i> 2 avec freins / <i>2 with brakes</i> (4)	Ø 100 mm matériau composite/composite		Ø 100 mm matériau composite/composite		Ø 125 mm matériau composite/composite		Ø 125 mm chape inox/stainless steel	

(1) La norme EN 631-2 garantit la compatibilité de nos armoires à banquettes avec tous les bacs gastronomiques conformes à la norme EN 631-1.

(2) Hauteur totale cloche + assiette inférieure à 60 mm (utilisation de tous les niveaux).

(3) Modèles 60 Hz, nous consulter.

(4) Possibilité d'équiper ces armoires avec des roues à chape inox. Nous consulter.

Marquage CE - Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 (2) et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49

* Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE



(1) EN 631-2 assures compatibility of the Satellite trolley with all gastronomical containers conforming to EN 631-1

(2) Maximum height cover + plate : 60 mm permits use of all levels.

(3) 60 Hz models, please contact us.

(4) These banquetting trolleys can be equipped with s/s wheels. Please contact us.

EU approved - These cupboards are conform with EN 631-2 (2) and the heated models only also conform to NF EN 60335-1 and EN 60335-2-49

* CE approval and Label NF are available for banquetting trolleys with resistance and fan.

1 porte - pour 10 grilles inox
600 x 400

1 door - for 10 600 x 400
S/S grids



"Satellite" - 10 niveaux
"Pâtissier"

"Satellite" - 10 levels
"Pâtissier"

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Armoire chauffante
Avec résistance et ventilation sans
humidification
Heated cupboard with resistor and ventilation
without humidification

850510

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLE / MODEL

Capacité de chargement / Loading option	10 plaques 600 x 400 mm / 10 sheets 600 x 400 mm
Espacement entre glissières / Space between shelves	71 mm
L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	620 x 930 x 1085 mm
L x P x H intérieur / Interior l x w x h	405 x 690 x 750 mm
Volume extérieur / Overall cubage	0,63 m ³ ou/ou 630 litres
Volume intérieur utile / Capacity	0,21 m ³ ou/ou 210 litres
Poids à vide / Net weight	62 kg
Charge maximale / Maximum load	200 kg
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50 Hz 230 V Single phase 50 Hz
Puissance / Power	900 watts
Ampérage / Amperage	4 ampères
IP (Indice de protection) / Protection index	25
Dimensions roues / Wheels 2 avec freins / 2 with brakes	Ø 125 mm Matériau composite/composite

4 roues composite Ø 125 mm dont 2 avec freins

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

Marquage CE - Conforme EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

Modèle ventilé 60 Hz sur demande.

4 composite wheels Ø 125 mm, 2 with brakes.

These trolleys can be equipped with s/s wheels.
Please contact us.

EU approved -
This cupboard is EN 60335-1 and EN 60335-2-49 approved.

Ventilated model : 60 Hz on request.





Armoires mobiles destinées au maintien en froid positif des préparations élaborées à l'avance.

Conçues avec les critères de qualité de la gamme "Satellite", ces armoires froides mobiles se caractérisent par leur parois intérieures à glissières embouties monobloc pour un nettoyage facile et rapide ainsi que par leur principe de groupe froid sur tiroir pour un SAV simplifié.

Panneau de commande à touches sensibles.

Conception en acier inoxydable.

These mobile cupboards have been designed for keeping food cool when prepared in advance.

The cupboards are manufactured according to the quality standards of the "Satellite" range, with its internal one-piece pressed walls on slide rails for quick and easy washing. The slide-out cold unit facilitates servicing and repairs.

Touch sensitive control panel.

Stainless-steel design

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Parfaite isolation (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Homogénéité de la température (froid ventilé).
- Régulation de la température au degré près : de 0 à 10°C (affichage au 1/10ème de degré).

Hygiène

- Facilité de nettoyage : parois à glissières embouties, rayons de nettoyage à tous les niveaux.
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire.

Ergonomie

- Poignée ergonomique pour ouverture et fermeture rapides.
- Bon maintien en place des bacs et grilles : butoirs.
- Facilité de manutention : poignées, roues avec freins.
- Simplicité d'utilisation du tableau de commande.
- Flexibilité d'utilisation de tous types de contenants : bacs gastronorme inox, polycarbonate, plaques, grilles ou assiettes.
- Rapidité et facilité d'intervention sur groupe froid (sur tiroir)

Sécurité

- Sécurité du branchement par cordon spirale.
- Porte avec fermeture à clé.



TOP FEATURES

Performances

- Complete insulation (CFC-free foam insulation - 60 to 80 mm).
- Even temperature (Ventilated refrigeration).
- Temperature controls can be set at one degree intervals, from 0 to 10 °C (display shows 1/10 th of a degree).

Hygiene

- Easy to clean : walls with pressed racks.
- NF Food Hygiene Certification.

Ergonomics

- Specially designed handles for ease and speed of opening and closing.
- Containers and grids firmly held in place : stoppers.
- Easy to handle : handles, wheels with brakes.
- Easy to use the control panel.
- Flexibility of use of all types of containers : stainless-steel Gastronorm containers, polycarbonate, grids or plates.
- Speedy and easy intervention onto the cold group - on drawer-

Safety

- Connection safety by coiled lead.
- Key-locking door.



Séparation facile des matériaux et composants et recyclage en fin de vie (conforme DEEE).

Easy separation of materials and components and recycling at end of life (WEEE compliant).



Armoire froide mobile
"Satellite" GN 36
Modèle GN 2/1

GN 36 "Satellite"
mobile cupboard
cold transfer
GN 2/1 model

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle avec porte inox / with s/s door	852236	
Modèle avec porte vitrée / with glazed door	852336	



Armoire froide mobile
"Satellite" GN 14
Modèle GN 1/1

GN 14 "Satellite" mobile
cupboard cold transfer
GN 1/1 model

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle avec porte inox / with s/s door	852214	
Modèle avec porte vitrée / with glazed door	852314	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	GN 36		GN 14	
Capacité de chargement en bacs inox / Loading option with S/S containers	36 GN 1/1 H65 ou 18 GN 2/1 H65		14 GN 1/1 H65	
Capacité de chargement en assiettes Plate loading option	Ø 26-28 51	Ø 29-31 34	Ø 26-28 26	Ø 29-31 13
Espacement entre glissières / Space between shelves	71 mm		71 mm	
L x P x H extérieur / Exterior L x w x h	750 x 1005 x 1950 mm		543 x 884 x 1620 mm	
L x P x H intérieur / Interior L x w x h	535 x 690 x 1310 mm		330 x 579 x 1025 mm	
Volume extérieur / Overall cubage	1,470 m ³ ou/ou 1470 litres		0,77 m ³ ou/ou 770 litres	
Volume intérieur utile / Capacity	0,485 m ³ ou/ou 485 litres		0,19 m ³ ou/ou 195 litres	
Poids à vide / Net weight	150 kg		90 kg	
Charge maximale / Maximum load	300 kg		140 kg	
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50 / 60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz		230 V Monophasé 50 / 60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	
Puissance / Power	600 watts		420 watts	
Ampérage / Amperage	2,6 ampères		1,8 ampères	
Puissance frigorifique / Cooling capacity	400 watts (à -10°C)		230 watts (à -10°C)	
IP (Indice de protection) / Protection index	25		25	
Dimensions roues / Wheels 2 avec freins / 2 with brakes	Ø 160 mm Chape inox/stainless-steel		Ø 125 mm Chape inox/stainless-steel	

Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89
Groupe frigorifique au R134a
La norme EN 631-2 garantit la compatibilité de nos armoires à banquets
avec tous les bacs gastro conformes à la norme EN 631-1

EU approved - This cupboard conforms to EN60335-1 and EN60335-2-89.
Refrigeration unit at R134a.
EN 631-2 assures compatibility of the Satellite trolley with all gastronorm
containers conforming to EN 631-1

Armoires chauffantes à assiettes

Hot cupboards for plates

Armoires de préchauffage d'assiettes pour faciliter le service en restauration commerciale ou traiteur. Facile à transporter et à poser sur un plan de travail.

Plate warming cupboards for facilitating commercial restaurant or catering service. Easy to carry and place on a work counter.

LES AVANTAGES PRODUIT

Capacité

- Capacité de chargement de 60 à 120 assiettes.

Performances

- Parfaite isolation (20 mm de laine minérale).
- Structure autoportante à double paroi.
- Chauffage par résistance (sans ventilation).

Hygiène

- Tablettes support amovibles pour nettoyage.

Ergonomie

- Tableau de commande simple en façade, régulateur de chauffe de 0° à 100°C.

Sécurité

- Thermostat de sécurité.
- Branchement par câble spiralé (1.5 m avec prise).
- Fermeture des portes par aimant.

TOP FEATURES

Capacity

- Load capacity of 60 to 120 plates.

Performances

- Complete insulation (20mm of mineral wool).
- Double-walled self-supporting structure.
- Resistance heating (without ventilation).

Hygiene

- Support shelves removable for cleaning.

Ergonomics

- Easy to use control panel on the front, heat regulator from 0°C to 100°C.

Safety

- Safety thermostat.
- Coiled lead connection (1.5 m with plug).
- Magnetised door.



Armoire chauffante pour 60 assiettes

Hot cupboard for 60 plates

Code Ref Prix €^{HT} Price €^{HT}
799006



Armoire chauffante pour 120 assiettes

Hot cupboard for 120 plates

Code Ref Prix €^{HT} Price €^{HT}
799012

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	799006	799012
Capacité Capacity	60 assiettes Ø 330 mm, capacité maximale, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes 60 plates Ø 330 mm, maximum capacity, the exact number of plates depends upon their thickness	120 assiettes Ø 330 mm, capacité maximale, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes 120 plates Ø 330 mm, maximum capacity, the exact number of plates depends upon their thickness
L x P x H hors tout Overall l x w x h	395 x 410 x 850 mm	790 x 410 x 850 mm
Poids à vide Net weight	27 kg	50 kg
Charge maximale Maximum load	50 kg	100 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz
Puissance Power	800 watts	1600 watts
Ampérage Amperage	3,5 ampères	7 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	20	20

Marquage CE - Ces armoires sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49

EU approved - These cupboards conform with NF EN 60335-1 and EN 60335-2-49



Une gamme complète de bain-marie mobiles :

- en version cuve simple
- en version 2 et 3 cuves à régulation séparée
- en version cuve et silo à assiettes

Ces équipements peuvent être utilisés : sur selfs de distribution, en salle en alternative au self ou sur chaîne de conditionnement de repas.

A complete range of mobile bain-maries:

- with single tank
- with 2 or 3 tanks and separate temperature control
- with tank and plate stack

Can be used: in self-service canteens in restaurant, as an alternative to a self-service or on a packing line.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Autonomie de service de 30 (cuve 2 GN 1/1 sans étuve) à plus de 120 repas (3 cuves GN 1/1 avec étuves).
- Possibilité d'utilisation séparée des cuves et des étuves grâce à des régulations séparées (thermostat de régulation de 0° à 100°C).
- Système de couvercle à tiroir pour protection des préparations avant et pendant le service.
- Parfaite isolation (30 mm de laine de roche)
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.

Manutention

- Grande maniabilité (qualité des roues, poignée de manutention).

Résistance

- Conception en acier inoxydable.
- Tableaux de commandes protégés des chocs (encastrement sous poignée de manutention).
- Butées de protection contre les chocs lors des manutentions.

Hygiène

- Formes facilitant le nettoyage (étuves équipées de glissières embouties).
- Silo à assiettes amovible (modèle "mini-self")

Sécurité

- Thermostat de sécurité pour chaque cuve.
- Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Câble de branchement spiralé (2 m).

Entretien

- Démontage et accès facile aux parties électriques



TOP FEATURES

Performances

- Self-sufficient service for 30 (2 GN 1/1 tray without steam tray) to more than 120 meals (3 GN 1/1 trays with steam trays).
- Option of using trays separately with separate adjustments (regulation thermostat from 0°C to 100°C).
- Roll-top lid system to protect food before and during service.
- Insulated with 30 mm of mineral wool.
- Water heating with one drainage valve per tray.

Handling

- Great manoeuvrability (quality of wheels, handles).

Resistance

- Stainless steel design.
- Control panels protected from impacts.
- Protective stops against impact when handling.

Hygiene

- Easy to clean shapes (stream with pressed racks)
- Removable plate stack ("miniself" model)

Safety

- Safety thermostat for each tray.
- Blocking stoppers on runners to keep the containers in the steam tray secure
- Coiled connection lead (2 m).

Maintenance

- Dismantling and easy access to electrical parts.



Séparation facile des matériaux et composants et recyclage en fin de vie (conforme DEEE).

Easy separation of materials and components and recycling at end of life (WEEE compliant).

1 cuve seule pour 1 GN 2/1 ou
2 GN 1/1
(profondeur 200 mm maxi)
Une seule régulation
thermostatique

Tank for 1 x GN 2/1 or
2 x GN 1/1 one single
thermostat (200 mm deep
maximum)



**Bain-marie mobile
GN 2/1**

*Mobile bain-marie
GN 2/1*

Code *Prix € HT*
Ref *Price € HT*
872002

1 cuve seule pour
1 GN 2/1 + 1 GN 1/1
ou 3 GN 1/1
(profondeur 200 mm maxi)
Une seule régulation
thermostatique

Tank for 1 x GN 2/1
+ 1 x GN 1/1 or
3 x GN 1/1
one single thermostat
(200 mm deep
maximum)



**Bain-marie mobile
3 GN 1/1**

*Mobile bain-marie
3 GN 1/1*

Code *Prix € HT*
Ref *Price € HT*
872003

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS

L x P x H hors tout
Overall l x w x h

872002
900 x 690 x 900 mm

872003
1280 x 690 x 900 mm

Poids à vide
Net weight

40 kg

55 kg

Charge maximale
Maximum load

60 kg

90 kg

Tension
Voltage

230 V Monophasé 50/60 Hz
230 V single phase 50/60 Hz

230 V Monophasé 50/60 H
230 V single phase 50/60 Hz

Puissance
Power

1300 watts

2100 watts

Ampérage
Amperage

6 ampères

9 ampères

IP (Indice de protection)
Protection index

33

33

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein.
Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux
normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50

4 Ø 125 mm composite wheels, 2 with brake. EU label.
These bains-marie conform to
NF EN 60335.1 and EN 60335.2.50 standards.



Bain-marie mobile
2 cuves GN 1/1



Mobile bain-marie
with 2 GN1/1 tanks

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Tableau de commande et poignée sur petit côté
Control panel and handle on short side 872012

Tableau de commande et poignée sur grand côté
Control panel and handle on long side 872312



Bain-marie mobile
3 cuves GN 1/1



Mobile bain-marie
with 3 GN1/1 tanks

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Tableau de commande et poignée sur petit côté
Control panel and handle on short side 872013

Tableau de commande et poignée sur grand côté
Control panel and handle on long side 872313

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	2 cuves GN 1/1 / 2 GN 1/1 tanks		3 cuves GN 1/1 / 3 GN 1/1 tanks	
	872012	872312	872013	872313
L x P x H hors tout Overall l x w x h	900 x 690 x 900 mm	835 x 755 x 900 mm	1280 x 690 x 900 mm	1215 x 755 x 900 mm
Poids à vide Net weight	45 kg	40 kg	60 kg	55 kg
Charge maximale Maximum load	60 kg	60 kg	90 kg	90 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz		230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz	
Puissance Power	1400 watts	1300 watts	2100 watts	2100 watts
Ampérage Amperage	6 ampères	6 ampères	9 ampères	9 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	33	33	33	33
Nbre d'étuves (3 bacs GN1/1 H 100 mm) Number of heating units (3 containers GN1/1 H 100 mm)	-	-	-	-

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein.
Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux
normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50

4 Ø 125 mm composite wheels, 2 with brake.
EU label. These bains-marie conform to
NF EN 60335.1 and EN 60335.2.50 standards.



Bain-marie mobile
2 cuves GN 1/1
avec étuves

Mobile bain-marie
with 2 GN1/1 tanks and hot
steam cabinets

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle sans couvercle Model without lid	872112	
Modèle avec couvercle Model with lid	872212	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle sans couvercle Model without lid	872113	
Modèle avec couvercle Model with lid	872213	



Bain-marie mobile
3 cuves GN 1/1
avec étuves

Mobile bain-marie
with 3 GN1/1 tanks and hot
steam cabinets

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	2 cuves GN 1/1 / 2 GN 1/1 tanks		3 cuves GN 1/1 / 3 GN 1/1 tanks	
	872112	872212	872113	872213
L x P x H hors tout Overall l x w x h	900 x 695 x 900 mm	900 x 695 x 950 mm	1280 x 695 x 900 mm	1280 x 695 x 960 mm
Poids à vide Net weight	65 kg	70 kg	95 kg	105 kg
Charge maximale Maximum load	100 kg	100 kg	150 kg	150 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz		230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz	
Puissance Power	2000 watts	2000 watts	3000 watts	3000 watts
Ampérage Amperage	9 ampères	9 ampères	13 ampères	13 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	33	33	33	33
Nbre d'étuves (3 bacs GN1/1 H 100 mm) Number of heating units (3 containers GN1/1 H 100 mm)	2	2	3	3
Couvercle tiroir amovible A removable cover	Non / No	Oui / Yes	Non / No	Oui / Yes

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein.
Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux
normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50

4 Ø 125 mm composite wheels, 2 with brake.
EU label. These bains-marie conform to
NF EN 60335.1 and EN 60335.2.50 standards.

Parfaitement adapté aux petites collectivités pour la distribution en "mini-self" de 120 rations sans étuve à plus de 300 rations avec étuves.



Excellent product for small associations and local authorities for "mini-self-service" of 120 portions without heating unit or more than 300 portions with heating units.

LES AVANTAGES PRODUIT

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve bain-marie GN 2/1 pour bacs gastronorme profondeur 200 mm.
- Couvercle amovible de protection des bacs pouvant servir de repose assiettes en ouverture à moitié.
- Silo chauffant à niveau constant pour assiettes (Ø 200 à 310 mm) avec couvercle.
- Fond du silo avec pente et orifice d'évacuation des eaux résiduelles.
- Silo amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.

TOP FEATURES

- Stainless steel design.
- GN 2/1 tank for 200 mm deep GN containers.
- Removable cover for tank protection. Enables plates to be put down when half-opening.
- Heating stack for plates diameter Ø 200 to 310 mm (with lid).
- Base designed to drain away drips.
- Removable stack for easy cleaning.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLE / MODEL

872210

Silo / Stack

65 assiettes / plates

Capacité : Bain-marie / Bain-marie

2 bacs GN 1/1 ou 1 bac GN 2/1 H 200 mm
2 GN 1/1 or 1 GN 2/1 containers 200 mm deep

Etuves / Hot air steam cabinet

2 x 3 bacs GN 1/1 H 100 mm
2 x 3 GN 1/1 containers 100 mm deep

L x P x H hors tout Overall l x w x h

1355 x 685 x 1060 mm

Poids à vide Net weight

90 kg

Charge maximale totale / Total maximum load

170 kg

Silo / Stack

50 Kg

Bain-marie / Bain-marie

60 Kg

Étuve / Hot air steam cabinet

60 Kg

Tension Voltage

230 V Monophasé 50/60 Hz
230 V single phase 50/60 Hz

Puissance Power

3300 watts

Ampérage Amperage

15 ampères

IP (Indice de protection) Protection index

21

Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein.
Marquage CE. Ce chariot est conforme aux normes NF EN 60335.1, EN 60335.2.49 et EN 60335.2.50

4 Ø 125 mm composite wheels, 2 with brake.
EU label. This bain-marie conform to NF EN 60335.1, EN 60335-2-49 and EN 60335-2-50.

Couvercle amovible pour protection des bacs. Le couvercle amovible en ouverture à moitié permet la pose des assiettes pendant le service au client.

Removable cover for tank protection. The removable half-opening cover enables plates to be put down when serving customers.



Bain-marie mobile
"mini-self" avec étuve et
couvercle

Mobile bain-marie
"mini-self" with hot air
steam cabinet and cover

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
872210	

Bain-marie de table GN 1/1

GN 1/1 chafing dish

Fabrication en acier inoxydable (cuve et habillage latéral).
Cuve GN 1/1 pour bac gastronorme de profondeur 150 mm maxi avec vanne de vidange située en face avant. Le tableau de commande comporte un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0°C à 110°C. Branchement par câble de 1 mètre. Thermostat de sécurité.

Manufactured in stainless steel (bowl and lateral cladding).
GN1/1 bowl for max 150 mm deep gastronorm pan with outlet valve on front panel. The control panel has an indicator light and adjustable thermostat from 0°C to 110°C.
Connection with 1 metre power lead. Safety thermostat.

Pour bacs de profondeur
150 maxi

For 150 mm deep
gastronorm pans.



Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
867101	

**Bain-marie
acier inoxydable**
1 cuve GN 1/1

S/S GN 1/1 chafing dish

Conception acier inoxydable.
Capacité : 1 bac GN1/1 ou sous-multiple H 200 mm.
Isolation par 30 mm de laine de roche.
Thermostat de régulation de 0°C à 100°C.
Chauffage par eau avec une vanne de vidange.
Déport maximum du boîtier de commande
par rapport au bain-marie : 800 mm.
Câble de branchement avec prise 16 A (1.5 m).
Thermostat de sécurité.

Manufactured in stainless steel.
Capacity: 1 GN1/1 or submultiple H 200 container.
30 mm rock wool insulation.
0°C to 100°C control thermostat.
Water heating system with drainage valve.
Control unit offset from bain-marie by max. 800 mm.
Power cable with 16 A plug (1.5 m).
Safety thermostat.



Séparation facile des matériaux et composants
et recyclage en fin de vie (conforme DEEE).

Easy separation of materials and components
and recycling at end of life (WEEE compliant).

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
868001	

Bain-marie encastrable
Acier inoxydable
1 cuve GN 1/1



S/S GN 1/1
chafing dish

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	867101	868001
L x P x H hors tout Overall l x w x h	620 x 370 x 235 mm	600 x 380 x 360 mm
Poids à vide Net weight	9 kg	13 kg
Charge maximale Maximum load	20 kg	30 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz
Puissance Power	1200 watts	700 watts
Ampérage Amperage	5 ampères	3 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	21	21

Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux
normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50

EU label. These bain-marie conform to
NF EN 60335.1 and EN 60335.2.50 standards.

Les "essentiels" de la présentation sur buffet en restauration commerciale, hôtelière et collectivités.

Voir aussi nos gammes "Satine" et "Modulo" buffet line pages 131 à 139.

The "essentials" for buffet presentation in commercial restaurants, hotel establishments and mass catering enterprises.

Also discover our "Satine" and "Modulo" lines on pages 131 to 139 of Buffet Line.

CARACTERISTIQUES

Bain-marie chauffant à l'alcool gélifié ou bivalent fonctionnant à l'alcool gélifié et à l'électricité (230 V monophasé 50/60 Hz - Puissance 700 W). Les deux modèles sont livrés en carton individuel :

- sans bac gastro à l'intérieur de la cuve (compatible GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 de H 100 mm ou inférieure).
- avec deux régulateurs de combustion vides sans boîte d'alcool à l'intérieur.

Ces appareils sont équipés :

- d'un couvercle "classique". La cuve comporte un dispositif maintenant automatiquement le couvercle en position ouverte aussi bien dans le sens de la longueur que dans celui de la largeur
- d'un couvercle "roll-top" s'ouvrant à 90°.

CHARACTERISTICS

Chafing dish operating on fuel paste or dual fuel paste plus electric element (230V single phase 50/60 Hz, resistance : 700 W).

Both models are delivered in individual carton:

- without gastronorm pan (accept GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 pans up to 100 mm deep).

- with two flame regulators but without fuel paste.

Units are equipped with :

- a "classic" lid which can be held in the open position either end-or on lengthways
- a "roll-top" lid opening 90°.



Bain-marie GN 1/1 avec couvercle "classique"

GN 1/1 chafing dish with "classic" lid

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} sans cov. without lid mm	H ^{HT} avec cov. with lid mm	C cuve tank Litres	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	---	--	-----------------------------	-------------	---

Modèle à alcool gélifié / Used with fuel paste

630 335 265 395 16 865001

Modèle bivalent alcool gélifié et électricité. Marquage CE.

Dual : fuel paste or electric, EU label.

630 335 265 395 16 865201



Bain-marie GN 1/1
Avec couvercle
"roll-top" s'ouvrant à 90°

GN 1/1 chafing dish with
"roll-top" lid opening 90°

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} sans cov. without lid mm	H ^{HT} avec cov. with lid mm	C cuve tank Litres	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	---	--	-----------------------------	-------------	---

Modèle à alcool gélifié / Used with fuel paste

630 335 265 480 16 866001

Modèle bivalent alcool gélifié et électricité. Marquage CE.

Dual : fuel paste or electric, EU label.

630 335 265 480 16 866201

Marmite à potage

Soup kettle

Fabrication en acier laqué époxy noir granité.
Cuve et couvercle en acier inoxydable.
Double cuve, fonctionne en bain-marie.
Résistance 435 Watts - 1,9 ampère - 230 V monophasé 50/60 Hz.
Indice de protection : 21. Marquage CE.
Cette marmite est équipée d'un thermostat gradué de 1 à 12 permettant d'obtenir (approximativement) les températures suivantes exprimées en °C : 1/35 - 2/40 - 3/45 - 4/50 - 5/53 - 6/56 - 7/60 - 8/75 - 9/90 - 10 à 12/95.
Essais réalisés cuve pleine (8 litres) et 0,60 litre d'eau dans la cuve servant de bain-marie.
Cette marmite assure le maintien à la température souhaitée du potage et non son réchauffage.

*Steel body finished in black granite epoxy. Stainless-steel tank and lid. Used in bain-marie, double tank.
Resistance : 435 watt, 1,9 amp, 230V single phase 50/60 Hz
Protection index : 21. CE approval. This kettle is equipped with a thermostat which equates approximately to the following temperatures expressed in °C: 1/35 - 2/40 - 3/45 - 4/50 - 5/53 - 6/56 - 7/60 - 8/75 - 9/90 - 10 to 12/95.
Tests carried out with a full insert (8 litres) and 0,6 l of water in the bain-marie. This soup kettle ensures that the soup is maintained at the correct temperature and is not for heating purposes.*

C	Ø ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
litre	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
8	350	390	871008	

Marmite à potage



Soup kettle

Accessoires pour bains-marie de table

Accessories for chafing dishes

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Seau de 4 kg (livré en carton indivisible de 4) 4 kg drum (delivered in indivisible pack of 4)	662104	
Pompe pour seau de 4 kg Dispenser for bucket 4 kg	662109	

Permet le remplissage de boîtes de 200 g ou du régulateur de combustion Réf. 870400.
Modèle présenté sans la pompe en place

*Used to fill 200 g boxes or fuel burner Ref. 870400.
This model is featured without the dispenser*



Alcool gélifié seau de 4 kg

4 kg fuel paste

Ce régulateur de combustion est utilisable de deux manières :
- soit en le remplissant directement d'alcool gélifié
- soit en plaçant à l'intérieur notre boîte de 200 g d'alcool gélifié proposée ci-dessus

*The flame regulator can be used :
- with bulk fuel paste, or
- with 200 g fuel paste canister*



Régulateur de combustion

S/S flame regulator

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
	870400	





Self & Environnement

Self-service and Environment

LE SELF

Gamme self Oasis

LA TABLE REFRIGÉRÉE

Taïga

LES VITRINES

Equateur

Inouk

LES BUFFETS

Satine buffet line

Modulo buffet line

Plaques chauffantes

LES APPAREILS DE CUISSON

Plaques à induction

Pages

126 à 145

148 à 151

152 à 153

154 à 155

157 à 160

161 à 165

166 à 168

170 à 172

SELF

Oasis self-service range

THE REFRIGERATED TABLE

Taïga

THE DISPLAY CABINETS

Equateur

Inouk

BUFFETS

Satine buffet line

Modulo buffet line

Hot plates

COOKING UTENSILS

Induction cooker



LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Une technologie de froid, statique et ventilé, qui respecte parfaitement les directives en matière de distribution de repas en restauration collective.
- Eclairages à lampes fluorescentes et LED qui offrent une mise en lumière de qualité pour toutes les présentations.

Ergonomie

- Groupe froid monté sur glissières télescopiques pour un accès facile (entretien).
- Circuits d'air amovibles sans outil pour le nettoyage.
- Rampes à plateaux à hauteur 800 mm.
- Régulation thermostatique réglable par touches sensibles.

Esthétique

- Dessus des meubles en finition polie vibrée.
- Décaissement des meubles adapté pour une présentation affleurante des matériels d'animation (gamme Modulo).
- Une gamme de 10 coloris et nuances pour les habillages de façade.

Important

- La rampe à plateaux est incluse dans le prix des meubles. La rampe est continue pour des meubles installés en ligne jusqu'à une longueur maximale de 6ml.

TOP FEATURES

Performance

- Static and ventilated refrigeration technology, fully compliant with directives on meal retailing in the catering industry
- Fluorescent and LED lighting which offer quality lighting for all presentations.

Ergonomics

- Refrigeration unit on telescopic runners for easy access (maintenance).
- Air circuit removable without tool for cleaning.
- Tray rests at height of 800 mm.
- Thermostatic control by sensitive touch control.

Aesthetics

- Table top with vibrated polished finish.
- Table recesses suited to flush presentation of display equipment (Modulo range).
- A range of 10 colours and shades for outer casings.

Important

- The tray rest is included in the cabinet prices. The rest is continuous for cabinets installed in line up to a maximum length of 6 metres



Une qualité de service ajustée aux besoins.
Livrable sous 8 jours à réception de la commande.

*Quality of service appropriate to needs.
Can be delivered within 8 days of receipt of order.*

Gamme self "Oasis"



Oasis standard self-service

Les meubles essentiels, dans les capacités les plus adaptées et une gamme de coloris variée pour un service optimisé en restauration collective.

Essential cabinets in the most appropriate capacities and a varied range of colours for optimised service in catering.

LES PRENTOIRS
DISTRIBUTEURS

Présentoir casiers à verres
Dishwasher baskets
dispensers

SELF-SERVICE DISPENSERS

LES MEUBLES FROIDS



Froid statique
Static refrigeration



Froid ventilé
Ventilated refrigeration

REFRIGERATED UNITS

LES MEUBLES CHAUDS



Bain-marie
Bain-marie



Dessus chauffant
Heated top

HEATED UNITS

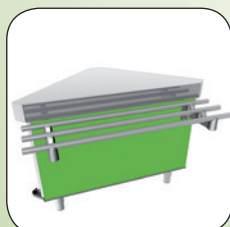
LES MEUBLES NEUTRES ET
D'ANIMATION

Dessus plat
Flat top



Dessus décaissé
Recessed top

NEUTRAL UNITS

LES MEUBLES D'ANGLES ET
DE FAÇADE

Meuble d'angle
Corner unit



Meuble pour chariots
niveau constant
Unit for self-levelling
trolley

CORNER AND FRONT UNITS

LES MEUBLES DE CAISSE



Meuble de caisse
Cash desk units

CASH DESK UNITS



LES AVANTAGES PRODUIT

Socle

- entièrement en acier inoxydable
 - deux hauteurs: 240 et 340 mm
 - quatre vérins réglables en hauteur.
- En option, quatre roulettes pivotantes diam.125 mm dont deux avec frein (réf.854950 voir page 130).

Structure supérieure

- en acier inoxydable avec des pièces de liaison en aluminium peint
- quatre tubes verticaux de diamètre 42 mm
- supports en fil inox pour une meilleur hygiène.

Pour verres

Distributeur à verre : pour verres de dimensions maxi diamètre 82/H100. Capacité par pile de 8 niveaux :

- verre de diamètre 76/82: 448 verres.
- verre de diamètre 70/75: 504 verres.



Modèles simple ou double

Single or double models

Glass dispenser : For glasses larger than diameter 82/ H 100.
Capacity per 8 level stack:
 - Glasses of diameter 76/82: 448 glasses.
 - Glasses of diameter 70/75: 504 glasses.

Modèle simple Single model

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	855	690	1690	854011	
Socle H340 / Base H340	855	690	1790	854013	

Modèle double Double model

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	1582	690	1690	854012	
Socle H340 / Base H340	1582	690	1790	854014	

TOP FEATURES

Base

- Entirely in stainless steel
 - Two heights: 240 and 340 mm
 - Four height adjustable feet.
- Optional four 125mm diam. Swivel wheels, two with brakes (ref. 854950 see page 130).

Upper part

- In stainless steel with painted aluminium threaded fasteners
- Four 42 mm diameter vertical tubes
- Wire racks for better hygiene.

For glasses

Pour casiers à verres

Distributeur pour 6 ou 12 casiers à verres 500x500 mm :

- casier à verres de hauteur maxi 100 mm.
- verre de hauteur maxi 100 mm.

Dispenser for 6 or 12 500x500 mm glass racks :
- Glass rack of a maximum height of 100 mm.
- Glass of a maximum height of 100 mm



Modèles simple ou double

Single or double model

For dishwasher baskets

Modèle simple Single model

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	855	690	1595	854021	
Socle H340 / Base H340	855	690	1695	854023	

Modèle double Double model

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	1582	690	1595	854022	
Socle H340 / Base H340	1582	690	1695	854024	



Pour plateaux et couverts

For trays and cutlery

Modèle simple Single model

Fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 pour les couverts.

Supplied with: 3 transparent "BPA-free" copolyester GN1/3 cutlery trays.

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	855	690	1475	854031	
Socle H340 / Base H340	855	690	1575	854033	

Modèle double Double model

Fourni avec 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 pour les couverts.

Supplied with: 6 transparent "BPA-free" copolyester GN1/3 cutlery trays.

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	1582	690	1475	854032	
Socle H340 / Base H340	1582	690	1575	854034	



Modèles simple
ou double

Single or
double models

Pour plateaux, couverts et pain

For trays, cutlery and bread

Modèle simple Single model

Fourni avec :
- 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 pour les couverts.
- 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN2/1 pour le pain.

Supplied with:
- 3 transparent "BPA-free" copolyester GN1/3 cutlery trays.
- 1 transparent "BPA-free" copolyester GN2/1 bread container.

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	855	690	1475	854051	
Socle H340 / Base H340	855	690	1575	854053	

Modèle double Double model

Fourni avec :
- 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 pour les couverts.
- 2 bacs copolyester transparents "BPA free" GN2/1 pour le pain.

Supplied with:
- 6 transparent "BPA-free" copolyester GN1/3 cutlery trays.
- 2 transparent "BPA-free" copolyester GN2/1 bread containers.

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	1582	690	1475	854052	
Socle H340 / Base H340	1582	690	1575	854054	



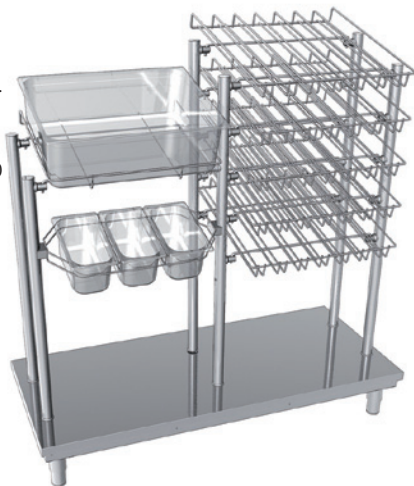
Modèles simple
ou double

Single or
double models



Pour plateaux, couverts, pain et verres

Capacité :
- verres de diam.
76/82 : 280 verres.
- verres de diam.
70/75 : 315 verres.
- plateaux
360x460mm : 320
plateaux.



Modèle double

Capacity:
glasses of diam 76/82 :
280 glasses.
glasses of diam. 70/75 :
315 glasses.
Trays 360x460mm:
320 trays.

Double model

For trays, cutlery, bread and glasses

Modèle double Double model

Fourni avec :
- 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 pour les
couverts.
- 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN2/1 pour le pain.

Supplied with:
- 3 transparent "BPA-free" copolyester GN1/3 cutlery trays.
- 1 transparent "BPA-free" copolyester GN2/1 bread container.

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Socle H240 / Base H240	1582	690	1690	854062	
Socle H340 / Base H340	1582	690	1790	854064	

Bases présentoirs seules

Pour 2 à 4 piles
de plateaux.

For 2 to 4 stacks of trays



Modèle simple

Single model

Dispensers bases only

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
H240	855	690	240	854081	
H340	855	690	340	854083	

Pour 4 à 6 piles
de plateaux.

For 4 to 6
stacks of trays



Modèle double

Double model

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
H240	1582	690	240	854082	
H340	1582	690	340	854084	

Option roues pour présentoirs

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.

125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakes



Option 4 roues
pivotantes dont 2
avec freins

Optional 4 swivel wheels,
2 with brakes

Optional wheels for dispensers

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
	854950	



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- 2 hauteurs de cuve : 30 mm avec fond en pente, pour les hors d'oeuvre et desserts; 90 mm avec fond plat et angles rayonnés pour les boissons.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre (*).
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.

Froid

- réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.



TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel.
- 2 tank heights: 30 mm with sloping bottom for hors d'oeuvre and desserts; 90 mm with flat bottom and rounded corners for drinks.
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Underneath free (*).
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.

Refrigeration

- Tank refrigeration by copper coil.
- Insulation by injected polyurethane foam.
- Electronic thermostat control with digital display and sensitive touch control.

Meubles avec cuve "froid statique"

Ces meubles peuvent être équipés des options (voir réf. page 132) :

- rampe pose-plateau avec pare-haleine galbé et éclairage fluorescent ou led.
- 4 roues pivotantes 2 avec freins.
- 2 étagères amovibles.

(*) Les meubles réf.853024 / 853094 peuvent recevoir en sous-bassement les armoires Satellite 850206 / 850306 en meuble de réserve d'appoint (voir pages 108/111).

Units with "static refrigeration" tank

These cabinets may be fitted with optional extras (see ref. page 132):

- Curved plate rack with a sneeze guard and fluorescent or led lighting.
- 4 swivel wheels, 2 with brakes.
- Two removable shelves.

The base of cabinets ref.853024 / 853094 can take Satellite 850206/850306 cupboards as additional units (see pages 108/111).

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 3 GN / 3 GN model		
Profondeur 30 mm / Deep 30 mm	853033	
Profondeur 90 mm / Deep 90 mm	853093	
Modèle 4 GN / 4 GN model		
Profondeur 30 mm / Deep 30 mm	853024	
Profondeur 90 mm / Deep 90 mm	853094	



Meuble avec cuve
"froid statique"

Unit with
"static refrigeration" tank

Options pour meubles avec cuve
froid statique

Disponible en éclairage
fluorescent avec ballast
électronique ou led
(1 lampe au droit
de chaque
module GN).



Présentoir pose-plat

Available with fluorescent with
electronic ballast or led lighting
(1 light on the right of each
GN module).

Plate stand display cabinet

Options for units with static
refrigeration tank

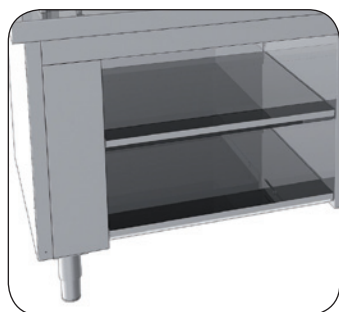
Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

Modèle avec éclairage par lampe fluorescente
Model with fluorescent lighting

3 GN	1139	420	430	853313	
4 GN	1464	420	430	853314	

Modèle avec éclairage par lampe leds
Model with led lighting

3 GN	1139	420	430	853323	
4 GN	1464	420	430	853324	



Niveaux de stockage
amovibles sans outil.

Storage levels
removable
without tool

Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
------------------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

3 GN	410	625	854913	
4 GN	735	625	854914	

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.

125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakes

Option 4 roues
pivotantes dont 2
avec freinsOptional 4 swivel
wheels, 2 with brakes

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-------------	---

854950	
--------	--

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	853033 / 853093	853024 / 853094	853313 / 853223	853314 / 853324
Capacité de la cuve / Tank capacity	3 GN1/1	4 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
L x l x H hors tout / Overall l x w x h	1209 x 820 x 900 mm	1534 x 820 x 900 mm	1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm
Poids à vide / Net weight	200 kg	230 kg	15 kg	20 kg
Charge maximale / Max. load	200 kg	200 kg	/	/
Tension / Voltage	230 V monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz	
Puissance électrique / Power	700 watts	700 watts	24 watts	32 watts
Ampérage / Amperage	3 ampères	3 ampères	/	/
Puissance frigorifique / Cooling capacity	272 watts	272 watts	/	/
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21	21

Livré sans câble d'alimentation.
Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 60335-1,
NF EN 60335-2-89.
Groupe frigorifique au R404a.

Delivered without connection lead and plug.
EU label. These display cabinets are in compliance with
the NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89 standards.
Refrigeration unit at R404a



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- 2 hauteurs de cuve : 30 mm avec fond en pente, pour les hors d'oeuvre et desserts; 90 mm avec fond plat et angles rayonnés pour les boissons.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre (*).
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.
- meuble livré assemblé avec vitrine.

Froid

- réfrigération par froid ventilé.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- garantie de 8°C en moyenne à coeur d'aliments dans une ambiance de 25°C pendant 1h30 après ouverture du rideau.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- groupe froid monté sur glissières télescopiques.

Vitrine

- 3 niveaux de présentation en verre trempé (épaisseur 6 mm).
- parois latérales en double vitrage.
- deux portes coulissantes côté service.
- livrée avec rideau textile pour ouverture côté public.
- éclairage à leds en partie supérieure.



SAV : groupe froid sur glissières télescopiques avec raccords flexibles pour un entretien facile et rapide.

After sales: Refrigeration unit on telescopic runners with flexible connections for fast, easy maintenance

TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel.
- 2 tank heights: 30 mm with sloping bottom for hors d'oeuvre and desserts; 90 mm with flat bottom and rounded corners for drinks.
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Underneath free.
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.
- Cabinet delivered assembled with display cabinet.

Refrigeration

- Ventilated refrigeration.
- Insulation by injected polyurethane foam.
- Guaranteed 8° in the centre of food in an ambient atmosphere of 25°C for 90 minutes after opening of the curtain.
- Electronic thermostat control with digital display and sensitive touch control.
- Refrigerated unit mounted on telescopic runners.

Display cabinet

- 3 presentation levels in toughened glass (6mm thick).
- Double-glazed side walls.
- Two service side sliding doors.
- Delivered with textile curtain for opening public side.
- LED lighting in upper part.

Meubles avec cuve et vitrine "froid ventilé"

Ces meubles peuvent être équipés des options :
- 4 roues pivotantes 2 avec freins (voir réf.854950 page 134).
- 2 étagères amovibles.

(* Ces meubles peuvent recevoir en sous-bassement les armoires Satellite 850206 / 850306 en meuble de réserve d'appoint.

Units with ventilated refrigeration tank and display units

These units may optionally be fitted with :
- 4 swivel wheels, 2 with brakes (see ref. 854950 page 134).
- Two removable shelves.

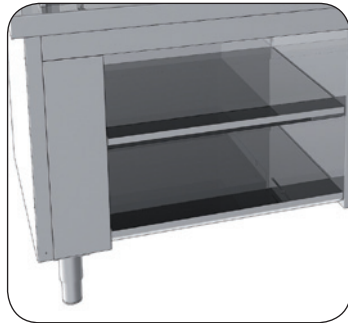
(* The base of these cabinets can take Satellite 850206/850306 cupboards as additional units.



Meuble avec cuve "froid ventilé" et vitrine

Unit with ventilated refrigeration tank and display cabinet

	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Modèle 3 GN / 3 GN model		
Cuve plate / Flat tank	853133	
Profondeur 90 mm / Depth 90 mm	853193	
Modèle 4 GN / 4 GN model		
Cuve plate / Flat tank	853104	
Profondeur 90 mm / Depth 90 mm	853194	

Options pour meubles avec cuve
froid ventiléNiveaux de stockage
amovibles sans outil.Storage levels
removable
without tool

Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Options for units with ventilated
refrigeration tank

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
3 GN	540	625	854923	
4 GN	735	625	854924	

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakesOption 4 roues
pivotantes dont 2
avec freinsOptional
4 swivel wheels,
2 with brakes

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854950	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	853133	853193	853104	853194
Capacité / Capacity	3 GN 1/1		4 GN1/1	
L x l x H hors tout / Overall L x w x h	1465 x 820 x 1800 mm		1660 x 820 x 1800 mm	
Poids à vide / Net weight	315 kg		335 kg	
Charge maximale / Max. load	200 kg		200 kg	
Tension / Voltage	230 V monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz		230 V monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz	
Puissance électrique / Power	2250 watts		2700 watts	
Ampérage / Amperage	10 ampères		12 ampères	
Puissance frigorifique / Cooling capacity	1185 watts		1185 watts	
IP (Indice de protection) / Protection index	21		21	

Livré sans câble d'alimentation
Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 60335-1,
NF EN 60335-2-89.
Groupe frigorifique au R404a.

Delivered without connection lead.
EU label. These display cabinets are in compliance with the
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89 standards.
Refrigeration unit at R404a



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).

Cuve

- cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 et 2/1 (ou sous multiples avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- chauffage par deux résistances blindées et ventilation par un ventilateur centrifuge.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- protection par thermostat de sécurité.
- circuit d'air amovible sans outil pour le nettoyage.
- isolation laine de verre.



TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Underneath free.
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.
- Fitted with two 16Amp 2P+T sockets (on each side of service side).

Tank

- Rounded tank, 2mm thick, 210 mm deep for GN 1/1 and 2/1 trays (or multiples with adapter bars) a maximum of 150 mm in height (not supplied).
- Heated by two shielded elements and ventilated by centrifugal fan.
- Electronic thermostat control with digital display and sensitive touch control.
- Safety thermostat protection.
- Air circuit removable without tool for cleaning.
- Glass wool insulation.

Cuve bain-marie à air

- Ces meubles peuvent être équipés des options :
- 2 étagères amovibles (voir page 136).
 - 4 roues pivotantes 2 avec frein (voir page 136).
 - rampe chauffante et éclairante avec pare-haleine galbé (voir page 138).

