



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT - PI CREATION

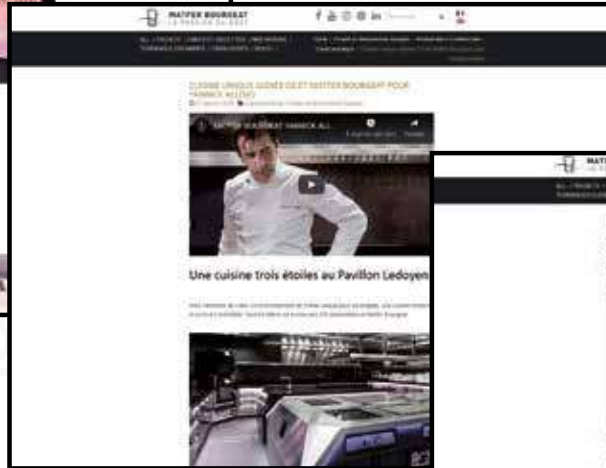
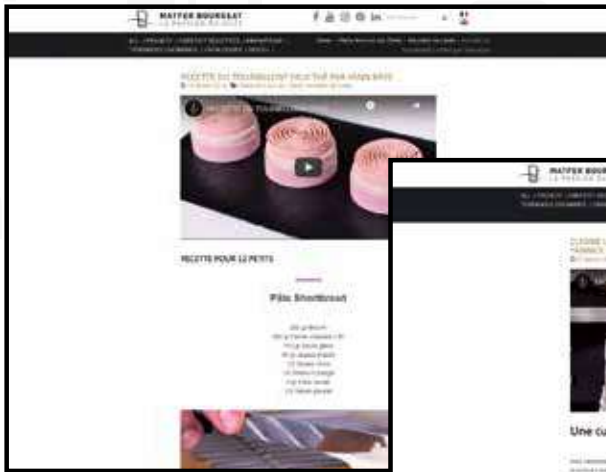
DEPUIS 1814



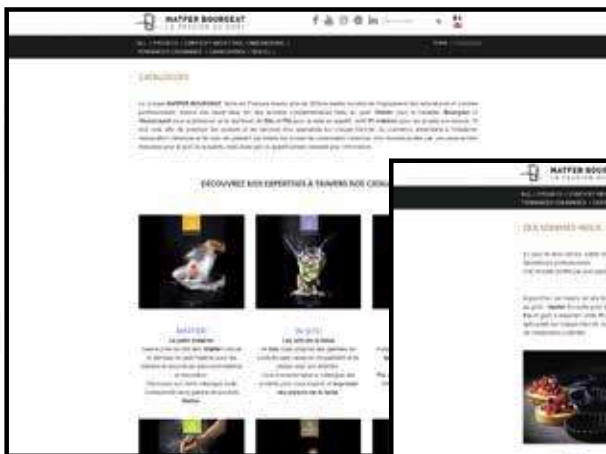


SUIVEZ-NOUS

WWW.MATFERBOURGEAT.COM



L'ACTUALITÉ



LE GROUPE

BOURGEAT
Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets en Dauphiné - France
Tél. : +33 (0)4 76 32 14 44
Fax : +33 (0)4 76 32 25 96
Email : commercial.bgt@matferbourgeat.com

S.A.S au capital de 5 428 800 €
RCS VIENNE B 397 798 539

VAUCONSANT
6 Rue Charles Hermite - ZI des Sables - BP59
54110 Dombasle sur Meurthe - France
Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82
Fax : +33 (0)3 83 45 82 93
Email : info@vauconsant.com

S.A.S au capital de 1 000 000 €
RCS NANCY B 757 804 042

PI CREATION
ZI St-Etienne
64100 Bayonne - France
Tél. : +33 (0)5 59 50 36 00
Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
Email : commercial@pi-creation.com

S.A.S.U au capital de 500 000 €
R.C.S. BAYONNE 354 020 034



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS



Industriel français depuis
plus de 200 ans, nos métiers :

**LA PASSION
DU GOÛT**





MATFER



LES OUTILS
POUR LE GOÛT





LA TABLE QUI
MET EN APPÉTIT





MATFER
USAGE UNIQUE





NE

2020



HARMONIE NOUVELLE TABLE DE TRI

PLUS PRATIQUE

SANS RAMPE

2 SYSTÈMES DE PESÉE EN OPTION

COLLECTEURS MONOBLOC CONÇUS POUR FACILITER LE REMPLACEMENT DU SAC

PLUS PROPRE

SANS COLLERETTES QUI DÉPASSENT DU PLAN DE TRAVAIL

PLUS MOBILE

4 ROULETTES EN OPTIONS

CONFORME À LA LÉGISLATION



Trier c'est désormais une obligation légale pour les établissements qui produisent 10 tonnes de bio-déchets par an.

Avant le tri était souvent vécu comme une corvée de fin de repas, peu pratique et sale. Harmonie est une table de tri vraiment innovante.

Sans rampe, elle est beaucoup plus accessible à tous. Avec ses TVO parfaitement affleurants au dessus de la table, Harmonie est toujours propre, même en cours de service.

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est à la fois éducatif, bon pour l'environnement et essentiel pour optimiser la production en cuisine.

NEO UN NOUVEAU STYLE DE PARE HALEINE

PLUS DESIGN
PLUS PERSONNALISABLE
PEINTURE EPOXY EN OPTION
LARGE SECTION POUR APPLIQUER UN DÉCOR
SUR MESURE
POUR CRÉER PLUS D'APPÉTIT
NOUVEL ÉCLAIRAGE LED
PLUS HOMOGENE ET PLUS PUISSANT



Avec son design unique, Neo ne passe pas inaperçu !
Ses larges possibilités de personnalisation et son réglage de l'inclinaison permettent d'exprimer encore plus la personnalité de votre restaurant.
Sa puissance de 210 lm, son IRC >90 et son tout nouveau diffuseur, Neo assure un éclairage aussi pur qu'intense, pour créer toujours plus d'appétit !



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

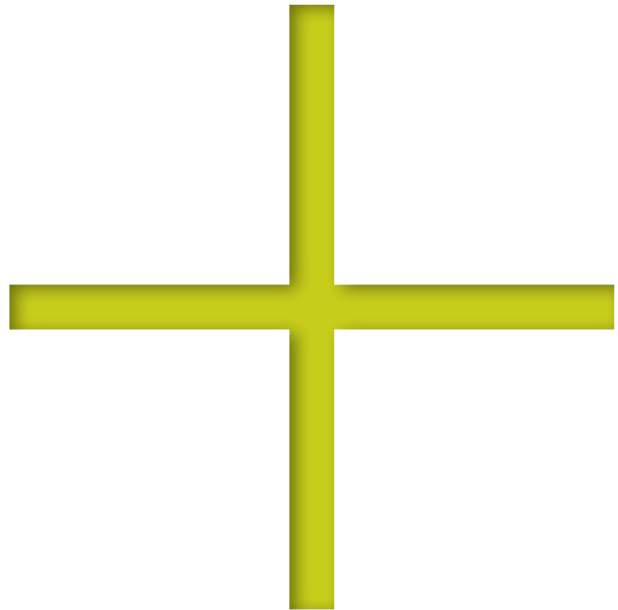
LA PASSION DU GOÛT



BOURGEAT
VAUCONSANT
PI Creation

ENSEMBLE
POUR

CRÉER
DE
L'APPÉTIT



Bourgeat, Vauconsant, et PI Creation,
forment aujourd'hui
Matfer Bourgeat-Distribution de Repas,
leader de la création et la fabrication
de concepts pour la distribution de repas.

Matfer Bourgeat-Distribution de Repas évolue
sur les marchés du commerce alimentaire, de la
restauration commerciale, de l'hôtellerie,
de la restauration scolaire
ou d'université, de la restauration
d'entreprise, des établissements de santé
et du marine business.

Forts de leurs 3 sites de production, de leurs équipes R&D
et de leurs bureaux d'études de conception,
Bourgeat, Vauconsant et PI Creation proposent
des concepts de distribution de repas parfaitement adaptés à tous les besoins.

Le «sur-mesure» et la personnalisation sont les grandes forces
du pôle Distribution de Repas du Groupe Matfer Bourgeat.
Ce pôle peut adapter ses produits standards à vos besoins spécifiques
ou développer des concepts entièrement personnalisés.

Pour créer de l'appétit.



LA MOBILITÉ DU GOÛT



LA DISTRIBUTION QUI
DONNE DE L'APPÉTIT



LES MEUBLES SUR-MESURE
POUR LE GOÛT



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

PERSONNALISABLE, À LA MESURE OU SUR-MESURE

Matfer Bourgeat Distribution de Repas propose de larges possibilités de personnalisation (décor, adaptation ergonomique, etc ...) de ses produits standards.

Pour pousser toujours plus loin l'intégration esthétique autant que fonctionnelle, Matfer Bourgeat Distribution de Repas propose une fabrication à la mesure.

Pour répondre aux demandes de différenciation ultime, Matfer Bourgeat Distribution de Repas propose de réaliser spécialement, dans les moindres détails techniques et esthétiques, des fabrications sur-mesure.







**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

ENGAGÉS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Matfer Bourgeat Distribution de repas (MBDR) fabrique des équipements qui respectent les principes essentiels du développement durable.

En moyenne, nos équipements ont un cycle de vie de 10 ans. Ils sont fabriqués à partir de matériaux à fort impact sur l'environnement mais recyclables comme l'inox et le verre. Ils sont conformes aux directives européennes en matière de recyclage des produits en fin de vie.

Outre une pérennité économique, une certaine équité sociale et la préservation de l'environnement sont des objectifs inscrits dans la politique des

3 entreprises du pôle MBDR :

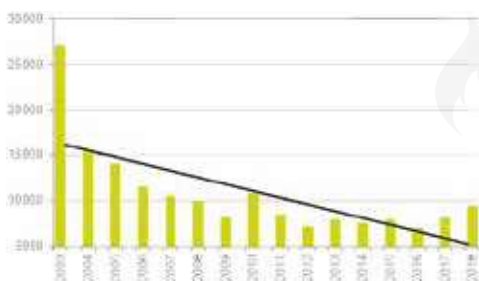
- réduction des impacts majeurs sur l'environnement des sites de production (consommation en énergies et ressources naturelles, tri et recyclage des déchets, réduction des émissions polluantes).
- minimisation des impacts sur la biodiversité (via les emballages des commandes).
- réduction des risques, des accidents de travail et maladies professionnelles.



AUGMENTER LE RECYCLAGE DES DÉCHETS

Les entreprises du pôle Matfer Bourgeat Distribution de repas trient, collectent et font recycler dans des usines de proximité, certains déchets de bureaux (papier/carton, cartouches d'imprimante, piles) via des prestataires employant des personnes en situation de handicap, leurs DEEE* et DEA* par l'éco-organisme Écologic et la plupart des déchets industriels (métaux, huiles, bois, palettes, etc.) par des prestataires de proximité.

Evolution de la consommation d'eau générée par l'activité de production au cours du temps chez Bourgeat

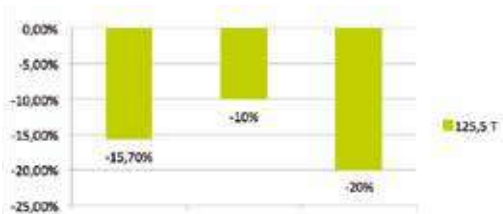


En 2018

5 021 MWh de gaz rapportés à l'activité consommés dans le pôle MBDR = - 5 % / 2017.
660 T de EEE mis sur le marché par les entreprises MBDR = - 8,25 % / 2017.

Réduction des déchets non dangereux générés par l'activité en 2018 par rapport à 2017 chez Vauconsant

125,5 T de déchets non dangereux en 2018 / 2017



DIB : tout venant Bois Papiers/cartons

* A quoi correspondent ces sigles ? Voir page 430.



RÉDUIRE LES IMPACTS DE CONSOMMATION

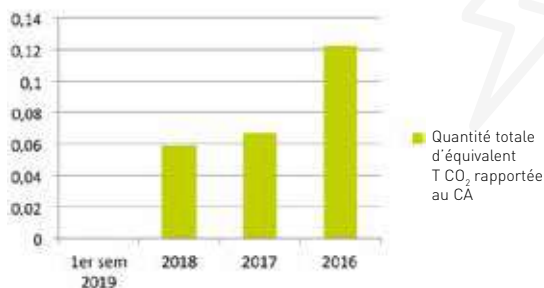
Achats responsables, consommation raisonnée, dématérialisation de l'archivage, recyclage des déchets, réductions adaptées à la production pour l'énergie électrique et les ressources naturelles (eau, gaz, carburant), sont mis en œuvre pour réduire les impacts environnementaux liés à la consommation.

RÉDUIRE LES ÉMISSIONS POLLUANTES



Limiter les rejets atmosphériques et aqueux des usines, réduire les gaz à effet de serre des produits mis sur le marché, encourager l'usage des mobilités légères pour les collaborateurs : l'usage du train et des transports en commun plutôt que les véhicules individuels, le co-voiturage, l'auto-partage, la bicyclette, le home-office 2 fois par semaine, limitation des déplacements intragroupe GMB.

Quantité totale d'équivalent T CO₂ des fluides frigorigènes des équipements fabriqués chez Pi-Création



En partenariat avec
EcoLogic



BUFFET P.3

**SELF ENTREPRISE,
UNIVERSITÉ,
RESTAURATION COMMERCIALE** P.27

SELF SCOLAIRE P.123

ENCASTRABLES - PROJETS MENUISÉS P.187

ENVIRONNEMENT DE DISTRIBUTION P.227

LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE P.247

DISTRIBUTION DE REPAS P.295

CUISINE - LABORATOIRE P.313

MANUTENTION - STOCKAGE P.329

HYGIENE P.389



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS





BUFFET

FOOD LINE	4 - 5
QUADRA	6 - 11
NEW FRONT COOKING	12 - 17
CAVES À VIN SUR-MESURE	18 - 19
SELS MOBILES CARAVANE	20 - 25



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

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 33 décors standards
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol
- Accès PMR
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530x325 mm) en inox, finition en peinture epoxy
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530x325 mm) en verre trempé de 8 mm noir
- Commande centralisée tactile



+ design

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

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique

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

+ de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

**CONSULTEZ-NOUS
POUR ÉTUDIER VOTRE
PROJET**



FOOD LINE

LE BUFFET D'HÔTEL LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304, finition en peinture epoxy noir
- Façade en mélaminé hydrofuge à 460 mm du sol, 33 décors standards
- Dessus en granit de 20 mm d'épaisseur, neutre ou réfrigéré, à 850 mm du sol
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



+ design

- Dessus en granit de 20 mm en standard
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc en option

+ accueillant

- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 850 mm

+ économique

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

+ de choix

- 18 coloris unis, 10 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- Structure en peinture epoxy RAL au choix, en option

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

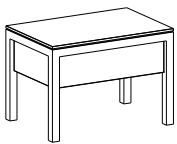
**Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004**



QUADRA

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





BUFFETS NEUTRES DESSOUS LIBRE AVEC DESSUS EN GRANIT

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm	
Largeur	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	
	Code	MQEN00020	MQEN00030	MQEN00040	MQEN00050	MQEN00060
	Prix HT*					

Options

4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT					
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	Prix HT					
Niche pour assiettes ou plateaux	Code	PDF180	PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT					
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part

DESSUS

- Granit de 20 mm d'épaisseur

BUFFET NEUTRE

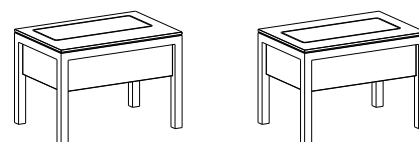
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Cordon d'alimentation extensible

BUFFET RÉFRIGÉRÉ

- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Cordon d'alimentation extensible

FACADE

- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

**BUFFETS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE LIVRÉS AVEC DESSUS EN GRANIT**

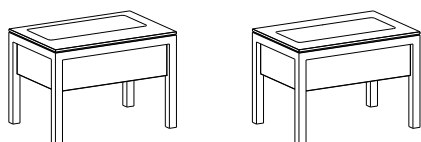
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm
Largeur		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
P. Frigo		908 W	908 W	908 W	908 W	908 W
P. Électrique		700 W	700 W	700 W	700 W	700 W
	Adossé	MQCS00020	MQCS00030	MQCS00040	MQCS00050	MQCS00060
	Central	MQCS00120	MQCS00130	MQCS00140	MQCS00150	MQCS00160
	Prix HT*					

Options

4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT					
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	Prix HT					
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT					
Niche pour assiettes ou plateaux	Code			PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT					
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT					

[1] Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

* dont 6€ d'Eco-Part



BUFFETS CHAUFFANTS DESSOUS LIBRE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ ET GRANIT

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1205 mm	1530 mm	1855 mm	2180 mm	
Largeur	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	
P. Electrique	600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	
	Adossé	MQDV00020	MQDV00030	MQDV00040	MQDV00050	MQDV00060
	Central	MQDV00120	MQDV00130	MQDV00140	MQDV00150	MQDV00160
	Prix HT*					

OPTIONS

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivot. inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT					
Prise 230 volts mono + terre IP55 (raccordée et protégée)	Code	PER090	PER090	PER090	PER090	PER090
	Prix HT					
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT					
Perche d'alim. élect. - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm - l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT					
Niche pour assiettes ou plateaux	Code		PDF180	PDF180	PDF181	PDF181
	Prix HT					
Structure en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC08	PDC08	PDC08	PDC09	PDC09
	Prix HT					
Dessus vitro blanc	Code	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
	Prix HT					

[1] Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

* dont 6€ d'Eco-Part

DESSUS

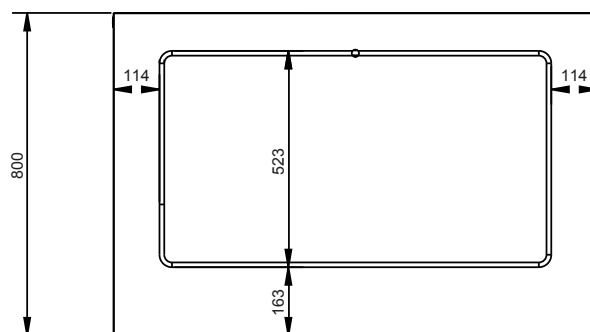
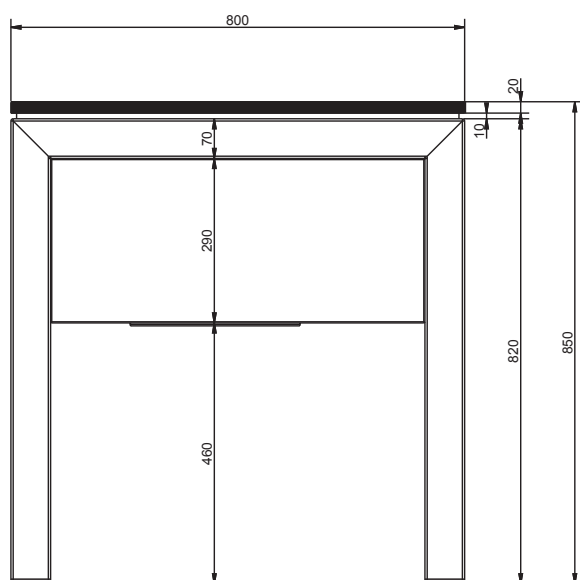
- Granit de 20 mm d'épaisseur

BUFFET CHAUFFANT

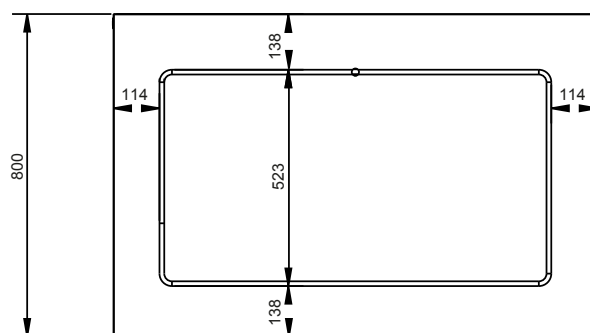
- Structure en acier inox 18-10 AISI 304 en peinture epoxy noir
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessus vitro noir intégré au dessus granit
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Cordon d'alimentation extensible

FACADE

- Façade à 460 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix



Buffet adossé



Buffet central

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Élément mobile avec décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser.
- 1 ou 2 zones de cuisson de 3600 W - Ø 220 mm.
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti-chute pour les assiettes.
- 2 étagères dont une coulissante.
- 1 tiroir vide déchets.
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 navettes Satellite.
- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés.
- Façade au choix parmi 33 décors standard ou sur-mesure.
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec frein.



+ professionnel

- 2 Inducteurs professionnels de 3600 W.
Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10 h par jour).
Diamètre fonctionnel 220 mm.
- Platines de commande à touches capacitives en verre indestructible.
- 3 puissances pré-réglées.

+ design

- Plan de travail en Planceram® haute performance, 100% minéral, naturel et recyclable.
- Ultra résistant aux rayures.
- Façade et plinthe amovibles en stratifié.
- 33 couleurs, tons bois ou matières standards ou sur mesure.

+ appétissant

- 4 spots LED orientables pour théâtraliser vos préparations.

+ de fluidité pour le service

- Zone de maintien en température - 45°C constants pour supprimer l'attente devant le poste de préparation.

+ ergonomique

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

+ hygiénique

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- Vide déchets en option, simple et pratique.

+ autonome

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

Toujours prêt

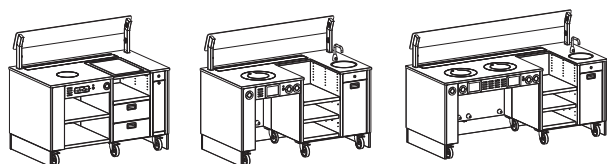
- Une seule prise triphasée « Plug & Cook ».
- Puissance électrique maximum : 11 000 W.
- 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein.



NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CRÉER UNE ANIMATION
EFFICACE ET AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES





NEW FRONT COOKING
ÉLÉMENTS DE LIVE COOKING

Capacité	1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Longueur	1450 mm	1600 mm	2100 mm
Largeur	880 mm	880 mm	880 mm
Hauteur	896 mm	896 mm	896 mm
Pare haleine	400 mm	400 mm	400 mm
P. Electrique	1500 W	T - 3800 W	T - 7400 W
P. Electrique max	3600 W	T - 11000 W	T - 11000 W
	Code NJFC14500	NJFC16000	NJFC21000
	Prix HT*		

Option

Dessus en granit ou pierre reconstituée

Prix HT Sur demande

STOCKAGES RÉFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS

Capacité		6 niveaux	6 niveaux
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W sans humid.	Code	843206	843206
	Prix HT		
Satellite chauffante 6 niveaux GN 1/1 - 65mm - 900 W avec humid.	Code	843306	843306
	Prix HT		
Satellite froide 5 niveaux GN 1/1 - 65mm	Code	842005	842005
	Prix HT		
Inversion du sens d'ouverture de la porte de la Satellite	Code	844000	844000
	Prix HT		
Tiroir isolé avec plaque eutectique à la place des 2 tiroirs neutres	Code	OEH030	OEH030
	Prix HT		
Tiroir pour bac GN 1/1	Code	OEH031	OEH031
	Prix HT		
Tiroir à vaisselle	Code	OEH029	OEH029
	Prix HT		

* dont 6 € d'Eco-part

DESSUS

- Plan de travail en PlanCeram® de 23 mm d'épaisseur
- 1 ou 2 zones de cuisson de 1300 W ou 3600 W - Ø 220 mm
- 1 zone de maintien en température à 45°C (1100 ou 1520 x105 mm) avec butée anti chute pour les assiettes

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 6 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 3 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 1 plancher et 1 étagère coulissante
- 1 tiroir vide déchets
- Dessous libre pour accueillir 1 ou 2 Satellite

PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ

- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

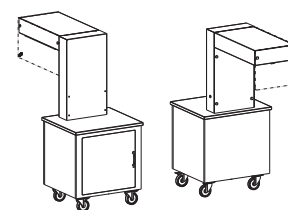
FACADE

- Façade au choix parmi 33 décors Egger standard ou sur mesure

ACCESSOIRES

- Navette Satellite de maintien en température pour 6 bacs GN1/1 - 65mm (froid ou chaud)
- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupnières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W

- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W

**OPTIONS**

Désignation		1 foyer 1300 W	1 foyer 3600 W	2 foyers 3600 W
Hotte mobile Filt'Air, 900 m3/h, filtre choc, filtre charbon, lampe UV	Code Prix HT*	MCHT00000	MCHT00000	MCHT00000
Lave mains	Code Prix HT		OEH040	OEH040
Vide déchets intégré au plan de travail	Code Prix HT		OEH041	OEH041
Poubelle polyéthylène à placer dans le tiroir vide déchets	Code Prix HT		853005	853005
Façade sur-mesure	Code Prix HT		PDF091	PDF092
Plinthe	Code Prix HT	PDF103	PDF101	PDF102
Prise 230 V supplémentaire	Code Prix HT	PER040	PER040	PER040
Façade sur-mesure pour la hotte mobile Filt'Air	Prix HT	Sur demande		

* dont 6 € d'Eco-part



Retrouvez la gamme d'armoire chauffante de maintien en température Satellite 4G mobile à loger sous le New Front Cooking pages 262 et 263.



GN3

GN6



DESSUS

- Plan de travail en PlanCeram® de 23 mm d'épaisseur
- 1 zone de cuisson de 1300 W - Ø 180 mm

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 8 roulettes pivotantes Ø125 avec chape inox, dont 4 avec freins
- Goulotte de plancher pour passer le câble
- Décaissé multifonction plaque de découpe / support pour placer des équipements à poser
- 2 tiroirs neutres GN 1/1-65 mm
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir vide déchets

PARE HALEINE EN VERRE TREMPÉ

- Pare haleine en verre trempé de 8 mm d'épaisseur avec 4 spots LED orientables intégrés

FACADE

- Façade au choix parmi 33 décors Egger standard ou sur mesure

ACCESSOIRES

- Wok induction 3500 W
- Plaque chauffante induction 3000 W
- Bain-marie 2 soupnières 700 W
- Bain-marie GN 1/1, 700 W
- Carving station 1100 W
- Bain marie GN 1/1, 700 W
- Crêpière, 3600 W
- Toaster Panini, 1500 W
- Blender 750 W
- Gaufrier 1800 W
- Centrifugeuse 800 W
- Chauffe assiettes mobile 950 W

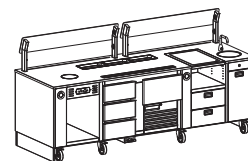
**NEW FRONT BAKING
ÉLÉMENT DE LIVE BAKING**

Capacité	1 foyer 1300 W
Longueur	2640 mm
Largeur	880 mm
Hauteur	896 mm
Pare haleine	400 mm
P. Electrique	1700 W
P. Electrique max	3600 W
	Code NJFB26400
	Prix HT*

OPTIONS

	Code PDF104
Plinthe	Prix HT
	Code OEH029
Tiroir à vaisselle	Prix HT
Dessus en granit ou pierre reconstituée	Prix HT Sur demande

* dont 6 € d'Eco-part

**ACCESSOIRES COMMUNS
AU NEW FRONT COOKING
ET NEW FRONT BAKING**

Désignation	Code	Prix HT
Wok induction - 3500 W à poser	240322	Prix HT
Plaque induction - 3000 W à poser	240315	Prix HT
Bain Marie 2 soupnières - 700 W	875006	Prix HT
Bain Marie GN 1/1 - 700 W	875005	Prix HT
Carving station - 1100 W	870851	Prix HT
Pasta cooker set	693436	Prix HT
Crêpière - 3600 W	120794	Prix HT
Toaster panini -1500 W	245518	Prix HT
Gaufrier (capacité 2 gaufres) ouverture 180° - 1800 W	241555	Prix HT
Blender -750 W	212011	Prix HT
Bol inox - 2L	212022	Prix HT
Centrifugeuse - 800 W	210352	Prix HT
Chauffe assiettes mobile - 950 W	777326	Prix HT

Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de caves à vin professionnelles sur-mesure.

Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET



CAVES À VIN SUR-MESURE

PAR PI CREATION



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Chassis en acier inoxydable et acier revêtu époxy.
- Dessus en résine type Corian® avec arrondi en façade pour un design très haut de gamme.
- Tablette en contreplaqué massif avec système d'ouverture fermeture rapide, ergonomique et sécurité de maintien.
- Pare haleine en verre avec rampe d'éclairage à led, montage sur supports profilé alu revêtu.
- 4 roues à chape composite dont 2 avec freins.
- La gamme Caravane est livrée en couleur "Vanille".

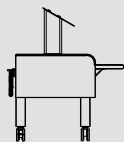
+ de style

- Pare haleine design, équipé d'éclairage LED pour une mise en valeur haut de gamme des préparations.

+ ergonomique

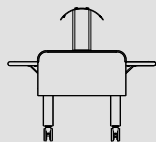
- La gamme Caravane intègre des « serveurs » mobiles pour une mise à disposition de tous les accessoires nécessaires au service : assiettes (neutres ou chaudes), couverts, plateaux, etc...
- Une tablette solide, ergonomique et facilement rabattable qui devient un véritable élément de design après le service.
- Les meubles Caravane peuvent être équipés d'équipements de stockage complémentaires (compatibilité avec nos conteneurs isothermes Sherpa sur roues pour assurer un service optimal). Roues spéciales réf. 822752 à commander avec les conteneurs F3/FC3.

SIMPLE ACCÈS



3 GN 4 GN

DOUBLE ACCÈS - "BUFFET"



3 GN 4 GN

Dessus froid statique



Bain-marie



Dessus Vitro



Mixte : Dessus vitro / Bain marie



MEUBLES "SERVITEURS"



Assiettes Plateaux Couverts Neutre



Gérer les espaces.
Rangement facile après le service,
souplesse de mise en place d'animations,
adaptation aux salles, renouvellement
rapide des configurations.

Gérer flux et personnels.
Souplesse d'adaptation aux
fréquentations variables et aux fins de
service.

CARAVANE

**UN SELF MOBILE DE QUALITÉ ET MODULABLE,
IDÉAL POUR UNE RESTAURATION PLUS ÉVÈNEMENTIELLE**




MEUBLES BUFFET CUVE FROID STATIQUE - BAIE LIBRE

Modèles	Modèle simple accès		Modèle double accès	
	3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout	1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout	840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Hauteur hors tout	1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Poids à vide	200 kg	220 kg	220 kg	240 kg
Charge maximale	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Puissance électrique	300 W	300 W	300 W	300 W
Puissance frigorifique	272 W	272 W	272 W	272 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Meuble buffet - cuve froid statique	Code 856013 Prix HT	856014	856023	856024

ACCESSOIRES

Meuble serviteur neutre pour assiettes*	Code 859520 Prix HT	859520	859520	859520
Meuble serviteur chauffant pour assiettes*	Code 859525 Prix HT	859525	859525	859525
Meuble serviteur* pour plateaux	Code 859510 Prix HT	859510	859510	859510
Meuble serviteur* pour couverts	Code 859513 Prix HT	859513	859513	859513
Meuble serviteur* neutre	Code 859505 Prix HT	859505	859505	859505
1 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901 Prix HT	821901	821901	821901
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000 Prix HT	822000	822000	822000
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code 822752 Prix HT	822752	822752	822752

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 30 mm avec fond en pente, bords finition poli vibré.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Réfrigération de la cuve par serpentin en cuivre.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- Câble de branchement spiralé (2m).
- Marquage CE - Conforme aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.
- Groupe frigorifique au R452a.

MEUBLES CHAUFFANTS

- Dessus en résine type Corian® avec plaque chauffante verre trempé encastrée, épaisseur 6 mm, bords en acier inoxydable finition poli vibré.
- Meuble simple accès équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Résistance chauffante collée ; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. Deux zones de régulation séparées.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Câble de branchement spiralé (2m).
- Marquage CE - Conforme aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

• Meubles serveurs * :

L x P x H hors tout 540 x 830 x 900 mm - pour les caractéristiques techniques voir page 25.

- **Conteneurs isothermes** : pour les caractéristiques techniques voir page 272.

**MEUBLES BUFFET DESSUS VITRO CHAUFFANT - BAIE LIBRE**

Modèles	Modèle simple accès		Modèle double accès	
	3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout	1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout	840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Hauteur hors tout	1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Poids à vide	180 kg	200 kg	200 kg	220 kg
Charge maximale	60 kg	80 kg	60 kg	80 kg
Puissance électrique	1310 W	1750 W	1310 W	1750 W
Tension - Monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Meuble buffet - dessus vitro chauffant	Code 857213	Code 857214	Code 857223	Code 857224
	Prix HT			

ACCESSOIRES

Meuble serveur neutre pour assiettes*	Code 859520	Code 859520	Code 859520	Code 859520
	Prix HT			
Meuble serveur chauffant pour assiettes*	Code 859525	Code 859525	Code 859525	Code 859525
	Prix HT			
Meuble serveur pour plateaux *	Code 859510	Code 859510	Code 859510	Code 859510
	Prix HT			
Meuble serveur pour couverts *	Code 859513	Code 859513	Code 859513	Code 859513
	Prix HT			
Meuble serveur neutre *	Code 859505	Code 859505	Code 859505	Code 859505
	Prix HT			
1 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901	Code 821901	Code 821901	Code 821901
	Prix HT			
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000	Code 822000	Code 822000	Code 822000
	Prix HT			
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code 822752	Code 822752	Code 822752	Code 822752
	Prix HT			



MEUBLES BUFFET BAIN-MARIE - BAIE LIBRE

Modèles	Modèles simple accès	
	3 GN	4 GN
Longueur hors tout	1315 mm	1640 mm
Profondeur hors tout	840 mm	840 mm
Hauteur hors tout	1385 mm	1385 mm
Poids à vide - Bain-marie	140 kg	160 kg
Poids à vide - Modèle mixte	-	200 kg
Charge maximale - Bain-marie	90 kg	120 kg
Charge maximale - Modèle mixte	-	100 kg
Puissance électrique - Bain-marie	2100 W	2100 W
Puissance électrique - Modèle mixte	-	2180 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Modèle bain-marie	Code 857013	857014
	Prix HT	
Modèle mixte (bain-marie + plaque chauffante)	Code -	857514
	Prix HT	
OPTIONS		
Meuble serviteur neutre pour assiettes	Code 859520	859520
	Prix HT	
Meuble serviteur chauffant pour assiettes	Code 859525	859525
	Prix HT	
Meuble serviteur pour plateaux	Code 859510	859510
	Prix HT	
Meuble serviteur pour couverts	Code 859513	859513
	Prix HT	
Meuble serviteur neutre	Code 859505	859505
	Prix HT	
1 - Conteneur Sherpa F3	Code 821901	821901
	Prix HT	
2 - Conteneur Sherpa chauffant FC3	Code 822000	822000
	Prix HT	
Roues pour conteneurs spéciales Caravane - diam.60 mm - 2 freins	Code 822752	822752
	Prix HT	

Marquage CE - Conforme aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

MEUBLES BAIN-MARIE ET MIXTE

- Dessus en résine type Corian® avec cuve encastrée en acier inoxydable, profondeur 210 mm, plaque chauffante verre trempé encastrée, épaisseur 6 mm, bords en acier inoxydable finition poli vibré.
- Meuble équipé de 2 prises 2P+T 16 A (de chaque côté du meuble, côté service).
- Cuve rayonnée. Profondeur 210 mm, pour bacs GN 1/1 et GN 2/1 (ou sous multiple avec barrettes de composition) de hauteur maximale 150 mm (non fournis).
- Protection par thermostat de sécurité.
- Câble de branchement spiralé (2m).

Meuble bain-marie :

- Bain-marie à air. Chauffage statique.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.

Meuble mixte :

- Cuve 2GN1/1 et plaque 2 GN1/1. Résistance chauffante collée ; maintenance aisée avec étanchéité autour du verre sans mastic.
- Une régulation thermostatique pour l'ensemble.

MEUBLES SERVITEURS

- Structure en aggloméré stratifié avec protection des arrêtes par un chant PVC et des faces latérales par un profil souple.
- 4 roues à chape composite dont deux avec frein.

Serviteurs à assiettes :

- Capacité : 60 assiettes rondes de diam. 200 à 310 mm.
- Charge maxi : 70 kg.
- Réf. 859525 : Tension 230 V monophasé 50/60 Hz.
- Puissance : 900 W - IP : 21.
- Câble de longueur : 2 m.

Serviteur plateau :

- Capacité : 160 plateaux longueur maxi. 480 mm
- 80 plateaux pour une longueur supérieure.

Serviteur couverts :

- Livré avec 3 bacs Cristal+ GN 1/3 H150 mm.

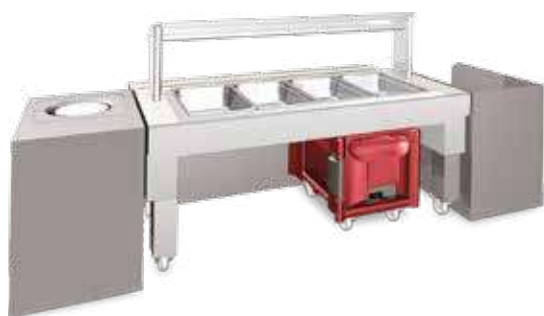
Serviteur neutre :

- Équipé de 2 niveaux d'étagères en partie arrière.

- **Conteneurs isothermes** : pour les caractéristiques techniques voir page 272.

**MEUBLES SERVITEURS**

Modèles	Pour assiettes		Pour plateaux	Pour couverts	Neutre
	Neutre	Chauffant			
Capacité	60 assiettes		160 plateaux	150 couverts	2 étagères
Longueur hors tout	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm
Profondeur hors tout	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	42 kg	44 kg	23 kg	32 kg	29 kg
Puissance électrique :	-	900 W	-	-	-
Tension - monophasé 50/60 Hz	-	230 V	-	-	-
Meuble serviteur	Code 859520	859525	859510	859513	859505
	Prix HT				



Retrouvez
les assiettes,
verres,
et couverts
dans le catalogue







SELF ENTREPRISE - UNIVERSITÉ RESTAURATION COMMERCIALE

FOOD LINE	28 - 29
EXIGENCE	30 - 119
PROJETS SUR MESURE	120 - 121



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

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10.
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 33 décors standards.
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035.
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol.
- Accès PMR.
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox, finition en peinture époxy.
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc.
- Commande centralisée tactile.



+ design

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

+ appétissant, c'est de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique

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

+ de choix

- 10 coloris unis, 18 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

**CONSULTEZ-NOUS
POUR ÉTUDIER VOTRE
PROJET**



FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol.
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur réhausses.
Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les cotés de la façade.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.



60 dBA
en moyenne

- 20%
conso.
d'énergie

- 40%
conso.
d'énergie

afnor
AC D40-004

18
10
AISI 304

+ design

- Neo un nouveau style de pare haleine et de rampe chauffante.
- Cuves et vitrines en peinture epoxy mat en option

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Nouvel éclairage LED Neo (4000 °K, IRC > 85, 210 lm).

+ accueillant

- Rampe située à une hauteur de 800 mm.
- Bord tombé de 110 mm, pour guider les plateaux.

+ de choix

- 10 coloris unis, 18 tons de bois et 5 effets de matière

+ ergonomique, c'est beaucoup de temps gagné et

+ de confort pour le service

- Nouveau distributeur de plateaux, couverts et verres ergonomique : qui permet d'installer des paniers de 50 verres en un seul geste.
- Godets de 50 couverts beaucoup moins lourds que des bacs GN traditionnels.
- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne
Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

+ performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance.

+ économique

- Éclairage LED en standard.
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20% d'économie d'énergie).
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40% d'économie d'énergie).

+ de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément.

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A.

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004



EXIGENCE

LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS,
DE STYLES ET DE PERSONNALISATION





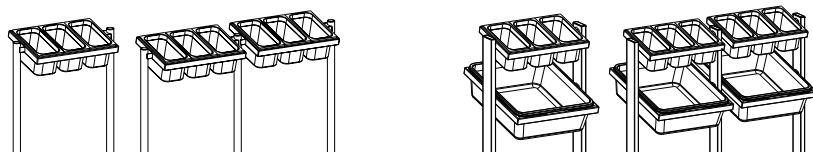
DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité	160 plateaux	320 plateaux	1 chariot(1)	2 chariots(1)	3 chariots(1)
Longueur	880 mm	1580 mm			
Largeur	775 mm	775 mm			
Poids	26 Kg	40 Kg			
Socle 230 mm	Code MAED00000	Code MAED01000	Code NAED02000	Code NAED03000	Code NAED04000
Poids	35 Kg	56 Kg			
Socle 340 mm	Code MAED04000	Code MAED05000			
	Prix HT*				

OPTIONS

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par élément)	Code OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT			
Pare choc angulaire - l'unité	Code OEP010	OEP010	OEP010	OEP010
	Prix HT			

(1) Élément à plateaux en forme de U pour 1, 2 ou 3 chariots. Dimensions du chariot à fournir à la commande



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts	3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts
Capacité en bacs GN 2/1-200			1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Largeur	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur	1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
Poids	6 Kg	10 Kg	9 Kg	15 Kg
	Classic Code MAED06000	Code MAED07000	Code MAED08000	Code MAED09000
	Prix HT*			
	Neo Code MAED66100	Code MAED67100	Code MAED68100	Code MAED69100
	Prix HT*			

* dont 6€ d'Eco-Part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

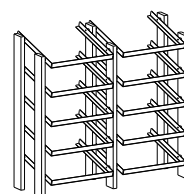
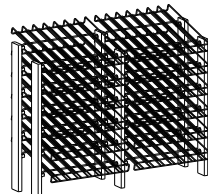
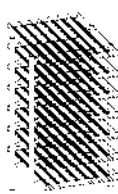
FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

- 33 décors au choix

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

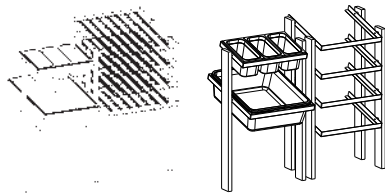
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Distributeur Classic composé de montants verticaux Ø 42 mm
- Distributeur Neo composé de montants verticaux de 100 x 30 mm


**DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX)
 DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES**

Capacité	Distributeurs de verres	1 x	2 x	Distributeurs pour paniers	1 x	2 x
Longueur		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
Poids		15 Kg	26 Kg		13 Kg	22 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Classic	MAED10000	MAED15000	4 glissières inclinées	MAED20000	MAED23000
	Neo	MAED60000	MAED65000		MAED70000	MAED73000
Poids		17 Kg	29 Kg		15 Kg	25 Kg
5 grilles inclinées - 280 verres	Classic	MAED11000	MAED16000	5 glissières inclinées	MAED21000	MAED24000
	Neo	MAED61000	MAED66000		MAED71000	MAED74000
Poids		18 Kg	33 Kg		17 Kg	29 Kg
6 grilles inclinées - 336 verres	Classic	MAED12000	MAED17000	6 glissières inclinées	MAED22000	MAED25000
	Neo	MAED62000	MAED67000		MAED72000	MAED75000
Poids		20 Kg	36 Kg			
7 grilles inclinées - 392 verres	Classic	MAED13000	MAED18000			
	Neo	MAED63000	MAED68000			
Poids		23 Kg	41 Kg			
8 grilles inclinées - 448 verres (1)	Classic	MAED14000	MAED19000			
	Neo	MAED64000	MAED69000			

(1) Hauteur : 1350 mm

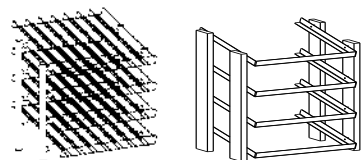
* dont 6€ d'Eco-Part



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET PANIERS À VERRES

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
Longueur		1490 mm	1365 mm
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
Poids		23 Kg	22 Kg
4 niveaux de grilles - 224 verres	Classic	MAED29000	MAED26000
	Prix HT*		
4 niveaux de glissières	Neo	MAED79000	MAED76000
	Prix HT*		
Poids		25 Kg	23 Kg
5 niveaux de grilles - 280 verres	Classic	MAED30000	MAED27000
	Prix HT*		
5 niveaux de glissière	Neo	MAED80000	MAED77000
	Prix HT*		
Poids		27 Kg	25 Kg
6 niveaux de grilles - 336 verres	Classic	MAED31000	MAED28000
	Prix HT*		
6 niveaux de glissières (1)	Neo	MAED81000	MAED78000
	Prix HT*		

(1) Hauteur : 1350 mm



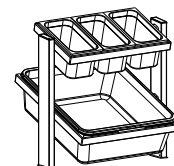
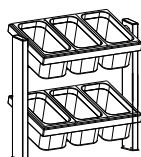
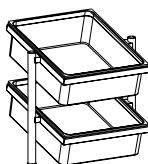
DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX), DISTRIBUTEURS POUR PANIERS À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE (HAUTEUR 900 MM DU SOL)

Capacité	Distributeur de verres	Distributeur pour paniers
Longueur	780 mm	650 mm
Largeur	660 mm	550 mm
Hauteur	700 mm	850 mm
Poids	12 Kg	11 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Classic	4 glissières inclinées MAED38000
	Prix HT*	
	Neo	MAED88000
	Prix HT*	

DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Distributeur Classic composé de montants verticaux Ø 42 mm
- Distributeur Neo composé de montants verticaux de 100 x 30 mm

DISTRIBUTEURS DE PAIN, DISTRIBUTEURS DE COUVERTS DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE (HAUTEUR 900 MM DU SOL)



Capacité		1 x	2 x		1 x 3 bacs à couverts 1 x 1 bac à pain
Longueur		685 mm	685 mm		685 mm
Largeur du distributeur de pain		650 mm	650 mm		650 mm
Largeur du distributeur de couverts		350 mm	350 mm		
Hauteur		530 mm	635 mm		635 mm
Poids		4 Kg	7 Kg		7 Kg
Bac GN 2/1-200 (120 petits pains)	Classic	MAED32000	MAED33000	Classic	MAED36000
	Prix HT*			Prix HT*	
	Neo	MAED82000	MAED83000	Neo	MAED86000
	Prix HT*			Prix HT*	
3 bacs GN 1/3-150 (150 couverts)	Classic	MAED34000	MAED35000		
	Prix HT*				
	Neo	MAED84000	MAED85000		
	Prix HT*				

OPTIONS

Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	ODM010
	Prix HT	
Montants Classic en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	ODM020
	Prix HT	
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	ODM013
	Prix HT	
Montants Neo en poli miroir (par présentoir avec 4 montants)	Code	ODM023
	Prix HT	
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 2 montants	Code	PDC10
	Prix HT	
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix) - 4 montants	Code	PDC11
	Prix HT	

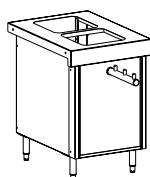
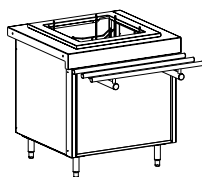


* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac	Code Prix HT	09-1219	Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code Prix HT	09-0410
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	Code Prix HT	09-0992	P. haleine plexi. pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code Prix HT	PEH010
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	Code Prix HT	PEP020	P.haleine plexi. 731 x 550 x 949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	Code Prix HT	PEH020
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500 x 500 mm	Code Prix HT	PEP030	Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	Code Prix HT	PEP010
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	Code Prix HT	PEP040	Housse de protection	Code Prix HT	PEP070
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	Code Prix HT	PEP050			



DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT AVEC ACCÈS TECHNIQUE

Capacité	7 paniers 500x500x100 mm (1)	2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm (1)
Longueur	880 mm	600 mm
Largeur	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm
Poids	70 Kg	50 Kg
	Code Prix HT*	Code Prix HT*
	MAED39000	MAED40000

OPTIONS

Capacité	7 paniers 500x500x100 mm (1)	2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm (1)
2 silos chauffants pour assiettes Ø 210 - 260 mm (2)	Code Prix HT	OAA010
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010

(1) paniers / silos à assiettes non fournis - (2) couvercles fournis
* dont 6€ d'Eco-Part

NIVEAUX CONSTANTS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
- Consoles avec fixation invisible sur la façade

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Livré avec 12 paniers à couverts et 4 paniers à verres

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, COUVERTS ET VERRES

Capacité	200 plateaux 4 paniers à verres (200 verres) 12 paniers à couverts (200 couverts)
Longueur	1180 mm
Largeur	775 mm
Hauteur socle 340 mm	1579 mm
Poids	100 Kg
	Code MAED50000

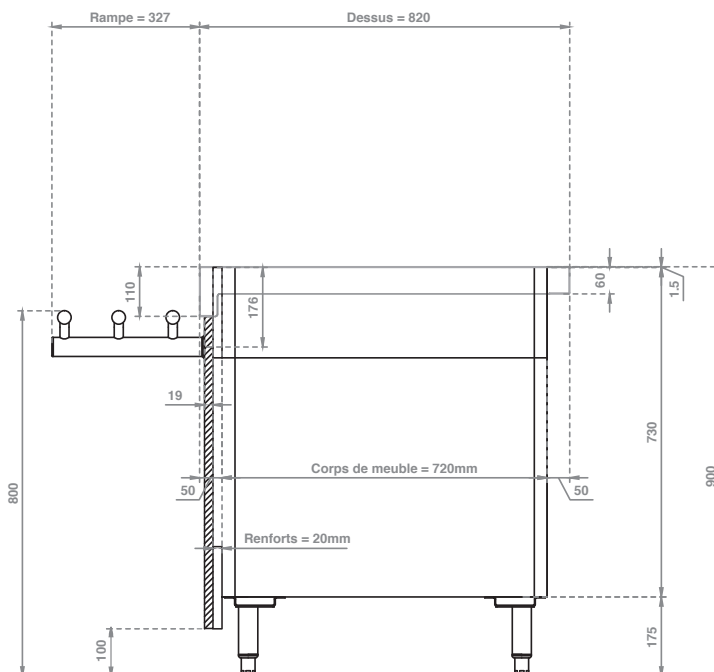


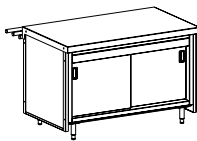
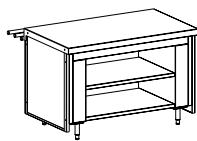
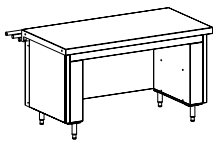
Options

4 roulettes pivotantes inox Ø 100 mm dont 2 à freins - par élément

Code OEM040

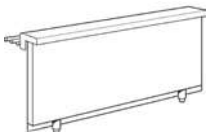
* dont 6€ d'Eco-Part





ÉLÉMENTS NEUTRES DESSOUS LIBRE ÉLÉMENTS NEUTRES AVEC 2 NIVEAUX DE STOCKAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	126 Kg
Dessous libre	Code	MAEN44020	MAEN44030	MAEN44040	MAEN44050	MAEN44060
	Prix HT*					
Poids		74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg	159 Kg
Dessous ouvert - 2 niv. de stockage	Code	MAEN45020	MAEN45030	MAEN45040	MAEN45050	MAEN45060
	Prix HT*					
Poids		80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg	189 Kg
Nombre de portes		2 p. battan.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Dessous fermé	Code	MAEN46020	MAEN46030	MAEN46040	MAEN46050	MAEN46060
	Prix HT*					



ÉLÉMENTS DE FAÇADE

Longueur		550 mm	<550 mm (2)	>550 mm (3)
Largeur		215 mm	215 mm	215 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		24 Kg		
	Code	MAEF41000	NAEF42000	NAEF43000
	Prix HT*			

Bras de retour latéral	Code	PAE010	PAE010	PAE010
------------------------	------	--------	--------	--------

(2) l'unité
(3) le Ml
* dont 6€ d'Eco-Part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

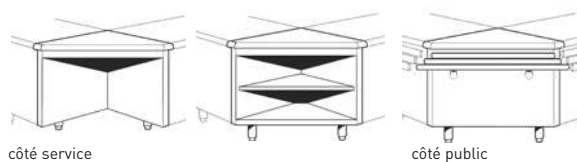
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade


ÉLÉMENTS D'ANGLE

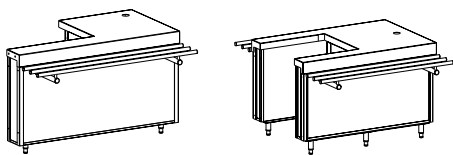
Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		16 Kg	9 Kg		
Dessous libre	Code Prix HT*	MAEA47000	MAEA48000		
Poids		33 Kg	16 Kg		
Dessous ouvert - 2 niv. de stockage	Code Prix HT*	MAEA49000	MAEA50000		
Poids				33 Kg	20 Kg
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code Prix HT*			MAEA51000	MAEA52000

* dont 6€ d'Eco-Part

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN



CAISSE

Longueur		665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Largeur		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids				80 Kg	86 Kg	
Caisse avec bras latéral droit	Code			MAEC53030	MAEC53040	
	Prix HT*					
Poids				80 Kg	86 Kg	
Caisse avec bras latéral gauche	Code			MAEC54030	MAEC54040	
	Prix HT*					
Poids						101 Kg
Caisse centrale	Code					MAEC55000
	Prix HT*					
Poids		59 Kg				
Sans bras latéral	Code	MAEC56000				
	Prix HT*					
Poids			55 Kg			
Sans bras latéral - caissière face au public	Code		MAEC57000			
	Prix HT*					



RAMPE DE CIRCULATION

Rampe en Classic - (le Ml)	Code	NARC59000
	Prix HT*	
Rampe en Neo - (le Ml)	Code	NARC58000
	Prix HT*	

* dont 6€ d'Eco-Part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

CAISSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- 1 étagère sous le dessus, un repose pieds, 1 tiroir avec serrure
- 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées)
- 1 prise RJ45
- 1 trou Ø 60 mm avec obturateur PVC pour passage de câble

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

RAMPE DE CIRCULATION

- Main courante et montants verticaux en tube de 40 x 40 mm ou en tube Ø 42 mm en acier inox

OPTIONS

Longueur		665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
Prise réseau informatique RJ45	Code Prix HT	PER030	PER030	PER030	PER030	PER030
Bras de retour latéral	Code Prix HT	PAE010	PAE010	PAE010	PAE010	PAE010
Portillon type "Western"	Code Prix HT	PAA020	PAA020	PAA020	PAA020	PAA020
Abattant de rampe à plateaux	Code Prix HT	PAA030	PAA030	PAA030	PAA030	PAA030
3 godets inox dans le bras de retour pour rappel couverts	Code Prix HT	OAA020	OAA020	OAA020	OAA020	OAA020
Décapsuleur en acier inoxydable avec boîte de récup. amovible	Code Prix HT	PAA040	PAA040	PAA040	PAA040	PAA040



CUVE RÉFRIGÉRÉE

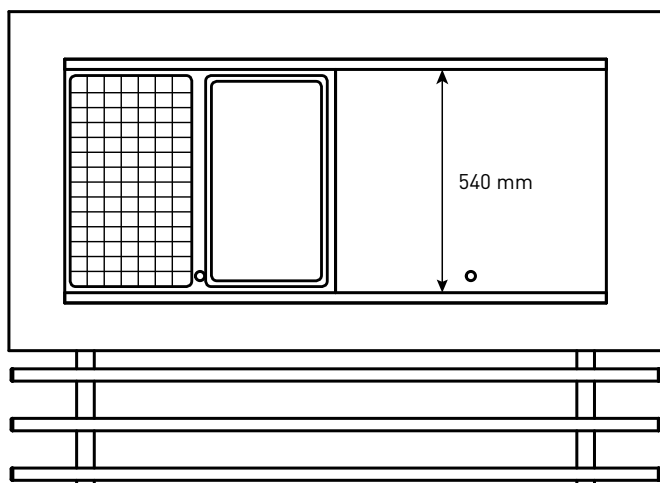
**Un format intégral plus pratique
pour un meilleur maintien en température**

Chez Vauconsant, les cuves réfrigérées « froid statique » pour les buffets et les cuves « froid ventilé » sont au format gastronorme en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc) mais « intégral » en largeur.

Ce format « intégral » très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.

Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

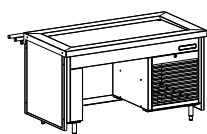
Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, Vauconsant vous offre également la possibilité de choisir en option des cuves réfrigérées au format gastronorme en longueur et largeur.