Hot air bain-marie tank

- These cabinets may optionally be fitted with :
- 2 removable shelves (see page 136).
 - 4 swivel wheels, 2 with brakes (see page 136).
 - A hot and lighting tray with sneeze-guard (see page 138).

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 3 GN / 3 GN model	851013	
Modèle 4 GN / 4 GN model	851014	
Modèle 5 GN / 5 GN model	851015	



Cuve bain-marie à air

Hot air bain-marie tank

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	851013	851014	851015
Capacité / Capacity	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	1209 x 820 x 900 mm	1534 x 820 x 900 mm	1859 x 820 x 900 mm
Poids à vide / Net weight	150 kg	170 kg	190 kg
Charge maximale / Max. load	200 kg	200 kg	200 kg
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz / 230 V Single phase 50/60 Hz		
Puissance électrique / Power	1700 watts	1700 watts	1700 watts
Ampérage / Amperage	7,4 ampère	7,4 ampère	7,4 ampère
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21

Livré sans câble d'alimentation
Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50.

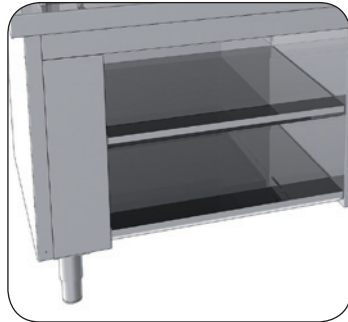
Delivered without connection lead.
EU approved - These display cabinets are in compliance with the
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 standards.



Options pour meubles bain-marie

Options for bain-marie units

Niveaux de stockage
amovibles sans outil.



Storage levels
removable
without tool

Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
3 GN	735	625	854933	
4 GN	1060	625	854934	
5 GN	1385	625	854935	

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.

125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakes



Option 4 roues
pivotantes dont 2
avec freins

Optional
4 swivel wheels,
2 with brakes

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854950	



Les meubles chauffants bain-marie de la gamme Oasis peuvent être utilisés avec les bacs gastronorme inox GN1/1 et GN2/1 jusqu'à 150 mm de profondeur (voir la gamme disponible pages 14 à 20).

Heated bain-marie cabinets of the Oasis range may be used with stainless steel GN1/1 and GN2/1 tanks up to 150 mm deep (see the available range on pages 14 to 20).



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre (*).
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du meuble côté service).

Dessus chauffant

- verre trempé épaisseur 6 mm avec résistance chauffante collée. Maintenance aisée avec une étanchéité autour du verre sans mastic.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. Une régulation pour l'ensemble.

TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Underneath free (*).
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.
- Fitted with two 16Amp 2P+T sockets (on each side of the cabinet on the service side).

Heated top

- Toughened glass 6 mm thick with pressed heating element.
- Easy maintenance with mastic-free sealant around the glass.
- Electronic thermostat control with digital display and sensitive touch control.
- One control for whole unit.

Dessus chauffant verre trempé

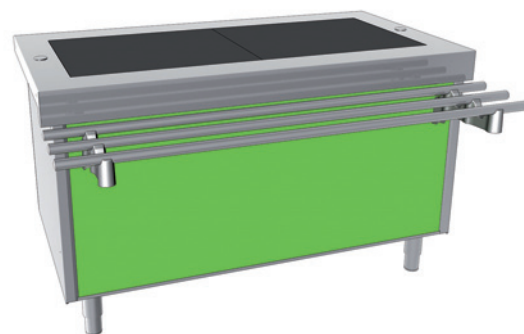
(*) Ces meubles peuvent recevoir des armoires Satellite en réserve d'appoint :
- références 851023/851024/851025 : armoires Satellite GN6 850206/850306.
- références 851024/851025 : armoires Satellite GN12 850212/850312.
(voir pages 108/111).

Toughened glass heated top

(*) These units can take Satellite cupboards as additional unit:
- references 851023/851024/851025: Satellite GN6 850206/850306 cupboards.
- references 851024/851025: Satellite GN12 850212/850312 cupboards.
(see pages 108/111).

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 3 GN / 3 GN model	851023	
Modèle 4 GN / 4 GN model	851024	
Modèle 5 GN / 5 GN model	851025	

Meuble avec
dessus chauffant
en verre trempé



Unit with toughened glass
heated top

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

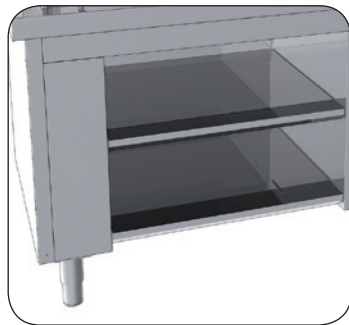
MODÈLES / MODELS	851023	851024	851025
Capacité / Capacity	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	1209 x 820 x 900 mm	1534 x 820 x 900 mm	1859 x 820 x 900 mm
Poids à vide / Net weight	150 kg	170 kg	190 kg
Charge maximale / Max. load	200 kg	200 kg	200 kg
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz / 230 V Single phase 50/60 Hz		
Puissance électrique / Power	990 watts	1320 watts	1650 watts
Ampérage / Amperage	4,3 ampères / ampere	5,8 ampères / ampere	7,2 ampères / ampere
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21

Livré sans câble d'alimentation.
Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

Delivered without connection lead.
EU approved - These display cabinets are in compliance with the
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 standards.



Options pour meubles dessus chauffant

Niveaux de stockage
amovibles sans outil.Storage levels
removable
without tool

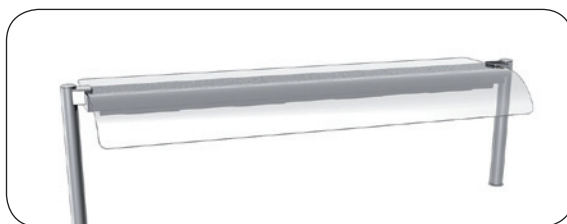
Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakesOption 4 roues
pivotantes dont 2
avec freinsOptional
4 swivel wheels,
2 with brakes

Présentoir rampe chauffante

- un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).
- peut se monter sur tous les meubles chauffants (de la page 135 à 138).

Rampe
chauffante

Heated rack

Options for units with heated tops

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
3 GN	735	625	854943	
4 GN	1060	625	854944	
5 GN	1385	625	854945	

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854950	

Display unit with heated rack

- A display cabinet with curved toughened glass sneeze-guard, D42 mm mountings and heat lamp and halogen lighting (one lamp on the right of each GN unit).
- May be mounted on all heated cabinets (pages 135 to 138).

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
3 GN	1139	420	430	851303	
4 GN	1464	420	430	851304	
5 GN	1789	420	430	851305	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	851303	851304	851305
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz / 230 V Single phase 50/60 Hz		
Puissance électrique / Power	480 watts	640 watts	800 watts
Ampérage / Amperage	2,1 ampères	2,8 ampères	3,5 ampères
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21

Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50.EU approved - These display cabinets are in compliance with the
NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 standards.



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- dessous libre (*).
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.

TOP FEATURES

STRUCTURE

- Entirely in stainless steel
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Underneath free (*).
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.



Livé avec une prise 2P+T étanche en partie inférieure.

Delivered with a watertight 2P+T socket in the lower part.

Meubles neutres de buffet Avec dessus plat

Ces meubles peuvent être équipés des options (voir réf. P140) :

- 2 étagères amovibles
- 4 roues pivotantes 2 avec frein.
- prise 2P+T (jusqu'à 3).
- rampe chauffante et éclairante avec pare-haleine galbé.

(* Ces meubles peuvent recevoir des armoires Satellite en réserve d'appoint :

- références 854113/854114 : armoires Satellite GN6 850206/850306.
 - référence 854114 : armoires Satellite GN12 850212/850312.
- (voir pages 108/111)

Neutral buffet units With flat top

These units may optionally be fitted with (see ref. page 140) :

- 2 removable shelves
- 4 swivel wheels, 2 with brakes.
- 2P+T socket (up to 3).
- A hot and lighting tray with sneeze-guard.

(* These units can take Satellite cupboards as additional unit :

- references 854113/854114 : Satellite GN6 850206/850306 cupboards.
 - reference 854114 : Satellite GN12 850212/850312 cupboards.
- (see pages 108/111).



	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Modèle 2 GN / 2 GN model	854112	
Modèle 3 GN / 3 GN model	854113	
Modèle 4 GN / 4 GN model	854114	

Meuble neutre
avec dessus plat

Neutral unit
with flat top



Les meubles neutres de buffet de la gamme Oasis peuvent être équipés de matériels d'animation :

- bain-marie de table (voir page 122).
- plaques chaudes ou froides de buffets (voir nos gammes Satine et Modulo pages 163 à 174).
- marmite à potage (voir page 123).
- plaques extra basses (voir page 166).
- plaques chaudes inox (voir page 167).
- plaques à induction (voir page 171).

Our neutral buffet units can be fitted with display equipment :

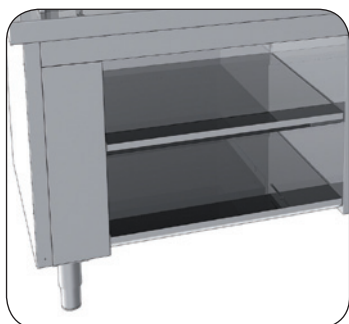
- Chafing dish (see page 122).
- Hot or cold buffet plates (see our Satine and Modulo ranges pages 163 to 174).
- soup pot (see page 123).
- extra-low hobs (see page 166)
- stainless-steel hotplates (see page 167)
- induction cookers (see page 171).



Options pour meubles neutres Avec dessus plat

Options for neutral units With flat top

Niveaux de stockage
amovibles sans outil.



Storage levels
removable
without tool

Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Diam.125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.

125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakes

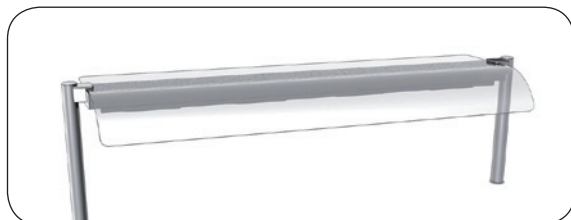


Option 4 roues pivotantes dont 2 avec freins

Optional 4 swivel wheels, 2 with brakes

- un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants D42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).
- pour les meubles 854113 / 854114 uniquement.

- A display cabinet with curved toughened glass sneeze-guard, D42 mm mountings and heat lamp and halogen lighting (one lamp on the right of each GN unit).
- for units ref.854113 / 854114 only.



Rampe chauffante

Heated rack

Jusqu'à 3 prises
supplémentaires.

Up to 3 additional
sockets

Prise 16A 2P+T supplémentaire



Additional 16A 2P+T socket

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
2 GN	410	625	854952	
3 GN	735	625	854953	
4 GN	1060	625	854954	

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854950	

Pour meubles For cabinets	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
3 GN	1139	420	430	851303	
4 GN	1464	420	430	851304	

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854955	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	854112	854113	854114
Capacité / Capacity	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	884 x 820 x 900 mm	1209 x 820 x 900 mm	1710 x 820 x 900 mm
Poids à vide / Net weight	130 kg	140 kg	150 kg
Charge maximale / Max. load	150 kg	150 kg	150 kg



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.

Dessus décaissé

- hauteur du décaissé: 150 mm.



Modèle 3 GN présenté avec la gamme Modulo.
3 GN model presented with Modulo range.

TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel.
- Top 2mm thick with vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.

Recessed top

- Height of recess: 150 mm.



Livré avec une prise 2P+T 16A étanche en partie inférieure par module GN.



Delivered with one waterproof 16 A 2P+T socket in the lower part per GN module.

Meubles neutres de buffet Avec dessus décaissé

Ces meubles peuvent être équipés des options (voir réf. p142) :

- 2 étagères amovibles
- 4 roues pivotantes 2 avec frein. (voir pages 108/111).



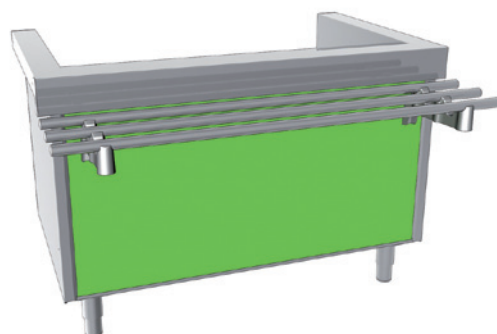
Meubles compatibles avec la gamme d'équipements Modulo Buffet Line (voir page 161), bain-marie de table et induction pour une présentation affleurante très esthétique.

Units compatible with the Modulo Buffet Line range of equipment (see page 161) for a very attractive level appearance.

Neutral buffet units With recessed top

These cabinets may optionally be fitted with (see ref. page 142) :

- 2 removable shelves
- 4 swivel wheels, 2 with brakes. (See pages 108/111).



Meuble neutre
avec dessus décaissé

Neutral unit
with recessed top

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 2 GN / 2 GN model	854122	
Modèle 3 GN / 3 GN model	854123	
Modèle 4 GN / 4 GN model	854124	



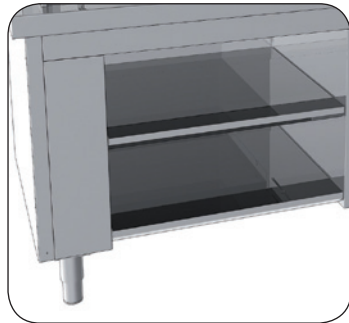
Le décaissement des meubles neutres de buffet de la gamme Oasis a été particulièrement étudié pour être utilisés avec notre gamme d'équipements d'animation Modulo afin d'avoir une présentation affleurante du meilleur effet visuel.

The recessing of our neutral buffet units has been particularly designed to be used with our Modulo range in order to have a level presentation with the best visual effect.



Options pour meubles neutres Avec dessus décaissé

Niveaux de stockage
amovibles sans outil.



Storage levels
removable
without tool

Ensemble 2 étagères

Two-shelf unit

Diam. 125 mm. Chape
acier inoxydable, à platine
dont 2 avec frein.

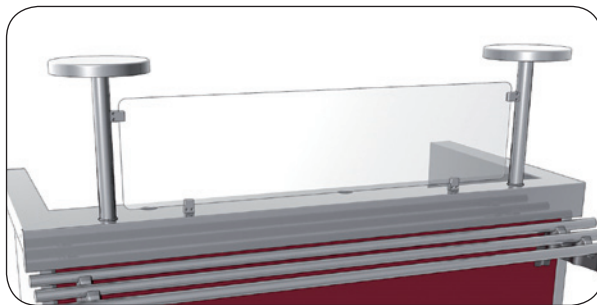
125 mm dia. Stainless steel
case, with turntable,
two with brakes



Option 4 roues
pivotantes dont 2
avec freins

Optional
4 swivel wheels,
2 with brakes

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
854950	



Pare-haleine droit avec
pose assiettes

Straight sneeze guard
with plate stand

Pour meubles For units	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
2 GN	810	242	410	854972	
3 GN	1230	242	410	854973	
4 GN	1510	242	410	854974	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	854122	854123	854124
Capacité / Capacity	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	1014 x 820 x 900 mm	1365 x 820 x 900 mm	1710 x 820 x 900 mm
Poids à vide / Net weight	135 kg	145 kg	155 kg
Charge maximale / Max. load	150 kg	150 kg	150 kg



Meubles d'angle

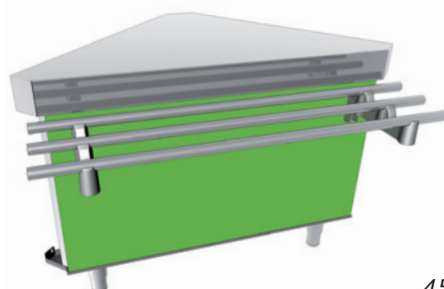
Angle ouvert côté service <i>Corner open service side</i>	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
45°	932	758	900	854242	
90°	1464	580	900	854292	

Angle ouvert côté public <i>Corner open public side</i>	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
45°	713	777	900	854241	
90°	1273	636	900	854291	

Dessus épaisseur 2mm.
Finition polie vibrée.
Équipé avec 2 étagères,
une rampe et habillage.

Corner units

Top 2mm thick
Vibrated polished finish.
Equipped with 2
shelves, rest and casing



Angle 45° ou 90°
ouvert côté public

45° or 90° corner
open public side

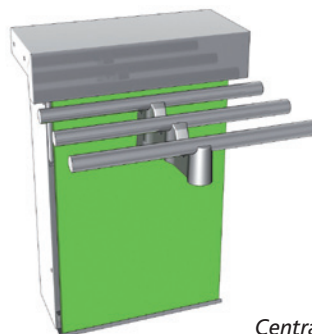
Meubles pour chariots à niveau constant

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Élément de façade central <i>Central front part</i>				
500	132	900	854402	
Élément de façade latéral droit sans retour <i>Right side part without return</i>				
500	132	900	854407	
Élément de façade latéral gauche sans retour <i>Left side part without return</i>				
500	132	900	854408	

Dessus épaisseur 2mm,
finition polie vibrée.
Compatible avec nos
chariots à niveau constant
pour assiettes (réf. 777326
et 777426) et casiers à
verres (réf.777706).
Côté droit ou gauche à
déterminer face au self
côté public (livré avec 1
pied).

Units for self-levelling trolleys

Top 2mm thick
Vibrated polished finish.
Compatible with our
self-levelling plate
trolleys (ref. 777326
and 777426) and glass
racks (ref.777706).
Right or left side to
be determined in
view of public side
of self-service unit
(Delivered with 1 foot)



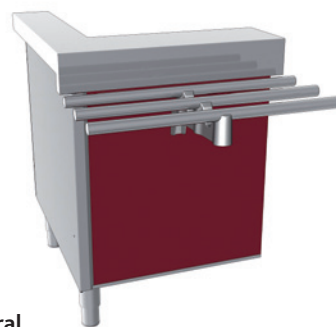
Élément de façade
central avec rampe

Central front part with rack

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Bras gauche / Left arm				
675	820	900	854410	
Bras droit / Right arm				
675	820	900	854420	

Élément de retour latéral

Side return part



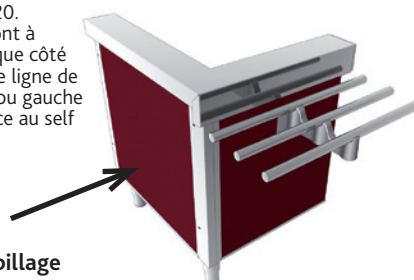
Éléments d'habillage latéral

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Élément latéral droit en inox <i>Right side part in stainless steel</i>				
			854970	
Élément latéral gauche en inox <i>Left side part in stainless steel</i>				
			854971	
Élément latéral droit dans la couleur d'habillage façades <i>Right side part in the colour of case walls</i>				
			854980	
Élément latéral gauche dans la couleur d'habillage façades <i>Left side part in the colour of case walls</i>				
			854981	

Pas d'habillage sur les
éléments de façade
854407 / 854408 et
les meubles de caisse
854510 / 854520.
Ces éléments sont à
installer de chaque côté
de meuble ou de ligne de
self. Côté droit ou gauche
à déterminer face au self
côté public.

Side casing parts

No casing on side parts
854407 / 854408
and cash desk cabinets
854510 / 854820.
These parts are to be
installed on each side of
the unit or self-
service line. Right or left
side to be determined
in view of public side of
self-service unit.



Élément d'habillage
latéral

Side casing parts



LES AVANTAGES PRODUIT

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux profondeur 325 mm.

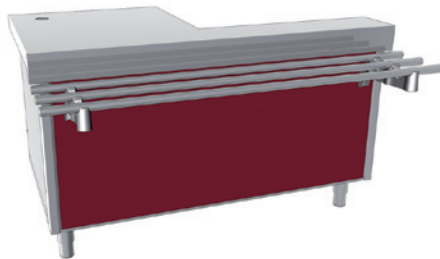
Equipement

- plateau repose pied.
- tiroir avec fermeture à clé.
- une prise 2P+T 16A étanche, non câblée.
- une prise RJ45 étanche, non câblée.



Avec rampe à gauche

With tray rest on left



Avec rampe à droite

With tray rest on right

TOP FEATURES

Structure

- Entirely in stainless steel.
- Top 2mm thick vibrated polished finish.
- Four height adjustable feet.
- Delivered with outer casing and 325 mm deep tray rest.

Equipment

- Foot rest
- Lockable draw
- One waterproof 16 A 2P+T socket
- One waterproof RJ45 socket.

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
854510	

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
854520	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	854510	854520
L x P x H hors tout / Overall L x W x H	1534 x 820 x 900 mm	1534 x 820 x 900 mm
Poids à vide / Net weight	115 kg	115 kg
Charge maximale / Max. load	150 kg	150 kg

Éléments de liaison inter-meubles

Ces éléments permettent les liaisons et l'interface des différents meubles. Trois modèles différents sont prévus et livrés suivant les meubles (inclus dans le prix des meubles).



Inter-unit connectors

These parts enable the various units to be connected and interfaced. Three different models are provided and delivered depending on the unit (included in the unit prices).

Important

- La rampe à plateaux est incluse dans le prix des meubles. La rampe est continue pour des meubles installés en ligne jusqu'à une longueur maximale de 6ml.

Important

- The tray rest is included in the cabinet prices. The rest is continuous for cabinets installed in line up to a maximum length of 6 metres.



L'ensemble des meubles de la gamme Oasis est livré avec habillage de façade.

Une gamme de coloris standard a été sélectionnée et est disponible pour le choix de la couleur d'ensemble des meubles.

All our units are delivered with outer casings.

A standard range of colours has been chosen and is available for the colour choice of all units.



NB : rajouter à la commande, la référence de la couleur choisie afin que l'ensemble des habillages des meubles soient préparés dans la bonne couleur.

N.B.: Add the reference number of the chosen colour to the order so all unit covering can be prepared in the right colour.

Gamme de teintes et effets disponibles

Range of shades and effects available



Aqua
Réf. / Ref.854990



Carambole
Réf. / Ref.854991



Tournesol
Réf. / Ref.854992



Camel
Réf. / Ref.854993



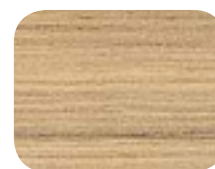
Bordeaux
Réf. / Ref.854994



Nubuck
Réf. / Ref.854995



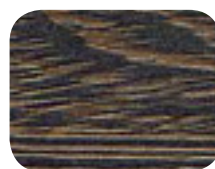
Erable
Réf. / Ref.854996



Coco Bolo
Réf. / Ref.854997



Hêtre
Réf. / Ref.854998



Wengé
Réf. / Ref.854999



Pour une personnalisation avec d'autres coloris, un très grand choix est disponible dans la gamme Zoom de la société Egger. Voir sur site www.egger.com. Nous consulter pour validation de la disponibilité, des délais et du surcoût.

To personalise with other colours choose from the extensive Zoom range from Egger. See www.egger.com. Consult us to check availability, delivery times and additional cost.



Pour retrouver la plus large gamme d'équipement de self-service sur mesure avec réserve réfrigérée ou étuve, consultez le catalogue Vauconsant, chapitre "Exigence".

To find the broadest range of non-standard self-service equipment with a refrigerated area or stove, see the Vauconsant catalogue, "Exigence" section.





Pour retrouver la plus large gamme d'équipements encastrables pour la distribution de repas, consultez le catalogue Vauconsant, chapitre "Visio Line".

To find the broadest range of flush-fitting equipment for meal distribution, see the Vauconsant catalogue, "Visio Line" section.





La gamme Taïga permet la préparation des produits à une température contrôlée de +4°C en moyenne à coeur d'aliment pour le modèle 3GN et +7°C en moyenne à coeur d'aliment pour les modèles 4 et 5GN dans une ambiance de +25°C. Maintient en température dans le respect des normes HACCP.

Grâce à l'utilisation de 2 évaporateurs suspendus au-dessus du plan de travail qui permettent de refroidir l'air en continu, la table de préparation réfrigérée Taïga est le seul plan de travail qui garantisse une couverture froide sur toute la longueur du plan et jusqu'à une hauteur de 20cm.

The Taïga range allows products to be prepared at a controlled temperature of +4° C on average in the centre of the food in the case of the 3GN model, and +7° C on average in the centre of the food in the case of the 4 and 5 GN models, in an ambient temperature of +25°C. Regulates at a certain temperature, in compliance with the HACCP standards.

Through the use of 2 evaporators suspended above the work surface which allow continuously cooling of the air, the Taïga refrigerated preparation table is the only work surface which guarantees cold coverage along the entire length of the surface, and up to a height of 20 cm.

LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

- Conception acier inoxydable.

Ergonomie

- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpes se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.

Sécurité

- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.

Hygiène

- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes) en option, limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. Nous consulter.

TOP FEATURES

Resistance

- Stainless-steel design

Ergonomics

- Assembled on a base made of round tubes with 4 wheels, two of which are auto-locking to facilitate movement.
- The cutting plates can be moved or removed easily in order to accommodate one or more gastro containers.

Safety

- Use of sideways laminar cold technology, which prevents cold air being blown directly at the level of the users' waists.

Hygiene

- Use of UVC (Ultra Violet type C - short waves) lamps as an option: limits the risk of development and growth of germs, viruses and airborne bacteria. Contact us for information.



- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec :
- plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
 - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine - voir page 151)

- All Taïga refrigerated preparation tables are delivered with:*
- cutting boards (2, 3, 4 or 5 boards depending on the model).
 - protective glass front (on which the optional sneeze guard can be fitted - see page 151).



- Taïga utilise les groupes compresseurs EcoPower qui permettent de réaliser jusqu'à 20% d'économie d'énergie.

Taïga uses the EcoPower compressor units, allowing energy economies of up to 20%.



**Plus de sécurité
Safer**



Couverture froide sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm. Préparation des produits à une température contrôlée de +4° C en moyenne à coeur.

Refrigerated coverage along the entire work top length and up to a height of 20 cm. Product preparation at a controlled temperature of +4°C on average in the centre.

**Plus de confort
More comfortable**



Grâce au flux d'air froid laminaire latéral, assurance d'un vrai confort de travail (pas d'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs).

Thanks to sideways laminar cold air flow real working comfort is assured (no cold air blown at user's waists).

**Plus de productivité
More productivity**



De 2 GN à 5 GN, Taïga permet la mise en place de 1 à 2 postes de travail pour une meilleure organisation. Disponible avec réserves réfrigérées.

From 2 GN to 5 GN, Taïga enables 1 to 2 work stations to be installed for better organisation. Available with refrigerated units.



**Plus d'hygiène
More hygienic**



Avec lampe UVC (en option) pas de risque de développement de germes, bactéries dans le flux d'air.

With the UVC lamp (optional) no risk of the growth of germs and air-borne bacteria.

**Plus de modularité
More modularity**



Table disponible avec ou sans réserve, nombreux accessoires pour mise en place des ingrédients.

Table available with or without unit, many accessories for installing components.

**Plus d'économie
More economical**



Avec ses groupes compresseurs EcoPower, jusqu'à 20% d'économie d'énergie.

With EcoPower compressor units, an energy saving of up to 20%.



**Gain de 20%
en consommation électrique.**

*20% saving in electricity
consumption*



Table réfrigérée sur piètement mobile

Refrigerated table on movable base



Table réfrigérée
sur piètement mobile

Refrigerated table
on movable base

Tension : 230V monophasé 50/60 Hz.
Voltage : 230V single phase 50/60 Hz.

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puiss.frigorifique Cooling capacity	Puiss.électrique Power	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 2 GN1/1 / 2 GN1/1 model						
1055	700	1080	800 W	600 W	851102	
Modèle 3 GN1/1 / 3 GN1/1 model						
1400	700	1080	1100 W	900W	851103	
Modèle 4 GN1/1 / 4 GN1/1 model						
1745	700	1080	1100 W	900 W	851104	
Modèle 5 GN1/1 / 5 GN1/1 model						
2090	700	1080	1100 W	900 W	851105	

Table réfrigérée sur piètement mobile avec réserve réfrigérée

Refrigerated table on movable base with refrigerated unit

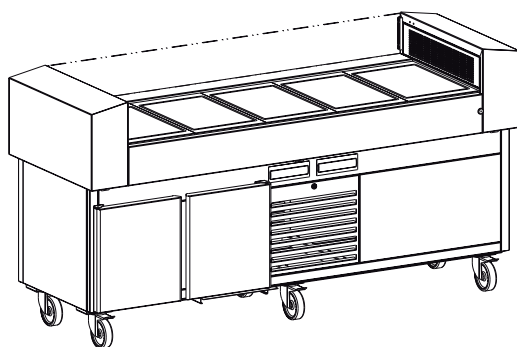


Table réfrigérée
sur piètement mobile
avec réserve réfrigérée

Refrigerated table
on movable base with
refrigerated unit

Tension : 230V monophasé 50/60 Hz.
Groupe frigorifique au R404a.
Voltage : 230V single phase 50/60 Hz.
Refrigeration unit at R404a.

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puiss.frigorifique Cooling capacity	Puiss.électrique Power	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Modèle 3 GN1/1 / 3 GN1/1 model						
1400	700	1080	1100 W	900W	851123	
Modèle 4 GN1/1 / 4 GN1/1 model						
1745	700	1080	1100 W	900 W	851124	
Modèle 5 GN1/1 / 5 GN1/1 model						
2090	700	1080	1100 W	900 W	851125	

Pièces détachées pour table Taïga

Spare parts for Taïga table

Polyéthylène
alimentaire.



Food quality
polyethylene.



Toutes les références de tables Taïga
sont livrées avec 2, 3, 4 ou 5 plaques de
découpe.

All Taïga tables are delivered with 2, 3, 4
or 5 cutting boards.

Plaque de découpe GN1/1

GN1/1 cutting board

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
556	343	20	855023	



Options pour table Taïga

Options for Taïga table

L ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Pour table 2 GN / For 2 GN table			
685	175	855042	
Pour table 3 GN / For 3 GN table			
1030	175	855043	
Pour table 4 GN / For 4 GN table			
1375	175	855044	
Pour table 5 GN / For 5 GN table			
1720	175	855045	

A fixer sur la vitre de protection droite livrée avec chaque modèle de table Taïga.

To be fitted on the straight protective glass delivered with each model of Taïga table.



Pare-haleine

Sneeze guard

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Pour 2 bacs GN1/3 ou 4 bacs GN1/6 - H100 For 2 GN1/3 or 4 GN1/6 - 100mm deep				
670	196	20	855052	
Pour 3 bacs GN1/3 ou 6 bacs GN1/6 - H100 For 3 GN1/3 or 6 GN1/6 - 100mm deep				
1015	196	20	855053	
Pour 4 bacs GN1/3 ou 8 bacs GN1/6 - H100 For 4 GN1/3 or 8 GN1/6 - 100mm deep				
1360	196	20	855054	
Pour 5 bacs GN1/3 ou 10 bacs GN1/6 - H100 For 5 GN1/3 or 10 GN1/6 - 100mm deep				
1705	196	20	855055	

Livré sans les bacs.

Delivered without GN pans.



Support pour bacs

Stand for GN pans

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
855024	

Cadre support pour bac GN1/1



Holder for GN1/1 pan

Tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage.

GN1/1 pierced stainless steel sheet with guide rail.



Support coulissant

Sliding base

L ^{HT} mm	I ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
585	335	60	855026	

L ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
438	855025	

Lampe germicide UVC - 15 W



UVC germicidal lamp - 15W

La vitrine chaude Équateur est l'équipement idéal pour maintenir en température un très gros volume de plats chauds et éviter toute rupture de service.

Elle peut constituer aussi un stock tampon, à température légale, pour répondre à une affluence soudaine.



The Equateur hot display cabinet is the ideal item of equipment to regulate the temperature of a very large volume of hot dishes, and prevent them from running short.

It can also be used as a buffer stock, at a legal temperature, in order to cope with a sudden spike in demand.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Chaque étagère est équipée de plaques chauffantes en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous-face.
- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud.
- Isolation laine de roche (épaisseur 30mm).
- Eclairage par lampes chauffantes encastrées sous chaque niveau (avec verre de protection).

Résistance

- Conception en acier inoxydable.
- Côtés en glace trempée (épaisseur 6mm).

Ergonomie

- Cinq niveaux de stockage, 175mm entre chaque niveau.
- Étagères avec pente vers le client avec butées et porte étiquettes.
- Fermé en partie basse.

Hygiène

- Formes facilitant le nettoyage.

Entretien

- Démontage et accès facile aux parties électriques.

Esthétique

- Façade et côtés mélaminé stratifié avec ornières inox de protection.



Réglage des plaques chauffantes par doseur d'énergie (+40°C à +120°C).

Adjustment of the hotplates by energy regulator (+40°C to +120°C).

TOP FEATURES

Performance

- Each shelf is fitted with hotplates made from hardened glass.
- Compliant with the legislation in force relating to hot regulation.
- Rockwool insulation (thickness 30 mm).
- Four lamps flush-fitted under each level.

Resistor

- Stainless steel design.
- Sides made from hardened glass (thickness 6 mm) with heat-reflective film.

Ergonomics

- Five storage levels, 175 mm between each level.
- Shelves sloping towards the client, with stops.
- Lower part closed.

Hygiene

- Easy-to-clean shapes.

Maintenance

- Can be disassembled, giving easy access to the electric parts.

Esthétique

- Façade et côtés mélaminé stratifié avec ornières inox de protection.

La possibilité de réglage de la plage de température des plaques chauffantes (+40°C à +120°C) permet la distribution de préparations multiples (quiches, pasta box, pizzas, poulets frites, plats chauds etc...).



The possibility of controlling the temperature range of hot plates (+40°C to +120°C) enables multiple preparations (quiches, pasta box, pizzas, fried chicken, hot dishes, etc.) to be dispensed.



De nombreuses options sont disponibles sur ces articles : 4 roulettes pivotantes acier inoxydable 2 avec freins, autres couleurs habillages. Nous consulter.

A number of options are available for these articles: 4 stainless steel castors, 2 with brakes, other covering colours. Contact us for information.

	Couleur panneaux Panels colour	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Modèle 2 GN / Model 2 GN	Carambole	851042	
Modèle 3 GN / Model 3 GN	Carambole	851043	
Modèle 4 GN / Model 4 GN	Carambole	851044	

Vitrine chaude
Équateur



"Équateur"
Hot display cabinet

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	851042	851043	851044
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	820 x 800 x 1930 mm	1150 x 800 x 1930 mm	1475 x 800 x 1930 mm
Poids à vide / Net weight	150 kg	190 kg	240 kg
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz / 230 V Single phase 50/60 Hz		
Puissance / Power	2120 watts	3220 watts	4040 watts
Ampérage / Amperage	10 ampère	16 ampère	20 ampère
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21

Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 et NF EN 563.

EU approved - These display cabinets are in compliance with the NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-50 and NF EN 563 standards.

La vitrine réfrigérée Inouk est l'équipement idéal pour disposer d'un très gros volume de distribution réfrigérée quel que soit l'espace disponible.

La fraîcheur de l'offre restauration est garantie 24 heures sur 24.

The Inouk refrigerated display cabinet is the ideal item of equipment to provide a very large volume of refrigerated distribution, whatever space is available.

The freshness of the dishes is guaranteed 24 hours a day.



LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Cuve réfrigérée par froid ventilé.
- Isolation mousse de polyuréthane.
- Aération en façade.
- Régulation par téléthermostat à affichage digital.

Résistance

- Conception en acier inoxydable.
- Façade et côtés mélaminé.
- Côtés en glace trempée (épaisseur 6mm).

Ergonomie

- Quatre étagères en glace trempée (épaisseur 10mm), sur consoles réglables en hauteur.
- Eclairage étanche par un tube fluo encastré en partie haute, côté clients.
- Livrée avec rideau de nuit et clé.

Hygiène

- Étagères amovibles pour nettoyage.
- Évaporateur relevable sur vérins.

Entretien

- Démontage et accès facile aux parties électriques.



Dos perforé pour une circulation de l'air froid homogène à tous les niveaux.

Perforated back for uniform circulation of cold air at all levels.

TOP FEATURES

Performances

- Tank refrigerated by ventilated cold.
- Polyurethane foam insulation.
- Ventilation in the front panel.
- Regulation by digital display remote thermostat.

Resistor

- Stainless steel design.
- Melamine-coated front panel and sides.
- Sides made from hardened glass (thickness 6 mm).

Ergonomics

- Four shelves made from hardened glass (thickness 10 mm), on adjustable-height brackets.
- Waterproof lighting by a fluorescent tube flush-fitted in the upper part, on the client side.
- Delivered with a night curtain and a key.

Hygiene

- Removable shelves for cleaning.
- Evaporator can be lifted on jacks.

Maintenance

- Can be disassembled, giving easy access to the electric parts.



Inouk, le service longue durée (24h) :

- + 3°C en moyenne à coeur d'aliment pendant 4h (dans 25°C d'ambiance).
- + 5°C en moyenne à coeur d'aliment pendant 24h (dans 25°C d'ambiance).

Inouk, long term service (24h):

- +3°C on average in the centre of the food for 4 hours (in ambient temperature of 25°C).
- +5°C on average in the centre of the food for 24 hours (in ambient temperature of 25°C).



De nombreuses options sont disponibles sur ces articles : 4 roulettes pivotantes acier inoxydable 2 avec freins, groupe tropicalisé (utilisation entre +26 °C et +43°C), éclairage LED de la vitrine ou des étagères, étagères supplémentaires, lampe germicide UVC, bacs de récupération des eaux de dégivrage, autres couleurs habillages. Nous consulter.

A number of options are available for these articles: 4 stainless steel castors, 2 with brakes, tropicalized generator (for use in temperatures of +26 °C to +43°C), LED lighting for the glass front or the shelves, extra shelves, UVC germicidal lamp, drip pans for defrost drains, other covering colours. Contact us for information.

	Couleur panneaux Panels colour	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Modèle 2 GN / Model 2 GN	Carambole	853052	
Modèle 3 GN / Model 3 GN	Carambole	853053	
Modèle 4 GN / Model 4 GN	Carambole	853054	

Vitrine réfrigérée
Inouk



"Inouk" refrigerated
display cabinet

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	853052	853053	853054
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	820 x 800 x 1930 mm	1150 x 800 x 1930 mm	1475 x 800 x 1930 mm
Poids à vide / Net weight	195 kg	256 kg	318 kg
Tension / Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 H 230 V single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz
Puissance / Power	1000 watts	1450 watts	1900 watts
Ampérage / Amperage	16 ampères	16 ampères	16 ampères
Puissance frigorifique / Cooling capacity	1185 watts	1727 watts	2126 watts
IP (Indice de protection) / Protection index	21	21	21

Marquage CE - Ces vitrines sont conformes aux normes NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-24 et NF EN 60335-2-50. Groupe frigorifique au R404a.

EU label. These display cabinets are in compliance with the NF EN 1672-2, NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-24 and NF EN 60335-2-50 standards. Refrigeration unit at R404a

Pour vous et vos collaborateurs, votre adresse pro
For you and your staff, your professional address

www.probourgeat.com



Un simple Login et Mot de passe personnalisé et vous accédez à toute l'offre Bourgeat :

- les caractéristiques
- les photos
- les notices d'utilisation
- les fiches techniques détaillées
- les plans et pièces détachées
- toutes les infos sur les normes et labels

You own access to everything Bourgeat has to offer with your customised Login and Password :

- *specifications*
- *photos*
- *instructions of use*
- *detailed technical data sheets*
- *plans and spare parts*
- *all info on standards and labels*

BOURGEAT



Rejoignez-nous !

www.probourgeat.com

Join us !

- **Enrichissez votre connaissance** des produits au catalogue.
- **Gagnez un maximum de temps** dans la préparation de vos devis clients.
- **Soyez encore plus performant** dans votre approche commerciale.
- **Allez encore plus vite** dans le passage de vos commandes.

- **Improve your knowledge** on the catalogue products.
- **Gain maximum time** in preparing your customer offers.
- **Enhance your performance** in your commercial approach.
- **Expedite** your ordering process.



Espace protégé et entièrement sécurisé

Fully protected and secured space

Pour toute demande d'accès, contactez-nous au
For any access request, call us at

+33 (0)4 76 32 14 44



Une ligne de produits au design et à la conception "haut de gamme" pour tous les besoins de présentations froides et chaudes en buffets.

A product line with a "top of the range" design for all hot and cold buffet presentation requirements.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien en température : chaud (+63°C) et froid (température inférieure à +10°C pendant minimum 2h).
- Pour le maintien au chaud : chauffe directe sur plaque.
- Pour le maintien en froid : utilisation de plaques eutectiques -12°C à congeler préalablement.

Ergonomie

- Surface de travail et de présentation très confortable.
- Tableaux de commande simple avec voyant sur les plaques chauffantes.

Hygiène

- Facilité de nettoyage (parties accessibles, pièces amovibles).

TOP FEATURES

Performances

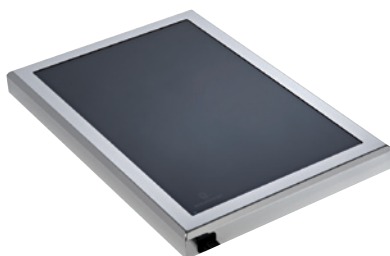
- Complies with applicable legislation for food storage temperatures : hot (+63°C), cold (temperature less than +10°C for a minimum of 2 hours).
- For hot plates : direct heating
- For cold plates : use of eutectic blocks at -12°C to be frozen in advance.

Ergonomics

- Work and presentation surfaces very easy to use.
- Simple control panels, with lamp on hot plates.

Hygiene

- Easy to clean (accessible functional sections, moving parts).



LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud.
- Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium.
- Thermostat réglable de 0 à 100°C.
- Complément de chauffe par lampe infrarouge.

Résistance

- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus.

Ergonomie

- Cable de branchement de 1,5 m.



Ensemble facile à nettoyer
(base monobloc, plaque aluminium amovible).
Easy cleaning unit
(one piece base, removable aluminium plate).

TOP FEATURES

Performance

- Complies with applicable legislation for hot food storage.
- Hot holding : direct heating on aluminium plate.
- Adjustable thermostat from 0°C to 100°C.
- Integrated top-down heating with infrared lamp

Resistor

- Stainless steel base with one-piece stamped panel.
- Hard anodised removable cutting plate with gravy retention.

Ergonomics

- Connection lead (1,5 m)



Plaque de découpe
chauffante

Heating
carving station

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

Avec plaque standard / With standard plate

590	415	470	870851
-----	-----	-----	--------

Avec plaque à picots / With spike plate

590	415	470	870861
-----	-----	-----	--------



Plaque aluminium
traitée pour découpe

Aluminium tray

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------	-------------	---

Plaque standard / With standard plate

536	330	11	3	870855
-----	-----	----	---	--------

Plaque à picots / With spike plate

536	330	25	3	870857
-----	-----	----	---	--------



Support bacs à sauce

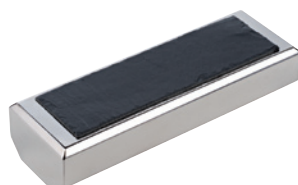
Gravy container holder

Livré avec 2 bacs inox GN 1/9.

Supplied with 2 stainless steel GN1/9 containers

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

415	150	86	870870
-----	-----	----	--------



Support pour ustensiles

Stand for utensils

Livré avec 1 plaque ardoise.
Supplied with a slate plate

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

415	150	86	870872
-----	-----	----	--------

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Conformes à la législation en vigueur sur le maintien chaud.
- Maintien au chaud par contact sur vitrocéramique.
- Thermostat réglable de 0 à 100°C.

Ergonomie

- Voyant lumineux d'indication de fonctionnement.
- Cordon de branchement de 1,5 mètre.

TOP FEATURES

Performance

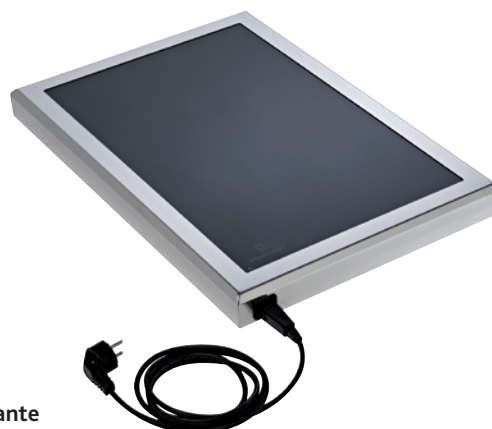
- Compliant with current legislation on hot upholding.
- Hot holding by contact on glass-ceramic plate.
- Adjustable thermostat from 0°C to 100°C.

Ergonomics

- Power on lamp
- Connecting cable 1.5m

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
870840	

Plaque chauffante
400x600



Hot plate
400x600

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
870860	

Plaque chauffante
600x600



Hot plate
600x600

Ces plaques chauffantes 870840 et 870860 peuvent être équipées de la lampe chauffante amovible infra rouge réf. 870990 (voir page 168).

These hobs 870840 and 870860 can be fitted with a removable infrared lamp ref. 870990 (see page 168).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	870851 / 870861	870840	870860
L x P x H hors tout Overall l x w x h	590 x 415 x 470 mm	600 x 400 x 52 mm	600 x 600 x 52 mm
Poids à vide Net weight	12 kg	7 kg	10 kg
Charge maximale Maximum load	20 kg	10 kg	20 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz
Puissance Power	1100 watts	385 watts	645 watts
Ampérage Amperage	5 ampères	1,7 ampère	2,8 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	21	21	21

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

EU approved - These plates conform to NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 and NF EN 55014-1.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien froid
- Présentation possible directement sur la plaque de verre ou sur plats de service

Manutention /ergonomie

- Plan de pose amovible en verre trempé et bas avec système de centrage pour plaque eutectique GN1/1

Hygiène

- Disponible avec couvercle transparent Roll-top de protection des plats.
- Facilité de nettoyage (pièces amovibles).

TOP FEATURES

Performance

- Complies with applicable legislation for cold food storage.
- Possibility of serving food directly on the glass plate or serving dishes.

Handling/Ergonomics

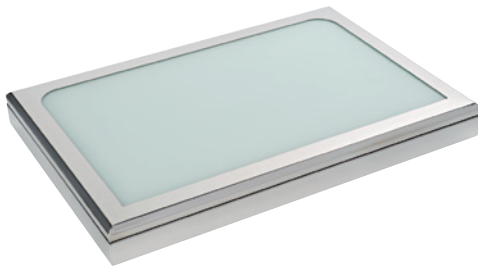
- Removable stand in hardened glass and base with eutectic block centring system in GN1/1 format.

Hygiene

- Available with transparent Roll-top lid for protection of prepared food.
- Easy to clean (removable parts)

Livré avec plaque eutectique GN 1/1 -12°C.
Charge maximale : 10 kg

Delivered with one
-12°C GN 1/1 eutectic block.
Max load : 10 kg



Plaque froide 400x600

Cold plate 400x600

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
600	400	65	10	870820	

Livré avec plaque eutectique GN 1/1 -12°C.
Charge maximale : 10 kg

Delivered with one -12°C GN
1/1 eutectic block.
Max load : 10 kg



**Plaque froide 600x400
avec couvercle Roll Top**

**Cold plate 600x400
with Roll Top lid**

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
600	400	255	12	870830	



Couvercle Roll top

Roll top lid

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
540	335	190	870731	



Une gamme complète de supports fonctionnels et esthétiques au format gastronorme GN 1/1 conçus pour une interchangeabilité rapide et simple sur un piétement commun.

A full range of attractive and functional holders to meet GN 1/1 format designed for quick and easy interchange on one shared stand.

La gamme Modulo Buffet Line est compatible avec notre ligne de selfs Oasis pour la création de meubles "buffet" esthétiques et fonctionnels (voir page 141).

The Modulo Buffet Line range is compatible with our Oasis self-service line for creating beautiful and functional buffets (see page 141).

LES AVANTAGES PRODUIT

Performances

- Conformes à la législation en vigueur pour le maintien en température.
- Adaptabilité des différents dessus fonctionnels sur une seule et même base pour une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée (petit-déjeuner, repas, goûters, collations, etc. ...).

Manutention

- Grande maniabilité (poignées de préhension intégrées).
- Bases empilables pour transport et stockage.
- Dessus interchangeables sur la base inox (amovibles sans outil).
- Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme.

Hygiène

- Facilité de nettoyage.



TOP FEATURES

Performance

- Complies with applicable legislation to hold food at temperature.
- Various functional top services on a single base, providing flexibility in presenting various buffets throughout the day (breakfast, meals, lunches, snacks, etc.).

Handling

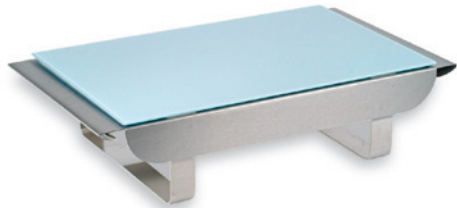
- Easy to handle (integrated handles).
- Stackable bases for transport and storage.
- Interchangeable tops on stainless steel base (easy to move with no special tool required).
- GN 1/1 size for use with all types of "gastronorm" standard crockery, utensils and containers

Hygiene

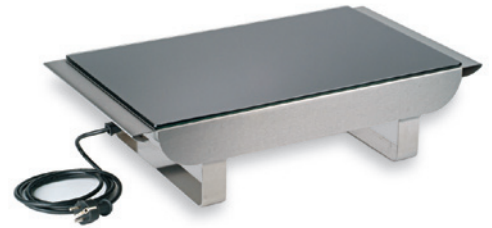
- Easy to clean.

La modularité totale aux problématiques de buffets dans tous les types de restauration !

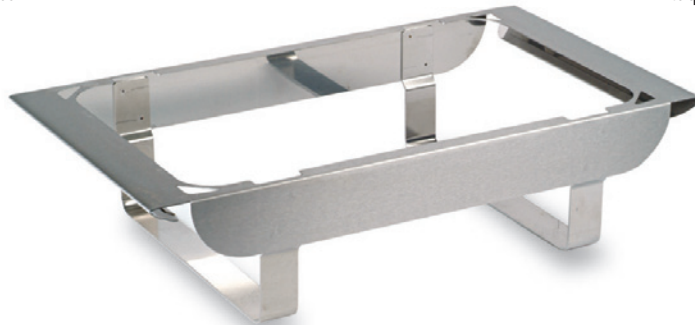
Total modularity for buffets in all catering contexts !



Plaque froide / Cold plate



Plaque chaude / Hot plate



Une base unique sur laquelle peuvent être installés les différents types de plaques de la gamme Modulo, selon les besoins et les moments de restauration dans une journée.

A unique base that can receive the various types of plates from the Modulo line, depending on the needs and the time of food service during the day.



Plaque de découpe / Hot cutting board



Bain-marie / Chafing-dish

Exemple d'utilisation :

Petit-déjeuner

Présentation chaude et odorante de viennoiseries et de différentes sortes de pains.

07:30

Example of use :

Breakfast
Hot and aromatic display of Danish pastries and various types of bread.

Déjeuner

Installation d'une plaque de découpe chaude de rôtis ou de jambon braisé.

12:00

Lunch
Fitting of a hot cutting board for roast meat or baked ham.

Goûter

Buffet froid avec présentation de pâtisseries à la portion et de fruits frais.

16:00

Snack
Cold buffet with display of portion Danish pastries and fresh fruit.

Dîner

Mise en place d'un bain-marie pour maintien chaud d'un plat en sauce ou d'un potage.

19:00

Dinner
Setting-up of the bain marie for keeping a dish cooked in sauce or a soup warm.

Et tout cela avec une seule et même base pour une meilleure optimisation de l'investissement !

And all of this with a single base for a better optimised investment !



Du petit déjeuner jusqu'au dîner, la gamme "Modulo" offre une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée. Quelles que soient les présentations, avec une base et les différents supports fonctionnels adaptés, la modularité est une solution efficace.

From the breakfast to the dinner, "Modulo" buffet line provides flexibility in presenting various buffets throughout the day. With various functional top services on a single base, modularity becomes an efficient solution to serve any prepared food.

"Modulo" Buffet line
Base

"Modulo" Buffet line
Base

Charge maximale : 20 kg

Max load : 20 kg

Base commune
empilable
Acier inox

Stackable base
Stainless-steel



L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
620	350	150	2,5	875000	

"Modulo" Buffet line
Plaque froide

"Modulo" Buffet line
Cold plate

Les plaques de maintien froid ou chaud sont livrées sans la base. A commander séparément (réf. 875000).

The cold or hot regulated-temperature plates are delivered without the base. Must be ordered separately (ref. 875000).

Livrée avec une plaque eutectique -12°C et un support plaque eutectique. Charge maximale : 10 kg

Delivered with one -12°C eutectic block and a support for eutectic block. Max load : 10 kg

Plaque de maintien froid

Cool holding plate



L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
545	345	60	6	875004	

Plaque eutectique en polyéthylène (accumulateur de froid)

Polyethylene eutectic block (cold accumulator)

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
480	280	28	3	826000	





Plaque chaude
verre trempé

*Toughened glass
hot plate*

Les plaques de maintien froid ou chaud sont livrées sans la base. A commander séparément (réf. 875000).

The cold or hot regulated-temperature plates are delivered without the base. Must be ordered separately (ref. 875000).

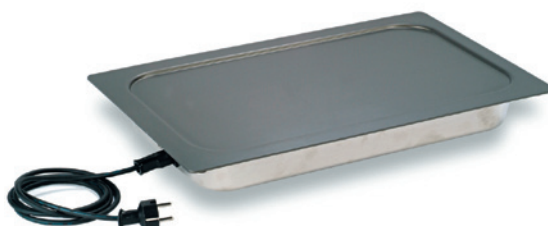
Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875001	



Plaque chaude
Acier inox

*Stainless-steel
hot plate*

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875002	



Plaque de découpe chaude
Aluminium traité

*Treated aluminium
hot cutting board*

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875003	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	875001	875002	875003
L x P x H hors tout Overall l x w x h	545 x 345 x 65 mm	545 x 345 x 65 mm	545 x 345 x 65 mm
Poids à vide Net weight	4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Charge maximale Maximum load	10 kg	10 kg	10 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz
Puissance Power	330 watts	330 watts	330 watts
Ampérage Amperage	1,5 ampère	1,5 ampère	1,5 ampère
IP (Indice de protection) Protection index	21	21	21

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

EU approved - These plates conform to NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 and NF EN 55014-1.

Les plaques de maintien froid ou chaud sont livrées sans la base. A commander séparément (réf. 875000).

The cold or hot regulated-temperature plates are delivered without the base. Must be ordered separately (ref. 875000).



Livré avec 1 couvercle et sans bac gastro. Pour bac GN 1/1, H 100 mm maximum.

Delivered with 1 lid and without GN container. For GN 1/1 container, max 100 mm deep.



Bain-marie GN 1/1 avec couvercle

GN 1/1 bain-marie with lid

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875005	

Livré avec 1 couvercle et sans bac gastro. Pour bac GN 1/1, H 100 mm maximum.

Delivered with 1 lid and without GN container. For GN 1/1 container, max 100 mm deep.



Bain-marie GN 1/1 avec couvercle roll-top

GN 1/1 bain-marie with roll-top lid

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875007	

Livré avec 2 soupicières (volume 4 litres) et 2 couvercles.

Delivered with two 4-litre tureens and two lids



Bain-marie 2 soupicières avec couvercles

Bain-marie with two tureens with lids

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
875006	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	875005	875006	875007
L x P x H hors tout Overall l x w x h	545 x 345 x 250 mm	545 x 345 x 220 mm	545 x 345 x 335 mm
Poids à vide Net weight	7 kg	7 kg	7 kg
Charge maximale Maximum load	10 kg	10 kg	10 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz
Puissance Power	700 watts	700 watts	700 watts
Ampérage Amperage	3 ampères	3 ampères	3 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	54	54	54

LES AVANTAGES PRODUIT**Performances**

- Dessus en aluminium anodisé.
- Température de surface maintenue à 90°C (limitateur de température incorporé).
- Respect de la réglementation en vigueur sur le maintien en température au-dessus de 63°C.
- Isolation inférieure en polypropylène expansé (tenue 130°C).
- Résistance sérigraphiée.

Ergonomie

- Poignée de préhension sur partie inférieure

Hygiène

- Coins arrondis sans soudure sur dessus.
- Etat de surface partie inférieure sans porosité (lavage facilité).

Sécurité

- Câble de branchement de 1,5 m avec prise jack amovible.

**TOP FEATURES****Performances**

- Top unit made of anodised aluminium.
- Surface temperature kept at 90 °C (temperature regulator incorporated).
- Complies with applicable regulations regarding keeping food at temperatures above 63 °C.
- Lower insulation made of expanded polypropylene (up to 130 °C).
- Printed resistor.

Ergonomics

- Handle on lower section.

Hygiene

- Rounded corners on upper level with no welding.
- Non-porous surface on lower section (easy to wash).

Security

- Connecting cable 1.5m with removable jack.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	870801	870804
L x P x H hors tout Overall l x w x h	530 x 325 x 38 mm	600 x 400 x 42 mm
Poids à vide Net weight	2 kg	2,5 kg
Charge maximale Maximum load	10 kg	10 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz
Puissance Power	225 watts	300 watts
Ampérage Amperage	1 ampère	1,5 ampère
IP (Indice de protection) Protection index	21	21



Modèle GN1/1

GN1/1 model

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
870801	



Modèle 600 x 400

600 x 400 model

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
870804	

LES AVANTAGES PRODUIT**Performances**

- Maintien en température au dessus de 63°C.
- Dessus en acier inoxydable.
- Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox.
- Thermostat réglable de 0° à 100°C.
- Voyant d'indication de chauffe.

Sécurité

- Fournie avec un câble de branchement avec prise.

**TOP FEATURES****Performances**

- Enables temperature to be maintained at above 63°C.
- Top in stainless-steel.
- Internal aluminium diffusion plate to ensure even temperature throughout the upper stainless-steel plate.
- Adjustable thermostat from 0°C to 100°C.
- Heating indicator light.

Security

- Delivered with 1.5m connection lead and plug.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	870904	870906
L x P x H hors tout Overall l x w x h	600 x 400 x 90 mm	600 x 600 x 90 mm
Poids à vide Net weight	12 kg	18 kg
Charge maximale Maximum load	10 kg	10 kg
Tension Voltage	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz	230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V Single phase 50/60 Hz
Puissance Power	500 watts	750 watts
Ampérage Amperage	2,5 ampères	3,5 ampères
IP (Indice de protection) Protection index	21	21

Marquage CE - Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

EU approved - These plates conform to NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 and NF EN 55014-1.



Code Ref
870904

Prix € HT
Price € HT

Plaque chauffante
600 x 400 mm

Hotplate
600 x 400 mm



Code Ref
870906

Prix € HT
Price € HT

Plaque chauffante
600 x 600 mm

Hotplate
600 x 600 mm

Cette lampe amovible est conçue pour :

- Assurer le maintien au chaud de préparations présentées sur comptoirs de distribution non chauffants.
- S'adapter à toutes les plaques de maintien chaud Bourgeat des gammes "Satine" Buffet line et acier inoxydable afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus.

This removable lamp is designed to:

- *Keep food warm on unheated distribution counters.*
- *Fit all Bourgeat "Satine" Buffet line holding plates to provide extra heating from above.*



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLE / MODEL

870990

L x P x H hors tout
Overall L x W x H

560 x 330 x 510 mm

Poids à vide
Net weight

6 kg

Tension
Voltage

230 V Monophasé 50/60 Hz
230 V Single phase 50/60 Hz

Puissance
Power

600 watts

Ampérage
Amperage

2,6 ampères

Interrupteur marche/arrêt. Cordon de 1.5m.
Compatible avec réf. 870840 / 870860 (page 159)
et réf. 870904 / 870906 (page 167).

*On-off switch. 1.5 m power lead.
Compatible with ref. 870840 / 870860 (page 159)
and ref. 870904 / 870906 (page 167).*



Lampe chauffante
amovible infra-rouge

Removable infrared
heating lamp

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
870990	



Pour retrouver une plus large gamme d'accessoires de présentation, consultez le catalogue IN SITU, chapitre "Le Buffet".

To find a wider range of accessories for presentation, please refer to the "IN SITU" catalogue, section "Le Buffet".





En cuisine, en salle (cuisine spectacle) ou en labo pâtisserie, la plaque induction Matfer est indispensable pour toutes les opérations nécessitant précision et maîtrise : cuisson, mijotage, réduction, saisie, maintien au chaud, etc ...

De plus, son faible encombrement facilite son utilisation quelle que soit l'organisation des postes.

LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

- Carrosserie en acier inoxydable, montée sur 4 pieds caoutchouc.
- Dessus vitrocéramique, épaisseur 6 mm.

Performances

- Réglages précis, réguliers et immédiats (pas d'inertie) de la chauffe par variateur de puissance pour une qualité de cuisson maîtrisée.

Économie

- Rendement immédiat de l'induction pour une consommation électrique réduite.
- Chauffe limitée à la présence et à la taille du récipient : économie d'énergie, confort et sécurité d'utilisation améliorés.

Ergonomie

- Simplicité d'utilisation : commandes à touches sensibles sous verre ; variateur de puissance à 10 positions avec affichage digital.

Hygiène

- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Plaque parfaitement lisse et sans angles vifs pour un entretien facilité (nettoyage).

Sécurité

- Touche "verrouillage" pour le blocage de la puissance choisie.
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension.
- Branchement électrique par câble de 150 cm avec prise.

Garantie 2 ans

The Matfer induction cooker is a "must-have" for all precision works in the kitchen, restaurant (show cooking) or pastry workshop. Use it for cooking, simmering, reducing, searing or keeping dishes warm, etc.

Because of its small dimensions, it is easy to use however the work area is organised.

TOP FEATURES

Solidity

- Stainless steel bodywork, mounted on 4 rubber feet.
- 6 mm thick pyroceram top.

Performances

- Accurate and immediate heating controls (no warm-up or cool-down) using a power using a dimmer-type system for easy-to-manage cooking controls.

Economy

- Immediate induction heating power with low energy consumption.
- Only the container itself is heated, providing energy savings and improved comfort and safety.

Ergonomics

- Easy to use : glass-covered touch-sensitive controls : 10 position digital display variable power regulator.

Hygiene

- Removable and cleanable air filter.
- Easy-to-clean cooker, with smooth surfaces and no sharp edges

Security

- "Locking" key for retaining selected power setting.
- Visual indicator that there is no receptacle when the appliance is powered up.
- 150 cm connecting lead with plug.

Guaranteed for 2 years.



Plaque à induction

Induction cooker

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Modèle plat 2,5 KW / Flat model 2,5 KW	240305	



Plaque à induction

Induction cooker

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Modèle plat 3 KW / Flat model 3 KW	240312	

Mallette de transport
pour plaque à inductionInduction cooker
carrying case

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
cm	cm	cm	Ref	Price € ^{HT}
52	42,5	15	240313	



Réchaud wok induction

Wok induction cooker

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Modèle wok 3,2 KW / Wok model 3,2 KW	240320	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	240305	240312	240320
Capacité / Capacity	Accepte les récipients de Ø 140 mm à 280 mm Suitable for pots and pans Ø 140 mm to 280 mm	Accepte les récipients de Ø 140 mm à 320 mm Suitable for pots and pans Ø 140 mm to 320 mm	Accepte les récipients de Ø 300 mm Suitable for pots and pans Ø 300 mm
L x P x H hors tout / Overall l x w x h	320 x 430 x 50 mm	385 x 420 x 90 mm	420 x 540 x 140 mm
Poids à vide / Net weight	6,9 kg	7,5 kg	12,1 kg
Puissance / Power	2,5 Kw	3 Kw	3,2 Kw
Tension / Voltage	230 V monophasé 50 Hz 230 V single phase 50 H	230 V monophasé 50 Hz 230 V single phase 50 Hz	230 V monophasé 50 Hz 230 V single phase 50 Hz
Ampérage / Amperage	11 Ampères	16 Ampères	14 Ampères

5 doigts, en cuir doublé
intérieur laine.
Utilisable jusqu'à 300°C.



5 fingers, in leather lined with
wool.
Usable up to 300°C.

**Gants de protection
thermique**

Baker gloves

	L crispin / gauntlet cm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
La paire/oven mitts	10	773011	
La paire/oven mitts	20	773012	

En cuir doublé intérieur laine.
Utilisable jusqu'à 300°C.



In leather lined with wool.
Usable up to 300°C.

**Moufles de protection
thermique**

Baker mitts

	L crispin / gauntlet cm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
La paire/oven mitts	10	773001	
La paire/oven mitts	20	773002	

Protection pratique et
efficace des mains lors de la
manipulation des
récipients ou plats chauds.



Protect your hands effectively
and practically when handling
hot containers or dishes.

Silicone souple.
Protection des mains jusqu'à 330° C.
Anti-dérapantes pour une bonne
prise en main.
Lavables en machine.



Flexible silicone.
Hands protected up to 330° C.
Non-slip for good grip.
Machine washable.

Maniques

Mitts

	L cm	l cm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
La paire/oven mitts	20	13	773025	



Pour retrouver une plus large gamme d'ustensiles de cuisine, consultez le catalogue MATFER, chapitre "La Cuisson".

To find a wider range of kitchen utensils, please refer to MATFER catalogue, section "La Cuisson".







Chariots de distribution de repas en multi-portions *Distribution of multi-portion meals*

Pages

Chariots "Nomad"

176 à 189

"Nomad" trolleys

Système dissocié Nav'therm

191 à 195

Separate Nav'therm system



La modularité pour un service hôtelier optimisé.

Modular design for optimised hotel service.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performance

- Thermo convection pour une meilleure homogénéité des températures d'enceinte.
- Modularité de la conception des plans de travail avec différentes surfaces fonctionnelles possibles au choix selon le mode de service.
- Modularité d'utilisation pour tous types de service : liaison chaude ou liaison froide.
- Compartiments complètement autonomes (1 caisson = 1 porte) pour plus d'efficacité de maintien en température.

Ergonomie

- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation avec programmes intégrés pour faciliter les opérations.
- Groupe froid sur tiroir pour SAV facile et rapide.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.

Hygiène

- Pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.

Sécurité

- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Alerte sonore de bonne fermeture de porte (RET et froid ventilé).

Compartiments avec intérieur inox monobloc à glissières embouties.

Compartments with integral stainless steel interior with stamped slides.

TOP FEATURES

Performance data

- Thermo-convection for improved mixing of enclosure temperatures.
- Modular design of the work surfaces with various different possible functional surfaces, as desired according to method of service.
 - Modular use for all types of service: delivered warm or cook-freeze.
- Completely independent compartments (1 box = 1 door) for improved temperature regulation efficiency.

Ergonomics

- Folding pass-through for sending dishes.
- Comfortable preparation surface.
- Modern, easy-to-use touchscreen control interface, with integrated programs to facilitate operation.
 - Cold unit in drawer for easy and fast After-Sales Service.
- Permanent display of temperatures and operating settings.

Hygiene

- Protective sneeze guard.
- Jet-washing of compartments.

Safety

- Hotplates and sneeze guard made of hardened glass (resistance).
- Secure access to the operating settings.
 - Protective cover.
 - Door closure sound alarm (RET and ventilated refrigeration).

Fin de vie : démontage avec séparation des matériaux et composants pour faciliter les opérations de recyclage (conforme DEEE).

End of life: disassembly with separation of materials and components to facilitate recycling operations (WEEE compliant).

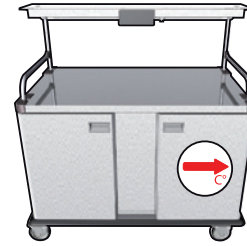
LIAISON CHAUDE / HOT TRANSFER

Modèle 2x4
2x4 model

Modèle 2x8
2x8 model

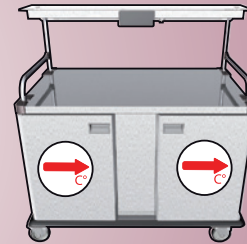
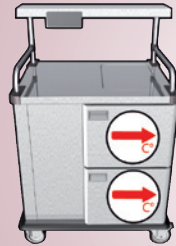
1 BLOC NEUTRE
1 BLOC CHAUD VENTILÉ

1 NEUTRAL UNIT
1 VENTILATED HEATING UNIT



2 BLOCS
CHAUDS VENTILÉS

2 VENTILATED
HEATING UNITS



1 BLOC FROID VENTILÉ
1 BLOC CHAUD VENTILÉ

1 VENTILATED
REFRIGERATION UNIT
1 VENTILATED
HEATING UNIT



LIAISON FROIDE / COLD TRANSFER

1 BLOC FROID VENTILÉ
1 BLOC FROID VENTILÉ + RET(*)

1 VENTILATED
REFRIGERATION UNIT

1 VENTILATED REFRIGERATION
UNIT + REHEAT(*)



Fonction maintien froid par
présence d'un groupe froid
ventilé.

Cold-holding function
through presence of a
ventilated cold unit.



Fonction maintien
en température chaude.

Hot temperature
holding function.



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

Temperature reset function using
an enclosure which is kept cold by a
ventilated cold unit and hot
temperature holding function.

(*) RET = Remise en température / Reheating temperature



Grand modèle (2x8 GN1/1) et petit modèle (2x4 GN1/1) avec compartiments "chaud" et "froid" séparés et indépendants.

Large model (2x8 GN1/1) and small model (2x4 GN1/1) with separate and independent "hot" and "cold" compartments.



Neutre
Neutral



1 plaque chaude
1 hot plate



2 plaques chaudes
2 hot plates

Une surface de travail confortable et des systèmes variés de maintien chaud des plats pour garantir un service à bonne température.

A comfortable work surface and varied systems to keep dishes hot, to guarantee service at the correct temperature.



Intérieur "monobloc" à glissières embouties.

Interior with pressed one-piece rails



Roues à chape inox :
- 2 fixes, 2 pivotantes avec freins sur les modèles 2x4.
- 4 pivotantes avec freins et une 5ème roue fixe sur modèles 2x8 pour plus de facilité de manutention.

Disponibles en versions diam.125mm, diam.160mm et avec option motorisation pour une manutention sans effort.

*Wheels with stainless steel case:
- 2 fixed, 2 swivel with brakes on the 2x4 models.
- 4 swivel with brakes and a fixed 5th wheel on 2x4 models for more ease of handling.
Available in 125 mm and 160 mm versions, with motorised option for effort-free handling.*



Dessus équipé de lampes chauffantes infra-rouge pour une meilleure gestion des températures lors du dressage des plats chauds et éclairage de la surface de travail.

Top fitted with infrared heating lamps for improved temperature management during preparation of hot dishes, and lighting of the work surface.



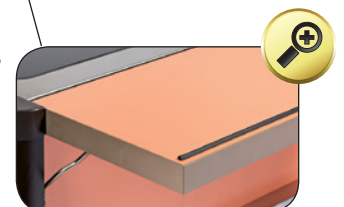
Pilotage simple et ergonomique par panneau de commande à écran tactile. Programmes intégrés et paramètres manuels sécurisés.

Simple and ergonomic control by means of a touchscreen control panel. Integrated programs and secure manual settings.



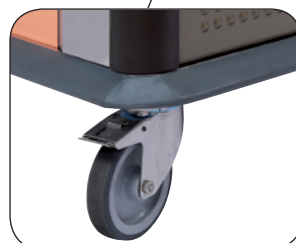
Pare-haleine en verre galbé esthétique et durable (pas de rayures).

Sneeze guard made from visually attractive and durable convex glass (no scratching).



Tablette amovible pour un "passe-plat" pratique et ergonomique lors du service. Ouvert : efficace pour fluidifier le service; fermé : design esthétique et personnalisable.

Removable shelf for a practical and ergonomic "pass-through" during service. Open: helps improve smooth running of service; closed: visually attractive and customisable design.



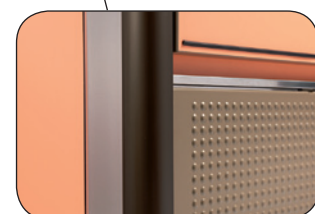
Bandage de protection monobloc

Integral protective cover



Plus de 200 couleurs et nuances disponibles sur www.egger.com voir page 189.

Over 200 colours and shades available on www.egger.com see page 189.



Habillage sobre et chaleureux pour un service "hôtelier" de qualité. Personnalisation sur consultation.

Plain, convivial covering, conducive to high-quality "hotel style" service. Customisation on consultation

Chariots 2 x 4 niveaux dessus-dessous

Pour un service jusqu'à 30/40 repas.
For service up to 30/40 meals



2 x 4 levels trolleys Up / down

Dessus disponibles :

Available tops :



Dessus inox - neutre
Stainless steel top - neutral



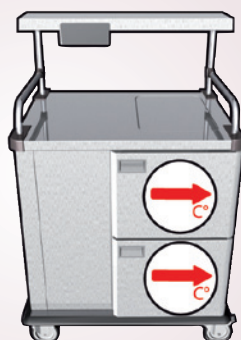
Dessus inox - neutre + 1 lampe
Stainless steel top - neutral + 1 lamp



Dessus 1 plaque + 1 lampe
Top with 1 hotplate + 1 lamp



	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	885230	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	885231	
Dessus inox - neutre + 1 lampe Stainless steel top - neutral + 1 lamp	885234	



Maintien en température / chaud ventilé
Temperature holding / ventilated hot unit

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	886030	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	886031	
Dessus inox - neutre + 1 lampe Stainless steel top - neutral + 1 lamp	886034	



Maintien en température / froid groupe ventilé
Temperature holding / ventilated cold unit

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	887030	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	887031	
Dessus inox - neutre + 1 lampe Stainless steel top - neutral + 1 lamp	887034	



Remise en température / froid groupe ventilé
Reheating / ventilated cold unit

Chariots 2 x 4 niveaux

Trolleys 2 x 4 levels

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION



MODÈLES / MODELS

Code / Ref.	885230	885231	885234
-------------	--------	--------	--------

Capacité / Nbre de repas Meals capacity	jusqu'à / up to 60/80 repas/meals		
--	-----------------------------------	--	--

Possibilités de chargement Loading options	2 x 4 GN1/1 H65mm		
---	-------------------	--	--

L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	959 x 795 x 1462 mm		
--	---------------------	--	--

L x P x H intérieur / Interior l x w x h	330 x 535 x 320 mm		
Enceinte supérieure / Upper area	330 x 535 x 345 mm		
Enceinte inférieure / Lower area			

Espacement entre les glissières Space between shelves	70 mm		
--	-------	--	--

Volume extérieur / Overall cubage	1115 L / 1,115 m ³		
-----------------------------------	-------------------------------	--	--

Volume intérieur utile / Capacity	57 L / 0,057 m ³		
Enceinte supérieure / Upper area	61 L / 0,061 m ³		
Enceinte inférieure / Lower area			

Poids à vide / Net weight	120 kg		
---------------------------	--------	--	--

Charge maximale d'aliments Food maximum load	30 kg		
Enceinte supérieure / Upper area	30 kg		
Enceinte inférieure / Lower area			

Plaques chauffantes / Hot plates	/	1	0
----------------------------------	---	---	---

Lampe chauffante / Heating lamp	/	1	1
---------------------------------	---	---	---

Puissance / Power	0,9 Kw	1,7 Kw	1,4 Kw
-------------------	--------	--------	--------

Puissance frigorifique / Cooling capacity	/	/	/
---	---	---	---

Tension / Voltage	230 volts monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz		
-------------------	--	--	--

Ampérage / Amperage	3,8 ampères	7,3 ampères	6 ampères
---------------------	-------------	-------------	-----------

IP (Indice de protection) / Protection index	21		
--	----	--	--

Dimensions roues - 2 avec freins Wheels 2 with brakes	Ø 125 mm chape inox / stainless steel		
--	---------------------------------------	--	--

Nombre de roues / Number of wheels	4		
------------------------------------	---	--	--

OPTIONS DISPONIBLES / AVAILABLE OPTIONS

Tablette latérale Side shelf	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
---------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Support poubelle Bin bracket	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
---------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Fermeture à clé Lockable	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
-----------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Roues Ø 160 mm Wheels Ø 160 mm	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
-----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Motorisation Motor	-	-	-
-----------------------	---	---	---

Sonde à piquer Probe option	-	-	-
--------------------------------	---	---	---

Module de traçabilité Traceability module	-	-	-
--	---	---	---

● Disponible en montage d'usine exclusivement.
A commander avec le chariot.
Available in factory assembly only.
Must be ordered with the trolley.

○ Disponible. Peut se rajouter.
Available. Can be ordered separately.

- Non disponible.
Not available.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes
aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89
Groupe frigorifique au R404a

EU approved - These trolleys conform to NF EN 60335-1,
EN 60335-2-49 and EN 60335-2-89.
Refrigeration unit at R404a.

Chariots 2 x 4 niveaux

Trolleys 2 x 4 levels

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION					
886030			887030		
886031	886034		887031	887034	
jusqu'à / up to 30/40 repas/meals			jusqu'à / up to /30/40 repas/meals		
2 x 4 GN1/1 H65mm			2 x 4 GN1/1 H65mm		
959 x 795 x 1462 mm			959 x 795 x 1462 mm		
330 x 535 x 320 mm 330 x 535 x 345 mm			330 x 535 x 320 mm 330 x 535 x 345 mm		
70 mm			70 mm		
1115 L / 1,115 m ³			1115 L / 1,115 m ³		
57 L / 0,057 m ³ 61 L / 0,061 m ³			57 L / 0,057 m ³ 61 L / 0,061 m ³		
140 kg			140 kg		
30 kg 30 kg			13 kg 30 kg		
/	1	/	/	1	/
/	1	1	/	1	1
0,9 Kw	1,7 Kw	1,4 Kw	3,8 Kw	3,8 Kw	3,8 Kw
450 watts (à -5°C)			450 watts (à -5°C)		
230 volts monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz			230 volts monophasé 50 / 60 Hz / 400 V single phase 50/60 Hz		
3,8 ampères	7,3 ampères	6 ampères	16 ampères	16 ampères	16 ampères
21			21		
Ø 125 mm chape inox / stainless steel			Ø 125 mm chape inox / stainless steel		
4			4		
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	-
-	-	-	○	○	○
-	-	-	○	○	○

● Disponible en montage d'usine exclusivement.
A commander avec le chariot.
Available in factory assembly only.
Must be ordered with the trolley.

○ Disponible. Peut se rajouter.
Available. Can be ordered separately.

- Non disponible.
Not available

Marquage CE - Ces chariots sont conformes
aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89
Groupe frigorifique au R404a

EU approved - These trolleys conform to
NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 and EN 60335-2-89.
Refrigeration unit at R404a.

**Chariots 2 x 8 niveaux
côte à côte**

**Trolleys 2 x 8 levels
Side by side**

Pour un service jusqu'à
60/80 repas.
For service up to 60/80 meals



Dessus disponibles :

Available tops



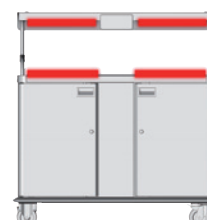
Dessus inox - neutre
Stainless steel top - neutral



Dessus inox - neutre + 2 lampes
Stainless steel top - neutral + 2 lamps



Dessus 1 plaque + 1 lampe
Top with 1 hotplate + 1 lamp



Dessus 2 plaques + 2 lampes
Top with 2 hotplates + 2 lamps

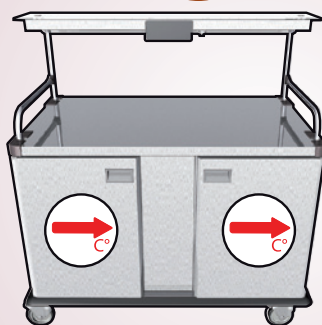
**Maintien en température /
froid eutectique ventilé**
*Temperature holding/
ventilated eutectic cold*



	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	885080	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	885081	
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes Top with 2 hotplates + 2 lamps	885082	
Dessus inox - neutre + 2 lampes Stainless steel top - neutral + 2 lamps	885084	



**Maintien en température /
chaud groupe ventilé**
*Temperature holding/
ventilated hot unit*



	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	885280	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	885281	
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes Top with 2 hotplates + 2 lamps	885282	
Dessus inox - neutre + 2 lampes Stainless steel top - neutral + 2 lamps	885284	

**Maintien en température /
froid groupe ventilé**
*Temperature holding/
ventilated cold unit*



	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Dessus inox - neutre Stainless steel top - neutral	886080	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe Top with 1 hotplate + 1 lamp	886081	
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes Top with 2 hotplates + 2 lamps	886082	
Dessus inox - neutre + 2 lampes Stainless steel top - neutral + 2 lamps	886084	

Chariots 2 x 8 niveaux
côte à côte

Trolleys 2 x 8 levels
Side by side

	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Dessus inox - neutre <i>Stainless steel top - neutral</i>	887080	
Dessus 1 plaque chaude + 1 lampe <i>Top with 1 hotplate + 1 lamp</i>	887081	
Dessus 2 plaques chaudes + 2 lampes <i>Top with 2 hotplates + 2 lamps</i>	887082	
Dessus inox - neutre + 2 lampes <i>Stainless steel top - neutral + 2 lamps</i>	887084	



**Remise en température /
froid groupe ventilé**
*Reheating/
ventilated cold unit*



Chargé le matin par l'équipe de cuisine, Nomad maintient en température jusqu'à l'heure du service ...

Loaded in the morning by the kitchen team Nomad holds the temperature until it is time to serve...



... où l'équipe peut dresser les repas à l'assiette dans le meilleur confort et en respect avec la réglementation.

... allowing the team to prepare plated meals in comfort while complying with the regulations.



Retrouver la vidéo Nomad sur www.matferbourgeat.com

See the Nomad video on www.matferbourgeat.com

Chariots 2 x 8 niveaux "liaison chaude"

Trolleys 2 x 8 levels "hot transfer"

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION



MODÈLES / MODELS

Code / Ref.	885080	885081	885082	885084
-------------	--------	--------	--------	--------

Capacité / Nbre de repas Meals capacity	jusqu'à / up to 60/80 repas/meals			
--	-----------------------------------	--	--	--

Possibilités de chargement Loading options	2 x 8 GN1/1 H65mm			
---	-------------------	--	--	--

L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	1327 x 795 x 1371 mm			
--	----------------------	--	--	--

L x P x H intérieur / Interior l x w x h	330 x 535 x 651 mm			
--	--------------------	--	--	--

Enceinte gauche / Left area	330 x 535 x 651 mm			
-----------------------------	--------------------	--	--	--

Enceinte droite / Right area	330 x 535 x 651 mm			
------------------------------	--------------------	--	--	--

Espacement entre les glissières Space between shelves	70 mm			
--	-------	--	--	--

Volume extérieur / Overall cubage	1446 L / 1,446 m ³			
-----------------------------------	-------------------------------	--	--	--

Volume intérieur utile / Capacity	115 L / 0,115 m ³			
-----------------------------------	------------------------------	--	--	--

Enceinte gauche / Left area	115 L / 0,115 m ³			
-----------------------------	------------------------------	--	--	--

Enceinte droite / Right area	115 L / 0,115 m ³			
------------------------------	------------------------------	--	--	--

Poids à vide / Net weight	160 kg			
---------------------------	--------	--	--	--

Charge maximale d'aliments Food maximum load	60 kg			
---	-------	--	--	--

Enceinte gauche / Left area	60 kg			
-----------------------------	-------	--	--	--

Enceinte droite / Right area	60 kg			
------------------------------	-------	--	--	--

Plaques chauffantes / Hot plates	/	1	2	/
----------------------------------	---	---	---	---

Lampe chauffante / Heating lamp	/	1	2	2
---------------------------------	---	---	---	---

Puissance / Power	1 Kw	1,8 Kw	2,6 Kw	2 Kw
-------------------	------	--------	--------	------

Puissance frigorifique / Cooling capacity	/			
---	---	--	--	--

Tension / Voltage	230 volts monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz			
-------------------	--	--	--	--

Ampérage / Amperage	4,2 ampères	7,8 ampères	11,4 ampères	8,5 ampères
---------------------	-------------	-------------	--------------	-------------

IP (Indice de protection) / Protection index	21			
--	----	--	--	--

Dimensions roues - 2 avec freins Wheels 2 with brakes	Ø 125 mm chape inox / stainless steel			
--	---------------------------------------	--	--	--

Nombre de roues / Number of wheels	5			
------------------------------------	---	--	--	--

OPTIONS DISPONIBLES / AVAILABLE OPTIONS

Tablette latérale Side shelf	○	○	○	○
---------------------------------	---	---	---	---

Support poubelle Bin bracket	○	○	○	○
---------------------------------	---	---	---	---

Fermeture à clé Lockable	●	●	●	●
-----------------------------	---	---	---	---

Roues Ø 160 mm Wheels Ø 160 mm	●	●	●	●
-----------------------------------	---	---	---	---

Motorisation Motor	●	●	●	●
-----------------------	---	---	---	---

Sonde à piquer Probe option	-	-	-	-
--------------------------------	---	---	---	---

Module de traçabilité Traceability module	-	-	-	-
--	---	---	---	---

● Disponible en montage d'usine exclusivement.
A commander avec le chariot.
Available in factory assembly only.
Must be ordered with the trolley.

○ Disponible. Peut se rajouter.
Available. Can be ordered separately.

- Non disponible.
Not available.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes
aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89
Groupe frigorifique au R404a

EU approved - These trolleys conform to NF EN 60335-1,
EN 60335-2-49 and EN 60335-2-89.
Refrigeration unit at R404a.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION							
							
885280	885281	885282	885284	886080	886081	886082	886084
jusqu'à / up to 100/120 repas/meals				jusqu'à / up to 160/80 repas/meals			
2 x 8 GN1/1 H65mm				2 x 8 GN1/1 H65mm			
1327 x 795 x 1371 mm				1327 x 795 x 1371 mm			
330 x 535 x 651 mm 330 x 535 x 651 mm				330 x 535 x 651 mm 330 x 535 x 651 mm			
70 mm				70 mm			
1446 L / 1,446 m ³				1446 L / 1,446 m ³			
115 L / 0,115 m ³ 115 L / 0,115 m ³				115 L / 0,115 m ³ 115 L / 0,115 m ³			
160 kg				180 kg			
60 kg 60 kg				60 kg 60 kg			
/	1	2	/	/	1	2	/
/	1	2	2	/	1	2	2
1,9 Kw	2,7 Kw	3,5 Kw	2,9 Kw	1,4 Kw	2,2 Kw	3 Kw	2,4 Kw
450 watts (à -5°C)				450 watts (à -5°C)			
230 volts monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz				230 volts monophasé 50 Hz / 230 V single phase 50 Hz			
8,1 ampères	11,7 ampères	15,3 ampères	12,4 ampères	5,9 ampères	9,5 ampères	13,1 ampères	10,3 ampères
21				21			
Ø 125 mm chape inox / stainless steel				Ø 125 mm chape inox / stainless steel			
5				5			
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-

Chariots 2 x 8 niveaux "liaison froide"

Trolleys 2 x 8 levels "cold transfer"

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION



MODÈLES / MODELS

Code / Ref.	887080	887081	887082	887084
Capacité / Nbre de repas Meals capacity	jusqu'à / up to 60/80 repas/meals			
Possibilités de chargement Loading options	2 x 8 GN1/1 H65mm			
L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	1327 x 795 x 1371 mm			
L x P x H intérieur / Interior l x w x h	330 x 535 x 651 mm			
Enceinte gauche / Left area	330 x 535 x 651 mm			
Enceinte droite / Right area	330 x 535 x 651 mm			
Espacement entre les glissières Space between shelves	70 mm			
Volume extérieur / Overall cubage	1446 L / 1,446 m ³			
Volume intérieur utile / Capacity	115 L / 0,115 m ³			
Enceinte gauche / Left area	115 L / 0,115 m ³			
Enceinte droite / Right area	115 L / 0,115 m ³			
Poids à vide / Net weight	180 kg			
Charge maximale d'aliments Food maximum load	60 kg			
Enceinte gauche / Left area	26 kg			
Enceinte droite / Right area	26 kg			
Plaques chauffantes / Hot plates	/	1	2	/
Lampe chauffante / Heating lamp	/	1	2	2
Puissance / Power	7 Kw	7,9 Kw	8,7 Kw	8 Kw
Puissance frigorifique / Cooling capacity	/			
Tension / Voltage	400 volts triphasé 50/60 Hz / 400 V three-phase+neutral 50/60 Hz			
Ampérage / Amperage	10,5 ampères	11,5 ampères	12,6 ampères	11,5 ampères
IP (Indice de protection) / Protection index	21			
Dimensions roues - 2 avec freins Wheels 2 with brakes	Ø 125 mm chape inox / stainless steel			
Nombre de roues / Number of wheels	5			

OPTIONS DISPONIBLES / AVAILABLE OPTIONS

Tablette latérale Side shelf	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Support poubelle Bin bracket	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fermeture à clé Lockable	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Roues Ø 160 mm Wheels Ø 160 mm	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Motorisation Motor	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Sonde à piquer Probe option	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Module de traçabilité Traceability module	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

● Disponible en montage d'usine exclusivement.
A commander avec le chariot.
Available in factory assembly only.
Must be ordered with the trolley.

○ Disponible. Peut se rajouter.
Available. Can be ordered separately.

- Non disponible.
Not available.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes
aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89
Groupe frigorifique au R404a

EU approved - These trolleys conform to NF EN 60335-1,
EN 60335-2-49 and EN 60335-2-89.
Refrigeration unit at R404a.



Tablette latérale

Side shelf

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
290	578	61	889010	

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
210	461	340	889011	

Livré avec deux poubelles.



Delivered with 2 rubbish-bin

Support poubelle

Bin bracket

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}

Pour chariots Nomad maintien en température
For Nomad temperature holding trolleys

Fermeture à clé pour modèle 2*4 niveaux
Lockable for 2*4 level model

889012

Fermeture à clé pour modèle 2*8 niveaux
Lockable for 2*8 level model

889017

Pour chariots Nomad remise en température
For Nomad reheating trolleys

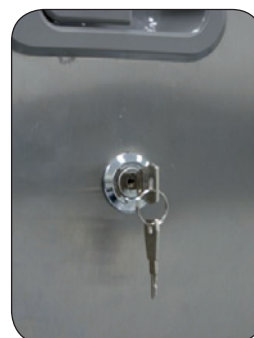
Fermeture à clé pour modèle 2*4 niveaux
Lockable for 2*4 level model

889022

Fermeture à clé pour modèle 2*8 niveaux
Lockable for 2*8 level model

889027

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.
Assembly in factory only. Must be ordered with the trolley



Fermeture à clé

Lockable



Sonde à piquer

Probe option

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}

889013

Livré avec une clé USB.



Delivered with a USB key

Module de traçabilité

Traceability module

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}

889014



Option roues
diam.160 mm, 2 avec freins



Optional wheels, 2 with
brakes - diam.160 mm

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
4 roues pour chariots 2x4 4 wheels for 2x4 trolleys	889015	
5 roues pour chariots 2x8 5 wheels for 2x8 trolleys	889019	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.
Assembly in factory only. Must be ordered with the trolley



Motorisation

Motor

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Roue motorisée pour diam.160 mm Motorised wheel for 160 mm diameter	889026	
Roue motorisée pour diam.125 mm Motorised wheel for 125 mm diameter	889016	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.
Assembly in factory only. Must be ordered with the trolley



Support d'identification

Identification support

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
	889018	

Pour une bonne visualisation de l'état de congélation et ainsi plus de sécurité d'utilisation, les corps de nos plaques eutectiques sont transparents.

In order to have even greater safety in use, the bodies of our eutectic blocks are transparent, so that you can check ice content at a glance.



Plaque eutectique
en polyéthylène
(accumulateur de froid)
GN 1/1

Polyethylene eutectic block
1/1 GN (cold accumulator)

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puissance frigorigène Cold power	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Accumule le froid jusqu'à -12°C / Retains chill down to -12°C						
GN 1/3	325	176	30	300 kj	826001	
Accumule le froid jusqu'à -3°C / Retains chill down to -3°C						
GN 1/1	530	325	30	990 kj	826003	
Accumule le froid jusqu'à -12°C / Retains chill down to -12°C						
GN 1/1	530	325	30	875 kj	826004	
Accumule le froid jusqu'à -21°C / Retains chill down to -21°C						
GN 1/1	530	325	30	890 kj	826005	



La gamme de chariots "Nomad" peut être personnalisée sur consultation. Plus de 200 couleurs et nuances !