Cuve au format GN « intégral »







ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE «FROID STATIQUE» PROFONDEUR 30 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Poids	97 Kg	127 Kg	139 Kg	155 Kg	173 Kg	189 Kg	
P. Frigo	272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W	
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)	300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W	
	Code	MBCS00020	MBCS00030	MBCS00040	MBCS00050	MBCS00060	MBCS00070
	Prix HT*						

Options

Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT						
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT						
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT						
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	Prix HT						

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE

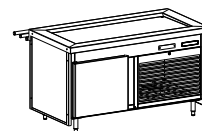
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE PENTÉE «FROID STATIQUE» PROFONDEUR 30 MM
 LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**


Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Nb. portillon	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1	
Poids	142 Kg	157 Kg	187 Kg	209 Kg	243 Kg	
P. Frigo	396 W	396 W	665 W	665 W	800 W	
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)	400 W	400 W	550 W	550 W	700 W	
	Code	MBCS01030	MBCS01040	MBCS01050	MBCS01060	MBCS01070
	Prix HT*					

Options

Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT*					
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT*					
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT*					
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT*					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG04	OFG04	OFG05	OFG06	OFG06
	Prix HT*					

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (élément boissons)	Code Prix HT	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 600 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
Avec groupe tropicalisé (3)	Code Prix HT	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(2)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée « froid ventilé ». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE

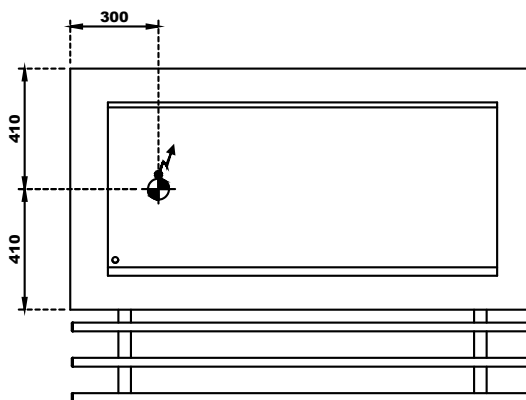
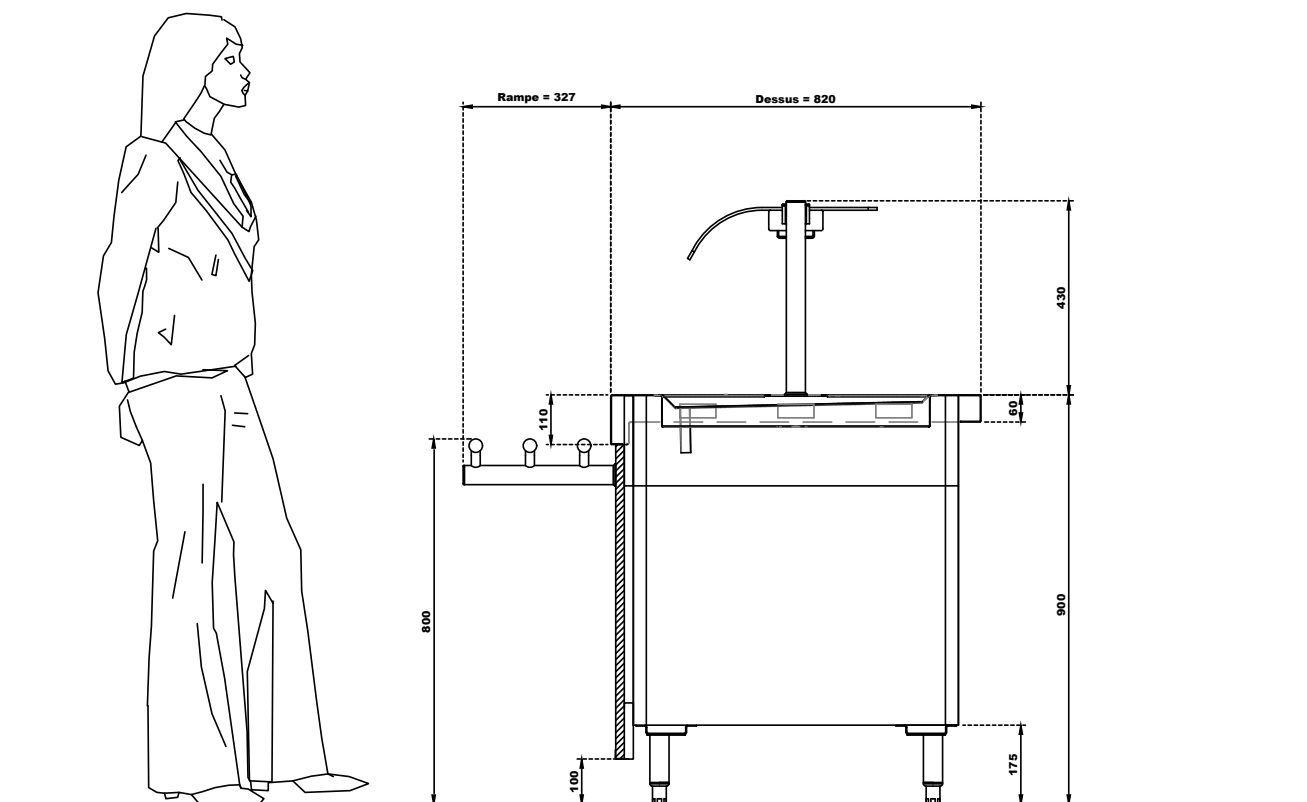
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
- Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

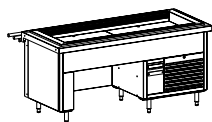
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	134 Kg	171 Kg	189 Kg	213 Kg	237 Kg	257 Kg
P. Frigo	800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Code	MBCV00020	MBCV00030	MBCV00040	MBCV00050	MBCV00060	MBCV00070
Prix HT*						

Options

Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT					
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT					
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT					
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12
	Prix HT					

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox.
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigènes, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE

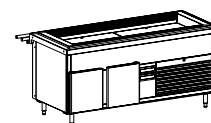
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option

**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
 LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**


Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb portillon	1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1+ 1 GN 1/1
Poids	173 Kg	196 Kg	245 Kg	273 Kg	300 Kg
P. Frigo	1440 W	1440 W	2126 W	2126 W	2780 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	2300 W	2650 W	3400 W	4000 W	2000 W
Code	MBCV01030	MBCV01040	MBCV01050	MBCV01060	MBCV01070
Prix HT*					

Options

Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT					
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT					
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT					
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT					
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT					
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12	OFG13	OFG13
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L) (4)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (3)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(2)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée - (3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max (4) 1000 W pour le modèle 7 GN avec réserve (dégivrage par gaz chaud)

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation séparée de la cuve et de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigères, électriques et vidange à droite, côté service

FACADE

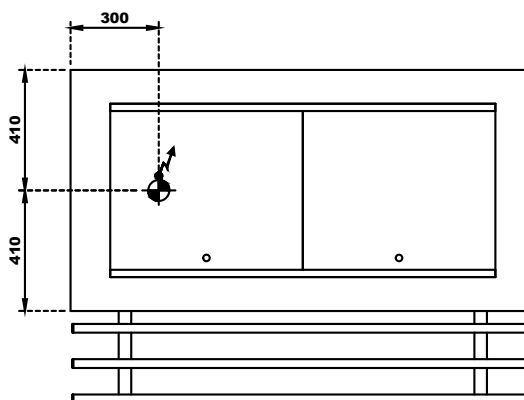
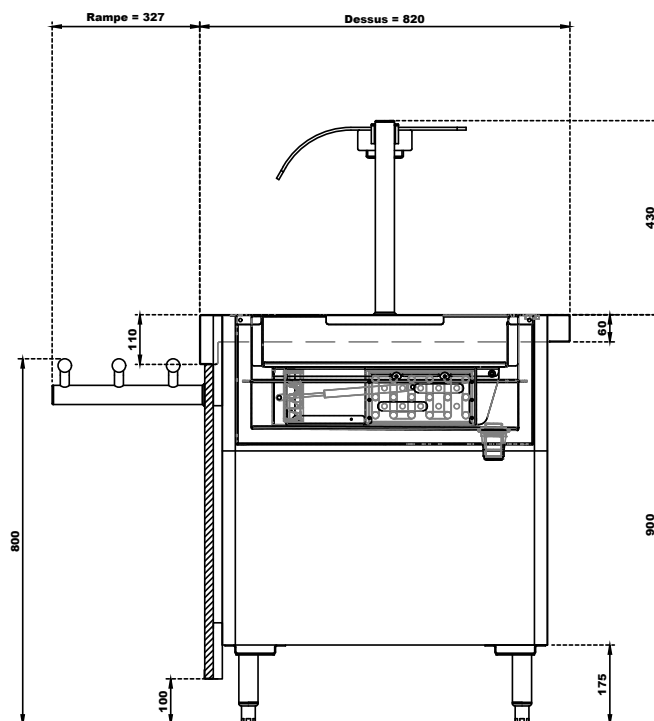
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

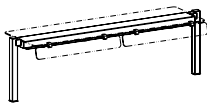
Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc ...) sont en option



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



PARE HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ECLAIRAGE LED

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur - Pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
P. Electrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit, sans éclairage	Classic	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Prix HT*						
Pare haleine galbé, sans éclairage	Neo	MKDN01020	MKDN01030	MKDN01040	MKDN01050	MKDN01060	MKDN01070
	Prix HT*						
Pare haleine droit avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Classic	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Prix HT*						
Pare haleine galbé avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Neo	MKDN01221	MKDN01231	MKDN01241	MKDN01251	MKDN01261	MKDN01271
	Prix HT*						

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT						
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013
	Prix HT						
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10
	Prix HT						
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT						
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER022	PER022	PER022	PER022	PER022	PER022
	Prix HT						

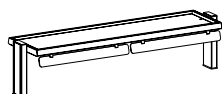
* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

PARE HALEINE

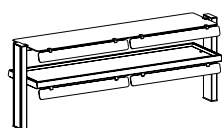
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine Classic en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de montants verticaux Ø 42 mm
- Pare haleine Neo en verre trempé droit de 6 mm composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm
- Eclairage LED étanche 4000° K, 210 lm
- Inclinaison réglable (plat ou incliné)





PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Poids	10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg	
P. Frigo	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
P. Electrique	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
	Code	MKDC11020	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*						



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC UN NIVEAU NEUTRE ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Hauteur	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	
Poids	20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg	
P. Frigo	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
P. Electrique	216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W	
Sans éclairage	Code	MKDC13020	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
	Prix HT*						
Avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MKDC13520	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*						

OPTIONS COMMUNES AUX PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Eclairage par 2 spots LED (équival. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT						
Groupe froid pour pare haleine réfrigéré	Code	OMG010	OMG010	OMG010	OMG010	OMG020	OMG020
	Prix HT						

* dont 6€ d'Eco-Part

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU

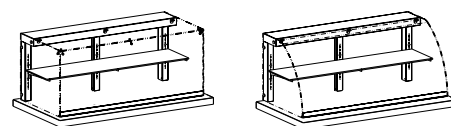
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Etagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants en tôle pliée
- Niveau réfrigéré avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Niveau neutre avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- Ouverte côté service
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent



VITRINES NEUTRES DE PRÉSENTATION À POSER

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		80 Kg	88 Kg	96 Kg	104 Kg
P. Electrique		16 W	24 W	32 W	40 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MAVN00020	MAVN00030	MAVN00040	MAVN00050
	Cubique	MAVN00120	MAVN00130	MAVN00140	MAVN00150
Prix HT*					

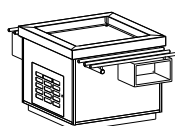
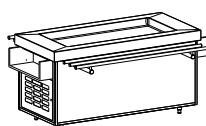
Options

Portes coulissantes côté service (1 porte battante pour la 2 GN)	Code	OAS012	OAS013	OAS014	OAS015
	Prix HT				
Etagère supplémentaire en verre pour vitrine - l'unité (1)	Code	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée - l'unité (1)	Code	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
	Prix HT				

(1) sur vitrine cubique uniquement

* dont 6€ d'Eco-Part





BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE NON PENTÉE BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE «FROID STATIQUE» PROFONDEUR 90 MM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1100 mm	1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Largeur		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)		300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Cuve isolée	Code	MBBN01001	MBBN00041	MBBN00051	MBBN00061	MBBN00071
	Prix HT*					
Cuve réfrigérée «froid statique»	Code	MBBF01001	MBBF00041	MBBF00051	MBBF00061	MBBF00071
	Prix HT*					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03
	Prix HT*					

OPTIONS

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve gastronomique	Code		OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT					
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT					
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT					
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT					
Avec groupe tropicalisé (2)	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT					

(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max
* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes à chaque extrémité en bois blanc ou 33 décors au choix

CUVE

- Cuve isolée non pentée de 90 mm de profondeur
- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur.
Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique

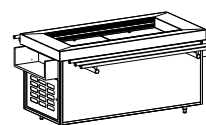
- Cuve réfrigérée «froid ventilé» de 105 mm de profondeur
Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
Consoles avec fixation invisible sur la façade


**BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ»
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

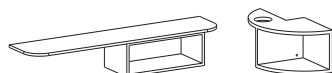
Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Cuve réfrigérée «froid ventilé»	Code Prix HT*	MBBF06041	MBBF06051	MBBF06061	MBBF06071
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT*	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13

OPTIONS

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve gastronomique	Code Prix HT	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH034	OEH035	OEH036	OEH036
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (1)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22

[1] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

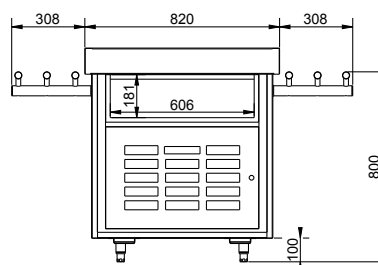
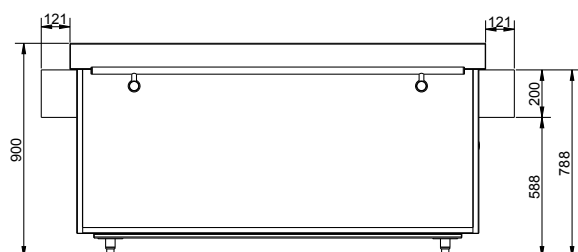


OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité		Carré - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM050	OEM050	OEM050	OEM051	OEM051
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Etagères en plexi de 8 mm à la place des niches en bois - 2 unités	Code Prix HT	PEG155	PEG155	PEG155	PEG155	PEG155
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (3)	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code Prix HT	PDR200	PDR200	PDR200	PDR210	PDR210
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (4)	Code Prix HT	PEG060	PEG060	PEG060	PEG060	PEG060
Eclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code Prix HT	PEG070	PEG070	PEG070	PEG070	PEG070
Buffet livré sans niche à assiettes	Code Prix HT	PEG065	PEG065	PEG065	PEG065	PEG065
Etagères en plexi de 8 mm pour assiettes	Code Prix HT	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(5)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN. - (2) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

(3) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L. - (4) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts. - (5) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée



DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Structure menuisée
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes à chaque extrémité en bois blanc ou 33 décors au choix

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles

- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

FACADE

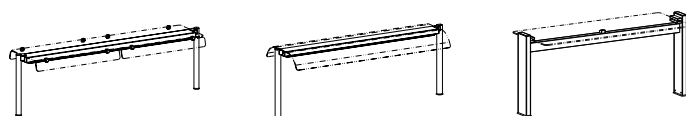
- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur la façade

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine Classic en verre trempé droit ou galbé double face de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm et de montants verticaux Ø 42 mm
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K
- Pare haleine Neo en verre trempé droit de 6 mm composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm
- Eclairage LED étanche 4000° K, 210 lm

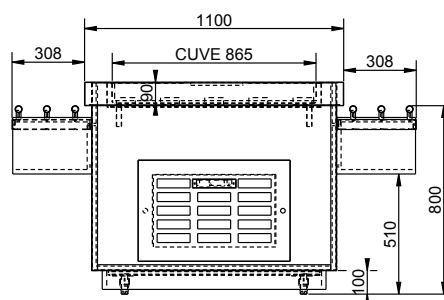
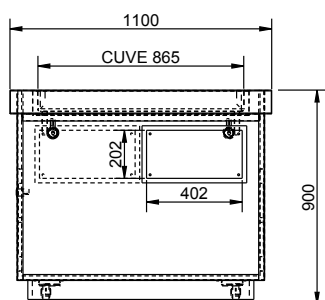

PARE HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ECLAIRAGE LED

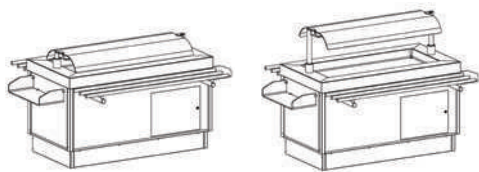
Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur - Pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Electrique		32 W	40 W	48 W	56 W
	Classic	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Prix HT*				
	Neo	MKDN05241	MKDN05251	MKDN05261	MKDN05271
	Prix HT*				
Pare haleine droit	Classic	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Prix HT*				
Pare haleine galbé	Classic	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Prix HT*				

OPTIONS

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT				
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013
	Prix HT				
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10
	Prix HT				
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT				
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER022	PER022	PER022	PER022
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part





BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE NON PENTÉE «FROID STATIQUE» PROFONDEUR 90 MM LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		1680 mm	1990 mm	2345 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine		530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)		600 W	600 W	700 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MBLS00041	MBLS00051	MBLS00061
	Prix HT*			

Options				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG02	0FG02	0FG05
	Prix HT			
Avec groupe tropicalisé (5)	Code	0FG21	0FG21	0FG21
	Prix HT			

OPTIONS

Cuve "froid statique" gastronomique	Code	OAC041	Perche d'alim. électr. - tube inox Ø 42 mm x h2000mm, l'unité (3)	Code	PER020
	Prix HT			Prix HT	
Cuve "froid ventilé" gastronomique	Code	OAC042	Bac de récupération des eaux de dégivrage ou de lit de glace (4)	Code	OFD010
	Prix HT			Prix HT	
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC010	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid statique) - 600 W	Code	OFD020
	Prix HT			Prix HT	
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code	PAC020	Bac d'évap. des eaux de dégivrage (cuve froid ventilé) - 1200 W	Code	OFD030
	Prix HT			Prix HT	
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (2)	Code	OEM050	Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code	OEG030
	Prix HT			Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code	PDR200
	Prix HT			Prix HT	
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox des 6 et 7 GN	Code	PDR210			
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées - (2) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (3) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond. (4) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L - (5) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.

Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Etagère pour assiettes en plexi à chaque extrémité

CUVE

- Cuve réfrigérée "froid statique" de 90 mm de profondeur. Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur. Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées. Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section 120x45mm et de 2 montants sur vérins hydrauliques à commande électrique
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN)

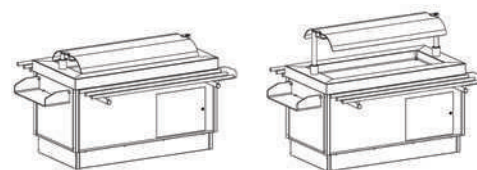
FACADE

- Façade à 100 mm du sol (à 45 mm avec un groupe tropicalisé) en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm, à 800 mm du sol sur le périmètre du buffet ; sur consoles avec fixation invisible sur élément

**BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE
«FROID VENTILÉ» POUR BAC GN1/1-100 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

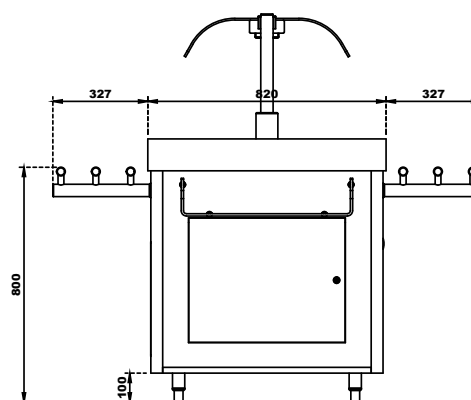
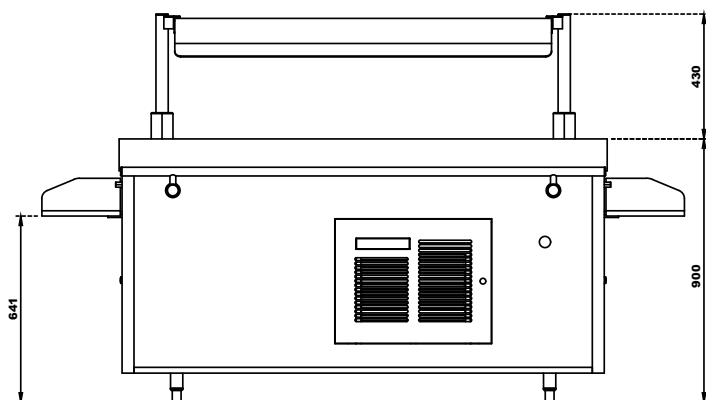


Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	1680 mm	1990 mm	2345 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur max. du pare haleine	530 mm	530 mm	530 mm
P. Frigo	1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)	2100 W	2650 W	3100 W
Eclairage LED (1 spot LED par GN)	Code MBLS06041	Code MBLS06051	Code MBLS06061
	Prix HT*		

Options

Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	0FG08	0FG11	0FG12
Cuve gastronomique	Code Prix HT	OAC042	OAC042	OAC042
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	0EH034	0EH035	0EH036

* dont 6€ d'Eco-Part





VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA À POSER LIVRÉES SANS GROUPE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	1310 mm	1500 mm	1850 mm	2200 mm	2500 mm	
Largeur	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Poids	155 Kg	175 Kg	200 Kg	235 Kg	255 Kg	
P. Frigo	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W	
P. Electrique	150 W	200 W	250 W	300 W	350 W	
	Code	MBVC00131	MBVC00141	MBVC00151	MBVC00161	MBVC00171
	Prix HT*					

Options

Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080	PER080	PER080
	Prix HT					
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
	Prix HT					



CAISSONS GROUPE FROID AUTONOME PLACÉS AU DESSUS DE LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À POSER

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	660 mm	660 mm	660 mm	790 mm	790 mm	
Largeur	450 mm	455 mm	455 mm	540 mm	540 mm	
Hauteur	450 mm	450 mm	450 mm	560 mm	560 mm	
Poids	52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg	
P. Frigo	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	
P. Electrique	1000 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W	
	Code	OAS093	OAS094	OAS095	OAS096	OAS097
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm.
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm.
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent.
- 2 portes coulissantes suspendues côté service.
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client.

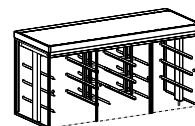
ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option.

PANORAMA À POSER LA SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR AUGMENTER LA CAPACITÉ DE VOTRE RESTAURANT

Grâce à l'évaporateur logé dans la partie supérieure et au caisson groupe situé au dessus de la vitrine, les Panorama à poser trouvent naturellement leur place sur une simple table, un dessus neutre ou une cuve «froid statique».

Elles permettent d'augmenter facilement la capacité de votre restaurant tout en réalisant un investissement limité.

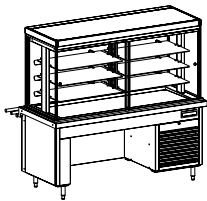

**VITRINES RÉFRIGÉRÉES PANORAMA GASTRONORME À POSER
 LIVRÉES SANS GROUPE**

Capacité	2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1	
Longueur	1500 mm	1850 mm	2200 mm	
Largeur	725 mm	725 mm	725 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	
Nombre de portes	2	3	2	
Poids	145 Kg	187 Kg	195 Kg	
P. Frigo	1440 W	2126 W	2126 W	
P. Electrique	200 W	250 W	300 W	
	Code	MBVC04141	MBVC04151	MBVC04161
	Prix HT*			

Options

Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	PER080	PER080	PER080
	Prix HT			
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS040	OAS040	OAS040
	Prix HT			
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code	OAS053	OAS054	OAS055
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" DE 30 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	293 Kg	317 Kg	364 Kg	423 Kg	461 Kg
P. Frigo	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Code	MBVC00031	MBVC00041	MBVC00051	MBVC00061	MBVC00071
Prix HT*					

Options

Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
	Prix HT					
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT					
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

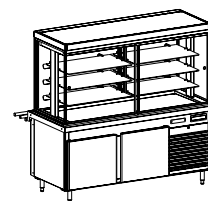
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
 - 33 décors au choix
- RAMPE A PLATEAUX**
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" DE 30 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA LIVRÉES AVEC GROUPE FROID


Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb. portillon	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Poids	306 Kg	335 Kg	396 Kg	459 Kg	515 Kg
P. Frigo	1727 W	1727 W	2126 W	2126 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	1100 W	1100 W	1300 W	1500 W	1500 W
Code	MBVC01031	MBVC01041	MBVC01051	MBVC01061	MBVC01071
Prix HT*					

Options

Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT					
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT					
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15	OFG16	OFG16
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve profondeur 90 mm (pour boissons)	Code Prix HT	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code Prix HT	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code Prix HT	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22		
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC04	PDC04	PDC04

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

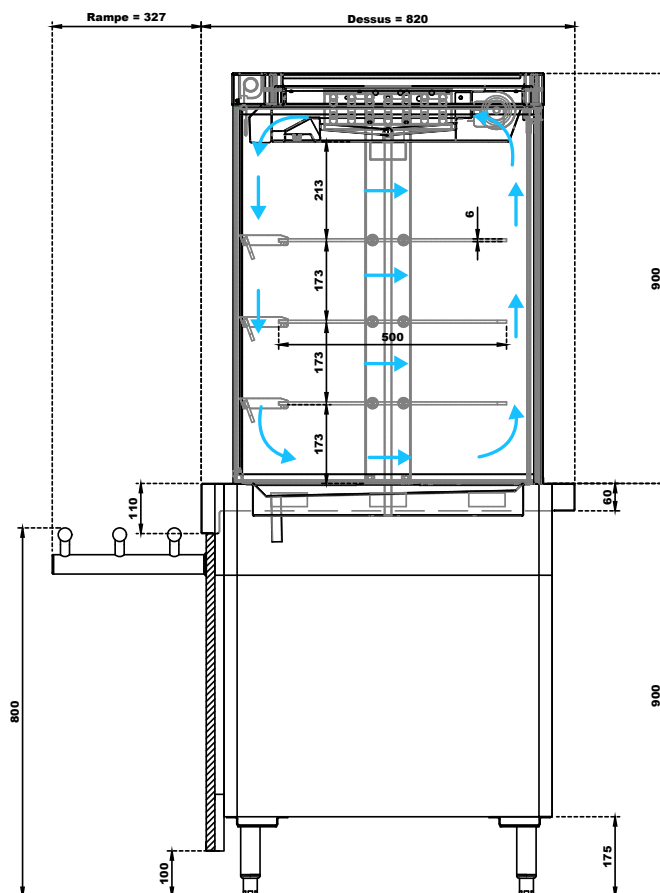
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE

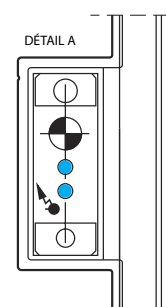
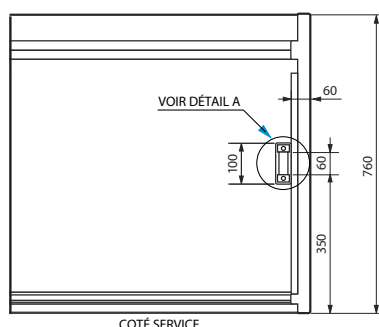
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE

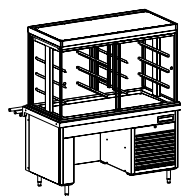
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
 - 33 décors au choix
- #### RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



- Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol



Flux d'air



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" DE 30 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Nb de niveaux gastronomes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Longueur		1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		317 Kg	364 Kg	423 Kg
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1100 W	1200 W	1300 W
	Code	MBVC00241	MBVC00251	MBVC00261
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code	OEG011	OEG012	OEG013
	Prix HT			
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT			
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG11	OFG12
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

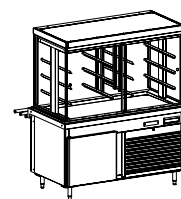
VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
 - 33 décors au choix
- #### RAMPE A PATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE, ET CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID STATIQUE" DE 30 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA GASTRONORME LIVRÉES AVEC GROUPE FROID



Nb de niveaux gastronomes	2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1	
Longueur	1580 mm	1930 mm	2280 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	
Nb. portillon	1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	
Poids	335 Kg	396 Kg	459 Kg	
P. Frigo	1727 W	2126 W	2126 W	
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	1200 W	1300 W	1500 W	
	Code	MBVC01241	MBVC01251	MBVC01261
	Prix HT*			

Options

Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG15	OFG16
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Nb. de niveaux gastronomes		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Cuve profondeur 90 mm (pour boissons)	Code Prix HT	OAC010	OAC010	OAC010
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code Prix HT	OAC041	OAC041	OAC041
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (1)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM011
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code Prix HT	OAS054	OAS055	OAS056
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC04	PDC04

[1] 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - [2] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
[3] Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

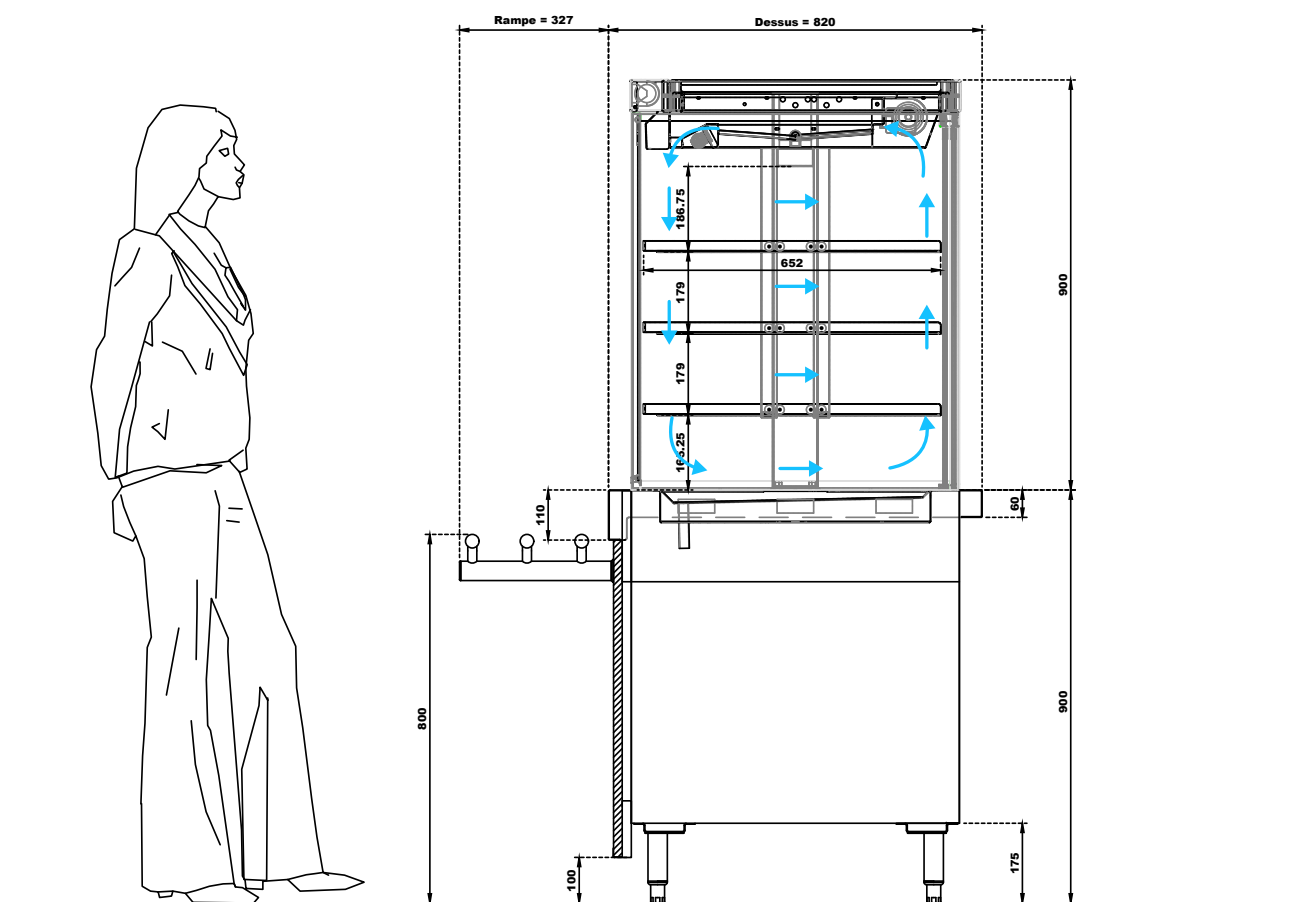
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE

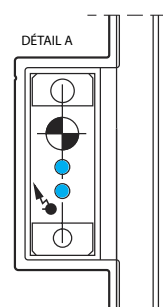
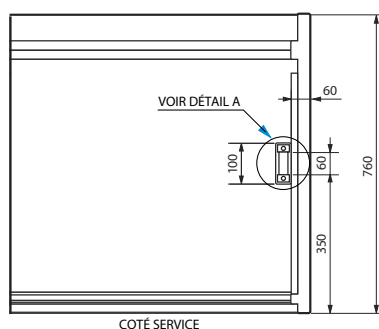
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
 - 33 décors au choix
- #### RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

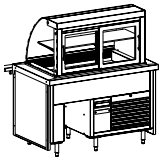


- Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre 1,50 m de câble en attente au sol



Flux d'air

COTÉ SERVICE



ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVP00021	MBVP00031	MBVP00041	MBVP00051
	Cubique	MBVP00121	MBVP00131	MBVP00141	MBVP00151
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Galbée	MBVP02021	MBVP02031	MBVP02041	MBVP02051
	Cubique	MBVP02121	MBVP02131	MBVP02141	MBVP02151
Options	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Un plancher ou une étagère	Prix HT			
Cuve gastronorme	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT				
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT				
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
 - Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
 - Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
 - Protection par fusibles
- #### VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Fermée côté public par une glace de 6 mm
 - 1 étagère en verre trempé de 10 mm
 - 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
 - Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

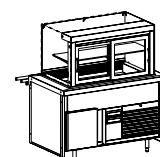
RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU LIVRÉS AVEC GROUPE FROID



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Nb. portillon		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Poids		214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVP01031	MBVP01041	MBVP01051
	Cubique	MBVP01131	MBVP01141	MBVP01151
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Galbée	MBVP03031	MBVP03041	MBVP03051
	Cubique	MBVP03131	MBVP03141	MBVP03151
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Etagère supplémentaire en verre (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Etagère inclinée en verre - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Protection par fusibles

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Fermée côté public par une glace de 6 mm
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

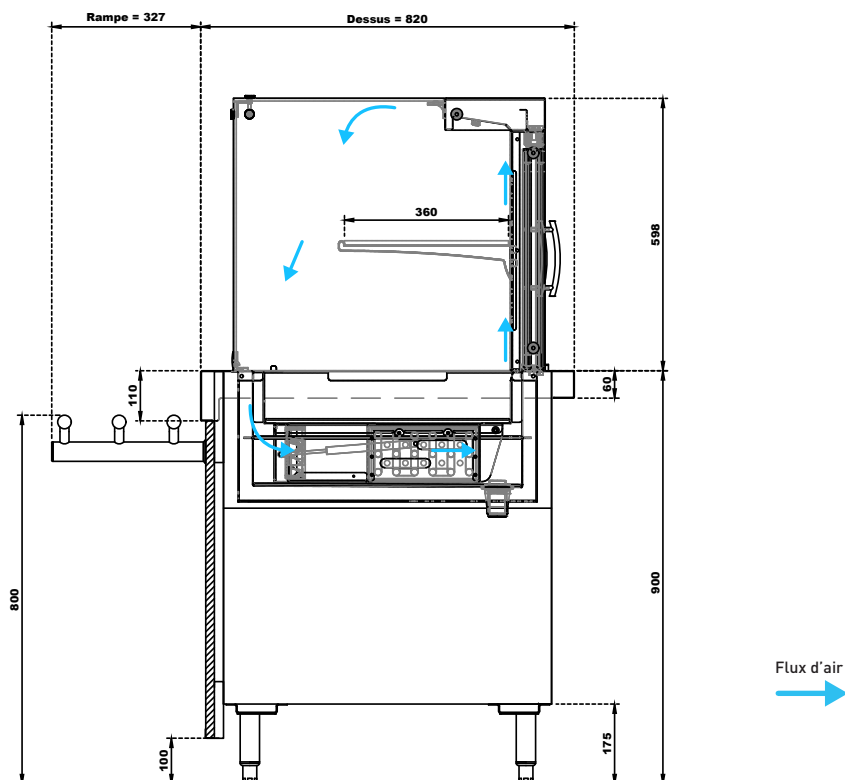
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
- Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

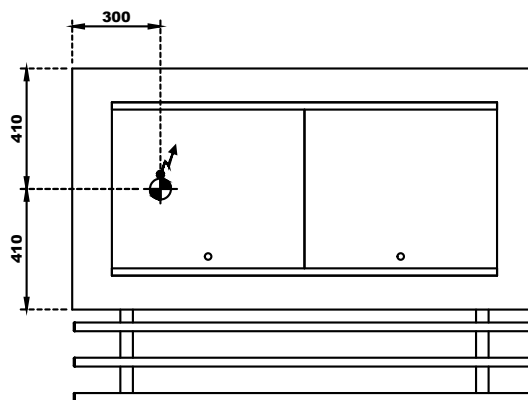
- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

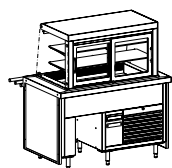


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVM20220	MBVM20230	MBVM20240	MBVM20250
	Cubique	MBVM00220	MBVM00230	MBVM00240	MBVM00250
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVM22220	MBVM22230	MBVM22240	MBVM22250
	Cubique	MBVM02220	MBVM02230	MBVM02240	MBVM02250
Options					
	Un plancher ou une étagère	Code	OEG010	OEG010	OEG012
		Prix HT			
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
		Prix HT			
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
		Prix HT			
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
		Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
		Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
		Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

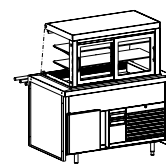
CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
 - Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
 - Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
 - Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
 - Protection par fusibles
- #### VITRINE
- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Ouvert côté public
 - 2 étagères en verre trempé de 10 mm
 - 1 porte battante pour la vitrine 2 GN
2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
 - Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air

- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
 - 33 décors au choix
- #### RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Nb. portillon		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Poids		214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVM21230	MBVM21240	MBVM21250
	Cubique	MBVM01230	MBVM01240	MBVM01250
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVM23230	MBVM23240	MBVM23250
	Cubique	MBVM03230	MBVM03240	MBVM03250
Prix HT*				
Options				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Etagère supplémentaire en verre (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Etagère inclinée en verre - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
Clapets côté public pour vitrine (cubique uniquement)	Code Prix HT	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air

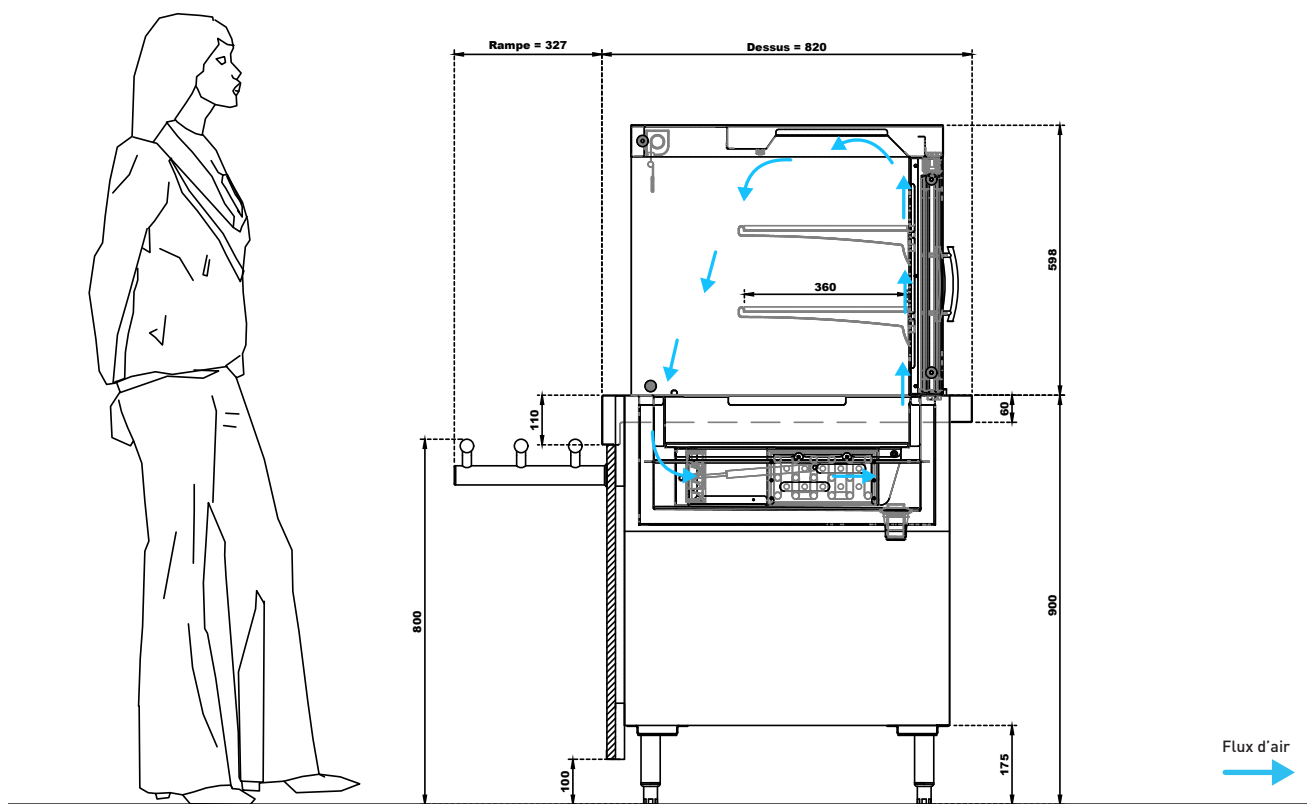
- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

RAMPE A PLATEAUX

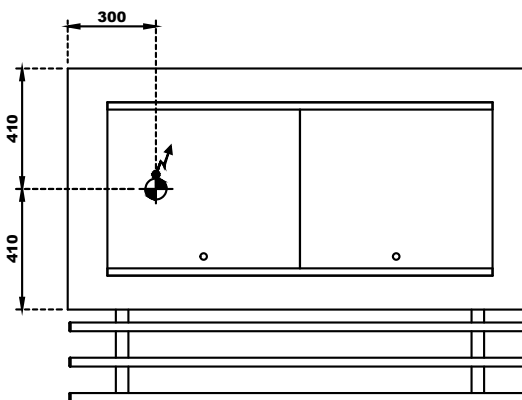
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

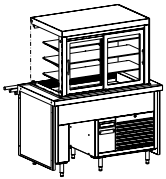


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





**ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVM00021	MBVM00031	MBVM00041	MBVM00051
	Cubique	MBVM00121	MBVM00131	MBVM00141	MBVM00151
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVM02020	MBVM02030	MBVM02040	MBVM02050
	Cubique	MBVM02120	MBVM02130	MBVM02140	MBVM02150
Prix HT*					
Options	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT				
Un plancher ou une étagère	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT				
Cuve gastronomique	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT				
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT				
Elément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code				
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN. 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

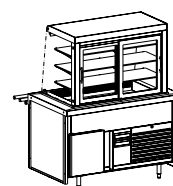
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible

**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
 AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
 ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**


Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Nb. portillon		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Poids		214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVM01031	MBVM01041	MBVM01051
	Cubique	MBVM01131	MBVM01141	MBVM01151
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVM03030	MBVM03040	MBVM03050
	Cubique	MBVM03130	MBVM03140	MBVM03150
Prix HT*				
Options				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG11	OFG12
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Etagère supplémentaire en verre (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Etagère inclinée en verre - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
Clapets côté public pour vitrine (cubique uniquement)	Code Prix HT	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Ouvert côté public
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

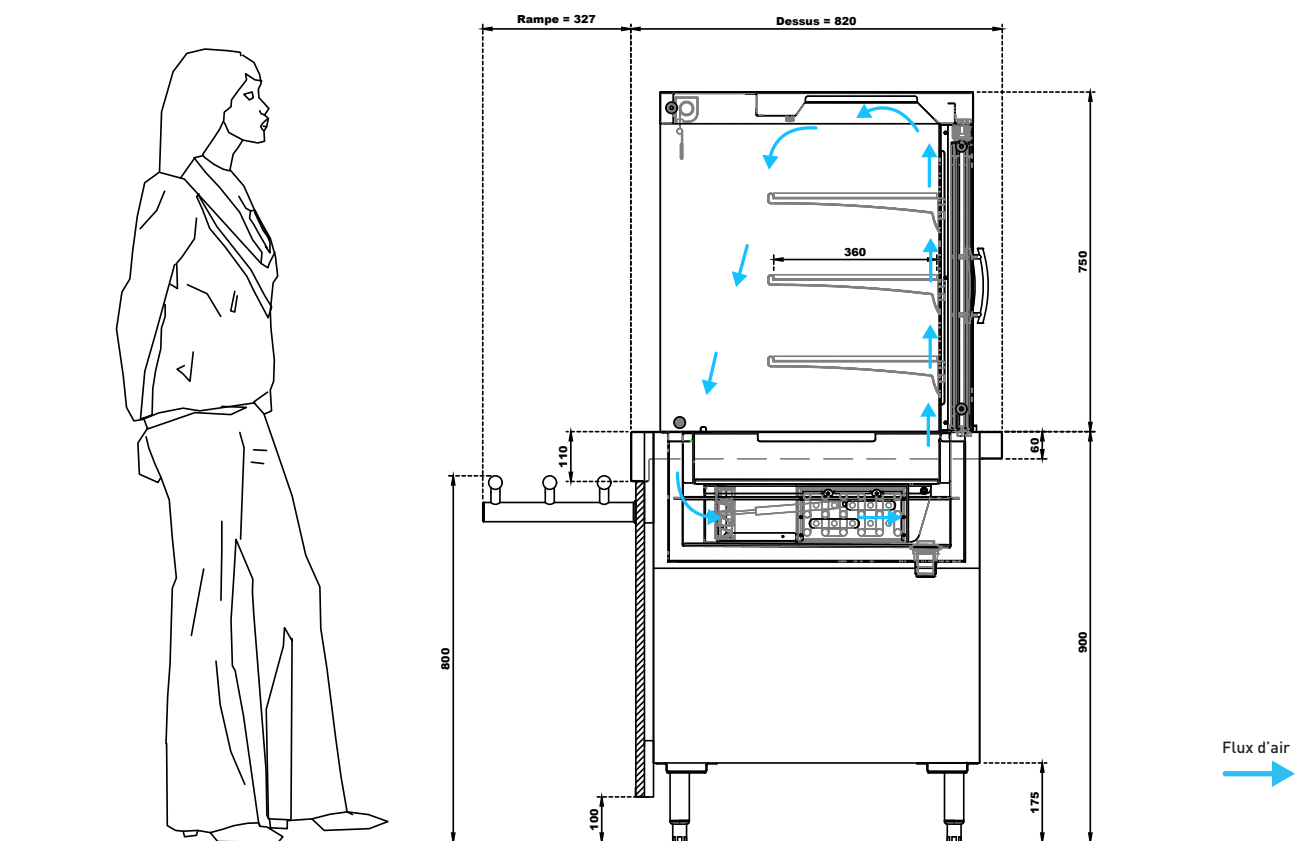
- Déflecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air
- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

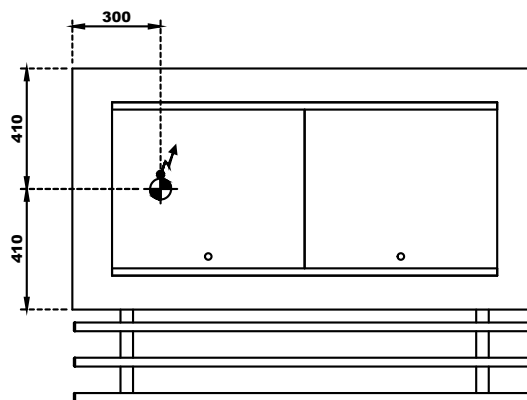
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
- Consoles avec fixation invisible

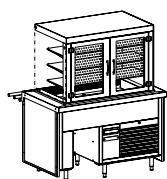


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		220 Kg	285 Kg	329 Kg	377 Kg
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVL00021	MBVL00031	MBVL00041	MBVL00051
	Cubique	MBVL00121	MBVL00131	MBVL00141	MBVL00151
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVL02020	MBVL02030	MBVL02040	MBVL02050
	Cubique	MBVL02120	MBVL02130	MBVL02140	MBVL02150
Prix HT*					
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010	OEG012
	Prix HT				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT				
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT				
Élément adossé (groupe à 90° et accès au local technique) (1)	Code	PEG010	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
 - Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
 - Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
 - Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
 - Protection par fusibles
- VITRINE**
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
 - Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
 - Ouvert côté client
 - 1 ou 2 portes battantes côté service

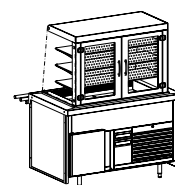
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



**ÉLÉMENTS SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 3 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Nb. portillon		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Poids		298 Kg	347 Kg	409 Kg
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		2300 W	2650 W	3400 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbée	MBVL01031	MBVL01041	MBVL01051
	Cubique	MBVL01131	MBVL01141	MBVL01151
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbée	MBVL03030	MBVL03040	MBVL03050
	Cubique	MBVL03130	MBVL03140	MBVL03150
Prix HT*				
Options				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Grille GN 1/1 acier inoxydable - l'unité	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Etagère supplémentaire en verre (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Etagère inclinée en verre - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Dos poli miroir à la place des portes battantes (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS080	OAS080	OAS080	OAS080
Rideau textile pour vitrine (uniquement sur vitrines cubiques)	Code Prix HT	OAS072	OAS073	OAS074	OAS075
Clapets côté public pour vitrine (cubique uniquement)	Code Prix HT	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(3)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC03	PDC04

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Réserve réfrigérée «froid ventilé». Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out [extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau]

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service

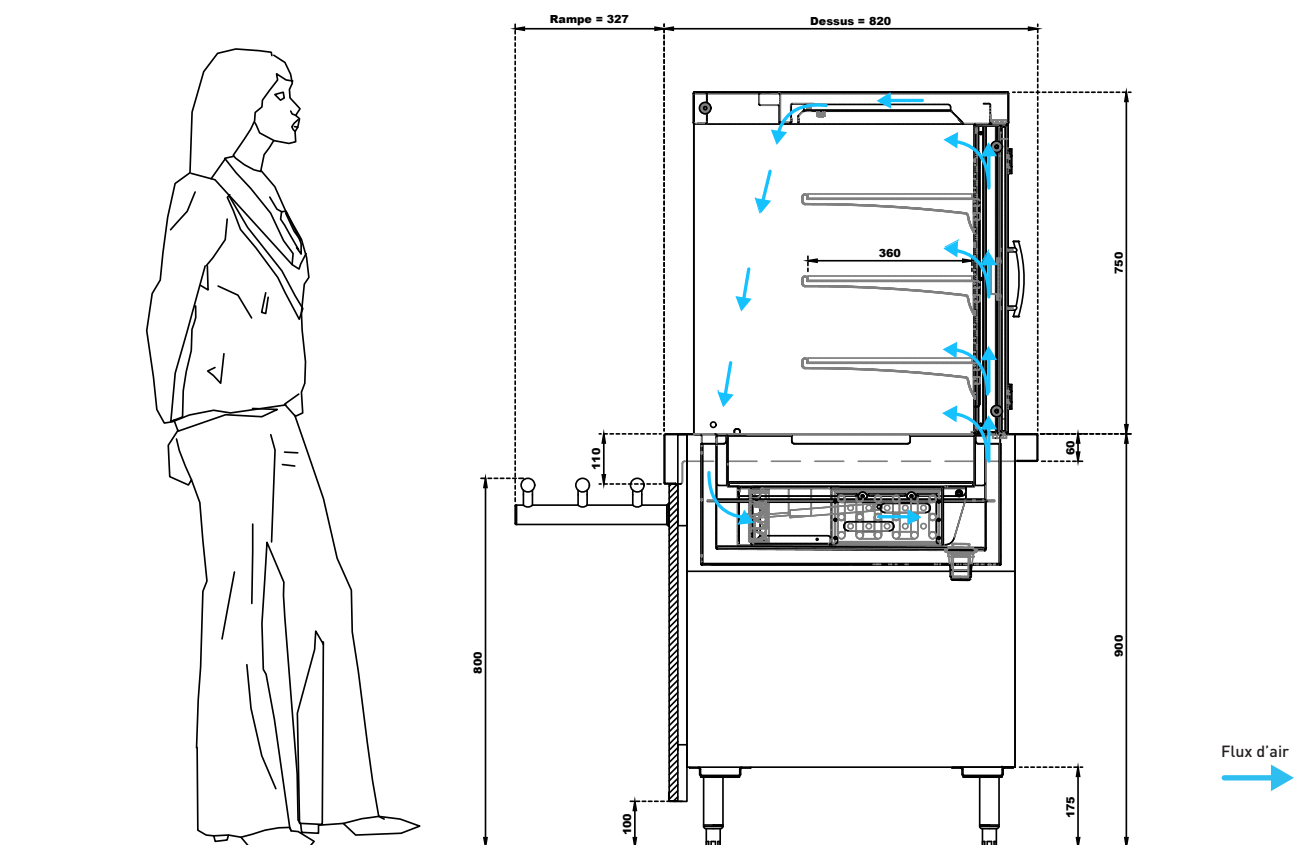
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

RAMPE A PLATEAUX

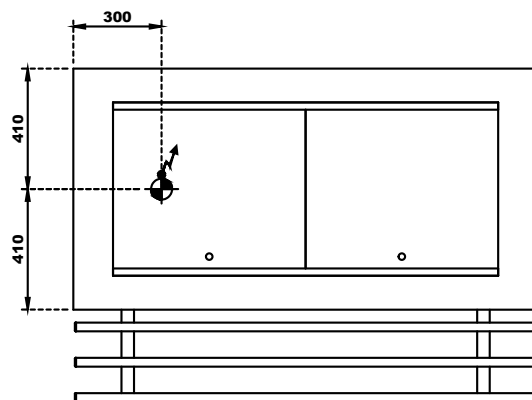
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

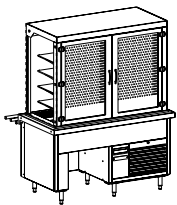


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
[Ventilateur + Eclairage] M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de l'élément		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids		245 Kg	318 Kg	367 Kg
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	MBVH00021	MBVH00031	MBVH00041
	Prix HT*			
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Code	MBVH02020	MBVH02030	MBVH02040
	Prix HT*			
Options				
Un plancher ou une étagère	Code		OEG010	OEG010
	Prix HT			
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Groupe froid à 90° (aération dans le côté du local technique) - l'unité	Code	OEG020	OEG020	OEG020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client

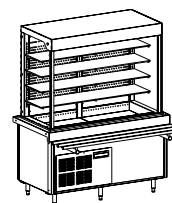
- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes ou le dos et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

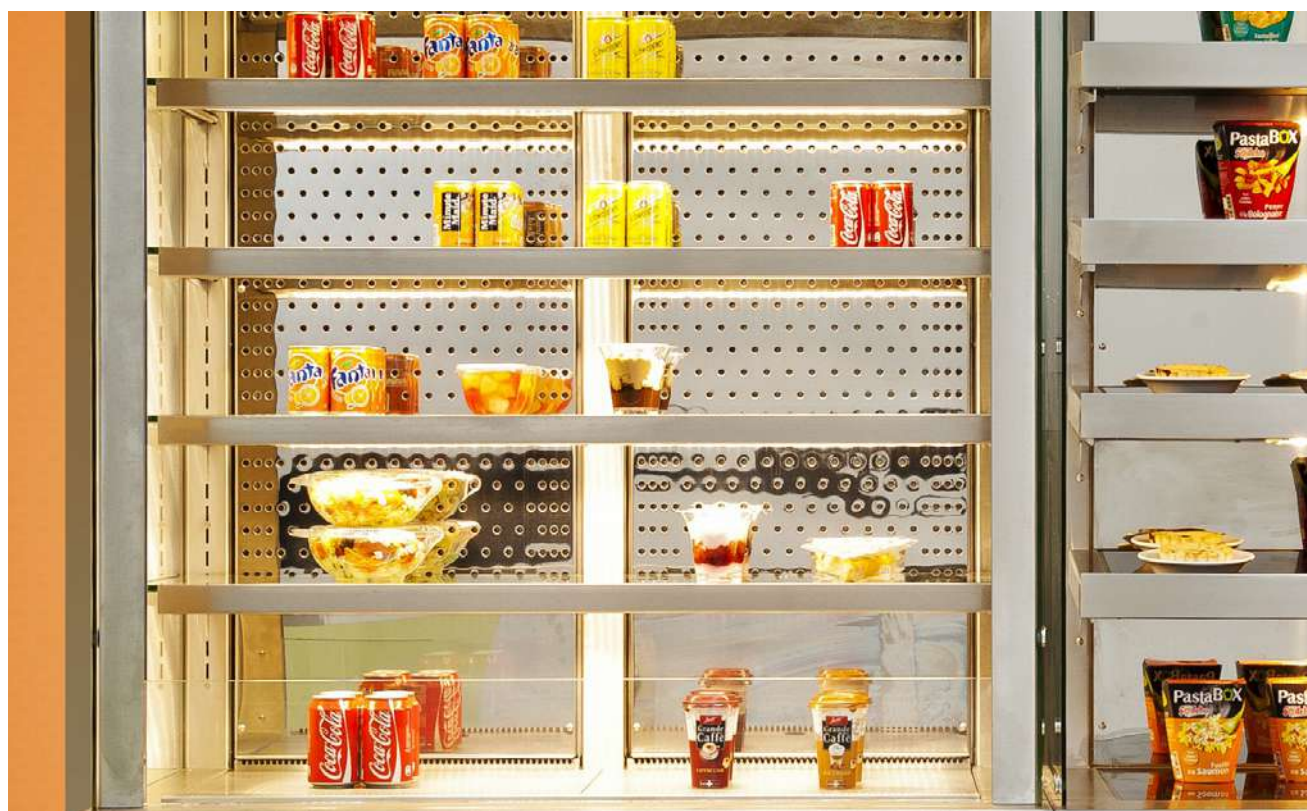
RAMPE A PLATEAUX

- 33 décors au choix
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade


ÉLÉMENTS DESSOUS FERMÉ
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BACS GN DE 100 MM
ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 4 NIVEAUX ADOSSÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids		243 KG	305 Kg	349 Kg
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Electrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	MBVH01021	MBVH01031	MBVH01041
	Prix HT*			
Eclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Code	MBVH03020	MBVH03030	MBVH03040
	Prix HT*			
Options				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Lampe germicide UVC dans la cuve	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020
Etagère supplémentaire (vitrine cubique uniquement) - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034
Etagère inclinée - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024
Vitrine livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	OAS102	OAS103	OAS104
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (3)	Code Prix HT	OAS110	OAS110	OAS110
Groupe Full-out sur coulisses (extraction complète côté façade)	Code Prix HT	OEG030	OEG030	OEG030
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 1200 W (contenance 2,75 L)	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(4)	Code Prix HT	PDC03	PDC03	PDC03

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) 2 bandes LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. - (4) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en inox
- Dessous libre ou adossé
- Grille d'accès au groupe en façade pour élément adossé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Régulation de la cuve et de la vitrine
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté façade pour effectuer les opérations de maintenance de 1^{er} niveau)

CUVE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

VITRINE

- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED 4000° K sous le plafonnier, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client

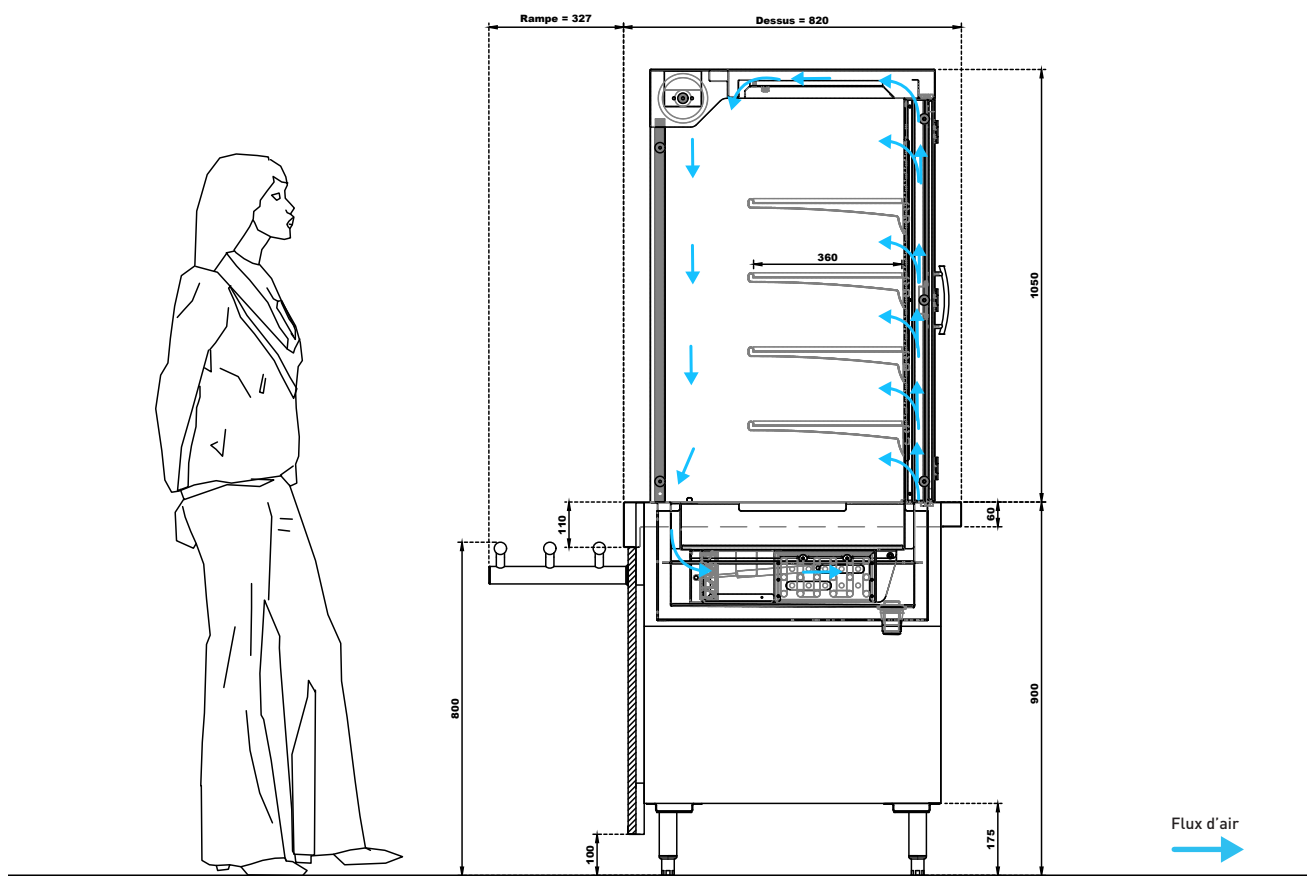
- 1 ou 2 portes battantes côté service ou dos poli miroir
- Rideau de nuit avec serrure
- Circulation de l'air froid dans les portes ou le dos et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles

FAÇADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur

RAMPE A PLATEAUX

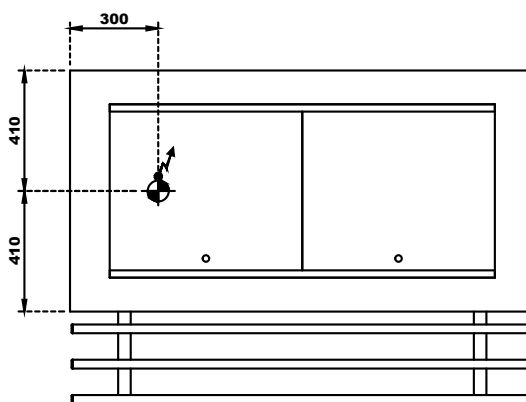
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
[Ventilateur + Eclairage] M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





	700	1000	1250	1500	1800
Longueur	700 mm	1000 mm	1250 mm	1500 mm	1800 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
P. Frigo	750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
P. Electrique	2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Poids - côtés en bois	175 Kg	210 Kg	240 Kg	270 Kg	310 Kg
Poids - côtés en verre thermopane	185 Kg	220 Kg	250 Kg	280 Kg	320 Kg
Finition blanc avec rideau alu blanc					
Côtés en bois - Egger W908SM - Grille RAL 9016	Code MLVL00070	Code MLVL00100	Code MLVL00120	Code MLVL00150	Code MLVL00180
	Prix HT*				
Côtés en verre thermopane	Code MLVL01070	Code MLVL01100	Code MLVL01120	Code MLVL01150	Code MLVL01180
	Prix HT*				
Finition noir avec rideau alu noir					
Côtés en bois - Egger U999 - Grille RAL 9005	Code MLVL02070	Code MLVL02100	Code MLVL02120	Code MLVL02150	Code MLVL02180
	Prix HT*				
Côtés en verre thermopane	Code MLVL03070	Code MLVL03100	Code MLVL03120	Code MLVL03150	Code MLVL03180
	Prix HT*				

* dont 6€ d'Eco-Part

DESIGN
TRÈS COMPACTE
PASSAGE DE PORTE FACILITÉ
ECLAIRAGE LED VERTICAL
4 ROULETTES PIVOTANTES AVEC
VÉRIN DE POSITIONNEMENT
FACILITÉ DE MISE EN PLACE
SANS PALETTE
GROUPE AU R-452A

Avec son design élégant, son dos poli miroir, et ses 4 étagères en verre réglables en hauteur et inclinables, la vitrine Boréale associe design et capacité de stockage. Son éclairage LED vertical en standard met toutes vos préparations en valeur.