The "Nomad" trolley range can be customised on request. Over 200 colours and shades!



Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise Clair"

Example of customised "Cerisier de Venise Clair" finish

Les zones des chariots qui sont personnalisables sont :

- les façades latérales
- la façade derrière la tablette rabattable
- la tablette rabattable

Cette personnalisation est réalisée par panneaux stratifiés à sélectionner dans la gamme Zoom de la société Egger.

Consultation sur www.egger.com

Pour les nuances "bois", bien préciser lors de la commande le sens du veinage souhaité (sans indication contraire, montage d'office dans le sens vertical du veinage, comme sur la photo ci-dessus).

NB : L'option personnalisation pourra entraîner un surcoût et un délai supplémentaire qui seront précisés lors de la consultation.

The areas of trolleys that can be customised are:

- the sides
- the back of the folding tray
- the folding tray

This customisation is achieved by laminated panels to be selected from Egger's Zoom range.

See www.egger.com

For the "wood" shades please specify with your order the direction of veining desired (if not indicated to the contrary the default assembly is with vertical veining).

N.B.: The customisation option could result in additional costs and additional delays which will be specified at the consultation.



Pour retrouver une gamme d'assiettes, verres, couverts adaptés au milieu médicosocial, consultez le catalogue IN SITU.

For a range of plates, glasses and cutlery suitable for the medical and welfare environment please see the IN SITU catalogue



Gamme DELTA
Porcelaine hôtelière
*DELTA range
Hotel porcelain*



Gamme X TANBUL
Porcelaine hôtelière à relief.
Extra-résistante.

*X TANBUL range
Raised hotel porcelain.
Extra strong.*



Couvrets handicap Amefa.
Sur consultation.
*Amefa specialist cutlery.
On consultation*



Verseuses isothermes tout inox.
Fully stainless steel isothermal jugs



Verres AMÉLIA.
En verre trempé, empilables.
*AMELIA glasses.
Stackable, toughened glass*



Verres COLESSEO.
En verre trempé, empilables.
*COLESSEO glasses.
Stackable, toughened glass*



LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

- Structure en acier inoxydable.

Fonctionnalités

- Maintien en froid positif des deux enceintes des chariots lors de la mise en route à la connexion sur la borne.
- Remise en température pré-programmée sur l'enceinte supérieure des chariots (stockage des "plats chauds" du menu) selon les heures de service des repas.
- Maintien en température supérieur à +63°C dans l'enceinte supérieure des chariots (automatique après remise en température).
- Mode manuel de remise en température immédiate
- Affichages permanents en façade (température, horloge, temps).
- Interface de programmation (3 programmes) avec accès sécurisé.

Manutention / Ergonomie

- Encombrement et poids réduits des chariots.
- Roues pivotantes avec frein (maniabilité/ blocage).
- Accès facile aux repas pendant la connexion à la borne (chariot "traversant").

Performances

- Chariots isolés pour une autonomie de plus de 45 mn dans le respect des températures réglementaires.
- Qualité des maintiens ou remises en température sans dégradation des aliments (air pulsé).

Hygiène

- Facilité et rapidité de nettoyage : chariot lavable au jet.

Sécurité

- Détection de présence de chariot pour mise en route. Alarme sonore en cas de déconnexion pendant un cycle suite à une coupure de courant.
- Programmmations préréglées et accès sécurisé pour éviter les erreurs de manipulation.



Nav'therm, pour des services en liaison chaude, en liaison froide ou en liaison mixte.

Nav'therm, for services in hot, cold or combined transfer.



Système de guidage et verrouillage par électroaimant des chariots sur la borne.

Electromagnet system ensuring trolley guiding and locking to the terminal.

TOP FEATURES

Resistance

- Stainless steel structure.

Functionalities

- Both trolley compartments kept cool when the unit connection is started up.
- Pre-programmed heating cycles on upper section (hot dish storage) according to meal times.
- Holding cycle for temperatures above +63 °C in the trolleys' upper compartment (automatically held after reheating).
- Manual immediate reheating mode.
- Permanent display (temperature, clock, time length)
- Secure-access programming interface (3 programs).

Handling / Ergonomics

- Trolleys are relatively small and light weight.
- Swivel wheels with brake (for ease of manoeuvrability and stopping).
- Easy meal access during unit connection ("through-mounted" trolley).

Performances

- The trolley insulation gives more than 45 min holding time at statutory temperatures.
- Forced draught provides quality reheating and holding without deterioration of food quality (air pulsed).

Hygiene

- Quick and easy to clean : the trolley can be washed with water jet.

Safety

- Trolley detection system for quick start-up. Buzzer in case of disconnection during a cycle due to a power failure
- Preset programs with secure access to avoid user error.



Porte amovible de protection de la borne (maintien par fixation magnétique).

Removable protection door of the terminal (secured by magnetic fastener).

Simplicité d'utilisation Easy use



Tableau de commande tactile simple à utiliser. Mise en route automatique du froid et des programmes de remise en température à la mise sous tension (liaison froide), et manuelle du maintien chaud (liaison chaude).

Tactile control table easy used. Automatic activation of cold and temperature readjusting programs at powering up-cold transfer and a manual one for warm holding-hot transfer.

Qualité et performances tous terrains Quality and performance

L'isolation des chariots, le froid ventilé et la thermoconvection garantissent des résultats qualitatifs et conformes aux normes en vigueur.

- Maintien froid (+3°C) dans les deux enceintes du chariot.
- Réchauffage à l'heure programmée ou maintien chaud (à +63°C à cœur) du compartiment supérieur.

Insulation of trolleys, the ventilated cold and thermoconvection guarantee qualitative results that are compliant with the standards in force.

- Permanent cold holding (+3°C) in the two units of the trolley.
- Reheating at a programmed time, or warm holding (at +63°C at core) in the upper compartment.

Manutention sûre et sans effort. Safe and effortlessly handling



Encombrement et poids réduits. Poignées de manutention pratiques, portes d'ouverture et fermetures rapides, roues pivotantes avec freins.

Reduced size and weight. Practical handles, quick opening and closing doors, pivoting wheels with brakes.



Système de connexion des chariots facilité et sécurisé par électro-aimant haut et bas.

Easy and secured trolley connecting system by upper and lower electromagnets.



Polyvalence des navettes Versatility of the shuttles



Chariots à deux enceintes (haut/chaud, bas/froid) traversantes compatibles avec : portions individuelles sur grilles, plateaux pré-montés, plats multi-portion ou vrac, en bacs inox ou barquettes jetables.

Double compartment transversal shuttle trolleys (up/hot, low/cold) which are compatible with: individual portions on grills, prearranged trays, multi-portion dishes in stainless steel pans or disposable trays.



Disponibles en 2 capacités pour assurer le service de 10 jusqu'à plus de 60 repas.

Available in 2 capacities for service from 10 to up to 60 meals.

Nettoyage facile et hygiène assurée Easy cleaning and assured hygiene



Angles intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et rapide au jet des chariots navettes.

Rounded internal corners for an easy and quick jet cleaning of shuttle trolleys. Protective door for the technical organs of the unit.



Nouvelle protection des organes techniques de la borne Nav'therm : porte amovible pouvant se ranger sur le côté (fixation magnétique).

New protection of technical devices of the Nav'therm terminal: removable door, stored on the side (magnetic fastener).



Borne mixte
Nav'therm

"Nav'Therm"
combined unit

	Code	Prix € ^{HT}
Borne/Unit	880002	

Les chariots Nav'therm peuvent être équipés en partie inférieure de 2 types de panier :

- panier pour plateaux avec espacement maximum entre niveaux de 74 et 76 mm.
- panier "polyvalent" facilitant le stockage de produits ou contenants de hauteurs variables et optimisant l'enceinte.

Ex : panier 6 niveaux pour plateaux
Ex : basket 6 levels for trays



Ex : panier "polyvalent" 6 niveaux
Ex : polyvalent basket 6 levels



Nav'therm trolleys may be fitted with 2 types of basket in the lower part:

- basket for trays with maximum spacing between levels of 74 and 76 mm.
- "versatile" basket making the storage of variable height products or containers easy and optimising the enclosure.

Chariot version 4 GN 1/1 haut + 8 GN 1/1 bas.
4 GN1/1 upper + 8 GN1/1 lower trolley version.

	Code	Prix € ^{HT}
Chariot 4/8 panier plateaux Trolley 4/8 - basket for trays	881800	
Chariot 4/8 panier polyvalent Trolley 4/8 - "Versatile" basket	881803	



Chariot "Nav'therm" 4/8

4/8 "Nav'Therm" trolley

Chariot version 6 GN 1/1 haut + 6 GN 1/1 bas.
6GN1/1 upper + 6GN1/1 lower trolley version.

	Code	Prix € ^{HT}
Chariot 6/6 panier plateaux Trolley 6/6 - basket for trays	881900	
Chariot 6/6 panier polyvalent Trolley 6/6 - "Versatile" basket	881903	



Chariot "Nav'therm" 6/6

6/6 "Nav'Therm" trolley

Chariots de service GN 1/1 avec portes

GN 1/1 serving trolleys with doors

Conception :

- Structure acier inoxydable autoportante.
- Caissons traversants rigides en polyéthylène rotomoulé avec glissières monobloc au format intérieur GN 1/1.
- Plateau acier inoxydable 930 x 525 mm avec galerie fil inox et tablette coulissante en acier inoxydable.
- Roues pivotantes chape inox Ø 100 mm avec frein.
- Poids : 49 kg

- Design :*
- Self-supportive stainless steel structure.
 - "Through" solid boxes made of rotomoulded polyethylene including one piece racks GN 1/1.
 - Stainless steel 930 x 525 mm tray with support gallery made of stainless steel wire and stainless steel sliding table.
 - Swivel wheels made of stainless steel Ø 100 mm with brakes.
 - Weight : 49 kg.



Chariot 6 GN 1/1
2 portes aspect inox
ou translucides

6 GN 1/1 internal "through"
boxes with 2 stainless steel
style or translucent doors



Chariot 2 x 6 GN 1/1
4 portes aspect inox ou
translucides

2 x 6 GN 1/1 internal "through"
boxes with 4 stainless steel
style or translucent doors

Chariot de service 6 GN1/1 avec 2 portes aspect inox
6 GN1/1 serving trolley with 2 stainless-steel style doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
				mm entre niveaux		

Sans habillage avec tablette / Without covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788111

Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788113

Chariot de service 6 GN1/1 avec 2 portes translucides
6 GN1/1 serving trolley with 2 translucent doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
				mm entre niveaux		

Sans habillage avec tablette / Without covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788121

Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788123

Chariot de service 2 x 6 GN1/1 avec 4 portes aspect inox
2 x 6 GN1/1 serving trolley with 4 stainless-steel style doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
				mm entre niveaux		

Sans habillage avec tablette / Without covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788211

Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788213

Chariot de service 2 x 6 GN1/1 avec 4 portes translucides
2 x 6 GN1/1 serving trolley with 4 translucent doors

Nombre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
				mm entre niveaux		

Sans habillage avec tablette / Without covering with table

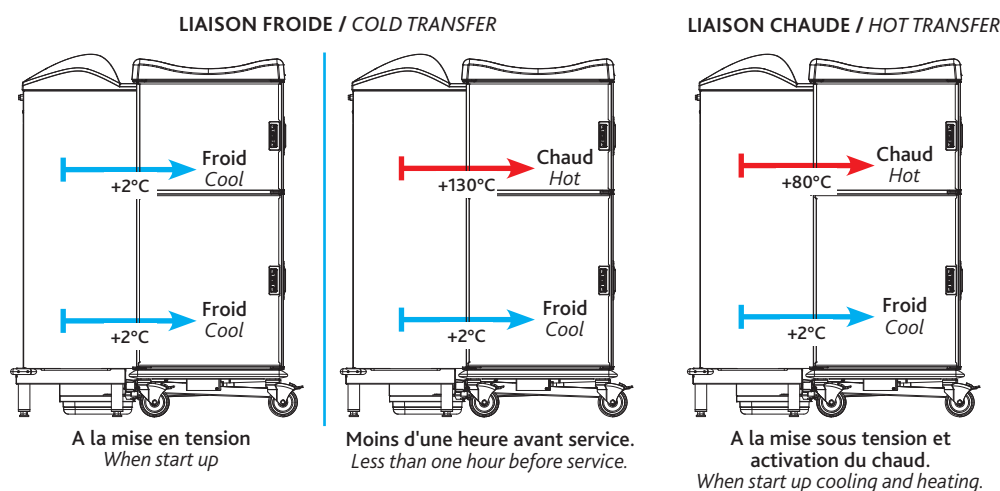
2 x 6 1040 628 1072 96 788221

Avec habillage inox avec tablette / With S/S covering with table

2 x 6 1040 628 1072 96 788223

Pour plus de détails sur notre gamme de chariots de service au plateau, vous reporter aux pages 55 à 62.

Go to pages 55 to 62 for further details as regards our line of trolleys for plate service..



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

MODÈLES / MODELS	881800	881803	881900	881903	BORNE / UNIT 880002
Nombre de niveaux / Levels number	12	12	12	12	
Enceinte supérieure / Upper area	4	4	6	6	
Enceinte inférieure / Lower area	8	8	6	6	
Capacité / Capacity Enceinte supérieure / Upper area	4 grilles GN 1/1 / bacs H 65 mm 4 GN 1/1 grids / pans H 65 mm		6 grilles GN 1/1 / bacs H 65 mm 6 GN 1/1 grids / pans H 65 mm		
Capacité / Capacity Enceinte inférieure / Lower area					
Plateaux / Trays 350 x 270 mm (fast food)	16	-	12	-	
Plateaux / Trays 460 x 360 mm à 480 x 380 mm	8	-	6	-	
Plateaux / Trays 530 x 325 mm (GN 1/1)	8	8	6	6	
Bacs / GN pans GN 1/1	8 H 65 mm	8 H 65 mm / 4 H 100 mm	6 H 65 mm	6 H 65 mm / 3 H 100 mm	
Bacs / GN pans GN 1/2	16 H 65 mm	16 H 65 mm / 8 H 100 mm	12 H 65 mm	12 H 65 mm / 6 H 100 mm	
L x P x H extérieur Exterior L x w x h	698 x 686 x 1547 mm		698 x 686 x 1547 mm		557 x 589 x 1566 mm
L x P x H intérieur Interior L x w x h					
Enceinte supérieure / Upper area	438 x 540 x 321 mm		438 x 540 x 508 mm		
Enceinte inférieure / Lower area	438 x 540 x 687 mm		438 x 540 x 508 mm		
Volume extérieur Overall cubage	711 L		711 L		498 L
Volume intérieur utile Capacity					
Enceinte supérieure / Upper area	76 L		120 L		
Enceinte inférieure / Lower area	162 L		120 L		
Poids à vide Net weight	100 kg		100 kg		80 kg
Charge maximale Maximum load					
Enceinte supérieure / Upper area	15 kg		22 kg		
Enceinte inférieure / Lower area	50 kg		38 kg		
Tension Voltage	/		/		230 V Monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz
Puissance électrique Power	/		/		4850 W
Ampérage Amperage	/		/		21 ampères
Puissance frigorifique Cooling capacity	/		/		620 W
IP (Indice de protection) Protection index	/		/		21
Dimensions roues Wheels	Ø 125 mm (4 pivotantes avec frein) Chape inox / Stainless steel		Ø 125 mm (4 pivotantes avec frein) Chape inox / Stainless steel		





Remise en température *Reheating*

6

LES FOURS DE REMISE
EN TEMPÉRATURE

Fours Trans'therm

Pages *REHEATING OVENS*

198 à 211 *Trans'therm ovens*



Trans'therm, un concept innovant basé sur une technologie maîtrisée et performante, commune à toute la gamme. Trans'therm se décline en 3 versions pour répondre aux différentes contraintes d'ergonomie d'utilisation :

- modèles à chariots
- modèles à glissières monobloc sur pieds
- modèles à glissières monobloc mobiles

Quels que soient les secteurs d'activité, il y a une version de Trans'therm qui convient.

LES AVANTAGES PRODUIT

Performance

- Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie).
- Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur.
- Fonctions essentielles en série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oua et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.

Ergonomie

- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensibles.
- Poignées ergonomiques de fermeture et de manutention (chariots, modèles mobiles).
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.

Hygiène

- Parois intérieures faciles à nettoyer : lisses (sur modèles à chariots) ou monobloc (glissières embouties).
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.

Sécurité

- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.



Gain de 20% sur les consommations d'eau : nouveau système d'humidification, économies certaines sur opérations de nettoyage.

Gain de 15% sur les consommations électriques : en utilisation avec humidification

Fin de vie : démontage avec séparation des matériaux et composants pour faciliter les opérations de recyclage (conforme DEEE).

Trans'therm, an innovative concept based on a controlled and efficient technology, common to the entire product line, and offered in a variety of versions in terms of use ergonomics:

- models with trolleys
- models with solid rails, on legs
- removable models with solid rails

Whatever the business sector, there is always a convenient Trans'therm version.

TOP FEATURES

Performance data

- Quick pre-heating and optimised RET cycles (energy saving).
- Pre-adjustment of RET cycles designed for total compliance with the applicable legislation.
- Main functions in series production versions: 2 RET cycles, 140 °C and 165 °C (French fries), one 80 °C holding cycle (automatic), adjustable air inlet and humidification.
- Available optional equipment: control by means of stick-in sensor, traceability module.

Ergonomics

- Simple and modern control panel made of pyroceram with touch keys.
- Ergonomic handles for closure and handling (trolleys, removable models).
- Available with glazed doors for a better control of the content.

Hygiene

- Easy to clean inner walls: plain (on models with trolleys) or solid (stamped rails).
- Compatible for jet washing.
- Food hygiene NF certification.

Safety

- Automatic turbine shutdown when opening the door.
- Built-in safety thermal switch.
- Secured RET cycle parameters.

20% gain on water consumption: new humidification system, savings on cleaning operations.

15% gain on power consumption: when using humidification. End of life: disassembly with separation of materials and components to facilitate recycling operations (WEEE compliant).

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE À CHARIOTS



LES PLUS :

Optimisation des temps de manutention et limitation des risques de brûlures en fin de cycle.



PLUS:

Optimised handling time and limited risks of burn at the end of the cycles.

REHEATING OVENS WITH TROLLEY

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE SUR PIEDS



LES PLUS :

Une gamme de capacités variées et une optimisation parfaite du nettoyage.



PLUS:

A range of various capacities and a perfect cleaning optimisation.

REHEATING OVENS ON LEGS

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE MOBILES



LES PLUS :

Particulièrement adaptés aux activités traiteurs (événementiel, hôtellerie, ...) avec la mobilité et l'optimisation du nettoyage.



PLUS:

Particularly suited to catering activities (events, hotel, etc.) with mobility and optimised cleaning.

REMOVABLE REHEATING OVENS

Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série (sauf réf. 892004).

The whole range of reheating ovens are available with the humidification option (except ref 892004).

Simplicité d'utilisation Easy use



Affichage permanent et sécurisation des données en façade.
2 cycles RET et 1 MET.
Minuterie avec sonnerie pour pilotage manuel ou pilotage automatique par sonde à piquer.
Humidification.

*Permanent display and data securisation on front.
2 RET cycles and 1 MET.
Timer with alarm for manual controlling or automatic controlling with a food probe. Humidification*

HACCP et traçabilité HACCP and traceability



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

Possibility of saving and archiving temperatures with the HACCP special traceability option.

Performances et économies Performance and savings



Une isolation efficace et 1 à 2 turbines d'air pulsé pour assurer un chauffage plus rapide et homogène (déflecteurs de débit d'air).

Efficient insulation and 1 to 2 pulsed air turbines to ensure a more rapid and homogeneous heating (airflow deflectors).



Gain de 15% sur les consommations électriques.
Gain de temps de cycle.

*15% gain on power consumption
Gain in cycle time.*

Manutention aisée et sans risque Easy and safety handling



Poignée "froide" amovible pour sortie de chariot rapide et sans risque de brûlure.

Removable "cold" handle for quick removal of trolley without risk of burning.



Nettoyage facile et rapide Quick and easy cleaning



Angles rayonnés et parois lisses, déflecteurs amovibles.
Certifiée NF Hygiène alimentaire.
*Radiated angles and smooth walls, detachable deflectors.
NF food hygiene certified.*

Polyvalence des chariots A range of shuttles



Equipés de portillons de blocage des 2 côtés, chariots disponibles pour tous types de contenants (bacs, barquettes, assiettes)
Equipped with guard-rails on both sides. Trolleys available for all types of containers (GN pans, portion trays, plates)



"Trans'therm"

Fours de remise en température à chariots

"Trans'therm"

Reheating ovens with trolleys

Les fours sont livrés avec une poignée amovible
Réf. 896000 pour chariots.
Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot
de chargement (vendus séparément pages 202 et 203).



Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec
humidification en série.
Attention : prévoir le raccordement au réseau d'eau.



Delivered with one removable handle ref. 896000
for trolleys.
"Trans'therm" ovens are delivered without trolley
(sold separately, see pages 202 and 203).

The whole range of reheating ovens are
available with the humidification option.
Caution! Connection to the water
network required.

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	891210	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	891910	



Four "Trans'therm"
10 GN 1/1



10 GN 1/1
"Trans'therm" oven

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	891215	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	891915	



Four "Trans'therm"
15 GN 1/1



15 GN 1/1
"Trans'therm" oven

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	891221	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	891921	



Four "Trans'therm"
20 GN 1/1



20 GN 1/1
"Trans'therm" oven



Four "Trans'therm"
10 GN 2/1



10 GN 2/1
"Trans'therm" oven

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Porte inox, avec humidificateur + Oura
S/S door, with humidifier unit + Air Inlet

891220

Porte vitrée, avec humidificateur + Oura
Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet

891920

Chariots pour fours "Trans'therm"

Trolleys for "Trans'therm" ovens

Chariots équipés de deux portillons de maintien pour le transport. Possibilité de chargement et déchargement des deux côtés du chariot (gain de temps). 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). Charge maximale : 120 kg.

Trolleys fitted with two support doors for transport. Possibility of loading and unloading from both sides of the trolley (time saving). Trolleys compatible with the use of GN1/1 stainless steel pans. Other dimensions (stainless steel pans or small trays) to be placed on GN1/1 or GN2/1 stainless steel grids (model 10 GN2/1). Maximum load : 120 kg.

Chariot livré sans la poignée.

Trolley delivered without handle.



Chariot pour barquettes / bac inox - 10 GN 1/1

Trolley for portions trays / S/S containers - 10 GN 1/1

Nbre de niveaux GN1/1	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
10	587	470	1254	14	75	894110	

Chariot livré sans la poignée.

Trolley delivered without handle.



Chariot pour barquettes / bac inox - 15 GN 1/1

Trolley for portions trays / S/S containers - 15 GN 1/1

Nbre de niveaux GN1/1	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
15	587	470	1629	17	75	894115	

Chariot livré sans la poignée.

Trolley delivered without handle.



Chariot pour barquettes / bac inox - 20 GN 1/1

Trolley for portions trays / S/S containers 20 GN 1/1

Nbre de niveaux GN1/1	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
20	587	470	1791	18	67	894121	

Chariots pour fours "Trans'therm"

Trolleys for "Trans'therm" ovens

Chariot livré sans la poignée.



Trolley delivered without handle.

Chariot pour barquettes / bac inox - 10 GN 2/1

Trolley for portions trays / S/S containers - 10 GN 2/1

Nbre de niveaux GN2/1	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
10	587	730	1254	18	75	894120	

Supports fil inox pour assiettes en Ø 240 à 280 mm maximum.
Modèle 894320 : 48 assiettes - 4 assiettes par niveau.
Modèle 894321 : 40 assiettes - 2 assiettes par niveau.



Stainless steel wire supports for plates Ø 240 to 280 mm max.
Model 894320 : 48 plates - 4 plates per level.
Model 894321 : 40 plates - 2 plates per level.

Chariot livré sans la poignée.

Trolley delivered without handle.

Chariot pour assiettes

Trolley for plates

Nbre de niveaux	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Espace mm entre niveaux	Code Ref	Prix € HT Price € HT
-----------------	---------	---------	---------	-----------------	-------------------------	----------	----------------------

Pour four 10 GN 2/1 / For 10 GN 2/1 oven

12	587	730	1254	20	69	894320	
----	-----	-----	------	----	----	--------	--

Pour four 20 GN 1/1 / For 20 GN 1/1 oven

20	587	470	1791	20	69	894321	
----	-----	-----	------	----	----	--------	--

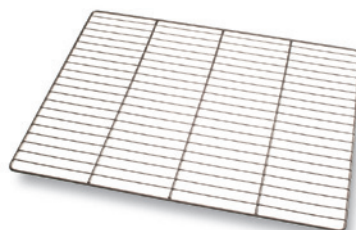
Poignée "froide" amovible pour chariots "Trans'therm"



Removable "cold touch" handle for "Trans'therm" trolleys

Grille fil inox

Stainless-steel grid



Housse en matériau isotherme. Equipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement.

Cover in thick isothermal material. Equipped with a quick closing/opening system. Can be washed with water jet or by hand.



Housse thermique

Thermic cover



	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Poignée / Handle	896000	

L cm	l cm	Cadre Ø mm	Traverses Nbre	Traverses Ø mm	Fils Nbre	Fils Ø mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Gastro 2/1								
65	53	7	3	7	20	3	711002	
Gastro 1/1								
53	32,5	5	1	5	20	2	711003	
Gastro 1/2								
32,5	26,5	6			6	4	711105	

	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Housse pour chariot 894320 Cover for trolley ref. 894320	897020	
Housse pour chariot 894321 Cover for trolley ref. 894321	775803	

Simplicité d'utilisation

Easy use



Affichage permanent et sécurisation des données en façade.
2 cycles RET et 1 MET.
Minuterie avec sonnerie pour pilotage manuel ou pilotage automatique par sonde à piquer.
Humidification.

*Permanent display and data securisation on front.
2 RET cycles and 1 MET.
Timer with alarm for manual controlling or automatic controlling with a food probe. Humidification*

HACCP et traçabilité

HACCP and traceability



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

Possibility of saving and archiving temperatures with the HACCP special traceability option.

Nettoyage facile et rapide

Easy and quick cleaning



Intérieur monobloc à glissières embouties et angles rayonnés. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

Solid interior with stamped rails and corners fitted with shelves. Food Hygiene NF certification.



Nettoyage facile = économie d'eau et de détergents.

Easy cleaning: low water and detergent consumption.

Des capacités optimisées

Optimised capacities



Une gamme permettant le service de 25 à plus de 200 repas et compatible avec tous types de contenants gastronomique : bacs inox, barquettes jetables (sur grilles).

A product line allowing the service of 25 to more than 200 meals and compatible with all types of gastronomic containers: stainless steel, disposable trays (on grids).

Performances et économies

Performance and savings



Une isolation efficace et 1 à 2 turbines d'air pulsé pour assurer un chauffage plus rapide et homogène (déflecteurs de débit d'air).

Efficient insulation and 1 to 2 pulsed air turbines to ensure a more rapid and homogeneous heating (airflow deflectors).



Gain de 15% sur les consommations électriques. Gain de temps de cycle.

*15% gain on power consumption
Gain in cycle time.*

Sécurité et stabilité

Safety and stability



Piètement robuste et réglable par vérins.

Sound and ajustable legs by means of jacks.

"Trans'therm" Fours de remise en température sur pieds

"Trans'therm" Reheating oven on legs

Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série (sauf réf. 892004).
Attention : prévoir le raccordement au réseau d'eau.

The whole range of reheating ovens are available with the humidification option (except ref 892004).
Caution! Connection to the water network required.

Les fours 5 GN1/2, 5 GN1/1 et 7 GN1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendus séparément page 206.

The 5GN1/2, 5 GN1/1 and 7 GN1/1 ovens are delivered without foot assembly. It must be installed on a low foot assembly or a high one both sold separately - page 206.

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Trans'therm 5GN1/2 Porte inox, sans humidificateur + Oura S/S door, without humidifier unit + Air Inlet	892004	
Trans'therm 5GN1/1 Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	892205	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	892207	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	892210	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	892910	

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	892215	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	892915	



Four "Trans'therm"
5 GN



Présentés avec piétement.
Presented with leg assembly.

5 GN
"Trans'therm" oven



Four "Trans'therm"
7 GN 1/1



Présentés avec piétement.
Presented with leg assembly.

7 GN 1/1
"Trans'therm" oven



Four "Trans'therm"
10 GN 1/1



10 GN 1/1
"Trans'therm" oven



Four "Trans'therm"
15 GN 1/1



15 GN 1/1
"Trans'therm" oven



Plaque support
pour bacs inox

Support plate for
stainless steel GN pans

Lors de l'utilisation de bacs gastronorme de profondeur 65 mm et de tailles inférieures au GN 1/1, il est nécessaire d'utiliser une plaque support spéciale pour éviter les frottements sur les glissières. Pour toutes les hauteurs inférieures à 65 mm, utilisation sur grille fil inox standard.

When using Gastronorm containers 65mm deep and inferior to GN1/1 size, it is necessary to use a special support plate to avoid sliding frictions on the racks. For all other depths inferior to 65mm, to be used with standard stainless steel grids.

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	325	12	1,25	895010	



Chariot support
pour four 5 GN 1/2

Support trolley for
5GN1/2 oven

Facilite le déplacement d'un four 5 GN 1/2. Equipé de 7 niveaux de stockage GN 1/1 (espacement 89 mm) en partie inférieure. Hauteur du plan de pose par rapport au sol : 900 mm. Charge maxi : 100 kg.

To move a 5GN1/2 oven. Fitted with 7 GN1/1 storage levels (spacing 89mm) in lower section. Height of the support plate from ground: 900mm. Max load: 100 kg.

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
460	630	920	13	895006	



Piètement support
de fours 5 GN et 7 GN

5 GN and 7 GN oven
foot assembly

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------	-------------	---

Piètement bas / Low oven foot assembly

Pour four 5 GN 1/2 / For 5 GN 1/2 oven

365 444 175 3 895104

Pour fours 5 et 7 GN1/1 / For 5 and 7GN 1/1 ovens

590 627 175 4 895105

Piètement haut / High oven foot assembly

Pour four 5 GN1/1/ 5 GN1/1 oven

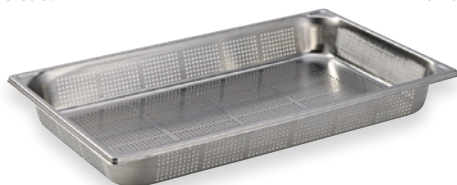
590 627 1025 14 895205

Pour four 7 GN1/1/ 7 GN1/1 oven

590 627 866 895207

En acier inoxydable perforé sur le dessous et sur les côtés.

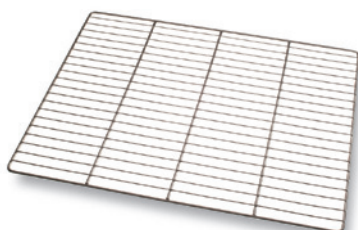
Stainless steel, with holes on the base and sides



Bac à frites GN 1/1

GN 1/1 Chips tray

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	325	65	895101	



Grille fil inox

Stainless-steel grid

L cm	l cm	Cadre Ø mm	Traverses Nbre Ø mm	Fils Nbre Ø mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Gastro 2/1						
65	53	7	3 7	20 3	711002	
Gastro 1/1						
53	32,5	5	1 5	20 2	711003	
Gastro 1/2						
32,5	26,5	6		6 4	711105	

"Trans'therm"

Fours de remise en température mobiles

"Trans'therm"

Removable reheating ovens

6



Modèle conçu pour les services traiteurs en liaison froide (organisation de réceptions, conventions, hôtellerie).

Fonctionnement en triphasé. Humidification par réserve d'eau embarquée (3 litres). Roues de Ø 160 mm en matériau composite avec chape inox. 2 avec freins.



Model designed for cold catering services (organisation of receptions, conventions, hotel).

Operates with three-phase current. Humidification by means of integrated water reserve (3 litres). 160-mm diameter wheels made of composite material with stainless steel yoke, 2 are fitted with brakes.



- Gain de 15% sur les consommations électriques.
- Nettoyage facile = économie d'eau et de détergents
- 15% gain on power consumption.
- Easy cleaning: low water and detergent consumption.



Four "Trans'therm"
10 GN 1/1

10 GN 1/1
"Trans'therm" oven

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	893210	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	893910	



Four "Trans'therm"
15 GN 1/1

15 GN 1/1
"Trans'therm" oven

	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Porte inox, avec humidificateur + Oura S/S door, with humidifier unit + Air Inlet	893215	
Porte vitrée, avec humidificateur + Oura Glazed door, with humidifier unit + Air Inlet	893915	





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

FOURS MONOBLOCS SUR PIEDS

MODÈLES / MODELS	5 GN 1/2	5 GN 1/1	7 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Capacité / Nbre de repas <i>Meals capacity</i>	20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Possibilités de chargement <i>Loading options</i>	5 GN 1/2, H 65 mm	5 GN 1/1, H 65 mm	7 GN 1/1 H 65 mm	10 GN 1/1, H 65 mm	15 GN 1/1, H 65 mm
L x P x H extérieur <i>Exterior l x w x h</i>	418 x 577 x 810 mm (1)	682 x 720 x 845 mm (1)	682 x 720 x 1004 mm (1)	682 x 720 x 1430 mm	682 x 720 x 1835 mm
L x P x H intérieur <i>Interior l x w x h</i>	418 x 577 x 1660 mm (2)	682 x 720 x 1695 mm (2)	682 x 720 x 1695 mm (2)		
Espace entre les glissières <i>Space between shelves</i>	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm	81 mm
Volume extérieur <i>Overall cubage</i>	195 L 0,195 m ³	415 L 0,415 m ³	493 L 0,493 m ³	702 L 0,702 m ³	900 L 0,900 m ³
Volume intérieur utile <i>Capacity</i>	42 L 0,042 m ³	84 L 0,084 m ³	112 L 0,112 m ³	155 L 0,155 m ³	226 L 0,226 m ³
Poids à vide <i>Net weight</i>	28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Charge maximale d'aliments <i>Food maximum load</i>	10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Puissance <i>Power</i>	2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Tension <i>Voltage</i> (Possibilité 230 V Triphasé nous consulter)	230 volts - 50 / 60 Hz	230 volts - 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz
Ampérage <i>Ampereage</i>	9,5 ampères	15 ampères	10 ampères	12,5 ampères	19,5 ampères
IP (Indice de protection) <i>Protection index</i>	25	25	25	25	25

(1) Dimensions avec piètement bas. / *Dimensions with low foot assembly*

(2) Dimensions avec piètement haut. / *Dimensions with high foot assembly*

Marquage CE - Ces fours sont conformes
aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49

EU approved - These ovens conform to NF EN 60335-1
and EN 60335-2-49

(*) Les fours 5 et 7 GN 1/1 doivent être obligatoirement
installés sur le piètement bas (à poser sur un dessus de
profondeur minimum 700 mm) ou sur le piètement haut.

(*) The 5 and 7 GN 1/1 ovens must be installed with the low
foot assembly (to be placed on a base of at least 700 mm
deep) or on the high foot assembly.

(**) Le four 5 GN 1/2 doit être obligatoirement installé avec son
piètement bas (à poser sur un dessus de profondeur
minimum 500 mm).

(**) The 5 GN 1/2 oven must be installed with its low foot
assembly (to be placed on a base of at least 500 mm deep).

Four 5 GN 1/2 : modèle 60 Hz, nous consulter.

5 GN 1/2 oven : 60Hz model, please contact us.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

FOURS MONOBLOCS MOBILES		FOURS A CHARIOTS			
10 GN 1/1	15 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
80 / 120	120 / 180	80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
10 GN 1/1, H 65 mm	15 GN 1/1, H 65 mm	10 GN 1/1, H 65 mm	15 GN 1/1, H 65 mm	20 GN 1/1, H 65 mm 40 GN 1/2, H 65 mm	20 GN 1/1, H 65 mm
748 x 787 x 1331 mm	748 x 787 x 1736 mm	795 x 720 x 1430 mm	795 x 720 x 1835 mm	795 x 720 x 1984 mm	795 x 1045 x 1430 mm
535 x 330 x 877 mm	535 x 330 x 1282 mm	535 x 330 x 832 mm	535 x 330 x 1207 mm	535 x 530 x 1407 mm	535 x 660 x 832 mm
81 mm	81 mm	/	/	/	/
784 L 0,784 m ³	1022 L 1,022 m ³	818 L 0,818 m ³	1050 L 1,050 m ³	1135 L 1,135 m ³	1188 L 1,188 m ³
155 L 0,155 m ³	226 L 0,226 m ³	147 L 0,147 m ³	213 L 0,213 m ³	399 L 0,399 m ³	294 L 0,294 m ³
80 kg	95 kg	80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
40 kg	60 kg	40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
8,7 Kw	13,5 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz	400 volts triphasé + neutre 50 / 60 Hz
12,5 ampères	19,5 ampères	12,5 ampères	19,5 ampères	25 ampères	25 ampères
25	25	25	25	25	25

La sonde à piquer permet de faire une remise en température en fonction de la température réelle du produit.

The probe option permits to reheat according to the right temperature .



Sonde à piquer

Probe option

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
898000	

Le module de traçabilité permet le transfert des données stockées sur une clé USB (fournie). Capacité de stockage de la carte d'interface : 260 heures (soit à titre d'exemple 43 jours avec une utilisation journalière de 6 heures).

*The traceability module allows to forward the datas to a USB key (delivered).
Card storage capacity: 260 hours (as an example this represents 43 days total - based on a 6 hours daily use).*



Module de traçabilité

Traceability module

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
899000	

Option inversion sens ouverture de porte



Door opening option

Code	Prix € ^{HT}
Ref	Price € ^{HT}
897500	

A commander séparément. Valable avec tous les modèles de fours Trans'therm. Nous consulter pour délai.
To be ordered separately. Compatible with all models of Trans'therm ovens. Please call for lead-time.

Avec Trans'therm, quel que soit le secteur d'activités, il y a un modèle qui convient : modèles à chariots, à glissières monobloc sur piétements et mobiles.

With Trans'therm whatever the activity sector, there is a suitable model: trolley, one-piece sliders on bases and mobile models.



Fours Trans'therm 10 GN1/1 et 15 GN1/1 à chariots.
Trans'therm ovens 10 and 15 GN1/1 with trolley.



Four Trans'therm 10 GN1/1 à glissières monobloc.
Trans'therm oven 10 GN1/1 with one-piece sliders.



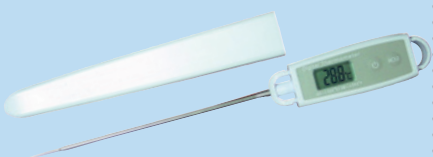
Pour retrouver notre gamme de matériel et accessoires de thermoscellage, consultez le catalogue FLO, chapitre "Les Emballages".

To find our range of thermosealing material and accessories, please refer to FLO catalogue, section "Les Emballages".



Pour retrouver notre gamme de thermomètres, consultez le catalogue MATFER, chapitre "La mesure".

To find our range of thermometers, please refer to MATFER catalogue, section "La Mesure".







Conteneurs isothermes

*Insulated
containers*

LES CONTENEURS ISOTHERMES	Pages	INSULATED CONTAINERS
Porte-repas individuels	214 à 217	<i>Individual meal carrier</i>
Conteneurs isothermes	218 à 231	<i>Insulated containers</i>



LES AVANTAGES PRODUIT

Conservation

- Isolation en matériau expansé sans CFC.
- Conservation optimale des aliments pendant 90 minutes en liaison chaude comme en liaison froide avec le système d'accumulateurs (*)
- Possibilité de superposer plusieurs compartiments (froid en bas, chaud en haut)
- Forme des compartiments assurant l'isolation entre eux par superposition (pas de déperditions de température).
- Accumulateurs de température (chaud et froid).

Hygiène

- Facilité de nettoyage
- Compatibilité lavage au lave-vaisselle.

Ergonomie

- Grande légèreté.
- Poignée de transport ergonomique intégrée dans le couvercle (portage à une seule main).
- Présentation et préhension facile des plats lors de la consommation.
- Fermetures monobloc en plastique.
- Compatibilité avec tous types de vaisselle (profondeur utile de 45 mm maximum).

Solidité

- Réalisé en polypropylène alimentaire.
- Coins et bord renforcés.
- Fermetures monobloc en plastique rigide.

(*) IMPORTANT :

L'utilisation des accumulateurs de température garantit le transport en respect de la législation en vigueur pendant 90 minutes.

Les accumulateurs doivent être préalablement :

- pré-chauffés au bain-marie ou en four vapeur pour le maintien chaud
- refroidis à 0°C pour le maintien froid (ne pas congeler).

Porte-repas incompatible four-micro-ondes.



Seul système de portage de repas à domicile certifié
NF Hygiène alimentaire.

TOP FEATURES

Holding temperature

- Insulated with non-CFC expanded material.
- Optimum food temperature maintained for 90 minutes in hot and cold transfer with the accumulator system (*)
- Possible to have several compartments (cold in the bottom, hot on top)
- Compartment shape ensures they are insulated from each other (no temperature loss).
- Temperature accumulators (hot and cold).

Hygiene

- Easy to clean
- Dishwasher safe.

Ergonomics

- Very light.
- Ergonomic transport handles integrated in the lid (can be carried in one hand).
- Easy to select and remove dishes to be eaten.
- Plastic monobloc locks.
- Compatible with all types of dishes (serviceable depth of 45 mm maximum).

Solidity

- Made from hygienic polypropylene.
- Reinforced corners and edges.
- Rigid plastic monobloc locks.

(*) IMPORTANT :

The use of temperature accumulators guarantees the transport with respect to the legislation in force for 90 minutes.

- The accumulators must first be:
- Preheated in a bain-marie or steam oven in order to keep warm.
 - chilled to 0°C to keep cold (do not freeze).

Can't be used in microwave ovens.



The only way to take a meal at home conform
to food hygiene NF.

Porte-repas individuel

Performances et qualité assurées au rendez-vous quotidien des repas !

Nos porte-repas sont conçus avec :

- superposition de compartiments afin de livrer des repas à composantes multiples (chaud, froid, neutre).
- accumulateurs de température (chaud et froid) pour assurer le respect de la réglementation pendant plus de 1h30.
- système de fermeture et de poignée ergonomiques pour faciliter les livraisons.



Préchauffage des accumulateurs de chaleur au bain-marie.

Heat accumulators are pre-heated in bain-maries.



Remplissage des compartiments
Compartments are filled.



Composition des repas à composantes multiples par empilage
Stack multi-course meals for easy composition.

	L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Code Ref	Prix € HT Price € HT
1 compartiment 1 compartment	355	241	185	1,95	828201	
2 compartiments 2 compartments	355	241	283	3,4	828202	
3 compartiments 3 compartments	355	241	381	4,1	828203	
4 compartiments 4 compartments	355	241	479	4,8	828204	

Porte-repas 1 compartiment livré avec 1 accumulateur.
Porte-repas 2, 3 et 4 compartiments livrés avec 2 accumulateurs.
Il est possible d'utiliser des bacs GN 1/4 H 65 mm sans l'accumulateur.

1 compartment meal-carrier supplied with 1 accumulator.
meal-carrier with 2, 3 and 4 compartments supplied with 2 accumulators.
You can use 1/4 GN pans 65mm deep without accumulator.



Porte-repas individuel



Individual meal carrier

L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Code Ref	Prix € HT Price € HT
355	241	110	0,70	828300	



Compartiment



Compartment

L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Code Ref	Prix € HT Price € HT
355	241	87	0,50	828305	



Couvercle



Lid

Accumulateur spécial chaud/froid pour assurer le respect de la réglementation. En chaud : pré-chauffage en bain-marie ou en four vapeur. En froid : refroidissement en armoire ou chambre froide positive.

Hot / cold accumulator to ensure the compliance with the regulation. Hot transfer: preheating in a bain-marie or steam oven. Cold transfer: cooling in a cabinet or cool store.

L HT mm	p HT mm	H HT mm	Poids Weight kg	Code Ref	Prix € HT Price € HT
265	162	25	0,75	828308	

Accumulateur
chaud / froid



Hot / cold
accumulator

Panier en fil inox permettant le préchauffage en bain-marie ou en four vapeur des accumulateurs de chaleur.
Capacité : 17 accumulateurs.
Poignée de préhension pour égouttage.

*Stainless-steel handling basket to enable the pre-heating of accumulators in hot transfer.
Capacity: 17 accumulators.
Handle for draining.*



Panier pour préchauffage accumulateurs

Basket for accumulator pre-heating

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
624	286	176	828309	

Voir caractéristiques techniques page 121.

Pour bacs de profondeur 150 maxi



See technical data page 121

For 150 mm deep gastronorm pans.

**Bain-marie
Acier inoxydable
1 cuve GN 1/1**

S/S GN 1/1 chafing dish

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
867101	

Pour le transport ce ravier doit être filmé. Dans nos porte-repas s'adapte également notre bac gastro inox GN 1/4 H 40 mm équipé de son couvercle étanche (ces articles figurent pages 18 et 23).

This container should be filmed for transport. A 1/4 stainless-steel gastronorm container (40 mm) equipped with a spill-proof lid can also be used (see pages 18 and 23).