VITRINE

- Structure menuisée en mélaminé blanc
- Dos en inox perforé poli miroir
- 4 étagères en verre de 6 mm réglables en hauteur et inclinables
- Butée anti-chute pour les produits et porte étiquettes intégrés sur chaque étagère
- Eclairage LED vertical

- Evaporateur ventilé
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Dégivrage naturel
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Téléthermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Rideau rigide manuel en aluminium avec fermeture à clé
- 4 roulettes pivotantes avec vérin de positionnement intégré
- Câble de raccordement de 3m

VITRINES RÉFRIGÉRÉES BORÉALE, AUSSI PERFORMANTES QU'ÉLÉGANTES


OPTIONS

		700	1000	1250	1500	1800
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036
Dos et cuve en peinture epoxy	Code Prix HT	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061	PDR061
Rampe à plateaux (3 tubes ronds inox)	Code Prix HT	PDR062	PDR063	PDR064	PDR065	PDR071
Intégrée dans une ligne de self (sur socle de 130 mm de hauteur)	Code Prix HT	PDR066	PDR067	PDR068	PDR069	PDR070
Etagère supplémentaire (livrée avec consoles) - l'unité	Code Prix HT	OAS036	OAS037	OAS038	OAS039	OAS050
Livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	OAS105	OAS106	OAS107	OAS108	OAS115
Rideau de nuit électrique	Code Prix HT	OAS116	OAS116	OAS116	OAS116	OAS117
2 portes battantes à la place du rideau de nuit (4 portes pour les modèles 1500 et 1800)	Code Prix HT	OAS140	OAS141	OAS142	OAS143	OAS144
Fermeture à clé des portes battantes	Code Prix HT	OAS145	OAS145	OAS145	OAS146	OAS146
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	OFG17	OFG17	OFG18	OFG19	OFG19
Livrée sans bac d'évaporation des eaux de dégivrage	Code Prix HT	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031	OFD031
Habillage en stratifié (Grille d'aération incluse)	Code Prix HT	PDF041	PDF042	PDF043	PDF044	PDF045
		Sur demande				

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

COOL BOX

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT
STOCKAGE - 24H / SERVICE COURTE DURÉE - 1H30



TRÈS PERFORMANTE
STOCKAGE 24H
MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
ASSURÉ
PENDANT 1H30 RIDEAU OUVERT

PRATIQUE ET ERGONOMIQUE
ACCÈS AU STOCKAGE FACILITÉ
GRÂCE AU RIDEAU OUVERT

GRANDE CAPACITÉ
ACCEPTÉ LES CHARIOTS
20 NIVEAUX GN 2/1

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Volume de stockage ouvert permettant de recevoir un chariot GN 2/1 (non fourni) - dimensions intérieures utiles : 665 x 865 x 1740 mm
- Rideau isolant rigide motorisé à commande électrique, avec butée en fin de course haute et basse
- Possibilité de relevage manuel du rideau
- Réfrigération « froid ventilé », parois latérales perforées pour circulation de l'air réfrigéré
- Lampe germicide U.V
- Isolation dos et parois latérales en mousse de polyuréthane
- Groupe compresseur en partie supérieure
- Groupe fourni séparé (R452a), raccordement frigorifique prévu avec raccords rapides à percussion

- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

COOL BOX, POUR CEUX QUI VOIENT LE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ EN GRAND

COOL BOX
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À CHARIOT
LIVRÉE AVEC GROUPE FROID

Longueur	855 mm
Largueur	1000 mm
Hauteur	2300 mm
P. Frigo	2126 W
P. Electrique	1700 W

Code MJCB00000
Prix HT*

Options

Chariot de stockage 20 niveaux GN 2/1 Code 774420

Prix HT

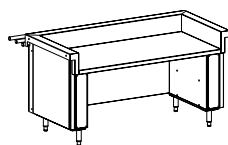
Sans groupe froid (groupe à distance) Code OFG13

Prix HT

* dont 6€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.





ÉLÉMENTS D'ANIMATION AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM ET VIDE TECHNIQUE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	930 mm	1380 mm	1680 mm	1980 mm	2380 mm	2605 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
Poids	75 Kg	97 Kg	108 Kg	122 Kg	140 Kg	160 Kg	
	Code	MAAN00020	MAAN00030	MAAN00040	MAAN00050	MAAN00060	MAAN00070
	Prix HT*						

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (6)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011	OEM011
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code Prix HT	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014	
Réhausse inox non perforée GN 1/1 - l'unité (1)	Code Prix HT	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010	PAD010
Réhausse inox non perforée GN 2/1 - l'unité (1)	Code Prix HT	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020	PAD020
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code Prix HT	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030	PAD030
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
Prise Mono 2P+T 16A Arnould IP44 - INOX - l'unité (3)	Code Prix HT	PER040	PER040	PER040	PER040	PER040	PER040
Prise Tri 3P+N+T 16A Legrand IP55 - débord 20 mm - l'unité (4)	Code Prix HT	PER060	PER060	PER060	PER060	PER060	PER060
Disjoncteur différentiel pour une prise Mono 16A - l'unité (5)	Code Prix HT	OER020	OER020	OER020	OER020	OER020	OER020
Disjoncteur différentiel pour une prise Mono 16A - l'unité (5)	Code Prix HT	OER030	OER030	OER030	OER030	OER030	OER030
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(7)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02	PDC02

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Hauteur à préciser à la commande - (2) Non protégée et non raccordée - (3) Débord 1 mm, encastrement avec faible débord - (4) Encastrement avec faible débord. (5) Pour une puissance maxi de 3500 W - (6) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (7) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

GLACE DE PROTECTION

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 ou 3 montants Classic Ø 42 mm ou Neo100 x 30 mm
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.

Consoles avec fixation invisible sur la façade


GLACES DE PROTECTION SANS PLOT DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		605 mm	1025 mm	1305 mm	1655 mm	2005 mm	2255 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		2	2	2	3	3	3
Sans éclairage	Classic	MKPR40020	MKPR40030	MKPR40040	MKPR40050	MKPR40060	MKPR40070
	Prix HT*						
Sans éclairage	Neo	MKPN40020	MKPN40030	MKPN40040	MKPN40050	MKPN40060	MKPN40070
	Prix HT*						
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Classic	MKPR40120	MKPR40130	MKPR40140	MKPR40150	MKPR40160	MKPR40170
	Prix HT*						
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Neo	MKPN40120	MKPN40130	MKPN40140	MKPN40150	MKPN40160	MKPN40170
	Prix HT*						


PLOT DE DÉPOSE

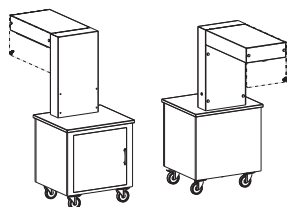
		Inox	Granit	Pierre reconstituée
Diamètre		Ø 250 mm	Ø 250 mm	Ø 250 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		1	1	1
Sans éclairage	Classic	MKPR40000	MKPR40010	MKPR40011
	Prix HT*			
Sans éclairage	Neo	MKPN40000	MKPN40010	MKPN40011
	Prix HT*			
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur le montant	Classic	MKPR40100	MKPR40110	MKPR40111
	Prix HT*			
Avec éclairage par spot LED (équivalent 50 W) sur le montant	Neo	MKPN40100	MKPN40110	MKPN40111
	Prix HT*			

* dont 6€ d'Eco-Part



OPTIONS

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code Prix HT	ODM010	ODM010	ODM010	ODM012	ODM012	ODM012
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code Prix HT	ODM013	ODM013	ODM013	ODM014	ODM014	ODM014
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code Prix HT	PDC10	PDC10	PDC10	PDC12	PDC12	PDC12
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code Prix HT	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050	OEG050
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code Prix HT	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060	OEG060
Plot de dépose en pierre reconstituée Ø 250 mm - l'unité	Code Prix HT	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070	OEG070
Ecran de cantonnement, longueur 1500 mm (1)	Code Prix HT	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030	PEH030
Ecran de cantonnement sur montants Ø 42 mm (2)	Code Prix HT	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040	PEH040



(1) Toute hauteur sur rail aluminium collé. - (2) Longueur 1500 mm.

HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR

Configuration		Mobile	Dans une ligne de self
Capacité		900 m3 / h	900 m3 / h
Longueur		1462 mm	1462 mm
Largeur		800 mm	800 mm
Hauteur		1745 mm	1745 mm
P. Electrique		500 W	500 W
Aspiration à droite	Code Prix HT*	MCHT00000	MCHT02000
Aspiration à gauche	Code Prix HT*	MCHT01000	MCHT03000
Option			
Plinthe	Code Prix HT	PDF150	

GLACE DE PROTECTION

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine en verre trempé, épaisseur 6 mm

HOTTE D'ASPIRATION FILT'AIR

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Eclairage LED
- Filtre choc et filtre à charbon actif
- Lampe germicide UVC
- Caisson d'isolation phonique
- Dessus inox
- Porte d'accès pour faciliter le remplacement du filtre à charbon
- 4 roulettes pivotantes en inox Ø 100 mm dont 2 avec frein

MODULE AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé noir ou blanc avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C [commande avec thermostat et voyant de contrôle]

MODULE PAELLA

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plaque chauffante encastrée diamètre 540 mm en acier doux épaisseur 10 mm.
- Chauffage de la plaque par 2 résistances blindées en acier inox placées en sous face.
- Température réglable de + 60°C à + 150°C [commande avec thermostat et voyant de contrôle]

MODULE DE DECOUPE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé avec résistances intégrées en sous face
- Plaque de découpe amovible en pierre de lave émaillée blanc cassé ép. 15 mm
- Goulotte avec tiroir de récupération des jus à gauche côté service
- 2 montants verticaux en Classic Ø 42 mm, chauffage et éclairage par deux lampes infrarouge de 100 W, protection verticale en glace trempée épaisseur 6 mm
- Température réglable de + 40°C à + 120°C [commande avec thermostat et voyant de contrôle]

MODULES CHAUFFANTS À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Longueur		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Elect.		300 W	600 W
P. Elect. avec rampe		500 W	1000 W
Module à poser	Code	MJMO00010	MJMO00020
	Prix HT*		
Module à poser avec rampe chauffante halogène (1)	Code	MJMO00110	MJMO00120
	Prix HT*		
Module à poser avec rampe chauff. halo. et glace toute hauteur (1)	Code	MJMO00210	MJMO00220
	Prix HT*		

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1.

MODULES DE DECOUPE

Capacité		1 GN 2/1 à poser	1 GN 2/1 à encastrer
Longueur		685 mm	750 mm
Largeur		725 mm	720 mm
Hauteur		660 mm	565 mm
P. Electrique		800 W	800 W
	Code	MJMO02020	MJMO02120
	Prix HT*		

MODULES PAELLA

		à poser	à encastrer
Longueur		700 mm	700 mm
Largeur		800 mm	700 mm
Hauteur		145 mm	102 mm
P. Electrique		T - 4000 W	T - 4000 W
	Code	MJMO04020	MJMO04120
	Prix HT*		

* dont 6€ d'Eco-Part



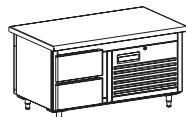


RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES MOBILES «SPÉCIAL GRILLADES»

Capacité	8 niveaux
Longueur	400 mm
Largeur	700 mm
Hauteur	850 mm
P. Frigo.	272 W
P. Elect.	300 W
	Code N66660
	Prix HT*

Option

Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1	Code N66661
	Prix HT



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS À PLACER SOUS UN ÉLÉMENT D'ANIMATION LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Profondeur du bac	100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Longueur	1200 mm	1600 mm	1200 mm	1600 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Nombre de tiroirs	2	4	1	2
P. Frigo	396 W	665 W	396 W	396 W
P. Electrique	350 W	600 W	350 W	350 W
	Code MJSR01100	MJSR01300	MJSR01000	MJSR01200
	Prix HT*			

OPTIONS

Profondeur du bac	100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Groupe sur coulisses inox	Code OEG030	OEG030	OEG030	OEG030
	Prix HT			
4 roulettes pivotantes en inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT			
Fermeture à clé (le tiroir)	Code PEG020	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Élément livré sans groupe froid (groupe à distance)	Code OFG04	OFG04	OFG04	OFG04
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6€ d'Eco-Part

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE «SPECIAL GRILLADES»

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Réserve réfrigérée «froid ventilé»
- 1 porte battante
- Groupe frigorifique au R-452A (fonctionne jusqu'à 43°C d'ambiance)
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- 4 roulettes pivotantes Ø 60 mm dont 2 avec frein

• Câble de raccordement de 3 m

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment

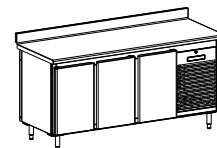
- Tiroirs à fermeture magnétique
- Tiroirs GN 1/1 sur coulisses télescopiques avec cadre pour bac profond 100 ou 200 mm fourni

- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en poli satiné. Bord tombé avant de 40 mm. Dossieret arrière de 100 x 20 mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux
- + 4°C en moyenne à cœur d'aliment
- Portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible)

- Compartiments équipés d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a)
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni

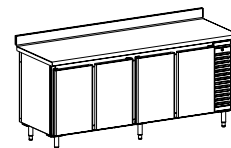
RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID


Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			1390 mm	1835 mm	2280 mm
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		1255 mm	1800 mm	2450 mm	
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W	665 W
P. Electrique		350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR00000	MJRR00100	MJRR00200
	Prix HT*				
Portillon GN 2/1	Code	MJRR02000	MJRR02100	MJRR02200	
	Prix HT*				

Options

Bord arrondi poli miroir sur le dessus (le ml)	Code	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020
	Prix HT				
Élément livré sans groupe froid (groupe à distance) (1)	Code	OFG04	OFG04	OFG05	OFG05
	Prix HT				

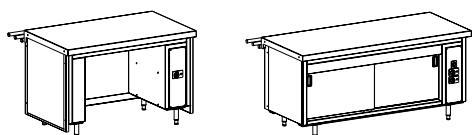
(1) -516 € (code : OFG04) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1

RÉSERVES RÉFRIGÉRÉES ADOSSÉES AVEC DESSUS INOX SANS LOGEMENT GROUPE


Nombre de portillons		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement en GN 1/1			1140 mm	1585 mm	2030 mm
Largeur du rangement en GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement en GN 2/1		1005 mm	1550 mm	2200 mm	2850 mm
Largeur du rangement en GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
P. Electrique		100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1	Code		MJRR16000	MJRR16100	MJRR16200
	Prix HT*				
Portillon GN 2/1	Code	MJRR18000	MJRR18100	MJRR18200	MJRR18300
	Prix HT*				

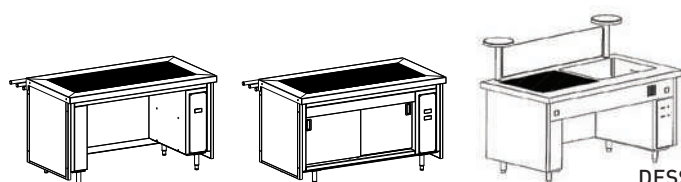
(1) 248 W pour le rangement GN 1/1.

* dont 6€ d'Eco-Part



TABLES CHAUDES AVEC DESSUS INOX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MCTC00020	MCTC00030	MCTC00040	MCTC00050
	Prix HT*				
P. Electrique		250 W	375 W	375 W	650 W
Poids		67 Kg	87 Kg	96 Kg	110 Kg
Etuve	Code	MCTC01020	MCTC01030	MCTC01040	MCTC01050
	Prix HT*				
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Electrique		1030 W	1427 W	1905 W	T - 3685 W
Poids		90 Kg	126 Kg	140 Kg	172 Kg



DESSUS EN VERRE TREMPÉ
ÉLÉMENTS CHAUDS MIXTES BAIN-MARIE À AIR 2 GN 1/1
DESSUS EN VERRE TREMPÉ (1 PLAQUE GN 2/1) ET PLOTS DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	Mixte
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	920 mm	900 mm
Dessous libre	Code	MCDV00020	MCDV00030	MCDV00040	MCDV00050	MCDV00060	N62815
	Prix HT*						
P. Electrique		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	2100 W
Poids		77 Kg	99 Kg	112 Kg	130 Kg	149 Kg	100 Kg
Etuve	Code	MCDV01020	MCDV01030	MCDV01040	MCDV01050	MCDV01060	N62915
	Prix HT*						
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
P. Electrique		1380 W	2430 W	2730 W (1)	T - 4560 W	T - 4860 W	3630 W
Poids		100 Kg	138 Kg	156 Kg	192 Kg	207 Kg	162 Kg

[1] Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène.

* dont 6€ d'Eco-Part

TABLE CHAUDE AVEC DESSUS EN INOX

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Chauffage sous le dessus par résistances électriques
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

ÉLÉMENTS CHAUDS MIXTES

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées.

Chauffage sous la cuve bain-marie à air par résistances électriques et ventilateur

- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche

- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

OPTIONS

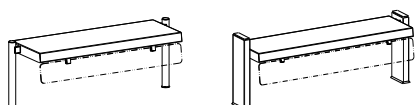
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre (1)	Code Prix HT	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W) (2)	Code Prix HT	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
Décaissé ouvert côté service (1)	Code Prix HT		OAV020	OAV020	OAV020	
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service (1)	Code Prix HT	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code Prix HT	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code Prix HT	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code Prix HT	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code Prix HT	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
Dessus vitro blanc	Code Prix HT	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
Peinture epoxy mat [RAL au choix](4)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02

(1) Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.

(2) Non protégée et non raccordée.

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.

(4) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée



RAMPES CHAUFFANTES EN TÔLE PLIÉE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur Classic / Neo	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids	9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Electrique	400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit - Lampes halogène	Classic MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
Pare haleine droit - Lampes halogène	Neo MKDN31320	MKDN31330	MKDN31340	MKDN31350	MKDN31360



RAMPES CHAUFFANTES EN VERRE TREMPÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids	10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Electrique Classic / Neo	200/400 W	300/600 W	400/800 W	500/1000 W	600/1200 W
Pare haleine droit	Classic MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
Chauffage par lampes halogènes	Neo MKDN01320	MKDN01330	MKDN01340	MKDN01350	MKDN01360
Pare haleine droit	Neo MKDN01320	MKDN01330	MKDN01340	MKDN01350	MKDN01360
Maintien par lampes infrarouges	Neo MKDN01320	MKDN01330	MKDN01340	MKDN01350	MKDN01360
Pare haleine galbé	Classic MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
Chauffage par lampes halogènes	Classic MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360

* dont 6€ d'Eco-Part

RAMPE CHAUFFANTE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 montants Classic Ø 42 mm ou Neo 100 x 30 mm

Lampe Halogène

- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)

Lampe Infrarouge

- Maintien en température et éclairage par lampes infrarouge (1 lampe de 100 Watts par élément GN 1/1)

Tôle pliée

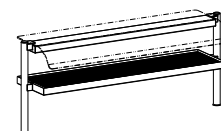
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.

Verre trempé

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre Classic de section 120 x 45 mm ou Neo de section 65 x 40 mm

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé noir avec résistances intégrées
- 2 montants Classic Ø 42 mm ou Neo100 x 30 mm
- Eclairage LED (210 lm, IRC >80)
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés


TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE

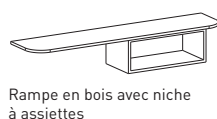
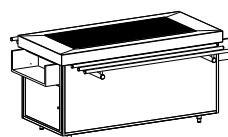
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg
P. Electrique		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Classic	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Neo	MKGN20820	MKGN20830	MKGN20840	MKGN20850	MKGN20860

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT*					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT*					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013
	Prix HT*					
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10
	Prix HT*					
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT*					
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER022	PER022	PER022	PER022	PER022
	Prix HT*					

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



Rampe en bois avec niche à assiettes

Niche d'angle

BUFFETS CHAUFFANTS AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	1750 mm	2100 mm	2450 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	920 mm	920 mm	920 mm
P. Electrique	1200 W	1500 W	1800 W
	Code		
	Prix HT*	MCBV00041	MCBV00051
			MCBV00061

OPTIONS

Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code OEM050	Code OEM050	Code OEM051
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code OEM020	Code OEM020	Code OEM020
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (2)	Code PER010	Code PER010	Code PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code OER010	Code OER010	Code OER010
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code PAV010	Code PAV010	Code PAV010
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code OAV010	Code OAV010	Code OAV010
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code OAV030	Code OAV030	Code OAV030
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code OAA040	Code OAA040	Code OAA040
Rampes en bois (2 inserts) avec niche à la place des rampes inox	Code PDR200	Code PDR200	Code PDR210
Niche d'angle avec une découpe - l'unité (4)	Code PEG060	Code PEG060	Code PEG060
Eclairage LED de la niche à assiettes - l'unité	Code PEG070	Code PEG070	Code PEG070
Dessus vitro blanc	Code OAV040	Code OAV040	Code OAV040
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(5)	Code PDC01	Code PDC02	Code PDC02

(1) Manchon de liaison vers le pare hateine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond. (2) Non protégée et non raccordée - (3) 6 roulettes pour les 6 GN. (4) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts - (5) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

BUFFET CHAUFFANT AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Structure menuisée
- Dessus en inox 18-10 AISI 304 poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé droit de 110 mm sur les 4 côtés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Niche à assiettes à chaque extrémité en bois blanc ou 33 décors au choix
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm sur consoles avec fixation invisible sur la façade.
- Rampe sur le périmètre du buffet à 800 mm du sol

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés etc ...) sont en option

RAMPE CHAUFFANTE POUR BUFFET

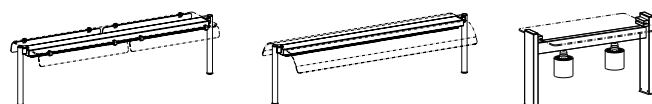
- Acier inox 18-10 AISI 304
 - 2 montants Classic Ø 42 mm ou Neo 100 x 30 mm
 - Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre Classic de section 120 x 45 mm ou Neo de section 65 x 40 mm

Lampe Halogène

- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)

Lampe Infrarouge

- Maintien en température et éclairage par lampes infrarouge (1 lampe de 100 Watts par élément GN 1/1)



RAMPES CHAUFFANTES POUR BUFFET

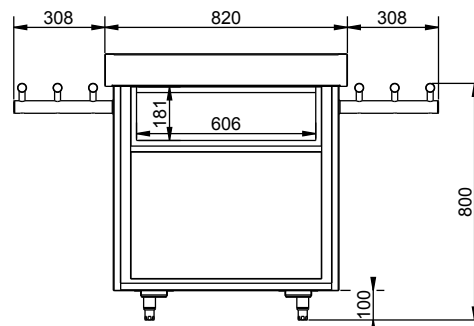
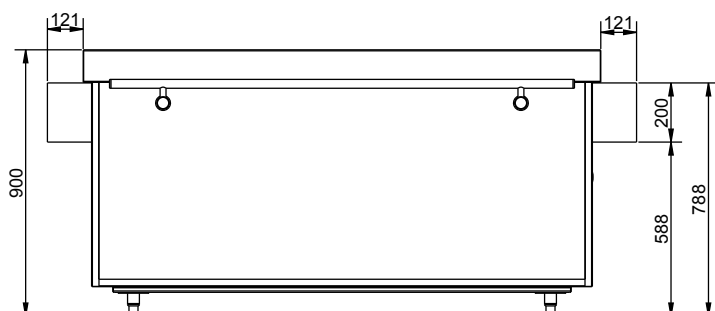
Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm
P. Electrique Classic / Neo		400/800 W	500/1000 W	600/1200 W
Pare haleine droit	Classic	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
Chauffage par lampes halogènes	Prix HT*			
Pare haleine droit	Neo	MKDN05340	MKDN05350	MKDN05360
Maintien par lampes infrarouges	Prix HT*			
Pare haleine galbé	Classic	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
Chauffage par lampes halogènes	Prix HT*			

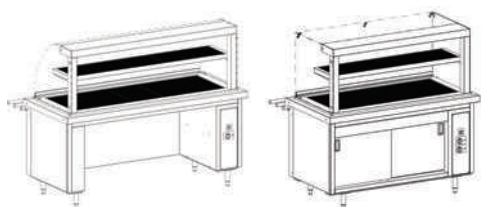
OPTIONS

Capacité		4 GN	5 GN	6 GN
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code Prix HT	ODM010	ODM010	ODM010
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code Prix HT	ODM013	ODM013	ODM013
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code Prix HT	PDC10	PDC10	PDC10
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code Prix HT	PER020	PER020	PER020
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code Prix HT	PER022	PER022	PER022

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.





ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
P. Electrique		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
Poids		90 Kg	126 Kg	140 Kg	175 Kg
Dessous libre	Galbée	MCVP00020	MCVP00030	MCVP00040	MCVP00050
	Cubique	MCVP00120	MCVP00130	MCVP00140	MCVP00150
	Prix HT*				
P. Electrique		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Poids		129 Kg	172 Kg	195 Kg	237 Kg
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Sur étuve	Galbée	MCVP01020	MCVP01030	MCVP01040	MCVP01050
	Cubique	MCVP01120	MCVP01130	MCVP01140	MCVP01150
	Prix HT*				

* dont 6€ d'Eco-Part



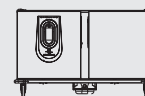
Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 262 et 263.



GN3



GN6



GN12

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Eclairage LED (290 lumen, IRC >80) dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm

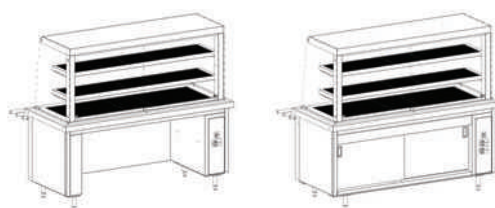
- Ouvert côté public
- 1 porte battante côté service pour la vitrine 2 GN, 2 portes coulissantes pour les 3, 4 et 5 GN
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés de 40 mm

RAMPE A PLATEAUX

- 33 décors au choix
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



ÉLÉMENTS CHAUDS AVEC VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
P. Electrique		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
Poids		119 Kg	149 Kg	171 Kg	199 Kg
Dessous libre	Galbée	MCVS00020	MCVS00030	MCVS00040	MCVS00050
	Cubique	MCVS00120	MCVS00130	MCVS00140	MCVS00150
	Prix HT*				
P. Electrique		2160 W	T - 3730 W	T - 4290 W	T - 6640 W
Poids		142 Kg	188 Kg	215 Kg	261 Kg
Nombre de portes		1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Sur étuve	Galbée	MCVS01020	MCVS01030	MCVS01040	MCVS01050
	Cubique	MCVS01120	MCVS01130	MCVS01140	MCVS01150
	Prix HT*				
Option					
Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT				

* dont 6€ d'Eco-Part





OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre	Code Prix HT	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Cordon d'alim. extensible pour étém. mobile (à partir de 3600 W)	Code Prix HT	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010	OER010	OER010	OER010
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adoss.)	Code Prix HT	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service	Code Prix HT	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
Commande séparée de chaque zone GN - l'unité	Code Prix HT	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
Commande séparée de chaque étagère chauffante - l'unité	Code Prix HT	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code Prix HT	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code Prix HT	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code Prix HT	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
Dessus vitro blanc	Code Prix HT	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(2)	Code Prix HT	PDC07	PDC07	PDC07	PDC07

(1) Non protégée et non raccordée

(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Eclairage LED dans la partie supérieure et sous l'étagère de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

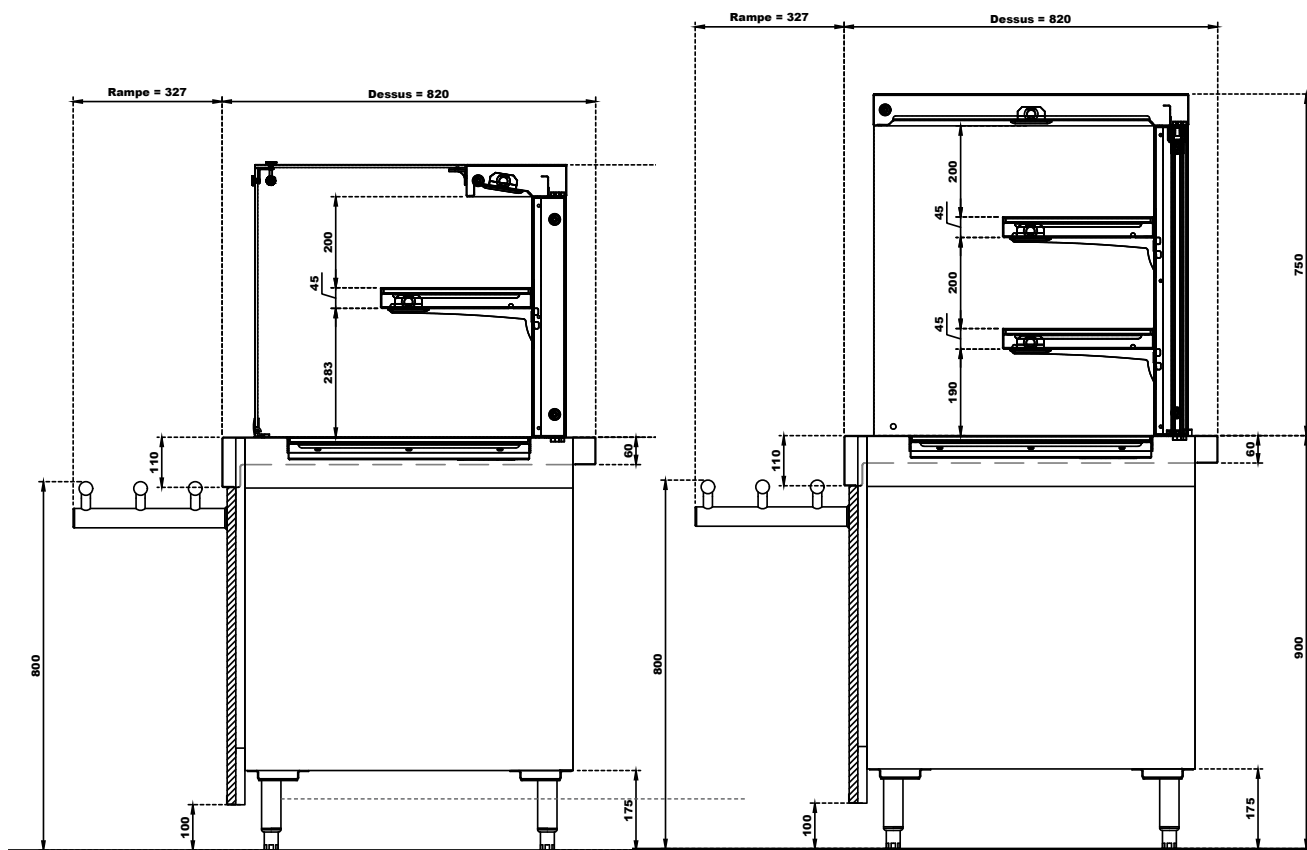
VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Eclairage LED dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine

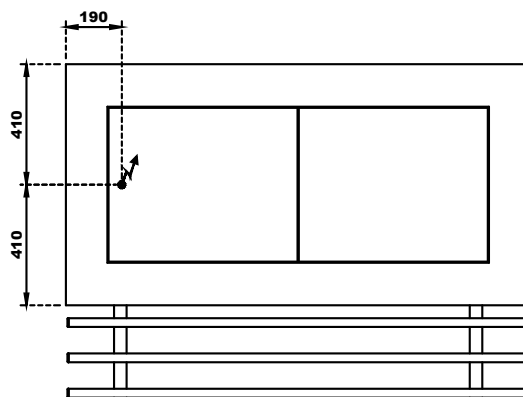
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté public
- 1 porte battante côté service pour la vitrine 2 GN, 2 portes coulissantes pour les 3, 4 et 5 GN
- Isolation par 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

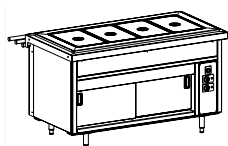
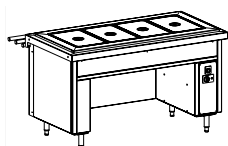
FACÈDE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés de 40 mm
 - 33 décors au choix
- #### RAMPE A PLATEAUX
- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





BAIN-MARIE À EAU OU À AIR PULSÉ POUR BAC GN-150 MM

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	
P. Electrique	500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)	
Poids	72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg	
Bain-marie à air dessous libre	Code	MCBA00020	MCBA00030	MCBA00040	MCBA00050	MCBA00060
	Prix HT*					
P. Electrique	1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W	
Poids	95 Kg	128 Kg	144 Kg	176 Kg	189 Kg	
Nombre de portes	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	
Bain-marie à air sur étuve	Code	MCBA01020	MCBA01030	MCBA01040	MCBA01050	MCBA01060
	Prix HT*					
P. Electrique	1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W	
Poids	73 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg	
Bain-marie à eau dessous libre	Code	MCBE00020	MCBE00030	MCBE00040	MCBE00050	MCBE00060
	Prix HT*					
P. Electrique	2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W	
Poids	96 Kg	129 Kg	146 Kg	179 Kg	194 Kg	
Nombre de portes	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	
Bain-marie à eau sur étuve	Code	MCBE01020	MCBE01030	MCBE01040	MCBE01050	MCBE01060
	Prix HT*					

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène.
* dont 6€ d'Eco-Part



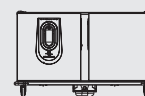
Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 262 et 263.



GN3



GN6



GN12

BAIN MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Dessus poli vibré, chants polis satinés
 - Bord tombé droit de 110 mm côté client
 - Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
 - Isolation par 30 mm de laine de roche
 - Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
 - Protection électrique par fusibles
 - Intérieur avec angles arrondis
 - Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Cuve bain-marie à eau gastronomique**
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
 - Remplissage automatique par électrovanne
 - Vidange par bonde Ø40 mm haute température
 - Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air gastronomique

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

• 33 décors au choix
RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol. Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code Prix HT	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code Prix HT	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032	OAC032
Cuve pour bacs 200 mm	Code Prix HT	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm dont 2 à freins - par élément (3)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM011
Un plancher ou une étagère pour élément dessous libre	Code Prix HT	OEG010	OEG011	OEG012	OEG013	OEG014
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Cordon d'alim. extensible pour élém. mobile (à partir de 3600 W) (2)	Code Prix HT	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030	OEM030
Prise de courant 230 volts mono + terre IP55 (1)	Code Prix HT	PER010	PER010	PER010	PER010	PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT	OER010	OER010	OER010	OER010	OER010
Tablette neutre amovible pour assiettes côté service	Code Prix HT	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040	PEG040
Cadre support amovible pour 2 bacs GN 1/1-150 mm (2)	Code Prix HT	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040	OEG040
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code Prix HT	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
Peinture epoxy mat (RAL au choix)(5)	Code Prix HT	PDC01	PDC01	PDC01	PDC02	PDC02

(1) Non protégée et non raccordée.

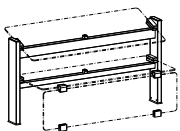
(2) Neo de 20x20 mm avec 4 niveaux de glissières, fourni uniquement pour les bains-marie sur étuve. Bacs GN non fournis.

(3) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.

(4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

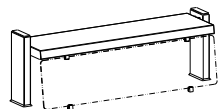
(5) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

* dont 6€ d'Eco-Part



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUES SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids	11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Tablette de dépose Classic	MKPR54021	MKPR54031	MKPR54041	MKPR54051	MKPR54061
	Prix HT*				
Tablette de dépose Neo	MKPN54021	MKPN54031	MKPN54041	MKPN54051	MKPN54061
	Prix HT*				



TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	
Hauteur Classic / Neo	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Poids	10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg	
Sans éclairage	Classic	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Prix HT*					
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Neo	MKDN31020	MKDN31030	MKDN31040	MKDN31050	MKDN31060
	Prix HT*					
	Classic	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Prix HT*					
	Neo	MKDN31120	MKDN31130	MKDN31140	MKDN31150	MKDN31160
	Prix HT*					

* dont 6€ d'Eco-Part

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux Classic Ø 42 mm ou Neo 100x30 mm
- Tablette de dépose en verre sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux Classic Ø 42 mm ou Neo 100x30 mm
- Tablette de dépose en tôle pliée avec ou sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine Classic en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm et de montants verticaux Ø 42 mm
- Pare haleine Neo en verre trempé droit composé d'une poutre de 65 x 40 mm et de montants de 100 x 30 mm
Éclairage LED étanche 4000° K, 210 lm
Inclinaison réglable (plat ou incliné)

PARE HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ECLAIRAGE LED

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
P. Electrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Pare haleine droit, sans éclairage	Classic	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Prix HT*					
Pare haleine galbé, sans éclairage	Neo	MKDN01020	MKDN01030	MKDN01040	MKDN01050	MKDN01060
	Prix HT*					
Pare haleine droit avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Classic	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Prix HT*					
Pare haleine galbé avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Neo	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Prix HT*					
Pare haleine galbé avec éclairage LED 4000° K, 210 lm	Neo	MKDN01221	MKDN01231	MKDN01241	MKDN01251	MKDN01261
	Prix HT*					

OPTIONS

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013	ODM013
	Prix HT					
Montants verticaux Neo en peinture epoxy (RAL au choix)	Code	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10	PDC10
	Prix HT					
Perche d'alim. électr. Classic - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020	PER020	PER020
	Prix HT					
Perche d'alim. électr. Neo - tube inox 100 x 30 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER022	PER022	PER022	PER022	PER022
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

EXIGENCE

BAINS-MARIE
POUR BAC GN 1/1-150 MM



BAIN MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Dessus poli vibré, chants polis satinés.
 - Bord tombé droit de 110 mm côté client.
 - Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
 - Isolation par 30 mm de laine de roche
 - Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
 - Protection électrique par fusibles
 - Intérieur avec angles arrondis
 - Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Cuve bain-marie à eau**
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
 - Remplissage automatique par électrovanne
 - Vidange par bonde Ø 40 mm haute température
 - Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

FACADE

- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol.
- Consoles avec fixation invisible sur la façade

ACCESSOIRES

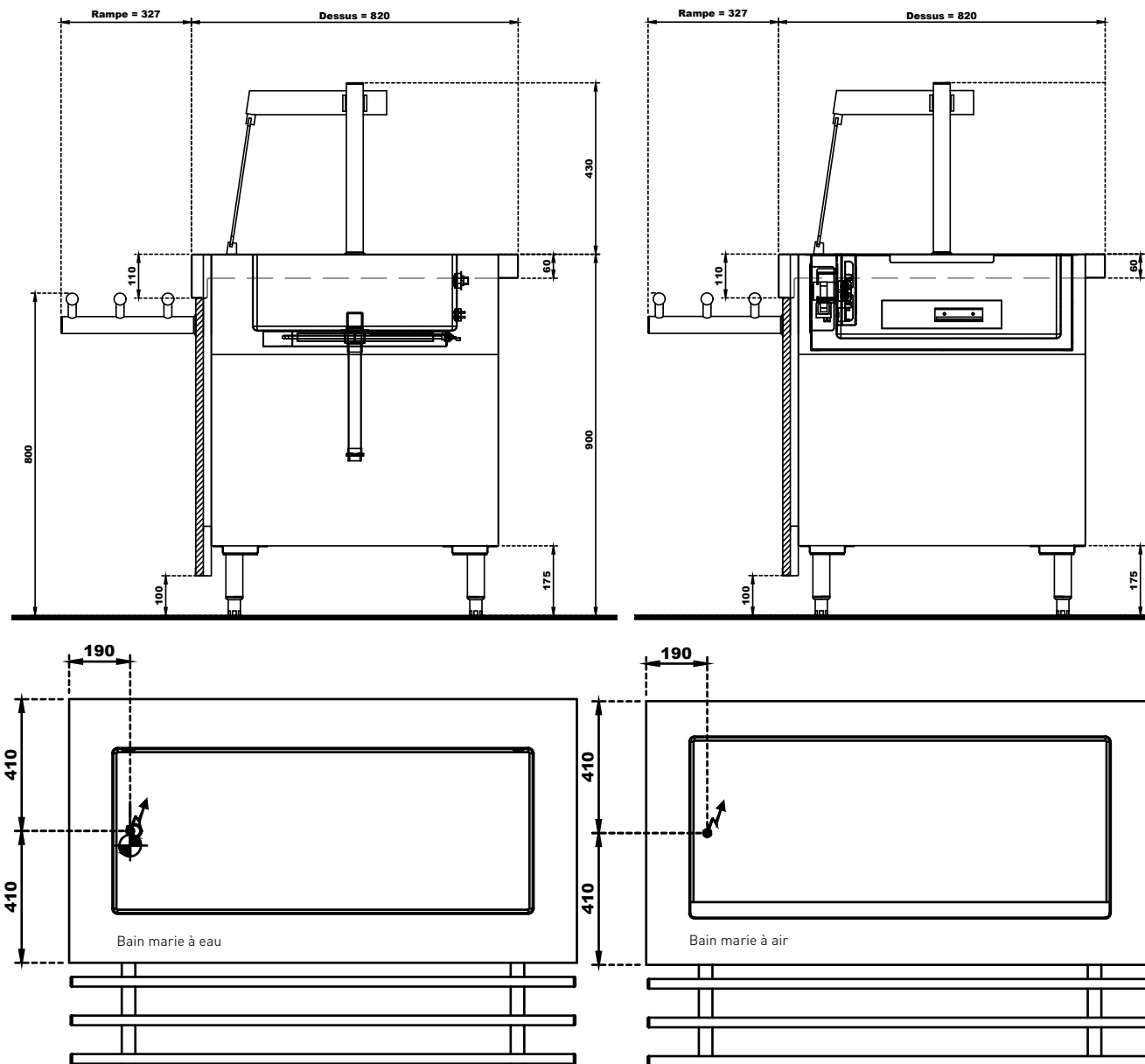
- Les accessoires (bacs GN, etc ...) sont en option



Vidange par bonde Ø40 mm haute température

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) -
T = câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)
Puissance indiquée en Watt (W)





DESSUS

Bord supérieur côté public en finition poli miroir - le ml	Code ODD010 Prix HT
Dessus en granit - Sur demande	Code PDD010 Prix HT
Dessus en pierre reconstituée - Sur demande	Code PDD020 Prix HT
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	Code PDD030 Prix HT
Dessus réfrigéré prof. 115 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	Code PDD040 Prix HT

FAÇADE ET CÔTÉS

Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	Code PDF160 Prix HT
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	Code PDF170 Prix HT
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	Code PDF010 Prix HT
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	Code PDF020 Prix HT
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	Code PDF030 Prix HT
Façade stratifié au choix dans les gammes standards - le ml	Code PDF040 Prix HT
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	Code PDF050 Prix HT
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	Code PDF060 Prix HT
Platine de fixation au sol pour pied - l'unité	Code N61874 Prix HT
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical - le ml	Code PDF090 Prix HT
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	Code PDF100 Prix HT
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450 x 395 mm) - l'unité	Code PDF110 Prix HT

(1) avec cornière de protection en inox

RAMPE À PLATEAUX

Élément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	Code PDR010 Prix HT
Élément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40 x 20 mm (1)	Code PDR020 Prix HT
Élément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox» (1) - le ml	Code PDR030 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40 x 20 mm, consoles 40 x 40 mm - le ml	Code PDR040 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox», consoles 40 x 40 mm - le ml	Code PDR050 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	Code PDR060 Prix HT
Kit «manchons de liaison» pour rampe Ø 30 mm - la liaison	Code PDR081 Prix HT
Rampe à plateaux inox continue - le ml	Code PDR080 Prix HT
Rampe inox pleine avec 2 inserts emboutis - le ml	Code N60139 Prix HT
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	Code PDR090 Prix HT
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	Code PDR100 Prix HT
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø 30 mm - le cintre	Code PDR110 Prix HT
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	Code PDR120 Prix HT

PARE HALEINE

Montants en poli miroir - 2 montants (1)	Code ODM010 Prix HT
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	Code ODM020 Prix HT

(1) Pour pare haleine ou présentoir à pain ou à couverts.

(2) Pour présentoir à verres.

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

FACADE ET CÔTÉS

- Façade et côtés à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol
- Consoles en Classic acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible



En standard

Dessus finition poli vibré, bord tombé de 110 mm en finition poli satiné



En option

Dessus côté public en finition poli miroir



Granit

Nous consulter



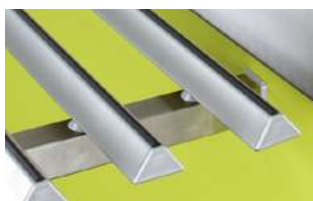
Pierre reconstituée

Nous consulter



En standard - Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément



En option - Style trapèze

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm



Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40 x 20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm



Granit ou pierre reconstituée

Nous consulter



En standard

Rampe hauteur 800 mm



En option

Rampe en continu hauteur 800 mm



En option

Rampe en pierre reconstituée hauteur 800 mm



En option - Rampe en pierre reconstituée dans la continuité du dessus, hauteur 900 mm



En standard - Classic

Montants en inox Ø 42 mm



En standard - Neo

Montants en inox 100 x 30 mm

Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de mobiliers et de comptoirs de distribution sur-mesure.

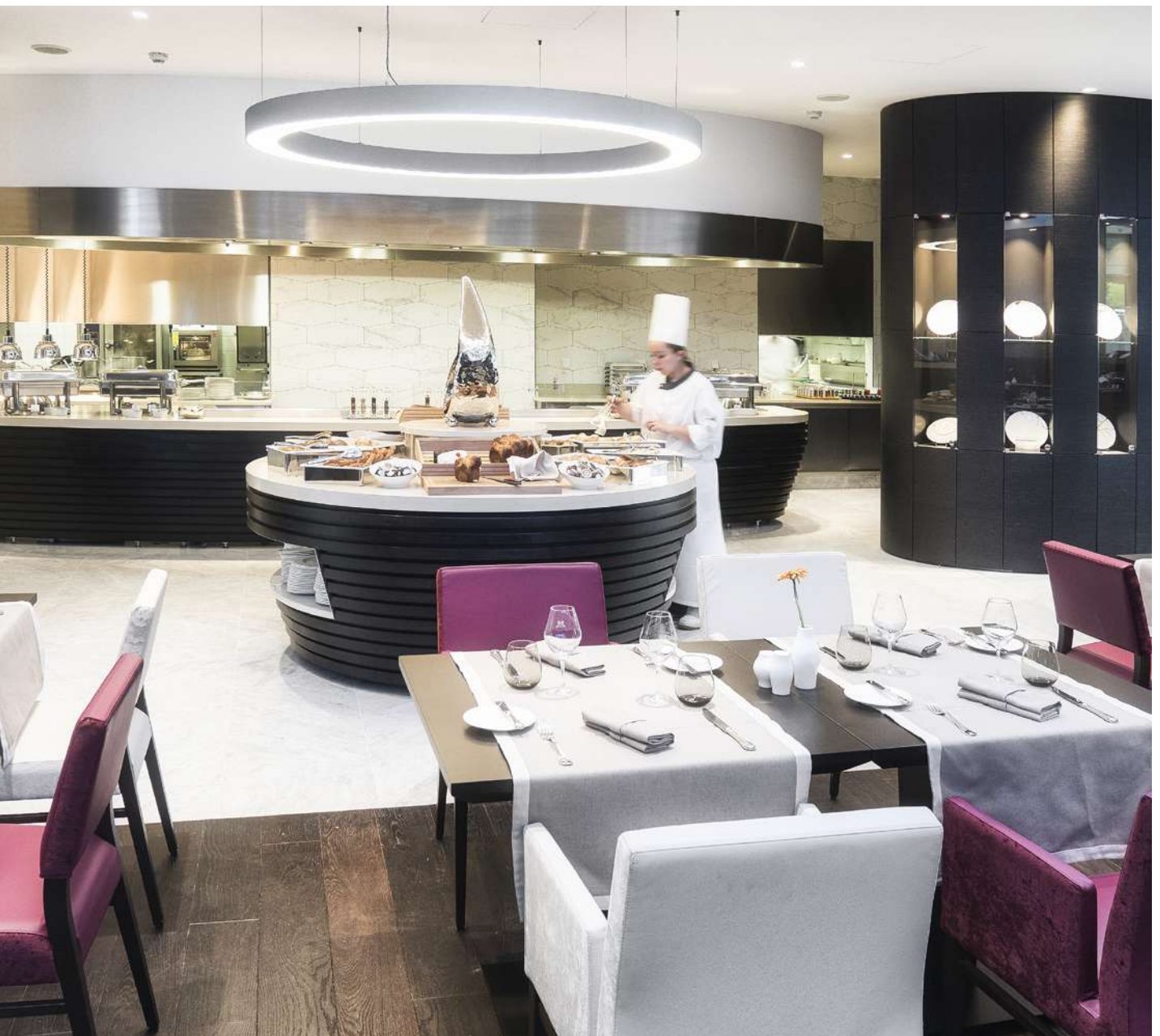
Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire dans les équipements de restauration, et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET



LA DISTRIBUTION SUR-MESURE

PAR PI CREATION







SELF SCOLAIRE

SELF SCOLAIRE

SELF OASIS	124 - 143
SELF RÉCRÉA KID	144 - 161
SELF COLORADO	162 - 185



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception en acier inoxydable. Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- Façade mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 150 mm du sol.
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable (à hauteur de 800mm).
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade
- Livré avec habillage de façade.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- 7 coloris unis et 3 tons de bois. Nuancier disponible en page 421.

NB : rajouter à la commande, la référence de la couleur choisie afin que l'ensemble des habillages des meubles soit préparé dans la bonne couleur.

Pour toute autre couleur que le nuancier standard : nous consulter.

+ performant

- Avec une technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines pour garder le meilleur de la saveur des plats présentés sans jamais les dessécher.

+ facile à nettoyer

- Les éléments de liaison inter-meubles 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).
- Pièce moulée en néoprène alimentaire pour joindre les éléments entre eux. Plus facile à nettoyer, aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments.

+ ergonomique

- Groupe froid monté sur glissières télescopiques pour un accès facile (entretien).
- Circuits d'air amovibles sans outil pour le nettoyage.
- Rampe à plateaux à hauteur 800 mm.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglable par touches sensibles.

+ esthétique

- Décaissement des meubles adapté pour une présentation affleurante des matériels d'animation (gamme Modulol).
- Une gamme de coloris et nuances pour les habillages de façade.

+ économique

- Equipés en série d'une fonction d'allumage différé programmable, les éléments techniques froid et chaud ne consomment que le juste nécessaire au service.
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie).
- Seulement 60 dBA en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004 et NF

- Les vitrines réfrigérées garantissent une température à coeur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004.
- Nos meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89, NF EN 60335-2-49, NF EN 60335-2-50, et NF EN 60335-2-12



Les meubles essentiels, dans les capacités les plus adaptées et une gamme de coloris variée pour un service optimisé en restauration collective.

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 4 m.

OASIS

**UNE GAMME FONCTIONNELLE, ERGONOMIQUE
ET ESTHÉTIQUE POUR TOUTES
LES RESTAURATIONS COLLECTIVES**

SELF SCOLAIRE



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.

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 meilleure hygiène.

•Distributeur à verre : pour verres de dimensions maxi diamètre 82/H100.

•Distributeur pour 6 ou 12 casiers à verres : 500x500 mm hauteur maxi 100 mm. Verre de hauteur maxi.100 mm.

•Distributeur pour plateaux et couverts :

•Modèle simple : Fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 H 100 mm pour les couverts.

•Modèle double : Fourni avec 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN1/3 H 100 mm pour les couverts.



DISTRIBUTEURS POUR VERRES ET CASIERS À VERRES

MODÈLES	POUR VERRES		POUR CASIERS À VERRES	
Nombre de niveaux	8	2x8	6	2 x6
Capacité par pile :	Verre de diamètre 76/82 mm	448	896	-
	Verre de diamètre 70/75 mm	504	1008	-
	Casier à verres hauteur maxi 100 mm	-	-	6
Longueur hors tout	855 mm	1582 mm	855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	Modèle avec socle H240 mm	1690 mm	1690 mm	1675 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1790 mm	1790 mm	1775 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854011	854012	854021
	Prix HT			
Modèle avec socle H340 mm	Code	854013	854014	854023
	Prix HT			854024
OPTIONS				
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX ET COUVERTS

Modèles	Modèle simple	Modèle double
Capacité par pile en plateaux 360x460 mm:	160	320
Longueur hors tout	855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout	690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	Modèle avec socle H240 mm	1000 mm
	Modèle avec socle H340 mm	1100 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code	854031
	Prix HT	854032
Modèle avec socle H340 mm	Code	854033
	Prix HT	854034
OPTIONS		
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950
	Prix HT	854950



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.

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 meilleure hygiène.

Distributeur pour plateaux, couverts et pain :

- Modèle simple : fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100 mm pour les couverts et 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain.
- Modèle double : fourni avec 6 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100 mm pour les couverts et 2 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain.

Distributeur pour plateaux, couverts, pain et verres :

- Modèle double : fourni avec 3 bacs copolyester transparents "BPA free" GN 1/3 H100 mm pour les couverts et 1 bac copolyester transparent "BPA free" GN 2/1 H200 mm pour le pain.

DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN

Modèles		Modèle simple	Modèle double
Capacité par pile en plateaux 360x460 mm:		160	320
Longueur hors tout		855 mm	1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm	690 mm
Hauteur hors tout :	Modèle avec socle H240 mm Modèle avec socle H340 mm	1500 mm 1600 mm	1500 mm 1600 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code Prix HT	854051	854052
Modèle avec socle H340 mm	Code Prix HT	854053	854054
OPTIONS			
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code Prix HT	854950	854950



DISTRIBUTEURS POUR PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

Modèle		Modèle double
Capacité :	Verre de diamètre 76/82 mm Verre de diamètre 70/75 mm Plateaux 360x460 mm	280 315 320
Longueur hors tout		1582 mm
Profondeur hors tout		690 mm
Hauteur hors tout :	Modèle avec socle H240 mm Modèle avec socle H340 mm	1690 mm 1790 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code Prix HT	854062
Modèle avec socle H340 mm	Code Prix HT	854064
OPTIONS		
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code Prix HT	854950



BASE PRÉSENTAIRE SEULE

Modèles		Modèle simple	Modèle double
L x P hors tout		855 x 690 mm	1582 x 690 mm
Modèle avec socle H240 mm	Code Prix HT	854081	854082
Modèle avec socle H340 mm	Code Prix HT	854083	854084



CUVE RÉFRIGÉRÉE

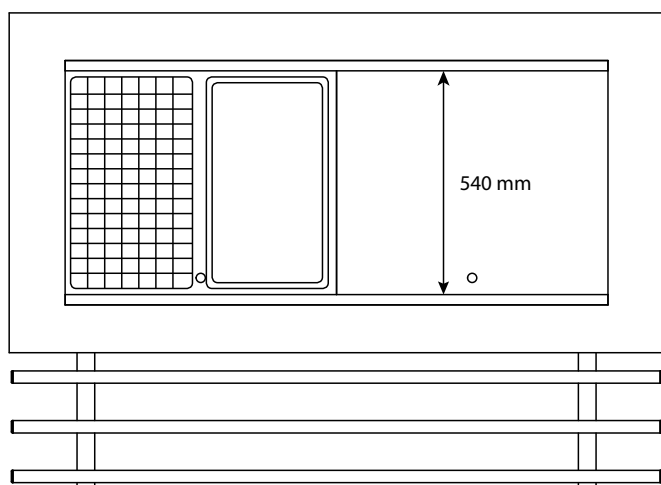
**Un format intégral plus pratique
pour un meilleur maintien en température**

Chez Bourgeat, les cuves réfrigérées «froid statique» pour les buffets et les cuves «froid ventilé» sont au format gastronorme en longueur (2GN, 3GN, 4 GN, etc ...) mais «intégral» en largeur.

Ce format «intégral» très pratique permet de placer des grilles ou des bacs GN en fond de cuve.

Le maintien en température est alors optimal car l'air froid circule parfaitement dans la cuve et sur le dessus du bac.

Si vous préférez que vos bacs reposent sur les bords de la cuve, un cadre spécifique au format GN1/1 est disponible en option. A commander séparément (1 cadre par bac) réf.854982.



Cuve au format GN «intégral»







**MEUBLES CUVE FROID STATIQUE -
BAIE LIBRE**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		700 W	700 W	700 W	1000 W
Puissance frigorifique		272 W	272 W	272 W	396 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre - cuve profondeur 30 mm	Code	853033	853024	853025	853026
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 90 mm	Code	853093	853094	853095	853096
	Prix HT				
OPTIONS					
Ensemble de 2 étagères	Code	854913	854914	854915	854916
	Prix HT				
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				



**PRÉSENTOIR POSE-PLAT
POUR MODÈLES AVEC BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE**

		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2114 x 420 x 430 mm
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W	48 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325	853326
	Prix HT				

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 poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et une rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).

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 avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.
- **Réserves réfrigérées :**
 - modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
 - modèles 5 GN et 6 GN : réserve avec 2 portes.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R452A. Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

- **Option présentoir pose-plat :** Disponible en éclairage led (1 lampe au droit de chaque module GN). Montants D.42 mm.

**MEUBLES CUVE FROID STATIQUE - AVEC RÉSERVE**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H65 par porte		8	8	8	8
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		800 W	800 W	1000 W	1150 W
Puissance frigorifique		396 W	396 W	665 W	665 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30 mm	Code	853223	853224	853225	853226
	Prix HT				
Modèle avec réserve - cuve profondeur 90 mm	Code	853293	853294	853295	853296
	Prix HT				
OPTIONS					
Roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES AUX MODÈLES AVEC BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE

Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (voir page 128)	Code	854982
	Prix HT	
Option meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220
	Prix HT	

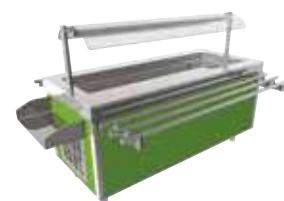
Structure

- Entièrement en acier inoxydable.
- hauteur de cuve : 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade, habillages latéraux et rampe à plateaux hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm des deux côtés (le pare-haleine est à commander séparément).

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 avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R452A. Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

- Option pare-haleine : Disponible en éclairage led (1 lampe au droit de chaque module GN). Montants D.42 mm.



MEUBLE BUFFET CUVE FROID STATIQUE

Modèles	4 GN	5 GN
Longueur hors tout	2066 mm	2391 mm
Profondeur hors tout	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm
Poids à vide	220 kg	250 kg
Charge maximale	200 kg	200 kg
Puissance électrique	300 W	300 W
Puissance frigorifique	272 W	272 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V
Buffet sans réserve - cuve profondeur 90 mm	Code 853594 Prix HT	853595
OPTIONS		
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code 854950 Prix HT	854950
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (voir page 128)	Code 854982 Prix HT	854982
Option meuble sans rampe	Code 854912 Prix HT	854912



PARE-HALEINE POUR MEUBLE BUFFET

	4 GN	5 GN
L x P x H hors tout	1464 x 480 x 430 mm	1789 x 480 x 430 mm
Puissance électrique	32 W	40 W
Poids à vide	22 kg	27 kg
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code 853344 Prix HT	853345

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- hauteur de cuve : 90 mm avec fond plat et angles rayonnés.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir pose-plat sont à commander séparément).

Froid

- réfrigération de la cuve par évaporateur ventilé relevable.
- isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles avec fonction allumage différé.
- bac d'évaporation avec résistance.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R452A. Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

- Option présentoir pose-plat** : disponible en éclairage led (1 lampe au droit de chaque module GN). Montants D.42 mm.

- Option réhausse** : vendue à l'unité (ex. pour un meuble 3GN possibilité de placer jusqu'à 3 réhausse dans la cuve).

**MEUBLE CUVE FROID VENTILÉ**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		200 kg	230 kg	260 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		2650 W	3000 W	3550 W
Puissance frigorifique		1185 W	1185 W	1140 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre - cuve profondeur 90 mm	Code	853303	853304	853305
	Prix HT			
OPTIONS				
4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950
	Prix HT			
Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (voir page 128)	Code	854982	854982	854982
	Prix HT			
Réhausse pour cuve ventilée (à l'unité) - Dim. L x P x H mm 522 x 325 x 102 mm	Code	853350	853350	853350
	Prix HT			
Option meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912
	Prix HT			
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220	482220	482220
	Prix HT			

PRÉSENTOIR POSE-PLAT

		3 GN	4 GN	5 GN
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm
Puissance électrique		24 W	32 W	40 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modèle avec éclairage par lampe leds	Code	853323	853324	853325
	Prix HT			





VITRINES RÉFRIGÉRÉES 3 NIVEAUX - BAIE LIBRE

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Poids à vide		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		2200 W	2300 W	2400 W	2500 W
Puissance frigorifique		1185 W	1185 W	1440 W	2126 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre - cuve plate	Code	853133	853104	853105	853106
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 30 mm	Code	853233	853204	853205	853206
	Prix HT				
Modèle baie libre - cuve profondeur 90 mm	Code	853193	853194	853195	853196
	Prix HT				
OPTIONS					
Ensemble de 2 étagères	Code	854923	854924	854925	854926
	Prix HT				
4 roues pivotantes - Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854950
	Prix HT				

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- 3 types de cuve : plate neutre, 30 mm et 90 mm, toutes avec fond plat et angles rayonnés pour les boissons.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux sont à commander séparément).
- meuble livré assemblé avec vitrine.

Froid

- réfrigération par froid ventilé : les surfaces des modèles "cuve plate" et "cuve profondeur 90mm" sont non réfrigérées - les surfaces des modèles "cuve profondeur 30 mm" sont réfrigérées.
- 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 avec fonction allumage différé.
- groupe froid monté sur glissières télescopiques.
- bac d'évaporation avec résistance.

Vitrine

- 3 niveaux de présentation en verre trempé (épaisseur 6 mm).
- parois latérales en double vitrage.
- porte coulissante côté service.
- livrée avec rideau textile pour ouverture côté public.
- éclairage à leds en partie supérieure.

Réserves réfrigérées :

- modèles 3 GN et 4 GN : réserve avec 1 porte.
- modèles 5 GN et 6 GN : réserve avec 2 portes.
- Livré sans câble d'alimentation.
- Groupe frigorifique au R452A. Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

**VITRINES RÉFRIGÉRÉES 3 NIVEAUX - AVEC RÉSERVE**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacité de la réserve en bacs GN1/1 H65 par porte		8	8	8	8
Longueur hors tout		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Poids à vide		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique		2300 W	2300 W	2500 W	2700 W
Puissance frigorifique		1440 W	1440 W	1727 W	2126 W
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle avec réserve - cuve plate	Code	853403	853404	853405	853406
	Prix HT				
Modèle avec réserve - cuve profondeur 30 mm	Code	853603	853604	853605	853606
	Prix HT				
Modèle avec réserve - cuve profondeur 90 mm	Code	853493	853494	853495	853496
	Prix HT				
OPTIONS					
Roues pivotantes - Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950	854950	854950	854948
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES AUX MODÈLES AVEC BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE

Cadre GN1/1 pour utilisation de bacs GN dans la cuve (voir page 128)	Code	854982
	Prix HT	
Option meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220
	Prix HT	



**MEUBLES BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
BAIE LIBRE**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique	Bain-marie à eau	2100 W	2800 W	3500 W	4200 W
	Bain-marie à air	1700 W	3300 W	3300 W	4900 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie à eau - Baie libre	Code	851033	851034	851035	851036
	Prix HT				
Bain-marie à air - Baie libre	Code	851013	851014	851015	851016
	Prix HT				
OPTION					
Ensemble de 2 étagères	Code	854933	854934	854935	854936
	Prix HT				

**PRÉSENTOIR
POUR MODÈLES AVEC BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE**

		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x H hors tout		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2114 x 420 x 430 mm
Puissance électrique (modèle chauffant)		480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension - monophasé 50/60 Hz (modèle chauffant)		230 V	230 V	230 V	230 V
Présentoir rampe neutre	Code	851313	851314	851315	851316
	Prix HT				
Présentoir rampe chauffante	Code	851303	851304	851305	851306
	Prix HT				

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- équipé de 2 prises 2P+T 16A (de chaque côté du côté service).

Cuve

- thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles avec fonction allumage différé.
- protection par thermostat de sécurité.
- isolation laine de verre.

Bain-marie à eau :

- cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 190 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 résistances blindées.
- remplissage automatique avec contrôle du niveau.

Bain-marie à air :

- 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.
- circuit d'air amovible sans outil pour le nettoyage.

Réserve

- Thermostat de régulation à bulbe réglable.
- Protection par thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge.
- 2 portes coulissantes.
- **Option présentoir rampe neutre** : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants diam.42 mm.
- **Option présentoir rampe chauffante** : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants diam.42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).
- Livré sans câble d'alimentation.
- Marquage CE - Ces bains marie sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 et NF EN 60335-2-50.

**MEUBLES BAIN-MARIE À EAU OU À AIR AVEC RÉSERVE**

Modèles		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique	Bain-marie à eau	3000 W	3700 W	4400 W	5100 W
	Bain-marie à air	2600 W	4200 W	4200 W	5800 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie à eau - Avec réserve	Code	851233	851234	851235	851236
	Prix HT				
Bain-marie à air - Avec réserve	Code	851213	851214	851215	851216
	Prix HT				

OPTIONS COMMUNES AUX MODÈLES AVEC BAIE LIBRE ET AVEC RÉSERVE

4 roues pivotantes - Diam.125 mm chape inox - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code	854950
	Prix HT	
Option meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220
	Prix HT	

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- 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 avec fonction allumage différé.

- **Option présentoir rampe neutre** : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants diam.42 mm.
- **Option présentoir rampe chauffante** : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants diam.42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).
- Livré sans câble d'alimentation.
- Marquage CE - Ces meubles sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60335-2-12.



MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ

Modèles	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur hors tout	884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Charge maximale	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Puissance électrique	870 W	1305 W	1740 W	2175 W	2610 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Modèle baie libre	Code 851022	Code 851023	Code 851024	Code 851025	Code 851026
	Prix HT				

OPTIONS

4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code 854950	Code 854950	Code 854950	Code 854950	Code 854950
	Prix HT				
Ensemble de 2 étagères	Code 854942	Code 854943	Code 854944	Code 854945	Code 854946
	Prix HT				
Option meuble sans rampe	Code 854912	Code 854912	Code 854912	Code 854912	Code 854912
	Prix HT				
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code 482220	Code 482220	Code 482220	Code 482220	Code 482220
	Prix HT				



PRÉSENTOIR

	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x H hors tout	814x420x430 mm	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Puissance électrique (modèle chauffant)	320 W	480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension - monophasé 50/60 Hz (modèle chauffant)	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Présentoir rampe neutre	Code -	Code 851313	Code 851314	Code 851315	Code 851316
	Prix HT				
Présentoir rampe chauffante	Code 851302	Code 851303	Code 851304	Code 851305	Code 851306
	Prix HT				

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le pare-haleine sont à commander séparément).
- livré avec une prise 2P+T 16A étanche en partie inférieure par module GN.

Dessus décaissé

- hauteur du décaissé: 150 mm.

Modèle présenté avec la gamme Modulo (voir pages 288-289)

**MEUBLE NEUTRE AVEC DESSUS DÉCAISSÉ**

Modèles	2 GN	3 GN	4 GN
Longueur hors tout	1014 mm	1365 mm	1710 mm
Profondeur hors tout	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	135 kg	145 kg	155 kg
Charge maximale	150 kg	150 kg	150 kg
Modèle baie libre	Code 854122	Code 854123	Code 854124
	Prix HT		

OPTIONS

4 roues pivotantes -Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement)	Code 854950	Code 854950	Code 854950
	Prix HT		
Ensemble de 2 étagères	Code 854962	Code 854963	Code 854964
	Prix HT		
Option meuble sans rampe	Code 854912	Code 854912	Code 854912
	Prix HT		
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code 482220	Code 482220	Code 482220
	Prix HT		

**PARE-HALEINE**

	2 GN	3 GN	4 GN
L x P x H hors tout	810 x 242 x 410 mm	1230 x 242 x 410 mm	1510 x 242 x 410 mm
Pare-haleine droit avec pose assiettes	Code 854972	Code 854973	Code 854974
	Prix HT		



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 à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux et le présentoir sont à commander séparément).
- livré avec une prise 2P + T étanche en partie inférieure.
- Meuble neutre avec découpe : format de la découpe : Meuble 2 GN : 1 GN1/1 - Meubles 3 à 6GN : 1 GN2/1 (hauteur maxi 200mm). Bac non fourni.
- Option rampe chauffante : un présentoir avec pare haleine galbé en verre trempé, montants diam.42 mm et lampe chauffante et éclairante à halogène (une lampe au droit de chaque module GN).



MEUBLES NEUTRES

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6GN
Longueur hors tout		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		130 kg	140 kg	150 kg	160 kg	170 kg
Charge maximale		150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Meuble neutre avec dessus plat - baie libre	Code	854112	854113	854114	854115	854116
	Prix HT					
Meuble neutre avec découpe - baie libre	Code	854222	854223	854224	854225	854226
	Prix HT					
OPTIONS						
4 roues pivotantes - Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement).	Code	854950	854950	854950	854950	854950
	Prix HT					
Ensemble de 2 étagères	Code	854952	854953	854954	854956	854957
	Prix HT					
Prise 16A 2P+T supplémentaire (jusqu'à 3 prises supplémentaires)	Code	854955	854955	854955	854955	854955
	Prix HT					
Option meuble sans rampe	Code	854912	854912	854912	854912	854912
	Prix HT					
Support pour couverts (charge maxi 15 kg)	Code	482220	482220	482220	482220	482220
	Prix HT					

PRÉSENTOIR

		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x H hors tout		1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Puissance électrique		480 W	640 W	800 W	960 W
Poids à vide		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Présentoir rampe chauffante	Code	-	851323	851324	851325
	Prix HT	-			



Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- 4 vérins réglables en hauteur.
- livré avec habillage de façade et rampe à plateaux à hauteur de 800 mm et profondeur 325 mm (les habillages latéraux sont à commander séparément).

Equipement

- plateau repose pied.
- tiroir avec fermeture à clé.
- une prise 2P+T 16A étanche, non câblée.
- une prise RJ45 étanche, non câblée.

**MEUBLES DE CAISSE****Modèles**

Longueur hors tout	1534 mm
Profondeur hors tout	820 mm
Hauteur hors tout	900 mm
Poids à vide	115 kg
Charge maximale	150 kg

Meuble de caisse avec rampe à gauche	Code	854510
	Prix HT	

Meuble de caisse avec rampe à droite	Code	854520
	Prix HT	

OPTIONS

2 - 4 roues pivotantes - Diam.125 mm chape acier inoxydable - 2 avec freins (montage en usine exclusivement).	Code	854950
	Prix HT	

5 - Prise 16A 2P+T supplémentaire (jusqu'à 3 prises supplémentaires)	Code	854955
	Prix HT	

Option meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	



Meuble rampe à gauche



Meuble rampe à droite

Structure

- entièrement en acier inoxydable.
- dessus épaisseur 2 mm, finition polie vibrée.
- Meubles d'angle ouvert côté public : sont livrés avec une rampe à hauteur de 800 mm et un habillage.
- Meubles d'angle ouvert côté service : sont équipés avec deux étagères.

- Meubles de façade : compatibles 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).

MEUBLES D'ANGLE

Modèles		Angle ouvert côté public	Angle ouvert côté service
Longueur hors tout		932 mm	1464 mm
Profondeur hors tout		758 mm	580 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Meuble d'angle 45°	Code	854242	854241
	Prix HT		
Meuble d'angle 90°	Code	854292	854291
	Prix HT		



Angle ouvert côté public



Angle ouvert côté service

OPTIONS

Option meuble sans rampe	Code	854912	-
	Prix HT		

MEUBLES DE FAÇADE

Modèles		
Longueur hors tout		500 mm
Profondeur hors tout		132 mm
Hauteur hors tout		900 mm
Elément central	Code	854402
	Prix HT	
Elément latéral droit sans retour	Code	854407
	Prix HT	
Elément latéral gauche sans retour	Code	854408
	Prix HT	



OPTIONS

Option meuble sans rampe	Code	854912
	Prix HT	

ELÉMENT DE RETOUR LATÉRAL

Modèles		Bras gauche	Bras droit
Longueur hors tout		675 mm	675 mm
Profondeur hors tout		820 mm	820 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Elément de retour latéral	Code	854410	854420
	Prix HT		



OPTIONS

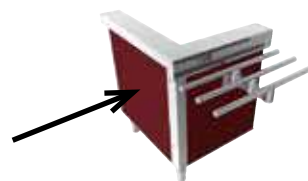
Option meuble sans rampe	Code	854912	854912
	Prix HT		

• **Éléments d'habillage latéral** : 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.

• **Perche d'alimentation électrique** : tube diam.42 mm longueur 2 mètres en acier inoxydable.
Nous consulter.

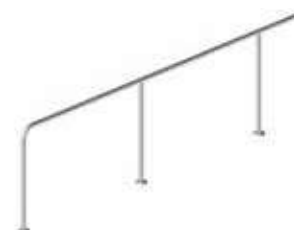
ÉLÉMENTS D'HABILLAGE LATÉRAL

Modèles		
Élément latéral droit en inox	Code	854970
	Prix HT	
Élément latéral gauche en inox	Code	854971
	Prix HT	
Élément latéral droit dans la couleur d'habillage façades	Code	854980
	Prix HT	
Élément latéral gauche dans la couleur d'habillage façades	Code	854981
	Prix HT	



OPTIONS COMPLÉMENTAIRES POUR MEUBLES OASIS

Modèles		
Rampe de circulation en tube rond (prix au cm) - H 900 mm.	Code	854975
	Prix HT	
Plinthes inox (prix du cm)	Code	854985
	Prix HT	
Perche d'alimentation électrique par le plafond	Code	854976
	Prix HT	
Façade à 20/30 mm du sol (prix du cm)	Code	855010
	Prix HT	
Plus value pour habillage de façade en inox (cette plus value est applicable par meuble)	Code	855000
	Prix HT	
Cordon d'alimentation extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600W)	Code	854978
	Prix HT	



OPTIONS GÉNÉRALES POUR MEUBLES OASIS



Ensemble de 2 étagères



Réhausse pour cuve ventilée



Prise



Roues pivotantes

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placés à 145 mm du sol
- Rampe composée de 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué « gris inox » à 650 mm de hauteur sur rehausses avec système de fixation invisible
- Cornière inox en partie basse et d'un profil spécifique en inox épaisseur 60 mm sur les côtés de la façade



R-452A

60 dBa
en moyenne

- 20%
conso.
d'énergie

- 40%
conso.
d'énergie

afnor
AC D40-004

18
10
AISI 304

+ performant

- Avec une technologie de froid ventilé parfaitement maîtrisée, l'air froid circule de façon homogène à l'intérieur des vitrines pour garder le meilleur de la saveur des plats présentés sans jamais se dessécher.

+ facile à nettoyer

- Les éléments de liaison inter-meubles 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).
- Pièce moulée en néoprène alimentaire pour jointer les éléments entre eux. Plus facile à nettoyer, aucun risque de dépôt d'aliments entre les éléments.

+ accueillant

- Avec sa rampe à plateaux à 650 mm de hauteur, hors d'oeuvres, fromages et desserts en ravers individuels, tout est à la portée des enfants.

+ esthétique

- Une gamme de 33 coloris et nuances pour les habillages de façade page 422-423.

+ économique

- Equipés en standard d'une fonction d'allumage différé programmable, les éléments techniques froid et chaud ne consomment que le juste nécessaire au service.
- Groupes compresseurs Eco-Power plus performants tout en étant plus économiques (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie).
- Seulement 60 dBa en moyenne (vibrations et chaleur émises nettement atténuées).

+ sûr

- Pour préserver les enfants des risques de brûlure, le bain marie peut être disposé en retrait, perpendiculairement à la ligne de self.

Conforme aux directives AFNOR AC D40-004

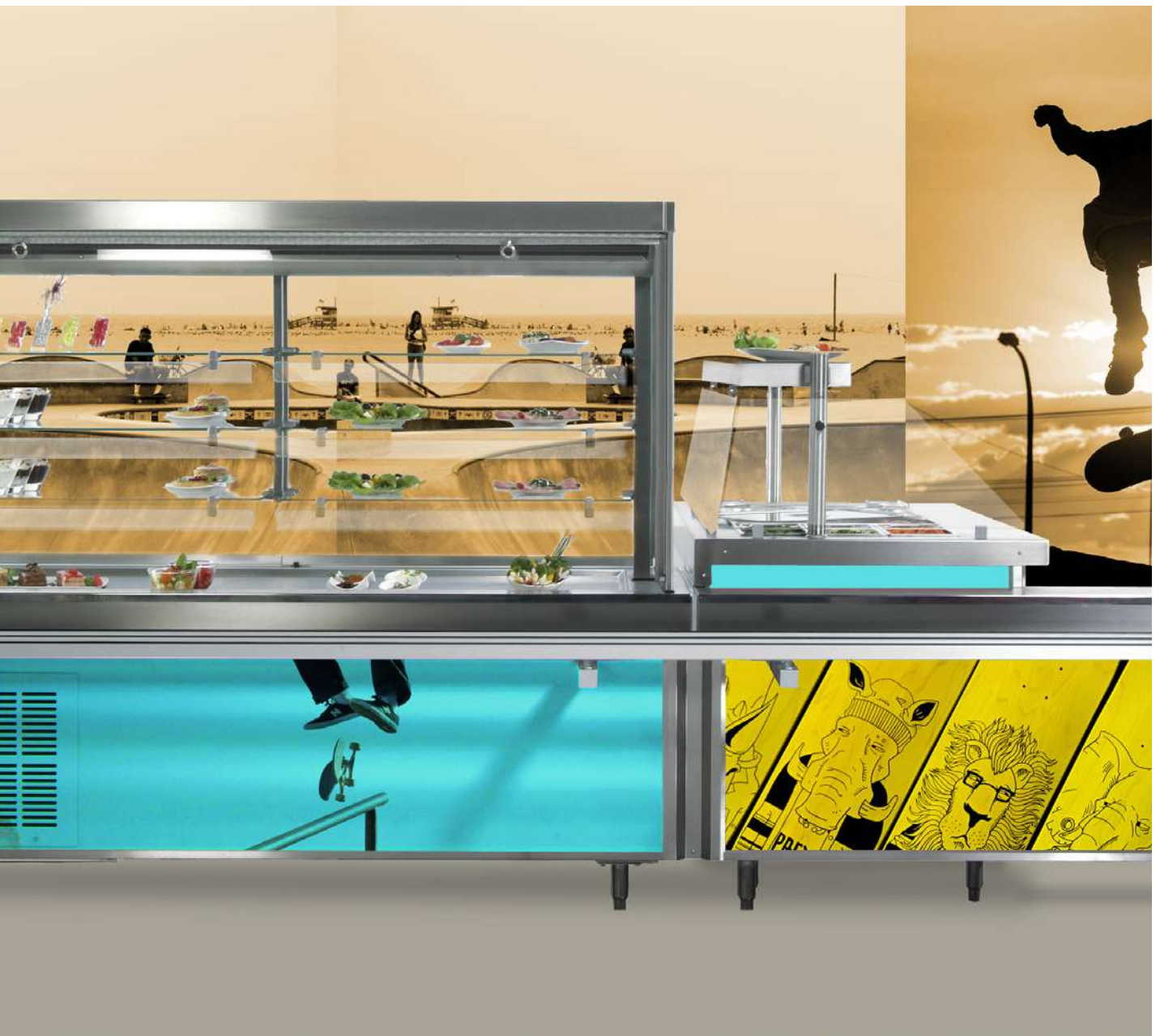
- Les vitrines réfrigérées garantissent une température à cœur des produits qui respecte strictement les directives AFNOR AC D40-004 en matière de distribution de repas en restauration collective.

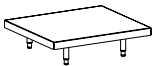


RÉCRÉA KID

DESIGN, ORIGINALITÉ ET PERFORMANCE
POUR LES PLUS PETITS

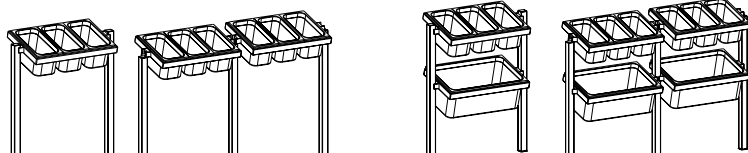
SELF SCOLAIRE





DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité	160 platx	320 platx
Longueur	880 mm	1580 mm
Largeur	775 mm	775 mm
Hauteur	230 mm	230 mm
Poids	26 Kg	56 Kg
Socle 200 mm	Code MGED00000	MGED01000
	Prix HT*	



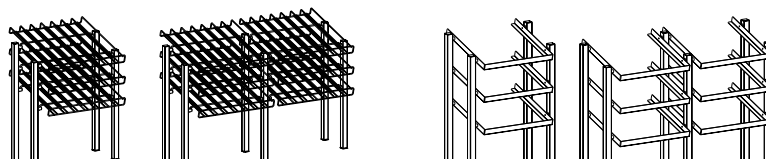
DISTRIBUTEURS DE COUVERTS DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200			1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Largeur	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur	870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Poids	5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code MGED06101	MGED07101	MGED08101	MGED09101
	Prix HT*			

* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.

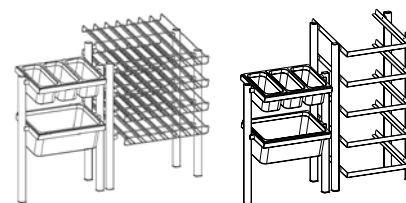
DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DISTRIBUTEURS DE VERRES
(Ø 80 MM MAX)
DISTRIBUTEURS
POUR PANIERS À VERRES**


Capacité		1 x	2 x		1 x	2 x
Longueur		780 mm	1510 mm		650 mm	1250 mm
Largeur		660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Hauteur (1)		950 mm	950 mm		950 mm	950 mm
Poids		12,2 Kg	20,7 Kg		11,3 Kg	18,9 Kg
3 grilles inclinées - 168 verres	Code	MGED10101	MGED15100	3 glissières inclinées	MGED20100	MGED23100
	Prix HT*				Prix HT*	
Poids		13,8 Kg	23,9 Kg		12,6 Kg	21,5 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Code	MGED11101	MGED16100	4 glissières inclinées	MGED21100	MGED24100
	Prix HT*				Prix HT*	
Poids		15,4 Kg	27,1 Kg		13,9 Kg	24,1 Kg
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code	MGED12101	MGED17100	5 glissières inclinées (1)	MGED22100	MGED25100
	Prix HT*				Prix HT*	

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées.

**DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES**

Capacité		Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts)			
1 bac GN 2/1 (120 petits pains)			
Longueur		1490 mm	1365 mm
Largeur		660 mm	650 mm
Hauteur		950 mm	950 mm
Poids		19,6 Kg	18,7 Kg
3 niveaux - 168 verres	Code	MGED26101	MGED29100
	Prix HT*		
Poids		21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code	MGED27101	MGED30100
	Prix HT*		
Poids		22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code	MGED28100	MGED31100
	Prix HT*		

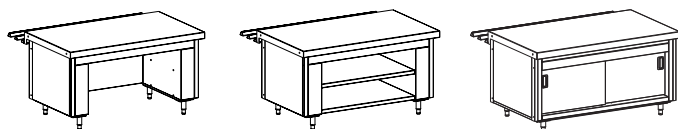
* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.



ÉLÉMENTS DE FAÇADE

Longueur	550 mm	< 550 mm(1)	> 550 mm(2)	1400 mm(3)	
Largeur	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	
Poids	24 Kg			54 Kg	
	Code	MGEF41000	NGEF42000	NGEF43000	MGEF44000
	Prix HT*				

(1) L'unité - (2) Le Ml - (3) Pour bain-marie transversal



ÉLÉMENTS NEUTRES

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	
Poids	65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	
Dessous libre	Code	MGEN44020	MGEN44030	MGEN44040	MGEN44050
	Prix HT*				
Poids					
Dessous ouvert avec 2 niv. de stockage	Code	MGEN45020	MGEN45030	MGEN45040	MGEN45050
	Prix HT*				
Poids					
Dessous fermé	Code	2 p. battan. MGEN46020	2 p. couliss. MGEN46030	2 p. couliss. MGEN46040	2 p. couliss. MGEN46050
	Prix HT*				

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

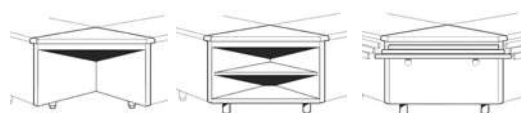
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 120 mm du sol
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

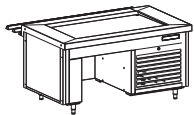
- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)

**ÉLÉMENTS D'ANGLE**

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		16 Kg	29 Kg		
Dessous libre	Code Prix HT*	MGEA47000	MGEA48000		
Poids		33 Kg	16 Kg		
Dessous ouvert avec 2 niv. de stockage	Code Prix HT*	MGEA49000	MGEA50000		
Poids				33 Kg	20 Kg
Dessous fermé avec façade et rampe	Code Prix HT*			MGEA51000	MGEA52000

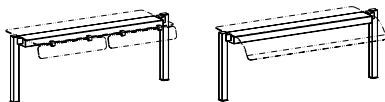
OPTIONS

Désignation			
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code Prix HT	OEM050	
Pare choc angulaire - l'unité	Code Prix HT	OEP010	
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code Prix HT	09-1219	
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code Prix HT	09-0999	
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code Prix HT	PEP020	
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500 x 500 mm	Code Prix HT	PEP030	
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code Prix HT	PEP040	
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code Prix HT	PEP050	
Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code Prix HT		09-0410
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code Prix HT		PEH010
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code Prix HT		PER010
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code Prix HT		OER010



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W
P. Electrique		300 W	300 W	300 W
Poids		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Dessous libre	Code	MHCS00030	MHCS00040	MHCS00050
	Prix HT*			
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG010	OEG010
	Prix HT			
Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02
	Prix HT			



PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN	4 GN	5 GN
Longueur		1130 mm	1440 mm	1790 mm
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Poids		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Pare haleine droit	Code	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050
	Prix HT*			
Pare haleine galbé	Code	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050
	Prix HT*			
Options				
Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.
Intérieur avec angles arrondis

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpent en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø 42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FAÇADE

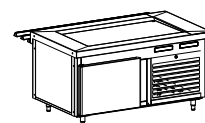
- Façade à 120 mm du sol
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont page 316

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

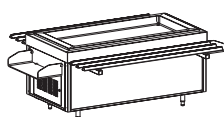
Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W
P. Electrique		400 W	400 W	550 W
Poids		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Réserve réfrigérée	Code Prix HT*	MHCS01030	MHCS01040	MHCS01050
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code Prix HT	OAR010	OAR010	OAR010
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code Prix HT	OAR020	OAR020	OAR020
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code Prix HT	09-0550	09-0550	09-0550
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code Prix HT	PEG020	PEG020	PEG020
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	0FG04	0FG04	0FG05

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM050	OEM050	OEM050
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code Prix HT	OFD020	OFD020	OFD020

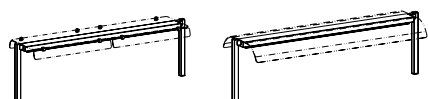
* dont 6 € d'Eco-part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE, PROFONDEUR 90 MM
BUFFET AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE, PROFONDEUR 90 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W	396 W
P. Electrique		400 W	400 W	500 W	500 W
Poids		133 Kg	154 Kg	178 Kg	223 Kg
Buffets avec cuve isolée	Code Prix HT*	MHBN00040	MHBN00050	MHBN00060	MHBN00070
Poids					
Buffets avec cuve réfrigérée froid statique	Code Prix HT*	MHBF00040	MHBF00050	MHBF00060	MHBF00070
Option					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT*	OFG02	OFG02	OFG03	OFG03



		PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE			
Capacité		4 GN	5 GN	6 GN	7 GN
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. élect.		32 W	40 W	48 W	56 W
Poids		22 Kg	27 Kg	32 Kg	39 Kg
Pare haleine droit	Code Prix HT*	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
Pare haleine galbé	Code Prix HT*	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
Option					
Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code Prix HT	PER020	PER020	PER020	PER020

* dont 6 € d'Eco-part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm sur les 4 côtés.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60x30 mm et de 2 montants ronds Ø 42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

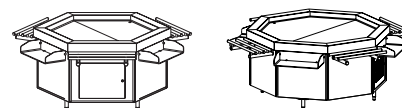
FACADE

- Façade à 120 mm du sol
- 33 décors au choix

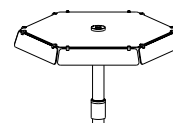
RAMPE A PLATEAUX

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)

**BUFFET AVEC CUVE ISOLÉE,
BUFFET AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE, PROFONDEUR 70 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**



Forme		1200 mm	1400 mm	1700 mm
Diamètre		1200 mm	1400 mm	1700 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		396 W	396 W	665 W
P. Electrique		500 W	500 W	620 W
Poids		220 Kg	275 Kg	314 Kg
Buffets avec cuve isolée	Code Prix HT*	MHBN01000	MHBN01100	MHBN01200
Poids				
Buffets avec cuve réfrigérée froid statique	Code Prix HT*	MHBF01000	MHBF01100	MHBF01200
Option				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT*	OFG03	OFG03	OFG05

**PARE HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ÉCLAIRAGE PAR SPOTS LED**

Forme		Ø 1100 mm	Ø 1100 mm
Longueur		Ø 1100 mm	Ø 1100 mm
Hauteur		740 mm	740 mm
P. élect.		150 W	150 W
Poids		30 Kg	35 Kg
Pare haleine droit	Code Prix HT*	MKDR60110	MKDR60120
Option			
Perche d'alimentation électrique - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code Prix HT	PER020	PER020

* dont 6 € d'Eco-part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité		hexagonale		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
				octogonale			
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020	OEM020
Bac de récupération des eaux GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code Prix HT	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (1)	Code Prix HT	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (1)	Code Prix HT	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code Prix HT	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055	PEG055

(1) Hauteur à définir à la commande.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm sur les 4 côtés.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60 x 30 mm et de 2 montants ronds Ø 42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

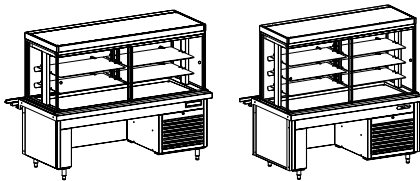
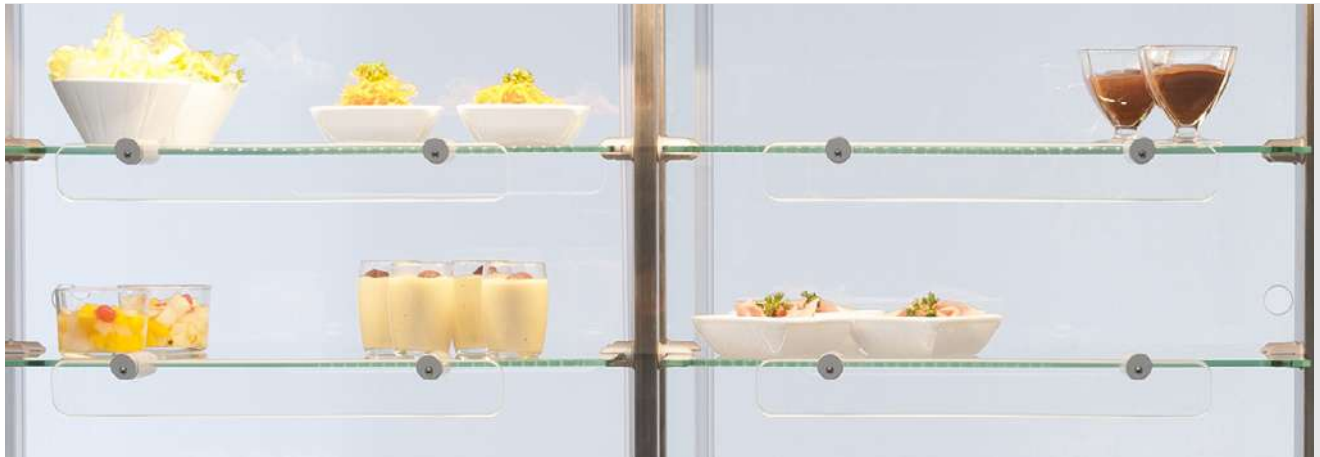
FACADE

- Façade à 120 mm du sol
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine 2 niveaux		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
P. Frigo		1185 W	1185 W	1440 W
P. Electrique		1000 W	1000 W	1200 W
Poids		293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 niveaux	Code	MHVC00131	MHVC00141	MHVC00151
	Prix HT*			
Panorama 3 niveaux	Code	MHVC00031	MHVC00041	MHVC00051
	Prix HT*			
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG010	OEG010
	Prix HT			
Élément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG07	OFG07	OFG09
	Prix HT			

OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT			
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT			
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT			
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code	OAS180	OAS180	OAS180
	Prix HT			

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières.
Intérieur avec angles arrondis
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur

- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 ou 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

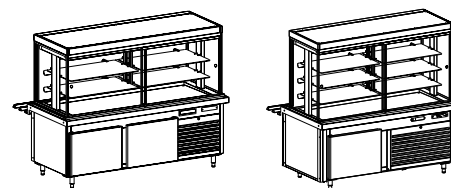
FACADE

- Façade à 120 mm du sol
- 33 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Rampe à plateaux à 650 mm du sol (3 profilés trapézoïdaux en aluminium)

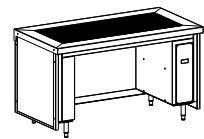
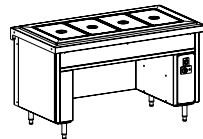
**ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**



Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine 2 niveaux		750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur de la vitrine 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	1727 W
P. Electrique		1050 W	1050 W	1250 W
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 niveaux	Code	MHVC01131	MHVC01141	MHVC01151
	Prix HT*			
Panorama 3 niveaux	Code	MHVC01031	MHVC01041	MHVC01051
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6 € d'Eco-part



BAIN-MARIE - VITRO - DESSOUS LIBRE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
P. Electrique - Bain-marie à eau / Vitro	2250 W	3000 W	900 W	1200 W
Poids	77 Kg	85 Kg	99 Kg	112 Kg
P. Electrique - Bain-marie à air	1000 W	1000 W		
Poids	76 Kg	83 Kg		

Bain-marie ou dessus vitro transversal avec élément de façade de 1400 mm

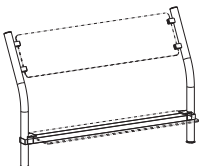
Bain-marie à eau	Code	MIBE00030	MIBE00040	Vitro	MIDV02030	MIDV02040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MIBA00030	MIBA00040			
	Prix HT*					

Bain-marie dans la ligne de self

Bain-marie à eau	Code	MIBE02030	MIBE02040	Vitro	MIDV04030	MIDV04040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MIBA02030	MIBA02040			
	Prix HT*					

Option

1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG011	OEG012			
	Prix HT					



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids	14 Kg	18 Kg	14 Kg	18 Kg
Tablette de dépose en verre	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44031	MKPR44041
Tablette de dépose en inox	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44030	MKPR44040
	Prix HT		Prix HT	

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BAIN-MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Isolation 30 mm de laine de roche
 - Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
 - Protection électrique par fusibles
- Cuve bain-marie à eau**
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
 - Remplissage automatique par électrovanne
 - Vidange par bonde Ø 40 mm haute température

- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrees en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

Tablette de dépose ergonomique

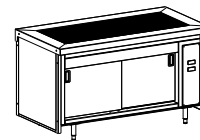
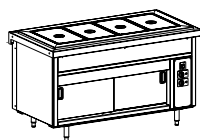
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

Tablette de dépose en inox

- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont page 316

**BAIN-MARIE - VITRO - SUR ÉTUVE**

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
P. Electrique - Bain-marie à eau / Vitro	T - 3780 W	T - 4530 W	2430 W	2730 W
Poids	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
P. Electrique - Bain-marie à air	2530 W	2530 W		
Poids	115 Kg	127 Kg		
Portes	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.

Bain-marie ou dessus vitro transversal avec élément de façade de 1400 mm

Bain-marie à eau	Code	MIBE01030	MIBE01040	Vitro	MIDV03030	MIDV03040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MIBA01030	MIBA01040			
	Prix HT*					

Bain-marie dans la ligne de self

Bain-marie à eau	Code	MIBE03030	MIBE03040	Vitro	MIDV05030	MIDV05040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MIBA03030	MIBA03040			
	Prix HT*					

TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids	13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Sans éclairage	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31030	MKDR31040
	Prix HT*			
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31130	MKDR31140
	Prix HT*			



* dont 6 € d'Eco-part



OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE OU ÉTUVE

Bain-marie

Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020
	Prix HT	
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	OAC032
	Prix HT	
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030
	Prix HT	
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code	PER020
	Prix HT	
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	Prix HT	
Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm (non fourni) (2)	Code	OEG040
	Prix HT	
Kit «gliss plateaux» (3)	Code	PDR150
	Prix HT	
Glace latérale pour bain-marie transversal - l'unité	Code	OEH010
	Prix HT	
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	OAB020
	Prix HT	
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	ODP030
	Prix HT	

Dessus vitro

4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020
	Prix HT	
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010
	Prix HT	
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code	PER020
	Prix HT	
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	Prix HT	
Décaissé ouvert côté service	Code	OAV020
	Prix HT	
Kit «gliss plateaux» (3)	Code	PDR150
	Prix HT	
Glace latérale pour vitro transversal - l'unité	Code	OEH010
	Prix HT	
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code	OAV030
	Prix HT	
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code	OAA040
	Prix HT	
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010
	Prix HT	

(1) Manchon de liaison vers le pare hateine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond. - (2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement pour les bains marie sur étuve. - (3) Pour un bain marie placé dans le sens de la ligne de self (bain-marie linéaire) - le ml - (4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BAIN-MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles
- Cuve bain-marie à eau
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm haute température

- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrees en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

Tablette de dépose ergonomique

- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

Tablette de dépose en inox

- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont page 316

FAÇADE STANDARD

Désignation

Habillage latéral coloris gamme standard (l'unité)	Code Prix HT	PDF120
Façade en acier inoxydable finition poli satiné (le ml)	Code Prix HT	PDF130
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments (le ml)	Code Prix HT	PDF140

RAMPE À PLATEAUX STANDARD

Désignation

Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox Ø 30 mm (le ml)	Code Prix HT	PDR130
Élément livré avec rampe 3 tubes ronds à la place de la rampe alu. - le ml	Code Prix HT	PDR140
Rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code Prix HT	PDR050
Élément livré sans rampe à plateaux aluminium (le ml)	Code Prix HT	PDR160
Kit manchon de liaison rampe inox Ø 30 mm en continu (le kit)	Code Prix HT	PDR081

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé incliné de 60 mm en finition poli satiné
- Façade à 121,5 mm du sol composée de modules en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- Côtés en inox 18/10 AISI 304
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en inox à 670 mm de hauteur sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable avec fixation invisible
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

100%
recyclable

R-452A

60 dBA
en moyenne

- 20%
conso.
d'énergie

- 40%
conso.
d'énergie

afnor
AC D40-004

18
10
AISI 304

+ design

- Design unique breveté par Vauconsant
- Couleurs vives pour mettre les enfants en appétit

+ durable

- Façades en matériau composite rotomoulés 100 % recyclable

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ accueillant

- Rampe est située à une hauteur de 671 mm

+ de sécurité

- Entièrement en acier inoxydable 18 / 10 AISI 304
- Glaces arrondies, éléments électriques hors de portée des enfants
- Bain-marie disposé perpendiculairement pour éloigner les enfants des équipements chauds

+ de choix

- 8 styles au choix en standard. Voir page 428 - 429

+ performant

- Vitrines Panorama « froid ventilé » pour encore plus de performance

+ économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne
Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

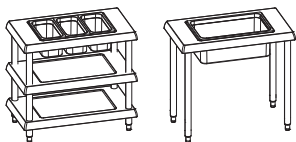


COLORADO

BEAU, RIGOLO ET 100% RECYCLABLE

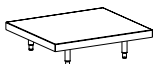
SELF SCOLAIRE





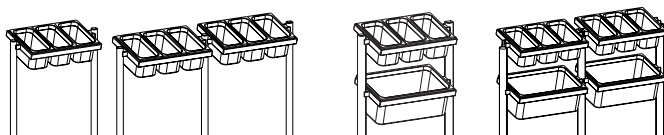
DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

Capacité	32 platx. 150 couv. 30 verres	1 bac 120 p. pains
Longueur	816 mm	816 mm
Largeur	454 mm	454 mm
Hauteur	808 mm	808 mm
Poids	16 Kg	10,7 Kg
Distributeur de plateaux, verres Ø 80 mm et couverts	Code MMED40000 Prix HT*	
Distributeur à pain - 1 niveau pour 1 bac GN 1/1-200 fourni	Code MMED41000 Prix HT*	



DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX

Capacité	160 platx	320 platx
Longueur	880 mm	1580 mm
Largeur	775 mm	775 mm
Hauteur	200 mm	200 mm
Poids	26 Kg	56 Kg
Socle 200 mm	Code MGED00000 Prix HT*	MGED01000



DISTRIBUTEURS DE COUVERTS DISTRIBUTEURS DE COUVERTS ET PAIN

Capacité en bacs GN 1/3-150	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.	3 bacs 150 couv.	6 bacs 300 couv.
Capacité en bac GN 1/1-200			1 bac 120 p. pains	2 bacs 240 p. pains
Longueur	685 mm	1315 mm	685 mm	1315 mm
Largeur	350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Hauteur	870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Poids	5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code MGED06101 Prix HT*	MGED07101	MGED08101	MGED09101

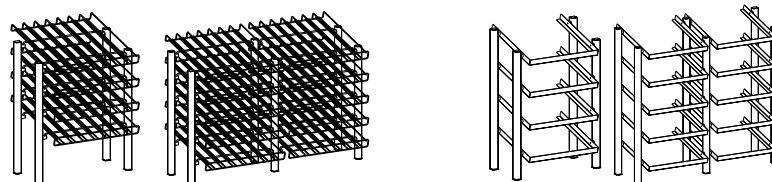
* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

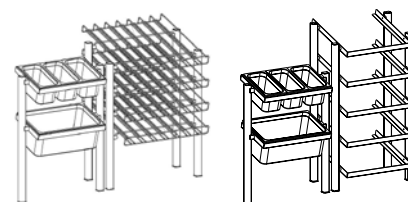
DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX EN MATÉRIAU COMPOSITE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plateaux en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

**DISTRIBUTEURS DE VERRES
(Ø 80 MM MAX)
DISTRIBUTEURS
POUR PANIERS À VERRES**


Capacité	1 x	2 x	1 x	2 x
Longueur	780 mm	1510 mm	650 mm	1250 mm
Largeur	660 mm	660 mm	550 mm	550 mm
Hauteur (1)	950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
Poids	12,2 Kg	20,7 Kg	11,3 Kg	18,9 Kg
3 grilles inclinées - 168 verres	Code MGED10101	MGED15100	3 glissières inclinées MGED20100	MGED23100
Prix HT*			Prix HT*	
Poids	13,8 Kg	23,9 Kg	12,6 Kg	21,5 Kg
4 grilles inclinées - 224 verres	Code MGED11101	MGED16100	4 glissières inclinées MGED21100	MGED24100
Prix HT*			Prix HT*	
Poids	15,4 Kg	27,1 Kg	13,9 Kg	24,1 Kg
5 grilles inclinées (1) - 280 verres	Code MGED12101	MGED17100	5 glissières inclinées (1) MGED22100	MGED25100
Prix HT*			Prix HT*	

(1) Hauteur 1070 mm pour les modèles avec 5 glissières ou grilles inclinées.

**DISTRIBUTEURS DE COUVERTS, PAIN ET VERRES**

Capacité	Grilles inclinées	Glissières inclinées
3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		
Longueur	1490 mm	1365 mm
Largeur	660 mm	650 mm
Hauteur	950 mm	950 mm
Poids	19,6 Kg	18,7 Kg
3 niveaux - 168 verres	Code MGED26101	MGED29100
Prix HT*		
Poids	21,1 Kg	20 Kg
4 niveaux - 224 verres	Code MGED27101	MGED30100
Prix HT*		
Poids	22,8 Kg	21,3 Kg
5 niveaux - 280 verres	Code MGED28100	MGED31100
Prix HT*		

* dont 6 € d'Eco-part - Remarque : ces distributeurs ne peuvent s'associer qu'avec un distributeur de plateaux.



OPTIONS

Désignation		
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins (par élément)	Code	OEM050
	Prix HT	
Pare choc angulaire - l'unité	Code	OEP010
	Prix HT	
Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 profondeur 150 mm - le bac	Code	09-1219
	Prix HT	
Bac à pain supplémentaire GN 1/1 profondeur 200 mm - le bac	Code	09-0999
	Prix HT	
1 niveau de grille à verres supplémentaire 56 verres Ø 80 mm	Code	PEP020
	Prix HT	
1 niveau de glissière supplémentaire pour panier à verres 500x500 mm	Code	PEP030
	Prix HT	
1 niveau 3 bacs à couverts supplémentaire Bac GN 1/3-150 mm fournis	Code	PEP040
	Prix HT	
1 niveau bac à pain supplémentaire Bac GN 1/1-200 mm fourni	Code	PEP050
	Prix HT	
Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code	09-0410
	Prix HT	
P. haleine plexi pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code	PEH010
	Prix HT	



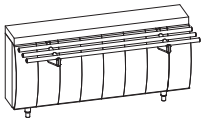
DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 60 mm côté enfant
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX EN MATÉRIAU COMPOSITE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Plateaux en matériau composite rotomoulé
100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

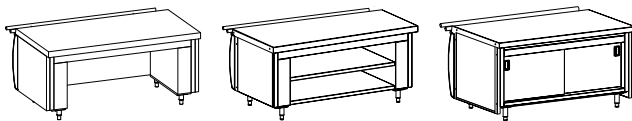




ÉLÉMENTS DE FAÇADE

Longueur	550 mm	<550 mm(1)	>550 mm(2)	1400 mm(3)	
Largeur	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm	
Poids	24 Kg			52 Kg	
	Code	MMEF41001	NMEF42001	NMEF43001	MMEF44001
	Prix HT*				

(1) L'unité - (2) Le Ml - (3) Pour bain-marie transversal



ÉLÉMENTS NEUTRES

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm	726 mm	
Poids	65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	
Dessous libre	Code	MMEN44021	MMEN44031	MMEN44041	MMEN44051
	Prix HT*				
Poids	74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg	
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MMEN45021	MMEN45031	MMEN45041	MMEN45051
	Prix HT*				
Poids	80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg	
Dessous fermé	Code	MMEN46021	MMEN46031	MMEN46041	MMEN46051
	Prix HT*				

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

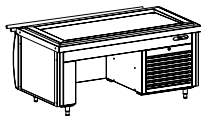
**ÉLÉMENTS D'ANGLE**

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Poids		16 Kg	29 Kg		
Dessous libre	Code	MGEA47000	MGEA48000		
	Prix HT*				
Poids		33 Kg	16 Kg		
Dessous ouvert avec 2 niveaux de stockage	Code	MGEA49000	MGEA50000		
	Prix HT*				
Poids				33 Kg	20 Kg
Dessous fermé avec façade et rampe	Code			MMEA51001	MMEA52001
	Prix HT*				

OPTIONS

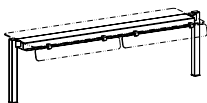
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT				
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010	PER010	PER010	PER010
	Prix HT				
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010	OER010	OER010	OER010
	Prix HT				

* dont 6 € d'Eco-part



ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS DESSOUS LIBRE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W
P. Electrique		300 W	300 W	300 W
Poids		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Dessous libre	Code	MMCS00031	MMCS00041	MMCS00051
	Prix HT*			
Options				
1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG010	OEG011	OEG012
	Prix HT			
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code	PEG010	PEG010	PEG010
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02
	Prix HT			



PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1130 mm	1440 mm	1790 mm
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm
Poids		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Pare haleine droit	Code	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050
	Prix HT			
Pare haleine galbé	Code	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050
	Prix HT			
Options				
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 x h 2000 mm, l'unité (1)	Code	PER020	PER020	PER020
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec portillon GN 2/1, chaque compartiment GN équipé d'échelles amovibles en acier inox, à 4 niveaux de glissières.
- Intérieur avec angles arrondis

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpent en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 120x45 mm et de 2 montants ronds Ø42 mm, étagère avec pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FACADE

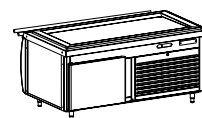
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont disponibles page 316.

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

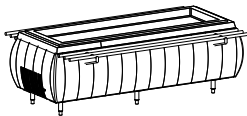
Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		396 W	396 W	665 W
P. Electrique		400 W	400 W	550 W
Poids		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Réserve réfrigérée	Code	MMCS01031	MMCS01041	MMCS01051
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Double régulation (une pour la cuve et une pour la réserve)	Code	OAR020	OAR020	OAR020
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG04	0FG04	0FG05
	Prix HT			

OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050	OEM050	OEM050
	Prix HT			
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020	OEM020	OEM020
	Prix HT			
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT			
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W	Code	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT			

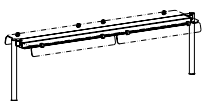
* dont 6 € d'Eco-part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE, PROFONDEUR 90 MM
BUFFETS AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE», PROFONDEUR 90 MM
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		1610 mm	1960 mm	2310 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		708 mm	708 mm	708 mm
P. Frigo		272 W	272 W	396 W
P. Electrique		300 W	300 W	400 W
Poids		133 Kg	154 Kg	178 Kg
Buffets avec cuve isolée	Code	MMBN00041	MMBN00051	MMBN00061
	Prix HT*			
Poids		163 Kg	184 Kg	208 Kg
Buffets «Froid statique»	Code	MMBF00041	MMBF00051	MMBF00061
	Prix HT*			
Option				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG03
	Prix HT			



PARE HALEINE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
P. Electrique		32 W	40 W	48 W
Poids		22 Kg	27 Kg	32 Kg
Pare haleine droit	Code	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261
	Prix HT*			
Pare haleine galbé	Code	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261
	Prix HT*			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm sur les 4 côtés.
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles

PARE HALEINE

- Pare haleine à un niveau composé d'une poutre de section 60 x 30 mm et de 2 montants ronds Ø 42 mm, étagère avec double pare haleine (droit ou galbé) en glace trempée épaisseur 6 mm à angles arrondis et chanfreinés

FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable

OPTIONS COMMUNES AUX BUFFETS ISOLÉS ET RÉFRIGÉRÉS

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM050	OEM050	OEM050
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020
Bac de récupération des eaux (1) GN 1/1-100 - contenance : 9,5 L	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 600 W (2)	Code Prix HT	OFD020	OFD020	OFD020
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox (3)	Code Prix HT	PAC010	PAC010	PAC010
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox (3)	Code Prix HT	PAC020	PAC020	PAC020
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (4)	Code Prix HT	PER020	PER020	PER020
Etagère en plexi de 8 mm pour assiettes	Code Prix HT	PEG055	PEG055	PEG055

(1) Eaux de dégivrage ou de lit de glace.

(2) Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés «froid statique».

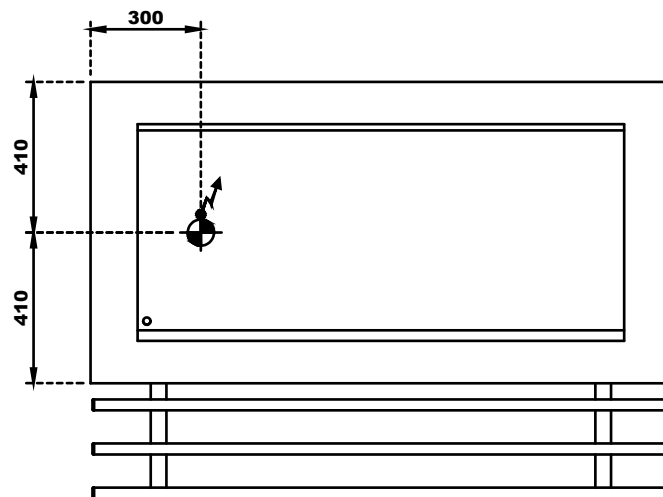
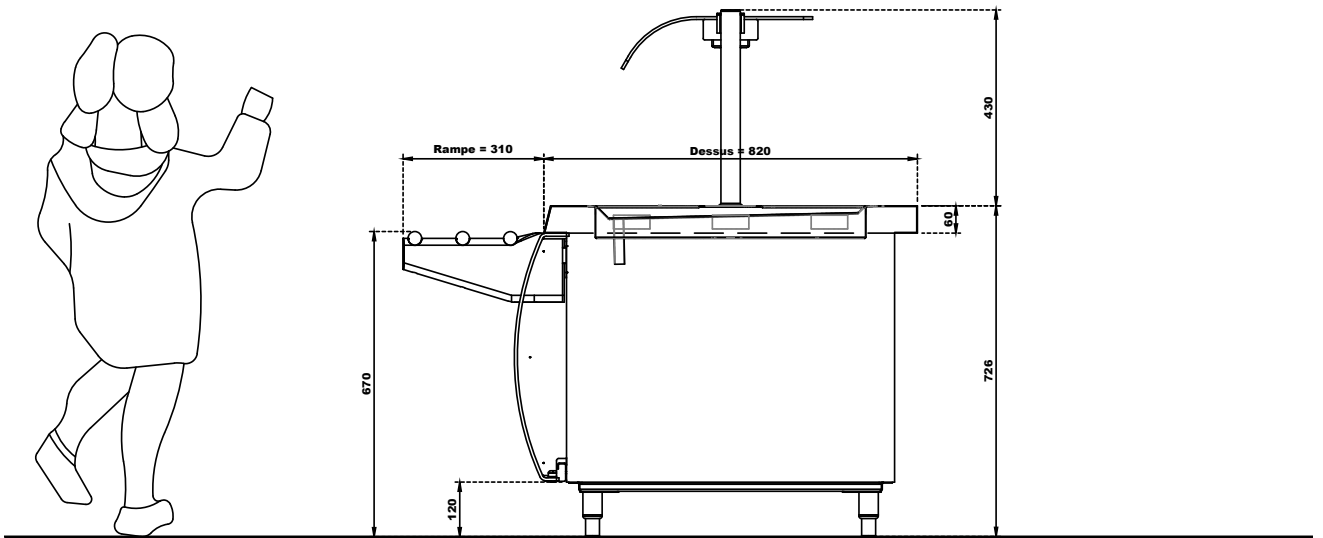
(3) Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les buffets réfrigérés «froid statique».

(4) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.



COLORADO

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC CUVE «FROID STATIQUE»
BUFFETS NEUTRES, BUFFETS RÉFRIGÉRÉS «FROID STATIQUE»
PARE HALEINE À 1 NIVEAU

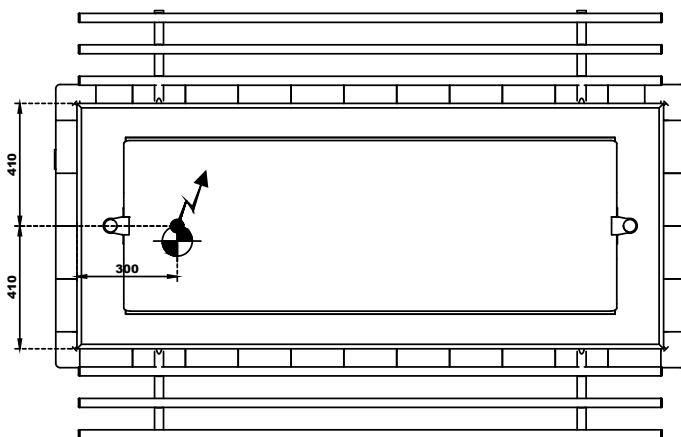
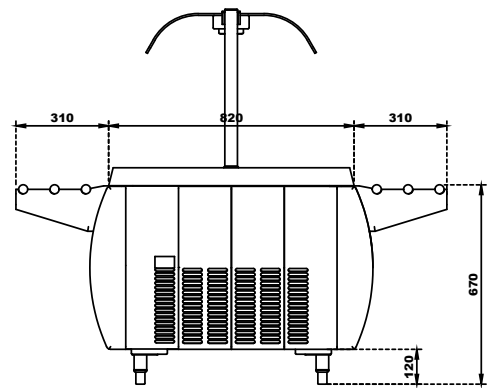
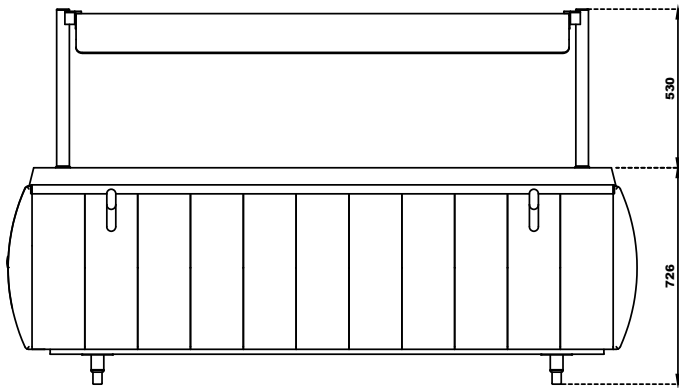


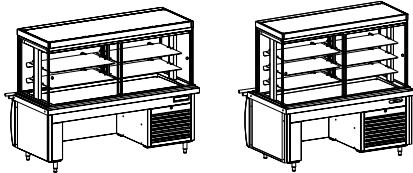
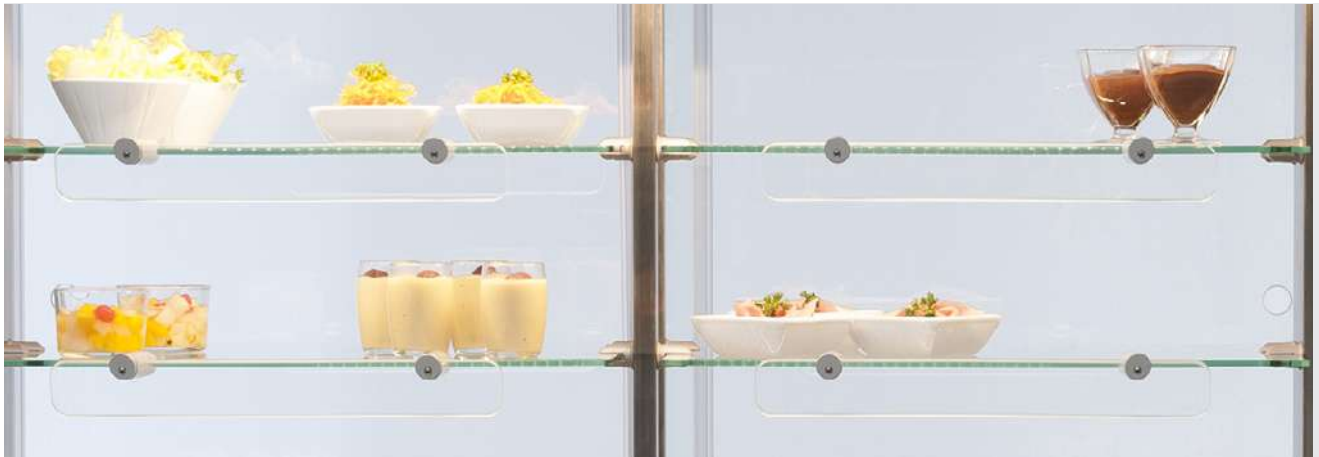


Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur - vitrine 2 niveaux	730 mm	730 mm	730 mm
Hauteur - vitrine 3 niveaux	920 mm	920 mm	920 mm
P. Frigo	1185 W	1440 W	1727 W
P. Electrique	1000 W	1100 W	1200 W
Poids	293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 niveaux	Code Prix HT*	MMVC00132 MMVC00142	MMVC00152
Panorama 3 niveaux	Code Prix HT*	MMVC00032 MMVC00042	MMVC00052
Options			
1 plancher ou 1 étagère	Code Prix HT	OEG010 OEG011	OEG012
Elément adossé (groupe à 90° et grille d'aération en façade)	Code Prix HT	PEG010 PEG010	PEG010
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	OFG07 OFG07	OFG09

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières.
Intérieur avec angles arrondis
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur

- Réfrigération par serpent in tube de cuivre frigorifique
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC

VITRINE

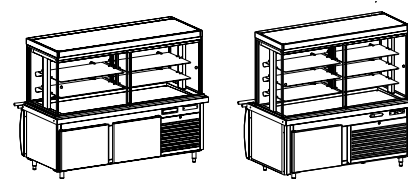
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 ou 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

FACADE

- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



**ÉLÉMENTS AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE ET VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMA À 2 OU 3 NIVEAUX
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		726 mm	726 mm	726 mm
Hauteur - vitrine 2 niveaux		730 mm	730 mm	730 mm
Hauteur - vitrine 3 niveaux		920 mm	920 mm	920 mm
Nb Portillon		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
P. Frigo		1440 W	1440 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1100 W	1300 W
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 niveaux	Code	MMVC01132	MMVC01142	MMVC01152
	Prix HT*			
Panorama 3 niveaux	Code	MMVC01032	MMVC01042	MMVC01052
	Prix HT*			
Options				
Deux tiroirs à la place d'un portillon (bac inox fourni)	Code	OAR010	OAR010	OAR010
	Prix HT			
Grille GN 2/1 acier inox - l'unité	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Prix HT			
Fermeture à clé des portillons réserve - le portillon	Code	PEG020	PEG020	PEG020
	Prix HT			
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG14	OFG14	OFG15
	Prix HT			

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6 € d'Eco-part



OPTIONS COMMUNES AUX VITRINES RÉFRIGÉRÉE PANORAMA
À 2 OU 3 NIVEAUX

Désignation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code Prix HT	OEM050	OEM050	OEM050
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code Prix HT	OEM020	OEM020	OEM020
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030
Dos poli miroir à la place des portes couliss. (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS180	OAS180	OAS180
Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code Prix HT	ODP010	ODP010	ODP010
Pare haleine décorés (6 pare-haleine)	Code Prix HT	ODP020	ODP020	ODP020

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières.
Intérieur avec angles arrondis
- Régulation de la cuve et de la vitrine, régulation séparée de la réserve

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur

- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
 - Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- VITRINE**

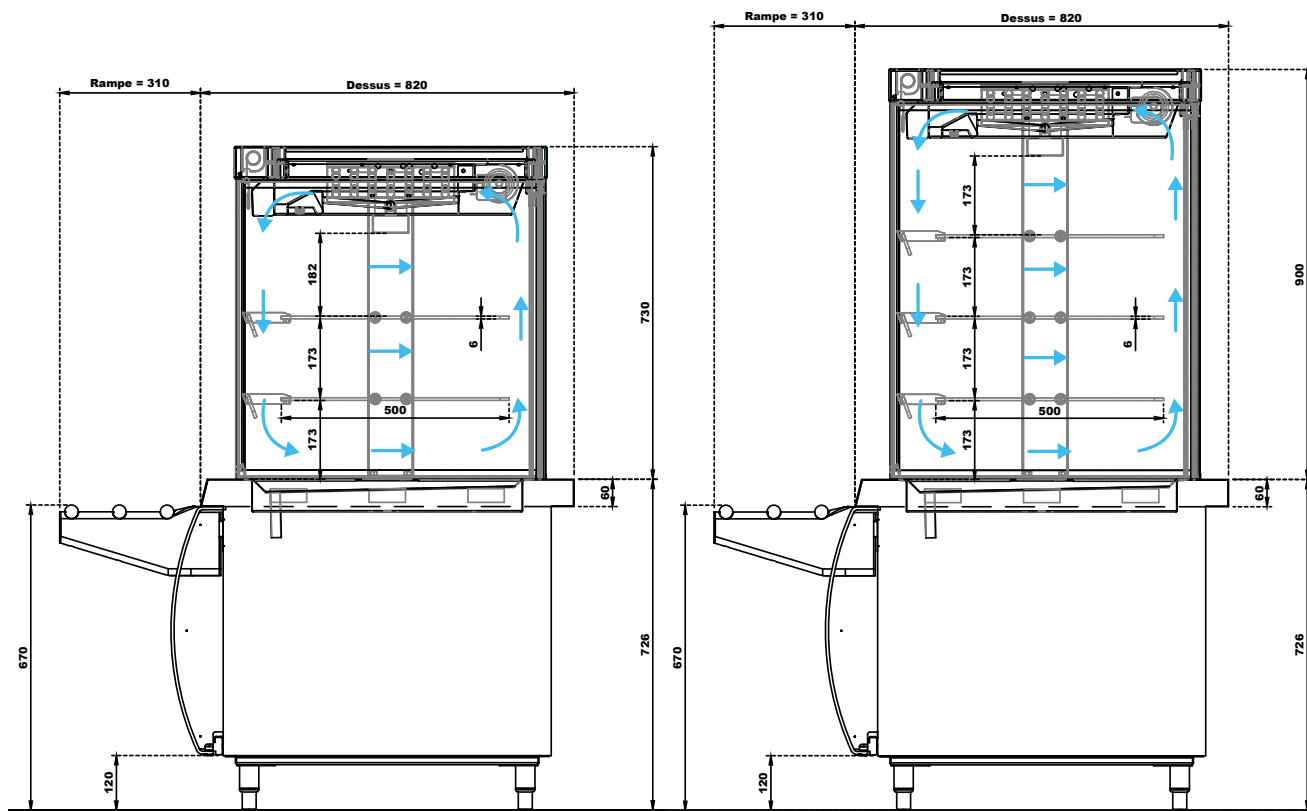
- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 ou 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Ouvert côté enfant
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté enfant

FACADE

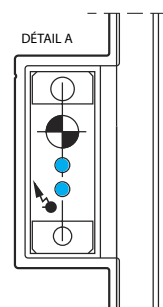
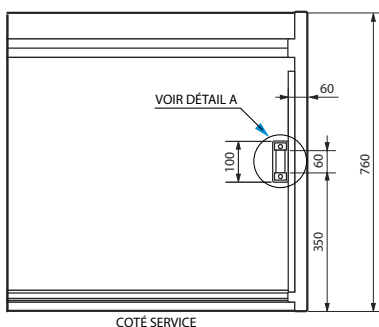
- Façade à 120 mm du sol en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable.
- 8 styles au choix ou style sur mesure

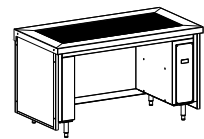
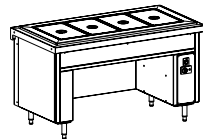
RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds en inox Ø 30 mm à 670 mm du sol, sur consoles en matériau composite rotomoulé 100 % recyclable



- Vidange tube plastique Ø 16 mm
- Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonné
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine (Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol





BAIN-MARIE - VITRO - DESSOUS LIBRE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
P. Electrique - Bain-marie à eau / Vitro	2250 W	3000 W	900 W	1200 W
Poids	77 Kg	85 Kg	99 Kg	112 Kg
P. Electrique - Bain-marie à air	1000 W	1000 W		
Poids	76 Kg	83 Kg		

Bain-marie ou dessus vitro transversal avec élément de façade de 1400 mm

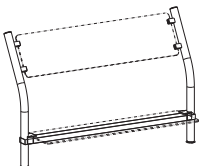
Bain-marie à eau	Code	MMBE00030	MMBE00040	Vitro	MMDV02030	MMDV02040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MMBA00030	MMBA00040			
	Prix HT*					

Bain-marie dans la ligne de self

Bain-marie à eau	Code	MMBE02030	MMBE02040	Vitro	MMDV04030	MMDV04040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MMBA02030	MMBA02040			
	Prix HT*					

Option

1 plancher ou 1 étagère	Code	OEG011	OEG012			
	Prix HT					



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids	14 Kg	18 Kg	14 Kg	18 Kg
Tablette de dépose en verre	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44031	MKPR44041
Tablette de dépose en inox	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44030	MKPR44040
	Prix HT		Prix HT	

* dont 6 € d'Eco-part

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

BAIN-MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm haute température

- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

DESSUS EN VERRE TREMPÉ

- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrees en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

TABLETTE DE DÉPOSE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

Tablette de dépose ergonomique

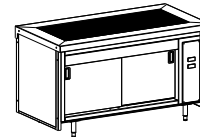
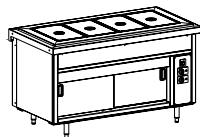
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public

Tablette de dépose en inox

- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont disponibles page 316.