Ravier en acier inoxydable sans couvercle

Dish S/S without lid

GN	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1/8	162	132	45	0,50	751018	

Ravier vendu séparément

Dish sold separately



Couvercle silicone pour ravier inox

Silicon lid for stainless dish

GN	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1/8	162	132	45	751518	

Lot de 10 / Pack of 10

Ce ravier en polypropylène supporte le passage au four micro-ondes et au congélateur (utilisation -20°C/+100°C).
Attention : ce couvercle réf. 254518 ne s'adapte pas sur le ravier inox réf. 751018

*Our dish can be used in microwave ovens and freezers (Temperature range -20°C/+100°C).
Please note : this lid ref. 254518 does not fit the S/S dish ref 751018*



Ravier + couvercle en polypropylène

Polypropylene dish + polypropylene lid

GN	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1/8	162	132	45	0,50	254004	
1/8	162	132			254518	
Sachet de 10 boîtes avec couvercle Pack of 10 boxes with lid						252505



Structure tube 25 x 25 mm et plateau tôle en acier inoxydable. Butées latérales de maintien en fils inox Ø 10 mm. Roues en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec frein.

25x25 tube structure and stainless steel plate. Stainless steel wire stops diam 10 mm Composite wheels Ø 125mm, 2 with brakes.



Chariot pour 2 piles de porte-repas

Trolley for 2 stacks of meal carriers

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Poids / Weight	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	kg	Ref	Price € ^{HT}
871	619	1285	20	794206	



Chariot pour 3 piles de porte-repas

Trolley for 3 stacks of meal carriers

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Poids / Weight	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	kg	Ref	Price € ^{HT}
1255	619	1285	26	794306	



Etagère mobile

Mobile shelve

L ^{HT}	p ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
1095	435	1865	819603	

CAPACITÉS DE CHARGEMENT / LOADING CAPACITIES

	Réf.	794206	794306	819603
Compartment seul Compartment only	828300	40	60	-
Ensemble a/c 1 compartiment Set with single compartment lid	828201	24	36	-
Ensemble a/c 2 compartiments Set with 2 compartments lid	828202	16	24	-
Ensemble a/c 3 compartiments Set with 3 compartments lid	828203	12	18	-
Ensemble a/c 4 compartiments Set with 4 compartments lid	828204	8	12	-
Charge maxi. kg Max. load kg		200	200	200



Sherpa, une nouvelle gamme de conteneurs isothermes, plus complète et encore mieux adaptée aux exigences d'utilisation du transport de repas en restauration commerciale et en collectivités, en liaison chaude ou en liaison froide.

Conception en polyéthylène alimentaire.

Adaptée aux besoins de transport sur les distances autorisées de 80 km sans rupture de charge, la gamme Sherpa est constituée de conteneurs parfaitement isolés et hermétiques, pouvant être munis de sources de froid (plaques eutectiques, glace carbonique) ou de chaleur (modèles avec bloc de chauffe).

IMPORTANT

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur, notamment l'arrêté du 20 juillet 1998 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.

Sherpa, a new line of insulated containers, more complete and better suited to the requirements of the transport of meals in hot or cold catering for commercial catering and collectivities.

Made from hygienic polyethylene.

Adapted to meet transport requirements over authorized distances of 80 km with no intermediate loading, the Sherpa range perfectly features insulated and sealed containers that may be provided with cold (eutectic plates, dry ice) or heat sources (models with heating unit).

IMPORTANT :

Our insulated boxes conform to French standard NF EN 12571. Our insulated containers comply with French standard NF EN 12571 and with the applicable legislation, in particular the order dated July 20th 1998 which sets the technical and hygiene conditions for the transport of foodstuffs. They can be used for transport over a distance of up to 80 kilometres, with no break of bulk.



LES AVANTAGES PRODUIT

Solidité

Un design étudié pour améliorer la durée de vie des conteneurs soumis à de nombreuses contraintes de chocs et frottements répétés :

- coins et bords renforcés
- côtés et dessus rigidifiés
- patins anti-usure sur le dessous

Ergonomie

Les conteneurs "Sherpa" sont étudiés pour en faciliter la manutention lors des transports :

- grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- poignées de portage confortables sur 4 côtés
- roues pivotantes équipées de freins sur certains modèles
- socles rouleurs ergonomiques
- étiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.

Hygiène

Tout est fait pour faciliter le nettoyage dans les règles HACCP. Nos conteneurs sont compatibles avec lavage au jet haute pression :

- intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau
- porte et loqueteaux facilement démontables sans outil
- certification NF Hygiène Alimentaire

Performance

La gamme "Sherpa" est conçue pour garantir une conservation optimale des aliments en liaison chaude comme en liaison froide en respect avec la législation en vigueur :

- isolation efficace par mousse sans CFC
- fermetures parfaitement étanches, même sans joint
- parfaite circulation de l'air dans les enceintes
- utilisation en température de -30°C à +85°C.

Sécurité

Une conception qui intègre la possibilité de sécuriser efficacement et facilement le gerbage des conteneurs :

- grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux
- design des dessus avec forme de calage au gerbage.

TOP FEATURES

Solidity

A well-thought out design to improve the service life of containers subject to numerous and repeated impacts and friction:

- reinforced corners and edges
- stiffened sides and top
- anti-wear skids on the underside

Ergonomics

"Sherpa" containers are designed to make handling easier during transport:

- large quick closing latch easy to actuate with 1 hand.
- comfortable transport handles on 4 sides
- swivel wheels with brakes on certain models
- ergonomic rolling bases
- identification labels available for cold catering and hot catering versions.

Hygiene

Everything is designed to make cleaning according to HACCP rules easy. Our containers are compatible with high pressure jet washing:

- interior with solid rails, with no water retention zone
- door and latches easily removable without tooling
- Food Hygiene NF Certification

Performance

The "Sherpa" line is designed to ensure optimum conservation of food in hot catering as well as in cold catering in compliance with the applicable legislation:

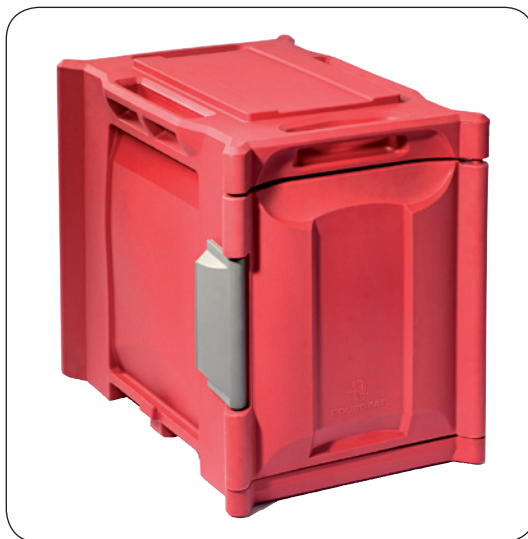
- efficient insulation by means of CFC-free foam
- perfectly tight closures, even without any seals
- perfect circulation of the air within the enclosures
- to be used in temperatures between -30 °C to +85 °C.

Safety

A design that integrates the possibility to efficiently and easily secure the stacking of containers:

- secured blocking locks on lateral sides
- the underside features a blocking shape for stacking.

Une gamme de 3 modèles en ouverture frontale pour le transport de 50 à 100 rations en liaisons chaude ou froide.



A line of 3 models with front opening for the transport of 50 to 100 rations in hot or cold catering.

Lavage au jet
Washing with jet



Intérieur monobloc facile à nettoyer.
Solid easy-to-clean one piece interior.

Gerbage sécurisé
Secured stacking



Zone d'accrochage intégrée dans la masse. Loqueteau de fixation sécurisée. Vendu séparément.
Built-in hooking zone. Secured attachment latch sold separately.

Qualité du roulage
Rolling quality



Option roues pivotantes chape acier inoxydable Ø 125 mm dont 2 avec freins (uniquement sur les modèles Sherpa F4 et FC4).

Swivel wheels made of composite materials Ø 125 mm, 2 are fitted with brakes (only on Sherpa F4 model) as optional equipment.

Préhension plus facile
Easier prehension



Poignées encastées sur tous les côtés pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Embedded handles on all sides so as to be easily carried by 1 or 2 persons.

Choix du marquage
Marking choice



Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

Delivered with a set of hot catering (red), cold catering (blue) labels for the identification of contents or destinations.

Fermeture rapide et sûre
Quick and safe closure



Un seul grand loqueteau pour assurer une bonne fermeture des portes, sans effort et d'une seule main.

One single large latch to ensure correct closure of the doors, without any effort and with only one hand.

Conteneurs isothermes "Sherpa" Ouverture frontale

"Sherpa" insulated boxes front opening

Ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide. Ils sont livrés sans plaque eutectique. Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de nos plaques eutectiques GN 1/3 ou GN 1/1 -12° C.

These insulated boxes can be used in hot or cold transfer. They are delivered without cold block. For use in cold transport, we recommend that you use our GN 1/3 or GN 1/1 - 12° C cold blocks in our insulated boxes.

6 niveaux de glissières au pas de 36 mm.
6 levels of shelves with 36mm spacing.

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	821801	



Conteneur "Sherpa F2"

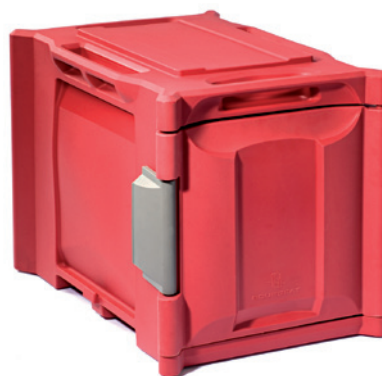


"Sherpa F2" insulated box

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	821901	



Conteneur "Sherpa F3"



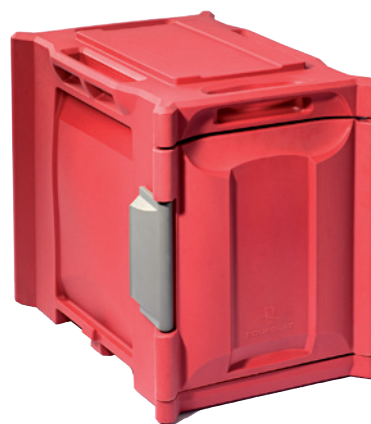
"Sherpa F3" insulated box

9 niveaux de glissières au pas de 36 mm.
9 levels of shelves with 36mm spacing

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	822101	



Conteneur "Sherpa F4"



"Sherpa F4" insulated box

12 niveaux de glissières au pas de 36 mm.
12 levels of shelves with 36mm spacing

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
	822751	

Jeu de 4 roues chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins



4 stainless steel fork wheels
2 with brakes Ø 125mm

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
	822850	

Jeu de 2 attaches



Set of 2 fasteners

Ces conteneurs sont conçus pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63° C.

Branchés sur une prise monophasée, ils sont utilisables comme de véritables enceintes de maintien en température. Débranchés, ils sont utilisables comme un conteneur isotherme (performances identiques à nos conteneurs pour liaison chaude).

Ils permettent, avec ou sans préchauffage (préchauffage préférable dans le cas de transport de faible volume) de transporter des aliments chauds avec l'assurance d'un maintien à une température supérieure à 63° C pendant 2 heures.

Après transport, rebrancher le conteneur pour conserver les aliments à une température supérieure à 63° C le temps voulu.

IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique



These containers are designed for the transport of food in hot catering and for the maintenance of a temperature over 63 °C.

When plugged into a single-phase socket, they can be used as an independent heat containment unit.

When not plugged in, they can be used as an insulated box, with the same properties as our hot meal containers.

They allow - with or without pre-heating (it is preferable to preheat when transporting small volumes) transportation of hot food with the assurance that foodstuffs will remain at over 63°C for 2 hours.

After transportation, the box can simply be plugged in again to keep food at over 63°C for as long as desired.

You are advised to use the lids with the containers to avoid the steam and fat damaging the regulator.

9 niveaux de glissières au pas de 36 mm.

9 levels of racks. Pitch between racks = 36 mm.



"Sherpa FC3"
heated insulated box



Conteneur chauffant
"Sherpa FC3"

	Code	Prix € ^{HT}
Conteneur/Box	822000	

12 niveaux de glissières au pas de 36 mm.

12 levels of racks. Pitch between racks = 36 mm.



"Sherpa FC4"
heated insulated box



Conteneur chauffant
"Sherpa FC4"

	Code	Prix € ^{HT}
Conteneur/Box	822500	



Jeu de 4 roues chape acier inoxydable, Ø 125 mm dont 2 avec freins

4 stainless steel fork wheels, 2 with brakes Ø 125 mm

	Code	Prix € ^{HT}
	822751	



Code Prix €^{HT}
Ref Price €^{HT}
822850

Jeu de 2 attaches

Set of 2 fasteners

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT / LOADING OPTIONS

		F 2	F 3 / FC 3	F 4 / FC 4
Bacs GN 1/1 / GN 1/1 pans				
65	inox	3	4	6
	PC	3	4	6
100	inox	2	3	4
	PC	2	3	4
150	inox	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
	PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
200	inox	1	1 + 1 H 100	2
	PC	1	1 + 1 H 100	2

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

	F 2	F 3	F 4	FC 3	FC 4
L x P x H extérieur / Exterior l x w x h					
Sans roues / Without wheels	478 x 695 x 378 mm	478 x 683 x 534 mm	478 x 683 x 632 mm	478 x 709 x 534 mm	478 x 683 x 632 mm
Avec roues / With wheels	/	/	478 x 683 x 786 mm		478 x 683 x 786 mm
L x P x H intérieur / Interior l x w x h	330 x 545 x 245 mm	330 x 545 x 350 mm	330 x 545 x 455 mm	330 x 545 x 350 mm	330 x 545 x 455 mm
Volume extérieur / Overall cubage					
Sans roues / Without wheels	0,125 m ³	0,174 m ³	0,206 m ³	0,180 m ³	0,214 m ³
Avec roues / With wheels	/	/	0,257 m ³	/	0,266 m ³
Volume intérieur / Capacity	0,044 m ³	0,063 m ³	0,082 m ³	0,063 m ³	0,082 m ³
Poids à vide / Net weight					
Sans roues / Without wheels	11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg
Avec roues / With wheels	/	/	20 kg	/	24 kg
Puissance / Power	-	-	-	300 W	
Tension / Voltage	-	-	-	230 volts monophasé 50/60 Hz 230 V single phase 50/60 Hz	
Ampérage / Amperage	-	-	-	1,3 A	
IP (Indice de Protection) Protection index	-	-	-	24	

Conteneurs isothermes à ouverture par le dessus.

Ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide.
Disponibles en versions sans et avec panier fil inox pour une préhension et une sortie plus faciles des bacs notamment en liaison chaude.

Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de notre plaque eutectique GN 1/3 -12° C.



Insulated boxes with top opening.

These containers can be used for both hot and cold transfer.

Available in versions with or without stainless steel wire basket for easier prehension and extraction of pans, in particular in hot catering.

For use in cold transport, we recommend that you use our GN1/3 -12°C cold block in our insulated boxes.

Fermeture rapide et sûre
Quick and safe closure



Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

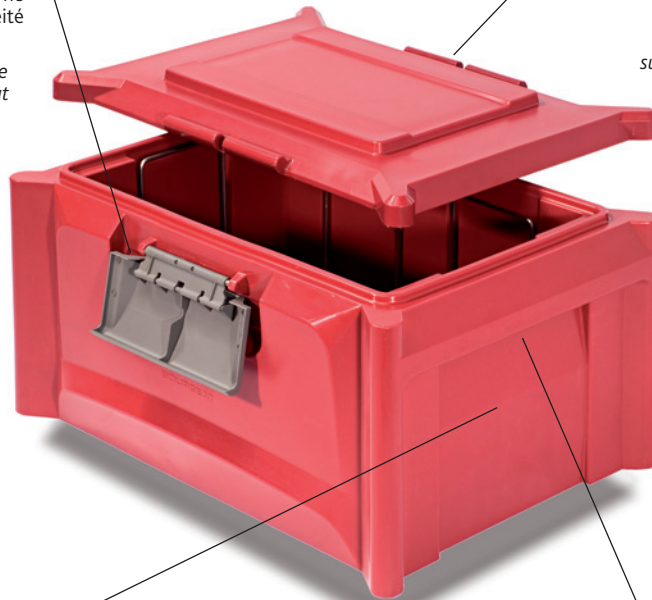
Large latch on each side to ensure correct closure. Well-thought out shape for perfect tightness without any seal.

Empilage stable
Stable stacking



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

Well-thought out shapes for a sufficient blocking during stacking.



Choix du marquage
Marking choice



Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

Delivered with a set of hot catering (red), cold catering (blue) labels for the identification of contents or destinations.

Préhension plus facile
Easier prehension



Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Ergonomic embedded handles so as to be easily carried by 1 or 2 persons



Conteneur
"Sherpa D2"

"Sherpa D2"
insulated box

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	821000	



Conteneur
"Sherpa DP 2"

"Sherpa DP 2"
insulated box

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	821200	

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT / LOADING OPTIONS

		D 2	DP 2
		(sans panier / without basket)	(avec panier / with basket)
Bacs / pans GN 1/1			
65	inox	3	3
	PC	3	3
100	inox	2	2
	PC	2	2
150	inox	1 + 1 H 65	1 + 1 H 65
	PC	1 + 1 H 65	1 + 1 H 65
200	inox	1	1
	PC	1	1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

	D 2	DP 2
L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	472 x 697 x 370	472 x 697 x 370
L x P x H intérieur / Interior l x w x h	335 x 535 x 241	335 x 535 x 241
Volume extérieur / Overall cubage	0,122 m ³	0,122 m ³
Volume intérieur / Capacity	0,043 m ³	0,043 m ³
Poids à vide / Net weight	12 kg	13 kg

Une gamme de 3 capacités (5, 10 et 17 litres) pour tous les besoins de services de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.

Le plus : une cuve inox (amovible) qui évite les goûts, les odeurs et les déformations à la chaleur.



A line with 3 capacities (5, 10 and 17 litres) to meet every need for the service of hot or cold drinks, with or without tap.

Plus: (removable) stainless steel drum which prevents flavours, smells and distortions due to the heat.

Fermeture rapide et sûre
Quick and safe closure



Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

Large latch on each side to ensure a correct closure. Well-thought out shape for perfect tightness without any seal.

Cuve inox sans odeur
Stainless steel drum without smell



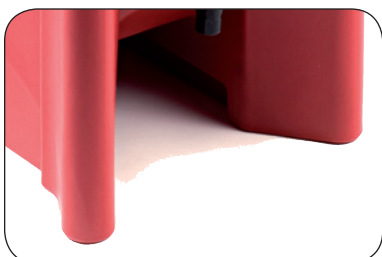
Démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.

Removable and easily cleanable, it prevents flavours, smells and distortions of the plastic body.



Equipée d'un couvercle étanche.
Equipped with spill-proof lid.

Robuste et stable
Sound and stable



Une conception étudiée pour assurer une parfaite stabilité lors des transports.

A well-thought out design to ensure perfect stability during transports.

Avec ou sans robinet
With or without tap



Disponible avec robinet protégé (pas de saillie) pour remplissage de bols, tasses, ...

Available with a protected (not protruding) tap so as to fill up bowls, cups, ...

	C Litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans robinet/Without tap	5	825005	
Avec robinet/With tap	5	825205	



Conteneur
"Sherpa L5"



"Sherpa L5"
insulated box

	C Litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans robinet/Without tap	10	825010	
Avec robinet/With tap	10	825210	



Conteneur
"Sherpa L10"



"Sherpa L10"
insulated box

	C Litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans robinet/Without tap	17	825017	
Avec robinet/With tap	17	825217	



Conteneur
"Sherpa L17"



"Sherpa L17"
insulated box

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

	L 5	L 10	L 17
L x P x H ^{HT} / l x w x h	271 x 440 x 370 mm	284 x 490 x 430 mm	316 x 604 x 437 mm
Capacité / Capacity	5 L	10 L	17 L
Poids à vide / Net weight	6 kg	8 kg	10 kg

Pour une bonne visualisation de l'état de congélation et ainsi plus de sécurité d'utilisation, les corps de nos plaques eutectiques sont transparents.

In order to have even greater safety in use, the bodies of our eutectic blocks are transparent, so that you can check ice content at a glance.



**Plaque eutectique
en polyéthylène
(accumulateur de froid)
GN 1/1**

*Polyethylene eutectic block
1/1 GN (cold accumulator)*

	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Puissance frigorigrique Cold power	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Accumule le froid jusqu'à -12°C / Retains chill down to -12°C						
GN 1/3	325	176	30	300 kj	826001	
Accumule le froid jusqu'à -3°C / Retains chill down to -3°C						
GN 1/1	530	325	30	990 kj	826003	
Accumule le froid jusqu'à -12°C / Retains chill down to -12°C						
GN 1/1	530	325	30	875 kj	826004	
Accumule le froid jusqu'à -21°C / Retains chill down to -21°C						
GN 1/1	530	325	30	890 kj	826005	

Socles rouleurs "Sherpa"

"Sherpa" mobile base

Avec ou sans poignée ergonomique, la forme des socles rouleurs "Sherpa" est étudiée pour assurer un parfait calage des conteneurs isothermes à ouverture frontale ou dessus. Des ouvertures d'évacuation des eaux les rendent compatibles avec un lavage au jet. Roues chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins. Charge maximale : 120 kg.

With or without ergonomic handle, the shape of "Sherpa" rolling bases is designed to ensure perfect blocking of insulated boxes with front or top opening. The openings for the evacuation of water make them compatible with jet washing. Stainless steel wheels Ø 125 mm, 2 with brakes. Max load : 120 kg.



**Socle rouleur
sans poignée**

*Mobile base
without handle*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
717	496	242	9	797706	

Poignée tube inox ergonomique démontable.

*Removable ergonomical
S/S handle.*



**Socle rouleur
avec poignée inox**

*Mobile base
with stainless steel handle*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
958	496	1046	11	798006	

Conteneur isotherme "Sherpa" "Pâtissier"

"Sherpa" insulated box "Pastry"

7



Modèle équipé de 8 paires de glissières pour plaques et grilles 600 x 400 mm espacées de 50 mm.

Porte à charnière démontable pour le nettoyage.

Utilisable en liaison chaude ou en liaison froide.

Nous recommandons dans ce cas d'utiliser une plaque eutectique à loger en partie supérieure.

Model fitted with 8n pairs of runners for 600 x 400 mm trays and grids with 50 mm spacing.

Hinged door, can be dismantled for cleaning.

Can be used for hot or cold chain food management.

In this event, we recommend lodging a eutectic tray in the upper part of the container.



Conteneur "Sherpa E8"

"Sherpa E8" insulated box

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
Conteneur/Box	822301	



Jeu de 2 attaches

Set of 2 fasteners

	Code	Prix € ^{HT}
	Ref	Price € ^{HT}
	822851	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

E 8

L x P x H extérieur / Exterior l x w x h	776 x 548 x 641
L x P x H intérieur / Interior l x w x h	633 x 404 x 435
Volume extérieur / Overall cubage	0,272 m ³
Volume intérieur / Capacity	0,111 m ³
Poids à vide / Net weight	22 kg

CARACTERISTIQUES

Ils sont équipés de 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec frein. Un deuxième module peut être fixé sur le premier pour créer ainsi une armoire de transport double compartiment. Cette fixation est obtenue par un dispositif simple en acier inoxydable, ne nécessitant aucun outil et autorisant montage et démontage instantanés.

Ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide. Ils sont livrés sans plaque eutectique. Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de notre plaque eutectique GN 1/1 -12° C.

En option il est possible d'adapter un jeu d'échelles de manutention en acier inoxydable pour transporter des plaques en norme EURO (600 x 400 mm) ou des bacs en norme GASTRO (530 x 325 mm).

Chaque module est équipé d'une plaque d'identification : pour toute inscription éventuelle (contenu, destination...)

Charge maximale par glissières : 15 kg

Nombre de glissières :

- Échelle GN1/1 : 18
- Échelle 600 x 400 : 12 ou 9

Espacement entre glissières :

- Échelle GN1/1 : 31 mm
- Échelle 600 x 400 :
 - 12 niveaux : 44 mm
 - 9 niveaux : 70 mm



CHARACTERISTICS

They are fitted with four swivelling Ø 125 mm composite wheels with stainless-steel fork, two wheels with brakes. A second box can be placed upon the first one in order to have a trolley with two compartments. A simple device in stainless-steel makes the assembly and dismantling of the two boxes easy and quick.

These insulated boxes can be used in hot or cold transfer. They are delivered without cold block. For use in cold transport, we recommend that you use our GN 1/1 - 12° C cold block in our insulated boxes

As an option, a stainless-steel handling basket can be adapted to carry EURONORM (600 x 400 mm) trays or GASTRONORM (530 x 325 mm) containers.

Each element bears an identification plate for marking contents, destination, etc...

Maximum load per shelf : 15 kg

Number of shelves :

- Basket GN1/1 : 18
- Basket 600 x 400 : 12 or 9

Space between each handling basket rack :

- Basket GN1/1 : 31 mm
- Basket 600 x 400 :
 - 12 levels : 44 mm
 - 9 levels : 70 mm

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

	UN MODULE AVEC ROULETTES <i>One element with wheels</i>	DEUX MODULES AVEC ROULETTES <i>Two elements with wheels</i>
L x P x H extérieur <i>Exterior l x w x h</i>	592 x 767 x 1032 mm	592 x 767 x 1892 mm
L x P x H intérieur <i>Interior l x w x h</i>	428 x 660 x 615 mm	428 x 660 x 615 mm
Volume extérieur <i>Overall cubage</i>	0,469 m ³ ou/or 469 litres	0,860 m ³ ou/or 860 litres
Volume intérieur <i>Capacity</i>	0,173 m ³ ou/or 173 litres	0,346 m ³ ou/or 346 litres
Poids à vide <i>Net weight</i>	Sans échelles / <i>Without basket</i> : 37 kg Avec échelles / <i>With baskets</i> : 43 kg	Sans échelles / <i>Without basket</i> : 70 kg Avec échelles / <i>With baskets</i> : 82 kg
Coef. K <i>Coef. K</i>	0,46 W/M ² x K	0,46 W/M ² x K

	Nbre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans échelles de manutention Without handling basket		823101	
Avec échelles de manutention 600 x 400 With 600 x 400 handling baskets	12	823102	
Avec échelles de manutention GN1/1 With GN1/1 handling baskets	18	823103	
Avec échelles de manutention 600 x 400 With 600 x 400 handling baskets	9	823104	



1 module

1 element

	Nbre niveaux	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Sans échelles de manutention Without handling basket		823105	
Avec échelles de manutention 600 x 400 With 600 x 400 handling baskets	12	823106	
Avec échelles de manutention GN1/1 With GN1/1 handling baskets	18	823107	
Avec échelles de manutention 600 x 400 With 600 x 400 handling baskets	9	823108	



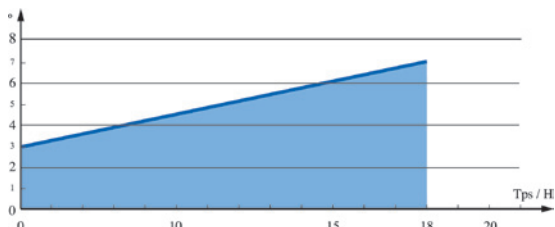
2 modules

2 elements

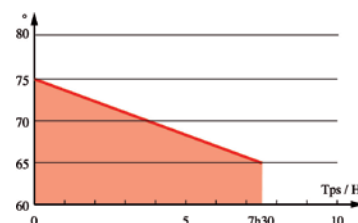
POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT POUR 1 MODULE / LOADING OPTIONS FOR 1 ELEMENT

PROFONDEUR DES BACS EN mm CONTAINER DEPTH mm	NOMBRE DE BACS GN 1/1 NUMBER OF GN 1/1 PANS	NOMBRE DE CAGETTES 600 x 400 x 135 mm NUMBER OF 600 x 400 x 135 mm CAGES	NOMBRE DE PLAQUES OU PLATS (échelles de manutention obligatoire) NUMBER OF BAKING OR SERVING TRAYS (basket essential)
Bacs en Containers in	Inox Stainless-steel	Polycarbonate Polycarbonate	
65	9	8	600 x 400 mm : 12
100	6	5+1 h65	
150	4	3+1 h100	GN1/1 : 18
200	3	2+1 h150	

Température °C / Liaison froide
Temperature °C / Cold transportation



Température °C / Liaison chaude
Temperature °C / Hot transportation







Rayonnages *Shelving*



LES RAYONNAGES

Rayonnage modulable aluminium

Rayonnage renforcé acier inoxydable

Etagères murales

STOCKAGE DIVERS

Casiers à vaisselle

Pages

234 à 249

250 à 255

256 à 260

261 à 265

SHELVES

Aluminium modular shelving

Stainless-steel shelving

Wall shelves

MISCELLANEOUS STORAGE

Dishwasher baskets



La modularité à tous les niveaux pour l'équipement en rayonnage des chambres froides :

- en longueur au pas de 108 mm.
- en profondeur en 425, 500(*) et 600 mm.
- en hauteur avec 7 niveaux d'accrochage disponibles.
- en statique ou en mobile
- avec clayettes plastique ou aluminium.

Modular design on all levels for cold room shelving equipment:

- Length - 108 mm steps.
- Depth - 425, 500(*) and 600 mm steps.
- 7 different height levels available.
- static or mobile
- with plastic or aluminium shelf racks

LES AVANTAGES PRODUIT

Montage "modulable"

- Facile : sans aucun outil, par simple emboîtement.
- Rapide : par une seule personne en moins de 15 minutes (3 mètres linéaires).
- Colisage facilitant l'ordre de montage.
- 3 à 7 niveaux potentiels de stockage sur traverses aluminium anodisé et taquets d'accrochage fixes en aluminium monobloc

Stockage

- Pas de perte de stockage : combinaisons des modules standards au pas de 108 mm, retours d'angle sans poteau.
- Grande modularité en longueur, profondeur et hauteur.
- Adaptabilité parfaite quelle que soit la configuration : en L, en U ou plus complexe.

Hygiène et entretien

- Pas de stockage au sol et accès pour le nettoyage : niveau inférieur à 181 mm du sol.
- Facilité de nettoyage (les clayettes : au lave-vaisselle avec détergents classiques - la structure : entièrement lavable à l'éponge ou au jet).
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : absence de trous mal ou non obturés.

Résistance

- Charge maximale au ml par niveau : clayettes polypropylène 100 kg au ml ; clayettes aluminium 150 kg uniformément répartie.
- Charge maximale entre deux échelles : 600 kg.
- Longévité des matériaux en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure.

(*) Profondeur 500 mm : disponible seulement avec clayettes aluminium.



Clayettes disponibles en polypropylène alimentaire et en aluminium

Shelf racks available in hygienic polypropylene and aluminium



Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

Temperature resistance of the shelf racks : from -20°C to +60°C.

TOP FEATURES

Assembly

- Easy: no tools required, by simple fitting.
- Quick: one person in less than 15 min (3 linear meters).
- Packaging facilitates the order of assembly.
- 3 to 7 possible levels of storage on anodised aluminium cross-pieces and hanging supports in fixed monobloc aluminium.

Storage

- Optimum storage: combinations of the standard modules in 108 mm steps, return brackets without post.
- Great modularity in length, depth and height.
- Complete adaptability whatever the configuration: in L, U or more complex may be.

Hygiene and maintenance

- No storage on the floor and access for cleaning: ground distance to the lower level: 181 mm.
- Easy to clean (shelf racks : in the dishwasher with standard detergents - structure : with sponge or water jet).
- Limits the risk of the accumulation of bacteria: absence of bad or unblocked holes.

Resistance

- Maximum load per linear meter and level : polypropylene shelf racks 100 kg - Aluminium shelf racks 150 kg.
- Maximum load between two ladder frame : 600 kg.
- In catering utilization, long life of materials.
- Complete rigidity of the structure.

(*) Depth 500 mm: available only with aluminium shelf racks.

La modularité des supports :
2 types de clayettes
Modular supports:
2 types of shelf racks

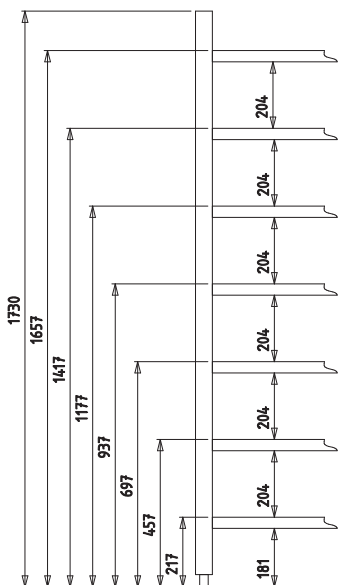


Polypropylène
Polypropylene



Aluminium
Aluminium

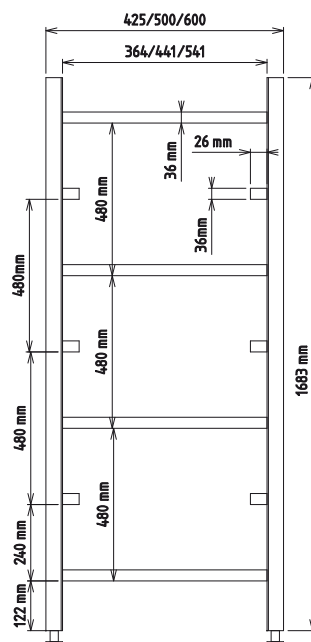
La modularité de 3 à 7 niveaux
From 3 to 7 levels modularity



Espace utile
entre niveaux

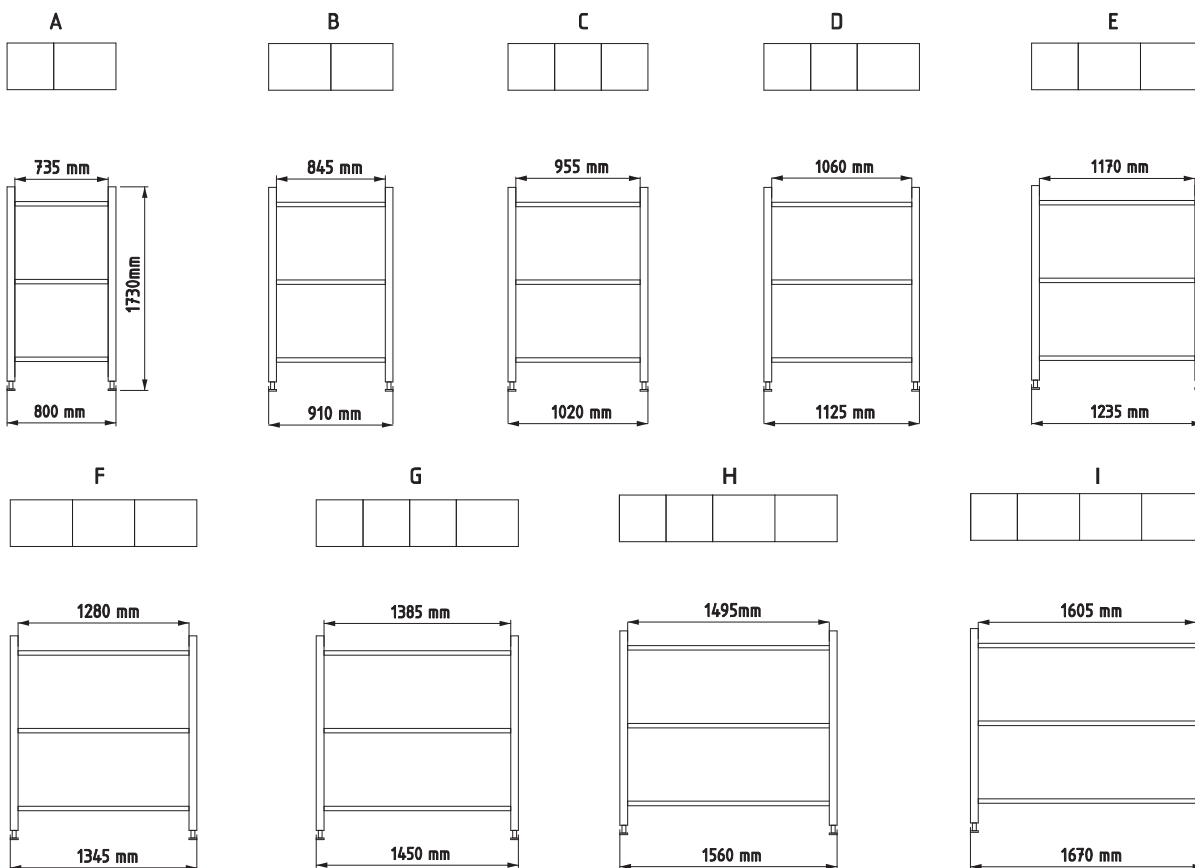
Effective space
between levels

La modularité sur 3 profondeurs*
Modular over 3 depths*



La modularité en longueurs :
Modular length

2 longueurs de clayette (a : 325mm, b : 433mm) et 9 modules de base permettent toutes les combinaisons possibles au pas de 108 mm
2 shelf lengths (a : 325mm, b : 433mm) and nine basic modules enable to obtain different lengths in 108 mm steps

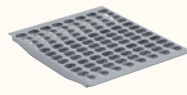



Toutes les échelles sont équipées de vérins réglables (+ ou - 15 mm) et comportent :
4 traverses et 3 jeux de taquets d'accrochage fixes
7 niveaux de stockage potentiels.

(*) Profondeur 500 mm : disponible seulement avec clayettes aluminium


All ladder frames have 4 cross pieces and 3 sets of attachments making it possible to assemble a total of 7 levels.

(*) Depth 500 mm : available only with aluminium shelf racks.



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS			PROFONDEUR 600 mm Overall depth 600 mm		PROFONDEUR 425 mm Overall depth 425 mm	
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
805	A	Code/ref	801308	801408	802308	802408
		Prix/price € ^{HT}				
910	B	Code/ref	801309	801409	802309	802409
		Prix/price € ^{HT}				
1 020	C	Code/ref	801310	801410	802310	802410
		Prix/price € ^{HT}				
1 125	D	Code/ref	801311	801411	802311	802411
		Prix/price € ^{HT}				
1 235	E	Code/ref	801312	801412	802312	802412
		Prix/price € ^{HT}				
1 345	F	Code/ref	801313	801413	802313	802413
		Prix/price € ^{HT}				
1 450	G	Code/ref	801314	801414	802314	802414
		Prix/price € ^{HT}				
1 560	H	Code/ref	801315	801415	802315	802415
		Prix/price € ^{HT}				
1 670	I	Code/ref	801316	801416	802316	802416
		Prix/price € ^{HT}				
1 790	2B	Code/ref	801317	801417	802317	802417
		Prix/price € ^{HT}				
1 900	B + C	Code/ref	801318	801418	802318	802418
		Prix/price € ^{HT}				
2 010	2C	Code/ref	801320	801420	802320	802420
		Prix/price € ^{HT}				
2 110	C + D	Code/ref	801321	801421	802321	802421
		Prix/price € ^{HT}				
2 215	2D	Code/ref	801322	801422	802322	802422
		Prix/price € ^{HT}				
2 325	D + E	Code/ref	801323	801423	802323	802423
		Prix/price € ^{HT}				
2 440	2E	Code/ref	801324	801424	802324	802424
		Prix/price € ^{HT}				
2 550	E + F	Code/ref	801325	801425	802325	802425
		Prix/price € ^{HT}				
2 660	2F	Code/ref	801326	801426	802326	802426
		Prix/price € ^{HT}				
2 765	F + G	Code/ref	801327	801427	802327	802427
		Prix/price € ^{HT}				
2 870	2G	Code/ref	801328	801428	802328	802428
		Prix/price € ^{HT}				



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS			PROFONDEUR 600 mm Overall depth 600 mm		PROFONDEUR 425 mm Overall depth 425 mm	
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
2 990	F + I	Code/ref	801329	801429	802329	802429
		Prix/price € ^{HT}				
3 095	G + I	Code/ref	801330	801430	802330	802430
		Prix/price € ^{HT}				
3 205	H + I	Code/ref	801332	801432	802332	802432
		Prix/price € ^{HT}				
3 320	2I	Code/ref	801333	801433	802333	802433
		Prix/price € ^{HT}				
3 420	2D + E	Code/ref	801334	801434	802334	802434
		Prix/price € ^{HT}				
3 530	2D + F	Code/ref	801335	801435	802335	802435
		Prix/price € ^{HT}				
3 645	3E	Code/ref	801336	801436	802336	802436
		Prix/price € ^{HT}				
3 750	2E + F	Code/ref	801337	801437	802337	802437
		Prix/price € ^{HT}				
3 860	2F + E	Code/ref	801338	801438	802338	802438
		Prix/price € ^{HT}				
3 970	3F	Code/ref	801339	801439	802339	802439
		Prix/price € ^{HT}				
4 075	2F + G	Code/ref	801340	801440	802340	802440
		Prix/price € ^{HT}				
4 180	2G + F	Code/ref	801341	801441	802341	802441
		Prix/price € ^{HT}				
4 285	3G	Code/ref	801342	801442	802342	802442
		Prix/price € ^{HT}				
4 410	F + G + I	Code/ref	801343	801443	802343	802443
		Prix/price € ^{HT}				
4 510	2G + I	Code/ref	801345	801445	802345	802445
		Prix/price € ^{HT}				
4 630	F + 2I	Code/ref	801346	801446	802346	802446
		Prix/price € ^{HT}				

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés.

Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.


ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Etagères complètes, prêtes à être montées.

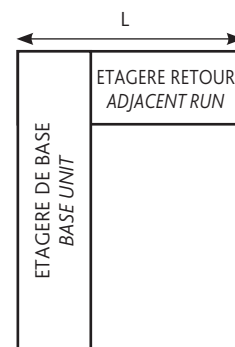
For higher dimensions, please consult us.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require.

Example: for a 1900 mm racking unit, order complete modules B + C according to the number to meet your needs.

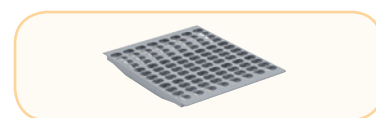
NOTE : the above prices include racking and plastic shelves, racking ready for complete set up.

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		Étagères retour 600 mm 600 mm adjacent run		
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details	 Code/ref	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
1 395	A	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805313	805413
1 500	B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805314	805414
1 610	C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805316	805416
1 715	D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805317	805417
1 825	E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805318	805418
1 935	F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805319	805419
2 040	G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805320	805420
2 150	H	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805321	805421
2 260	I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805322	805422
2 380	2B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805323	805423
2 490	B + C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805324	805424
2 600	2C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805325	805425
2 700	C + D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805326	805426
2 805	2D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805328	805428
2 915	D + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805329	805429
3 030	2E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805330	805430
3 140	E + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805331	805431
3 245	2F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805332	805432
3 350	F + G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805333	805433
3 455	2G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	805334	805434



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre

L : Wall to wall distance is the length indicated in the table below



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés. Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

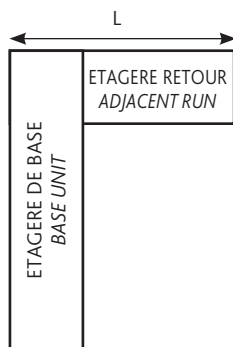
ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Etagères complètes, prêtes à être montées.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require. Example: for a 2260 mm racking unit, order complete module I according to the number to meet your needs.

NOTE : the above prices include racking and plastic shelves, racking ready for complete set up.

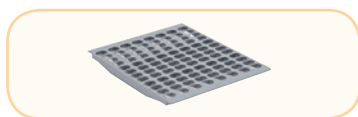
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

For higher dimensions, please consult us.



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre

L : Wall to wall distance is the
length indicated in the table
below



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés. Exemple : pour une étagère de 2085 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.


ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Etagères complètes, prêtes à être montées.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require. Example: for a 2085 mm racking unit, order complete modules I and the number of adjacent to meet your needs.

NOTE : the above prices include racking and plastic shelves, racking ready for complete set up.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

For higher dimensions, please consult us.

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		Étagères retour 425 mm 425 mm adjacent run		
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
1 220	A	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806312	806412
1 325	B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806313	806413
1 435	C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806314	806414
1 540	D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806315	806415
1 650	E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806316	806416
1 760	F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806317	806417
1 865	G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806318	806418
1 975	H	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806319	806419
2 085	I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806320	806420
2 205	2B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806321	806421
2 315	B + C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806323	806423
2 425	2C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806324	806424
2 525	C + D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806325	806425
2 630	2D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806326	806426
2 740	D + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806327	806427
2 855	2E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806328	806428
2 965	E + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806329	806429
3 070	2F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806330	806430
3 175	F + G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806331	806431
3 280	2G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	806332	806432



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS			PROFONDEUR 600 mm Overall depth 600 mm		PROFONDEUR 500 mm Overall depth 500 mm		PROFONDEUR 425 mm Overall depth 425 mm	
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
805	A	Code/ref	811308	811408	813308	813408	812308	812408
		Prix/price € ^{HT}						
910	B	Code/ref	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Prix/price € ^{HT}						
1 020	C	Code/ref	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Prix/price € ^{HT}						
1 125	D	Code/ref	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Prix/price € ^{HT}						
1 235	E	Code/ref	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Prix/price € ^{HT}						
1 345	F	Code/ref	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Prix/price € ^{HT}						
1 450	G	Code/ref	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Prix/price € ^{HT}						
1 560	H	Code/ref	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Prix/price € ^{HT}						
1 670	I	Code/ref	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Prix/price € ^{HT}						
1 790	2B	Code/ref	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Prix/price € ^{HT}						
1 900	B + C	Code/ref	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Prix/price € ^{HT}						
2 010	2C	Code/ref	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Prix/price € ^{HT}						
2 110	C + D	Code/ref	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Prix/price € ^{HT}						
2 215	2D	Code/ref	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Prix/price € ^{HT}						
2 325	D + E	Code/ref	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Prix/price € ^{HT}						
2 440	2E	Code/ref	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Prix/price € ^{HT}						
2 550	E + F	Code/ref	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Prix/price € ^{HT}						
2 660	2F	Code/ref	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Prix/price € ^{HT}						
2 765	F + G	Code/ref	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Prix/price € ^{HT}						
2 870	2G	Code/ref	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Prix/price € ^{HT}						



CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS			PROFONDEUR 600 mm Overall depth 600 mm		PROFONDEUR 500 mm Overall depth 500 mm		PROFONDEUR 425 mm Overall depth 425 mm	
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details	Code/ref	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
2 990	F + I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811329	811429	813329	813429	812329	812429
3 095	G + I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811330	811430	813330	813430	812330	812430
3 205	H + I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811332	811432	813332	813432	812332	812432
3 320	2I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811333	811433	813333	813433	812333	812433
3 420	2D + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811334	811434	813334	813434	812334	812434
3 530	2D + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811335	811435	813335	813435	812335	812435
3 645	3E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811336	811436	813336	813436	812336	812436
3 750	2E + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811337	811437	813337	813437	812337	812437
3 860	2F + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811338	811438	813338	813438	812338	812438
3 970	3F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811339	811439	813339	813439	812339	812439
4 075	2F + G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811340	811440	813340	813440	812340	812440
4 180	2G + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811341	811441	813341	813441	812341	812441
4 285	3G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811342	811442	813342	813442	812342	812442
4 410	F + G + I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811343	811443	813343	813443	812343	812443
4 510	2G + I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811345	811445	813345	813445	812345	812445
4 630	F + 2I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	811346	811446	813346	813446	812346	812446

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés.