**BAIN-MARIE - VITRO - SUR ÉTUVE**

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	833 mm	833 mm	833 mm	833 mm
P. Electrique - Bain-marie à eau / Vitro	T - 3780 W	T - 4530 W	2430 W	2730 W
Poids	116 Kg	129 Kg	138 Kg	156 Kg
P. Electrique - Bain-marie à air	2530 W	2530 W		
Poids	115 Kg	127 Kg		
Portes	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.

Bain-marie ou dessus vitro transversal avec élément de façade de 1400 mm

Bain-marie à eau	Code	MMBE01030	MMBE01040	Vitro	MMDV03030	MMDV03040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MMBA01030	MMBA01040			
	Prix HT*					

Bain-marie dans la ligne de self

Bain-marie à eau	Code	MMBE03030	MMBE03040	Vitro	MMDV05030	MMDV05040
	Prix HT*			Prix HT*		
Bain-marie à air	Code	MMBA03030	MMBA03040			
	Prix HT*					

**TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION**

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	1130 mm	1440 mm	1130 mm	1440 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids	13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Sans éclairage	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31030	MKDR31040
	Prix HT*			
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31130	MKDR31140
	Prix HT*			

* dont 6 € d'Eco-part



OPTIONS COMMUNES AUX ÉLÉMENTS DESSOUS LIBRE OU ÉTUVE

Bain-marie

Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020
	Prix HT	
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (4)	Code	OAC032
	Prix HT	
4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (à partir de 3600 W)	Code	OEM030
	Prix HT	
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code	PER020
	Prix HT	
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	Prix HT	
Cadre support amovible pour bac GN 1/1-150 mm (non fourni) (2)	Code	OEG040
	Prix HT	
Kit «gliss plateaux» (3)	Code	PDR150
	Prix HT	
Glace latérale pour bain-marie transversal - l'unité	Code	OEH010
	Prix HT	
Bac GN 1/1-150 avec poignées étriers et couvercle	Code	OAB020
	Prix HT	
Habillage en stratifié du côté du bain-marie	Code	ODP030
	Prix HT	

Dessus vitro

4 roulettes pivotantes inox Ø 80 mm dont 2 à freins - par élément	Code	OEM050
	Prix HT	
Cordon d'alim. extensible pour élément mobile (jusqu'à 3600 W)	Code	OEM020
	Prix HT	
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010
	Prix HT	
Perche d'alim. électrique - tube inox Ø 42 mm x h 2000 mm (1)	Code	PER020
	Prix HT	
Prise 230 volts mono + terre IP55 (non protégée et non raccordée)	Code	PER010
	Prix HT	
Protection par disjoncteur 30 mA pour prise de courant	Code	OER010
	Prix HT	
Décaissé ouvert côté service	Code	OAV020
	Prix HT	
Kit «gliss plateaux» (3)	Code	PDR150
	Prix HT	
Glace latérale pour vitro transversal - l'unité	Code	OEH010
	Prix HT	
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code	OAV030
	Prix HT	
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code	OAA040
	Prix HT	
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010
	Prix HT	

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond - (2) Tube carré de 20x20 mm avec 2 niveaux de glissières, uniquement pour les bains marie sur étuve. - (3) Pour un bain marie placé dans le sens de la ligne de self (bain-marie linéaire) - le ml - (4) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

ELEMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus poli vibré, chants polis satinés.
- Bord tombé incliné de 60 mm côté enfant
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE

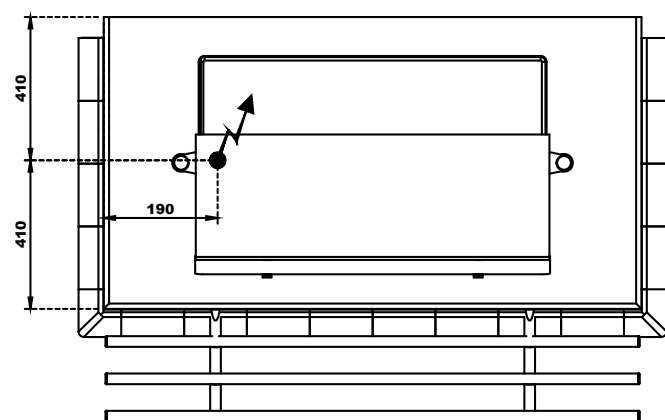
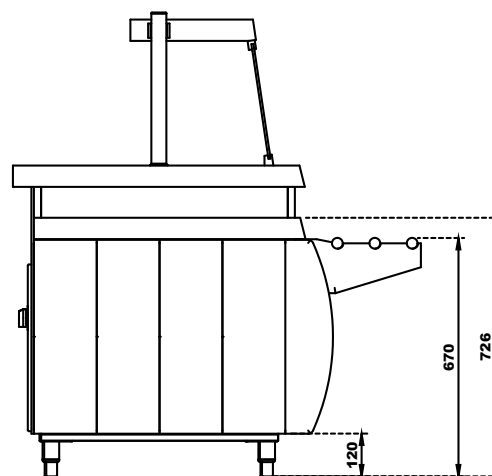
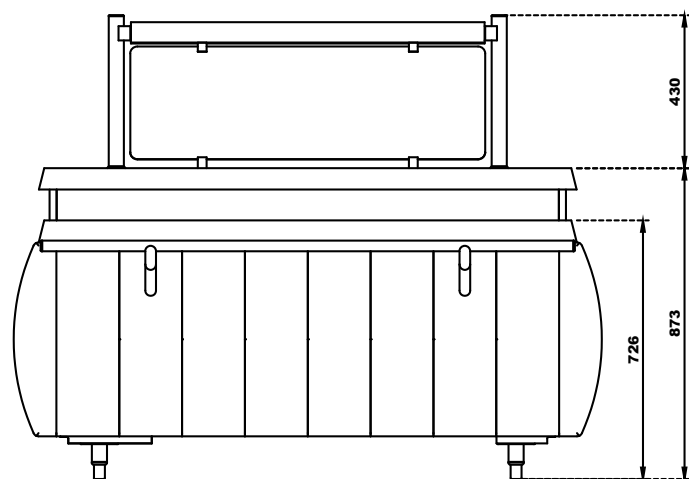
- Acier inox 18-10 AISI 304
- Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm

Tablette de dépose ergonomique

- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
 - Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public
- Tablette de dépose en inox**
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
 - Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, grilles des éléments réfrigérés, etc...) sont disponibles page 316.

**Symboles électriques**

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)

T = câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)

Puissance indiquée en Watt [W]



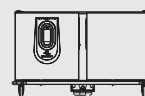
Retrouvez la gamme d'armoires chauffante de maintien en température Satellite 4G mobile à loger sous la vitrine dessous libre pages 262 et 263.



GN3



GN6



GN12



FAÇADE EN MATÉRIAU COMPOSITE ROTOMOULÉ

Désignation

Façade à partir des 4 couleurs standard - le ml	Code	PDP010
	Prix HT	

DÉCORS

Désignation

Habillage en stratifié du dessus de la vitrine	Code	ODP010
	Prix HT	
Pare haleine décoré (1) (6 pare-haleine)	Code	ODP020
	Prix HT	
Habillage en stratifié du côté du bain marie	Code	ODP030
	Prix HT	
Façade avec couleurs personnalisées ou modules recyclés - le ml	Code	PDP020
	Prix HT	Sur demande

(1) Pour des raisons de résistance aux hautes températures les stickers couleur ne sont disponibles que pour les éléments réfrigérés (pare haleine et vitrines).



JUS DE FRUITS NATURELS

LIPSTICK 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
L'ŒUF ME 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
RABBIT 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
VITAMIN'G 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
K'KONG 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
STRAW MINT 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
B'TROOT 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
FAT BURNER 30cl/50cl	4.50 / 6.50€
POMME & ORANGE 30cl/50cl	3.90 / 5.50€

SALADE DE FRUITS
CUP FRUITS DÉCOUPÉS 1.50€

PREP. MTS - 1400 LT - 1000 CC (CUMUL)

BOISSONS

EVIAN 50CL	2.70€
EVIAN CITRINI FLEUR DE SUBEAU 33CL	2.40€
EVIAN MENTHÉ POISE 33CL	2.40€
BADGIT 30CL	2.70€
BADGIT CITRON 30CL	2.70€
COCA COLA 33CL	2.90€
COCA COLA ZERO 30CL	2.90€
THÉ VERT ARIZONA BLUEBERRY	2.90€
THÉ VERT ARIZONA HONEY	2.90€
THÉ VERT ARIZONA POMMEGRANATE	2.90€
BIÈRE BUDWEISER 33CL	4.00€
VIN ROUGE MERLOT 25CL	4.50€
VIN BLANC CHARDONNAY 25CL	4.50€
VIN ROSE 33CL	4.50€

PREP. MTS - 1400 LT - 1000 CC (CUMUL)

THÉS & CAFÉS

EXPRESSO	1.50€
EXPRESSO DECA	1.50€
DOUBLE EXPRESSO	2.50€
DOUBLE EXPRESSO DECA	2.50€
CAFFÈ LUHGO	2.00€
CAFFÈ LATTE	2.60€
CAPPUCCINO	2.60€
CHOCOLAT CHAUD TRADITION	2.80€
CHOCOLAT CHAUD CAMELLE	2.80€
CHOCOLAT CHAUD AMANDE	2.80€
CHOCOLAT CHAUD CARAMEL	2.80€
THÉ BIO FRENCH KISS	2.80€
THÉ BIO SAINT RÉMY	2.80€
SUPP. LAIT	0.50€

PREP. MTS - 1400 LT - 1000 CC (CUMUL)





ENCASTRABLES PROJETS MENUISÉS

ENCASTRABLES
PROJETS MENUISÉS

VISIO LINE

188 - 223

OUVERTURE

224 - 225



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

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli vibré
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED des pare-haleine et vitrines réfrigérées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



+ design

- Vitrines galbées ou cubiques
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir ou blanc

+ appétissant, c'est + de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées

+ performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)
- Bain-marie à « rebouclage d'air » (jusqu'à 40 % d'économie d'énergie)

+ de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

**Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004**



VISIO LINE

DESIGN,
PERFORMANT ET TRÈS ÉCONOMIQUE



ENCASTRABLES
PROJETS MENUISÉS

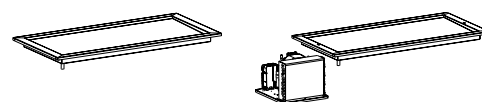


CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Finition : dessus poli vibré.
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur.
- Buffet isolé ou réfrigéré non penté de 90 mm de profondeur.
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique.
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Protection par fusibles.
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service.

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option.

**CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE» ENCASTRABLE
 BUFFET ISOLÉ POUR LIT DE GLACE, PROFONDEUR 90 MM
 BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE», PROFONDEUR 90 MM**


Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la cuve réfrigérée		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur des buffets		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
P. Frigo		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Poids		55 kg	64 kg	73 kg	82 kg	92 kg	101 kg
Cuve réfrigérée «froid statique»	Code	MECS00020	MECS00030	MECS00040	MECS00050	MECS00060	MECS00070
	Prix HT*						
Buffet isolé	Code	MEBN00020	MEBN00030	MEBN00040	MEBN00050	MEBN00060	MEBN00070
	Prix HT*						
Buffet réfrigéré «froid statique»	Code	MEBF00020	MEBF00030	MEBF00040	MEBF00050	MEBF00060	MEBF00070
	Prix HT*						

OPTIONS COMMUNES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve gastronomique	Code	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041	OAC041
	Prix HT						
Réhausse de cuve GN 1/1 non perforée en inox [1]	Code	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010	PAC010
	Prix HT						
Réhausse de cuve GN 2/1 non perforée en inox [1]	Code	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020	PAC020
	Prix HT						
Cuve profondeur 90 mm (boissons)	Code	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT						
Bac d'évap. des eaux de dégivrage de 600 W (contenance 2,75 L)	Code	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020	OFD020
	Prix HT						
Groupe tropicalisé [2]	Code	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21	OFG21
	Prix HT						
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG02	OFG02	OFG02	OFG02	OFG04	OFG04
	Prix HT						

[1] Hauteur à définir à la commande - [2] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
 * dont 6 € d'Eco-part



CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» SURÉLEVÉE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	
P. Frigo	800 W	1185 W	1185 W	1440 W	
P. Electrique (+1200 W avec un bac d'évap. en option)	1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	
Poids	77 kg	93 kg	109 kg	124 kg	
	Code	MECV06020	MECV06030	MECV06040	MECV06050
	Prix HT*				

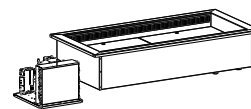
* dont 6 € d'Eco-part

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation en mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigènes, électriques et vidange à droite côté service

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

**CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» POUR BAC GN 1/1-100 MM**

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm	
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	
P. Frigo	800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	
P. Electrique (+1200 W avec un bac d'évap. en option)	1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W	
Poids	65 kg	76 kg	87 kg	98 kg	110 kg	121 kg	
	Code	MECV00020	MECV00030	MECV00040	MECV00050	MECV00060	MECV00070
	Prix HT*						

Options

Cuve pour bacs de 150 mm	Code	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
	Prix HT						
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
	Prix HT						
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT						

OPTIONS

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Lampe germicide UVC	Code	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035	OEH036	OEH037
	Prix HT						
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
	Prix HT						
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L) - 1200 W	Code	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
	Prix HT						
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
	Prix HT						
Avec groupe tropicalisé (1)	Code	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22
	Prix HT						
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13
	Prix HT						

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. * dont 6 € d'Eco-part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

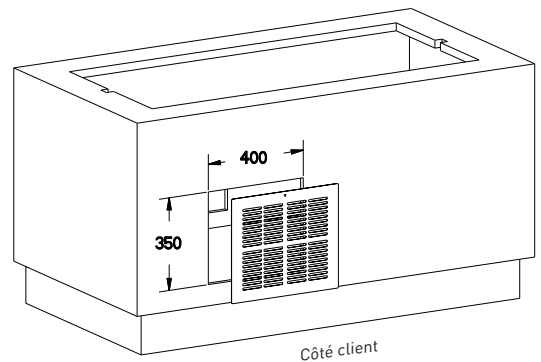
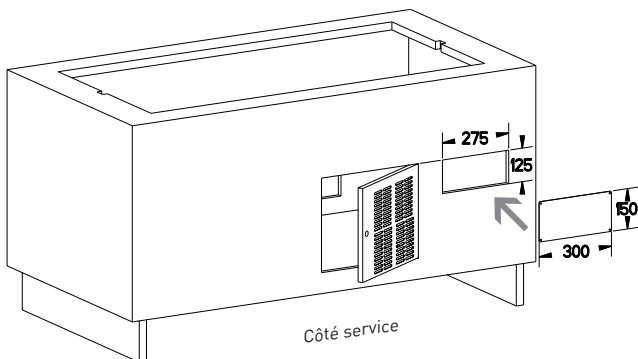
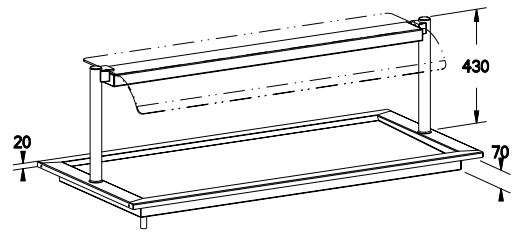
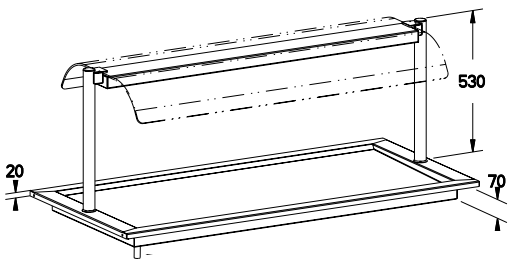
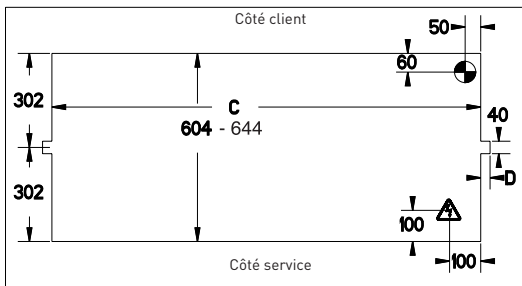


VISIO LINE

CUVES ET BUFFETS RÉFRIGÉRÉS «FROID STATIQUE» ET «FROID VENTILÉ»



Froid statique



Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

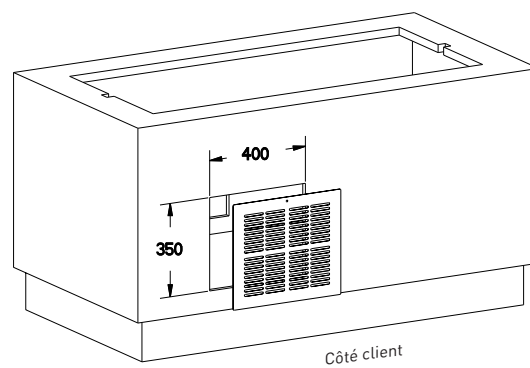
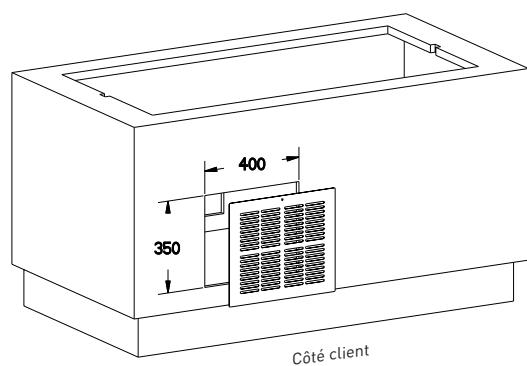
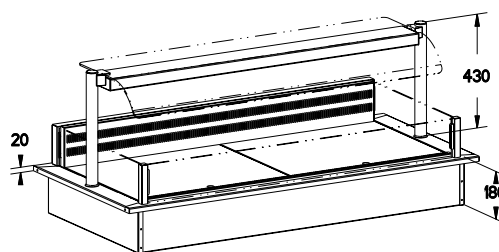
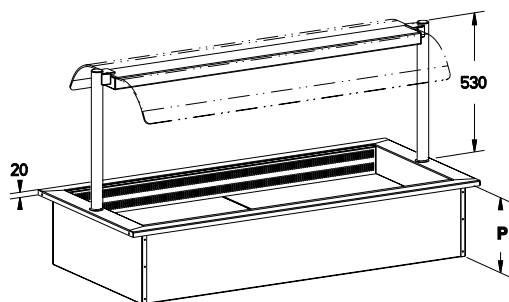
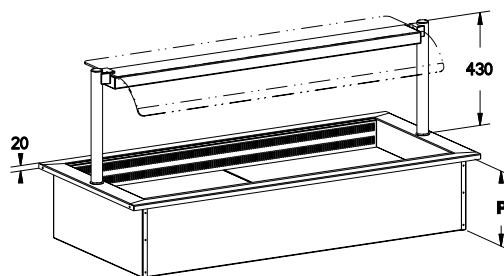
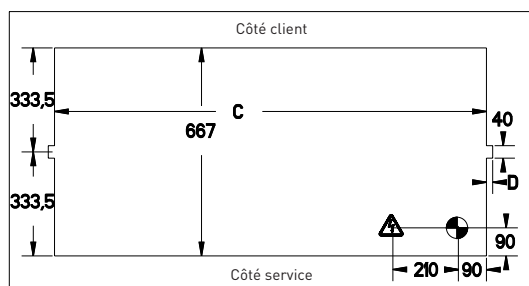
	«froid statique»	«froid ventilé»
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

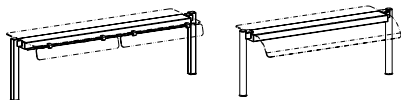
Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm.
Au delà de 100 mm de profondeur, prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement à 664 mm.

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

Froid ventilé





PARE HALEINE À 1 NIVEAU ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

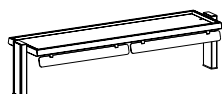
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit, sans éclairage	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060	MKDR01070
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060	MKDC01070
Prix HT*							
Pare haleine galbé, sans éclairage	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060	MKGR01070
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060	MKGC01070
Prix HT*							
Pare haleine droit avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261	MKDR01271
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261	MKDC01271
Prix HT*							
Pare haleine galbé avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261	MKGR01271
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261	MKGC01271
Prix HT*							
Option							
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT						

* dont 6€ d'Eco-Part



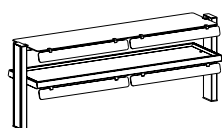
PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants de section \varnothing 42 mm ou 40 x 40 mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	
Poids	10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg	
P. Frigo	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
P. Electrique	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
	Code	MKDC11020	MKDC11030	MKDC11040	MKDC11050	MKDC11060	MKDC11070
	Prix HT*						



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC UN NIVEAU NEUTRE ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm	
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	
Hauteur	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	
Poids	20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg	
P. Frigo	200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W	
P. Electrique	216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W	
Sans éclairage	Code	MKDC13020	MKDC13030	MKDC13040	MKDC13050	MKDC13060	MKDC13070
	Prix HT*						
Avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Code	MKDC13520	MKDC13530	MKDC13540	MKDC13550	MKDC13560	MKDC13570
	Prix HT*						

OPTIONS COMMUNES AUX PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1	
Eclairage par 2 spots LED (équival. 50 W) sur chaque montant	Code	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010	PEV010
	Prix HT						
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT						
Groupe froid pour pare haleine réfrigéré	Code	OMG010	OMG010	OMG010	OMG010	OMG020	OMG020
	Prix HT						

* dont 6€ d'Eco-Part

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Montants en tôle pliée.
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés.

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 NIVEAU ET 1 NIVEAU NEUTRE

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Montants en tôle pliée.
- Étagère réfrigérée avec pare-haleine droit en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés.
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent.

PARE HALEINE POUR BUFFET

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Pare haleine droit ou galbé double face composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40 x 40 mm.
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés.
- Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent.



PARE HALEINE À 1 NIVEAU POUR BUFFET ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05221	MKDR05231	MKDR05241	MKDR05251	MKDR05261	MKDR05271
	Tube carré	MKDC05221	MKDC05231	MKDC05241	MKDC05251	MKDC05261	MKDC05271
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05221	MKGR05231	MKGR05241	MKGR05251	MKGR05261	MKGR05271
	Tube carré	MKGC05221	MKGC05231	MKGC05241	MKGC05251	MKGC05261	MKGC05271
Prix HT*							
Option							
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT						

* dont 6€ d'Eco-Part





**CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID STATIQUE»
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1350 mm	1550 mm	1900 mm	2250 mm	2550 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
Éclairage LED sous le plafonnier	Code Prix HT*	MEVC00031	MEVC00041	MEVC00051	MEVC00061	MEVC00071
Options						
Clapets à la place du rideau textile côté public - par vitrine	Code Prix HT	OAS053	OAS054	OAS055	OAS056	OAS057
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	OFG08	OFG08	OFG11	OFG12	OFG13

* dont 6 € d'Eco-part

CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite, côté service

VITRINE PANORAMA

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

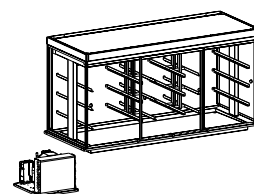
VITRINE PANORAMA GASTRONORME

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 niveaux de glissières
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Côtés en verre trempé thermopane de 14 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

**CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID STATIQUE» AVEC
 VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONORME
 LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**


Capacité		2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1
Longueur		1550 mm	1900 mm	2250 mm
Largeur		760 mm	760 mm	760 mm
Hauteur		70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1100 W	1200 W	1300 W
Éclairage LED sous le plafonnier	Code Prix HT*	MEVC12041	MEVC12051	MEVC12061
Option				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code Prix HT	OFG08	OFG11	OFG12

OPTIONS

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
			2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1	
Cuve profondeur 90 mm (pour boissons)	Code Prix HT	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010	OAC010
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
Avec groupe tropicalisé (1)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22

* dont 6 € d'Eco-part

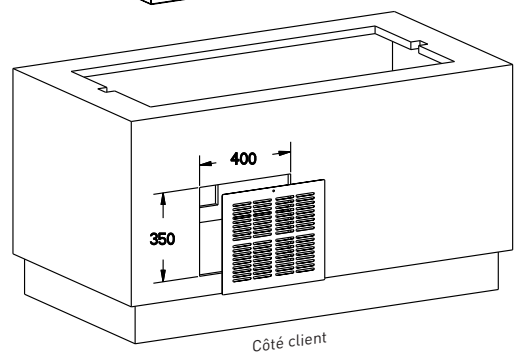
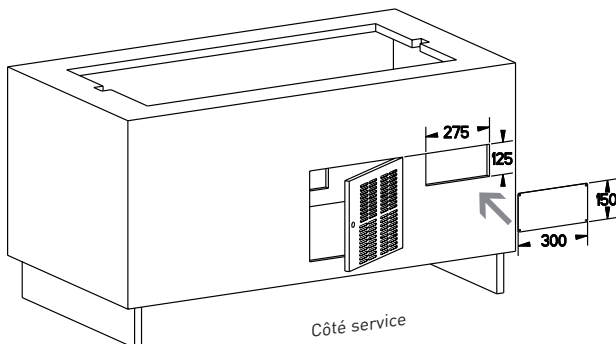
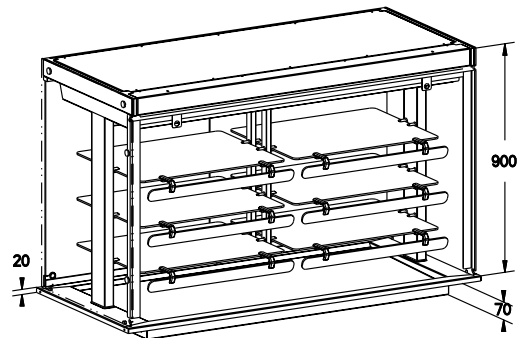
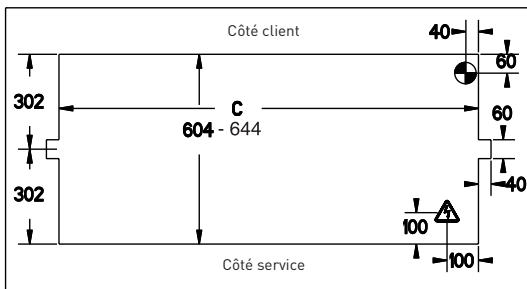
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.



VISIO LINE

PANORAMA - SERVICE COURTE DURÉE - 1H30
VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE
À 3 NIVEAUX





Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

3 GN 1135 x 604 mm


4 GN 1335 x 604 mm


5 GN 1685 x 604 mm

6 GN 2035 x 604 mm

7 GN 2335 x 604 mm

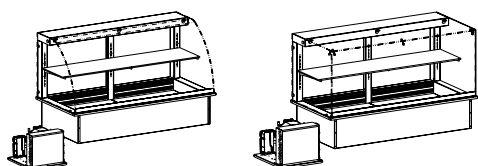
Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm

 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

 Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C



CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID VENTILÉ» AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier	Galbé	MEVP00021	MEVP00031	MEVP00041	MEVP00051
	Cubique	MEVP00121	MEVP00131	MEVP00141	MEVP00151
Éclairage LED sous l'étagère et le plafonnier	Galbé	MEVP02021	MEVP02031	MEVP02041	MEVP02051
	Cubique	MEVP02121	MEVP02131	MEVP02141	MEVP02151
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT*				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT				

* dont 6 € d'Eco-part



CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE DE PRÉSENTATION

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Fermée côté client par une glace en verre trempé de 6 mm sur rail pivotant et amovible, pour faciliter le nettoyage
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

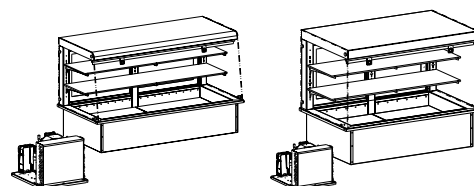
VITRINE DE SELF-SERVICE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent

- Ouverte côté client
- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES

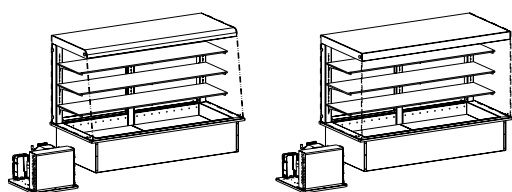
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option


**CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID VENTILÉ»
 AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
 AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX
 LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier	Galbé	MEVM20220	MEVM20230	MEVM20240	MEVM20250
	Cubique	MEVM00220	MEVM00230	MEVM00240	MEVM00250
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM22220	MEVM22230	MEVM22240	MEVM22250
	Cubique	MEVM02220	MEVM02230	MEVM02240	MEVM02250
Prix HT*					
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG08	OFG11
	Prix HT				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT				

* dont 6 € d'Eco-part





CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID VENTILÉ» AVEC
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Éclairage LED sous le plafonnier	Galbé	MEVM00021	MEVM00031	MEVM00041	MEVM00051
	Cubique	MEVM00121	MEVM00131	MEVM00141	MEVM00151
Éclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVM02020	MEVM02030	MEVM02040	MEVM02050
	Cubique	MEVM02120	MEVM02130	MEVM02140	MEVM02150
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	0FG06	0FG08	0FG11	0FG12
	Prix HT*				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT*				
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT*				



CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électriques et vidange à droite côté service

VITRINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié (gris alu) avec enrouleur automatique côté client
- 1 porte battante pour la vitrine 2 GN.
2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Défecteur d'air froid dans la partie supérieure de la vitrine et nid d'abeille dans le flux d'air pour garantir des performances exceptionnelles

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs de 200 mm (3)	Code Prix HT	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
Cuve pour bacs de 150 mm (3)	Code Prix HT	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code Prix HT	OAS040	OAS040	OAS040	OAS040
Clapets côté public pour vitrine (2 et 3 niv. cubique uniquement)	Code Prix HT	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
Etagère inclinée en verre - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Etagère supplémentaire en verre avec consoles inox - l'unité (1)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Avec groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22

* dont 6 € d'Eco-part

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous l'étagère.

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

VISIO LINE

AIR SYSTEM - SERVICE MOYENNE DURÉE - 4H
VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE OU DE
PRÉSENTATION À 1, 2 OU 3 NIVEAUX



Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.


Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.


COTES D'ENCASTREMENT - C

2 GN	730 x 667 mm
3 GN	1060 x 667 mm
4 GN	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 667 mm

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

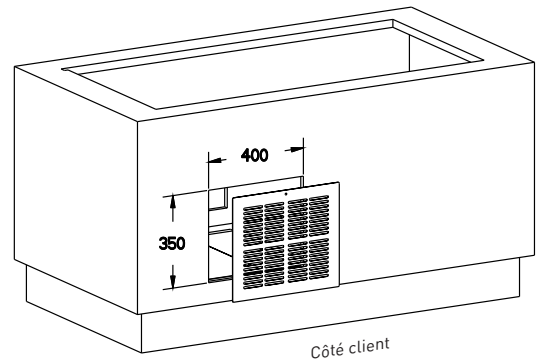
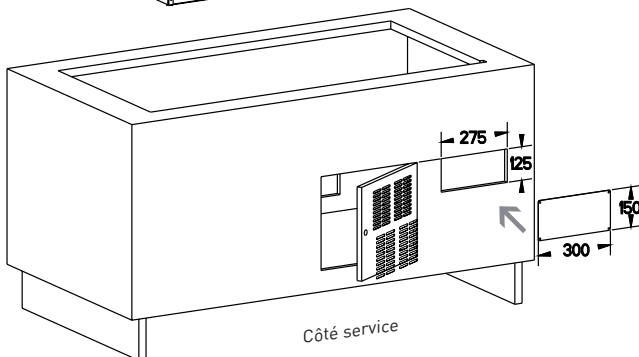
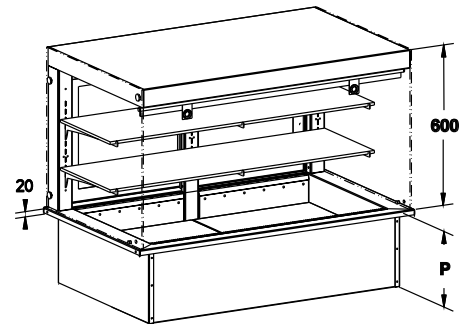
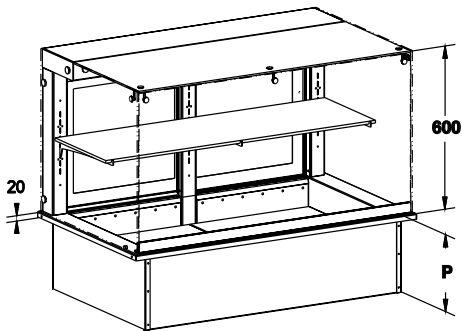
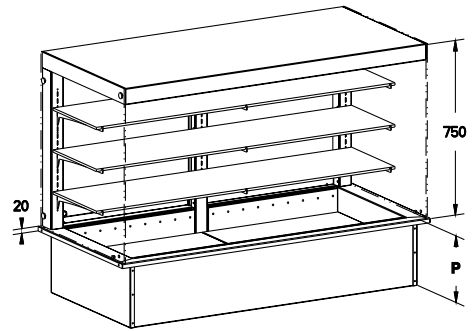
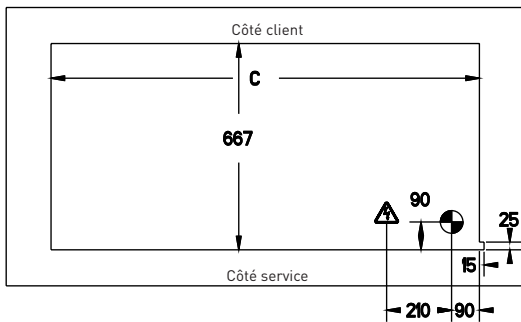
Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

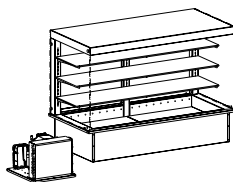
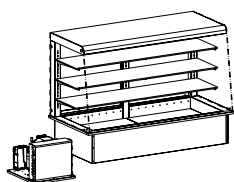
 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

 Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C





**CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID VENTILÉ»
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE
PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX
LIVRÉES AVEC GROUPE FROID**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Galbé	MEVL00021	MEVL00031	MEVL00041	MEVL00051
	Cubique	MEVL00121	MEVL00131	MEVL00141	MEVL00151
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Galbé	MEVL02020	MEVL02030	MEVL02040	MEVL02050
	Cubique	MEVL02120	MEVL02130	MEVL02140	MEVL02150
Options					
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG06	OFG08	OFG11	OFG13
	Prix HT*				
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT*				
Vitrine de présentation (fermée côté client par une glace fixe) (1)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT*				



CUVE

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Finition : dessus poli vibré.
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur.
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées.
- Fond de cuve, gaines de soufflage et de reprise d'air amovibles.
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.
- Protection par fusibles.
- Passage des fluides frigorigères, électriques et vidange à droite côté service.

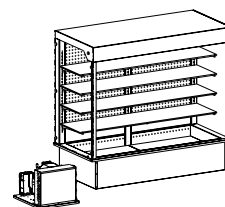
VITRINE À 3 OU 4 NIVEAUX

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- 3 ou 4 étagères en verre trempé de 10 mm.
- Eclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, puissance équivalente à 2 x 75 W incandescent.
- Ouvert côté client.
- Rideau de nuit avec serrure (vitrine 4 niveaux uniquement).
- 1 ou 2 portes battantes côté service.
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles.

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option.

CUVES RÉFRIGÉRÉES «FROID VENTILÉ» AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX LIVRÉES AVEC GROUPE FROID



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Nb portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes
P. Frigo		1185 W	1440 W	2126 W
P. Electrique		1000 W	1450 W	1800 W
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	MEVH00021	MEVH00031	MEVH00041
	Prix HT*			
Eclairage LED sous les étagères et le plafonnier	Code	MEVH02020	MEVH02030	MEVH02040
	Prix HT*			
Options				
Sans groupe froid (groupe à distance)	Code	OFG08	OFG12	OFG13
	Prix HT			
Cuve gastronomique	Code	OAC042	OAC042	OAC042
	Prix HT			

* dont 6 € d'Eco-part



OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs de 200 mm (2)	Code Prix HT	OAC030	OAC030	OAC030	OAC030
Cuve pour bacs de 150 mm (2)	Code Prix HT	OAC031	OAC031	OAC031	OAC031
Réhausse perforée pour présentation affleurante (par GN 1/1) - l'unité	Code Prix HT	OAC020	OAC020	OAC020	OAC020
Lampe germicide UVC pour vitrine	Code Prix HT	OEH032	OEH033	OEH034	OEH035
Bac d'évap. des eaux de dégivrage (contenance 2,75 L), 1200 W	Code Prix HT	OFD030	OFD030	OFD030	OFD030
Bac de récupération des eaux de dégivrage GN 1/1-65	Code Prix HT	OFD010	OFD010	OFD010	OFD010
Dos poli miroir à la place des portes battantes (1)	Code Prix HT	OAS080	OAS080	OAS080	OAS080
Dos poli miroir à la place des p. battantes (vitrine adossée à 4 niveaux)	Code Prix HT	OAS120	OAS120	OAS120	
Vitrine 4 niveaux livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	OAS102	OAS103	OAS104	
Rideau textile pour vitrine (1)	Code Prix HT	OAS072	OAS073	OAS074	OAS075
Etagère inclinée en verre - l'unité (3)	Code Prix HT	OAS022	OAS023	OAS024	OAS025
Etagère supplémentaire en verre avec consoles inox - l'unité (3)	Code Prix HT	OAS032	OAS033	OAS034	OAS035
Clapets côté public (1)	Code Prix HT	OAS152	OAS153	OAS154	OAS155
Eclairage LED vertical d'une vitrine avec rideau de nuit (4)	Code Prix HT	OAS110	OAS110	OAS110	
Avec groupe tropicalisé (5)	Code Prix HT	OFG22	OFG22	OFG22	OFG22

(1) Uniquement pour la vitrine cubique à 3 niveaux - (2) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve - (3) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère
(4) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. Uniquement pour la vitrine à 4 niveaux. - (5) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

2 GN 730 x 667 mm


3 GN 1060 x 667 mm


4 GN 1385 x 667 mm

5 GN 1710 x 667 mm

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

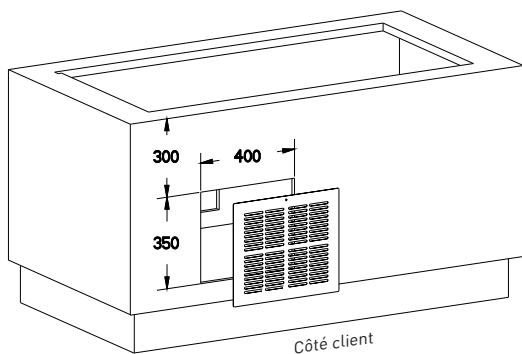
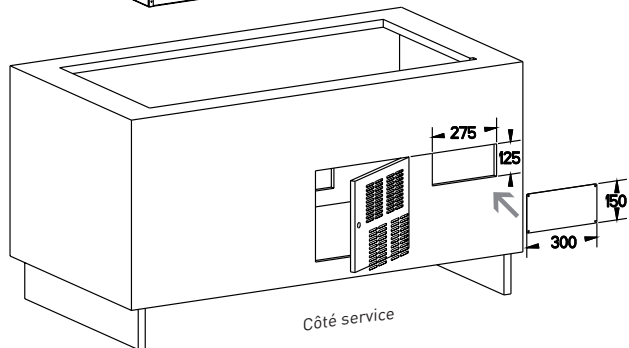
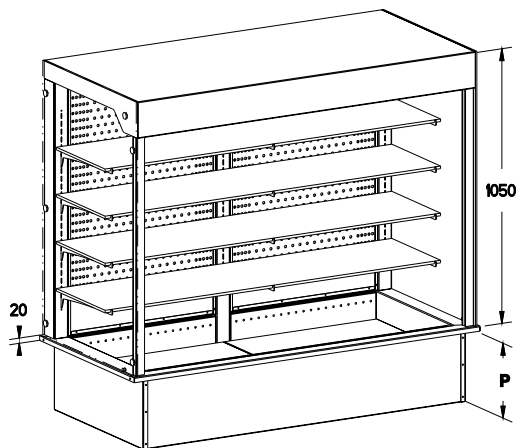
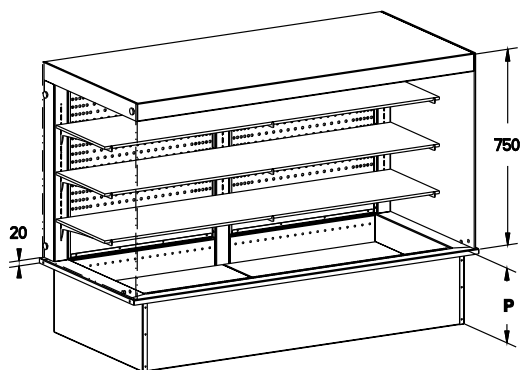
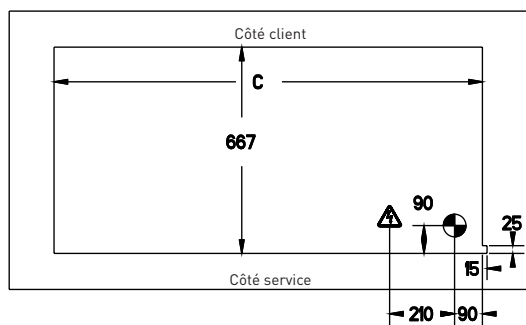
 Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)

Puissance indiquée en Watt (W)

Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C



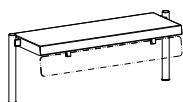


DESSUS CHAUFFANTS BUFFETS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	
P. Electrique	600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	
	Code	MFDV00020	MFDV00030	MFDV00040	MFDV00050	MFDV00060
	Prix HT*					

OPTIONS

Désignation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Dessus chauffant avec décaissé de 55 mm	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT					
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT					
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT					
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT					
Dessus vitro blanc	Code	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
	Prix HT					



RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Eléctrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR31320	MKDR31330	MKDR31340	MKDR31350	MKDR31360
	Tube carré	MKDC31320	MKDC31330	MKDC31340	MKDC31350	MKDC31360
	Prix HT*					

* dont 6 € d'Eco-part

DESSUS CHAUFFANT, BUFFET CHAUFFANT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

RAMPE CHAUFFANTE HALOGÈNE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN 1/1)

Rampe chauffante en tôle pliée

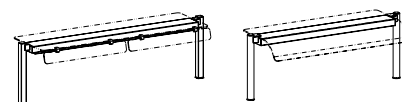
- Dessus en tôle pliée
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur.
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds Ø 42 mm

Rampe chauffante en verre trempé

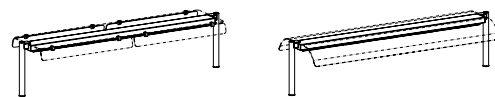
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre de section 120 x 45 mm
- 2 montants ronds Ø 42 mm ou carrés 40 x 40 mm

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option


RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		400 W	600 W	800 W	1000 W	1200 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR01320	MKDR01330	MKDR01340	MKDR01350	MKDR01360
	Tube carré	MKDC01320	MKDC01330	MKDC01340	MKDC01350	MKDC01360
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR01320	MKGR01330	MKGR01340	MKGR01350	MKGR01360
	Tube carré	MKGC01320	MKGC01330	MKGC01340	MKGC01350	MKGC01360


RAMPES CHAUFFANTES HALOGÈNES POUR BUFFET

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur - Pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
P. Électrique		400 W	600 W	640 W	800 W	960 W
Pare haleine droit	Tube rond	MKDR05320	MKDR05330	MKDR05340	MKDR05350	MKDR05360
	Tube carré	MKDC05320	MKDC05330	MKDC05340	MKDC05350	MKDC05360
Pare haleine galbé	Tube rond	MKGR05320	MKGR05330	MKGR05340	MKGR05350	MKGR05360
	Tube carré	MKGC05320	MKGC05330	MKGC05340	MKGC05350	MKGC05360

Prix HT*
Prix HT*
OPTIONS

Capacité		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT					
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010	ODM010
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part



TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE HALEINE GALBÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	
Largeur	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	
Hauteur	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
Poids	19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg	
P. Électrique	380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W	
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Tube rond	MKGR20820	MKGR20830	MKGR20840	MKGR20850	MKGR20860
	Tube carré	MKGC20820	MKGC20830	MKGC20840	MKGC20850	MKGC20860
Prix HT*						

OPTION

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Montants verticaux en finition poli miroir (par pare haleine)	Code ODM010	Code ODM010	Code ODM010	Code ODM010	Code ODM010
Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120x45 mm avec plaque chauffante en verre trempé noir avec résistance intégrée
- 2 montants carrés 40 x 40 mm ou ronds \varnothing 42 mm
- Eclairage LED sur chaque niveau
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

COTES D'ENCASTREMENT - C

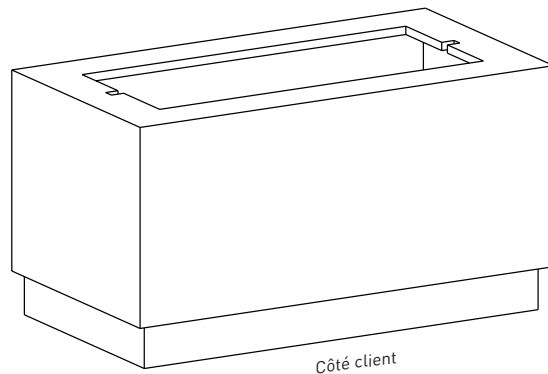
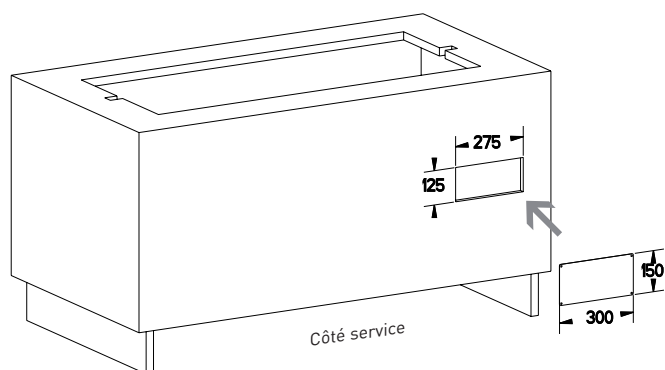
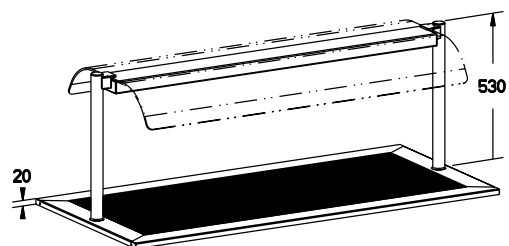
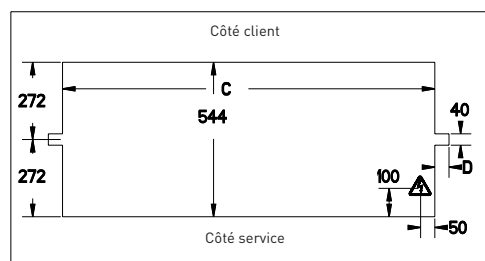
2 GN 664 x 544 mm

3 GN 986 x 544 mm

4 GN 1311 x 544 mm

5 GN 1633 x 544 mm

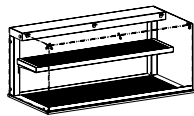
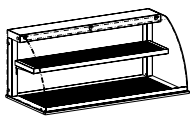
6 GN 1958 x 544 mm





VISIO LINE

VITRINE CHAUFFANTE
DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU,
DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX



DESSUS CHAUFFANTS AVEC
VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur - Dessus chauffant	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	
Hauteur - Vitrine	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	
P. Electrique	1010 W	1590 W	2020 W	2600 W	
	Galbée	MFVP00020	MFVP00030	MFVP00040	MFVP00050
	Cubique	MFVP00120	MFVP00130	MFVP00140	MFVP00150
	Prix HT*				

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Portes coulissantes côté service	Code	OAS132	OAS133	OAS134	OAS135
	Prix HT				
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT				
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT				
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT				
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
	Prix HT				

* dont 6 € d'Eco-part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Protection électrique par fusibles

VITRINE DE PRÉSENTATION

- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Eclairage LED dans la partie supérieure et sous l'étagère de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm

- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible pour faciliter le nettoyage
- Ouvert côté service
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

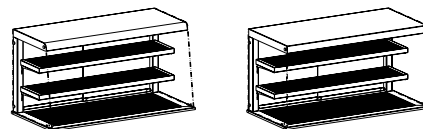
VITRINE DE SELF-SERVICE

- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec résistances intégrées
- Eclairage LED dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Vitrine en verre trempé de 6 mm
- Ouvert côté client
- 1 porte battante côté service pour la vitrine 2 GN, 2 portes coulissantes pour les 3, 4 et 5 GN
- Isolation 30 mm de laine de roche

- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles avec horloge de démarrage différé

ACCESSOIRES

- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option


DESSUS CHAUFFANTS
VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur - Dessus chauffant		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur - Vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
P. Electrique		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
	Galbée	MFVS00020	MFVS00030	MFVS00040	MFVS00050
	Cubique	MFVS00120	MFVS00130	MFVS00140	MFVS00150
	Prix HT*				

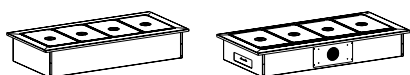
Option

Vitrine de présentation (fermeture côté client par une glace fixe)	Code	OAS062	OAS063	OAS064	OAS065
	Prix HT				

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes (vitrine adossée)	Code	OAS190	OAS190	OAS190	OAS190
	Prix HT				
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	OAV010	OAV010	OAV010	OAV010
	Prix HT				
Commande séparée de chaque zone chauffante - l'unité	Code	PAV010	PAV010	PAV010	PAV010
	Prix HT				
Commande séparée de chaque étagère chauffante - l'unité	Code	PAV020	PAV020	PAV020	PAV020
	Prix HT				
Bac GN 1/1-65 avec poignées et couvercle - l'unité	Code	OAV030	OAV030	OAV030	OAV030
	Prix HT				
Cadre amovible acier inox pour bac GN 1/1-65 - l'unité	Code	OAA040	OAA040	OAA040	OAA040
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	OAV040	OAV040	OAV040	OAV040
	Prix HT				

* dont 6 € d'Eco-part



BAIN-MARIE À EAU (REMPLISSAGE AUTOMATIQUE) BAIN-MARIE À AIR

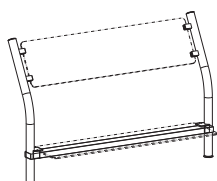
Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur - bain-marie à eau	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Hauteur - bain-marie à air	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
P. Electrique - bain-marie à eau	1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
P. Electrique - bain-marie à air	500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Bain-marie à eau	MFBE00020	MFBE00030	MFBE00040	MFBE00050	MFBE00060
Bain-marie à air	MFBA00020	MFBA00030	MFBA00040	MFBA00050	MFBA00060

Prix HT*

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante halogène

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Cuve bain-marie à eau avec remplissage manuel	Code	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020	PAB020
	Prix HT					
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010	PAB010
	Prix HT					
Bac GN 1/1-150 avec poignées et couvercle	Code	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020	OAB020
	Prix HT					



TABLETTES DE DÉPOSE ERGONOMIQUES SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids	11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Tablette de dépose en verre	MKPR44021	MKPR44031	MKPR44041	MKPR44051	MKPR44061
Tablette de dépose en inox	MKPR44020	MKPR44030	MKPR44040	MKPR44050	MKPR44060

Prix HT*

* dont 6€ d'Eco-Part

BAIN-MARIE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Isolation 30 mm de laine de roche
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé

Protection électrique par fusibles

Cuve bain-marie à eau

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm haute température
- Voyant témoin «manque d'eau» (remplissage manuel)

Cuve bain-marie à air

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE**PARE HALEINE**

- Acier inox 18-10 AISI 304
 - Montants verticaux en tube rond Ø 42 mm ou carré 40 x 40 mm
- Tablette de dépose en inox**
- Tablette de dépose en tôle pliée sans éclairage
 - Pare haleine en verre trempé de 6 mm sur toute la hauteur côté public
- Tablette de dépose ergonomique**
- Tablette de dépose en verre ou en tôle pliée sans éclairage
 - Pare haleine en verre trempé de 6 mm côté public
- Pare haleine**
- Pare haleine en verre trempé droit ou galbé de 6 mm avec ou sans éclairage, composée d'une poutre de section 120 x 45 mm

ACCESSOIRES

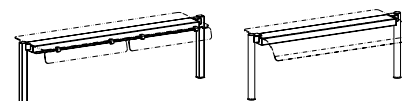
- Les accessoires (bacs GN, etc...) sont en option

**TABLETTES DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Sans éclairage	Tube rond	MKDR31020	MKDR31030	MKDR31040	MKDR31050	MKDR31060
	Tube carré	MKDC31020	MKDC31030	MKDC31040	MKDC31050	MKDC31060
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube rond	MKDR31120	MKDR31130	MKDR31140	MKDR31150	MKDR31160
	Tube carré	MKDC31120	MKDC31130	MKDC31140	MKDC31150	MKDC31160
Prix HT*						

**PARE HALEINE À 1 NIVEAU
ECLAIRAGE LED (1 SPOT LED PAR GN)**

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur - Pare haleine droit		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Largeur - Pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
P. Électrique		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Pare haleine droit, sans éclairage	Tube rond	MKDR01020	MKDR01030	MKDR01040	MKDR01050	MKDR01060
	Tube carré	MKDC01020	MKDC01030	MKDC01040	MKDC01050	MKDC01060
Prix HT*						
Pare haleine galbé, sans éclairage	Tube rond	MKGR01020	MKGR01030	MKGR01040	MKGR01050	MKGR01060
	Tube carré	MKGC01020	MKGC01030	MKGC01040	MKGC01050	MKGC01060
Prix HT*						
Pare haleine droit avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Tube rond	MKDR01221	MKDR01231	MKDR01241	MKDR01251	MKDR01261
	Tube carré	MKDC01221	MKDC01231	MKDC01241	MKDC01251	MKDC01261
Prix HT*						
Pare haleine galbé avec éclairage LED (1 spot LED par GN)	Tube rond	MKGR01221	MKGR01231	MKGR01241	MKGR01251	MKGR01261
	Tube carré	MKGC01221	MKGC01231	MKGC01241	MKGC01251	MKGC01261
Prix HT*						

**OPTION**

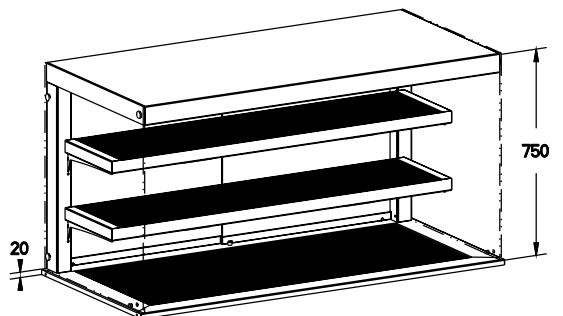
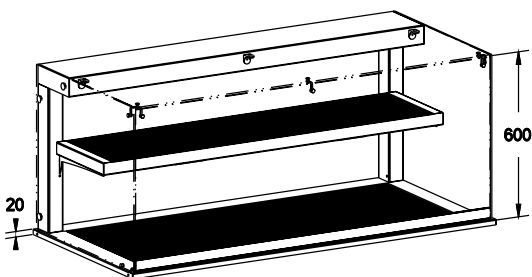
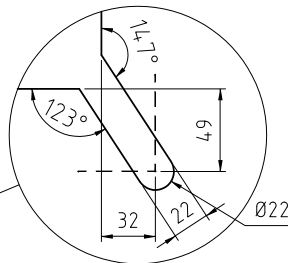
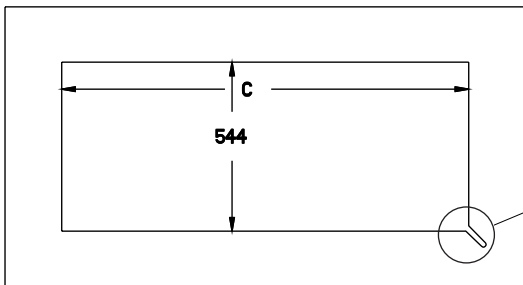
		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Vitre de protection toute hauteur	Code	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011	ODM011
	Prix HT					

* dont 6€ d'Eco-Part



VISIO LINE

DESSUS CHAUFFANTS AVEC VITRINE CHAUFFANTE
BAIN-MARIE À EAU OU À AIR



COTES D'ENCASTREMENT - C

Vitrines chauffantes

2 GN 1/1 664 x 544 mm

3 GN 1/1 986 x 544 mm

4 GN 1/1 1311 x 544 mm

5 GN 1/1 1633 x 544 mm

6 GN 1/1 1958 x 544 mm

Bain-marie

2 GN 1/1-150 710 x 667 mm

3 GN 1/1-150 1043 x 667 mm

4 GN 1/1-150 1377 x 667 mm

5 GN 1/1-150 1710 x 667 mm

6 GN 1/1-150 2043 x 667 mm

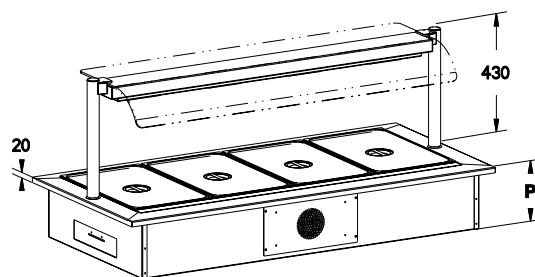
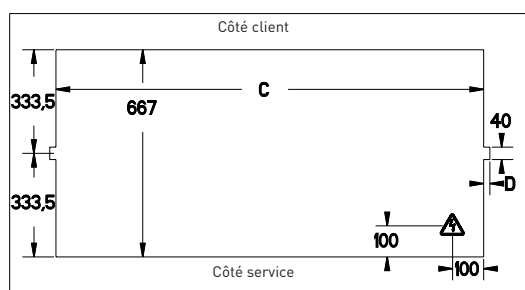
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN Profondeur hors tout

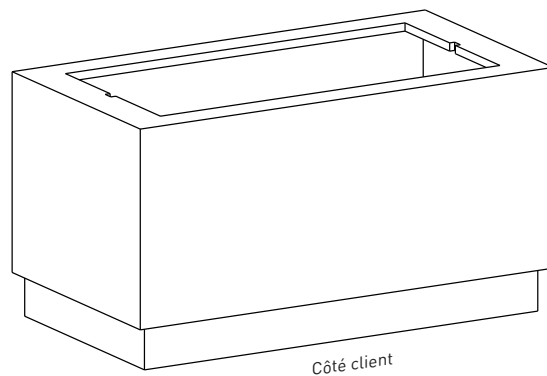
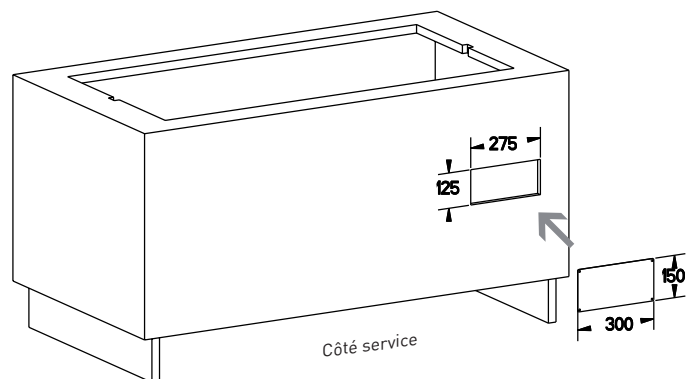
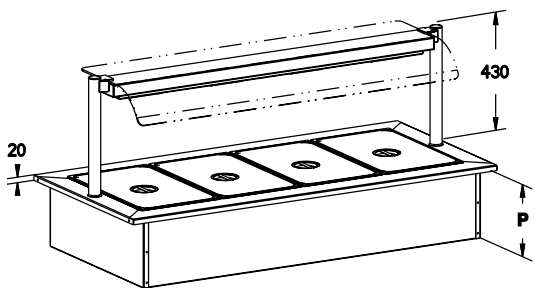
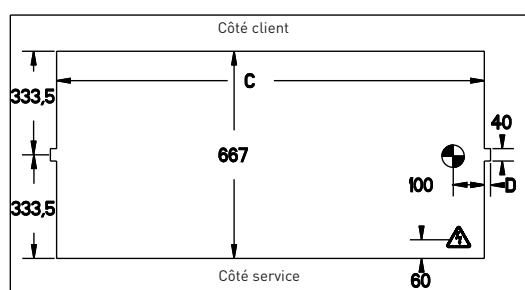
150 mm 462 mm

200 mm 512 mm

Bain-marie à air



Bain-marie à eau



ÉQUIPEMENTS SUR-MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme), les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...

Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.



Une offre complète de châssis menuisés

Pour certains projets, il est parfois nécessaire d'alléger la structure.

Avec sa menuiserie industrielle intégrée, Vauconsant peut aussi réaliser vos projets les plus design avec des châssis entièrement menuisés et sa gamme d'encastables Visio Line.

Des dessus en granit ou en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Désormais, Vauconsant propose des dessus en granit ou pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur.

Tout aussi raffinés mais plus légers et économiques, ils apportent une touche de modernité aux équipements de distribution de repas.

Avec des dessus droits, Vauconsant peut réaliser des bords tombés à la finition parfaite de la hauteur désirée : 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Consultez-nous pour obtenir une approche chiffrée et photo réaliste de votre projet.



OUVERTURE

LE SUR-MESURE PAR VAUCONSANT







ENVIRONNEMENT DE DISTRIBUTION

CHARIOTS NIVEAU CONSTANT	228 - 235
SILOS ENCASTRABLES	236 - 237
PLAQUES À INDUCTION	238
CHARIOTS CAFÉTÉRIA	240 - 245



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

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

+ polyvalent

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

+ performant

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

+ ergonomique

- Poignée de manutention à préhension confortable.

+ efficace

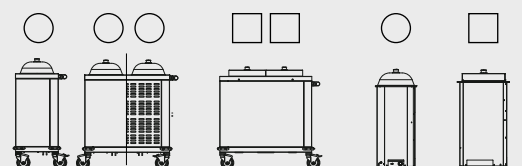
- Equipés de régulation de 0°C à 100°C et d'un thermostat de sécurité, nos modèles existent en chauffe statique ou ventilée pour une meilleure homogénéité de la température des assiettes.

+ sûr

- Roues pivotantes équipées de freins, butées de protection.

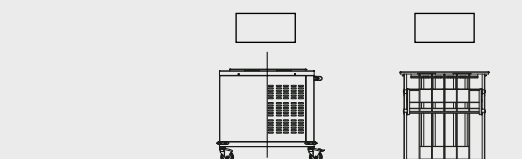
+ facile à nettoyer

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



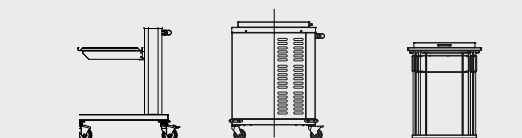
POUR ASSIETTES

ENCASTRABLE



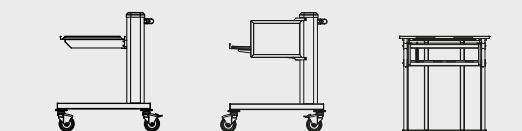
POUR TOUT TYPE DE VAISSELLE

ENCASTRABLE



POUR CASIERS A VERRES

ENCASTRABLE



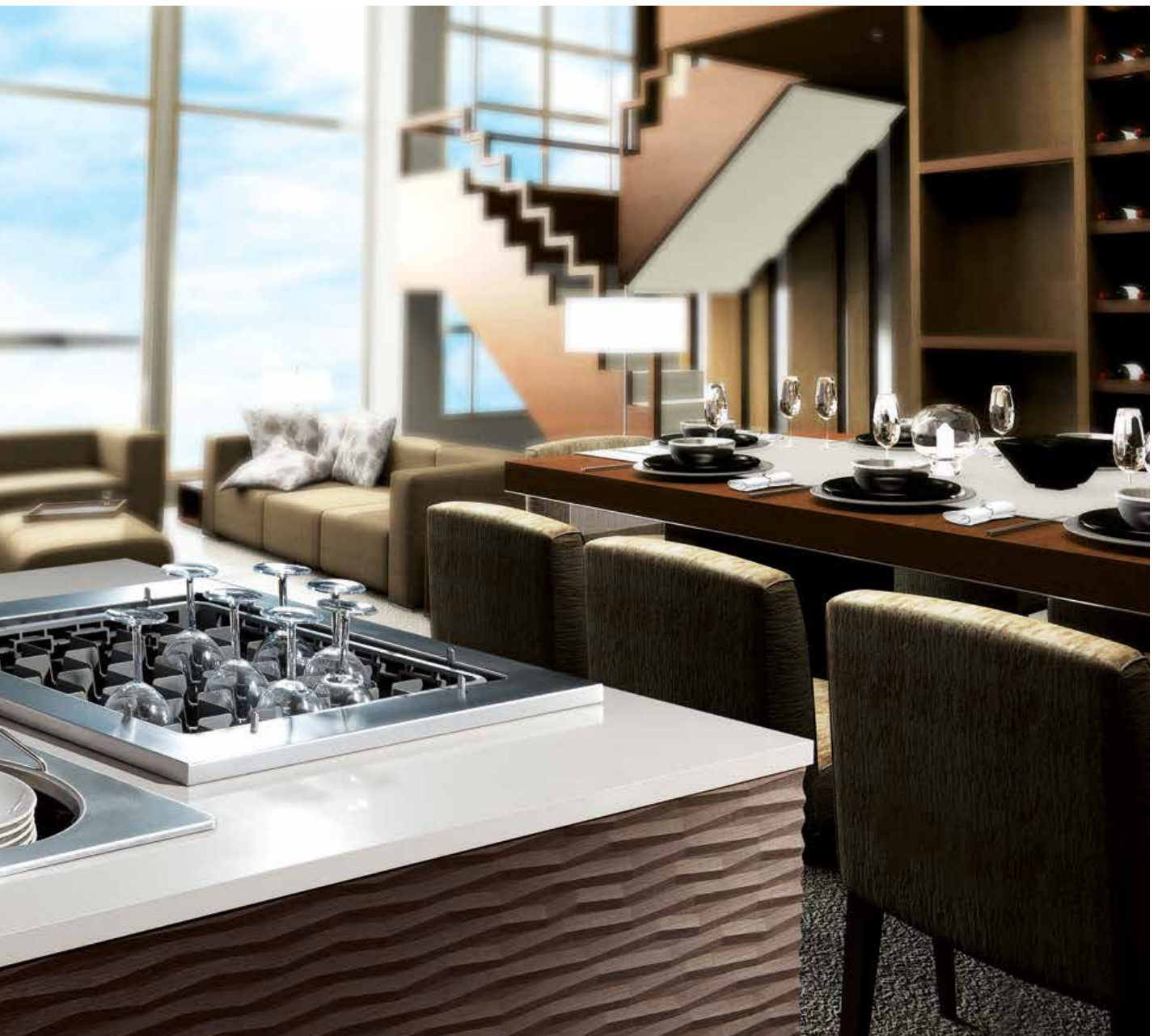
POUR PLATEAUX

ENCASTRABLE



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT

LES INDISPENSABLES POUR UN SYSTÈME
DE DISTRIBUTION EN SELF SERVICE





MODÈLES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Modèles		○ 1 silo	○ 2 silos	○ 2 silos	□ 2 silos	□ 2 silos
Dimensions assiettes compatibles : (mini/maxi)	Rondes Carrées Rectangulaires	200/260 mm	200/260 mm	260/320 mm	200/260 mm 185/260 mm 185/260 mm	200/285 mm 185/285 mm 185/285 mm
Capacité en assiettes (*)		65	130	130	130	130
Longueur hors tout		-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Largeur hors tout		-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Hauteur hors tout		-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Puissance		-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		-	230 V	230 V	230 V	230 V
Charge maximale		-	140 kg	160 kg	140 kg	160 kg
Poids à vide		-	37 kg	40 kg	37 kg	55 kg

MODÈLES CHAUFFANTS

Chariot chauffant statique non ventilé	Code	-	777326	777332	777426	777406
	Prix HT					
Chariot chauffant statique non ventilé avec trappe de nettoyage	Code	-	-	-	777446	-
	Prix HT					

ACCESSOIRES

1-Couvercle rond	Code	-	777435	777440	-	-
	Prix HT					
2-Couvercle carré	Code	-	-	-	777438	777437
	Prix HT					

MODÈLES NEUTRES

Longueur hors tout		505 mm	990 mm			
Largeur hors tout		442 mm	510 mm			
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm			
Charge maximale		80 kg	160 kg			
Poids à vide		30 kg	50 kg			
Chariot neutre	Code	777101	777301	-	-	-
	Prix HT					

ACCESSOIRE

Couvercle rond	Code	777435	777435	-	-	-
	Prix HT					

- 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.
- 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.
- Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).
- Poignée de manutention à préhension aisée.
- Plus design : couvercles en inox (en forme de cloche pour silos à assiettes rondes).
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé.

- Thermostat de sécurité.
- Chariots livrés avec couvercles.

Modèles silos amovibles :

- Facilité de nettoyage : silos amovibles sans outil.
- Silos avec collerette pour amovibilité sans outil.

Modèle avec trappe de nettoyage :

- Branchement par cordon non spiralé, amovible de longueur 2 m (sur face opposée au thermostat et interrupteur).

- Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1. Modèle ventilé 60 Hz sur demande

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes. Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.



MODÈLES À SILOS AMOVIBLES POUR ASSIETTES

Modèles	○ 1 silo	○ 2 silos	○ 2 silos Modèle perforé
Dimensions assiettes rondes compatibles (mini/maxi) :	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm
Capacité en assiettes (*)	65	130	130
Longueur hors tout	650 mm	990 mm	990 mm
Largeur hors tout	510 mm	510 mm	510 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm
Puissance	1400 W	1400 W	-
Tension - monophasé 50/60 Hz (statique) - 50 Hz (ventilé)	230 V	230 V	-
Charge maximale	80 kg	160 kg	160 kg
Poids à vide	35 kg	55 kg	55 kg

MODÈLES CHAUFFANTS

Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777104	777304	-
	Prix HT			-
Chariot chauffant ventilé	Code	-	777306	-
	Prix HT			-

MODÈLES NEUTRES

Chariot neutre	Code	-	-	777500
	Prix HT	-	-	

ACCESSOIRE

1 - Couvercle rond	Code	777436	777436	777436
	Prix HT			



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT "UNIVERSEL"

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

- **Modèle neutre** : livré sans couvercle.
- Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1. Modèle ventilé 60 Hz sur demande

(*) Capacité maximale avec couvercle, le nombre exact dépendant de l'épaisseur des assiettes. Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox. Nous consulter.



MODÈLES À PLATEFORME POUR TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		Chariot plein	Chariot perforé
Capacité approximative :	Assiettes	120/180	120/180
	Bols	216	216
Longueur hors tout		990 mm	990 mm
Largeur hors tout		510 mm	510 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm
Puissance		1400 W	-
Tension - monophasé 50/60 Hz (statique) - 50 Hz (ventilé)		230 V	-
Charge maximale		160 kg	160 kg
Poids à vide		55 kg	55 kg
MODÈLES CHAUFFANTS			
Chariot chauffant statique non ventilé	Code	777604	-
	Prix HT		
Chariot chauffant ventilé	Code	777606	-
	Prix HT		
MODÈLES NEUTRES			
Chariot neutre	Code	777516	777506
	Prix HT		
ACCESSOIRE			
Couvercle	Code	777641	777641
	Prix HT		



Retrouvez notre gamme d'armoires de maintien en température Satellite 4G en page 254 de ce catalogue.



CHARIOTS À NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS ET PLATEAUX

- Conception en acier inoxydable.
- **Modèle 777706** : fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés.
- **Modèles 777806 et 777816** : 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 (pour le modèle non perforé). Facilité d'évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant).

- **Option support pour couverts** : Conception en acier inoxydable. Compatible avec nos chariots à niveau constant pour casiers 777706 (à commander séparément à la commande ou pour rajout sur chariot existant).
Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs GN 1/3 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 : 928 x 565 x 1226 mm.

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



MODÈLES POUR CASIERS À VERRES

Modèles		Pour casiers	Pour casiers Tôle pleine	Pour casiers Tôle perforée
Capacité :	Casiers à verres 500 x 500 H 100mm	7	7	7
Longueur hors tout		805 mm	756 mm	756 mm
Largeur hors tout		545 mm	702 mm	702 mm
Hauteur hors tout		974 mm	956 mm	956 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg	120 kg
Poids à vide		31 kg	32 kg	32 kg
Chariot niveau constant	Code Prix HT	777706	777806	777816
OPTION				
1 - Support pour couverts (livré sans bac ou ramasse-couverts)	Code Prix HT	777926	-	-



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



Retrouvez les
plateaux dans le
catalogue



IN SITU

- Conception en acier inoxydable.
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.
- **Modèle 777916** : modèle équipé de 2 parois latérales en inox pour guidage des plateaux en fin de convoyeur.
- **Modèle 777946** : pour vérifier la compatibilité avec les distributeurs automatiques nous consulter.
- **Option support pour couverts** : Conception en acier inoxydable. Compatible avec nos chariots à niveau constant pour plateaux 777906 et 777916 (à commander séparément à la commande ou

pour rajout sur chariot existant). Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs GN 1/3 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 : 928 x 565 x 1226 mm.

- **Options 777990 et 777991** : Ces options permettent de rendre compatible le chariot 777946 avec la plupart des systèmes de récupération des plateaux installés en sortie des convoyeurs de laverie. Ainsi, le flux entre la laverie et la borne de distribution ne nécessite plus de transfert manuel de la pile de

plateaux entre différents chariots.
Composition du système (777990) :
- Un habillage vertical spécial avec une butée longitudinale pour améliorer l'empilage des plateaux. Cette butée est adaptée à des hauteurs de sortie de convoyeur entre 500 et 900 mm du sol.
- Un système de fixation des lests sous la plateforme.
- Des lests permettant d'abaisser la hauteur de réception des plateaux sans modifier la compatibilité avec les bornes automatiques de distribution de plateaux.

Possibilité d'équiper ces chariots avec des roues à chape inox (sauf modèle 777946). Nous consulter.



MODÈLES POUR PLATEAUX

Modèles	Pour plateaux	Spécial convoyeur	Spécial distributeur automatique
Capacité :			
Plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm ou GN1/1	100/120	100/120	100/120
Plateaux fast food 350 x 270 mm	200/240	200/240	200/240
Longueur hors tout	805 mm	805 mm	766 mm
Largeur hors tout	545 mm	545 mm	545 mm
Hauteur hors tout	974 mm	974 mm	1200 mm
Charge maximale	120 kg	120 kg	120 kg
Poids à vide	23 kg	26 kg	27 kg
Chariot niveau constant	Code 777906 Prix HT	777916	777946

OPTIONS

1 - Support pour couverts (livré sans ramasse couverts ou bacs)	Code 777926 Prix HT	777926	-
Fixation lests (butée pour plateaux + support lests + 2 lests) - montage en usine	Code - Prix HT	-	777990
2 lests supplémentaires - montage en usine	Code - Prix HT	-	777991



1 |

Support présenté avec un ramasse couverts (à commander séparément).

SILOS À NIVEAU CONSTANT ENCASTRABLES



- 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.



MODÈLES POUR ASSIETTES ET TOUS TYPES DE VAISSELLE

Modèles		○	○	○	○	□	□	□
Dimensions assiettes compatibles (mini/maxi) :								
	Rondes	200/260 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/260 mm	200/260 mm	
	Carrées	-	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
	Rectangulaires	-	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
Capacité :								
	Assiettes	65	65	40	65	65	65	120/180
	Bols Ø 130 mm	-	-	-	-	-	-	216
	Raviers	-	-	-	-	-	-	-
Longueur hors tout		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Largeur hors tout		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Hauteur hors tout		740 mm	735 mm	549 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Ouverture d'encastrement		Ø 330mm	Ø 372mm	Ø 372mm	Ø 390mm	330 x 330mm	390 x 390mm	682 x 350 mm
Puissance		900 W	-	-	900 W	900 W	900 W	-
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	-	-	230 V	230 V	230 V	-
Charge maximale		70 kg	80 kg	80 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Poids à vide		9 kg	4 kg	3 kg	13 kg	9 kg	13 kg	19 kg
Modèle chauffant statique non ventilé	Code	777431	-	-	777430	777439	777434	-
	Prix HT							
Modèle neutre	Code	777432	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Prix HT							
ACCESSOIRE								
1 - Couvercle	Code	777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Prix HT							

1 |



- Conception en acier inoxydable.
- Fonctionnement par système de plate-forme en fil inox.
- Conception anti-coincement avec guidage aux 4 angles.
- Livré sans couvercle.



MODÈLES POUR CASIERS À VERRES ET PLATEAUX

Modèles		Pour casiers	Pour plateaux
Dimensions	Casiers	500 x 500 mm	-
	Plateaux	-	460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN1/1, 350 x 270 mm
Capacité	Casiers	7	-
	Plateaux	-	100/120
Longueur hors tout		659 mm	673 mm
Largeur hors tout		659 mm	578 mm
Hauteur hors tout		850 mm	722 mm
Ouverture d'encastrement		637 x 637 mm	635 x 495 mm
Charge maximale		120 kg	120 kg
Poids à vide		13 kg (15 kg avec couvercle)	13 kg
Silo à encastrer	Code	777830	777930
	Prix HT		
ACCESSOIRE			
1 - Couvercle - L x l x H hors tout 552 x 578 x 47 mm	Code	777831	-
	Prix HT		

1 |



PLAQUES À INDUCTION

- Carrosserie en acier inoxydable, montée sur 4 pieds caoutchouc.
- Dessus vitrocéramique, épaisseur 6 mm.
- Réglages précis, réguliers et immédiats (pas d'inertie) de la chauffe par variateur de puissance.
- 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.
- Simplicité d'utilisation : commandes à touches sensibles sous verre ; variateur de puissance à 15 positions avec affichage digital.
- Minuterie 99 mn.

- Filtre à air amovible et nettoyable.
- Plaque parfaitement lisse et sans angles vifs pour un entretien facilité (nettoyage).
- Touche verrouillage pour le blocage de la puissance choisie.
- Témoin visuel d'absence de récipient lorsque l'appareil est sous tension.
- Réduction automatique de la puissance en cas de surchauffe.
- Branchement électrique par câble de 150 cm avec prise.
- Garantie 2 ans
- Conformes aux normes NF EN 55014 - EN 60335-1 et EN 60335-2-36.

BAIN-MARIE 2 SOUPIÈRES ENCASTRABLE

- Livré avec 2 soupières (volume 4 litres) et 2 couvercles.
- Conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.



PLAQUES INDUCTION D'ANIMATION

Modèles		2,8 Kw	3,5 Kw
Capacité	Plaque	Récipients de diam.120 à 280 mm	Récipients de diam.120 à 280 mm
	Réchaud wok	-	Récipients de diam.350 mm
Longueur hors tout		365 mm	365 mm
Profondeur hors tout		460 mm	500 mm
Hauteur hors tout	Plaque	112 mm	95 mm
	Réchaud wok	-	175 mm
Poids à vide	Plaque	6,25 kg	8 kg
	Réchaud wok	-	12,1 kg
Puissance électrique		2,8 Kw	3,5 Kw
Tension - monophasé 50 Hz		230 V	230 V
Plaque à induction	Code	240308	240315
	Prix HT		
Réchaud wok induction	Code	-	240322
	Prix HT		

BAIN-MARIE DEUX SOUPIÈRES ENCASTRABLE

Modèle		
Capacité :		2 x 4 L
Longueur hors tout		545 mm
Largeur hors tout		345 mm
Hauteur hors tout		220 mm
Ouverture d'encastrement		515 x 310 mm
Puissance		700 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V
Charge maximale		10 kg
Poids à vide		7 kg
Bain-marie 2 soupières encastrable avec couvercles	Code	875030
	Prix HT	





EQUIPEMENTS STANDARDS

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

+ esthétique

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

+ sûr

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

+ maniable

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

+ facile à nettoyer

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

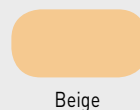
+ silencieux

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

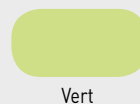
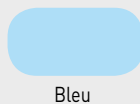


Des chariots à vos couleurs ?
Personnalisation possible par 100 chariots minimum. Intéressant pour des chaînes de cafétéria avec choix de couleur des supports plateaux et des panneaux latéraux.
Nous consulter.

Coloris disponibles pour glissières



Coloris disponibles pour panneaux



CHARIOTS CAFÉTÉRIA

UNE CONCEPTION ORIGINALE
ALLIANT SOLIDITÉ ET ESTHÉTIQUE





MODÈLES 12 PLATEAUX

Modèles	Modèle bas	Modèle haut
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)	2 x 6	12
Longueur hors tout	923 mm	510 mm
Largeur hors tout	618 mm	620 mm
Hauteur hors tout	994 mm	1700 mm
Charge maximale par niveau	5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux 17 kg Avec 2 panneaux 23,5 kg Avec 3 panneaux -	17 kg 23,5 kg 25,5 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code 782426 Prix HT	782406
Glissières grises	Code 782326 Prix HT	782306

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 782526 Prix HT	782506
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 782626 Prix HT	782606
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 782726 Prix HT	782706
Glissières grises - Panneaux gris	Code 782926 Prix HT	782906

AVEC 3 PANNEAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code - Prix HT	782503
Glissières beiges - Panneaux verts	Code - Prix HT	782603
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code - Prix HT	782703
Glissières grises - Panneaux gris	Code - Prix HT	782903

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations.
- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport.
- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).
- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage).
- Choix de coloris des panneaux latéraux.

- 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.

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.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



MODÈLES 18 PLATEAUX

Modèles	Modèle simple	Modèle avec dessus inox et galerie
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)	3 x 6	3 x 6
Longueur hors tout	1337 mm	1337 mm
Largeur hors tout	618 mm	620 mm
Hauteur hors tout	994 mm	1055 mm
Charge maximale par niveau	5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux 25 kg Avec 2 panneaux 27,5 kg	32 kg 35 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

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

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 782536 Prix HT	782546
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 782636 Prix HT	-
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 782736 Prix HT	-
Glissières grises - Panneaux gris	Code 782936 Prix HT	-

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

CHARIOTS CAFÉTÉRIA

CHARIOTS CAFÉTÉRIA DÉMONTABLES

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- 8 points d'ancrage des panneaux latéraux (vissage) pour éviter les vibrations.
- Forme des supports intégrant butée de blocage des plateaux pendant le transport.
- Lavage au jet (forme des supports plateaux étudiée pour évacuation des eaux de nettoyage).
- Design moderne et pratique des supports de plateaux (calage).
- Choix de coloris des panneaux latéraux.
- Compatibles avec plateaux standards 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm et fast food 350 x 270 mm.

- **ATTENTION** : Pour une meilleure tenue des plateaux, nous fabriquons deux modèles de chariots double entrée dos à dos :
 - Pour plateaux 460 x 360 mm à 480 x 370 mm
 - Pour plateaux GN 1/1 530 x 325 mm
 Avant de rédiger votre commande, bien vérifier la taille des plateaux que vous comptez placer dans les chariots.

Tous ces chariots sont équipés de roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins pour plus de sécurité, répondant aux exigences du Label NF Hygiène Alimentaire.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



MODÈLES 24 PLATEAUX

Modèles	Modèle côte à côte	Modèle dos à dos	
		Plateaux self	Plateaux GN1/1
Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)	2 x 12	12	12
Longueur hors tout	925 mm	620 mm	670 mm
Largeur hors tout	620 mm	840 mm	840 mm
Hauteur hors tout	1700 mm	1700 mm	1700 mm
Charge maximale par niveau	5 kg	5 kg	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux 30 kg Avec 2 panneaux 36 kg Avec 3 panneaux 39 kg	22,5 kg 31 kg -	22,5 kg 28 kg -

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

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

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

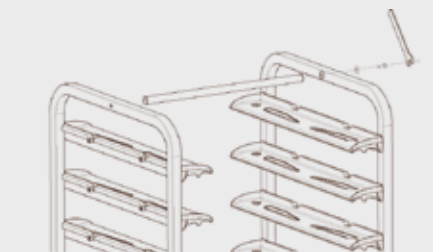
Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 784206 Prix HT	785006	786306
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 784306 Prix HT	785106	786406
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 784406 Prix HT	785206	786506
Glissières grises - Panneaux gris	Code 784906 Prix HT	785906	786906

AVEC 3 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code 784203 Prix HT	-	-
Glissières beiges - Panneaux verts	Code 784303 Prix HT	-	-
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code 784403 Prix HT	-	-
Glissières grises - Panneaux gris	Code 784903 Prix HT	-	-

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

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.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



MODÈLES DÉMONTABLES - 12 PLATEAUX

Modèles

Nombre de niveaux (espace entre les niveaux de 108 mm)	12
Longueur hors tout	510 mm
Largeur hors tout	620 mm
Hauteur hors tout	1700 mm
Charge maximale par niveau	5 kg
Poids à vide	Sans panneaux 18 kg Avec 2 panneaux 24 kg

SANS PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges	Code	781006
	Prix HT	
Glissières grises	Code	781106
	Prix HT	

AVEC 2 PANNEAUX LATÉRAUX

Glissières beiges - Panneaux bleus	Code	781206
	Prix HT	
Glissières beiges - Panneaux verts	Code	781306
	Prix HT	
Glissières beiges - Panneaux rouges	Code	781406
	Prix HT	
Glissières grises - Panneaux gris	Code	781906
	Prix HT	



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



WASH-1022M





LIAISON FROIDE - LIAISON CHAUDE

LES FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE TRANS'THERM	248 - 253
--	-----------

LES ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

ARMOIRES SATELLITE 4G CHAUDES	260 - 263
-------------------------------	-----------

ARMOIRES SATELLITE 4G FROIDES	264 - 266
-------------------------------	-----------

ARMOIRES SATELLITE 4G MIXTES	268
------------------------------	-----

ARMOIRES SATELLITE 4GT GAMME RENFORCÉE	270 - 271
--	-----------

LES CONTENEURS ISOTHERMES

CONTENEURS ISOTHERMES SHERPA	272 - 277
------------------------------	-----------

PORTE-REPAS INDIVIDUELS	278 - 281
-------------------------	-----------

LES BAINS-MARIE

BAINS-MARIE MOBILES	282 - 283
---------------------	-----------

BAINS-MARIE DE TABLE	284
----------------------	-----

LES BUFFETS

SATINE	286 - 287
--------	-----------

MODULO	288 - 289
--------	-----------

PLAQUES CHAUFFANTES	290
---------------------	-----

LAMPE CHAUFFANTE	291
------------------	-----

LES ARMOIRES CHAUFFANTES POUR ASSIETTES	292
--	------------



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

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



+ simplicité d'utilisation

- Affichage permanent et sécurisation des données en façade.
- 2 cycles RET et passage automatique en MET.
- Minuterie avec sonnerie de fin de cycle pour pilotage manuel ou pilotage automatique par sonde à piquer.
- Humidification de série (sauf 5GN1/2).

+ HACCP et traçabilité

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

+ performances et économies

- Une isolation efficace et 1 à 2 turbines d'air pulsé pour assurer un chauffage plus rapide et plus homogène (déflecteurs de débit d'air).
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Selon les modèles, gain sur les temps de cycle et les consommations électriques.

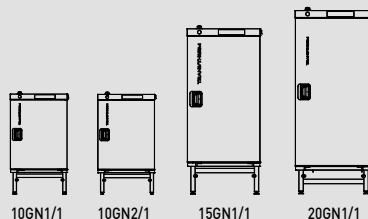
+ manutention aisée

- Poignées ergonomiques de fermeture.

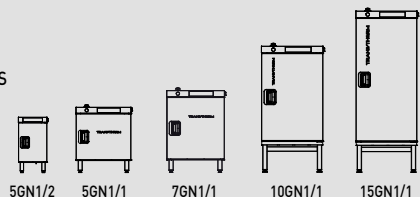
+ nettoyage facile et rapide

- MODÈLES À CHARIOTS : angles rayonnés et parois lisses, déflecteurs amovibles.
- MODÈLES SUR PIEDS OU ROUES : intérieur monobloc à glissières embouties et angles rayonnés.

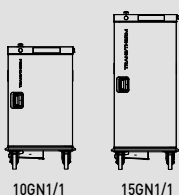
MODÈLES A CHARIOTS



MODÈLES SUR PIEDS



MODÈLES MOBILES



TRANS'THERM

LA REMISE EN TEMPÉRATURE SÛRE ET FACILE



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- 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), oura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé affleurant à touches sensibles.

- Poignées ergonomiques de fermeture et de manutention (chariots).
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures lisses faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

- Les fours sont livrés avec une poignée "froide" amovible Réf. 896000 pour chariots.
- Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification de série.
- ATTENTION : prévoir le raccordement au réseau d'eau.
- Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260h d'enregistrement (soit 43 jours).
- ATTENTION : Les fours "Trans'therm" à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément).



FOURS À CHARIOTS

Modèles		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Nombre de repas		80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Capacité en bacs GN H.65 mm		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1 - 40 GN1/2	20 GN1/1
Longueur hors tout		795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Profondeur hors tout		720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Hauteur hors tout		1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Poids à vide		80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
Charge maximale		40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
Puissance électrique		8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
Tension - triphasé + neutre 50/60 Hz		400 V	400 V	400 V	400 V
Consommation électrique		6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh
Modèle avec porte inox	Code	891210	891215	891221	891220
	Prix HT				
Modèle avec porte vitrée	Code	891910	891915	891921	891920
	Prix HT				
OPTIONS					
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000
	Prix HT				
Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000
	Prix HT				
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500
	Prix HT				
Bac à frites GN1/1 En inox perforé (dessous et côtés).	Code	895101	895101	895101	895101
	Prix HT				
Grille GN2/1 - Inox - (65 x 53 cm)	Code	-	-	-	711002
	Prix HT				
Grille GN1/1 - Inox - (53 x 32,5 cm)	Code	711003	711003	711003	711003
	Prix HT				

- Réalisation en acier inoxydable.
- Chariots équipés de deux portillons de maintien pour le transport.
- Possibilité de chargement et déchargement des deux côtés du chariot (gain de temps).
- Butées de blocage des portillons équipées de capuchon silicone pour éviter le bruit lors des manutentions.
- 4 roues diam. 125 mm en matériau composite dont deux avec frein.
- Tous les chariots pour armoires Trans'therm sont équipés de pattes d'accrochage pour utilisation de la poignée «froide» amovible réf. 896000 (vendue séparément).

- 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.**
- **Chariots à assiettes** : supports fil inox pour assiettes en diamètre 240 à 280 mm maximum.
Modèle 894320 : 48 assiettes (4 assiettes par niveau) - Modèle 894321 : 40 assiettes (2 assiettes par niveau).



CHARIOTS

Modèles		Pour four 10 GN1/1	Pour four 15 GN1/1	Pour four 20 GN1/1	Pour four 10 GN2/1
Nombre de niveaux	chariot barquettes / bacs	10	15	20	10
	chariot assiettes	-	-	20	12
Capacité	en bacs inox GN1/1 H65 mm	10	15	20	20
	en assiettes en diam. 240 à 280 mm	-	-	40	48
Longueur hors tout		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Profondeur hors tout		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Hauteur hors tout		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Espace entre les niveaux	chariot barquettes / bacs	75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
	chariot assiettes	-	-	69 mm	69 mm
Poids à vide :	chariot barquettes / bacs	14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
	chariot assiettes	-	-	20 kg	20 kg
Chariot pour barquettes / bacs inox	Code	894110	894115	894121	894120
	Prix HT				
1 - Chariot pour assiettes	Code	-	-	894321	894320
	Prix HT				
OPTIONS					
3 - Poignée froide	Code	896000	896000	896000	896000
	Prix HT				
2 - Housse isotherme (pour chariots à assiettes)	Code	-	-	775803	897020
	Prix HT				



- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- 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), aura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensibles.
- Poignées ergonomiques de fermeture.

- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures monobloc (glissières embouties) faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification de série (sauf 5GN1/2).
- Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

- **Dimensions piètements** : L x P x H mm :
895104 : 365 x 444 x 175
895105 : 590 x 627 x 175
895205 : 590 x 627 x 1025
895207 : 590 x 627 x 866.

- **Attention : prévoir le raccordement au réseau d'eau.**
- **Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260h d'enregistrement (soit 43 jours).**
- **Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piètement bas ou haut - vendu séparément.**



FOURS SUR PIEDS

Modèles		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas		20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN H.65 mm		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Longueur hors tout		418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Profondeur hors tout		577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Hauteur hors tout		810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Poids à vide		28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Charge maximale		10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Puissance électrique		2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		400 V triphasé + neutre 50/60 Hz		
Consommation électrique		1,5 kwh	2,84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh
Modèle avec porte inox	Code	892004	892205	892207	892210	892215
	Prix HT					
Modèle avec porte vitrée	Code	-	-	-	892910	892915
	Prix HT					
OPTIONS						
Sonde à piquer	Code	898000	898000	898000	898000	898000
	Prix HT					
1 - Module de traçabilité	Code	899000	899000	899000	899000	899000
	Prix HT					
Inversion du sens ouverture de porte	Code	897500	897500	897500	897500	897500
	Prix HT					
2 - Plaque support pour bacs inox	Code	-	895010	895010	895010	895010
	Prix HT					
3 - Chariot support pour fours 5 GN1/2	Code	895006	-	-	-	-
	Prix HT					
4 - Piétement support bas pour fours	Code	895104	895105	895105	-	-
	Prix HT					
4 - Piétement support haut pour fours	Code	-	895205	895207	-	-
	Prix HT					
5 - Bac à frites	Code	-	895101	895101	895101	895101
	Prix HT					
Grille GN1/1 Inox (53 x 32,5 cm)	Code	-	711003	711003	711003	711003
	Prix HT					
Grille GN1/2 Inox (32,5 x 26,5 cm)	Code	711105	-	-	-	-
	Prix HT					

- Acier inoxydable alimentaire
- Isolation par laine de roche (60 mm)
- 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), oura et humidification.
- Options disponibles : pilotage par sonde à piquer, module de traçabilité.
- Tableau de commande simple et moderne en verre trempé à touches sensibles.

- Poignées ergonomiques de fermeture et de manutention.
- Disponible avec porte vitrée pour un meilleur contrôle des contenus.
- Parois intérieures monobloc (glissières embouties) faciles à nettoyer.
- Compatible lavage au jet.
- Certification NF Hygiène Alimentaire.
- Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité intégré.
- Sécurisation des paramètres du cycle RET.
- Fonctionnement en triphasé.

- Humidification par réserve d'eau embarquée (3 litres).
- Roues de diamètre 160 mm en matériau composite avec chape inox. 2 avec freins.
- Tous nos modèles de fours "Trans'therm" sont livrés avec humidification en série.
- Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.
- **Module de traçabilité (option) : clé USB fournie 260h d'enregistrement (soit 43 jours).**

FOURS MOBILES

Modèles	10 GN1/1	15 GN1/1
Nombre de repas	80 / 120	120 / 180
Capacité en bacs GN H. 65 mm	10 GN1/1	15 GN1/1
Longueur hors tout	744 mm	744 mm
Profondeur hors tout	782 mm	782 mm
Hauteur hors tout	1320 mm	1725 mm
Poids à vide	80 kg	95 kg
Charge maximale	40 kg	60 kg
Puissance électrique	8,7 Kw	13,5 Kw
Tension - triphasé + neutre 50/60 Hz	400 V	400 V
Consommation électrique	6,06 kwh	9,1 kwh
Modèle avec porte inox	Code 893210	893215
	Prix HT	
Modèle avec porte vitrée	Code 893910	893915
	Prix HT	
OPTIONS		
Sonde à piquer	Code 898000	898000
	Prix HT	
1 - Module de traçabilité	Code 899000	899000
	Prix HT	
Inversion du sens ouverture de porte	Code 897500	897500
	Prix HT	
2 - Plaque support pour bacs inox	Code 895010	895010
	Prix HT	
5 - Bac à frites	Code 895101	895101
	Prix HT	
Grille GN1/1 Inox - (53 x 32,5 cm)	Code 711003	711003
	Prix HT	



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé (sauf modèles à tiroirs).
- 4 roulettes avec chape inox dont 2 avec freins (5^{ème} roue sur modèles double compartiment).
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Bac de récupération des condensats.
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé en série.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

MODÈLES CHAUDS :

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

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS :

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



+ simplicité et fiabilité

- Autodiagnostic de maintenance avec message visuel (alarmes d'usage et de SAV).
- Traçabilité (toutes les données de fonctionnement disponibles en continu).

MODÈLES CHAUDS :

- 4 programmes optimisés (selon les types de recettes) pour garantir le meilleur résultat en "Easy mode".
- Un mode "Chef" pour exprimer le savoir-faire des professionnels.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS :

- Panneau de commande fonctionnel avec affichage permanent des températures.
- Avec son principe de groupe froid monobloc accessible par l'arrière, la maintenance (ou le SAV) est 2 fois plus rapide et facile !

+ respect des préparations

- MODÈLES CHAUDS : Humidification réglable avec "boost" automatique pour éviter le dessèchement (réserve d'eau amovible de 4 litres).

+ économies

- Allumage différé programmable pour une baisse des consommations électriques.

+ ergonomie

- Bac de récupération des condensats (capacité 2 litres). Amovible, lavable en machine.

+ manutention aisée

- Poignées ergonomiques pour la manutention.
- Ouverture/fermeture rapide de la porte.

+ nettoyage rapide et facile

- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties ; compatible lavage au jet basse pression (IP 25).

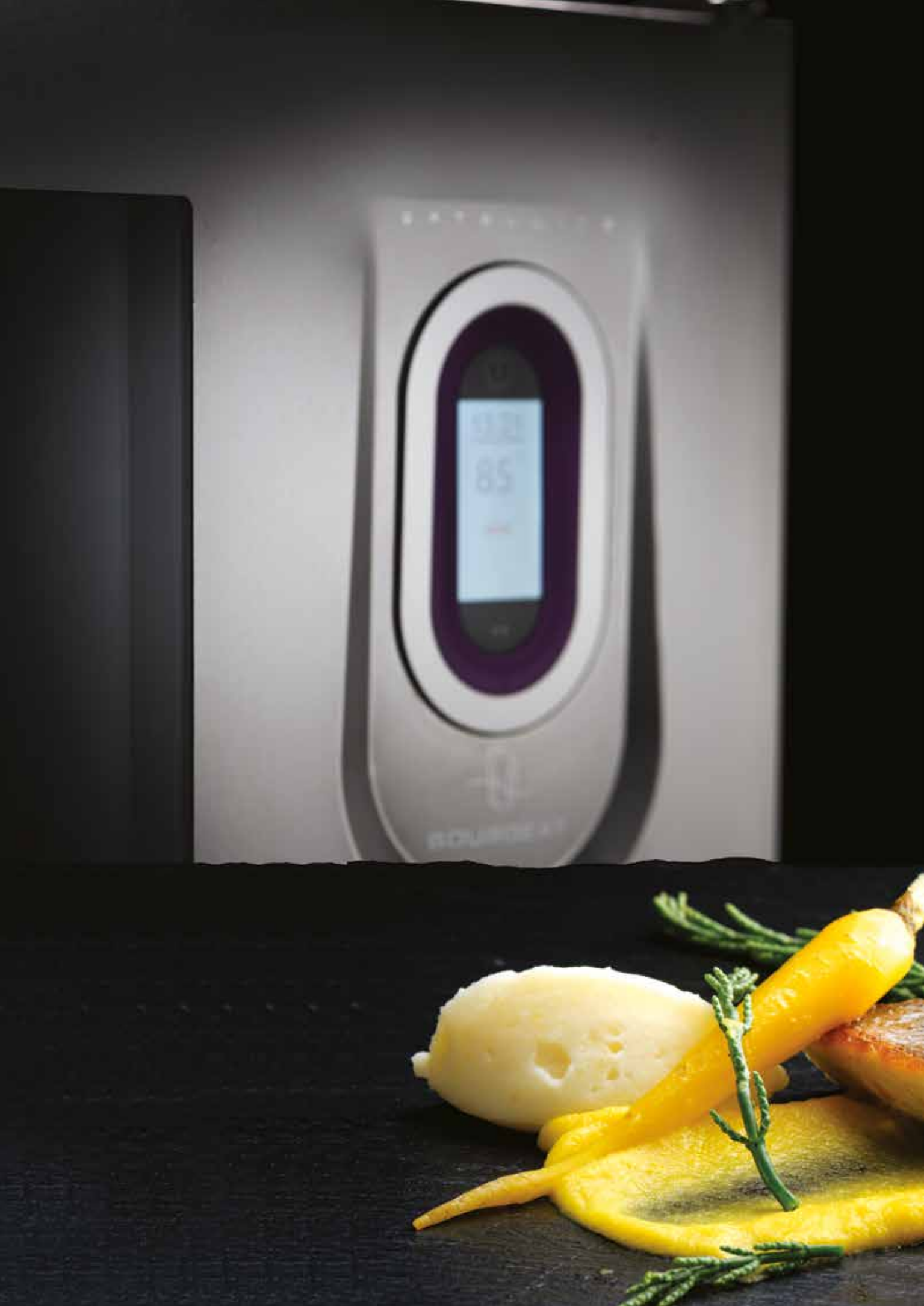


SATELLITE 4G

LA SOLUTION INTELLIGENTE POUR PRÉSERVER LE GOÛT



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



SATELLITE 4G OPTION DUO

Imaginez plus de goût ...

Imaginez des viandes tendres, juteuses, rosées, des volailles et des poissons nacrés.

Imaginez toutes les vitamines, les oligoéléments et les qualités organoleptiques intégralement préservés.

Pour obtenir ces résultats, il faut réaliser les cuissons au plus près de la température de transformation des aliments. C'est ce qu'on appelle la cuisson "juste température".

Une fois encore, Bourgeat signe une véritable révolution en cuisine et présente la Satellite 4G option Duo.

Avec la Satellite 4G option Duo, vos cuissons "juste température" et le maintien se font sans rupture de charge, sans manipulation, avec le même équipement.

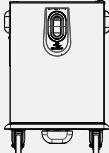
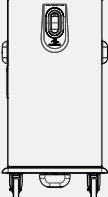
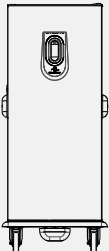
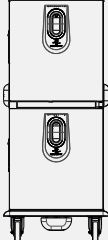
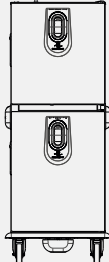
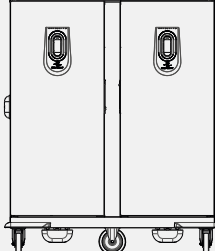
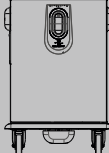
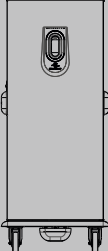
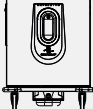
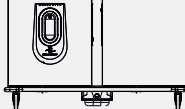


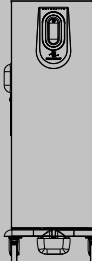


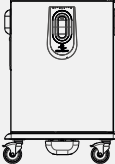

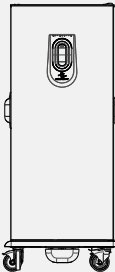
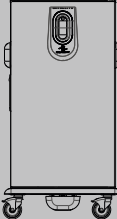
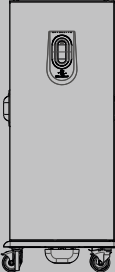
Cet avantage considérable vous permet de délester votre four pour proposer encore plus de recettes pour créer toujours plus d'appétit.

Grâce au pilotage de la cuisson à la sonde à piquer, la Satellite 4G option Duo assure une traçabilité qui sécurise votre process de cuisson et de maintien en température sans risque de sur-cuisson ni de dessèchement dans l'étuve.

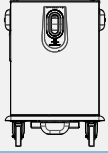
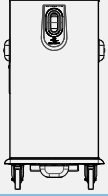
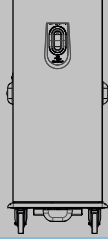
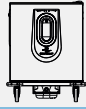

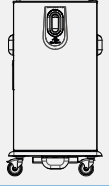
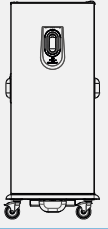
Moins chère et plus économe en énergie qu'un four, plus polyvalente (maintien en température), mobile, si la Satellite 4G option Duo est douée pour la cuisson "juste température", elle représente aussi un investissement particulièrement rentable.

Contactez-nous pour obtenir plus d'informations.

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - CHAUD

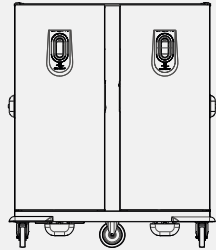
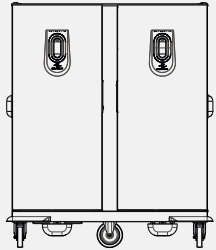
						INOX ANTI-RAYURES	
MODÈLES GN 2/1							
							
GN20	GN30	GN40	2GN16	GN20 + GN16	2GN40	GN20	GN40
Nombre de niveaux GN2/1 :							
10	15	20	2 x 8	10+8	2 x 20	10	20
MODÈLES GN 1/1 Entrée 325 mm							
							
		GN6	GN12	GN10	GN17		GN17
Nombre de niveaux GN1/1 :							
		6	12	10	17		17
MODÈLES GN 1/1 Entrée 530 mm							
							
GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15	GN20	
Nombre de niveaux GN1/1 :							
3	6	10	15	20	15	20	

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE - FROID

	INOX ANTI-RAYURES					
MODÈLES GN 2/1						
	GN20	GN30	GN40	GN40		
Nombre de niveaux GN2/1 :	10	15	20	20		
MODÈLES GN 1/1 Entrée 325 mm						
		GN5	GN14	GN14		
Nombre de niveaux GN1/1 :		5	14	14		
MODÈLES GN 1/1 Entrée 530 mm						
	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15
Nombre de niveaux GN1/1:	3	6	10	15	20	15

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

ARMOIRES MIXTES (CHAUD + FROID)

		
	2GN40	2GN20
Nombre de niveaux :	2 x 20 GN2/1	2 x 20 GN1/1

SATELLITE 4G

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD



ARMOIRES GN2/1

Modèles	GN20	GN30	GN40	GN80
Capacité en bacs GN H. 65 mm	20 GN1/1 - 10 GN2/1	30 GN1/1 - 15 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1	80 GN1/1 - 40 GN2/1
Volume intérieur	0,29 m ³ / 296 L	0,42 m ³ / 427 L	0,56 m ³ / 557 L	2 x 0,55 m ³ / 557 L
Longueur hors tout	791 mm	791 mm	791 mm	1616 mm
Profondeur hors tout	959 mm	959 mm	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout	1166 mm	1521 mm	1876 mm	1917 mm
Poids à vide	100 kg	120 kg	140 kg	290 kg
Charge maximale	200 kg	250 kg	300 kg	400 kg
Puissance électrique	1750 watts	2350 watts	2950 watts	3500 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique	0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh	2,96 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code 840220 Prix HT	840230	840240	840280
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code 841220 Prix HT	841230	841240	841280
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code 840320 Prix HT	840330	840340	840380
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code 841320 Prix HT	841330	841340	841380
OPTIONS				
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code 844000 Prix HT	844000	844000	844000
4 - Filet support gants / sonde	Code 844008 Prix HT	844008	844008	844008
5 - Support fiches informations	Code 844005 Prix HT	844005	844005	844005
Prise UK	Code 844080 Prix HT	844080	844080	-
Jeu de 4 roues diam.160mm "tout terrain" (montage en usine)	Code 844010 Prix HT	844010	844010	-

- Acier inoxydable alimentaire.
- Isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc".
- Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).

- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques: température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn).
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes.

OPTIONS :

- Inversion sens ouverture de porte : **Montage en usine. A commander séparément.** Nous consulter pour délai.
- Roues "tout terrain" diam. 160 mm (de série sur le modèle GN80) : **Montage en usine. A commander séparément.**
- D'autres options sont disponibles en page 267 (personnalisation, tresse anti-statique).
- Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D 40-016.



ARMOIRES GN2/1

Modèles	GN20+16	2GN16
Capacité en bacs GN H.65 mm	36 GN1/1 - 18 GN2/1	32 GN1/1 - 16 GN2/1
Volume intérieur	Enceinte inférieure : 0,29 m ³ / 296 L Enceinte supérieure : 0,24 m ³ / 245 L	2 x 0,244 m ³ / 244 L
Longueur hors tout	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout	1990 mm	1848 mm
Poids à vide	155 kg	140 kg
Charge maximale	300 kg	300 kg
Puissance électrique	3350 watts	3350 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Consommation électrique	1,44 kwh	1,28 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code 840236 Prix HT	840232
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code 840336 Prix HT	840332
OPTIONS		
4 - Filet support gants / sonde	Code 844008 Prix HT	844008
5 - Support fiches informations	Code 844005 Prix HT	844005
Prise UK	Code 844080 Prix HT	844080
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code 844010 Prix HT	844010

SATELLITE 4G

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Modèles		GN6	GN10	GN12	GN17
Capacité en bacs GN H. 65 mm		6 GN1/1 - 12 GN1/2	10 GN1/1 - 20 GN1/2	2x6 GN1/1 - 2x12 GN1/2	17 GN1/1 - 34 GN1/2
Volume intérieur		0,09 m ³ / 90 L	0,14 m ³ / 140 L	0,3 m ³ / 300 L	0,24 m ³ / 236 L
Longueur hors tout		547 mm	585 mm	1109 mm	585 mm
Profondeur hors tout		821 mm	844 mm	821 mm	844 mm
Hauteur hors tout		690 mm	1079 mm	689 mm	1575 mm
Poids à vide		50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Charge maximale		60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Puissance électrique		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,24 kwh	0,4 kwh	0,54 kwh	0,77 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code Prix HT	843206	843210	843212	840217
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code Prix HT	-	842210	-	841217
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code Prix HT	843306	843310	843312	840317
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code Prix HT	-	842310	-	841317
OPTIONS					
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code Prix HT	844000	844000	-	844000
1 - Poignée rabattable pour GN6	Code Prix HT	844106	-	-	-
3 - Piétement	Code Prix HT	844015	-	-	-
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code Prix HT	844018	-	-	-
2 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code Prix HT	844017	-	-	-
4 - Filet support gants / sonde	Code Prix HT	844008	844008	844008	844008
5 - Support fiches informations	Code Prix HT	844005	844005	844005	844005
Prise UK	Code Prix HT	844080	844080	844080	844080
Jeu de 4 roues diam. 125 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code Prix HT	-	844012	-	844012



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

Modèles		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN H.65 mm		3 GN1/1 H100	6 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1
Volume intérieur		/	0,09 m3 / 91 L	0,15 m3 / 156 L	0,22 m3 / 225 L	0,29 m3 / 294 L
Longueur hors tout		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		576 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide		60 kg	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Charge maximale		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Puissance électrique		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique		0,15 kwh	0,27 kwh	0,45 kwh	0,68 kwh	0,88 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code Prix HT	843402	840206	840210	840215	840221
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code Prix HT	-	-	841210	841215	841221
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code Prix HT	-	840306	840310	840315	840321
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code Prix HT	-	-	841310	841315	841321
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code Prix HT	-	844000	844000	844000	844000
1 - Poignée rabattable pour GN6	Code Prix HT	844006	844006	-	-	-
6 - Dessus thermoformé	Code Prix HT	-	844007	844009	-	-
3 - Piétement	Code Prix HT	-	844015	-	-	-
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code Prix HT	-	844018	-	-	-
2 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code Prix HT	844017	844017	-	-	-
4 - Filet support gants / sonde	Code Prix HT	844008	844008	844008	844008	844008
5 - Support fiches informations	Code Prix HT	844005	844005	844005	844005	844005
Prise UK	Code Prix HT	844080	844080	844080	844080	844080
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code Prix HT	-	-	844011	844011	844011



ARMOIRES GN2/1

Modèles	GN20	GN30	GN40
Capacité en bacs GN H. 65 mm	20 GN1/1 H65 - 10 GN2/1 H65	30 GN1/1 H65 - 15 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65 - 20 GN2/1 H65
Volume intérieur	0,29 m ³ / 295 L	0,42 m ³ / 425 L	0,55 m ³ / 553 L
Longueur hors tout	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	1129 mm	1129 mm	1129 mm
Hauteur hors tout	1166 mm	1521 mm	1876 mm
Poids à vide	120 kg	140 kg	160 kg
Charge maximale	200 kg	300 kg	300 kg
Puissance électrique	280 watts	280 watts	280 watts
Puissance frigorifique	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox/porte vitrée)	2,30 kwh / 2,45 kwh	2,40 kwh / 2,60 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Avec porte inox	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
Avec porte vitrée	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
OPTIONS			
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
4 - Filet support gants / sonde	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
5 - Support fiches informations	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
Prise UK	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code Prix HT	Code Prix HT	Code Prix HT

- Acier inoxydable alimentaire.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).

- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en 15 mn).
- Gaz réfrigérant R134a. Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Température pré réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C).
- Système de réfrigération ventilée homogène (0,5°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes (disponibles en continu).



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 530 MM

Modèles		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Capacité en bacs GN H. 65 mm		3 GN1/1 H100	6 GN1/1 H65	10 GN1/1 H65	15 GN1/1 H65	20 GN1/1 H65
Volume intérieur		/	0,08 m ³ / 88 L	0,15 m ³ / 150 L	0,21 m ³ / 217 L	0,28 m ³ / 285 L
Longueur hors tout		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout		737 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Hauteur hors tout		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Poids à vide		75 kg	65 kg	100 kg	120 kg	140 kg
Charge maximale		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Puissance électrique		300 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Puissance frigorifique		270 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)
Tension - monophasé 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	
Consommation électrique (porte inox/porte vitrée)		2,4 kwh	2,3 kwh	1,80 kwh / 1,90 kwh	2,10 kwh / 2,20 kwh	2,30 kwh / 2,45 kwh
Avec porte inox	Code	842404	842006	842010	842015	842021
	Prix HT					
Avec porte vitrée	Code	-	-	842110	842115	842121
	Prix HT					
OPTIONS						
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code	-	844000	844000	844000	844000
	Prix HT					
1 - Poignée rabattable	Code	844006	844006	-	-	-
	Prix HT					
6 - Dessus thermoformé	Code	-	844007	844009	-	-
	Prix HT					
3 - Piétement	Code	-	844015	-	-	-
	Prix HT					
2 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017	-	-	-
	Prix HT					
4 - Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008	844008
	Prix HT					
5 - Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005	844005
	Prix HT					
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
	Prix HT					
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code	-	-	844011	844011	844011
	Prix HT					



SATELLITE 4G

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE FROID



ARMOIRES GN1/1 - ENTRÉE 325 MM

Modèles	GN5	GN14
Capacité en bacs GN H. 65 mm	5 GN1/1 H65	14 GN1/1 H65
Volume intérieur	0,07 m³ / 70 L	0,19 m³ / 190 L
Longueur hors tout	547 mm	585 mm
Profondeur hors tout	851 mm	911 mm
Hauteur hors tout	690 mm	1575 mm
Poids à vide	65 kg	90 kg
Charge maximale	50 kg	140 kg
Puissance électrique	300 watts	300 watts
Puissance frigorifique	270 watts (à -5°C)	270 watts (à -5°C)
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)	2,4 kwh	2,00 kwh / 2,10 kwh
Avec porte inox	Code Prix HT	842005 842014
Avec porte vitrée	Code Prix HT	- 842114
OPTIONS		
Inversion du sens d'ouverture de la porte (montage en usine)	Code Prix HT	844000 844000
1 - Poignée rabattable	Code Prix HT	844106 -
3 - Piétement	Code Prix HT	844015 -
2 - Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code Prix HT	844017 -
4 - Filet support gants / sonde	Code Prix HT	844008 844008
5 - Support fiches informations	Code Prix HT	844005 844005
Prise UK	Code Prix HT	844080 844080
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code Prix HT	- 844012

OPTIONS COMMUNES



1 |



3 |



4 |



6 |



2 |



5 |



OPTION PERSONNALISATION PORTE

Les armoires Satellite les plus fréquemment utilisées en espaces visibles du public peuvent être désormais personnalisées (voir photo) par habillage décoratif de la porte.

Option non disponible pour les armoires Satellite 4GT.

	Code	Prix HT
Pour 1 porte GN20 format 1/1 entrée 530 mm / GN40 format 2/1	844020	
Pour 1 porte GN14/GN17 format 1/1 entrée 325 mm	844021	
Pour 1 porte GN80 + format mixte 2/1	844022	
Pour 1 porte GN20 de format 2/1	844023	

Sur fourniture d'un fichier informatique. A rajouter à la référence de l'armoire. Nous consulter.

OPTION TRESSE ANTI-STATIQUE

Peut être rajoutée sur tous nos modèles.

	Code	Prix HT
Kit tresse anti-statique	844004	



OPTION CORDON RALLONGÉ

Peut être rajoutée sur tous nos modèles (sauf modèle GN3 chauffant à tiroirs).

	Code	Prix HT
Cordon spiralé longueur 5 m	844002	

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



- Acier inoxydable alimentaire.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé.
- Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- Equipées en série de 4 roues pivotantes dont 2 avec freins modèle "tout terrain".

- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

- Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D40-016. Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89.



GN2/1



GN1/1

ARMOIRES MIXTES

Modèles	2GN40	2GN20
Capacité en bacs GN H. 65 mm	80 GN1/1 H65 - 40 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65
Volume intérieur	0,55 m ³ / 553 L (enceinte froide) 0,56 m ³ / 557 L (enceinte chaude)	0,28 m ³ / 285 L (enceinte froide) 0,29 m ³ / 294 L (enceinte chaude)
Longueur hors tout	1616 mm	1616 mm
Profondeur hors tout	1132 mm	804 mm
Hauteur hors tout	1917 mm	1917 mm
Poids à vide	290 kg	250 kg
Charge maximale	400 kg	400 kg
Puissance électrique	3400 W	2200 W
Puissance frigorifique	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Consommation électrique	5,82 kwh	4,68 kwh
Mixte avec porte inox. Sans humidification	Code 843081 Prix HT	843041
Mixte avec porte vitrée. Sans humidification	Code 843181 Prix HT	843141
Mixte avec porte inox. Avec humidification	Code 843082 Prix HT	843042
Mixte avec porte vitrée. Avec humidification	Code 843182 Prix HT	843142
OPTIONS		
Filet support gants / sonde	Code 844008 Prix HT	844008
Support fiches informations	Code 844005 Prix HT	844005
Prise UK	Code 844085 Prix HT	844080

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Compartiments avec allumage et régulations séparées pouvant fonctionner indépendamment.
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Traçabilité des informations : courbes de températures, consommations électriques, coupures électriques, alarmes.