Exemple : pour une étagère de 1900 mm, commander les niveaux complets B+C en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes aluminium.
Etagères complètes, prêtes à être montées.

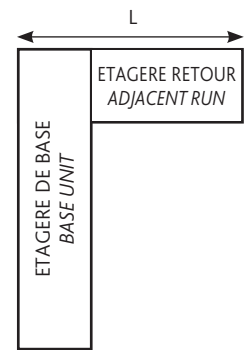
For higher dimensions, please consult us.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require.

Example: for a 1900 mm racking unit, order complete modules B + C according to the number to meet your needs.

NOTE : the above prices include racking and aluminium shelves, racking ready for complete set up.

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		Étagères retour 600 mm 600 mm adjacent run		
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
1 395	A	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815313	815413
1 500	B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815314	815414
1 610	C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815316	815416
1 715	D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815317	815417
1 825	E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815318	815418
1 935	F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815319	815419
2 040	G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815320	815420
2 150	H	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815321	815421
2 260	I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815322	815422
2 380	2B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815323	815423
2 490	B + C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815324	815424
2 600	2C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815325	815425
2 700	C + D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815326	815426
2 805	2D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815328	815428
2 915	D + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815329	815429
3 030	2E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815330	815430
3 140	E + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815331	815431
3 245	2F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815332	815432
3 350	F + G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815333	815433
3 455	2G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	815334	815434



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur qui est indiquée dans le tableau ci-contre

L : Wall to wall distance is the length indicated in the table below



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

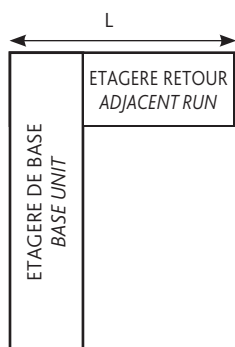
ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes aluminium. Etagères complètes, prêtes à être montées.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require.
Example: for a 2260 mm racking unit, order complete module I according to the number to meet your needs.

NOTE : the above prices include racking and aluminium shelves, racking ready for complete set up.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

For higher dimensions, please consult us.



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre

L : Wall to wall distance is the
length indicated in the table
below



(1) Pour commander des niveaux
supplémentaires, reportez-vous au
tableau des niveaux complets page 247 et
commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2160 mm,
commander le niveau complet I et les
éléments d'angle en nombre correspon-
dant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus compren-
nent structure aluminium et clayettes
aluminium. Etagères complètes, prêtes à
être montées.

(1) To order additional racking, please refer to
the table of complete units on page 247 and
order the modules you require.
Example: for a 2160 mm racking unit, order
complete modules I and the number of adja-
cent to meet your needs.

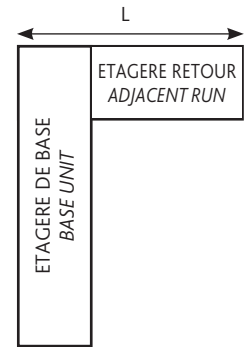
NOTE : the above prices include racking and
aluminium shelves, racking ready for com-
plete set up.

Pour des dimensions supérieures,
nous consulter.

For higher dimensions, please consult us.

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		Étagères retour 500 mm 500 mm adjacent run		
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ 3 levels	4 niveaux ⁽¹⁾ 4 levels
1 295	A	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817312	817412
1 400	B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817313	817413
1 510	C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817315	817415
1 615	D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817316	817416
1 725	E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817317	817417
1 835	F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817318	817418
1 940	G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817319	817419
2 050	H	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817320	817420
2 160	I	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817321	817421
2 280	2B	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817322	817422
2 390	B + C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817323	817423
2 500	2C	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817324	817424
2 600	C + D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817325	817425
2 705	2D	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817327	817427
2 815	D + E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817328	817428
2 930	2E	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817329	817429
3 040	E + F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817330	817430
3 145	2F	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817331	817431
3 250	F + G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817332	817432
3 355	2G	Code/ref Prix/price € ^{HT}	817333	817433

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		Étagères retour 425 mm 425 mm adjacent run		
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details		3 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
1 220	A	Code/ref	816312	816412
		Prix/price € ^{HT}		
1 325	B	Code/ref	816313	816413
		Prix/price € ^{HT}		
1 435	C	Code/ref	816314	816414
		Prix/price € ^{HT}		
1 540	D	Code/ref	816315	816415
		Prix/price € ^{HT}		
1 650	E	Code/ref	816316	816416
		Prix/price € ^{HT}		
1 760	F	Code/ref	816317	816417
		Prix/price € ^{HT}		
1 865	G	Code/ref	816318	816418
		Prix/price € ^{HT}		
1 975	H	Code/ref	816319	816419
		Prix/price € ^{HT}		
2 085	I	Code/ref	816320	816420
		Prix/price € ^{HT}		
2 205	2B	Code/ref	816321	816421
		Prix/price € ^{HT}		
2 315	B + C	Code/ref	816323	816423
		Prix/price € ^{HT}		
2 425	2C	Code/ref	816324	816424
		Prix/price € ^{HT}		
2 525	C + D	Code/ref	816325	816425
		Prix/price € ^{HT}		
2 630	2D	Code/ref	816326	816426
		Prix/price € ^{HT}		
2 740	D + E	Code/ref	816327	816427
		Prix/price € ^{HT}		
2 855	2E	Code/ref	816328	816428
		Prix/price € ^{HT}		
2 965	E + F	Code/ref	816329	816429
		Prix/price € ^{HT}		
3 070	2F	Code/ref	816330	816430
		Prix/price € ^{HT}		
3 175	F + G	Code/ref	816331	816431
		Prix/price € ^{HT}		
3 280	2G	Code/ref	816332	816432
		Prix/price € ^{HT}		



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre

L : Wall to wall distance is the
length indicated in the table below



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 247 et commandez les modules utilisés.
Exemple : pour une étagère de 2085 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes aluminium. Etagères complètes, prêtes à être montées.

(1) To order additional racking, please refer to the table of complete units on page 247 and order the modules you require.
Example: for a 2085 mm racking unit, order complete module I according to the number to meet your needs.

NOTE : the above prices include racking and aluminium shelves, racking ready for complete set up.

Pour des dimensions supérieures,
nous consulter.

For higher dimensions, please consult us.

Pour faciliter le nettoyage en chambres froides ou disposer de zones de stockage à proximité de postes de production.

Ensembles équipés de 4 roues matériau composite dont 2 avec freins.

NB : pour assurer la rigidité, les modules sont livrés avec un croisillon de sécurité.

Charge maximum : 60 kg au ml par niveau.

Charge maximale entre deux échelles : 200 kg.



For easy cleaning in cold rooms or to have storage zones next to the production stations.

Units fitted with 4 wheels in composite material, 2 of them with brakes.

Note: the modules are supplied with safety cross-piece to ensure rigidity.

Maximum load: 60 kg per lm per level.

Maximum load between two ladder frames : 200 kg.

CARACTÉRISTIQUES CHARACTERISTICS		PROFONDEUR 600 mm Overall depth 600 mm		PROFONDEUR 425 mm Overall depth 425 mm	
		CLAYETTES POLYPROPYLENE Polypropylene shelves	CLAYETTES ALUMINIUM Aluminium shelves	CLAYETTES POLYPROPYLENE Polypropylene shelves	CLAYETTES ALUMINIUM Aluminium shelves
Longueur Length mm	Modules utilisés Modules details	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels	4 niveaux ⁽¹⁾ levels
805	A	Code/ref 821401	831401	822401	832401
		Prix/price € ^{HT}			
910	B	Code/ref 821402	831402	822402	832402
		Prix/price € ^{HT}			
1 020	C	Code/ref 821403	831403	822403	832403
		Prix/price € ^{HT}			
1 125	D	Code/ref 821404	831404	822404	832404
		Prix/price € ^{HT}			
1 235	E	Code/ref 821405	831405	822405	832405
		Prix/price € ^{HT}			
1 345	F	Code/ref 821406	831406	822406	832406
		Prix/price € ^{HT}			
1 450	G	Code/ref 821407	831407	822407	832407
		Prix/price € ^{HT}			

Ces échelles sont équipées de 3 jeux de taquets positionnés à égale distance de chaque traverse de façon à offrir un total de 7 niveaux potentiels.



These ladder frames are delivered with 3 sets of attachments placed at equal distances from each cross piece, making it possible to assemble a total of 7 levels.

Échelle aluminium anodisé 15 microns

Anodised aluminium (15 microns) ladder frame

P mm	L HT mm	H HT mm	Section montant Cross-bar section mm	Section barreau Bar section mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
600	600	1730	32x28	10x30	807101	
425	425	1730	32x28	10x30	807102	
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	



Élément d'angle Acier inoxydable

Angle element Stainless-steel

	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour étagère P 600 mm - For 600 mm deep shelving	807501	
Pour étagère P 425 mm - For 425 mm deep shelving	807502	
Pour étagère P 500 mm - For 500 mm deep shelving	807503	

Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 235.

These cross pieces fit all 3 available depths among our Shelving range: 600mm, 500mm and 425mm. To check modules see page 235.



Longeron aluminium anodisé 15 microns section 25 x 36 mm

Anodised aluminium (15 microns) cross piece, section 25 x 36 mm

	L HT mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour module / For module A	800	808001	
Pour module / For module B	905	808002	
Pour module / For module C	1015	808003	
Pour module / For module D	1125	808004	
Pour module / For module E	1230	808005	
Pour module / For module F	1340	808006	
Pour module / For module G	1450	808007	
Pour module / For module H	1560	808008	
Pour module / For module I	1665	808009	

(*) Voir modules page 235

(*) See modules on page 235



Clayette polypropylène

Polypropylene shelf rack



Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
Temperature resistance of the shelf racks : from -20°C to +60°C.

P HT mm	L HT (*) mm		Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour étagère P 600 mm - For 600 mm deep shelving				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Pour étagère P 425 mm - For 425 mm deep shelving				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	

(*) Voir modules page 235

(*) See modules on page 235



Clayette aluminium

Aluminium shelf rack

P HT mm	L HT (*) mm		Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour étagère P 600 mm - For 600 mm deep shelving				
530	325	(a)	809301	
530	433	(b)	809302	
Pour étagère P 500 mm - For 500 mm deep shelving				
430	325	(a)	809401	
430	433	(b)	809402	
Pour étagère P 425 mm - For 425 mm deep shelving				
354	325	(a)	809501	
354	433	(b)	809502	

Clayettes + longerons
Shelves + cross pieces

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Profondeur 600 mm - 600 mm deep

A	809601
B	809602
C	809603
D	809604
E	809605
F	809606
G	809607
H	809608
I	809609

Profondeur 425 mm - 425 mm deep

A	809621
B	809622
C	809623
D	809624
E	809625
F	809626
G	809627
H	809628
I	809629

Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous à la colonne "Modules utilisés" des tableaux de longueurs standard, en vérifiant la profondeur souhaitée (600 mm ou 425 mm).

To order additional shelves, please refer to the "Module details" column in the standard length tables, checking on the depth you require (600 mm or 425 mm).



**Niveau complet :
clayettes polypropylène +
longerons**

*Full set of polypropylene
shelves and cross
pieces for one level*

Clayettes + longerons
Shelves + cross pieces

Code Ref Prix €^{HT}
Price €^{HT}

Profondeur 600 mm - 600 mm deep

A	809701
B	809702
C	809703
D	809704
E	809705
F	809706
G	809707
H	809708
I	809709

Profondeur 500 mm - 500 mm deep

A	809711
B	809712
C	809713
D	809714
E	809715
F	809716
G	809717
H	809718
I	809719

Profondeur 425 mm - 425 mm deep

A	809721
B	809722
C	809723
D	809724
E	809725
F	809726
G	809727
H	809728
I	809729



Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
Temperature resistance of the shelf racks : from -20°C to +60°C.

Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous à la colonne "Modules utilisés" des tableaux de longueurs standard, en vérifiant la profondeur souhaitée (600mm,500mm ou 425mm).

To order additional shelves, please refer to the "Module details" column in the standard length tables, checking on the depth you require (600mm,500mm or 425mm).



**Niveau complet :
clayettes aluminium +
longerons**

*Full set of aluminium
shelves and cross
pieces for one level*

Ce kit permet de monter une étagère profondeur 600 mm ou 425 mm avec clayettes en plastique 4 niveaux espacés de 480 mm.

Profondeur :
* Hors-tout = 600 mm
* Hors-tout = 425 mm
Longueur hors-tout : 1 020 mm
Dimensions du carton :
1 980 x 660 x 110 mm.
Poids : 20 kg



**Kit étagère "de base"
comprenant la structure
aluminium et les clayettes
plastiques**



*The kit constructs a 600 mm or
425 mm deep shelving system,
4 levels 480 mm apart
with plastic shelves*

*Depth :
* Overall = 600 mm
* Overall = 425 mm
Overall length : 1 020 mm
Box dimensions :
1 980 x 660 x 110 mm.
Weight : 20 kg*

*Gastronorm basic
shelving kit c/w aluminium
frame and shelves*

p ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
600	893001	
425	893002	

Ce kit permet de monter une étagère additionnelle profondeur 600 mm ou 425 mm avec clayettes plastique. 4 niveaux espacés de 480 mm.

Profondeur :
* Hors-tout = 600 mm
* Hors-tout = 425 mm
Longueur hors-tout : 985 mm
Avec kit de base longueur
hors-tout : 2010 mm.
ATTENTION : ce kit "additionnel"
n'est utilisable que si l'on possède
le kit "de base".
Dimensions du carton :
1 980 x 660 x 110 mm.
Poids : 17 kg



**Kit étagère "additionnel"
comprenant la structure
aluminium et les clayettes
plastiques**



*This add-on 600 mm or 425 mm
deep shelving kit is designed to
complete a basic kit. 4 levels -
Space between each level : 480
mm apart with plastic shelves.*

*Depth :
* Overall = 600 mm
* Overall = 425 mm
Overall length : 985 mm
Overall length with basic kit :
2010 mm
It cannot be used without the
basic kit
Box dimensions :
1 980 x 660 x 110 mm.
Weight : 17 kg*

*Gastronorm "additional"
shelving kit c/w aluminium
frame and shelves*

p ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
600	893301	
425	893302	

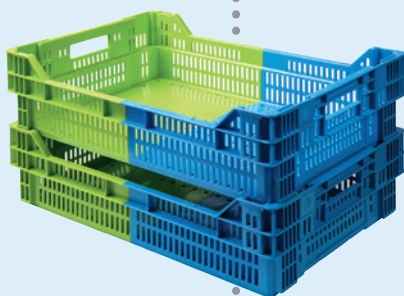
Pour vos études d'implantation de rayonnages et de devis, notre logiciel de calcul est disponible sur simple demande.

Our design software is available on request for any shelving designs and quotes.



Pour retrouver une gamme complémentaire de bacs divers pour le stockage, consultez le catalogue MATFER, chapitre "Le stockage".

To find a wider range of containers, please refer to MATFER catalogue, section "Le stockage".





Conception en acier inoxydable pour une structure renforcée permettant le stockage de charges lourdes en cuisine (bacs, batterie, conteneurs...) comme en réserve sèche (conserves, boissons...).

Stainless steel design for a reinforced structure to store heavy loads, both in the kitchen (trays, pots and pans, containers...) and dry storage zone (cans of food, beverages...).

LES AVANTAGES PRODUIT

Montage

- Facile et solide : assemblage par visserie inox.
- Modularité de montage sur 7 positions possibles des niveaux.
- 3 choix de plateaux : plein, ajouré ou fil avec combinaison possible sur une même étagère.

Hygiène et entretien

- Pas de stockage au sol et accès pour le nettoyage : niveau inférieur à 127 mm du sol.
- Facilité de nettoyage au jet des surfaces de stockage (plateaux acier inox) et de la structure (sans aspérité ni cavité) entièrement lavable à l'éponge ou au jet.
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : pas d'aspérité ni cavités.

Résistance

- Longévité des matériaux (inoxydables) en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 25 x 25 cm).
- Montants équipés de vérins réglables (+ ou - 10 mm).

TOP FEATURES

Assembly

- Easy and solid : assemble with stainless-steel screws and bolts.
- Modular level assembly on 7 possible positions.
- 3 types of supports available: solid, perforated or wire, combination of the 3 types possible on a same shelf.

Hygiene and maintenance

- No storage on the floor and access for cleaning: lower level at 127 mm from the floor.
- Easy jet cleaning of the storage surfaces (stainless steel trays) and structure (smooth surface) fully washable by sponge or jet.
- Limits the risk of the accumulation of bacteria: no unevenness or cavities.

Resistance

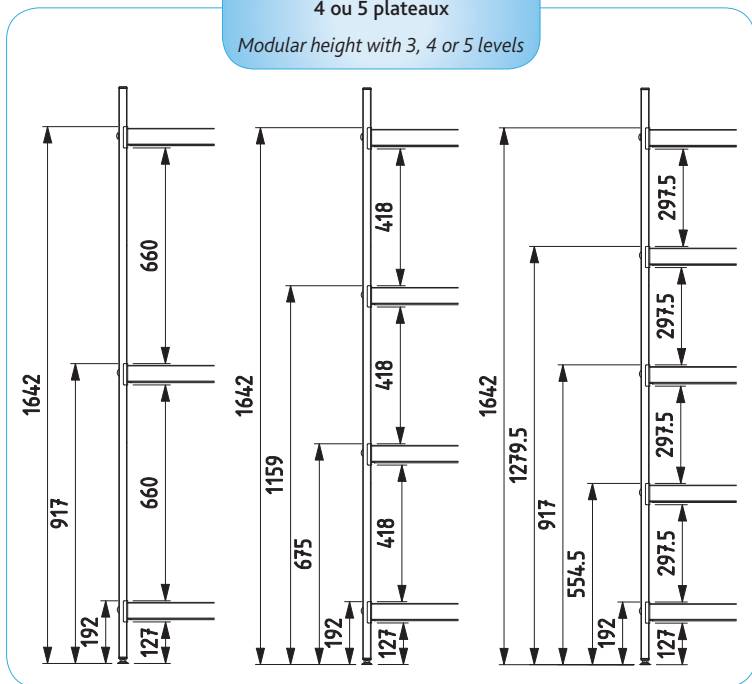
- Long-life of the materials (stainless) in catering utilization.
- Complete rigidity of the structure (square profile in stainless-steel 25 x 25 mm).
- Posts fitted with adjustable jacks (+ or - 10 mm).



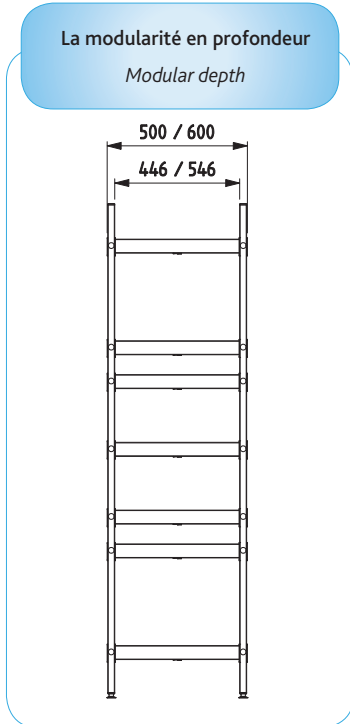
Structure adaptée au stockage lourd.
Charge admissible maximale :
250 kg par niveau pour plateaux pleins et ajourés.
200 kg par niveau pour le plateau fil inox.

*Structure designed for heavy storage.
Maximum acceptable load:
250 kg per level for solid and cut-out trays.
200 kg per level for stainless steel wire trays.*

La modularité en hauteur avec 3, 4 ou 5 plateaux
Modular height with 3, 4 or 5 levels



La modularité en profondeur
Modular depth



Etagères de base :
Basic shelf



Exemple pour vos commandes :

* 1 étagère de base de largeur 1000 mm en profondeur 500 mm et sur 4 niveaux pleins.

Commander : 4 montants 819700 et 4 plateaux 879710.

* 1 étagère supplémentaire de largeur 1200 mm en profondeur 500 mm et sur 4 niveaux ajourés.

Commander : 2 montants 819700 et 4 plateaux 819722.

Voir détails pages 252 - 253.

Example for your orders:

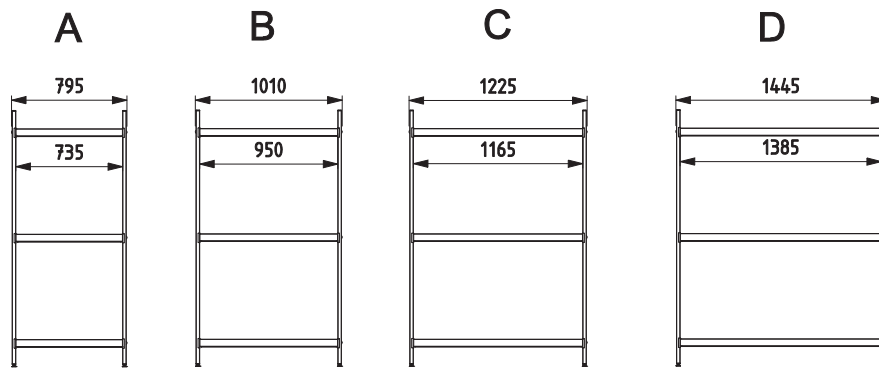
* 1 basic shelf 1000 mm wide, 500 mm deep, over 4 solid levels.

Order: 4 posts 819700 and 4 platforms 879710.

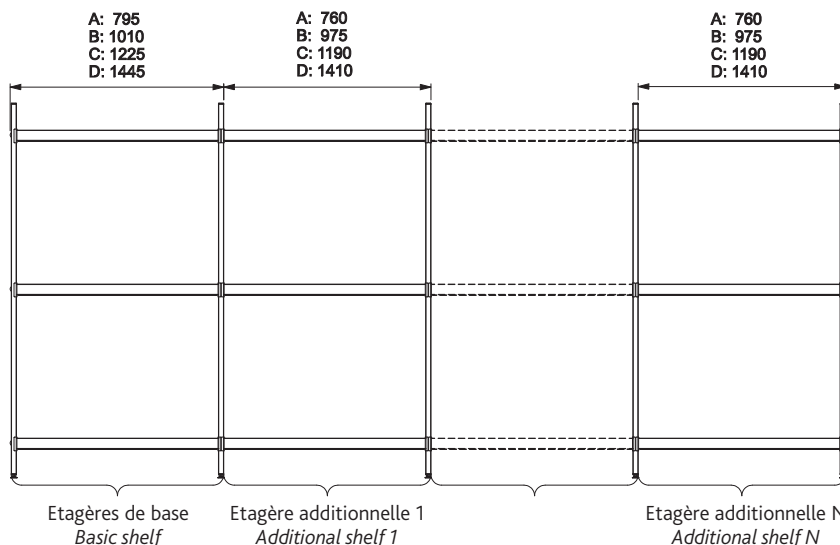
* 1 additional shelf 1200 mm wide, 500 mm deep, over 4 cut-out levels.

Order: 2 posts 819700 and 4 platforms 819722.

See details pages 252 - 253.



4 modules de base permettant des combinaisons par assemblage sur le principe ci-dessous
4 basic modules enable to make different combinations on the following principle.



Longueur étagère : longueur de l'étagère de base + longueur de l'étagère supplémentaire 1 + + longueur étagère supplémentaire N

Shelf length: length of the basic shelf + length of the additional shelf 1 + + length of the additional shelf N.

Pour tous types de stockage et pour toutes les zones en cuisine, 3 modèles de supports interchangeables.

- plateaux pleins
- plateaux perforés
- plateaux fil inox.

IMPORTANT : tous les plateaux présentés sont à commander avec le nombre de montants ref. 819700 nécessaires aux combinaisons choisies.



Structure renforcée pour du stockage lourd jusqu'à 250 kg par niveau.

Reinforced structure for heavy storage up to 250 kg per level.



For all types of storage and all kitchen zones, 3 models of interchangeable supports.

- solid shelves
- perforated shelves
- stainless steel wire shelves.

IMPORTANT: all shelves presented are to be ordered with the number of posts ref. 819700 required for the combination chosen.



Plateaux pleins
en acier inoxydable

Stainless steel
solid shelves

L ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Profondeur 600 mm - 600 mm deep		
800	819808	
1 000	819810	
1 200	819812	
1 400	819814	
Profondeur 500 mm - 500 mm deep		
800	819708	
1 000	819710	
1 200	819712	
1 400	819714	

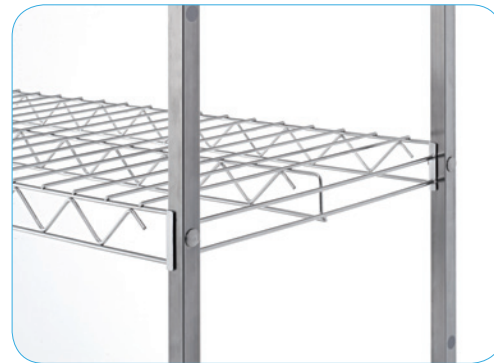


Plateaux perforés
en acier inoxydable

Stainless steel
perforated shelves

L ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Profondeur 600 mm - 600 mm deep		
800	819838	
1 000	819830	
1 200	819832	
1 400	819834	
Profondeur 500 mm - 500 mm deep		
800	819728	
1 000	819720	
1 200	819722	
1 400	819724	

L ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Profondeur 600 mm - 600 mm deep		
1 000	819840	
1 400	819844	
Profondeur 500 mm - 500 mm deep		
1 000	819740	
1 400	819744	

Plateaux fil
en acier inoxydableStainless steel
wire shelves

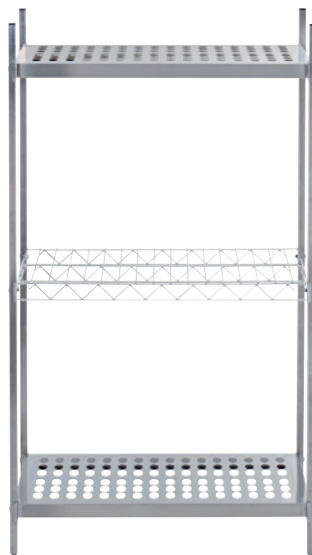
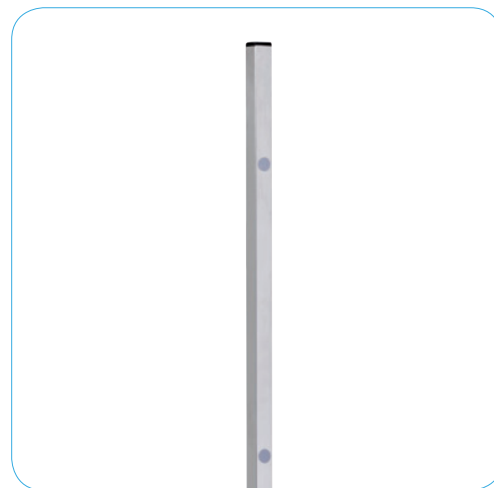
Commander 4 montants pour une étagère de base, à rajouter aux types de plateaux choisis.

Order 4 posts for a basic shelving unit, to be added to the types of shelves chosen.

H ^{HT} mm	Section montant Cross-bar section mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1 775	25x25	819700	

Montant

Ladder frame





LES AVANTAGES PRODUIT

Montage

- Facile et solide : assemblage par visserie inox.

Résistance

- Charge maximale : 30 kg par clayette et 300 kg à répartir sur l'étagère.
- Longévité des matériaux (inoxydables) en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 25x25 cm).
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C



TOP FEATURES

Assembly

- Easy and solid : assemble with stainless-steel screws and bolts.

Resistance

- Maximum load: 30 kg per shelf rack and 300 kg to be spread over the shelf.
- Long-life of the materials (stainless) in the catering utilization.
- Complete rigidity of the structure (square profile in stainless-steel 25x25 mm).
- Temperature resistance of the shelf racks : from -20°C to +60°C

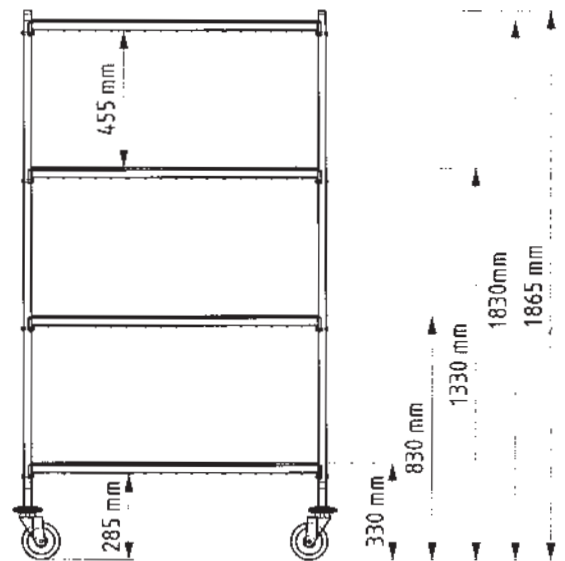


a et b sont les deux longueurs différentes de clayettes disponibles
a and b for the two shelf lengths



Etagère mobile
longueur 1100 mm

Mobile shelf
length 1100 mm



Module Module mm	Longueur Width mm	Profondeur Depth mm	Esp. entre niveaux mm	Code Ref	Prix € Price € HT
A	1100	610	455	819601	
A	1100	435	455	819603	



Etagère mobile
longueur 1425 mm

Mobile shelf
length 1425 mm

Module Module mm	Longueur Width mm	Profondeur Depth mm	Esp. entre niveaux mm	Code Ref	Prix € Price € HT
B	1425	610	455	819801	
B	1425	435	455	819803	

Ces échelles sont équipées de 2 roues composites avec freins

Equipped with 2 composite wheels with brakes.

Echelle acier inoxydable pour étagères mobiles

S/S ladder frame for mobile model

P mm	p HT mm	L HT mm	Section montant Cross-bar section mm	Section barreau Bar section mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
600	590	1730	25 x 25	25 x 25	819904	
425	415	1730	25 x 25	25 x 25	819905	



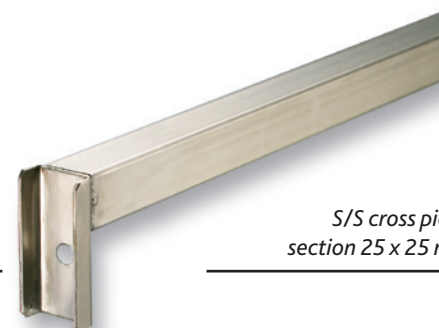
Ces longerons s'adaptent sur deux modèles d'échelles : Profondeurs 600 mm et 425 mm.

These cross pieces adapt to both our S/S shelving systems : 600 mm and 425 mm deep.

Longeron acier inoxydable section 25 x 25 mm

S/S cross piece section 25 x 25 mm

L HT mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour module longueur 975 mm For 975 mm long unit		
997	A	819907
Pour module longueur 1300 mm For 1300 mm long unit		
1322	B	819908



Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
Temperature resistance of the shelf racks : from -20°C to +60°C.

(*) Voir modules pages 254.

(*) See modules on page 254.



Clayette polypropylène

Hygienic polypropylene shelf

P HT mm	L HT (*) mm	Code Ref	Prix € HT Price € HT
Pour étagère P 600 mm - For 600 mm deep shelving			
530	325	(a)	809011
530	433	(b)	809012
Pour étagère P 425 mm - For 425 mm deep shelving			
354	325	(a)	809111
354	433	(b)	809112



Particulièrement adaptée pour le stockage des ustensiles de cuisson en restauration commerciale, cette étagère "multi-usages" s'intègre facilement par son design et offre une grande capacité de stockage pour un encombrement réduit.



This multipurpose shelving unit is well suited for storing cooking utensils in a commercial context. Its design easily integrates large storage capacities in a small space.

LES AVANTAGES PRODUIT

Hygiène

- Nettoyage facile : pas de zones de rétention.

Installation

- Fixation murale facile et rapide.
NB : la fixation murale (visserie non fournie) devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables.

Efficacité

- Pour le stockage efficace et pratique en cuisine de batteries de cuisine, poêles, ustensiles etc...

TOP FEATURES

Hygiene

- Easy cleaning : no zones of retention

Installation

- Easy and fast wall mounting.

NB : wall mounting (hardware non supplied) should be carried out using the appropriate raw plugs for the wall concerned and preferably stainless-steel screws.

Effectiveness

- For the storage of miscellaneous items in the kitchen: pots and pans, fry-pans, utensils etc.



- une surface de stockage sur le dessus pour les articles volumineux.
- An upper storage section for larger items.



- des barres de suspension (directe ou par crochets) en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumeuses, etc...
- Hanging bars (direct or on hooks) on the lower section for saucepans, skillets, ladles, skimmers, etc.



Étagère murale pour ustensiles

Wall mounted utensils hanging shelf unit

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
800	400	300	845608	
1200	400	300	845612	

Uniques, ces étagères assurent une modularité de rangement "tridimensionnelle" !

Particulièrement adaptées en restauration pour optimiser le stockage sur des murs à configuration difficile.



These unique shelves have a modular design for "3D" storage!

Particularly suitable for use within restaurant for optimum storage on awkward walls.

LES AVANTAGES PRODUIT

Installation "modulaire"

- Possibilité d'installation sur les murs comportant des descentes de gaines électriques, de tuyaux, des tableaux électriques...
- Optimisation de tous les murs en cuisine

Hygiène

- Formes étudiées pour faciliter l'écoulement de l'eau après nettoyage : montants pliés et ouverts.

Sécurité

- Montage solide par boulonnage (visserie inox fournie).
- Charge utile de 50 Kg par niveau répartis sur toute la surface.

Avertissement : La visserie et les chevilles de fixation au mur non fournies sont à dimensionner en fonction de la nature des murs.

TOP FEATURES

Installation

- Option of installing on walls with electric cables, pipes, electric panels, etc.
- Optimisation of all walls in the kitchen.

Hygiene

- Shape designed to facilitate the flow of water when cleaning : mountings folded and open.

Safety

- Assembly with bolts (stainless-steel screws supplied)
- Maximum load of 50 kg distributed over the whole surface.

Warning : The sizes of the wall plugs and screws, not provided, should be appropriate to the type of walls



1 Modulable en hauteur : montants à crémaillères en inox de 1 m de haut offrant 9 positions au pas de 107 mm.

2 Modulable en latéral : amplitude de 165 mm (éviter armoire électrique ou meuble).

3 Modulable en profondeur : en dégagement des murs, avec un passage de 25 à 70 mm.

- Modulable height : mountings in stainless-steel racks 1 m high offering 9 positions in 107 mm steps.

- Modulable width : width 165 mm (avoid switch cupboard or furniture).

- Modulable depth : with clearance from the walls, with a gap of 25 to 70 mm.

Possibilité de rajouter 2 niveaux supplémentaires avec les pièces détachées (console et niveaux seuls voir ci-dessous).



2 additional shelves can be added using spare fittings (console and shelves only, see below).

Etagère murale modulaire

Modular wall shelving

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Nbre de niveaux Nb of levels	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
800	470	1000	2	845618	
1200	470	1000	2	845622	



Montant à crémaillère

Racked frame

L ^{HT} mm	e mm	Nbre de niveaux d'accrochage Nb of levels	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1000	2	9	845635	



Niveau

Level

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
800	470	1,2	845630	
1200	470	1,5	845631	

Attention pour pouvoir constituer un niveau supplémentaire, il est nécessaire de commander 2 consoles réf. 845637. (Visserie inox de montage fournie)

N.B. In order to support a further shelf, order 2 console ref. 845637 (Stainless-steel screws and bolts supplied)



Console pour support de niveaux

Shelf support consol

L ^{HT} mm	e mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
470	2	845637	

Épaisseur 1,2 mm
Visserie inox fournie
pour la fixation murale

1.2 mm thick
Stainless-steel
hardware included
for wall mounting



Étagère murale

Wall shelf

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1000	375	165	845110	
1600	375	165	845116	

Étagère murale pour bouteilles

Wall-mounted shelf for bottles

Dimensions utiles de stockage :
640 x 95 mm.
Visserie inox fournie pour la
fixation murale.

Inner storage dimensions :
640x95mm.
Stainless-steel hardware
included for wall mounting

Étagère murale
pour bouteillesWall shelf
for bottles

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
650	105	110	846007	



Échelle murale pliable pour plaques

Foldable wall-mounted ladder for plates

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.

Made of stainless steel.
Folded ladder depth: 50 mm. 10 levels
with 90 mm spacing.
Maximum load per level: 10 kg.
Locking of arms in two
open/closed positions.
Compatible with
plates or
grids 600x400
and GN1/1.
Stainless-steel hardware
included for
wall mounting



Échelle murale pliable

Wall foldable rack

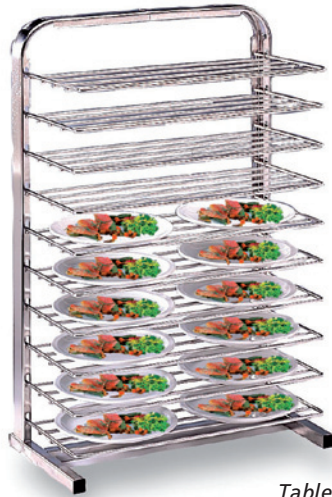
L ^{HT} mm	P ^{HT} fermée	P ^{HT} ouverte	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
455	53	380	997	845010	

Profil tôle acier inoxydable
épaisseur 1,5 mm.
Grilles fil inox Ø 7 mm
amovibles pour faciliter
l'entretien et multiplier les
possibilités d'espacement.

*Stainless-steel tubular frame
thickness 1,5 mm.
Stainless-steel grids
Ø 7 mm, removable for easy
cleaning and to increase spacing
options.*

Charge maximale par
niveau : 4 kg
* Modèle livré avec
une équerre en inox
pour permettre une
fixation murale
(visserie inox fournie).

*Max load per shelf : 4 kg
* Delivered with
stainless-steel bracket
for wall mounting
(stainless-steel
hardware included)*



**Modèle de table
(ou mural *)**

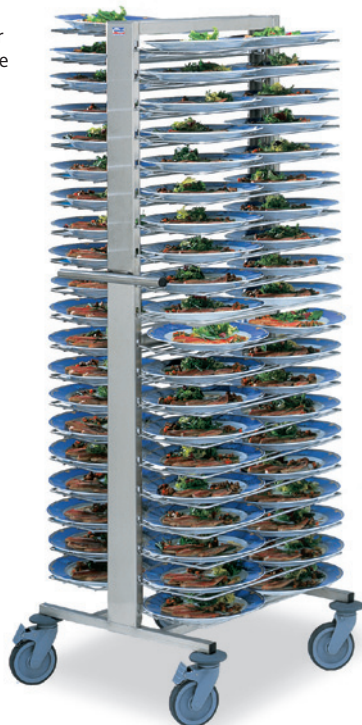
*Table (or wall mounting *)
model for plates*

Nombre d'assiettes <i>Number of plates</i>	Nbre de niveaux	L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre support	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------	---

20 (Ø 200 à 320 mm) ou 30 (Ø inférieur à 200 mm)	10	575	320	855	70	798620	
20 (Ø 200 to 320 mm) or 30 (less than Ø 200 mm)							

Profil tôle inox épaisseur 1,5 mm
Poignée Ø 25 mm
Grilles fil inox Ø 7 mm
Livré avec sachet de 160
butées en caoutchouc à
cliper sur les grilles pour
augmenter la sécurité de
déplacement en charge
(4 butées par grille).

*Stainless-steel sheet frame,
1,5 mm thick
Ø 25 mm handle.
Ø 7 mm stainless-steel grids
Delivered with a pack of
160 rubber stops to be
clipped onto the grilles
to increase security
in transit, four per grid.*



Charge maximale par
niveau : 4 kg

*Max load per
shelf : 4 kg*

Nombre d'assiettes <i>Number of plates</i>	Nbre de niveaux	L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre support	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------	---

56 (Ø 200 à 320 mm) ou 84 (Ø inférieur à 200 mm)	2 x 14	630	665	1750	108	798656	
56 (Ø 200 to 320 mm) or 84 (less than Ø 200 mm)							

80 (Ø 200 à 320 mm) ou 120 (Ø inférieur à 200 mm)	2 x 20	630	665	1750	70	798680	
80 (Ø 200 to 320 mm) or 120 (less than Ø 200 mm)							

Modèle mobile dos à dos

Back to back mobile model

Housse de protection alimentaire <i>Cover, food quality</i>	774800
---	---------------



Une gamme complète de casiers pour le lavage, le stockage et le transport de la vaisselle en restauration commerciale et de collectivités.

Nos casiers à vaisselle sont étudiés pour assurer :

- Une circulation efficace de l'eau lors du lavage et de l'air au séchage
- Une manipulation facile avec les poignées intégrées sur tous les côtés
- Un stockage optimisé avec un empilage performant
- Une protection complète contre la casse lors des manipulations.

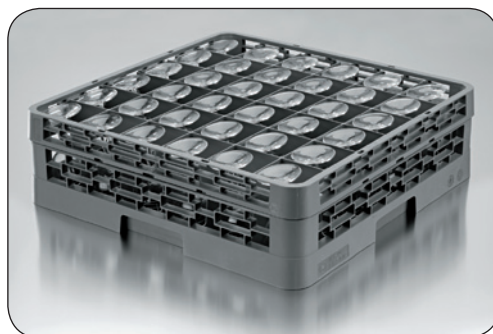
Quel que soit le type de vaisselle (verres, assiettes, tasses, etc ...) ou le type de machine à laver (à capot ou à convoyeur), nos casiers à vaisselle sont une garantie pour l'utilisateur de garder sa vaisselle propre entre chaque utilisation !

A full range of baskets for washing, storage and transportation of dishware for commercial and local authority catering purposes.

Our dishwasher baskets are designed to ensure:

- *Efficient water circulation during washing and air circulation during drying*
- *Easy handling with integrated handles on each side*
- *Optimised storage with high performance stacking capabilities*
- *Full protection against breakage during handling*

Whatever the type of dishware (glasses, plates, cups, etc.) or type of dishwasher (hood or conveyor), our dishwasher baskets guarantee that the user's dishware stays clean between each use!



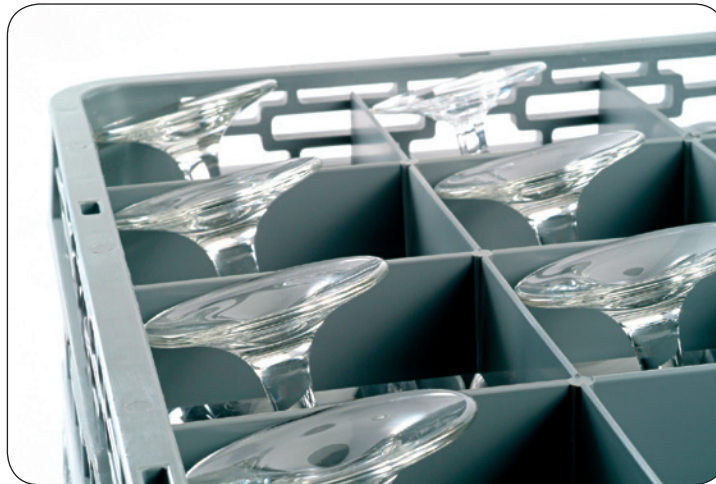
Entièrement recyclable en fin de vie (polypropylène).

Fully recyclable at end of life (polypropylene).

En polypropylène alimentaire recyclable ces casiers assurent une protection optimale de la vaisselle.

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, avec notamment une barrette d'inclinaison pour verres à pied.



These recyclable food safe polypropylene dishwasher baskets are designed to give optimum protection to glass and china.

Perfectly adapted when used in a machine with central or side drive.

The bottom and walls have been designed for washing-up water to circulate optimally, and for quick, effective drying. A tilting bar is included for wine glasses.

COMMENT CHOISIR VOTRE CASIER A VERRES

En fonction du diamètre des verres :
Page 263 nous avons indiqué, pour chaque casier, le diamètre maximum des verres pouvant être placés dans les alvéoles.

En fonction de la hauteur des verres :
Le système BOURGEAT est composé :
- D'un panier de base, avec ou sans cloisons d'une hauteur utile constante pour tous les modèles de 75 mm.
- De rehausses avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.
- De rehausses sans cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) s'adaptant à tous les modèles de paniers.
Ces différents éléments pouvant se "marier" entre eux, nous avons séparé :

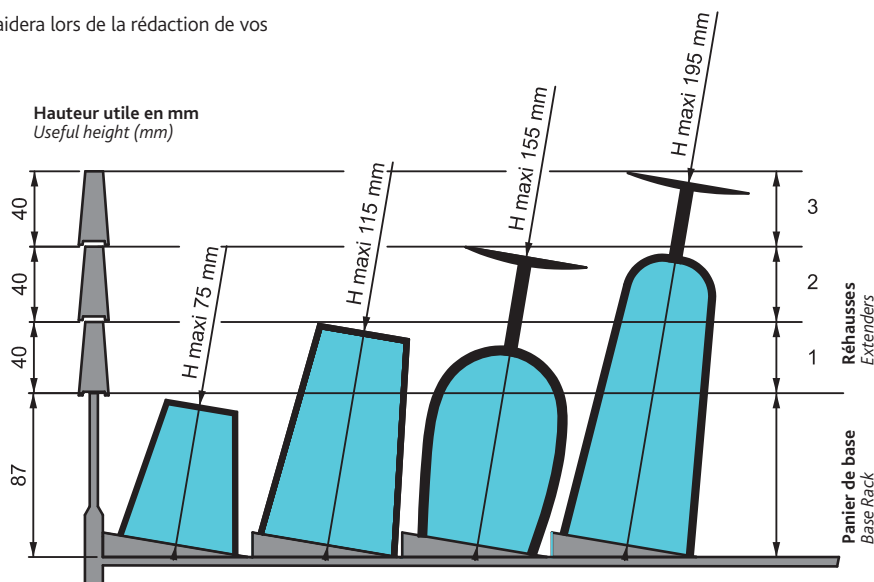
Les paniers de base seuls et les rehausses avec ou sans cloisons afin que vous puissiez réaliser des compositions correspondant à vos attentes.