POUR LE COMPARTIMENT CHAUD :

- 4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C, humidification de 0% à 100%.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Pré-chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7 mn).

POUR LE COMPARTIMENT FROID :

- Température pré-réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C).
- Système de réfrigération ventilée homogène (0,5°C de gradient maximum).
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en moins de 15 mn).
- Groupe frigorifique au R134a.
- **Panier à assiettes** : utilisable uniquement sur modèles GN2/1 entrée 530 mm. Il utilise 3 niveaux de glissières.

ACCESSOIRES POUR ARMOIRES SATELLITE

Modèles		Armoires neutres ou chaudes	Armoires froides	Armoires mixtes
1 - Bac inox GN1/1 H 65	Code Prix HT	741006	741006	741006
1 - Bac inox GN1/1 H 100	Code Prix HT	741010	741010	741010
1 - Bac inox GN1/1 H 150	Code Prix HT	741015	741015	741015
2 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 260/270	Code Prix HT	750526	750526	750526
2 - Cloche à assiettes inox pour assiettes diam. 290/310	Code Prix HT	750530	750530	750530
3 - Panier à assiettes L 530 x l 385 x H 194mm	Code Prix HT	750514	750514	750514
4 - Grille fil inox GN2/1	Code Prix HT	711002	711002	711002
4 - Grille fil inox GN1/1	Code Prix HT	711003	711003	711003
5 - Plaque eutectique GN1/1 (-3°C)	Code Prix HT	826003	-	-
5 - Plaque eutectique GN1/3 (-12°C)	Code Prix HT	826001	-	-



1 |



3 |



5 |



2 |



4 |

SATELLITE 4GT | ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE GAMME RENFORCÉE

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc".
- Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).

- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Nos modèles équipés de résistance et ventilation bénéficient du Label NF et du Marquage CE. Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

OPTIONS :

- Inversion sens ouverture de porte : **Montage en usine. A commander séparément.** Nous consulter pour délai.
- **NB : les options de personnalisation (réf. 844020 - 844021 - 844022 et 844023 page 267 du catalogue) ne sont pas disponibles pour la gamme Satellite 4GT.**



ARMOIRES CHAUFFANTES

Modèles	GN15 1/1 Entrée 530	GN17 1/1 Entrée 325	GN20 1/1 Entrée 530	GN20 2/1	GN40 2/1
Capacité en bacs GN H. 65 mm	15 GN1/1	17 GN1/1 - 34 GN1/2	20 GN1/1	20 GN1/1 - 10 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Volume intérieur	0,22 m ³ / 225 L	0,24 m ³ / 240 L	0,29 m ³ / 294 L	0,29 m ³ / 296 L	0,56 m ³ / 557 L
Longueur hors tout	791 mm	585 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	804 mm	844 mm	804 mm	959 mm	959 mm
Hauteur hors tout	1478 mm	1575 mm	1833 mm	1166 mm	1876 mm
Poids à vide	120 kg	90 kg	140 kg	100 kg	140 kg
Charge maximale	150 kg	170 kg	200 kg	200 kg	300 kg
Puissance électrique	1750 watts	1750 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique	0,68 kwh	0,77 kwh	0,88 kwh	0,8 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox Sans humidification	Code Prix HT	840515 840517	840521	840520	840540
Chauffante avec porte vitrée Sans humidification	Code Prix HT	841515 841517	841521	841520	841540
Chauffante avec porte inox Avec humidification	Code Prix HT	840715 840717	840721	840720	840740
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification	Code Prix HT	841715 841717	841721	841720	841740
OPTIONS					
Filet support gants / sonde	Code Prix HT	844008 844008	844008	844008	844008
Support fiches informations	Code Prix HT	844005 844005	844005	844005	844005
Prise UK	Code Prix HT	844080 844080	844080	844080	844080
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (diam. 125 pour GN17) (montage en usine)	Code Prix HT	844011 844012	844011	844010	844010

- Acier inoxydable alimentaire anti-rayures, anti-traces.
- Parfaite isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm.
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).

- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Groupe froid sur tiroir monobloc en accès par l'arrière de l'armoire pour SAV rapide (changement en 15 mn).
- Gaz réfrigérant R134a.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89.

OPTIONS :

- Inversion sens ouverture de porte : **Montage en usine. A commander séparément.** Nous consulter pour délai.
- **NB : les options de personnalisation (réf. 844020 - 844021 - 844022 et 844023 page 267 du catalogue) ne sont pas disponibles pour la gamme Satellite 4GT.**



ARMOIRES FROIDES

Modèles	GN14 1/1 Entrée 325	GN15 1/1 Entrée 530	GN40 2/1
Capacité en bacs GN H. 65 mm	14 GN1/1	15 GN1/1 H65	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Volume intérieur	0,07 m ³ / 70 L	0,21 m ³ / 217 L	0,55 m ³ / 553 L
Longueur hors tout	585 mm	791 mm	791 mm
Profondeur hors tout	911 mm	804 mm	1129 mm
Hauteur hors tout	1575 mm	1478 mm	1876 mm
Poids à vide	90 kg	120 kg	160 kg
Charge maximale	140 kg	150 kg	300 kg
Puissance électrique	300 watts	280 watts	280 watts
Puissance frigorifique	270 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)	250 watts (à -5°C)
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique (porte inox / porte vitrée)	2,00 kwh / 2,10 kw	2,10 kwh / 2,20 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Avec porte inox	Code 842514 Prix HT	842515	842540
Avec porte vitrée	Code 842714 Prix HT	842715	842740
OPTIONS			
Filet support gants / sonde	Code 844008 Prix HT	844008	844008
Support fiches informations	Code 844005 Prix HT	844005	844005
Prise UK	Code 844080 Prix HT	844080	844080
Jeu de 4 roues diam.160 mm "tout terrain" (diam.125 pour GN14) (montage en usine)	Code 844012 Prix HT	844011	844010

EQUIPEMENTS STANDARDS

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



+ fermeture rapide et sûre

- Un seul grand loqueteau pour assurer une bonne fermeture des portes, sans effort et d'une seule main.

+ préhension plus facile

- Poignées encastrées sur tous les côtés pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

+ gerbage sécurisé

- Dessus étudié pour un bon maintien lors du gerbage.
- Modèles à ouverture frontale : pièces de raccordement fiables et faciles à mettre en œuvre pour sécuriser le transport de 2 conteneurs chargés empilés l'un sur l'autre (vendues séparément).

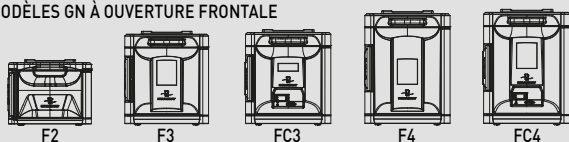
+ durée de vie optimisée

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

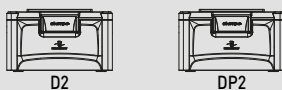
+ nettoyage facile et rapide

- Modèles à ouverture frontale : intérieurs avec rayons ou à glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau. Lavage au jet.
- Portes, couvercles et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Modèles pour liquides : cuve en inox démontable.

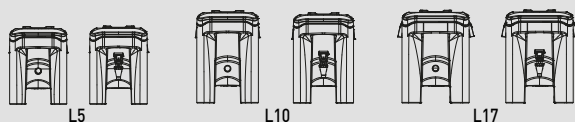
MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE



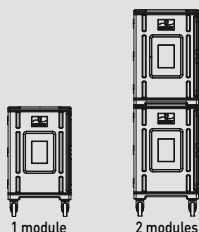
MODÈLES GN À OUVERTURE DESSUS



MODÈLES POUR LIQUIDES



MODÈLES MULTISTANDARDS



IMPORTANT

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

SHERPA

LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées de portage confortables sur 4 côtés.
- Socles rouleurs ergonomiques.
- Etiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.
- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau.
- Porte et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.

- Fermetures parfaitement étanches.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.

- **Plaques eutectiques** : en polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
 - * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
 - * 826003 : -10°C / -12°C
 - * 826005 : -28°C / -30°C
- **Conteneurs chauffants** : **IMPÉRATIF** : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique. **Ne pas gerber le modèle FC4.**



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Modèles	F2 - Neutre	F3 - Neutre	F4 - Neutre	FC3 - Chauffant	FC4 - Chauffant	
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm	6	9	12	9	12	
Capacité en bacs GN1/1 H 65 mm	3	4	6	4	6	
Volume intérieur	44 L	63 L	82 L	63 L	82 L	
Longueur hors tout	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	
Profondeur hors tout	695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm	
Hauteur hors tout	378 mm	534 mm	632 mm	534 mm	632 mm	
Puissance électrique	-	-	-	300 W	300 W	
Poids à vide	11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg	
Tension - Monophasés 50/60 Hz	-	-	-	230 V	230 V	
Conteneur Sherpa ouverture frontale	Code Prix HT	821801	821901	822101	822000	822500

ACCESSOIRES

1 - Jeu de 4 roues - Chape acier inoxydable. Diam. 125 mm dont 2 avec freins	Code Prix HT	-	822751	822751	822751	822751
2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code Prix HT	797706	797706	797706	797706	797706
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code Prix HT	798006	798006	798006	798006	798006
4 - Jeu de 2 attaches	Code Prix HT	-	822850	822850	822850	-
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code Prix HT	826001	826001	826001	826001	826001
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code Prix HT	826003	826003	826003	826003	826003
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code Prix HT	826004	826004	826004	826004	826004
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code Prix HT	826005	826005	826005	826005	826005

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage.
- Etiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.
- 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.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.

Conteneurs pour liquides

- Cuve inox sans odeur, démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.
- Cuve équipée d'un bac avec couvercle étanche.



MODÈLES GN À OUVERTURE SUR LE DESSUS

		D2 - Sans panier fil inox	DP2 - Avec panier fil inox
Capacité en bacs GN1/1 H 65mm		3	3
Volume intérieur		43 L	43 L
Longueur hors tout		472 mm	472 mm
Profondeur hors tout		697 mm	697 mm
Hauteur hors tout		370 mm	370 mm
Poids à vide		12 kg	13 kg
Conteneur Sherpa ouverture sur le dessus	Code	821000	821200
	Prix HT		



ACCESSOIRES

2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706
	Prix HT		
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
	Prix HT		
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005
	Prix HT		



MODÈLES GN POUR LIQUIDES

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

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Coins et bords renforcés.
- Côtés et dessus rigidifiés.
- 4 roues pivotantes diam. 125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec frein.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage.
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Fermetures parfaitement étanches.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.

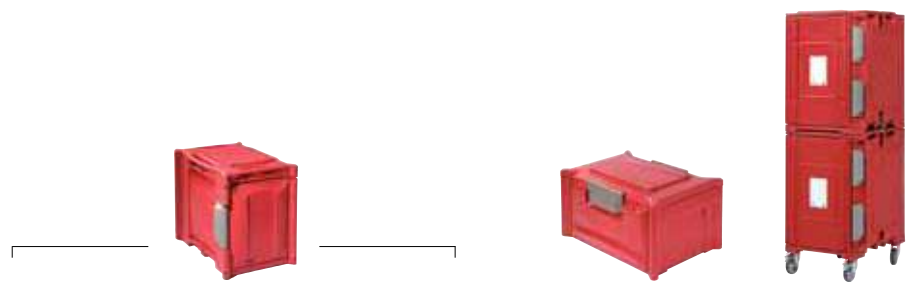
- Charge maximale par glissières : 15 kg.
- Nombre de glissières :
 - Échelle GN 1/1 : 18.
 - Échelle 600 x 400 : 12 ou 9.
- Espacement entre glissières :
 - Échelle GN 1/1 : 31 mm
 - Échelle 600 x 400 : 12 niveaux : 44 mm et 9 niveaux : 70 mm.

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



MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Modèles	1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
Capacité en bacs inox	9 GN1/1 H65 mm ou 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm ou 2x6 GN1/1 H100 mm
Capacité en bacs polycarbonate	8 GN1/1 H65 mm ou 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm ou 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Capacité en plaques 600x400	12 ou 9	2x12 ou 2x9
Volume intérieur	173 L	346 L
Longueur hors tout	592 mm	592 mm
Profondeur hors tout	767 mm	767 mm
Hauteur hors tout	1032 mm	1892 mm
Poids à vide	Sans échelles 37 kg Avec échelles 43 kg	70 kg 82 kg
Sans échelles de manutention	Code 823101 Prix HT	823105
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 12 niveaux de glissières	Code 823102 Prix HT	823106
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières	Code 823103 Prix HT	823107
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 9 niveaux de glissières	Code 823104 Prix HT	823108
ACCESSOIRES		
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code 826001 Prix HT	826001
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code 826003 Prix HT	826003
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code 826004 Prix HT	826004
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code 826005 Prix HT	826005



		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multistandard*
Bacs GN1/1 :						
65 mm	Inox	3	4	6	3	9
	Copolyester	3	4	6	3	8
100 mm	Inox	2	3	4	2	6
	Copolyester	2	3	4	2	5 + 1 H65
150 mm	Inox	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	4
	Copolyester	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	3 + 1 H100
200 mm	Inox	1	1 + 1 H100	2	1	3
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	1	2 + 1 H150
Plaques, plats ou grilles :						
	GN1/1	6	9	12	/	18
	600 x 400	/	/	/	/	12
Cagettes :						
	600 x 400 x 135 mm	/	/	/	/	5

* Possibilités de chargement pour 1 module.



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception polypropylène alimentaire.
- Poignée encastrée ergonomique.
- Fermeture monobloc en plastique.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.



+ ergonomie

- Poignée de transport ergonomique intégrée dans le couvercle (portage à une seule main).
- Grande légèreté.
- Compatibilité avec tous types de vaisselle (profondeur utile de 45 mm maximum).

+ solidité

- Coins et bords renforcés.
- Fermetures monobloc en plastique rigide.

+ hygiène

- Facilité de nettoyage.
- Compatibilité lavage au lave-vaisselle.
- Seul système de portage de repas à domicile certifié NF Hygiène alimentaire.



UNE CONCEPTION POUR UN PROCESS EFFICACE

Préchauffage des accumulateurs de chaleur au bain-marie.

Ils permettent de conserver la juste température des composants du repas pendant toute la tournée.

Remplissage des compartiments.

Pour une meilleure tenue en température et éviter tout risque de fuite, nous conseillons l'utilisation de couvercles étanches avec les bacs inox contenant les plats chauds.

Composition des repas à composants multiples par empilage.

Concept adapté au service d'une ou plusieurs personnes (couples) et de repas de plusieurs composants.

Livraison à domicile.

Facilite la préhension et le portage d'un ou plusieurs repas.



- L'utilisation des accumulateurs de température garantit le transport en respect de la législation en vigueur pendant 90 minutes.
- Les accumulateurs doivent être préalablement :
 - préchauffés 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.

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

LE PORTAGE DE REPAS À DOMICILE SIMPLE, ERGONOMIQUE ET PERFORMANT



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

PORTE-REPAS INDIVIDUEL

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).
- Accumulateur 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.

- Panier de préchauffage pour accumulateurs : capacité : 17 accumulateurs.



PORTE-REPAS INDIVIDUEL

Modèles	1 compartiment	2 compartiments	3 compartiments	4 compartiments
Nombre d'accumulateurs chaud/froid livrés avec	1	2	2	2
Longueur hors tout	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
Profondeur hors tout	241 mm	241 mm	241 mm	241 mm
Hauteur hors tout	185 mm	283 mm	381 mm	479 mm
Poids à vide	1,95 kg	3,4 kg	4,1 kg	4,8 kg
Porte-repas individuel	Code 828201	Code 828202	Code 828203	Code 828204
	Prix HT			

ACCESSOIRES

1 - Compartiment L x P x H hors tout 355 x 241 x 110 mm	Code 828300	828300	828300	828300
	Prix HT			
2 - Couvercle L x P x H hors tout 355 x 241 x 87 mm	Code 828305	828305	828305	828305
	Prix HT			
3 - Accumulateur chaud/froid L x P x H ht 265 x 162 x 25 mm - Poids : 0,75 kg	Code 828308	828308	828308	828308
	Prix HT			
4 - Bain-marie 1 cuve GN1/1	Code 867101	867101	867101	867101
	Prix HT			
5 - Panier de préchauffage accumulateurs L x P x H hors tout 624 x 286 x 176 mm	Code 828309	828309	828309	828309
	Prix HT			
6 - Ravier inox GN1/8 sans couvercle (L x P x H : 162 x 132 x 45mm - Capacité 0,5 L)	Code 751018	751018	751018	751018
	Prix HT			
7 - Lot de 10 couvercles silicone pour ravier inox GN1/8	Code 751518	751518	751518	751518
	Prix HT			
8 - Ravier GN1/8 en polypropylène sans couvercle (LxPxH : 162x132x45mm - C. : 0,5 L)	Code 254004	254004	254004	254004
	Prix HT			
8 - Couvercle en polypropylène pour ravier en polypropylène GN1/8	Code 254518	254518	254518	254518
	Prix HT			
Sachet de 10 boîtes GN1/8 en polypropylène avec couvercles	Code 255205	255205	255205	255205
	Prix HT			



1 |



2 |



3 |



4 |

Chariots de stockage

- 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.
- Charge maximale 200 kg.

Etagère mobile

- Assemblage par visserie inox.
- Charge maximale : 30 kg par clayette et 300 kg à répartir sur l'étagère.
- Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 25 x 25 mm).
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.



Modèles	Pour 2 piles de porte-repas	Pour 3 piles de porte-repas
Capacité :		
Compartiment seul	40	60
Ensemble avec couvercle 1 compartiment	24	36
Ensemble avec couvercle 2 compartiments	16	24
Ensemble avec couvercle 3 compartiments	12	18
Ensemble avec couvercle 4 compartiments	8	12
Longueur hors tout	871 mm	1255 mm
Profondeur hors tout	619 mm	619 mm
Hauteur hors tout	1285 mm	1285 mm
Poids à vide	20 kg	26 kg
Chariot pour porte-repas individuel	Code 794206 Prix HT	Code 794306 Prix HT

ÉTAGÈRE MOBILE

Modèle	
Capacité :	
Compartiment seul	48
Ensemble avec couvercle 1 compartiment	36
Ensemble avec couvercle 2 compartiments	12
Ensemble avec couvercle 3 compartiments	12
Longueur hors tout	1095 mm
Profondeur hors tout	435 mm
Hauteur hors tout	1865 mm
Poids à vide	25 kg
Etagère mobile	Code 819603 Prix HT



6 |



7 |



8 |



- Conception en acier inoxydable.
- Autonomie de service de 30 (cuve 2 GN 1/1 sans étuve) à plus de 240 repas (4 cuves GN 1/1 avec étuves).
- Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 200 mm maxi.
- 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 (modèles avec étuves uniquement).
- Parfaite isolation (30 mm de laine de roche)
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve.

- Grande maniabilité (qualité des roues, poignée de manutention).
- Tableaux de commandes protégés des chocs (encastrement sous poignée de manutention).
- Butées de protection contre les chocs lors des manutentions.
- Formes facilitant le nettoyage (étuves équipées de glissières embouties).
- Thermostat de sécurité pour chaque cuve.
- Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.
- Câble de branchement spiralé (2 m).
- Démontage et accès facile aux parties électriques.
- Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein

- Nos bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50



MODÈLES SANS ÉTUVE CUVE SIMPLE

Modèles	2 GN 1/1	3 GN 1/1
Capacité en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)	1 GN2/1 2 GN1/1	1 GN2/1 + 1GN1/1 3 GN1/1
Longueur hors tout	900 mm	1280 mm
Profondeur hors tout	690 mm	690 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm
Poids à vide	40 kg	55 kg
Charge maximale	60 kg	90 kg
Puissance électrique	1300 W	2100 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Bain-marie 1 cuve simple	Code 872002 Prix HT	872003



MODÈLES SANS ÉTUVE CUVES SÉPARÉES

Modèles	2 GN 1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Capacité en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)	2 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1
Longueur hors tout	900 mm	835 mm	1280 mm	1215 mm	1663 mm	1608 mm
Profondeur hors tout	690 mm	755 mm	690 mm	755 mm	691 mm	747 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide	45 kg	40 kg	60 kg	55 kg	75 kg	70 kg
Charge maximale	60 kg	60 kg	90 kg	90 kg	120 kg	120 kg
Puissance électrique	1240 W	1240 W	1860 W	1860 W	2480 W	2480 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Bain-marie cuves séparées avec commande petit côté	Code 872012 Prix HT	-	872013	-	872114	-
Bain-marie cuves séparées avec commande grand côté	Code - Prix HT	872312	-	872313	-	872314



MODÈLES AVEC ÉTUVE CUVES SÉPARÉES

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

- Conception en acier inoxydable.
- Cuve bain-marie GN 2/1 pour bacs gastronorme profondeur 200 mm maxi.
- 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.
- Grande maniabilité (qualité des roues, poignée de manutention).

- Tableaux de commandes protégés des chocs (encastrement sous poignée de manutention).
- Butées de protection contre les chocs lors des manutentions.
- Formes facilitant le nettoyage (étuves équipées de glissières embouties).
- Silo chauffant à niveau constant pour assiettes (diam. 200 à 310 mm) avec couvercle.
- Fond du silo avec pente et orifice d'évacuation des eaux résiduuelles.
- Silo amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.
- Thermostat de sécurité pour chaque cuve.
- Butées de blocage sur glissières pour maintien sécurisé des bacs en étuve.

- Câble de branchement spiralé (2 m).
- Démontage et accès facile aux parties électriques.
- Roues en matériau composite Ø 125 mm dont deux avec frein
- Nos bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50

LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE

MODÈLE "MINI-SELF"

Modèle	GN 2/1
Capacité de la cuve en bacs GN (profondeur 200 mm maxi)	1 GN 2/1 2 GN 1/1
Capacité du silo	65 assiettes Ø 200 à 310 mm
Nombre d'étuves (3 bacs GN1/1 H 100mm par étuve)	2
Longueur hors tout	1355 mm
Profondeur hors tout	685 mm
Hauteur hors tout	1060 mm
Poids à vide	90 kg
Charge maximale	170 kg
Puissance électrique	3300 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V
Bain-marie "mini-self"	Code
	Prix HT



MODÈLES CUISINE ET SELF

- Conception en acier inoxydable.
- Thermostat de sécurité.
- Chauffage par eau avec une vanne de vidange.
- Isolation par 30 mm de laine de roche

Modèle à poser

- Le tableau de commande comporte un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0°C à 110°C (permet une régulation à 95°C environ de l'eau).
- Branchement par câble de 1 mètre.

Modèle à encastrer

- Thermostat de régulation de 0°C à 100°C.
- Déport maximum du boîtier de commande par rapport au bain-marie : 800 mm.
- Câble de branchement avec prise 16 A (1.5 m).

MODÈLES BUFFETS

Bains-marie GN1/1 :

- Conception en acier inoxydable.
- Bain-marie chauffant bivalent (fonctionnant à l'alcool gélifié et à l'électricité).
- Les deux modèles sont livrés en carton individuel :
 - sans bac gastro à l'intérieur de la cuve (compatible GN 1/1 ou sous-multiple H 100 mm maxi).
 - 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°.

Marmite à potage

- Fabrication en acier laqué époxy noir granité. Cuve et couvercle en acier inoxydable.
- Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre).
- Cette marmite est équipée d'un thermostat gradué de 1 à 12.
- Cette marmite assure le maintien à la température souhaitée du potage et non son réchauffage.

Marquage CE. Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.



MODÈLES CUISINE ET SELF

Modèles	Modèle à poser	Modèle à encastrer
Capacité de la cuve en bacs GN	GN 1/1 H 150 mm	GN 1/1 H 200 mm
Longueur hors tout	620 mm	600 mm
Profondeur hors tout	370 mm	380 mm
Hauteur hors tout	235 mm	360 mm
Poids à vide	9 kg	13 kg
Charge maximale	20 kg	30 kg
Puissance électrique	1200 W	700 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Modèles cuisine et self	Code 867101 Prix HT	868001

MODÈLES BUFFETS



Modèles	Bain-marie GN 1/1 avec couvercle classique	Bain-marie GN 1/1 avec couvercle "Roll Top"	Marmite à potage
Capacité de la cuve en bacs GN	GN 1/1 H 100 mm	GN 1/1 H 100 mm	-
Capacité de la cuve	16 litres	16 litres	8 litres
Longueur hors tout	630 mm	630 mm	-
Profondeur hors tout	335 mm	335 mm	-
Hauteur hors tout	395 mm	480 mm	390 mm
Diamètre hors tout	-	-	350 mm
Poids à vide	10 kg	12 kg	6 kg
Puissance électrique	700 W	700 W	435 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Modèle bivalent (sauf marmite électricité uniquement)	Code 865201 Prix HT	866201	871008

ACCESSOIRE

Alcool gélifié seau de 4 kg	Code 662104 Prix HT	662104	-
-----------------------------	---------------------------	--------	---



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



Plaques de découpe chauffantes

- Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).
- Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium.
- Thermostat pré-réglé.
- Complément de chauffe par lampe infrarouge.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus.
- Câble de branchement de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

Plaques chauffantes

- Conformés à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C).
- Maintien au chaud par contact sur vitrocéramique.
- Thermostat pré-réglé.
- Voyant lumineux d'indication de fonctionnement.
- Base en acier inoxydable avec embouti monobloc.
- Câble de branchement de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

[*] Caractéristiques techniques de la lampe chauffante disponibles page 291.

Plaques froides

- Conformés à la législation en vigueur pour le maintien froid.
- Présentation possible directement sur la plaque de verre ou sur plats de service.
- Plan de pose amovible en verre trempé et bas avec système de centrage pour plaque eutectique GN 1/1.
- Disponible avec couvercle transparent Roll-top de protection des plats.
- Facilité de nettoyage (pièces amovibles).
- **Livrées avec plaque eutectique GN 1/1 -12°C.**
- Charge maximale : 10 kg.

Marquage CE. Nos plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

PLAQUES CHAUFFANTES

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

ACCESSOIRE

1 - Lampe chauffante amovible infra-rouge (*)	Code 870990	Code 870990
	Prix HT	



PLAQUES DE DÉCOUPE CHAUFFANTES

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

ACCESSOIRES

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





LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



PLAQUES FROIDES

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

ACCESSOIRE

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





- 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. ...).
- 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 gastronomique.
- Facilité de nettoyage.

LIAISON CHAUDE

- Les bains-marie GN1/1 sont livrés avec 1 couvercle et sans bac gastro. Pour bac GN1/1, H100 maximum.
- Bain-marie 2 soupières : livré avec 2 soupières (volume 4 litres) et 2 couvercles.
- L'utilisation des plaques et bain-marie sur la base commune 875000 permet une présentation affleurante sur meubles d'animation décaissés (voir page 139).
- **Les plaques et bains-marie sont livrés sans la base. A commander séparément (réf. 875000).**

LIAISON FROIDE

- Livrée avec une plaque eutectique -12°C et un support plaque eutectique.
- **La plaque froide est livrée sans la base. A commander séparément (réf. 875000).**

Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.



PLAQUES CHAUFFANTES

Modèles	Dessus verre trempé	Dessus inox	Plaque de découpe en aluminium traité
Longueur hors tout	545 mm	545 mm	545 mm
Profondeur hors tout	345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur hors tout	65 mm	65 mm	65 mm
Poids à vide	4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Charge maximale	10 kg	10 kg	10 kg
Puissance électrique	330 W	330 W	330 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code 875001	875002	875003
	Prix HT		

ACCESSOIRE

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



BAINS-MARIE

Modèles	GN 1/1 avec couvercle classique	GN 1/1 avec couvercle Roll-Top	GN 1/1 avec 2 soupières et couvercles
Longueur hors tout	545 mm	545 mm	545 mm
Profondeur hors tout	345 mm	345 mm	345 mm
Hauteur hors tout	250 mm	335 mm	220 mm
Poids à vide	7 kg	7 kg	7 kg
Charge maximale	10 kg	10 kg	10 kg
Puissance électrique	700 W	700 W	700 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Bains-marie	Code 875005	875007	875006
	Prix HT		

ACCESSOIRE

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



PLAQUE FROIDE

Modèle

Longueur hors tout	545 mm
Profondeur hors tout	345 mm
Hauteur hors tout	60 mm
Poids à vide	6 kg
Charge maximale	10 kg

Plaques froides	Code	875004
	Prix HT	

ACCESSOIRES

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



1 |



2 |

PLAQUES CHAUFFANTES - LIAISON CHAUDE LAMPE CHAUFFANTE - LIAISON CHAUDE

PLAQUES "CLASSIC INOX"

- 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.
- Fournie avec un câble de branchement avec prise.
- Interrupteur marche / arrêt.

PLAQUES "EXTRA-BASSES"

- Dessus en aluminium anodisé.
- Température de surface maintenue à 90°C (limiteur 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.
- Poignée de préhension sur partie inférieure
- Coins arrondis sans soudure sur dessus.
- État de surface partie inférieure sans porosité (lavage facilité).
- Câble de branchement de 1,5 m avec cordon débrochable.

Marquage CE. Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.



MODÈLES "CLASSIC INOX"

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

ACCESSOIRE

Lampe chauffante amovible infra-rouge	Code 870990	870990
	Prix HT	



MODÈLES "EXTRA-BASSES"

Modèles	GN 1/1	600 x 400
Longueur hors tout	530 mm	600 mm
Profondeur hors tout	325 mm	400 mm
Hauteur hors tout	38 mm	42 mm
Poids à vide	2 kg	2,5 kg
Charge maximale	10 kg	10 kg
Puissance électrique	225 W	300 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V
Plaques chauffantes	Code 870801	870804
	Prix HT	

- 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 "Classic" acier inoxydable afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus.
- Interrupteur marche / arrêt.
- Cordon de 1,5 m.



LAMPE CHAUFFANTE POUR PLAQUES CHAUDES

Modèle

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

Lampe chauffante	Code	870990
	Prix HT	



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



Retrouvez la vaisselle
et les accessoires
de présentation dans le
catalogue





- Capacité de chargement de 60 à 120 assiettes.
- Parfaite isolation (20 mm de laine minérale).
- Structure autoportante à double paroi.
- Chauffage par résistance (sans ventilation).
- Tablettes support amovibles pour nettoyage.
- Tableau de commande simple en façade, régulateur de chauffe de 0° à 100°C.
- Thermostat de sécurité.
- Branchement par câble spiralé (1.5 m avec prise).
- Fermeture des portes par aimant.

Nos armoires sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.

DES ASSIETTES CHAUDES EN MOINS DE 20 MINUTES



ARMOIRES CHAUFFANTES À ASSIETTES

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



LIAISON FROIDE
LIAISON CHAUDE



Retrouvez
une large gamme de vaisselle
dans le catalogue







DISTRIBUTION DE REPAS

CHARIOTS "NOMAD"	296 - 303
"NAV'THERM"	304 - 307
CHARIOTS "CARCE'ROLL"	310
COMPTOIR CHAUD	310
CHARIOTS DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE	311



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus inox "anti-rayures".
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Compartiments avec glissières embouties pour faciliter le lavage au jet.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Roues à chape inox diam.125 mm.

+ facile à utiliser

- Ecran de commande tactile simple avec programmes intégrés et paramétrages manuels sécurisés. Intégration ergonomique sur tous les modèles (avec ou sans pare haleine).
- Roues à chape inox diam.125 mm : 2 fixes, 2 pivotantes avec freins sur les modèles 2 x 4. 4 pivotantes avec freins et une 5^{ème} roue fixe sur modèles 2 x 8. Roues diam.160 mm et motorisation disponibles en options.

+ ergonomique

- Tablette amovible pour un "passe-plat" pratique et ergonomique : ouvert : efficace pour fluidifier le service, fermé : design et personnalisable.

+ facile et rapide à nettoyer

- Intérieur "monobloc" à glissières embouties. Lavage au jet des compartiments.

+ durable

- Dessus inox "anti-rayures" disponible sur tous les modèles pour une meilleure durée de vie du matériel.

Nos chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.



Personnalisation possible sur demande
Plus de 200 couleurs et nuances disponibles sur
www.egger.com



Fonction maintien froid par groupe froid ventilé



Fonction maintien en température chaude



Fonction remise en température à partir d'une enceinte maintenue froide par groupe froid ventilé et fonction maintien en température chaude



LIAISON CHAUDE

1 bloc neutre
1 bloc chaud ventilé



2 blocs chauds ventilés



1 bloc froid ventilé
1 bloc chaud ventilé



LIAISON FROIDE

1 bloc froid ventilé
1 bloc froid ventilé + RET (*)



DESSUS

Neutre en inox



Neutre en inox + lampe(s)



1 plaque chauffante + 1 lampe**



2 plaques chauffantes + 2 lampes**



(*) RET : Remise en température
(**) Sauf modèles sans pare-haleine

NOMAD

**PRÉSERVE LE GOÛT
POUR APPORTER LE MEILLEUR SERVICE**

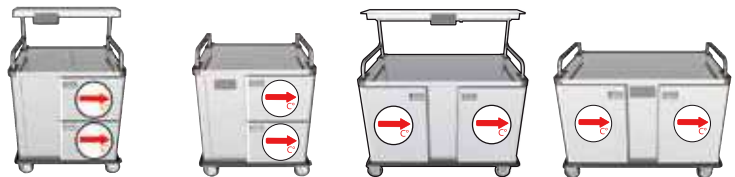


Retrouvez la vidéo Nomad

- 2 Compartiments chauds complètement autonomes (1 cuisson = 1 porte) pour plus d'efficacité de maintien en température.
- 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.
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.

- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
- Accessoires disponibles en page 302.

- Charge maximale d'aliments 2 x 4 niveaux :
 - Enceinte supérieure 30 kg
 - Enceinte inférieure 30 kg
- Charge maximale d'aliments 2 x 8 niveaux :
 - Enceinte gauche 60 kg
 - Enceinte droite 60 kg
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE

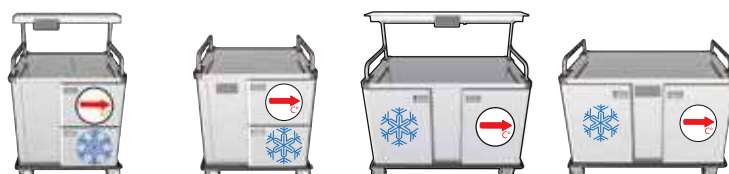
Modèles	2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8	
Nombre de repas	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80	jusqu'à 100/120	jusqu'à 100/120	
Capacité en bacs GN H. 65 mm	2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Longueur hors tout	959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm	
Profondeur hors tout	795 mm	791 mm	795 mm	795 mm	
Hauteur hors tout	1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm	
Poids à vide	120 kg	110 kg	160 kg	140 kg	
Puissance électrique	Dessus inox - neutre Dessus inox - neutre + lampe(s) Dessus 1 plaque + 1 lampe (*) Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	0,9 Kw 1,4 Kw 1,7 Kw -	0,9 Kw - 1,2 Kw -	1,9 Kw 2,9 Kw 2,7 Kw 3,5 Kw	1,9 Kw - 2,2 Kw 2,5 Kw
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	
Consommation électrique	0,42 kwh	0,42 kwh	0,54 kwh	0,54 kwh	
Dessus inox - neutre	Code 885230 Prix HT	885330	885280	885380	
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code 885234 Prix HT	-	885284	-	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code 885231 Prix HT	885331	885281	885381	
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code - Prix HT	-	885282	885382	
OPTIONS					
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code 889012 Prix HT	889012	889017	889017	
Roues diam. 160mm, 2 avec freins 2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues (à commander avec le chariot)	Code 889015 Prix HT	889015	889019	889019	
Roue motorisée pour diam. 160 mm (**) (à commander avec le chariot)	Code - Prix HT	-	889026	889046	

- 1 compartiment chaud + 1 compartiment froid complètement autonomes (1 caisson = 1 porte).
- 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 (composantes froides et plats chauds).
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.
- Groupe froid au R452a sur tiroir pour SAV facile et rapide.

- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- 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).
- Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.

• Accessoires disponibles en page 302.

- Charge maximale d'aliments 2 x 4 niveaux :
 - Enceinte supérieure 30 kg
 - Enceinte inférieure 30 kg
- Charge maximale d'aliments 2 x 8 niveaux :
 - Enceinte gauche 60 kg
 - Enceinte droite 60 kg
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE + LIAISON FROIDE

Modèles	2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8	
Nombre de repas	jusqu'à 30/40	jusqu'à 30/40	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80	
Capacité en bacs GN H. 65 mm	2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Longueur hors tout	959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm	
Profondeur hors tout	795 mm	791 mm	795 mm	795 mm	
Hauteur hors tout	1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm	
Poids à vide	140 kg	130 kg	180 kg	160 kg	
Puissance électrique	Dessus inox - neutre Dessus inox - neutre + lampe(s) Dessus 1 plaque + 1 lampe (*) Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	0,9 Kw 1,4 Kw 1,7 Kw -	0,9 Kw - 1,2 Kw -	1,4 Kw 2,4 Kw 2,2 Kw 3 Kw	1,4 Kw - 1,7 Kw 2 Kw
Puissance frigorifique	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	
Consommation électrique	1,02 kwh	1,02 kwh	1,024 kwh	1,024 kwh	
Dessus inox - neutre	Code 886030 Prix HT	886130	886080	886180	
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code 886034 Prix HT	-	886084	-	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code 886031 Prix HT	886131	886081	886181	
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code - Prix HT	-	886082	886182	
OPTIONS					
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code 889012 Prix HT	889012	889017	889017	
Roues diam.160 mm, 2 avec freins 2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues (à commander avec le chariot)	Code 889015 Prix HT	889015	889019	889019	
Roue motorisée pour diam.160 mm (**) (à commander avec le chariot)	Code - Prix HT	-	889026	889046	

- 2 compartiments réfrigérés complètement autonomes (1 cuisson = 1 porte), 1 compartiment pour composantes froides + 1 compartiment avec RET pour plats chauds.
- 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 en liaison froide.
- 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 de remise en température.

- Groupe froid au R452a sur tiroir pour SAV facile et rapide.
- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- 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).
- Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.

- Accessoires disponibles en page 302.
- **Module de traçabilité** : pour les modèles sans pare-haleine : montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.
- **Charge maximale** d'aliments 2 x 4 niveaux :
 - Enceinte supérieure 13 kg
 - Enceinte inférieure 30 kg
- **Charge maximale** d'aliments 2 x 8 niveaux :
 - Enceinte gauche 60 kg
 - Enceinte droite 26 kg
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf. 889019 (4 roues diam.160 mm, 2 avec freins).



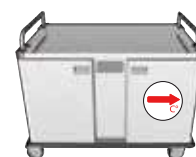
MODÈLES POUR LIAISON FROIDE

Modèles	2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8	
Nombre de repas	jusqu'à 30/40	jusqu'à 30/40	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80	
Capacité en bacs GN H.65 mm	2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Longueur hors tout	959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm	
Profondeur hors tout	795 mm	791 mm	795 mm	795 mm	
Hauteur hors tout	1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm	
Poids à vide	140 kg	130 kg	180 kg	160 kg	
Puissance électrique	Dessus inox - neutre Dessus inox - neutre + lampe(s) Dessus 1 plaque + 1 lampe (*) Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	3,8 Kw 3,8 Kw 3,8 Kw -	3,8 Kw - 3,8 Kw -	7 Kw 8 Kw 7,9 Kw 8,7 Kw	7 Kw - 7,4 Kw 7,7 Kw
Puissance frigorifique	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	450 W (à -5°C)	
Tension - 50/60 Hz	M-230 V		T-400 V		
Consommation électrique	4,3 kwh	4,3 kwh	7,66 kwh	7,66 kwh	
Dessus inox - neutre	Code 887030 Prix HT	887130	887080	887180	
Dessus inox - neutre + lampe(s) (1 lampe pour 2 x 4 - 2 lampes pour 2 x 8)	Code 887034 Prix HT	-	887084	-	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code 887031 Prix HT	887131	887081	887181	
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code - Prix HT	-	887082	887182	
OPTIONS					
Fermeture à clé - (à commander avec le chariot)	Code 889022 Prix HT	889022	889027	889027	
Sonde à piquer (à commander avec le chariot)	Code 889013 Prix HT	889013	889013	889013	
Module de traçabilité-livré avec clé USB (à commander avec le chariot)	Code 889014 Prix HT	889014	889014	889014	
Roues diam.160 mm, 2 avec freins - 2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues - (à commander avec le chariot)	Code 889015 Prix HT	889015	889019	889019	
Roue motorisée pour diam.160 mm (**) (à commander avec le chariot)	Code - Prix HT	-	889026	889046	

- 2 compartiments complètement autonomes (1 caisson = 1 porte) : 1 compartiment chaud + 1 compartiment neutre pouvant recevoir une plaque eutectique .
- 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 en liaison chaude.
- Passe-plat rabattable pour envoi des assiettes.
- Surface de dressage confortable.
- Interface de commande à écran tactile moderne et simple d'utilisation.

- Affichage permanent des températures et des paramètres de fonctionnement du compartiment chaud.
- Modèles avec ou sans pare-haleine de protection.
- Lavage au jet des compartiments.
- Plaques chauffantes et pare-haleine en verre trempé (résistance).
- Accès sécurisé aux paramétrages de fonctionnement.
- Bandage de protection.
- Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
- Accessoires disponibles en page 302.

- Charge maximale d'aliments 2x8 niveaux :
 - Enceinte gauche 60 kg
 - Enceinte droite 60 kg
- (*) Pas de lampe pour les modèles sans pare-haleine.
- (**) Cette option nécessite l'enregistrement en plus de la réf.889019 (4 roues diam.160mm, 2 avec freins).



MODÈLES POUR LIAISON CHAUDE + NEUTRE

Modèles	2 x 8	2 x 8	
Nombre de repas	jusqu'à 60/80	jusqu'à 60/80	
Capacité en bacs GN H.65 mm	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1	
Longueur hors tout	1327 mm	1327 mm	
Profondeur hors tout	795 mm	795 mm	
Hauteur hors tout	1371 mm	1084 mm	
Poids à vide	160 kg	140 kg	
Puissance électrique :	Dessus inox - neutre Dessus inox - neutre + lampe(s) Dessus 1 plaque + 1 lampe (*) Dessus 2 plaques + 2 lampes (*)	1 Kw 2 Kw 1,8 Kw 2,6 Kw	1 Kw - 1,3 Kw 1,6 Kw
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	
Consommation électrique	0,3 kwh	0,3 kwh	
Dessus inox - neutre	Code 885080 Prix HT	885180	
Dessus inox - neutre + 2 lampes	Code 885084 Prix HT	-	
Dessus 1 plaque vitro + 1 lampe (*)	Code 885081 Prix HT	885181	
Dessus 2 plaques vitro + 2 lampes (*)	Code 885082 Prix HT	885182	
OPTIONS			
Fermeture à clé (à commander avec le chariot)	Code 889017 Prix HT	889017	
Roues diam.160mm, 2 avec freins - 2 x 4 : 4 roues - 2 x 8 : 5 roues (à commander avec le chariot)	Code 889019 Prix HT	889019	
Roue motorisée pour diam.160 mm (**) (à commander avec le chariot)	Code 889026 Prix HT	889046	



ACCESSOIRES



SUPPORT POUBELLE

Livré avec deux poubelles

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
210	461	340	889011	

TABLETTE LATÉRALE RABATTABLE

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
290	578	61	889010	

SUPPORT D'IDENTIFICATION

Code	Prix HT
889018	

SUPPORT FIL INOX POUR CÂBLE D'ALIMENTATION

Code	Prix HT
889020	

Disponible uniquement pour les modèles en triphasé.

NIVEAU CONSTANT POUR ASSIETTES RONDES

1 silo avec couvercle	Code	Prix HT
Chauffant statique non ventilé	777184	

Livré avec 1 couvercle.

NB : ce chariot peut être personnalisé au même titre que les chariots Nomad. Nous consulter.



PLAQUE EUTECTIQUE

En polyéthylène. Accumulateur de froid. Pour une bonne visualisation de l'état de congélation et ainsi plus de sécurité d'utilisation, les corps de nos plaques eutectiques sont transparents.

* Pour la réf. 826005 : congeler pendant 24h la plaque à une température minimum de -30°C.

L HT mm	L HT mm	H HT mm	Puissance frigorigique	Code	Prix HT
GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C					
325	176	30	300 kj	826001	
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C					
530	325	30	990 kj	826003	
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C					
530	325	30	875 kj	826004	
GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C					
530	325	30	890 kj	826005	

OPTIONS



OPTION ROUES DIAM.160 MM, 2 AVEC FREINS

	Code	Prix HT
4 roues pour chariots 2 x 4	889015	
5 roues pour chariots 2 x 8	889019	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

MOTORISATION

Marche avant / arrière. Commande par joystick proportionnelle. Bouton marche/arrêt sur le boîtier de commande. Témoin de charge lumineux. Meilleure gestion de la charge et décharge de la batterie.

	Code	Prix HT
Pour chariots Nomad avec pare-haleine		
Roue motorisée pour diam.160 mm	889026	
Pour chariots Nomad sans pare-haleine		
Roue motorisée pour diam.160 mm	889046	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.



SONDE À PIQUER

	Code	Prix HT
	889013	

Non compatible avec les modèles maintien en température. A commander avec le chariot.



La gamme de chariots "Nomad" peut être personnalisée sur consultation. Plus de 200 couleurs et nuances !
 Les zones des chariots qui sont personnalisables sont :
 - les façades latérales
 - la façade derrière la tablette rabattable
 - la tablette rabattable
 Cette personnalisation est réalisée en stratifié à sélectionner dans la gamme de la société Egger - www.egger.com
 Pour les nuances "bois", préciser lors de la commande le sens du veinage souhaité (sans indication contraire, montage dans le sens vertical du veinage, comme sur la photo ci-contre).
 NB : L'option personnalisation pourra entraîner un délai supplémentaire qui sera précisé lors de la confirmation de commande.

OPTION DE PERSONNALISATION

	Code	Prix HT
Personnalisation pour chariots 2 x 8	889031	
Personnalisation pour chariots 2 x 4	889032	

NB : la référence de couleur ou nuance Egger doit être précisée lors de la commande

MODULE DE TRAÇABILITÉ

Livré avec une clé USB

	Code	Prix HT
	889014	

Option non compatible avec les modèles maintien en température. Pour les modèles sans pare haleine: montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.

FERMETURE À CLÉ

	Code	Prix HT
Pour chariots Nomad maintien en température		
Fermeture à clé pour modèle 2 x 4 niveaux	889012	
Fermeture à clé pour modèle 2 x 8 niveaux	889017	
Pour chariot Nomad remise en température		
Fermeture à clé pour modèle 2 x 4 niveaux	889022	
Fermeture à clé pour modèle 2 x 8 niveaux	889027	

Montage en usine exclusivement. A commander avec le chariot.



Exemple de personnalisation "Cerisier de Venise clair"

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Structure en acier inoxydable.
- Roues pivotantes avec frein.
- Interface de programmation (3 programmes) avec accès sécurisé.
- Affichages permanents en façade (température, horloge, temps).
- Accès facile aux repas pendant la connexion à la borne (chariot "traversant").
- Détection de présence de chariot pour mise en route. Alarme sonore en cas de déconnexion pendant un cycle suite à une coupure de courant.

+ simplicité d'utilisation

- Tableau de commande tactile simple à utiliser.
- Programmations préréglées et accès sécurisé pour éviter les erreurs de manipulation.
- 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).

+ manutention sûre et sans effort

- Encombrement et poids réduits.
- Poignées de manutention pratiques, portes d'ouverture et fermetures rapides, roues pivotantes avec freins.

+ autonomie de plus de 45 mn

- 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 coeur) du compartiment supérieur.

+ polyvalence des navettes

- Chariots à deux enceintes (haut/chaud, bas/froid) traversantes compatibles avec : portions individuelles sur grilles, plateaux prémontés, plats multiporions ou vrac, en bacs inox ou barquettes jetables.

+ fonctionnement sécurisé

- Système de connexion des chariots facilité et sécurisé (guidage et verrouillage par électro-aimant haut et bas).

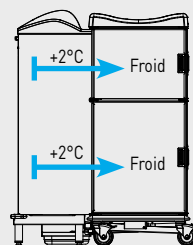
+ nettoyage facile et hygiène assurée

- Angles intérieurs rayonnés pour un nettoyage facile et rapide au jet des chariots navettes.

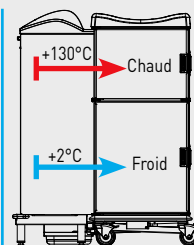


LES PROCESS

LIAISON FROIDE

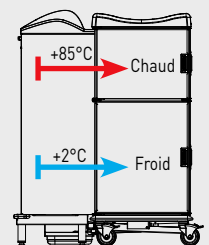


A la mise en tension

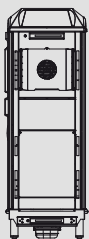


Moins d'une heure avant service

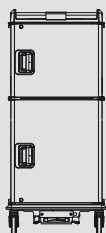
LIAISON CHAUDE



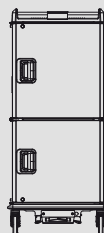
A la mise sous tension et activation du chaud



Borne



Chariot 4/8



Chariot 6/6

NAV'THERM

**SOUPLESSE ET POLYVALENCE
POUR UN SERVICE MIDI ET SOIR, TOUS LES JOURS**



- Structure en acier inoxydable.
- 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.
- Roues pivotantes avec frein (maniabilité/ blocage).
- Accès facile aux repas pendant la connexion à la borne (chariot "traversant").
- Facilité et rapidité de nettoyage : chariot lavable au jet.
- Détection de présence de chariot pour mise en route. Alarme sonore en cas de déconnexion pendant un cycle suite à une coupure de courant.
- Deux modèles de chariots :
 - Chariot version 4 GN1/1 haut + 8 GN 1/1 bas (4/8)
 - Chariot version 6 GN1/1 haut + 6 GN 1/1 bas (6/6)
- Groupe frigorifique au R134a.
- **Charge maximale 4 x 8 niveaux :**
 - Enceinte supérieure 15 kg
 - Enceinte inférieure 50 kg
- **Charge maximale 6 x 6 niveaux :**
 - Enceinte supérieure 22 kg
 - Enceinte inférieure 38 kg
- Groupe frigorifique au R134a. Marquage CE - Nav'therm est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.



NAV'THERM

Modèles	Chariot 4/8	Chariot 6/6	Borne
Nombre de repas	10 / 30	20 / 40	-
Nombre de niveaux :	12	12	-
Enceinte supérieure	4	6	-
Enceinte inférieure	8	6	-
Capacité enceinte supérieure :	Bacs GN1/1 H 65 4	6	-
Grilles GN1/1	4	6	-
Capacité enceinte inférieure :	Bacs GN1/1 H65 8	6	-
Plateaux fast food 350 x 270 mm (pour chariots 881800 - 881900)	16	12	-
Plateaux 460x360mm à 480 x 380 mm (pour chariots 881800 - 881900)	8	6	-
Plateaux GN1/1 530 x 325 mm (pour tous les chariots)	8	6	-
Longueur hors tout	698 mm	698 mm	557 mm
Profondeur hors tout	686 mm	686 mm	589 mm
Hauteur hors tout	1547 mm	1547 mm	1566 mm
Poids à vide	100 kg	100 kg	80 kg
Puissance électrique	-	-	4850 W
Puissance frigorifique	-	-	620 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	-	-	230 V
Chariot avec panier plateaux	Code 881800	881900	-
Prix HT			
Chariot avec panier polyvalent	Code 881803	881903	-
Prix HT			
Borne	Code -	-	880002
Prix HT			
OPTION			
Jeu de 4 roues diam.125 mm "tout terrain" (montage en usine)	Code 881890	881890	-
Prix HT			

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 : panier "polyvalent" 6 niveaux





GRILLE FIL INOX

L	l	Cadre	Traverses	Fils	Code	Prix HT
cm	cm	Ø mm	Nbre Ø mm	Nbre Ø mm		
53	32,5	5	1 5	20 2	711003	



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/1

H	C	Code	Prix HT
mm	litre		
65	9	741006	
100	13,5	741010	



Retrouvez notre gamme de chariots petit déjeuner en pages 366 à 368 de ce catalogue



Retrouvez les assiettes, verres, couverts dans le catalogue



CARCE'ROLL

- Construction en inox.
- Poignées de manutention sur 4 côtés pour une manipulation facile.
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties pour nettoyage facile et rapide.
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge, 1/2 charge.
- Conforme aux réglementations d'indémontabilité des pièces et composants (portes, joints, etc.).
- Roues diam.200 mm chape inox dont 2 avec freins.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD

- Construction en inox (montage par vis inviolables).
- Dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.
- Plaque chauffante format 2/1.
- Roues diam.125 mm à chape inox dont 2 avec frein.
- Livré avec passe plat entièrement en inox et fenêtre avant en polycarbonate.

CHARIOT PORTE À PORTE

- Construction en inox.
- Poignée de manutention soudée.
- Fonctionnement du système de chauffe par inertie (montage du bloc de chauffe avec vis inviolables).
- 4 roues diam.125 mm en matériau composite dont 2 avec frein.
- Livré tout équipé (plaque chauffante, bacs, bac à pain, plaques eutectiques).

+ performant

- **CARCE'ROLL** équipé d'un compartiment chauffant (en partie haute) par air ventilé conforme aux règles de remise en température. Fonctionnement en monophasé pour le modèle GN1/1. Compartiment froid (en partie basse) avec plaque eutectique GN1/1.
- **MEUBLE COMPTOIR CHAUD** : dessus chauffant par plaque verre trempé pouvant recevoir 4 bacs GN1/2. Après remise en température dans un chariot Carce'roll, le comptoir chaud permet le dressage des assiettes en mode self assisté.
- **CHARIOT PORTE À PORTE** : après remise en température dans un chariot Carce'roll, les bacs GN1/2 ou GN1/1 du chariot porte à porte sont maintenus au chaud sur des plaques chaudes (surface disponible 2GN1/1 ou 2GN1/1) + 1GN1/1 à inertie pour assurer un service conforme aux règles de température en vigueur.

+ ergonomique

- **CARCE'ROLL** : équipé d'un panneau de commande électromécanique simplifié avec maintien en température automatique en fin de cycle de remise en température. 2 programmes : pleine charge et 1/2 charge.
- **COMPTOIR CHAUD** : équipé d'un passe-plat avec fenêtre pour permettre une bonne vision des menus présentés et des opérations de dressage d'assiettes.
- **CHARIOT DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE** : avec 2 niveaux de stockage des bacs de préparation : supérieur pour le service, inférieur pour le réapprovisionnement, stockage possible des ustensiles de service et du pain dans des contenants séparés.

+ manutention aisée

- **CARCE'ROLL** : préhension optimale sur 4 côtés. Dessus galerie monobloc. Roues pivotantes avec freins et bandages de protection aux chocs. Maintien des portes ouvertes par blocage magnétique (sans pièce en saillie).



Le chariot Carce'roll est conçu pour la distribution de repas en liaison froide en milieu carcéral. Disponible en plusieurs versions pour satisfaire à tous les besoins de service ainsi qu'aux différents types d'installations (dimensions des coursives). Carce'roll modèle GN1/1 fonctionne en monophasé (alimentation 230V, puissance 3kw) pour une plus grande souplesse d'utilisation et une limitation des consommations électriques.

CHARIOTS DE DISTRIBUTION EN MILIEU CARCÉRAL



CHARIOTS
DE DISTRIBUTION

CARCE'ROLL MEUBLE COMPTOIR CHAUD

CARCE'ROLL

- Poignées de manutention sur 4 côtés pour une manipulation facile.
- Verrouillage latéral magnétique de porte (ouverture à 270°).
- Charnières inox indéformables.
- Loqueteau avec fermeture à clé.
- Conforme aux réglementations d'indémontabilité des pièces et composants (portes, joints, etc..).
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties pour nettoyage facile et rapide.
- Panneau de commande électronique avec 2 programmes : pleine charge, 1/2 charge.
- Équipé d'une galerie monobloc en partie supérieure.
- Acier inoxydable alimentaire.

- Livré 1 ou 2 plaques eutectiques GN1/1 -12°C suivant les modèles.
- Alimentation monophasée 230V - 16 A plus économe sur modèle GN1/1.
- En conformité avec les réglementations de maintien et remise en température des préparations culinaires.
- Permet le service de 40 à 80 repas complets.
- Thermo convection efficace pour la RET (en 1 heure) des composantes chaudes en conditionnement multiportions (bacs inox) ou individuel (barquettes).
- Utilisation de plaques eutectiques pour le stockage des composantes froides.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD

Structure :

- Montage par vis inviolables.
- Dessus épaisseur 2 mm, finition poli vibré.

Dessus chauffant :

- Plaque chauffante format 2/1.
- Chauffe avec thermostat de régulation préprogrammé.
- Verre trempé ép. 6mm avec résistance chauffante collée. Maintenance aisée avec une étanchéité autour du verre sans mastic.
- Branchement simple par une prise standard (16A 230 V 2P+T), longueur du cordon de 2.2 m.



CARCE'ROLL

Modèles	2 x 5 GN1/1	2 x 5 GN2/1
Nombre de repas	jusqu'à 40	jusqu'à 80
Nombre de niveaux :	5 (pour chaque compartiment)	5 (pour chaque compartiment)
Capacité en bacs GN H.65 mm	10 GN1/1 ou 20 GN1/2	20 GN1/1 ou 40 GN1/2
Longueur hors tout	690 mm	862 mm
Profondeur hors tout	926 mm	1038 mm
Hauteur hors tout	1705 mm	1820 mm
Poids à vide	158 kg	202 kg
Charge maximale	2 x 9 kg	2 x 18 kg
Puissance électrique	3600 W	8600 W
Tension	230 V monophasé 50 Hz	400 V triphasé + neutre 50 Hz
Consommation électrique	2,47 kwh	4,86 kwh
Modèle traversant accès 2 côtés	Code 884155 Prix HT	884255

OPTIONS

Grille spéciale GN2/1 (*)	Code - Prix HT -	884292
---------------------------	---------------------	--------

(*) permet le chargement en bacs GN1/2 H65 mm avec couvercles.

Marquage CE - Ces chariots sont conformes aux normes NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.

MEUBLE COMPTOIR CHAUD



Modèle	
Longueur hors tout	1209 mm
Profondeur hors tout	770 mm
Hauteur hors tout	1228 mm
Poids à vide	79 kg
Charge maximale (sur la plaque chauffante)	20 kg
Puissance électrique	870 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V
Meuble comptoir chaud	Code 884406 Prix HT

CHARIOTS DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE

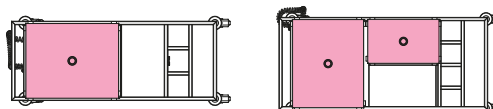
Structure

- Construction entièrement acier inoxydable.
- Châssis soudé tube acier inoxydable carré 25 x 25 mm.
- Poignée de manutention soudée.
- Plateau inférieur en tôle inox épaisseur 1,5 mm.
- Montage du bloc de chauffe avec vis inviolables.
- 4 roues Ø 125 mm en matériau composite dont 2 avec frein.
- Charge maximale : 120 kg.
- Tous les accessoires (bacs gastronorme, bac à pain) sont amovibles pour un nettoyage facile en machine.

Dessus chauffant :

- Fonctionnement du système de chauffe par inertie (partie chauffante isolée avec laine de verre, plaque en aluminium épais).
- Autonomie de service : 30 mn hors secteur.
- Préchauffe avec thermostat de régulation préprogrammé (durée 1h).
- Couvercle de maintien de la température pendant la mise en chauffe.
- Thermostat de sécurité.
- Branchement par câble spiralé sur prise standard (16A 230 V 2P+T).
- Bouton on/off sur chaque plaque (sur modèle 3GN1/1).

CHARIOTS DE DISTRIBUTION PORTE À PORTE



Modèles	Chariots		Plaques	
Capacité chauffante	2 GN1/1	3 GN1/1	1 GN1/1	2 GN1/1
Longueur hors tout	1484 mm	1586 mm	332 mm	683 mm
Profondeur hors tout	630 mm	757 mm	556 mm	556 mm
Hauteur hors tout	sans couvercle	865 mm	134 mm	142 mm
	avec couvercle	915 mm	184 mm	193 mm
Poids à vide	63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Charge maximale	sur la plaque	20 kg	10 kg	20 kg
	sur le chariot	120 kg	-	-
Puissance électrique	1400 W	1400 W + 700 W	700 W	1400 W
Tension - monophasé 50 /60Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Chariot de service porte à porte avec plaque chauffante	Code	884306	-	-
	Prix HT		-	-



Livré tout équipé :
 Plaque chauffante (2GN1/1 ou 2GN1/1 + 1GN1/1) avec cordon spiralé de branchement.
 4 bacs inox GN1/1 H100 mm pour le chariot 2GN1/1 ou 5 bacs inox GN1/1 H100 mm pour le chariot 3GN1/1
 3 bacs inox GN1/6 H150 mm.
 3 plaques eutectiques.
 1 bac à pain en PEHD alimentaire.