En effet, pour une meilleure circulation des eaux de lavage, pour faciliter la préhension des verres, pour abaisser le coût des casiers, il est possible d'alterner rehausses avec et sans cloisons, comme il est également possible d'utiliser sur un même panier plusieurs rehausses.

ASSEMBLAGE PAR CLIPS : RAPIDE - FACILE-SANS OUTILS -SÛR

Si les verres que vous souhaitez placer dans le casier ont une hauteur égale ou inférieure à 75 mm un panier de base suffira. S'ils ont une hauteur supérieure à 75 mm il faudra également acquérir une ou plusieurs rehausses.

Le tableau ci-dessous vous aidera lors de la rédaction de vos commandes.



CHOOSING THE RIGHT BASKET

*For glass diameter :
Internal specifications and maximum diameter are indicated page 263.*

*For glass height :
The Bourgeat system is made of :
- Bottom basket with or without internal compartments with useful height of 75 mm.
- 40 mm heightening frame with or without internal compartments.*

These different elements can be matched together to meet your exact requirements.

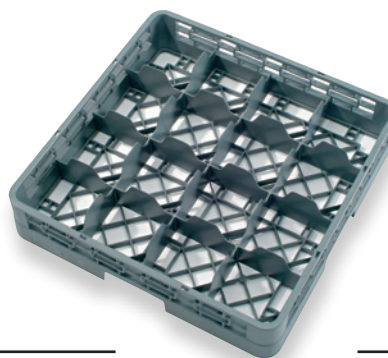
Several heightening frames can be fitted to the same base unit. It is recommended to build up with extenders with and without compartments alternately. This improves water flow and facilitates handling. It also reduces cost.

CLIP ASSEMBLY : FAST EASY - NO TOOL

*If height of glasses is less than 75 mm, the basic rack can be used.
Above 75 mm extenders must be used.*

The chart below will help you to decide your order.

Nbre de compartiments	L x l mm	H mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Panier de base avec cloisons / Base rack with compartments					
16	115x115	87	100	815016	
Rehausse avec cloisons / Extender with compartments					
16	115x115	40	45	815516	



Modèle incliné pour 16 verres

Modèle incliné pour verres à pied
Model with tilted holder for wine glasses.

For 16 glasses

Nbre de compartiments	L x l mm	H mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Panier de base avec cloisons / Base rack with compartments					
25	91x91	87	100	815025	
Rehausse avec cloisons / Extender with compartments					
25	91x91	40	45	815525	

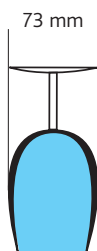


Modèle incliné pour 25 verres

Modèle incliné pour verres à pied
Model with tilted holder for wine glasses.

For 25 glasses

Nbre de compartiments	L x l mm	H mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Panier de base avec cloisons / Base rack with compartments					
36	75x75	87	100	815036	
Rehausse avec cloisons / Extender with compartments					
36	75x75	40	45	815536	



Modèle incliné pour 36 verres

Modèle incliné pour verres à pied
Model with tilted holder for wine glasses.

For 36 glasses

Nbre de compartiments	L x l mm	H mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Panier de base avec cloisons / Base rack with compartments					
49	65x65	87	100	815049	
Rehausse avec cloisons / Extender with compartments					
49	65x65	40	45	815549	

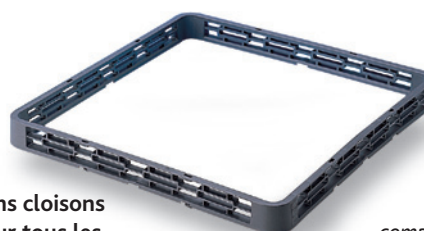


Modèle droit pour 49 verres

Model with straight holder - For 49 glasses

H mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
40	45	811700	

Rehausse sans cloisons s'adaptant sur tous les paniers ci-dessus



Extender without compartment compatible with all above mentioned racks

Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011 ci-dessous.

Distance entre les "picots" : 50 mm.



Compatible with trays with a maximum length of 460 mm. Other sizes, see below ref. 813011.

Distance between fingers : 50 mm

Panier de base avec picots

Base rack with fingers

H mm	H ^{HT} mm	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
---------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

Panier de base avec "picots" H 65 mm
Base rack with fingers 65 mm high

80	100	500	500	811000	
----	-----	-----	-----	--------	--

Réhausse sans cloisons
Extender without compartments

40	45	500	500	811700	
----	----	-----	-----	--------	--



Panier de base

Base rack

H mm	H ^{HT} mm	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
---------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

Panier de base avec fond maille fine 10x10 mm
Base rack with tight lattice 10x10 mm

80	100	500	500	812010	
----	-----	-----	-----	--------	--

Panier de base avec fond maille 37x37 mm
Base rack with tight lattice 37x37 mm

80	100	500	500	812037	
----	-----	-----	-----	--------	--

Réhausse sans cloisons
Extender without compartments

40	45	500	500	811700	
----	----	-----	-----	--------	--

Distance entre les "picots" 45 mm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 460 mm. Pour 9 plateaux.



Distance between fingers : 45 mm
For trays over 460 mm long.
For 9 trays.

Panier de base

Base rack

H mm	H ^{HT} mm	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
---------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-------------	---

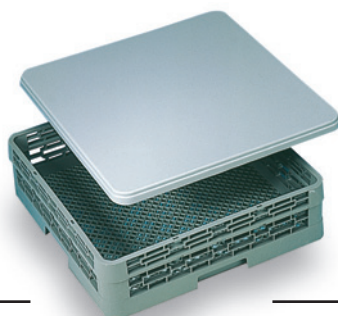
Panier de base avec "picots" H 70 mm
Base rack with fingers 70 mm high

70	100	500	500	813011	
----	-----	-----	-----	--------	--

Accessoires pour casiers à vaisselle

Accessories for dishwasher baskets

Ce couvercle permet de protéger la vaisselle propre des souillures.



Gives better protection against dirt for clean glasses.

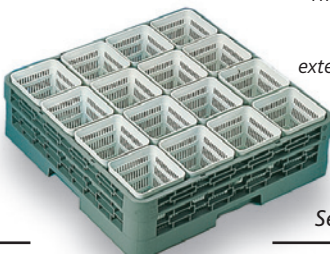
Couvercle

Cover

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-------------	---

510	510	816550	
-----	-----	--------	--

Ce godet a été conçu pour s'adapter dans notre panier à verres 16 alvéoles réf. 815016 équipé d'une réhausse avec cloisons réf. 815516 (cf photo)



This inserts perfectly in rack 16 compartments ref. 815016 with an extender with compartments ref. 815516 (see photo)

Godet à couverts

Separate cutlery basket

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	---------	-------------	---

100	100	135	817010	
-----	-----	-----	--------	--

L mm	l mm	Cadre Ø mm	Traverses Nbre Ø mm	Fils Nbre Ø mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
460	460	7	1 7	22 2,4	817546	

Grille de protection
Fil inox



Stainless-steel hold down
grid

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
430	210	150	818008	

Panier pour
200 à 250 couverts
8 compartiments



Cutlery basket
8 compartments
for 200 to 250 items

Pour 7 casiers

For 7 baskets



Nbre de niveaux	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Espace mm entre support	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
7	630	700	1700	201	776706	

Chariot à glissières
500 x 600
Entrée 500 mm



Racking trolley 500 x 600
Profile 500 mm

Plateau amovible thermoformé
non porteur au centre
Avec poignée de transport

Removable moulded platform
With handle

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
670	580	1050	797106	

Socle rouleur pour
casiers à verres
500 x 500 mm



Mobile base for glasses
baskets 500 x 500 mm

Plateau en acier inoxydable
pouvant supporter une charge
maximale de 80 kg
Avec poignée de transport

Can also take a centrally
positioned load of 80 kg
stainless-steel base
With handle

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
731	634	1050	797306	

Socle rouleur renforcé
pour casiers à verres
500 x 500 mm



Dolly reinforced for
500 x 500 mm
glasses baskets





Hygiène

Hygiene

LES LAVE-MAINS

Lave-mains éco responsable

Cuve ovale monobloc

Cuve ronde

Lave-mains mobile

LA DÉCONTAMINATION

Armoires à couteaux

Poste de décontamination de table

Désinsectiseurs

LA COLLECTE DES DÉCHETS

Chariots porte-sac

Poubelles

Tables de tri sélectif

Pages

268 à 271

272 à 273

274

276

278 à 279

280

281 à 282

283 à 286

287

288 à 289

WASH-HAND BASINS

Environmentally friendly wash-hand basin

Oval-shaped monobloc

Round-shaped

Mobile wash-hand basin

DECONTAMINATION

Decontamination cupboards

Table decontamination station

Insect killers

RUBBISH COLLECTION

Waste-bin trolleys

Rubbish bins

Waste collection and sorting unit



LES AVANTAGES PRODUIT

Performance

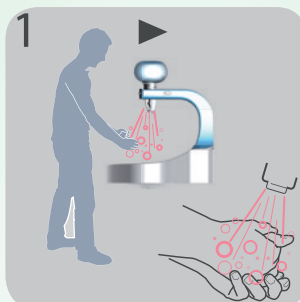
- Préserver en les économisant les ressources naturelles (eau).
- Bien utiliser ce qui est essentiel (eau, savon) dans le lavage pour installer un comportement "éco-responsable" au quotidien.

Sécurité

- Assurer un niveau d'hygiène constant et optimal pour tous les opérateurs.
- Prévenir les risques sanitaires liés à l'hygiène des mains en cuisine.

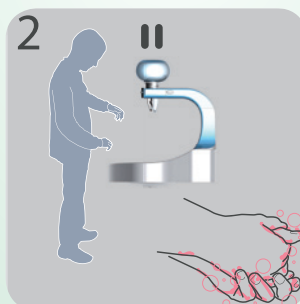
Ergonomie

- Une distribution dosée et constante d'un mélange homogène eau/savon/air.
- Ça mouille bien, le lavage est efficace et ça rince mieux !



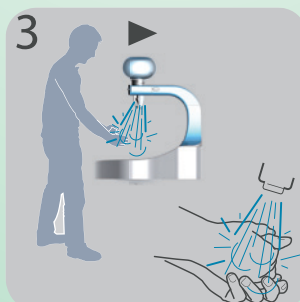
Temps 1 : distribution d'eau et de savon

Phase 1: Distribution of water and soap



Temps 2 : pose pour friction des mains

Phase 2: Deposition for hand-washing



Temps 3 : distribution d'eau pour rinçage

Phase 3: Distribution of water for rinsing

Système "Smixin Technologie"^(*)
intégré (Brevet international).

Incorporates "Smixin Technology"
system (international patent).

(*) Technologie développée par Smixin SA.
Voir www.smixin.com

(*) Licensed technology by Smixin SA.
See www.smixin.com.

TOP FEATURES

Performance

- Conserve and save natural resources (water).
- Make good use of the washing essentials (soap and water) to establish everyday "eco-friendly" behaviour.

Safety

- Ensure a constant and optimum level of hygiene for all kitchen staff
- Prevent health risks linked to hand hygiene in the kitchen.

Ergonomics

- A dosed constant supply of a homogeneous mix of water, soap and air.
- It wets well, washing is effective and it rinses better!



La maîtrise des consommations
Consumption control



Le paramétrage technique du lave-mains équipé de "Smixin Technology Inside", garantit la répétitivité et la maîtrise des consommations d'eau, de savon et d'électricité.

The technical calibration of the wash hand basin fitted with "Smixin Inside" ensures the repetitiveness and control of water, soap and electricity consumption.

Un seul réseau d'eau à gérer

A single water network to manage



Du fait de la faible quantité d'eau consommée par lavage, branchement sur réseau eau froide seulement.

Diminution des travaux d'installation et de maintenance.

Contribue à la réduction des risques de légionellose dans les réseaux.

Due to the small quantity of water consumed by washing, connection to the cold water network only. Reduced installation and maintenance work.

Helps to reduce risk of legionellosis in the networks.

Confort et propreté
Comfort and cleanliness



Cuve de dimension adaptée au accès des mains au lavage. Réduction des projections d'eau et éclaboussures (faible quantité d'eau à faible débit).

Bowl an appropriate size for hand access and washing. Reduces spray and splashing (small quantities of water at slow rate of flow).



Réduction de 90% de la consommation d'eau par lavage

Approximately 90% of water consumption saved per wash.

Sécurisation du protocole de lavage
Making the washing procedure secure



100% des lavages sont efficaces et conformes aux règles d'hygiène. Détection et fonctionnement 100% Touchfree (eau, savon). Visualisation par LED du fonctionnement des cycles de lavage.

100% of washes are effective and comply with hygiene rules. Completely Touchfree detection and operation (water, soap). LED display of wash cycle operation.

Economie d'eau
Water saving

Un lavage complet
A full washing



= 21cl

Technologie "Smixin Inside" (*) brevetée qui gère la consommation d'eau sans gaspillage.

Patented "Smixin Inside" Technology () which manages water consumption without waste.*

Un poste d'hygiène des mains complet
A complete hand cleansing station



Equipé avec un collecteur à déchets amovible de 17 litres, cache tuyaux et protège bonde.

Fitted with a removable 17 litre waste collector and pipework concealer.

(*) Technologie développée par Smixin SA. Voir www.smixin.com

(*) Licensed technology by Smixin SA. See www.smixin.com.



Ce lave-mains intègre une technologie brevetée amenant un gain important d'eau, de savon et d'énergie électrique.

Eau

Besoin d'au moins 10 fois moins d'eau, suivant les habitudes des utilisateurs, par rapport à un lave-mains traditionnel

Savon

La quantité de savon distribuée à chaque cycle est pré-réglée et optimisée pour un lavage efficace.

Energie

L'option chauffe-eau chauffe l'eau froide en instantané, élimine les déperditions calorifiques d'un chauffe eau à réserve, et cela sur une quantité d'eau moindre.

Un cycle avec trois temps, pré-réglés et modifiables, permet tous ces gains:

- détection de la présence de mains par un capteur infra rouge et envoi d'eau émulsionnée avec du savon.
- arrêt de l'eau pour le frottage et le brossage de mains.
- envoi d'eau seule pour le rinçage.

Ce lave-mains s'installe sur le réseau d'eau froide. Vu la rapidité du cycle, l'eau chaude du réseau ne peut être utilisée. L'option chauffe eau est là pour un réseau très froid.

Tension : 100-240 V monophasé 50/60 Hz.

Puissance : 24 W - Intensité : 0,7 A.



This wash hand basin incorporates a patented technology leading to significant water, soap and energy savings.

Water

Needs at least 10 times less water, depending on user habits, compared with conventional wash hand basins.

Soap

The quantity of soap dispensed in each cycle is pre-controlled and optimised for effective washing.

Energy

The water-heater option heats cold water instantly, eliminates heat-loss from a hot water tank, and all with the least amount of water.

A cycle with three pre-controlled and adjustable times, enables all these savings :

- Hand detection by an infrared sensor and a mixture of soap and water is delivered
- Water stops for hand washing and brushing.
- Water alone dispensed for rinsing.

This wash hand basin is installed on the cold water network. In view of the speed of the cycle the hot water in the network cannot be used. The water-heater option is there for a very cold network.

Voltage: 100-240 V single-phase 50/60 Hz.

Power: 24 W - Intensity: 0,7 A.

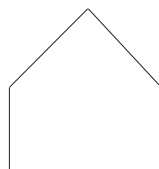
Modèle mural

Disponible avec 2 types de pièces de fixation murale



Pour un mur plan

For a flat wall



Pour un mur à 90°

For a 90° wall

Wall model

Available with 2 types of wall fastenings

Lave-mains livré avec la pièce de fixation murale (pour mur plan ou à angle droit selon la référence choisie - voir tableau).



Lave-mains éco-responsable

Wash hand basins delivered with the wall fastenings (for a flat wall or corner depending on the reference chosen - see table).

Environmentally friendly wash-hand basin

L'ensemble			La cuve				Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre		
395	388	403	380	260	72	3	852001	

Modèle pour fixation sur mur plan
Model for fixing to a flat wall

L'ensemble			La cuve				Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre		
395	411	403	380	260	72	3	852002	

Modèle pour fixation sur mur à angle droit
Model for fixing to a corner



C	Code	Prix € ^{HT}
L	Ref	Price € ^{HT}
0,5 Carton de 5 recharges/Box of 5 reloads	852105	

Constitution du carton :

- 5 recharges de 500 ml de savon bactéricide en bidon polyéthylène operculé.
- 1 tête de mélange Smixin (pour renouvellement de la tête sur le lave-mains(*)).

(*) Recommandations : selon la fréquence de fonctionnement de la cuisine où les lave-mains sont installés, nous recommandons un renouvellement de la tête de mélange pour assurer une hygiène de fonctionnement parfaite tous les 2 à 3 mois environ.



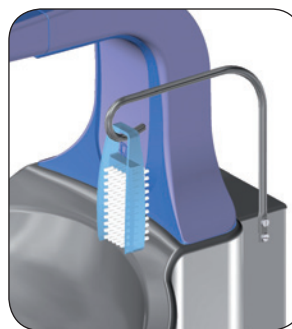
Carton de 5 recharges

Box of 5 reloads

Contents of box :
- 5 reloads of 500 ml antibacterial soap in polyethylene dispenser with lid.
- 1 Smixin mixer head (to renew the head on the wash hand basin (*)).

(*) Recommendations: depending on the frequency of operation of the kitchen where the wash hand basins are installed we recommend renewing the mixer head approximately every 2 or 3 months to ensure perfect operational hygiene.

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
			852106	



Brosse à ongles avec support fil

Nail brush with wire support

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
393	275	443	17	852110	



Collecteur à déchets et cache tuyau

Waste bin and pipe concealer

Tension : 230 V monophasé
50/60 Hz avec terre.
Puissance : 800 W
Ampérage : 3,5 A



Voltage: 230 V single-phase
50/60 Hz with earth.
Power: 800 W
Amperage: 3.5 A

Option chauffe-eau

Water-heater option

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	Ref	Price € ^{HT}
121	100	213	852112	

Thermostat de régulation électronique, à affichage digital et réglage par touches sensibles pour ajuster la température de sortie. Thermostat de sécurité.

Câble d'alimentation avec prise de longueur 1.5 m.

Electronic thermostat control, with digital display and sensitive touch control for adjusting output temperature.

Safety thermostat.
1.5 m long power cable.

LES AVANTAGES PRODUIT**Hygiène**

- Facilité de nettoyage : plan de cuve et dossier emboutis d'une seule pièce acier inox "monobloc", sans joint.
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : pas d'aspérité ni cavités.
- Commande sans contact manuel (fémorale et électronique).

Montage

- Facile et solide (visserie inox fournie).
- Encombrement et esthétique optimisés.
- Branchements réseau par raccord 15/21.
- Livrés avec siphon.

Ergonomie

- Multiples fonctionnalités facilement accessibles (distribution de savon, de papier, collecte des papiers d'essuyage).
- Réservoir à savon démontable (par simple dévissage manuel) pour le remplissage.

**TOP FEATURES****Hygiene**

- Easy to clean: basin surface and splashback pressed from a single monobloc piece, no joints.
- Limits the risk of the accumulation of bacteria: no roughness or cavities.
- Hand-free controls (leg operated and electronic).

Assembly

- Easy and solid (stainless-steel screws included).
- Optimised dimensions and design.
- Connection to supply with 15/21 connectors.
- Delivered with trap

Ergonomics

- Many functions easily accessible (soap and paper dispenser, paper towel bin).
- Dismantable soap dispenser (manual screwing) for filling.

MODÈLE DÉPOSÉ



Lave-mains monobloc à commande fémorale



REGISTERED DESIGN

Monobloc wash-hand basin leg operated



Tous nos lave-mains peuvent être équipés d'un cache tuyaux réf. 853015 page 275.
All our hand-washer units can be fitted with a pipe-concealer, ref. 853015 page 275.

L'ensemble

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	mm	mm	mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
430	375	580	380	285	100	6		

Avec mélangeur, sans distributeur de savon
With mixer tap, without soap distributor **850700**

Ce modèle est équipé d'un réservoir à savon liquide de 0,5 litre intégré sous la cuve, pompe de type "pousse-pousse".

MODÈLE DÉPOSÉ



Lave-mains monobloc à commande fémorale avec pompe à savon et brosse à ongles



REGISTERED DESIGN

Monobloc wash-hand basin with leg operated with pump-action soap dispenser and nail brush

This model is equipped with a 0.5 litre liquid soap holder, situated below the basin. Pump operation is push type.

L'ensemble

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	mm	mm	mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
430	375	580	380	285	100	6		

Avec mélangeur
With mixer tap **850800**

MODÈLE DÉPOSÉ



Lave-mains monobloc à commande fémorale avec brosse à ongles



REGISTERED DESIGN

Monobloc wash-hand basin with leg operated with nail brush

L'ensemble

L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	C	Code	Prix € ^{HT}
mm	mm	mm	mm	mm	mm	litre	Ref	Price € ^{HT}
430	375	580	380	285	100	6		

Avec mélangeur, sans distributeur de savon
With mixer tap, without soap distributor **850801**

Lave-mains cuve ovale "monobloc"

Oval-shaped monobloc wash-hand basin



Tous nos lave-mains peuvent être équipés d'un cache tuyaux réf. 853015 page 275.
All our hand-washer units can be fitted with a pipe-concealer, ref. 853015 page 275.

Pour les modèles à piles:
robinet avec commande par cellule électronique.
Alimentation par pile lithium (fournie).
Durée de vie : 350 000 cycles.



For models with battery :
tap operated by electronic cell.
Powered by lithium battery (supplied).
Lifetime: 350,000 cycles.

MODÈLE DÉPOSÉ

REGISTERED DESIGN



Lave-mains cuve ovale monobloc à commande électronique

Oval-shaped monobloc wash-hand basin operated by electronic cell

Ce modèle est équipé d'un réservoir à savon liquide de 0,5 litre intégré sous la cuve, pompe de type "pousse-pousse".

MODÈLE DÉPOSÉ

REGISTERED DESIGN



Lave-mains cuve ovale monobloc à commande électronique avec pompe à savon et brosse à ongles

This model is equipped with a 0.5 litre liquid soap holder, situated below the basin. Pump operation is push type.

Oval-shaped monobloc wash-hand basin operated by electronic cell with pump action soap dispenser and nail brush

MODÈLE DÉPOSÉ

REGISTERED DESIGN



Lave-mains cuve ovale monobloc à commande électronique avec brosse à ongles

Oval-shaped monobloc wash-hand basin operated by electronic cell with nail brush

L'ensemble			La cuve				C	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm	L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm				
430	375	580	380	285	100	6			

Avec mélangeur, alimentation monophasée 230V
With mixer tap, 230V single phase 851601

Avec mélangeur, alimentation à pile
With mixer tap, on battery 851605

L'ensemble			La cuve				C	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm	L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm				
430	375	580	380	285	100	6			

Avec mélangeur, alimentation monophasée 230V
With mixer tap, 230V single phase 851701

Avec mélangeur, alimentation à pile
With mixer tap, on battery 851705

L'ensemble			La cuve				C	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm	L _{HT} mm	I _{HT} mm	H _{HT} mm				
430	375	580	380	285	100	6			

Avec mélangeur, alimentation monophasée 230V
With mixer tap, 230V single phase 851401

Avec mélangeur, alimentation à pile
With mixer tap, on battery 851405

LES AVANTAGES PRODUIT**Hygiène**

- Conception en acier inoxydable.
- Commande sans contact manuel (fémorale).

Montage

- Facile et solide (visserie inox fournie).
- Encombrement optimisé pour intégration dans toutes les cuisines.
- Mélangeur à double alimentation en eau avec clapets anti-retour.
- Branchements réseau par raccords 15/21.
- Livrés avec siphon.

Ergonomie

- Multiples fonctionnalités facilement accessibles (distribution de savon, de papier).

**TOP FEATURES****Hygiene**

- Stainless-steel design.
- Hand-free controls (pedal).

Assembly

- Easy and solid (stainless-steel screws).
- Optimised dimensions for use in all kitchens.
- Mixer taps with non-return valves.
- Connection to supply with 15/21 connectors.
- Delivered with trap.

Ergonomics

- Many functions easily accessible (soap and paper dispenser).



Tous nos lave-mains peuvent être équipés d'un cache tuyaux réf. 853015 page 275.

All our hand-washer units can be fitted with a pipe-concealer, ref. 853015 page 275.



Lave-mains sans dossier à commande fémorale

Wash-hand basin without splashback leg operated

L'ensemble			La cuve			Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Ø mm	H ^{HT} mm	C litre		
340	340	360	275	125	5	849600	
Sans mélangeur, sans distributeur de savon Without mixer tap, without soap distributor							
Avec mélangeur, sans distributeur de savon With mixer tap, without soap distributor							850000



Lave-mains avec dossier à commande fémorale

Wash-hand basin with splashback leg operated

L'ensemble			La cuve			Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Ø mm	H ^{HT} mm	C litre		
340	365	530	275	125	5	849800	
Sans mélangeur, sans distributeur de savon Without mixer tap, without soap distributor							
Avec mélangeur, sans distributeur de savon With mixer tap, without soap distributor							850400

Accessoires pour lave-mains

Accessories for wash-hand basins

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
155	85	80	0,5	853001	

Distributeur de savon auto-adhésif

Self-adhesive soap dispenser

Poubelle livrée avec son support fil inox Ø 6 mm adaptable par suspension sous tous les lave-mains à cuve ovale "monobloc" et à cuve ronde.

Rubbish-bin delivered with Ø 6 mm S/S wire support to hang below all the oval-shaped "monobloc" and round shaped wash-hand basins.

**Poubelle polyéthylène avec support fil inox**

Polyethylene rubbish bin with S/S wire support

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
315	240	430	20	853005	

Compatible rouleaux à dévidage central Ø maxi 210 mm.
Capot polycarbonate

*Compatible with dispensing rolls, central Ø 210 mm max.
Cover in polycarbonate*

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
240	260	370	853010	

Distributeur de papier pour lave-mains

Paper towel dispenser for wash-hand basins

En acier inoxydable.
S'adapte sous tous nos lave-mains.

*Made from stainless steel.
Can be fitted under all our hand-washer units.*

L ^{HT} mm	p ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
280	75	450	853015	

Cache tuyaux pour lave-mains

Pipe-concealer for hand-washer unit



Pour retrouver notre gamme de distributeurs de protection jetable, consultez le catalogue FLO, chapitre "Hygiène et Sécurité".

To find a range of disposable dispensers, please refer to FLO catalogue, section "Hygiène et Sécurité".



Lave-mains autonome et mobile particulièrement adapté lorsqu'il n'est pas possible d'avoir une alimentation en réseau d'eau : forains sur les marchés, traiteurs sous chapiteaux,...



An autonomous mobile and wash unit, particularly suitable in areas where there is no easy water supply : market stall holders, caterers in marquees, etc.

LES AVANTAGES PRODUIT

Autonomie

- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Bonne mobilité (roulettes Ø 60 mm, poignée)

Hygiène

- Facilité de nettoyage : cuve et dosseret emboutis d'une seule pièce "monobloc".
- Commande à pied sans contact manuel.
- 2 bidons : eau propre (avec étiquette), eaux usées.
- Poubelle amovible (13 litres).

Ergonomie

- Accessoires accessibles : distributeurs de savon (0,5 L), de papier (pour essuie-mains pliés de largeur maxi 250 mm), poubelle.
- Facilité d'accès aux bidons par l'arrière.



Modèle à eau chaude
Model with hot water

TOP FEATURES

Autonomous operation

- Initial capacity of 13 litres freshwater.
- Easy mobility (castors Ø 60 mm, handle).

Hygiene

- Easy to clean : basin surface and splashback pressed from a single monobloc piece, no joints.
- Foot control - no manual contact.
- Two tanks: freshwater (identified), waste water.
- Removable waste bin (13 litres).

Ergonomics

- Many functions easily accessible : soap (0,5 L) and paper dispenser, paper towel bin.
- Easy access to fill or empty tanks.

Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon liquide).



Delivered with all equipment (apart from hand towels and liquid soap).

Lave-mains mobile

Mobile wash-hand unit

L'ensemble			La cuve			C	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}	L ^{HT}	l ^{HT}	H ^{HT}			
483	422	1243	420	300	120	9		
Eau froide, avec pompe à pied							848000	
Cold water, with foot pump								
Eau froide, avec pompe électrique à commande à pied (1)							848010	
Cold water, electric pump with foot control								
Eau chaude, avec chauffe-eau et pompe électrique à commande à pied (2)							848020	
Tension 230 V 50/60 Hz - Puissance 3600 W - Ampérage 16 A - IP 21.								
Hot water, with water heater and electric pump with foot control								
Voltage 230 V 50/60 Hz - Power 3600 W - Amperage 16 A - IP 21								

(1) : livré avec 2 piles non rechargeables.

(2) : livré avec cordon de branchement au secteur monophasé 230 V.

(1) : Delivered with 2 non rechargeable batteries
(2) : Delivered with cable for connecting to single phase 230V.



Pour retrouver une gamme de produits d'entretien et d'hygiène, consultez le catalogue MATFER chapitre "L'hygiène, l'entretien et la protection".

To see a range of maintenance and hygiene products see the "Hygiene, maintenance and protection" section of the MATFER catalogue.



Savon mains bactéricide
Anti-bacterial hand soap



Gants "spécial ponge"
Special dishwashing gloves



Carré vaisselle éponge
Washing up sponge cloths



Sèche-mains automatique
Automatic hand dryer



Raclette plan de travail à manche
Worktop scraper with handle

Chariot de lavage
Washing trolley





LES AVANTAGES PRODUIT

Performance :

- Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace.
- Modèles avec support panier fil pour décontamination de toute la surface des lames.

Hygiène :

- Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.
- Forme étudiée pour faciliter le nettoyage et l'écoulement.

Ergonomie :

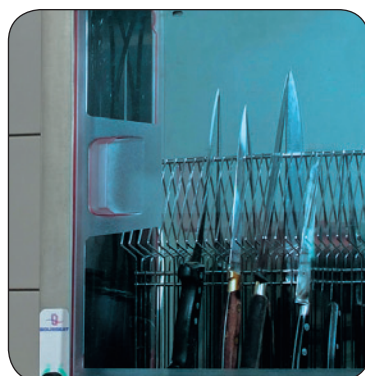
- Porte transparente fumée (visualisation de présence de couteaux) avec poignée d'ouverture monobloc.
- Allumage instantané (ballast électronique).

Économie :

- Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.

Sécurité :

- Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.



TOP FEATURES

Performance :

- UV emission through germicide tube for an efficient decontaminating photochemical action.
- Models with wire basket rack for decontamination of the entire surface of blades.

Hygiene :

- Top with chamfer to prevent storage on the cupboard.
- Shape designed to facilitate cleaning and draining.

Ergonomics :

- Tinted transparent door (to see if knives are present) with single-piece opening handle.
- Instant start (electronic ballast).

Economy :

- Electronic ballast tube guaranteeing a longer service life (8,000 hrs) and a 25% reduction in electricity consumption.

Safety :

- UV emission stops on door opening.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / SPECIFICATION

Modèle 1 porte / Model 1 door

Modèle 2 portes / Model 2 doors

Tension / Voltage 230 V monophasé 50/60 Hz / 230 V single phase 50/60 Hz

Tube UV / UV tube 1 x 15 W 2 x 15 W

Puissance / Power 18 W 34 W

IP (Indice de protection) / Protection index 21 21

Marquage CE - Conformes à la norme NF EN 60335-1

EU approved - Conform to NF EN 60335-1

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
587	136	738	9,5		
Sans serrure / Without lock				855605	
Avec serrure / With lock				855606	



Modèle avec barre aimantée pour 10 couteaux

Model with magnetic strip for 10 knives

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
587	136	738	9,5		
Sans serrure / Without lock				855615	
Avec serrure / With lock				855616	



Modèle avec panier fil pour 20 couteaux

Model with S/S wire frame for 20 knives

Modèle présenté avec panier fil

Model shown with S/S wire frame

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids / Weight kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
1080	136	738	15		
Avec barre aimantée / With magnetic strip					
Sans serrure / Without lock				855630	
Avec serrure / With lock				855631	
Avec panier fil / With stainless steel wire frame					
Sans serrure / Without lock				855640	
Avec serrure / With lock				855641	



Modèle pour 40 couteaux

Model for 40 knives

Ensemble complet à poser sur une table pour décontamination de couteaux, d'ustensiles divers...

Le poste de décontamination de table comprend :

1 cuve bac inox GN1/1 H 150mm à anses fixes

1 support bac inox GN1/1 H 150mm à anses fixes avec fond perforé

1 couvercle polycarbonate cristal GN1/1 avec découpe d'encoches pour passage des anses.

Pratique et simple à utiliser pour les process de décontamination complet : trempage, égouttage, rinçage et vidange.



Full set to be fitted on a table to decontaminate knives, various utensils...

Decontamination station including:

1 GN1/1 H150mm stainless steel pan with fixed handles

1 GN1/1 H150mm stainless steel holder with fixed handles with drilled bottom

1 GN1/1 crystal polycarbonate lid with notches cut out to insert the handles.

Handy and easy to use for full decontamination: soaking, dripping, rinsing, and draining.



Trempage

Par simple gerbage du bac perforé sur la cuve remplie de solution de décontamination. Facile à poser sur tous types de plan de travail ou près d'une plonge.

Soaking

By stacking the perforated pan onto the basin filled with a decontamination solution. Easy to fit onto all types of work tops or near a dishwasher.



Egouttage/rinçage

Facile et rapide sous une douchette, sans avoir à manipuler les couteaux ou ustensiles.

Dripping/rinsing

Easy and fast under a handheld shower, without the need to handle the knives or utensils



Vidange

Après séchage et rangement des ustensiles (armoires à couteaux, chambre froide...), vidange et nettoyage des bacs en plonge.

Draining

After drying and storing away utensils (knife cupboards, cold room...), the dishwashing pans are drained and cleaned.



Bac de décontamination

Decontamination pan

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	325	200	20	749215	

CARACTÉRISTIQUES

Carrosserie en acier inoxydable.
Bac de récupération des insectes amovible.
Grille démontable sans outil pour nettoyage.
Fixation murale, suspendue ou posée.

**CHARACTERISTICS**

Stainless steel body.
Removable insect trap.
Rack can be hand-dismounted for cleaning.
Wall-mounted, hung or free-standing.

Modèles / Models	730109	730110	730111
Tension Voltage	220/240 V Monophasé 50 Hz 220/240 V single phase 50 Hz	220/240 V Monophasé 50 Hz 220/240 V single phase 50 Hz	220/240 V Monophasé 50 Hz 220/240 V single phase 50 Hz
Tube Actinique UV tube	2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 40 W
Puissance Power	25 W	45 W	105 W
Marquage Standard	CE	CE	CE
IP (Indice de protection) Protection Index	21	21	21

Conformes à la norme NF EN 60335-2-59

Conform to NF EN 60335-2-59

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
360	140	260	4	730109	

Désinsectiseur
électrique
protégeant 40 m²



Electric insect killer
coverage 40 m²

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
530	140	260	4,5	730110	

Désinsectiseur
électrique
protégeant 80 m²



Electric insect killer
coverage 80 m²

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
660	140	260	8,5	730111	

Désinsectiseur
électrique
protégeant 240 m²



Electric insect killer
coverage 240 m²

CARACTÉRISTIQUES

Carrosserie en acier inoxydable.
Fonctionnement discret avec plaques de glu imprégnées de phéromones (améliore l'attraction des insectes).
Entretien facile et rapide.
Équipé de 2 tubes de 15 W.
Bac de récupération des insectes.

**CHARACTERISTICS**

Stainless steel body.
Silent operation with glue plates impregnated with pheromones (improves insect attraction).
Easy maintenance.
Fitted with 2 15W tubes.
Insect collection tray.

Modèle / Model	730116
Tension Voltage	220/240 V Monophasé 50 Hz 220/240 V single phase 50 Hz
Tube Actinique UV tube	2 x 15 W
Puissance Power	45 W
Marquage Standard	CE
IP (Indice de protection) Protection Index	21
Conforme aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-59	Conform to NF EN 60335-1 and EN 60335-2-59



Désinsectiseur
à glu protégeant 80 m²

Glue board type insect killer
coverage 80 m²

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Poids kg	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
470	90	285	4	730116	

Plaques avec zone non enduite pour préhension facile lors de l'installation



Plates with non coated zone for easy handling during installation

Recharge de 6
plaques à glu

Refille of 6 glue plates

Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
730114	

Recharge de 6 plaques à glu / Refille of 6 glue plates

730114

- Optimisation du remplissage du sac en position ouverte.
- Rangement possible sous plan de travail ou table.
- Optimisation of bag-filling in open position.
- Storage possible under work surface or table.



Large poignée facilitant la préhension et le déplacement du collecteur.

Large handle, making it easier to grip and move the collector.



Une ouverture optimisée pour faciliter la collecte de déchets.

Optimised opening to facilitate waste collection.



Fermeture par porte sur modèle avec habillage pour protection du sac et sortie en fin de collecte.

Closing by door on model with cover for protecting the bag and removal after collection.



Équipé de 2 roues ø 125 mm avec bandage élastomère non tachant.

Fitted with 2 x ø 125 mm wheels with non-staining elastomer cover.



Commande de l'ouverture par pédale. Stabilité assurée par pieds anti-glisse et facilitée par le sens d'ouverture sur les côtés des couvercles.

Pedal-controlled opening. Stability ensured by anti-slide stands, and facilitated by the fact that the lids open on the sides



Réceptacle support sac et couvercles amovibles pour lavage en machine

Bag bracket container and lids removable for machine washing.

CARACTÉRISTIQUES

Structure en tube inox ø 20 mm.
Ouverture du sac par pédale et par principe de pincement sur demi couvercles.
Modèles sans et avec habillage de protection du sac.

AVANTAGES PRODUIT

Ergonomie

- Optimisation de l'ouverture et du remplissage du sac.
- Fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces sur couvercles.
- Légèreté et mobilité facilitée (2 roulettes et poignée de préhension).

Hygiène

- Pas de zone de rétention des déchets en position ouverte : le sac protège les couvercles.
- Réceptacle support sac et couvercles amovibles pour nettoyage en machine.

Sécurité

- Le système d'accroche du sac par pincement sur les couvercles est une garantie de bonne fermeture du sac (conforme aux règles de l'HACCP)
- Stabilité à l'ouverture : sens d'ouverture sur les côtés et pieds anti-glisse.
- Large réceptacle support sac pour la rétention de liquides dus aux fuites ou percements du sac.



Recyclable à 100% en fin de vie.
Fully recyclable at end of life.



CHARACTERISTICS

Structure made from Ø 20 mm stainless steel tube.
Bag opened by pedal, and by clip mechanism on half-lids.
Models with and without protective cover of the bag.

TOP FEATURES

Ergonomics

- Optimisation of bag opening and filling.
- Bag can be attached easily and rapidly, with secure holding due to use of 4 clips on lids.
- Lightness and improved mobility (2 rollers and gripper handle).

Hygiene

- No waste retention area in the open position: the bag protects the lids.
- Bag bracket container and lids removable for machine cleaning.

Safety

- The system of hanging the bag by clipping on the lids guarantees that the bag will be closed satisfactorily (in accordance with the HACCP rules)
- Stability on opening: opening direction on the sides and anti-slide stands.
- A wide bag bracket container for retaining liquid caused by leaks or holes in the bag.



Modèle sans habillage -
avec couvercle

Model without cover -
with lid

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C. sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
512	484	900	110	857940	



Modèle avec habillage -
avec couvercle

Model with cover -
with lid

L ^{HT} mm	P ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C. sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
512	484	900	110	857941	

CARACTERISTIQUES

Structure en tube inox Ø 20 mm
Ouverture du sac par pédale et fermeture par principe de pincement (sans couvercle).

AVANTAGES PRODUIT**Ergonomie**

- ouverture sans effort par pédale large et accessible.
- optimisation de l'ouverture avec orientation vers l'opérateur.
- légèreté et mobilité facilitée (2 roulettes).
- forme étudiée pour sortie facile du sac sur les côtés.

Hygiène

- pas de zone de rétention des déchets en position ouverte.
- réceptacle support sac amovible pour nettoyage en machine.

Sécurité

- fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces.
- stabilité à l'ouverture (pieds anti-glisser).

**CHARACTERISTICS**

Structure made from Ø 20 mm stainless steel tube.
Bag opened by pedal, and closed by clip mechanism (without lid).

TOP FEATURES**Ergonomics**

- Effort-free opening, using a wide, accessible pedal.
- Optimisation of opening: swivels to face the operator.
- Lightness and improved mobility (2 rollers).
- Shape designed to take the bag out from the sides easily.

Hygiene

- No waste retention area in the open position.
- Bag bracket container removable for machine cleaning.

Safety

- Bag can be attached easily and rapidly, with secure holding due to use of 4 clips.
- Stability on opening (anti-slide stands).

+20% de surface d'ouverture et accessibilité sur 3 côtés.

+20% more opening area and accessibility from 3 sides.



Une ouverture optimisée pour faciliter la collecte de déchets.

Optimised opening to facilitate waste collection.



Un système par pincement pour une garantie de fermeture (conforme aux règles de l'HACCP).

A system by clipping to ensure closing (in accordance with the HACCP rules).



Recyclable à 100% en fin de vie.

Fully recyclable at end of life.



Collecteur à déchets "Hippo"

"Hippo" rubbish bin

L HT	P HT	H HT	C. sac	Code	Prix € HT
mm	mm	mm	litre	Ref	Price € HT
475	608	963	110	857950	

Réceptacle support sac embouti.
 Equipé de 2 roulettes PVC Ø 50 mm.
 Fixation du sac par sangle type
 "Sandow".
 Ouverture du couvercle
 inox par pédale.



**Chariot porte-sac
 poubelle.
 Acier inoxydable**

*S/S container GN 2/3 40 mm
 supporting the sack.
 With 2 Ø 50 mm PVC wheels
 Sack held by rubber belt
 Pedal operated lid*

*Waste bin trolley
 Stainless-steel*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C. sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
450	360	820	110	857911	

Structure en tube inox Ø 20 mm
 amovible.
 Couvercle et réceptacle en
 polypropylène chargé (nettoyage
 au lave-vaisselle).
 Equipé de 2 roulettes à bandage non
 tachant Ø 75 mm.
 Fixation du sac par sangle type
 «Sandow».
 Ouverture du couvercle par pédale.

*20 mm stainless steel
 removable tubular frame.
 Lid and container in reinforced
 polypropylene
 (for cleaning in dishwasher).
 Fitted with 2, Ø 75 mm stain resistant
 treated wheels.
 Sack secured by «Sandow» type strap.
 Foot pedal lid opening*



Emballé en carton individuel
 Livré avec un jeu de 6
 étiquettes pour le tri sélectif
 des déchets.
 (Voir ci-dessous).

*Packed in individual boxes
 Delivered with a set of
 6 labels in order to carry out
 selective refuse sorting.
 (See below).*

**Chariot porte-sac
 poubelle
 Mixte (inox + plastique)**

*Mixed construction
 (S/S and plastic) refused sack
 carrying trolley*

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
488	359	864	110	857920	



Etiquette

Jaune : Plastique
 Verte : Verre
 Bleue : Papier - Carton
 Rouge : Métal
 Marron : Déchets alimentaires
 Grise : Divers

Label

Yellow : Plastic
 Green : Glass
 Blue : Paper-Cardboard
 Red : Metal
 Brown : Food product waste
 Grey : Miscellaneous



Structure en tube inox de 20 mm.
Fermeture du sac par pincement (sans couvercle).
Réceptacle en ABS amovible (nettoyage au lave vaisselle).
Équipé de 2 roulettes pivotantes de 100 mm et bandage de roue non tachant.



20 mm stainless-steel tubular frame.
Closing of the bag by pinching (no lid).
ABS removable receptacle (dishwashing cleaning) with 2 Ø 100 mm PVC wheels.

Collecteur à déchets "clic-clac"

"Clic-clac" rubbish bin

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
589	405	960	110	857930	

Modèle équipé d'un couvercle et d'une collerette caoutchouc Ø utile de 180 mm. Livré avec un couvercle inox Ø 20 cm.



With cover and rubber collar, useful Ø 180 mm.
Delivered with a stainless-steel lid Ø 20 cm.

Collecteur à déchets cylindrique sur roulettes Ø 50 mm

Cylindrical rubbish bin with wheels Ø 50 mm

Ø mm	H mm	C litre	Ø ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
450	570	90	540	650	100	858110	

Ouverture du couvercle commandée à l'aide d'une pédale



Pedal operated lid

Collecteur à déchets cylindrique sur roulettes Ø 50 mm

Cylindrical rubbish bin with wheels Ø 50 mm

Ø mm	H mm	C litre	Ø ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C sac litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
450	570	90	580	650	100	858115	

Capacité 110 l. Polyéthylène basse densité avec soudure de fond et lien dans un soufflet. Compatibles avec tous nos modèles de collecteurs à déchets et tables de tri sélectif (pages 283 à 289).



Capacity 110 l. Low density polyethylene with welded base and cordon in a gusset. Compatible with all our models of waste collectors and waste collection and sorting units (pages 283 to 289).

Sac poubelle de couleur pour tri sélectif

Coloured refuse bag for selective waste sorting

Couleur Colour		Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
Noir / Black	Carton de 200 sacs Cardboard box of 200 bags	718405	
Jaune / Yellow	Carton de 250 sacs Cardboard box of 250 bags	718412	
Vert / Green	Carton de 200 sacs Cardboard box of 200 bags	718413	
Bleu / Blue	Carton de 250 sacs Cardboard box of 250 bags	718414	



Un poste de travail compact et ergonomique pour équiper les zones de récupération des plateaux en self ou cafétéria.

Bien adapté pour effectuer une collecte et un tri efficaces des déchets sur les plateaux selfs avant leur passage en chaîne de lavage.

Compact and ergonomic unit for collecting trays in self-service canteens or cafeteria.

Designed for efficient collection and sorting of waste on self-service trays prior to washing-up line.

LES AVANTAGES PRODUIT

Résistance

- Résistance aux chocs (structure table renforcée, dessus épaisseur 15/10 mm).
- Stabilité assurée par pieds avec patins antidérapants.

Ergonomie

- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Rampe repose plateaux en tube en acier inoxydable.
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Préhension (poignée) et mobilité (roulettes) faciles des poubelles.
- Hauteur de travail adaptée (850 mm)(*).
- Sur modèle 3 collecteurs de tri sélectif : 2 collecteurs attribués aux déchets alimentaires et souillés pour augmenter le flux lors du débarrassage.

Hygiène

- Collerette élastomère (Ø 180 mm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Lavage au jet.
- Habillage sur trois côtés par des panneaux en polystyrène épaisseur 4 mm.

(*) Les modèles de tables sur roues sont étudiés pour conserver une hauteur au sol du plan de collecte identique aux modèles sur pieds.



Sacs poubelles de couleurs disponibles pour faciliter le tri sélectif. Voir page 287.

Coloured refuse bags available for easier selective waste sorting. See page 287.

TOP FEATURES

Resistance

- Shock-proof, with reinforced table structure (top unit - thickness : 15/10 mm).
- Non-slip pads on feet for guaranteed stability.

Ergonomics

- Waste bin centring system for quick "full/empty" changeover.
- Tray rest made of stainless steel tubes.
- Locking stop to centre waste bin under skirting.
- Easy handling and mobility (handle and castors).
- Adjustable working height 850 mm(*)
- On 3-container sorting model: 2 collection containers for food waste and dirt for fast workflows when clearing up.

Hygiene

- Removable elastomer skirting (Ø 180 mm) and waste bin receptacle for dishwasher.
- Jet washing.
- Fitted with 4 mm thick polystyrene panels on three sides.

(*) Tables on wheels have a collecting top height identical to the feet-mounted models

Livré avec
2 chariots
porte-sac



Delivered with
2 refuse-sack
trolleys

**Modèle 2 collecteurs
de débarrassage**

*2-container
collection model*

Livré avec
3 chariots
porte-sac



Delivered with
3 refuse-sack
trolleys

**Modèle 3 collecteurs
de débarrassage**

*3-container
collection model*

Modèles équipés avec
panneaux en polystyrène et
signalétique de tri
des déchets.

*Fitted with polystyrene panels
and waste sorting
indication labels.*

Livré avec
2 chariots
porte-sac.



Delivered with
2 refuse-sack
trolleys

**Modèle 2 collecteurs
de tri sélectif**

*2-container
sorting model*

Livré avec
3 chariots
porte-sac.



Delivered with
3 refuse-sack
trolleys

**Modèle 3 collecteurs
de tri sélectif**

*3-container
sorting model*

Fixation du sac par sangle
"monobloc".
4 roulettes : 2 fixes Ø 75 mm
côté poignée, 2 pivotantes
Ø 60 mm.

*Single unit for holding
waste bag.
Fitted with 4 castors : 2 fixed on
handle side (Ø 75 mm),
2 swivel ones (Ø 60 mm)*



Chariot porte-sac

Refuse-sack trolley

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Nbre collecteurs	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------	-------------	---

Modèle avec pieds / Model on feet

1030	600	850	2	858002	
------	-----	-----	---	--------	--

Modèle avec roues / Model on wheels*

1060	630	850	2	858012	
------	-----	-----	---	--------	--

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Nbre collecteurs	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------	-------------	---

Modèle avec pieds / Model on feet

1500	600	850	3	858003	
------	-----	-----	---	--------	--

Modèle avec roues / Model on wheels*

1530	630	850	3	858013	
------	-----	-----	---	--------	--

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Nbre collecteurs	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------	-------------	---

Modèle avec pieds / Model on feet

1030	850	850	2	858102	
------	-----	-----	---	--------	--

Modèle avec roues / Model on wheels*

1060	865	850	2	858112	
------	-----	-----	---	--------	--

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Nbre collecteurs	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	---------------------	-------------	---

Modèle avec pieds / Model on feet

1500	850	850	3	858103	
------	-----	-----	---	--------	--

Modèle avec roues / Model on wheels*

1530	865	850	3	858113	
------	-----	-----	---	--------	--

L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm	C litre	Code Ref	Prix € ^{HT} Price € ^{HT}
-----------------------	-----------------------	-----------------------	------------	-------------	---

334	462	759	100	858006	
-----	-----	-----	-----	--------	--

L'OFFRE PRODUITS

PRODUCT OFFER

Bourgeat, une société du Groupe Matfer Bourgeat

Bourgeat, a company of the Matfer Bourgeat Group

Avec plus de 15000 articles proposés dans ses divers catalogues, le Groupe Matfer Bourgeat est le spécialiste mondial des ustensiles et matériels pour l'équipement d'une structure de restauration, aussi bien en restauration commerciale (gastronomie, restauration de chaîne, hôtellerie, traiteurs, ...) qu'en restauration collective (sociétés de restauration, entreprises, administrations, hôpitaux,) ...

With more than 15,000 items in its various catalogues, the Matfer Bourgeat Group is the worldwide specialist in utensils and equipment for catering facilities, whether for commercial restaurants (gastronomy, chain restaurants, hotel trade, caterers...) or mass catering (catering companies, businesses, administrations, hospitals)...

Photo réalisée avec un
New Front Cooking.
Plus d'information sur
NewFrontCooking.com

*Photograph taken with a
New Front Cooking
More information on
NewFrontCooking.com*



Le Matériel pour Cuisines
et Laboratoires
*Kitchen, Pastry and Bakery
Equipment*



Les Equipements pour
Liaisons Chaudes et
Froides
*Equipment for Hot and
Cold Transfer*



Le Spécialiste des
Equipements et des
Solutions complètes pour
la Distribution de Repas
*The Specialist for overall
solutions and custom
servery
counters for the catering
sector*



Les Arts de la Table
et du Buffet
Tableware and Buffets



L'Usage Unique
et la Boutique
Single use and Shop

Index numérique

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
240305	171	716773	45	744010	18	758112	30
240312	171	718000	24	744015	18	758113	30
240313	171	718405	287	744020	18	758114	30
240320	171	718412	287	744025	18	758116	30
254004	216	718413	287	745004	18	758119	30
254518	216	718414	287	745005	18	759101	30
255205	216	730109	281	745006	18	759112	30
256010	33	730110	281	745010	18	759113	30
256012	32	730111	281	745015	18	759114	30
256013	32	730114	282	745020	18	759116	30
256015	33	730116	282	746006	18	760015	26
256018	32	740002	16	746010	18	760020	26
256020	33	740004	16, 76	746015	18	761006	26
256025	32	740005	16	746020	18	761010	26, 61
256035	32	740006	16	747006	18	761015	26
256036	32	740010	16	747010	18	761020	26
256040	32	740015	16	747700	22	763006	26
256050	32	740020	16	747701	22	763010	26
256060	32	740310	16	747702	22	763015	26
256070	32	740315	16	747712	22	763020	26
256075	32	740320	16	747713	22	764006	26
256080	32	740405	19	747714	22	764010	26
256501	33	740406	19	747716	22	764015	26
256502	33	740410	19	748000	22	764020	26
256512	33	741002	16	748001	22	765010	26
256513	33	741004	16	748002	22	765015	26
256514	33	741005	16	748012	22	766006	26
256516	33	741006	16	748013	22	766010	26
256519	33	741010	16	748014	22	766015	26
256601	33	741015	16	748016	22	767006	27
257130	34	741020	16	748019	22	767010	27
257135	34	741110	16	748024	22	768000	27
257140	34	741115	16	748100	22	768001	27
257310	33	741210	17	748101	22	768012	27
257312	33	741215	17	748112	22	768013	27
257315	33	741220	17	748201	22	768014	27
257320	33	741305	17	748501	22	768016	27
257325	33	741306	17	748512	22	768019	27
257335	33	741310	17	748513	22	768500	27
257336	33	741315	17	748514	22	768501	27
257340	33	741320	17	748516	22	768512	27
257350	33	741404	19	748701	23	768513	27
257360	33	741405	19	748712	23	768514	27
257375	33	741406	19	748713	23	768516	27
257380	33	741410	19	748714	23	768701	27
310103	50	741415	19	748716	23	768712	27
310107	50	741420	19	748801	23	769001	27
310108	50	741510	19	748812	23	769012	27
310157	50	741515	19	749215	280	769013	27
310202	51	741520	19	749712	23	769014	27
310203	51	742004	17	749800	24	769016	27
310604	50	742006	17	749801	23	770506	45
310606	50	742010	17	750001	23	771006	45
310610	50	742015	17	750012	23	771506	45
310612	50	742020	17	750115	29	772120	43
310623	51	742406	20	750120	29	772220	43
310624	51	742410	20	750527	109	772415	43
310625	51	742415	20	750530	109	772420	43
312124	51	743002	17	751018	24, 216	772530	43
322022	49	743004	17	751106	29	772615	43
322024	49	743005	17	751110	29, 61	772620	43
322027	62	743006	17	751115	29	772715	39
322028	62	743010	17	751120	29	772720	39
455001	50	743015	17	751518	24, 216	772815	44
455003	50	743020	17	753106	29	772820	44
529401	50	743306	17	753110	29	772915	41
662104	123	743310	17	753115	29	772920	41
662109	123	743315	17	753120	29	773001	172
663201	51	743320	17	754106	29	773002	172
711002	51, 109, 203, 206	743406	20	754110	29	773011	172
711003	51, 109, 203, 206	743410	20	754115	29	773012	172
711006	51	743415	20	755110	30	773025	172
711103	51	743604	18	755115	30	773715	39
711105	51, 203, 206	743606	18	756106	30	773720	39
713401	51	743610	18	756110	30	773730	39
713403	51	743615	18	756115	30	773815	44
716700	48	743710	20	757106	30	773820	44
716762	49	744004	18	757110	30	773915	40
716766	49	744005	18	758100	30	773920	40
716768	49	744006	18	758101	30	774410	42

Index numérique

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
774415	42	778556	54	792206	73	801343	237
774420	42	778606	52	792306	74	801345	237
774520	42	778700	70	792506	74	801346	237
774615	44	778701	71	792606	75	801408	236
774620	44	778806	53	792806	75	801409	236
774710	38	778906	53	792900	73, 74, 75	801410	236
774715	38	779006	53	792902	73, 74	801411	236
774720	38	779511	53	792903	75	801412	236
774800	38, 47, 49, 90, 260	779520	53	792906	75	801413	236
774820	38	781006	67	793506	78	801414	236
774915	40	781106	67	793606	76	801415	236
774920	40	781206	67	793607	77	801416	236
775410	42	781306	67	793706	78	801417	236
775415	42	781406	67	793806	77	801418	236
775420	42	781906	67	793906	78	801420	236
775520	42	782306	64	794206	217	801421	236
775615	44	782406	64	794306	217	801422	236
775620	44	782503	68	794406	69	801423	236
775710	38	782506	64	797106	80, 265	801424	236
775715	38	782603	68	797306	80, 265	801425	236
775720	38	782606	64	797606	80	801426	236
775800	38, 47, 49	782703	68	797706	81	801427	236
775803	49, 203	782706	64	797706	228	801428	236
775820	38	782903	68	797806	80	801429	237
775915	40	782906	64	798006	81, 228	801430	237
775920	40	783306	65	798106	81	801432	237
776002	41	783906	65	798306	79	801433	237
776003	41	784203	68	798406	79	801434	237
776004	41	784206	65	798620	90, 260	801435	237
776005	41	784303	68	798656	90, 260	801436	237
776006	41	784306	65	798680	90, 260	801437	237
776010	45	784403	68	798706	84	801438	237
776011	45	784406	65	798715	70	801439	237
776012	45	784903	68	798716	84	801440	237
776013	45	784906	65	798730	71	801441	237
776014	45	785006	66	798740	71	801442	237
776501	46	785106	66	798745	72	801443	237
776510	46	785206	66	798750	84	801445	237
776706	46, 265	785406	66	798804	89	801446	237
777104	93	785506	66	798805	89	802308	236
777219	47	785906	66	798806	82	802309	236
777304	93	786006	66	798848	89	802310	236
777306	93	786206	66	798896	89	802311	236
777320	47	786306	66	798900	83	802312	236
777326	93	786406	66	798950	85	802313	236
777406	93	786506	66	799006	115	802314	236
777426	93	786906	66	799012	115	802315	236
777430	94	788002	62	801308	236	802316	236
777431	94	788006	62	801309	236	802317	236
777432	94	788101	57	801310	236	802318	236
777435	94	788103	57	801311	236	802320	236
777436	94	788111	57, 194	801312	236	802321	236
777437	94	788113	57, 194	801313	236	802322	236
777438	94	788121	57, 194	801314	236	802323	236
777500	93	788123	57, 194	801315	236	802324	236
777506	95	788201	58	801316	236	802325	236
777604	95	788203	58	801317	236	802326	236
777606	95	788211	58, 194	801318	236	802327	236
777706	98	788213	58, 194	801320	236	802328	236
777719	47	788221	59, 194	801321	236	802329	237
777806	98	788223	59, 194	801322	236	802330	237
777816	98	788250	60	801323	236	802332	237
777820	47	788300	59	801324	236	802333	237
777830	99	788302	59	801325	236	802334	237
777831	99	788306	62	801326	236	802335	237
777906	100	788310	60	801327	236	802336	237
777916	100	788312	60	801328	236	802337	237
777926	101	788320	60	801329	237	802338	237
778006	52	788322	60	801330	237	802339	237
778008	53	788406	62	801332	237	802340	237
778056	54	789510	62	801333	237	802341	237
778106	52	791006	73	801334	237	802342	237
778156	54	791106	74	801335	237	802343	237
778206	52	791206	73	801336	237	802345	237
778306	54	791306	74	801337	237	802346	237
778316	54	791900	73, 74, 75	801338	237	802408	236
778406	52	791902	73, 74	801339	237	802409	236
778408	53	791903	74, 75	801340	237	802410	236
778456	54	792006	73	801341	237	802411	236
778506	52	792106	74	801342	237	802412	236

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
802413	236	806321	239	809707	247	811432	241
802414	236	806323	239	809708	247	811433	241
802415	236	806324	239	809709	247	811434	241
802416	236	806325	239	809711	247	811435	241
802417	236	806326	239	809712	247	811436	241
802418	236	806327	239	809713	247	811437	241
802420	236	806328	239	809714	247	811438	241
802421	236	806329	239	809715	247	811439	241
802422	236	806330	239	809716	247	811440	241
802423	236	806331	239	809717	247	811441	241
802424	236	806332	239	809718	247	811442	241
802425	236	806412	239	809719	247	811443	241
802426	236	806413	239	809721	247	811445	241
802427	236	806414	239	809722	247	811446	241
802428	236	806415	239	809723	247	811700	263, 264
802429	237	806416	239	809724	247	812010	264
802430	237	806417	239	809725	247	812037	264
802432	237	806418	239	809726	247	812308	240
802433	237	806419	239	809727	247	812309	240
802434	237	806420	239	809728	247	812310	240
802435	237	806421	239	809729	247	812311	240
802436	237	806423	239	811000	264	812312	240
802437	237	806424	239	811308	240	812313	240
802438	237	806425	239	811309	240	812314	240
802439	237	806426	239	811310	240	812315	240
802440	237	806427	239	811311	240	812316	240
802441	237	806428	239	811312	240	812317	240
802442	237	806429	239	811313	240	812318	240
802443	237	806430	239	811314	240	812320	240
802445	237	806431	239	811315	240	812321	240
802446	237	806432	239	811316	240	812322	240
805313	238	807101	246	811317	240	812323	240
805314	238	807102	246	811318	240	812324	240
805316	238	807103	246	811320	240	812325	240
805317	238	807501	246	811321	240	812326	240
805318	238	807502	246	811322	240	812327	240
805319	238	807503	246	811323	240	812328	240
805320	238	808001	246	811324	240	812329	241
805321	238	808002	246	811325	240	812330	241
805322	238	808003	246	811326	240	812332	241
805323	238	808004	246	811327	240	812333	241
805324	238	808005	246	811328	240	812334	241
805325	238	808006	246	811329	241	812335	241
805326	238	808007	246	811330	241	812336	241
805328	238	808008	246	811332	241	812337	241
805329	238	808009	246	811333	241	812338	241
805330	238	809011	246, 255	811334	241	812339	241
805331	238	809012	246, 255	811335	241	812340	241
805332	238	809111	246, 255	811336	241	812341	241
805333	238	809112	246, 255	811337	241	812342	241
805334	238	809301	246	811338	241	812343	241
805413	238	809302	246	811339	241	812345	241
805414	238	809401	246	811340	241	812346	241
805416	238	809402	246	811341	241	812408	240
805417	238	809501	246	811342	241	812409	240
805418	238	809502	246	811343	241	812410	240
805419	238	809601	247	811345	241	812411	240
805420	238	809602	247	811346	241	812412	240
805421	238	809603	247	811408	240	812413	240
805422	238	809604	247	811409	240	812414	240
805423	238	809605	247	811410	240	812415	240
805424	238	809606	247	811411	240	812416	240
805425	238	809607	247	811412	240	812417	240
805426	238	809608	247	811413	240	812418	240
805428	238	809609	247	811414	240	812420	240
805429	238	809621	247	811415	240	812421	240
805430	238	809622	247	811416	240	812422	240
805431	238	809623	247	811417	240	812423	240
805432	238	809624	247	811418	240	812424	240
805433	238	809625	247	811420	240	812425	240
805434	238	809626	247	811421	240	812426	240
806312	239	809627	247	811422	240	812427	240
806313	239	809628	247	811423	240	812428	240
806314	239	809629	247	811424	240	812429	241
806315	239	809701	247	811425	240	812430	241
806316	239	809702	247	811426	240	812432	241
806317	239	809703	247	811427	240	812433	241
806318	239	809704	247	811428	240	812434	241
806319	239	809705	247	811429	241	812435	241
806320	239	809706	247	811430	241	812436	241

Index numérique

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
812437	241	813445	241	816423	244	819904	255
812438	241	813446	241	816424	244	819905	255
812439	241	815016	263	816425	244	819907	255
812440	241	815025	263	816426	244	819908	255
812441	241	815036	263	816427	244	821000	225
812442	241	815049	263	816428	244	821200	225
812443	241	815313	242	816429	244	821401	245
812445	241	815314	242	816430	244	821402	245
812446	241	815316	242	816431	244	821403	245
813011	264	815317	242	816432	244	821404	245
813308	240	815318	242	816550	264	821405	245
813309	240	815319	242	817010	264	821406	245
813310	240	815320	242	817312	243	821407	245
813311	240	815321	242	817313	243	821801	221
813312	240	815322	242	817315	243	821901	221
813313	240	815323	242	817316	243	822000	222
813314	240	815324	242	817317	243	822101	221
813315	240	815325	242	817318	243	822301	229
813316	240	815326	242	817319	243	822401	245
813317	240	815328	242	817320	243	822402	245
813318	240	815329	242	817321	243	822403	245
813320	240	815330	242	817322	243	822404	245
813321	240	815331	242	817323	243	822405	245
813322	240	815332	242	817324	243	822406	245
813323	240	815333	242	817325	243	822407	245
813324	240	815334	242	817327	243	822500	222
813325	240	815413	242	817328	243	822751	221, 222
813326	240	815414	242	817329	243	822850	221, 223
813327	240	815416	242	817330	243	822851	229
813328	240	815417	242	817331	243	823101	231
813329	241	815418	242	817332	243	823102	231
813330	241	815419	242	817333	243	823103	231
813332	241	815420	242	817412	243	823104	231
813333	241	815421	242	817413	243	823105	231
813334	241	815422	242	817415	243	823106	231
813335	241	815423	242	817416	243	823107	231
813336	241	815424	242	817417	243	823108	231
813337	241	815425	242	817418	243	825005	227
813338	241	815426	242	817419	243	825010	227
813339	241	815428	242	817420	243	825017	227
813340	241	815429	242	817421	243	825205	61, 227
813341	241	815430	242	817422	243	825210	61, 227
813342	241	815431	242	817423	243	825217	227
813343	241	815432	242	817424	243	826000	163
813345	241	815433	242	817425	243	826001	109, 188, 228
813346	241	815434	242	817427	243	826003	109, 188, 228
813408	240	815516	263	817428	243	826004	188, 228
813409	240	815525	263	817429	243	826005	188, 228
813410	240	815536	263	817430	243	828201	215
813411	240	815549	263	817431	243	828202	215
813412	240	816312	244	817432	243	828203	215
813413	240	816313	244	817433	243	828204	215
813414	240	816314	244	817546	265	828300	215
813415	240	816315	244	818008	265	828305	215
813416	240	816316	244	819601	254	828308	215
813417	240	816317	244	819603	217	828309	216
813418	240	816318	244	819603	254	831401	245
813420	240	816319	244	819700	253	831402	245
813421	240	816320	244	819708	252	831403	245
813422	240	816321	244	819710	252	831404	245
813423	240	816323	244	819712	252	831405	245
813424	240	816324	244	819714	252	831406	245
813425	240	816325	244	819720	252	831407	245
813426	240	816326	244	819722	252	832401	245
813427	240	816327	244	819724	252	832402	245
813428	240	816328	244	819728	252	832403	245
813429	241	816329	244	819740	253	832404	245
813430	241	816330	244	819744	253	832405	245
813432	241	816331	244	819801	254	832406	245
813433	241	816332	244	819803	254	832407	245
813434	241	816412	244	819808	252	845010	259
813435	241	816413	244	819810	252	845110	259
813436	241	816414	244	819812	252	845116	259
813437	241	816415	244	819814	252	845608	256
813438	241	816416	244	819830	252	845612	256
813439	241	816417	244	819832	252	845618	258
813440	241	816418	244	819834	252	845622	258
813441	241	816419	244	819838	252	845630	258
813442	241	816420	244	819840	253	845631	258
813443	241	816421	244	819844	253	845635	258

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
845637	258	853093	131	855043	151	885080	182
846007	259	853094	131	855044	151	885081	182
848000	276	853104	133	855045	151	885082	182
848010	276	853133	133	855052	151	885084	182
848020	276	853193	133	855053	151	885230	179
849600	274	853194	133	855054	151	885231	179
849800	274	853313	132	855055	151	885234	179
850000	274	853314	132	855605	279	885280	182
850120	106	853323	132	855606	279	885281	182
850140	107	853324	132	855615	279	885282	182
850206	108	854011	128	855616	279	885284	182
850210	108	854012	128	855630	279	886030	179
850212	108	854013	128	855631	279	886031	179
850217	109	854014	128	855640	279	886034	179
850220	106	854021	128	855641	279	886080	182
850222	106	854022	128	857911	286	886081	182
850240	107	854023	128	857920	286	886082	182
850268	107	854024	128	857930	287	886084	182
850306	108	854031	129	857940	284	887030	179
850310	108	854032	129	857941	284	887031	179
850312	108	854033	129	857950	285	887034	179
850317	109	854034	129	858002	289	887080	183
850320	106	854051	129	858003	289	887081	183
850322	106	854052	129	858006	289	887082	183
850340	107	854053	129	858012	289	887084	183
850368	107	854054	129	858013	289	889010	187
850400	274	854062	130	858102	289	889011	187
850510	112	854064	130	858103	289	889012	187
850700	272	854081	130	858110	287	889013	187
850800	272	854082	130	858112	289	889014	187
850801	272	854083	130	858113	289	889015	188
851013	135	854084	130	858115	287	889016	188
851014	135	854112	139	865001	122	889017	187
851015	135	854113	139	865201	122	889018	188
851023	137	854114	139	866001	122	889019	188
851024	137	854122	141	866201	122	889022	187
851025	137	854123	141	867101	121, 216	889026	188
851042	153	854124	141	868001	121	889027	187
851043	153	854241	143	870400	123	891210	201
851044	153	854242	143	870731	160	891215	201
851102	87, 150	854291	143	870801	166	891220	202
851103	87, 150	854292	143	870804	166	891221	201
851104	87, 150	854402	143	870820	160	891910	201
851105	87, 150	854407	143	870830	160	891915	201
851123	87, 150	854408	143	870840	159	891920	202
851124	87, 150	854410	143	870851	158	891921	201
851125	87, 150	854420	143	870855	158	892004	205
851217	109	854510	144	870857	158	892205	205
851240	107	854520	144	870860	159	892207	205
851303	138, 140	854913	132	870861	158	892210	205
851304	138, 140	854914	132	870870	158	892215	205
851305	138	854923	134	870872	158	892910	205
851317	109	854924	134	870904	167	892915	205
851340	107	854933	136	870906	167	893001	248
851401	273	854934	136	870990	168	893002	248
851405	273	854935	136	871008	123	893210	207
851601	273	854943	138	872002	117	893215	207
851605	273	854944	138	872003	117	893301	248
851701	273	854945	138	872012	118	893302	248
851705	273	854950	130, 132, 134, 136, 138, 140, 142	872013	118	893910	207
852001	270	854952	140	872112	119	893915	207
852002	270	854953	140	872113	119	894110	202
852105	271	854954	140	872210	120	894115	202
852106	271	854955	140	872212	119	894120	203
852110	271	854962	142	872213	119	894121	202
852112	271	854963	142	872312	118	894320	203
852214	114	854964	142	872313	118	894321	203
852236	114	854970	143	875000	163	895006	206
852314	114	854971	143	875001	164	895010	206
852336	114	854972	142	875002	164	895101	206
853001	275	854973	142	875003	164	895104	206
853004	85	854974	142	875004	163	895105	206
853005	275	854977	142	875005	165	895205	206
853010	275	854980	143	875006	165	895207	206
853015	275	854981	143	875007	165	896000	203
853024	131	855023	150	880002	193	897020	49, 203
853033	131	855024	151	881800	193	897500	210
853052	155	855025	151	881803	193	898000	210
853053	155	855026	151	881900	193	899000	210
853054	155	855042	151	881903	193		

Index alphabétique

A

Accumulateur chaud/froid	215
Alcool gélifié	123
Aquaris (lave-mains)	268/271
Armoire à assiettes (chauffantes)	115
Armoire à banquetts	104/114
Armoire de décontamination	278/279

B

Bac gastro et couvercle	14/33
Bac à frites	206
Bain-marie	116/122
Barrette de composition	23-27
Boîte "Modulus"	31/33
Borne Nav'therm	191/195
Buffet chaud "Satine" Buffet Line	158/159
Buffet froids "Satine" Buffet Line	160
Buffets "Modulo" buffet line	161/165

C

Cache tuyaux (lave-mains)	275
Casier à vaisselle	262/265
Chariot à assiettes	73/75
Chariot à glissières	38/47
Chariot à niveau constant	91/101
Chariot à plateforme	79
Chariot bain-marie	116/120
Chariot cafétéria	63/68
Chariot casiers à vaisselle	46-72-80/81-265
Chariot de débarrassage	69
Chariot de dessouvidage	84
Chariot de distribution multi-portions	176/189
Chariot de préparation de plateaux	83
Chariot de service	52/54
Chariot "Multi-standard"	46
Chariot "Trans'therm"	198/210
Chariot Nav'therm	191/195
Chariot petit-déjeuner	55/61
Chariot stockage assiettes garnies	88/90
Chariot stockage / égouttage bacs gastro	71
Chariot stockage / égouttage plateaux	70
Chariot stockage / égouttage casiers	72
Chariot stockage porte-repas	217
Clayette	246-255
Cloche couvre-assiettes (inox)	109
Collecteur à déchets	53-85-283/289
Conteneur isotherme	218/231
Couvercle Roll-Top	160
Cuvier	76/78

D

Désinsectiseur	281/282
Dévidoir mural pour housses	48
Distributeur de papier	275
Distributeur de savon	275

E

Échelle (chariot à glissières)	38/47
Égouttoir	23-27
Équateur (vitrine chaude)	152/153
Étagère	234/259
Étagère mobile	245-254/255
Étagère murale	256/259
Étiquettes HACCP	34

F

Fours de remise en température	198/211
--------------------------------------	---------

G

Gants	172
Gel de chauffe	123
Godet à couverts	264
Grille	51-203

H / I / J

Housse de protection	38-45-47-49-62-70/71-73/75
----------------------------	----------------------------

Housse isotherme	49-203
Induction	170/171
Inouk (vitrine froide)	154/155

K / L

Kit étagère	248
Lampe chauffante	168
Lave-mains	268/276
Lave-mains mobile	276

M

Malette pour plaque induction	171
Maniques	172
Marmite à potage	123
Meubles self	126/145
"Mini-self" (chariot)	120
Module traçabilité "Trans'therm"	210
"Modulo" buffet line	161/165
"Modulus" (boîtes GN)	31/33
Moufles	172

N / O

Nav'therm	191/195
Nomad	176/189
Oasis (meubles selfs)	126/145

P

Panier à couverts	265
Panier à vaisselle	261/265
Panier pour accumulateur chaud/froid	216
Pince	24
Plaques à glu	282
Plaque à pâtisserie	50/51
Plaque chauffante	158/159-164-166/167
Plaque chauffante "Extra-basse"	166
Plaque de découpe chauffante	158-164
Plaque eutectique	109-228
Plaque induction	170/171
Poignée amovible ("Trans'therm")	203
Porte-repas individuel	214/217
Poste de collecte/tri des déchets	288/289
Poste de décontamination de table	280
Poubelle	53-85-283/289

R

Ravier	24-216
Rayonnement pour chambre froide	234/259
Rayonnement inox	250/259
Réchaud wok induction	171
Régulateur de combustion	123
Roues (conteneurs)	221/222

S

Sacs poubelle	287
"Satellite" (armoire à banquetts)	104/114
"Satine" Buffet Line	157/160
Self (meubles)	126/145
Silo à encastrer	94-99
Socle rouleur	80/81-265
Sonde à piquer "Trans'therm"	210
Support boîtes à épices	24
Support couverts pour chariot niveau constant	101
Système de distribution de repas "Nav'therm"	191/195
Système de stockage d'assiettes garnies	88/90-260

T

Table dressage d'assiettes	85
Table collecte / Tri déchets	288/289
Table mobile de préparation	82
Table mobile de préparation réfrigérée "Taiga"	86/87-148/151
"Trans'therm"	198/211

V / W

Vitrine chaude "Equateur"	152/153
Vitrine réfrigérée "Inouk"	154/155

Alphabetical order

A

Accumulator hot/cold	215
Adaptor bar	23-27
Aluminium shelf	246
Aquaris (wash-hand basin)	268/271

B

Bain-marie	116/120
Baking tray	50/51
Banquet trolley	104/114
Breakfast trolleys	55/61
Buffet "Satine" Buffet Line	157/160

C

Cafeteria trolley	63/68
Carving station	158-164
Chafing dish	121/122
Clearing trolley	69
Cold buffet "Satine" Buffet Line	160
Cover trolley	38-45-47-49-62-70/71-73/75
Cupboard (reheating)	198/211
Cupboard for plates	115
Cutlery basket	265

D

Decontamination cupboard	278/279
Devacuumizing trolley	84
Dish	24-216
Dishwasher basket	262/265
Dispensers	275
Distribution of multiportion meals	176/189
Dolly	80/81-265
Draining	23-27
Drip-dry trolleys	70/72

E

Equateur (hot display cabinet)	152/153
Eutectic block	109-228

F

Flame regulator	123
Flight case	171
Fuel paste	123

G

Gastronorm shelving	234/255
Gloves	172
GN container and lid	14/33
Grid	51-203
Grip	24

H

HACCP (stickers)	34
Heating lamp	168
Hot buffet "Satine" buffet Line	158/159
Hot display cabinet "Equateur"	152/153
Hot plates	158/159-164
Hygienic plastic shelf	246-255

I

Individual meal carrier	214/217
Induction cooker	170/171
Inouk (refrigerated display cabinet)	154/155
Insect killer	281/282
Insulated box	218/231

L

Labels	34
--------------	----

M

Mitts	172
Mobile bain-marie	116/120
Mobile preparation table	82
Mobile shelving system	245-254/255
Mobile tank	76/78
"Modulo" buffet line	161/165
"Modulus" (food boxes)	31/33
Multi-portion trolleys	176/189
Multi-standard trolley	46

N/O

Nav'therm	191/195
Nomad	176/189
Oasis (self units)	126/145

P

Paper towel dispenser	275
Plate cover (stainless steel)	109
Plate dispenser	91/96
Plate dressing table	85
Platform (trolley)	79
Preparation trolley for trays	83

R

Racking trolleys	38/47
Refrigerated display cabinet "Inouk"	154/155
Refrigerated movable preparation table "Taiga"	86/87-148/151
Reheating "Trans'therm"	198/211
Rubbish bin	53-85-283/289

S

"Satellite" (banquet trolley)	104/114
"Satine" Buffet Line	157/160
Self cabinets	126/145
Self-levelling trolley	91/101
Serving trolley	52/54
Shelving kits	248
Shelving systems	234/259
Soap dispenser	275
Soup kettle	123
Stack	94-99
Storage trolley	70/72
Support for spice boxes	24
System for carrying charged plates	88/90
System for meal distribution (Nav'therm)	191/195

T

Table (mobile for preparation)	82
Table decontamination station	280
Tank mobile	76/78

Alphabetical order

"Trans'therm"	198/211
Trolleys	38/90
Trolleys for dishwashers	46-72-80/81-265
Trolleys for meal carriers	217
Trolleys for meals distribution.....	176/189

U/V/W

Unwinding stand	48
Wall shelving	256/259
Wash-hand basin	268/276
Wok induction cooker	171

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 - Application des conditions générales de vente - Opposabilité

Les présentes conditions générales de vente constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande. Elles prévalent sur les conditions d'achat, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur.

ARTICLE 2 - Commandes

Pour être valable, toute commande doit préciser la quantité et les références des produits vendus.

Sauf condition particulière, la commande entraîne pour l'acheteur l'acceptation des conditions de vente du vendeur.

ARTICLE 3 – Modification de la commande

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

ARTICLE 4 - Prix

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 ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits.

Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.

ARTICLE 5 - Livraison

5.1. Modalités

La livraison s'effectue conformément à la commande et selon des modalités arrêtées d'un commun accord entre le vendeur et l'acheteur.

5.2. Risques

Avaries de transport

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. Le transporteur est seul responsable des avaries, pertes, vols ou retard dans les livraisons.

Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et les confirmer auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les quarante huit heures suivant la réception des marchandises.

En cas de livraison directe à l'utilisateur final pour le compte du client, le client reste responsable de la réception de la marchandise et de la formation de réserves éventuelles auprès du transporteur tel que cela est précisé au paragraphe précédent.

En cas de non respect de cette procédure de formulation de réserves, le vendeur ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages survenus durant le transport.

Manquants

En cas de réclamation relative à des manquants, l'envoi sera reconstitué et le poids vérifié fera foi vis-à-vis de celui indiqué sur la lettre de voiture. Toute réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit dans les cinq jours suivant la date de facturation.

ARTICLE 6 - Réception

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, ainsi qu'il est dit ci-dessus, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité des produits livrés par rapport aux produits commandés ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les cinq jours de l'arrivée des produits.

ARTICLE 7 - Retours

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.

Toute demande de retour doit être formulée dans un délai maximal de cinq jours ouvrés à compter de la date de livraison de la marchandise.

En cas d'acceptation de la part du vendeur, les marchandises ne seront reprises qu'aux conditions suivantes :

- les produits doivent être en parfait état, ne pas avoir été utilisés et ils doivent être rendus avec l'ensemble de leurs accessoires et la documentation, dans leur emballage d'origine et toujours recouverts du film de protection de surface des inox.
- les frais d'emballage et de transport, à l'aller comme au retour, sont à la charge du client.

Sauf erreur imputable au vendeur, ce dernier appliquera une décote de 20 % sur le prix de facturation des marchandises, afin de couvrir les frais de gestion et de remise en stock.

ARTICLE 8 – Reproduction et modification des produits

Les reproductions photographiques des articles du catalogue du vendeur de même que les renseignements qui les accompagnent sont donnés à titre indicatif. Le vendeur se réserve le droit d'apporter à ses fabrications toutes les modifications qu'il jugera utiles.

Les articles spéciaux réalisés suivant un modèle ou un dessin entraînent la responsabilité de l'acheteur concernant brevets et contrefaçon. Les articles spéciaux ne sont pas repris. Les éventuelles commandes de produits hors catalogue sont réputées fermes et définitives; ces produits "hors catalogue" ne pourront en aucun cas être repris.

ARTICLE 9 - Garantie

9.1. Etendue

Le vendeur ne garantit les marchandises que dans les conditions normales d'utilisation et pour une durée d'une année à compter de la facturation dont la date est opposable à l'acheteur.

En cas de réparation intervenant durant la période de garantie, les pièces seront fournies gratuitement par le vendeur, la main d'œuvre restera à la charge du client.

Les frais d'expédition et de retour des matériels et des pièces détachées resteront également à la charge du client.

Conformément aux directives européennes 2002/96/CE et 2002/95/CE du 27 janvier 2003, relatives aux Déchets des Equipements Electriques et Electroniques et à la limitation de l'utilisation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, le vendeur est inscrit au registre des producteurs de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

9.2. Exclusions

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un accident extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

ARTICLE 10 - Facturation

Une facture est établie par le vendeur pour chaque livraison.

ARTICLE 11 – PAIEMENT

11.1. Modalités

Conformément à la loi n° 2008-776 du 4 août 2008, les factures du vendeur sont payables à trente jours fin de mois et, en pareille hypothèse, sans aucun escompte.

En cas de paiement à réception de la facture, l'acheteur pourra déduire un escompte égal à 1 % du montant hors taxes de ladite facture.

Toute marchandise expédiée du 1er au 30 ou 31 de chaque mois, prendra valeur dudit mois.

En cas de retard de paiement, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture. Le taux d'intérêt utilisé pour le calcul de ces pénalités, compte tenu des termes de l'article L.441-6 de Code de Commerce, est égal à trois fois le taux d'intérêt légal. Ces pénalités sont exigibles de plein droit.

Conformément aux articles 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraîne de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement. Une indemnité complémentaire pourra être réclamée, sur justificatifs, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de l'indemnité forfaitaire.

Le vendeur se réserve le droit de modifier l'encours de facturation accordé à ses clients. Au-delà de ces encours, les livraisons seront payées par virement bancaire anticipé.

11.2. Exigence de garanties ou de règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties notamment d'un règlement comptant ou d'un règlement par traite payable à vue et ce, avant l'exécution des commandes reçues.

ARTICLE 12 - Risques

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des marchandises des entrepôts du vendeur.

Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avarie, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables, en conformité de ce qui est dit ci-dessus.

ARTICLE 13 – Réserve de propriété

Conformément à la loi du 25 janvier 1985, modifiée par la loi du 1er juillet 1996, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral de leur prix.

ARTICLE 14 - Compétence – Contestation

A défaut d'un règlement amiable d'un litige, seront seuls compétents en cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux de Vienne (Isère-France) à moins que le vendeur ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie, et quels que soient le mode et les modalités de paiement, sans que les clauses attributives de juridiction pouvant exister sur les documents des acheteurs puissent mettre obstacle à l'application de la présente clause.

General terms of sale

ARTICLE 1 – Applying the general terms of sale – Applicability

The present general terms of sale are the basis for business negotiations and shall systematically be sent or given to each buyer to enable him or her place an order. They shall take precedence over the conditions of purchase, except where otherwise formally accepted in writing by the seller.

ARTICLE 2 - Orders

To be valid, each order must contain the exact quantity and references of the products sold. Except where otherwise specifically stipulated, for the buyer, placing the order is tantamount to accepting the seller's terms of sale.

ARTICLE 3 – Order modification

Any order modification or resolution requested by the buyer shall only be taken into consideration if the request is made in writing before the products are dispatched.

ARTICLE 4 - Prices

The products shall be provided at the prices applicable at the time of dispatch, in euros and taking account of the VAT applicable on the date the order was placed. Any change in the rate may be reflected on the price of the products. The seller reserves the right to modify its prices at any time subject to thirty days advance notice.

ARTICLE 5 - Delivery

5.1. Modalities

Delivery shall be made in accordance with the order and the modalities agreed upon by both the seller and buyer.

5.2. Risks

Transport-related damage

The goods shall be transported at the buyer's risk. The carrier shall be solely responsible for any damage, loss, theft or late deliveries.

During delivery, the client MUST check the state of the delivered goods, indicate any specific reservations on the carrier exculpation document and confirm them with the carrier by registered mail within forty-eight hours after receiving the goods.

If the goods are delivered directly to an end-user on behalf of the client, the client shall be responsible for receiving the goods and for expressing any possible reservations to the carrier as specified in the foregoing paragraph.

Where the client fails to comply with this complaint-lodging procedure, the seller shall not be held responsible for any damage occurring during transportation

Incomplete deliveries

In case of complaint concerning incomplete deliveries, the delivery shall be reconstituted and the verified weight shall be deemed valid with regard to the one indicated on the waybill. Any complaint can only be taken into consideration if lodged in writing within five days after the invoicing date.

ARTICLE 6 - Acceptance

Without prejudice to the measures to take vis-à-vis the carrier, as stipulated above, complaints about obvious defects or non-conformity of the delivered products with the products ordered or dispatch note must be lodged in writing within five days after receiving the products.

ARTICLE 7 - Returns

Goods may only be returned after a formal agreement between the seller and buyer. Any product returned without this agreement shall be placed at the buyer's disposal and no credit note shall be issued in relation thereto. The costs and risks inherent in returning the goods shall be borne by the buyer. Any request to return some goods must be made within a maximum of five working days starting from the good-delivery date.

If accepted by the seller, the goods shall only be taken back on the following conditions :

- The goods must be in a perfect state, must not have been used and must be returned with all their accessories and documentation, in their original package and still covered by the stainless steel surface protective film.
- The packaging and transport costs to and fro shall be borne by the client.

Except in case of error attributable to the seller, this latter shall apply a 20 % discount on the invoice amount for the goods, to cover the management and restocking costs.

ARTICLE 8 – Reproducing and modifying the products

Pictures of the articles in the seller's catalogue, as well as the descriptions thereof, are given for information purposes only. The seller reserves the right to make any modifications it deems necessary on its products.

The buyer shall be responsible for special items produced according to a model or design, with regard to patents and patent infringements. Returned special items shall not be accepted. Any product order outside the catalogue shall be deemed firm and definite; these "non-catalogue" products shall not for any reason whatsoever be accepted if returned

ARTICLE 9 – Guarantee

9.1. Range

The seller only guarantees the goods on the normal utilisation conditions and for a period of one year as from the invoicing date.

In case of repair during the guarantee period, spare parts shall be provided free of charge by the seller whereas the cost of labour shall be borne by the client.

The client shall equally bear the costs of dispatching and returning the materials and spare parts.

Pursuant to European Directive 2002/96/EC and 2002/95/EC of 25 January 2003 on waste electrical and electronic equipment and the restriction on the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment, the seller is registered in the ADEME Register of producers (ADEME : an environmental and energy-control agency).

9.2. Exclusions

The guarantee shall not apply to obvious defects.

Also excluded from the guarantee are faults and defects resulting from natural wear or from an external accident, or even from a modification of the product not planned for or specified by the seller.

ARTICLE 10 - Invoicing

An invoice shall be issued by the seller for each delivery.

ARTICLE 11 – Payment

11.1. Modalities

In accordance with law 2008-776 of 4 August 2008, the seller's invoices are payable after thirty days, at the end of the month, without any discount.

In case of payment upon invoice reception, the buyer may deduct a 1% discount from the amount (excluding the VAT) of the said invoice.

Any product dispatched from the 1st to the 30th or 31st of each month shall take on the value of the said month.

In case of late payment, lateness penalties shall be payable the day after the payment date indicated on the invoice. The interest rate used to calculate these penalties, given the terms of Article L.441-6 of the French Commercial Code, shall be equal to three times the legal interest rate. These penalties shall be automatically payable. In addition to late penalties, any late payment shall automatically lead to the debtor being required to pay a fixed sum of €40 for collection costs under Articles 441-6 and D. 441-5 of the Commercial Code. Additional compensation may be claimed on evidence should recovery costs exceed the amount provided for.

The seller reserves the right to modify the payment deadlines granted to its clients. At the end of these deadlines, the deliveries shall be paid for in advance through bank transfer.

11.2. Demand for guarantee or payment

Any deterioration in the buyer's credit may result in a demand for guarantees, especially cash payment or payment through draft payable at sight, before the execution of incoming orders.

ARTICLE 12 - Risks

The buyer shall bear the risks, even in case of carriage paid sale, upon dispatch of the goods from the seller's warehouses.

Therefore, the goods shall travel at the buyer's risk; in case of damage, loss or incomplete delivery, the buyer shall lodge all complaints or file claims with the carriers responsible as stipulated above.

ARTICLE 13 – Reservation concerning ownership

Pursuant to the law of 25 January 1985, modified through the law of 1996, the goods shall remain the seller's property until they are paid for in full.

ARTICLE 14 - Jurisdictional venue – Dispute

In the absence of an amicable settlement of a dispute, the jurisdictional venue for any dispute arising in connection with the composition or execution of the order shall be the Court of Vienne (Isère-France), unless otherwise required by the seller.

This clause shall apply even in the event of summary judgement, incidental claim, multiple defendants or warrantee proceedings, regardless of the mode and modalities of payment; no jurisdictional venue clause on the buyers' documents may hamper the application of the present clause.