CUISINE - LABORATOIRE

TABLE RÉFRIGÉRÉE TAÏGA	314 - 317
RANGEMENTS VAUCONSANT	318 - 325
PROJETS SUR MESURE PI CREATION	326 - 327



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

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.
- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles) et vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare haleine).

+ de sécurité

- 2 évaporateurs permettent une couverture froide sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm. Préparation des produits à une température contrôlée de +4° C en moyenne à cœur.

+ de modularité

- Table disponible avec ou sans réserve, nombreux accessoires pour mise en place des ingrédients.
- Facile à déplacer, elle peut être utilisée en production, en comptoir de distribution, en traiteur événementiel, en multi-sites.

+ de productivité

- De 2 GN à 5 GN, Taïga permet la mise en place de 1 à 2 postes de travail pour une meilleure organisation.
- Disponible avec réserves réfrigérées.

+ de confort

- Grâce au flux d'air froid laminaire latéral, assurance d'un vrai confort de travail (pas d'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs).

+ d'hygiène

- La lampe UVC de série limite les risques de développement de germes, bactéries dans le flux d'air.
- Accès facile sans outil aux parties techniques pour nettoyage de la cuve.



Taïga permet la préparation des produits à une température contrôlée (entre +4°C et +7°C en moyenne à cœur) dans une ambiance de +25°C. Une solution économe en comparaison avec une salle climatisée :

- Surface de travail divisée par 10.
- Volume d'air à refroidir divisé par 100.
- 25 à 30% d'économie en puissance frigorifique absorbée pour un service équivalent en nombre de repas.
- Moins de risque d'absences pour maladies (liées aux chocs de température entre salle climatisée et température ambiante).



TAÏGA

L'ALTERNATIVE PERFORMANTE ET ÉCONOMIQUE
À UNE SALLE CLIMATISÉE





TABLES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles	2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout	1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide	113 kg	125 kg	137 kg	149 kg
Puissance électrique	600 W	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique	800 W	1100 W	1100 W	1100 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V
Modèles sans réserve réfrigérée	Code 851102	Code 851103	Code 851104	Code 851105
	Prix HT			

OPTIONS

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



- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piétement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpe se déplacent ou s'élèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation).
- 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.
- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes), limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. **De série sur tous les modèles.**

- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taiga sont livrées avec:
 - plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
 - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine).
- Pour les modèles 3GN, 4GN, 5GN avec réserve réfrigérée : 2 portes : 3 bacs GN1/1 H100 par porte (échantelles amovibles).
- Groupe frigorifique au R452A.



TABLES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide	173 kg	193 kg	216 kg
Puissance électrique	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique	1100 W	1100 W	1100 W
Tension - monophasé 50 Hz	230 V	230 V	230 V
Modèles avec réserve réfrigérée	Code 851123	Code 851124	Code 851125
	Prix HT		

OPTIONS

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

4 |



5 |



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm.
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux.
- Portillons à fermeture magnétique.
- Régulation par thermostat à affichage digital.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage.



R-452A



60 dBa
en moyenne



-20%
conso.
d'énergie



afnor
AC D40-004



18
10
AISI 304

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBa en moyenne.
- Vibrations et chaleur soufflée nettement atténuées.

+ performant

- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène).

+ de sécurité alimentaire

- Entièrement en acier inoxydable 18 / 10 AISI 304.

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A.

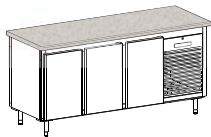
Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004



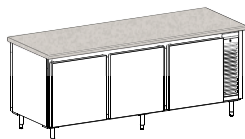
LABO

UNE GAMME D'ÉQUIPEMENTS
ROBUSTES ET PRATIQUES POUR LA CUISINE
ET LE LABORATOIRE



RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT
LIVRÉS AVEC GROUPE FROID

Nombre de portillons	1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 1/1		1390 mm	1835 mm	2280 mm
Largeur du rangement GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement GN 2/1	1255 mm	1800 mm	2450 mm	
Largeur du rangement GN 2/1	800 mm	800 mm	800 mm	
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo	396 W	396 W	665 W	665 W
P. Electrique	350 W	350 W	600 W	600 W
Portillon GN 1/1		Code NJRR08000	Code NJRR08100	Code NJRR08200
		Prix HT*		
Portillon GN 2/1		Code NJRR10000	Code NJRR10100	Code NJRR10200
		Prix HT*		
Option				
Elément livré sans groupe froid (groupe à distance) [1]		Code OFG04	Code OFG04	Code OFG05
		Prix HT		

RANGEMENTS RÉFRIGÉRÉS ADOSSÉS AVEC DESSUS GRANIT
SANS LOGEMENT GROUPE

Nombre de portillons	1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 1/1		1140 mm	1550 mm	2030 mm
Largeur du rangement GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm
Longueur du rangement GN 2/1	1005 mm	1590 mm	2200 mm	2850 mm
Largeur du rangement GN 2/1	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo	248 W	248 W	361 W (2)	361 W
P. Electrique	100 W	100 W	100 W	100 W
Portillon GN 1/1		Code NJRR20000	Code NJRR20100	Code NJRR20200
		Prix HT*		
Portillon GN 2/1		Code NJRR22000	Code NJRR22100	Code NJRR22200
		Prix HT*		

[1] 248 W pour le rangement GN 1/1 - [2] -516 € [code : OFG04] pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

* dont 6 € d'Eco-part

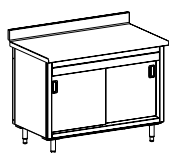
ÉLÉMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304.
- Dessus en granit de 20 mm.
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux, portillons à fermeture magnétique (étanchéité par cadre bourrelet amovible).
- Chaque compartiment est équipé d'échelles amovibles en acier inox à six niveaux de glissières GN 1/1 ou GN 2/1.
- Groupe compresseur (gaz réfrigérant R452a) logé dans un local technique situé à droite et correctement aéré.
- Régulation par thermostat à affichage digital.
- Température réserve : 4°C en moyenne à cœur d'aliment (homogène).
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage fourni.

OPTIONS

Désignation		
Grille acier inoxydable GN 1/1 (l'unité)	Code	09-0555
	Prix HT	
Grille acier inoxydable GN 2/1 (l'unité)	Code	09-0550
	Prix HT	
Deux tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR030
	Prix HT	
Deux tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR040
	Prix HT	
Trois tiroirs GN 1/1 à la place d'un portillon	Code	OAR050
	Prix HT	
Trois tiroirs GN 2/1 à la place d'un portillon	Code	OAR060
	Prix HT	
Groupe sur coulisses	Code	OEG030
	Prix HT	
Fermeture à clé (le portillon)	Code	PEG020
	Prix HT	





RANGEMENTS NEUTRES ADOSSÉS

Longueur	500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code	MJRN00000	MJRN00100	MJRN00200	MJRN00300	MJRN00400
	Prix HT*					
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN04000				
	Prix HT*					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN04100				
	Prix HT*					
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN04200				
	Prix HT*					
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN04300				
	Prix HT*					

Sur-mesure

De 800 mm à 1000 mm - 2 portes	Code	NJRN02000				
	Prix HT*					
De 1010 mm à 1200 mm - 2 portes	Code		NJRN02100			
	Prix HT*					
De 1210 mm à 1400 mm - 2 portes	Code			NJRN02200		
	Prix HT*					
De 1410 mm à 1600 mm - 2 portes	Code				NJRN02300	
	Prix HT*					
De 1610 mm à 1800 mm - 2 portes	Code					NJRN02400
	Prix HT*					
De 1810 mm à 2000 mm - 2 portes	Code					NJRN02500
	Prix HT*					
De 2010 mm à 2200 mm - 4 portes	Code					NJRN02600
	Prix HT*					
De 2210 mm à 2400 mm - 4 portes	Code					NJRN02700
	Prix HT*					
De 2410 mm à 2600 mm - 4 portes	Code					NJRN02800
	Prix HT*					
De 2610 mm à 2800 mm - 4 portes	Code					NJRN02900
	Prix HT*					

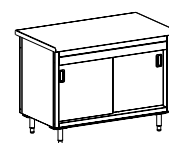
* dont 6 € d'Eco-part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus inox en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face
- Dossier de 100 x 20 mm avec arrondi de 10 mm sur l'arrière (meuble adossé)

ÉLÉMENTS

- Intérieur avec angles arrondis
- 2 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur inférieure à 2000 mm
- 4 portes coulissantes doublées, suspendues par rail inox (sur une ou deux faces) pour une longueur supérieure à 2000 mm
- 2 niveaux de stockage
- Tiroirs sur coulisses pour bacs GN 1/1 fournis (meuble à tiroirs)

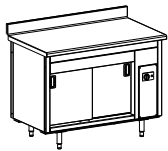


RANGEMENTS NEUTRES CENTRAUX

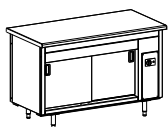
Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Simple face	Code		MJRN06000	MJRN06100	MJRN06200	MJRN06300	MJRN06400
	Prix HT*						
Double face	Code		NJRN08000	NJRN08100	NJRN08200	NJRN08300	NJRN08400
	Prix HT*						
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150)	Code	NJRN10000					
	Prix HT*						
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100)	Code	NJRN10100					
	Prix HT*						
3 tiroirs (bacs GN 1/1-150) sans dessus	Code	NJRN10200					
	Prix HT*						
4 tiroirs (bacs GN 1/1-100) sans dessus	Code	NJRN10300					
	Prix HT*						

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS ADOSSÉS ET CENTRAUX

Longueur		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
	Prix HT						
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050
	Prix HT						
Bord arrondi poli miroir sur le dessus (le ml)	Code	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020
	Prix HT						


RANGEMENTS CHAUFFANTS ADOSSÉS

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Electrique - Dessus isolé		1530 W	1530 W	1530 W	3060 W
P. Electrique - Dessus chauffant		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Dessus isolé	Code	MJRC00000	MJRC00100	MJRC00200	MJRC00300
	Prix HT*				
Dessus chauffant	Code	MJRC02000	MJRC02100	MJRC02200	MJRC02300
	Prix HT*				
Sur-mesure					
De 800 mm à 1100 mm	Code	NJRC04000			
	Prix HT*				
De 1110 mm à 1400 mm	Code	NJRC04100			
	Prix HT*				
De 1410 mm à 1700 mm	Code	NJRC04200			
	Prix HT*				
De 1710 mm à 2000 mm	Code	NJRC04300			
	Prix HT*				


RANGEMENTS CHAUFFANTS CENTRAUX AVEC DESSUS CHAUFFANT

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Largeur - Rangement simple face		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Largeur - Rangement double face		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Electrique		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Simple face	Code	MJRC06000	MJRC06100	MJRC06200	MJRC06300
	Prix HT*				
Double face	Code	NJRC08000	NJRC08100	NJRC08200	NJRC08300
	Prix HT*				

* dont 6 € d'Eco-part

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Dessus en finition poli satiné
- Dessus chauffant : chauffé par 2 résistances en épingles blindées en inox, bord tombé avant de 40 mm, arrondi de 10 mm sur la face, dossier arrière 100 x 20 mm rapporté (cause dilatation)
- Dessus isolé : dessus isolé par laine de roche 30 mm, bord tombé avant de 40 mm avec dossier arrière de 100 x 20 mm, arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière

ÉLÉMENT

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Etuve avec angles arrondis, chauffage par air pulsé (résistances à ailettes blindées en acier inox et ventilateur placés dans un caisson supérieur)
- Température étuve réglable de 0°C à 85°C (thermostat et voyant de contrôle spécifique)
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Portes coulissantes isolées et doublées, suspendues par rail inox
- Dessus chauffant et étuve commandés séparément par thermostat et voyant de contrôle spécifique
- Deux niveaux de stockage
- Composants électriques accessibles sur un support coulissant (facilité d'intervention), protection par fusibles

OPTIONS COMMUNES AUX RANGEMENTS CHAUFFANTS ADOSSÉS ET CENTRAUX

Longueur		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 roulettes pivot. en inox Ø 125 mm dont 2 à freins (par meuble)	Code Prix HT	OEM010	OEM010	OEM010	OEM010
Fermeture à clé pour portes coulissantes	Code Prix HT	PEG050	PEG050	PEG050	PEG050
Bord arrondi poli miroir sur le dessus (le ml)	Code Prix HT	ODD020	ODD020	ODD020	ODD020

* dont 6 € d'Eco-part



Pi Creation est concepteur-fabricant spécialisé dans la réalisation de cuisine professionnelle sur-mesure.

Nos équipements sont conçus dans nos bureaux d'études et fabriqués dans nos ateliers par des équipes de spécialistes (concepteurs de systèmes de restauration, dessinateurs, chaudronniers inox, menuisiers, marbriers, électriciens, frigoristes) hautement qualifiées, attachées à leurs savoir-faire dans les équipements de restauration, et mobilisées pour répondre à vos besoins spécifiques de réalisation sur-mesure.

CONSULTEZ-NOUS POUR ÉTUDIER VOTRE PROJET



LA CUISINE SUR-MESURE

PAR PI CREATION







MANUTENTION & STOCKAGE

LES BACS GASTRONORME

BACS GASTRONORME INOX	330 - 338
BACS GASTRONORME COPOLYESTER	340 - 343
BACS GASTRONORME EN POLYPROPYLENE	344 - 345
ACCESSOIRES	346

LES CHARIOTS

CHARIOTS À GLISSIÈRES EXCEPTIO	348 - 349
CHARIOTS À GLISSIÈRES OPTIMO	350 - 351
AUTRES CHARIOTS À GLISSIÈRES	352 - 353
PLAQUES PÂTISSIÈRES - GRILLES	354 - 355
CHARIOTS DE SERVICE	356 - 357
CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES	358
SOCLES ROULEURS	359
CHARIOTS À PLATEFORME	359
CUVIERS	360
CHARIOTS DE PRÉPARATION	361
CHARIOTS D'ÉGOUTTAGE	362 - 363
CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES	364 - 365
CHARIOTS PETIT DÉJEUNER	366 - 368
CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE	369

LES RAYONNAGES

RAYONNAGES MODULABLES ALUMINIUM	370 - 383
RAYONNAGES MOBILES ACIER INOXYDABLE	384
ÉTAGÈRES MURALES	385 - 387

BACS EN INOX

- La gamme Bourgeat est la seule gamme de bacs gastronorme de fabrication française.
- Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, étuves....).
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire (avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477) pour répondre aux exigences du marché de la restauration professionnelle.

BACS ALTO+ ET CRISTAL+

- Bacs en copolyester ultra résistants pour le stockage ou la distribution (pour couverts, pain...).
- 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.

BACS MODULUS

- Bacs en polypropylène alimentaire pour le stockage en chambre froide ou la préparation en cuisine.
- Conforme avec la norme EN 631.1.
- Matériau léger et entièrement recyclable.



+ résistant

- Plus solide dans les coins, c'est moins de problèmes de manutention.
- Les bords sont aussi renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs.

+ d'hygiène

- Echancre d'évacuation des eaux de lavage (1)
- Couvercles clippables anti-éclaboussures (2)
- Fermeture hermétique avec couvercle (3)

+ facile à stocker

- Grâce à sa conception optimisée, les bacs même empilés se manipulent sans blocage. Vous gagnez du temps et de la place !

+ ergonomique

- Visualisation parfaite des contenus (1)
- Graduation des contenances (1)

(1) Alto+, Cristal+, Modulus

(2) Alto+

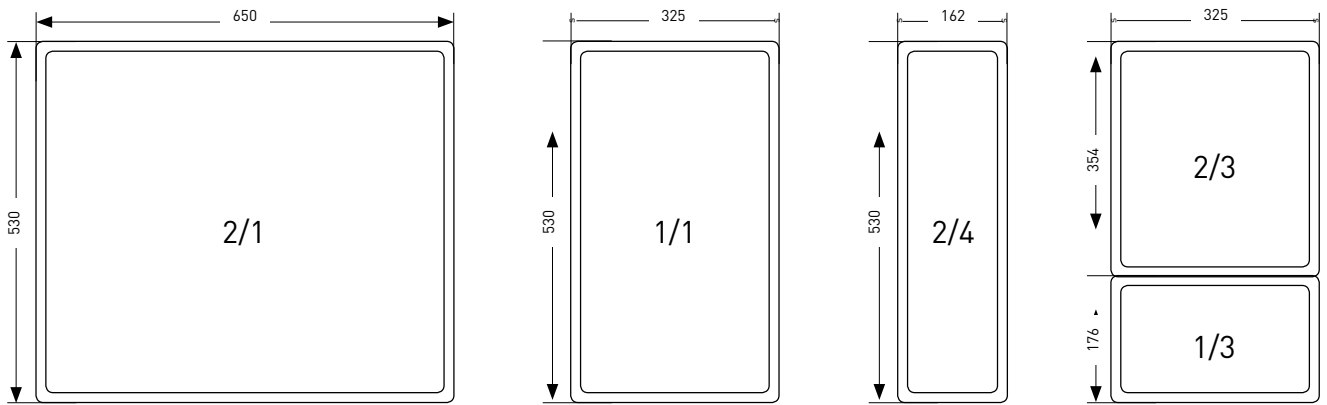
(3) Modulus



BACS GASTRONORME

LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE
FABRIQUÉS EN FRANCE





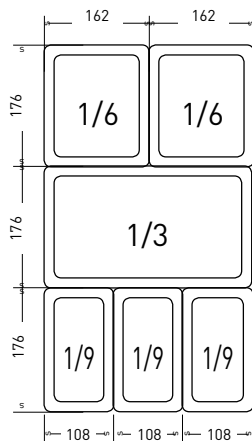
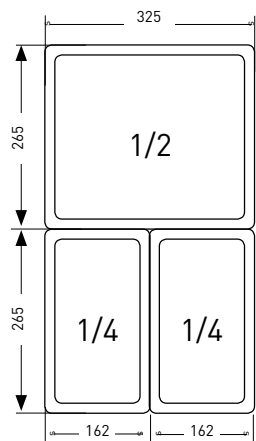
CONSEILS D'UTILISATION				
Utilisation	Bacs acier inoxydable	Bacs copolyester Alto+	Bacs copolyester Cristal+	Bacs polypropylène
Conservation/stockage	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Bain-marie	♥♥♥	♥	●	●
Réchauffage	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100°C)
Cuisson	♥♥♥	●	●	●
Four micro-ondes	A vérifier en fonction du four	♥♥♥	♥	♥♥♥
Manutention	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transport liaison froide	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transport liaison chaude	♥♥♥	♥♥ (maxi 90 °C)	●	♥ (maxi 100 °C)
Présentation	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥
Refroidissement rapide	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Durabilité	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥

- Déconseillé
- ♥ Adapté
- ♥♥ Bien adapté
- ♥♥♥ Très bien adapté

- Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuiviers (voir page 356) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes).

- Les bacs ALTO+ et CRISTAL+ ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves)

- Il est déconseillé d'utiliser les bacs 1/1 MODULUS sur des chariots à glissières.
- Ne pas manipuler les boîtes et les couvercles Modulus aux températures de congélation. Attendez une remontée en température suffisante pour que le polypropylène retrouve un minimum de souplesse.



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








BACS PLEINS SANS ANSE

Dimensions GN		Profondeurs	20	40	55	65	100	150	200	250
■	GN 2/1	Capacité L	6,5	12	16,5	19	29	43	58	-
		Code	740002	740004	740005	740006	740010	740015	740020	-
		Prix HT								
■	GN 1/1	Capacité L	3	5,8	6,7	9	13,5	20	28	-
		Code	741002	741004	741005	741006	741010	741015	741020	-
		Prix HT								
■ □	GN 2/3	Capacité L	-	3,5	-	5,5	8,7	13	16,7	-
		Code	-	742004	-	742006	742010	742015	742020	-
		Prix HT								
■ □	GN 1/2	Capacité L	1,2	2,5	3,3	4	6,2	9	12	-
		Code	743002	743004	743005	743006	743010	743015	743020	-
		Prix HT								
■ □ □	GN 2/4	Capacité L	-	2,5	-	4	6,2	9	-	-
		Code	-	743604	-	743606	743610	743615	-	-
		Prix HT								
■ □ □	GN 1/3	Capacité L	-	1,6	2,1	2,5	3,7	5,7	7,5	10
		Code	-	744004	744005	744006	744010	744015	744020	744025
		Prix HT								
□ □ ■	GN 1/4	Capacité L	-	1,1	1,5	1,7	2,5	4	5,2	-
		Code	-	745004	745005	745006	745010	745015	745020	-
		Prix HT								
□ □ ■	GN 1/6	Capacité L	-	-	-	1	1,7	2,2	3	-
		Code	-	-	-	746006	746010	746015	746020	-
		Prix HT								
□ □ ■	GN 1/9	Capacité L	-	-	-	0,6	0,8	-	-	-
		Code	-	-	-	747006	747010	-	-	-
		Prix HT								

- Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
- Durée de vie optimisée (épaisseur 7/10° à 8/10°).
- 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.
- 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.
- Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur à partir de la profondeur 55mm.
- 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.


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 page 360).

BACS PLEINS AVEC ANSES ESCAMOTABLES

Dimensions GN	Profondeurs	55	65	100	150	200
 GN 2/1	Capacité L	-	-	29	43	58
	Code	-	-	740310	740315	740320
	Prix HT					
 GN 1/1	Capacité L	6,7	9	13,5	20	28
	Code	741305	741306	741310	741315	741320
	Prix HT					
 GN 1/2	Capacité L	-	4	6,2	9	12
	Code	-	743306	743310	743315	743320
	Prix HT					




BACS PLEINS AVEC ANSES FIXES

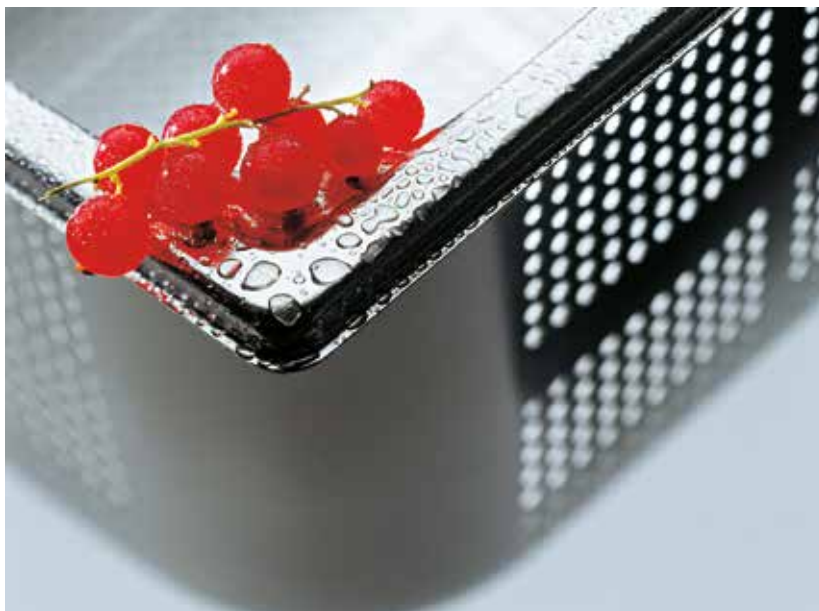
Dimensions GN	Profondeurs	100	150
 GN 1/1	Capacité L	13,5	20
	Code	741110	741115
	Prix HT		



BACS PLEINS AVEC ANSES PANIER

Dimensions GN	Profondeurs	100	150	200
 GN 1/1	Capacité L	13,5	20	28
	Code	741210	741215	741220
	Prix HT			





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	Fond seul
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	



BACS PERFORÉS SANS ANSE

Dimensions GN	Profondeurs	40	55	65	100	150	200
	Capacité L	-	16,5	19	29	-	-
	Code	-	740405	740406	740410	-	-
	Prix HT	-	-	-	-	-	-
	Capacité L	5,8	6,7	9	13,5	20	28
	Code	741404	741405	741406	741410	741415	741420
	Prix HT	-	-	-	-	-	-
	Capacité L	-	-	5,5	8,7	13	-
	Code	-	-	742406	742410	742415	-
	Prix HT	-	-	-	-	-	-
	Capacité L	-	-	4	6,2	9	-
	Code	-	-	743406	743410	743415	-
	Prix HT	-	-	-	-	-	-
	Capacité L	-	-	-	6,2	-	-
	Code	-	-	-	743710	-	-
	Prix HT	-	-	-	-	-	-

BACS PERFORÉS AVEC ANSES PANIER

Dimensions GN	Profondeurs	100	150	200
	Capacité L	13,5	20	28
	Code	741510	741515	741520
	Prix HT	-	-	-



Couvercle avec poignée et encoche pour louche pour récipient sans anse :

- L'encoche pour louche est située sur le petit côté pour le modèle GN1/1 uniquement. Pour les autres modèles, l'encoche est sur le grand côté du couvercle.

Couvercles étanches :

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

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



COUVERCLES



Dimensions GN		sans poignée pour récipient sans anse*	avec poignée pour récipient sans anse	avec poignée pour récipient avec anses fixes ou escamotables	avec poignée pour récipient avec anses panier	avec poignée et encoche pour louche pour récipient sans anse
GN 2/1	Code	747700	748000	748100	-	-
	Prix HT					
GN 1/1	Code	747701	748001	748101	748201	748501
	Prix HT					
GN 2/3	Code	747702	748002	-	-	-
	Prix HT					
GN 1/2	Code	747712	748012	748112	-	748512
	Prix HT					
GN 2/4	Code	747724	748024	-	-	-
	Prix HT					
GN 1/3	Code	747713	748013	-	-	748513
	Prix HT					
GN 1/4	Code	747714	748014	-	-	748514
	Prix HT					
GN 1/6	Code	747716	748016	-	-	748516
	Prix HT					
GN 1/9	Code	747719	748019	-	-	-
	Prix HT					

COUVERCLES ÉTANCHES

Couvercle étanche anti-débordement avec joint silicone

Dimensions GN		pour récipient sans anse (1)	pour récipient avec anses fixes ou escamotables (2)
GN 1/1	Code	748701	748801
	Prix HT		
GN 1/2	Code	748712	748812
	Prix HT		
GN 1/3	Code	748713	-
	Prix HT		
GN 1/4	Code	748714	-
	Prix HT		
GN 1/6	Code	748716	-
	Prix HT		



ACCESSOIRES POUR BACS GASTRONORME INOX



BARRETTE DE COMPOSITION CLIPABLE

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

L HT mm	l HT mm	e mm	Code	Prix HT
530	21	1	749801	



BARRETTE DE COMPOSITION

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

L HT mm	l HT mm	e mm	Code	Prix HT
329	22	1	749712	



ÉGOUTTOIR

Pour bac	e mm	Code	Prix HT
GN1/1	0,8	750001	
GN1/2	0,8	750012	



PINCE POUR MANUTENTIONNER LES BACS GASTRO

L HT mm	Code	Prix HT
190	749800	



RAVIER

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

GN	L ht mm	l ht mm	H ht mm	C litre	Code	Prix HT
Ravier inox						
1/8	162	132	45	0,5	751018	
Couvercle (sachet de 10)						
1/8	162	132	10		751518	



SUPPORT FIL INOX POUR BOÎTES À ÉPICES

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.

L ht mm	l ht mm	H ht mm	Code	Prix HT
680	180	155	718000	

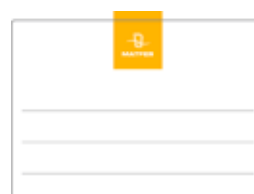
ETIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).

Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

Voir descriptif complet p346.

L HT mm	l HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	







BACS COPOLYESTER ALTO+

Dimensions GN		Profondeurs	65	100	150	200
■	GN 2/1	Capacité L	-	-	38	50
		Code	-	-	760115	760120
		Prix HT				
■	GN 1/1	Capacité L	7,7	12	18	24
		Code	761106	761110	761115	761120
		Prix HT				
■ □	GN 1/2	Capacité L	3,4	5,3	7,9	10
		Code	763106	763110	763115	763120
		Prix HT				
■ □ □	GN 1/3	Capacité L	2,2	3,1	4,7	6
		Code	764106	764110	764115	764120
		Prix HT				
□ ■ □	GN 1/4	Capacité L	-	2,2	3,2	-
		Code	-	765110	765115	-
		Prix HT				
□ ■ □ □	GN 1/6	Capacité L	0,7	1,2	1,8	-
		Code	766106	766110	766115	-
		Prix HT				
□ □ ■ □ □	GN 1/9	Capacité L	0,5	0,8	-	-
		Code	767106	767110	-	-
		Prix HT				

- 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 + 90°C)*.
- 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.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex.: pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- Couvercles clippables anti-éclaboussures.
- 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.
- Visualisation facile des contenus.
- Graduation des contenances.
- NF Hygiène Alimentaire quand utilisé avec bac et couvercle sans encoche.

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

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 page 360).

COUVERCLES ET EGOUTTOIRS POUR BACS ALTO+



Dimensions GN			Couvercle sans encoche	Couvercle avec encoche pour louche	Egouttoir
GN 2/1	Code		768100	768600	(1)
	Prix HT				
GN 1/1	Code		768101	768601	769101
	Prix HT				
GN 1/2	Code		768112	768612	769112
	Prix HT				
GN 1/3	Code		768113	768613	769113
	Prix HT				
GN 1/4	Code		768114	768614	769114
	Prix HT				
GN 1/6	Code		768116	768616	769116
	Prix HT				
GN 1/9	Code		768119	-	-
	Prix HT				

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.

BARRETTE DE COMPOSITION EN ACIER INOXYDABLE

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

L HT mm	Code	Prix HT
530	768701	
325	768712	





BACS COPOLYESTER CRISTAL+

Dimensions GN		Profondeurs	65	100	150	200
	GN 2/1	Capacité L	-	-	38	50
		Code	-	-	750115	750120
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/1	Capacité L	6,5	11,5	17,5	23,5
		Code	751106	751110	751115	751120
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/2	Capacité L	3	5	7,5	10
		Code	753106	753110	753115	753120
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/3	Capacité L	2	3	4,5	-
		Code	754106	754110	754115	-
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/4	Capacité L	-	2	3	-
		Code	-	755110	755115	-
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/6	Capacité L	0,7	1	1,5	-
		Code	756106	756110	756115	-
		Prix HT	-	-	-	-
	GN 1/9	Capacité L	0,5	0,7	-	-
		Code	757106	757110	-	-
		Prix HT	-	-	-	-

- 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.
- Facilité de manutention sur les chariots à glissières.
- Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex.: pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
- Facilité de nettoyage (manuel et machine).
- Visualisation parfaite des contenus.
- Graduation des contenances.
- Couvertres "Cristal+" compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable, sauf le couvercle GN2/1.
- NF Hygiène Alimentaire quand utilisé avec bac et couvercle sans encoche.

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

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 page 360).

Couvertres compatibles avec nos bacs gastronorme inox, sauf le couvercle GN 2/1. Pour faciliter la vision des contenus sans avoir à enlever le couvercle (selfs, buffets,...).



COUVERTRES ET EGOUTTOIRS POUR BACS CRISTAL+

Dimensions GN		Couvercle	Egouttoir
GN 2/1	Code	758100	{1}
	Prix HT		-
GN 1/1	Code	758101	759101
	Prix HT		
GN 1/2	Code	758112	759112
	Prix HT		
GN 1/3	Code	758113	759113
	Prix HT		
GN 1/4	Code	758114	759114
	Prix HT		
GN 1/6	Code	758116	759116
	Prix HT		
GN 1/9	Code	758119	-
	Prix HT		-

{1} Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1.



BACS MODULUS

Dimensions GN		Profondeurs	65	100	150
	GN 1/1	Capacité L	7	12	17
		Code	256070	256013	256018
		Prix HT			
	GN 2/3	Capacité L	-	8	12
		Code	-	256080	256012
		Prix HT			
	GN 1/2	Capacité L	4	6	7,5
		Code	256040	256060	256075
		Prix HT			
	GN 1/3	Capacité L	-	3,5	5
		Code	-	256035	256050
		Prix HT			
	GN 1/4	Capacité L	-	2,5	3,5
		Code	-	256025	256036
		Prix HT			
	GN 1/6	Capacité L	-	1,5	2
		Code	-	256015	256020
		Prix HT			
	GN 1/9	Capacité L	-	0,8	-
		Code	-	256010	-
		Prix HT			



Retrouvez notre
gamme d'étagères
alu pour chambres
froides,
en page 370 de ce
catalogue.



- Moins d'efforts lors des manipulations en charge: poids limité.
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en lavage automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- 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.
- Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises[*]).

- Résistance de -20° C (utilisation au froid) à +100°C (compatible four-micro-ondes).
- Visualisation facile des contenus.
- Visualisation des contenances (graduation).
- Fermeture hermétique avec couvercle.

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

[*] 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.

COUVERCLES POUR BACS MODULUS

Dimensions GN			
GN 1/1	Code	256501	
	Prix HT		
GN 2/3	Code	256502	
	Prix HT		
GN 1/2	Code	256512	
	Prix HT		
GN 1/3	Code	256513	
	Prix HT		
GN 1/4	Code	256514	
	Prix HT		
GN 1/6	Code	256516	
	Prix HT		
GN 1/9	Code	256519	
	Prix HT		



ÉGOUTTOIR MODULUS

Dimensions GN			
GN 1/1	Code	256601	
	Prix HT		



SACHET DE BACS AVEC COUVERCLES

Module	C.litre	Bacs avec couvercles	Code	Prix HT
GN 1/9	0,8	Sachet de 8 bacs	257310	
GN 1/6	1,5	Sachet de 6 bacs	257315	
GN 1/6	2	Sachet de 6 bacs	257320	
GN 1/4	2,5	Sachet de 5 bacs	257325	
GN 1/4	3,5	Sachet de 5 bacs	257336	
GN 1/3	3,5	Sachet de 5 bacs	257335	
GN 1/3	5	Sachet de 5 bacs	257350	
GN 1/2	4	Sachet de 4 bacs	257340	
GN 1/2	6	Sachet de 4 bacs	257360	
GN 1/2	7,5	Sachet de 4 bacs	257375	
GN 2/3	8	Sachet de 4 bacs	257380	
GN 2/3	12	Sachet de 4 bacs	257312	



Étiquettes hydrosolubles HACCP

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires et des préparations, à chaque étape du processus de la réception jusqu'au service.
- 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.
- Marquage possible des informations de contenu, de date, de destination au stylo, au feutre ou au crayon.



2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorme (acier inoxydable, copolyester, polypropylène).



Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

ÉTIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

L HT mm	L HT mm	Code	Prix HT
Rouleau de 250 étiquettes			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes			
50	32	257135	

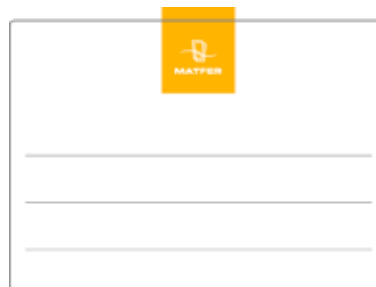
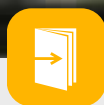


PLANCHE DE 30 ÉTIQUETTES HACCP

L HT mm	L HT mm	Code	Prix HT
Paquet de 10 planches			
50	25	257130	





Retrouvez les casseroles, poêles... dans le catalogue



- 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.
- 4 Roues Ø 125 mm à chape inox, 2 avec freins. Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.

- **Option renfort** pour transport à distance avec :
 - À 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.
 - À l'avant : un portillon de blocage en tube inox Ø 18 mm.

- **Housses réutilisables** : 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).
- **Housses jetables** : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.
- **Housse isotherme** : Housse en matériau isotherme. Equipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement



CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400	"Traiteur" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm	400 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm	700 mm
Hauteur hors tout (1770 mm pour modèles espacement 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775710	774710	-	-	-
	Prix HT					
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775715	774715	773715	772715	-
	Prix HT					
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775820	774820	-	-	-
	Prix HT					
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775720	774720	773720	772720	-
	Prix HT					
30 niveaux - Espacement 44,5 mm	Code	-	-	-	-	773730
	Prix HT					

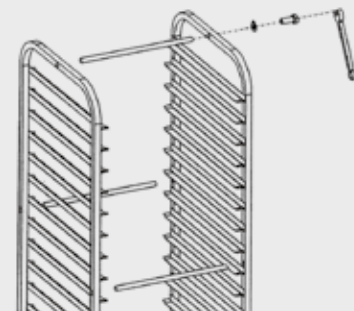
OPTIONS

1 - Renfort pour transport à distance	Code	776003	776002	-	776004	-
	Prix HT					
1 - Renfort pour transport à distance pour chariots espace 75mm	Code	776006	776005	-	-	-
	Prix HT					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800	774800
	Prix HT					
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024	322024
	Prix HT					
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762	716762
	Prix HT					
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-	-
	Prix HT					

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES GAMME RENFORCÉE

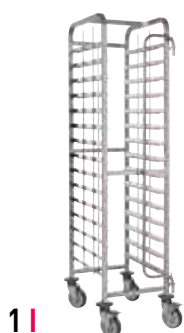
Pour assurer une parfaite rigidité de l'ensemble :

- 5 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encastrer dans les tubes des échelles.
- Vis de 6 mm pour fixation des entretoises, à monter avec rondelles de 6 mm.
- Serrage avec clé de 10 fournie.
- Livré démonté.



CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775915	774915	773915	772915
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775920	774920	773920	772920
	Prix HT				
OPTIONS					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				



1 |



2 |



3 |



4 |

- 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. 125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Charge maxi : 20 kg par glissière. Charge totale maxi : 200 kg par chariot.

- **Housses réutilisables** : 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).
- **Housses jetables** : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.
- **Housse isotherme** : Housse en matériau isotherme. Équipée d'un système de fermeture/ouverture rapides. Lavable au jet ou manuellement.

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



CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉS

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout (1790 mm pour modèles espacement 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
10 niveaux - Espacement 134 mm	Code	775410	774410	-	-
	Prix HT				
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775415	774415	772415	772615
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code	775520	774520	772120	772220
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775420	774420	772420	772620
	Prix HT				
OPTIONS					
1 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
2 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
2 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
3 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES GAMME STANDARD

Pour assurer une parfaite rigidité de l'ensemble :

- 5 entretoises tube Ø 18 mm, épaisseur 1,2 mm à encasturer dans les tubes des échelles.
- Vis de 6 mm pour fixation des entretoises, à monter avec rondelles de 6 mm.
- Serrage avec clé de 10 fournie - Livré démonté.

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



CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES

Modèles		GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400	"Pâtissier" 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Largeur hors tout		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Hauteur hors tout		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
15 niveaux - Espacement 89 mm	Code	775615	774615	772815	773815
	Prix HT				
20 niveaux - Espacement 67 mm	Code	775620	774620	772820	773820
	Prix HT				
OPTIONS					
2 - Housse réutilisable	Code	775800	774800	774800	774800
	Prix HT				
3 - Housses jetables Carton de 300 housses	Code	322022	322024	322024	322024
	Prix HT				
3 - Housses jetables Rouleau de 200 housses	Code	716766	716768	716762	716762
	Prix HT				
4 - Housse isotherme	Code	775803	-	-	-
	Prix HT				



CHARIOTS À GLISSIÈRES GAMME STANDARD

Chariots à glissières bas

- Avec plan de travail insonorisé.
- 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. 125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C
- Charge maxi : 20 kg par glissière. Charge totale maxi : 200 kg par chariot.
- Housses jetables : en polyéthylène alimentaire basse densité épaisseur 15 microns.

Chariot pour casiers

- Chariot à glissières 500x600 pour casiers.
- Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renfort soudés.
- Charge maxi : 20 kg par glissière. Charge totale maxi : 250 kg par chariot.
- Roues Ø 125 mm à chape inox. Tenue en température des roues : de -40° à +60° C.

Chariot multi-standard

- Equipé de glissières compatibles GN 1/1 et 600 x 400, 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.
- Charge maxi par niveau : 10 kg. Charge totale maxi: 200 kg.

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

CHARIOTS À GLISSIÈRES BAS AVEC PLAN DE TRAVAIL

Modèles		GN1/1	GN2/1	Pâtissier 600x400
Entrée		325 mm	530 mm	400 mm
Longueur hors tout		460 mm	660 mm	530 mm
Largeur hors tout		630 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		900 mm	900 mm	900 mm
Poids à vide		13 kg	16,5 kg	16 kg
7 niveaux - Espacement 89 mm	Code	771506	771006	770506
	Prix HT			

OPTIONS

Housses jetables - Carton de 300 housses	Code	716773	-	-
	Prix HT			



CHARIOT POUR CASIERS À VAISSELLE ET VERRES

Modèles		
Entrée		500 mm
Capacité en casiers à vaisselle		7
Longueur hors tout		630 mm
Largeur hors tout		700 mm
Hauteur hors tout		1700 mm
Poids à vide		16,5 kg
7 niveaux - espacement 201 mm	Code	776706
	Prix HT	



CHARIOT MULTI-STANDARD "GASTRO" ET "PÂTISSIER"

Modèles		
Longueur hors tout		540 mm
Largeur hors tout		680 mm
Hauteur hors tout		1650 mm
Poids à vide		33 kg
10 niveaux - espacement 37 mm	Code	776510
	Prix HT	

OPTIONS

Glissière amovible - (2 unités pour 1 niveau)	Code	776501
	Prix HT	



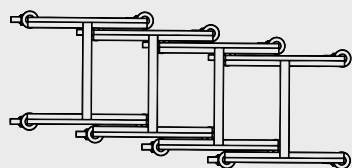
Modularité des glissières sur 37 positions.



CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES

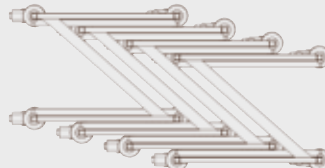
Chariots glissières emboîtables à 50% :

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



Chariots glissières emboîtables à 80% :

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



CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 50%

Modèles	GN1/1	GN2/1
Entrée	325 mm	530 mm
Longueur hors tout	460 mm	660 mm
Largeur hors tout	630 mm	750 mm
Hauteur hors tout	1700 mm	1700 mm
Poids à vide	22 kg	26 kg
19 niveaux - Espacement 67 mm	Code 777719	777219
	Prix HT	

OPTIONS

Housse réutilisable	Code 775800	774800
	Prix HT	
Housses jetables - Carton de 300 housses	Code 322022	322024
	Prix HT	
Housses jetables - Rouleau de 200 housses	Code 716766	716768
	Prix HT	



CHARIOTS À GLISSIÈRES EMBOÎTABLES À 80%

Modèles	GN1/1	GN2/1	"Pâtissier" 600x400
Entrée	325 mm	530 mm	400 mm
Longueur hors tout	460 mm	660 mm	530 mm
Largeur hors tout	630 mm	750 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1790 mm	1790 mm	1790 mm
Poids à vide	22 kg	25 kg	24 kg
20 niveaux - Espacement 75 mm	Code 777820	777920	777320
	Prix HT		

OPTIONS

Housse réutilisable	Code 775800	774800	774800
	Prix HT		
Housses jetables - Carton de 300 housses	Code 322022	322024	322024
	Prix HT		
Housses jetables - Rouleau de 200 housses	Code 716766	716768	716762
	Prix HT		



ACCESSOIRES POUR CHARIOTS À GLISSIÈRES PLAQUES À FOUR ET GRILLES

Dévidoir pour housses de protection

- Dévidoir mural pour housses jetables en rouleau (réf. 716762, 716766 et 716768).
- Bâti et mandrin en acier inoxydable.
- Compatible rouleaux L x Ø maxi 800 x 300 mm et diamètre intérieur mini du mandrin : 30mm.
- Fixation murale. Visserie inox fournie.

Plaques pâtisseries :

- Tôle acier bleuie : qualité supérieure, très résistante aux déformations.
- Plaques perforées : perforations Ø 3mm.
- Plaques aluminium intérieur anti-adhésif, PTFE, bi-couches.
- Plaques bords droits : modèles sans soudure : certifiées NF Hygiène Alimentaire.

Conseils de préparation pour l'utilisation des plaques en tôle bleuie

- Les plaques neuves doivent subir un traitement préalable dit de "culottage".
- Chauffez la plaque à une température de 100°C pour permettre un bon nettoyage à chaud, au chiffon. Répéter l'opération 3 fois.
- Graissez les plaques avec une huile ou une graisse alimentaire de bonne qualité et soumettez-les pendant 2 heures à une température de 180°C.
- Nettoyez-les une nouvelle fois au chiffon à la sortie du four, puis les graisser.
- Elles sont prêtes pour l'utilisation. L'opération de graissage est à renouveler avant chaque emploi.

Rappel : Les plaques en tôle bleuie sont sensibles à l'humidité. Leur stockage en milieu humide (chambre froide, chambre de pouce) est vivement déconseillé. Nettoyage au chiffon sec. L'utilisation d'éponge abrasive est proscrite. Elle risque d'endommager la couche supérieure du métal qui perdrait ses propriétés. Le lavage est déconseillé. Si un lavage est effectué, il faut bien sécher les plaques et les graisser aussitôt, selon le procédé décrit ci-dessus.

DÉVIDOIR POUR HOUSSES DE PROTECTION

Modèle

Longueur hors tout	885 mm
Profondeur hors tout	425 mm
Hauteur hors tout	300 mm
Poids à vide	4,5 kg
Modèle mural	Code 716700 Prix HT



Très facile à ajuster ...



Découpe rapide sans outil (pré-découpe).



Des chariots toujours protégés sans effort.

PLAQUES À BORDS PINCÉS

Modèles	"1/2 Pâtisserie" 40x30	"Pâtisserie" 60x40	GN2/1	GN1/1
Longueur hors tout	40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Largeur hors tout	30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout	1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Plaque en tôle bleuie	Code -	310103	310108	310107
	Prix HT			
Plaque en tôle bleuie perforée	Code -	-	-	310157
	Prix HT			
Plaque en aluminium	Code -	310604	-	310606
	Prix HT			
Plaque en aluminium perforé	Code -	310612	-	310610
	Prix HT			
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code 310201	310202	-	310203
	Prix HT			
Plaque en inox	Code -	310623	310624	310625
	Prix HT			



PLAQUES À BORDS DROITS

Modèles	"Pâtisserie" 60x40	GN1/1
Longueur hors tout	60 cm	53 cm
Largeur hors tout	40 cm	32,5 cm
Hauteur hors tout	2 cm	2 cm
Plaque en tôle bleuie	Code 455001	455003
	Prix HT	
Plaque en aluminium	Code 529401	-
	Prix HT	
Plaque en aluminium anti-adhésif	Code 663201	-
	Prix HT	
Plaque en inox	Code 713401	713403
	Prix HT	





Code 711002



Code 711003 / 711103

GRILLES FIL INOX

Modèles	"Pâtisserie" 60x40	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN2/3	
Longueur x largeur hors tout	60 x 40 cm	65 x 53cm	53 x 32,5 cm	26,5 x 32,5 cm	32,5 x 35,4 cm	
Nombre de traverses	Modèle standard	3 - Ø 5 mm	-	1 - Ø 6 mm	-	1 - Ø 5 mm
	Modèle renforcé	-	3 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	1 - Ø 6 mm	-
Nombre de fils	Modèle standard	29 - Ø 2 mm	-	20 - Ø 2 mm	-	15 - Ø 2 mm
	Modèle renforcé	-	20 - Ø 3 mm	20 - Ø 3 mm	6 - Ø 4 mm	-
Modèle standard	Code Prix HT	312124 -	-	711003	-	711006
Modèle renforcé	Code Prix HT	-	711002	711103	711105	-



- Conception en acier inoxydable.
- Soudure TIG des plateaux.
- Plaque insonorisante sous chaque plateau.
- Angles arrondis des plateaux.
- Charge maxi. : 50 kg par plateau.
- Porte-sac poubelle : pour accrocher à la poignée du chariot. Pour sac de 110 litres.
- Récipient poubelle GN1/3 H200 mm : avec support fil inox s'accrochant à la poignée du chariot.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

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



CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS

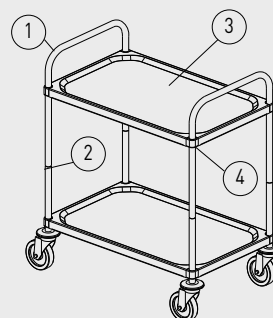
Modèles		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 550 mm	Plateau 1075 x 660 mm
Longueur hors tout		840 mm	940 mm	1120 mm
Largeur hors tout		550 mm (540 mm modèles avec galerie)	600 mm	710 mm
MODÈLE 2 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèle sans galerie	Code	778006	778106	778206
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	778008	-	-
	Prix HT			
MODÈLE 3 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	960 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèle sans galerie	Code	778406	778506	778606
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	778408	-	-
	Prix HT			
MODÈLE 4 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		1280 mm	1280 mm	1280 mm
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	280 mm
Modèle sans galerie	Code	778806	778906	779006
	Prix HT			

Modèles		Chariot 2 plateaux	Chariot 3 plateaux	Chariot 4 plateaux
OPTIONS				
1 - Porte sac poubelle inox L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	779511
	Prix HT			
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			

- 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.

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

Chariots livrés démontés.
 Encombrement LxlxH du colis :
 Réf. 778056 : 830 x 535 x 230 mm
 Réf. 778156 : 930 x 585 x 230 mm
 Réf. 778456 : 830 x 535 x 230 mm
 Réf. 778556 : 930 x 585 x 230 mm
 Réf. 778306 : 600 x 400 x 250 mm
 Réf. 778316 : 600 x 400 x 300 mm



CHARIOTS À PLATEAUX DÉMONTABLES

Modèles		Plateau 800 x 500 mm	Plateau 900 x 500 mm	Guéridon 600 x 400 mm
Longueur hors tout		880 mm	980 mm	660 mm
Largeur hors tout		580 mm	690 mm	460 mm
MODÈLE 2 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	845 mm (905 mm modèles avec galerie)
Espace entre les plateaux		590 mm	590 mm	590 mm
Modèle sans galerie	Code	778056	778156	778306
	Prix HT			
Modèle avec galerie	Code	-	-	778316
	Prix HT			
MODÈLE 3 PLATEAUX				
Hauteur hors tout		960 mm	960 mm	-
Espace entre les plateaux		280 mm	280 mm	-
Modèle sans galerie	Code	778456	778556	-
	Prix HT			

Modèles		Chariot 2 plateaux	Chariot 3 plateaux	Guéridon 2 plateaux
OPTIONS				
1 - Porte sac poubelle inox L x l x H ht 380 x 320 x 820 mm	Code	779511	779511	-
	Prix HT			
2 - Récipient poubelle GN1/3 H200 L x l ht 325 x 176 mm - Capacité 7,5 L	Code	779520	779520	779520
	Prix HT			



CHARIOTS POUR TRANSPORT D'ASSIETTES

- Conception en acier inoxydable.
- Chassis profil carré 25x25 mm. Tôle épaisseur 1,2mm.
- Séparations anti-chutes amovibles. Nombre de position pour les séparations : 9 espace 85 mm.
- Pour les modèles réhaussés : hauteur minimum du plan de chargement : 600 mm par rapport au sol.
- Chariots pour assiettes et couverts : Chariots livrés avec un ramasse-couverts GN 1/1, 3 bacs GN 1/3 inox H 100 mm.

- **Option kit de maintien spécial petite vaisselle (bols, ravers...) : séparations latérales + 1 grille frontale en fil inox amovibles.**
* A commander impérativement avec une référence de chariot sans séparation.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



CHARIOTS À ASSIETTES

Modèles	Chariot standard		Chariot réhaussé	
	Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout	1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout	540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout	785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Charge maximale	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot sans séparation	Code	791006	792006	791106
	Prix HT			792106
Chariot avec 2 séparations	Code	791206	792206	791306
	Prix HT			792306
OPTIONS				
Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900
	Prix HT			792900
Kit de maintien pour petite vaisselle * (montage en usine)	Code	791904	792904	791904
	Prix HT			792904
Housse de protection alimentaire	Code	791902	792902	791902
	Prix HT			792902



CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS

Modèles	Chariot standard		Chariot réhaussé	
	Petit modèle	Grand modèle	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout	1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Largeur hors tout	540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Hauteur hors tout	1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Charge maximale	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Chariot avec 2 séparations	Code	792506	792806	792606
	Prix HT			792906
OPTIONS				
Séparation anti-chute seule	Code	791900	792900	791900
	Prix HT			792900
Kit de maintien pour petite vaisselle * (montage en usine)	Code	791904	792904	791904
	Prix HT			792904
Housse de protection alimentaire	Code	791903	792903	791903
	Prix HT			792903

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

Chariots :	Assiettes**			Bacs GN1/1			Plateaux			
	Ø 20 cm	Ø 23 cm	Ø 26 cm	H 55	H 65	H 100	350 x 270	450 x 350	600 x 410	530 x 325
Petit modèle	188 à 232	188 à 232	141 à 174	140	48	45	240	140	140	200
Grand modèle	336 à 416	336 à 416	252 à 312	140	48	45	240	140	140	200

** Selon l'épaisseur des assiettes

SOCLES ROULEURS

- Conception en acier inoxydable.
- Châssis profil carré 25x25 mm. Poignée de transport tube diam. 25 mm (profil carré 25 x 25 mm pour le modèle universel).

Modèles disponibles :

- Socle rouleur pour casiers à verres : Plateau 500 x 500 mm amovible thermoformé non porteur au centre.
- Socle rouleur renforcé : Plateau 500 x 500 mm en acier inoxydable soudé. Poignée de transport ergonomique.
- Socle rouleur pour conteneurs : Compatible avec tous nos modèles (sauf liquides).

- Socle rouleur "universel" : Plateau amovible GN 2/1 en acier inoxydable.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOTS À PLATE-FORME

- Chassis 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.



SOCLES ROULEURS

Modèles	Modèle pour casiers	Modèle renforcé pour casiers	Modèle pour conteneurs	Modèle "universel"
Longueur hors tout	670 mm	761 mm	880 mm	745 mm
Largeur hors tout	580 mm	634 mm	615 mm	580 mm
Hauteur hors tout	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1010 mm
Charge maximale	50 kg	80 kg	120 kg	120 kg
Poids à vide	7,5 kg	9 kg	8,4 kg	11,5 kg
Socle rouleur	Code 797106	Code 797306	Code 797606	Code 798106
	Prix HT			

CHARIOTS À PLATE-FORME



Modèles	Modèle à "claire-voie"	Modèle dessus plein
Longueur hors tout	1025 mm	1025 mm
Largeur hors tout	600 mm	600 mm
Hauteur hors tout	1050 mm	1050 mm
Charge maximale	400 kg	400 kg
Poids à vide	21,5 kg	25 kg
Chariot à plate-forme	Code 798306	Code 798506
	Prix HT	

OPTION

1 - Plate-forme amovible L x l x H ht 1007 x 607 x 12 mm	Code 798406	Code 798406
	Prix HT	

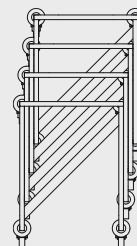


CUVIERS STANDARDS

- Conception tube inox carré 25 25 mm.
- Chariots livrés sans bac gastro.
- Modèle égouttoir (793906) : 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.

CUVIERS À NIVEAU VARIABLE

- Conception acier inoxydable.
- Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1 H 200 (inox ou copolyester).
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute 850 mm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Chariot livré sans bac gastro.
- Pour le modèle 793606 : support de pose inférieur amovible en option (ref.740004).
- Marquage CE. Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



Modèle 793806 :
Emboîtable à 80%



CUVIERS STANDARDS

Modèles	Pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Pour 1 GN2/1 + 1 GN1/1 ou 3 GN1/1	Cuvier égouttoir pour 1 GN2/1 ou 2 GN1/1	Cuvier encastrable pour 1 GN2/1
Longueur hors tout	770 mm	1100 mm	770 mm	770 mm
Largeur hors tout	630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Hauteur hors tout	1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Charge maximale	60 kg	90 kg	100 kg	60 kg
Poids à vide	10 kg	10,5 kg	16 kg	11,5 kg
Cuvier standard	Code 793506 Prix HT	793706	793906	793806



CUVIERS À NIVEAU VARIABLE

Modèles	Cuvier standard	Cuvier égouttoir
Longueur hors tout	700 mm	700 mm
Largeur hors tout	970 mm	970 mm
Hauteur hors tout	1140 mm	1140 mm
Charge maximale	60 kg	60 kg
Poids à vide	33 kg	35 kg
Cuvier à niveau variable	Code 793606 Prix HT	793607

OPTIONS

Bac GN2/1 H40 mm (en option)	Code 740004 Prix HT	-
------------------------------	---------------------------	---

CHARIOT DE PRÉPARATION DE PLATEAUX

- Conception acier inoxydable.
- Glissières GN 1/1 au pas de 134 mm.
- 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).
- Nettoyage au jet.
- Niveaux décalés à hauteur de travail.
- Tablette rabattable de 560 x 350 mm (adaptable des 2 côtés).

TABLE MOBILE DE PRÉPARATION

- Conception acier inoxydable.
- Plan de travail de 760 x 460 mm à hauteur ergonomique. Pions de calage pour planche à découper amovible.
- Multiples rangements pour bacs gastro (2x 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.
- Rangement vertical des couteaux sur plan de travail (sans risque de contact avec lames).
- Lavage au jet.

- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOT DE PRÉPARATION DE PLATEAUX

Modèle

Longueur hors tout	1200 mm
Largeur hors tout	817 mm
Hauteur hors tout	1170 mm
Charge maximale	200 kg
Poids à vide	30,5 kg

Chariot de préparation de plateaux	Code	798900
	Prix HT	



TABLE MOBILE DE PRÉPARATION

Modèle

Nombre de niveaux (espace entre les niveaux 89 mm)	2 x 7
Longueur hors tout (longueur tablette rabattue 847 mm)	1166 mm
Largeur hors tout	624 mm
Hauteur hors tout	1002 mm
Charge maximale	200 kg
Poids à vide	30 kg

Table mobile de préparation	Code	798806
	Prix HT	



CHARIOT STOCKAGE POUR CASIERS

- Structure tube inox 25 x 25 mm.
 - Chariot livré sans les casiers vaisselle.
 - Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter l'égouttage.
 - Espace suffisant entre chaque casier pour éviter tout coincement et faciliter l'accès et le rangement.
 - Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement.
 - 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

CHARIOT STOCKAGE POUR PLATEAUX

- Structure tube inox 25 x 25 mm.
 - Chariot livré sans les plateaux.
 - Equipé d'un système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage.
 - Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection.
 - Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.
 - 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PLATEAUX



Modèles	Chariot pour casiers vaisselle	Chariot pour plateaux
Capacité	24 casiers (8 casiers 500x500 mm sans réhausse par niveau)	150 plateaux (de dimension minimum 350x270 mm)
Longueur hors tout	1000 mm	1310 mm
Largeur hors tout	495 mm	625 mm
Hauteur hors tout	1700 mm	1700 mm
Charge maximale	21 kg	30 kg
Poids à vide	20 kg	30 kg
Chariot de stockage/égouttage	Code 798745 Prix HT	798715
ACCESSOIRE		
Housse de protection alimentaire réutilisable	Code - Prix HT	778700

- Structure tube inox 25 x 25 mm. Supports en fil inox.
- Chariot livré sans les bacs gastro.
- Le système de maintien des bacs et couvercles gastro en position droite permet une optimisation de la capacité de stockage et de l'égouttage.
- Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR BACS

Modèles	Modèle 3 niveaux	Modèle 4 niveaux
Nombre de niveaux	2 niveaux en GN1/1 et 1 niveau en GN2/1	4 niveaux en GN1/1
Longueur hors tout	1250 mm	1250 mm
Largeur hors tout	575 mm	575 mm
Hauteur hors tout	1870 mm	1870 mm
Charge maximale	45 kg	60 kg
Poids à vide	32 kg	35 kg
Chariot de stockage/égouttage pour bacs	Code 798730 Prix HT	798740

ACCESSOIRE

Housse de protection alimentaire réutilisable	Code 778701 Prix HT	778701
---	---------------------------	--------

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

	Couvercle/Grilles/Bacs H20			Bacs H40/55/65			Bacs H100			Bacs H150			Bacs H200		
	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1	GN1/2	GN1/1	GN2/1
3 niveaux	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4 niveaux	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.

CHARIOTS DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES MODULABLES



- Structure acier inoxydable en croix pour une rigidité parfaite en charge.
- Supports en acier inoxydable avec revêtement adhérent pour sécuriser le maintien des assiettes lors des déplacements.
- Charge maximale par support : 1,5 kg.
Diamètres d'assiettes compatibles : 190 mm à 320 mm.
- Livré démonté avec visserie.
- Housse en polyéthylène alimentaire basse densité avec traitement antibactérien. Réutilisable. Livrée avec support fil inox de maintien sur le chariot.
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



CHARIOTS MODULABLES POUR STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Modèles	Petit modèle	Grand modèle*
Capacité en assiettes	48	96
Longueur hors tout	700 mm	700 mm
Largeur hors tout	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1030 mm	1830 mm
Charge maximale	75 kg	150 kg
Poids à vide	23 kg	33 kg
Chariot de stockage d'assiettes garnies	Code 798848 Prix HT	798896

ACCESSOIRE

Housse de protection alimentaire réutilisable*	Code 798804 Prix HT	798805
--	---------------------------	--------

* Modèle présenté avec la housse de protection vendue séparément.



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.



Design des supports d'assiettes optimisant le calage. Revêtement spécial sur supports pour assurer le maintien (anti-glissement).

- Profil tôle inox épaisseur 1,5 mm
- Poignée Ø 25 mm.
- Grilles fil inox Ø 7 mm amovibles pour faciliter l'entretien et multiplier les possibilités d'espacement.
- Modèle de table (ou mural) : modèle livré avec une équerre en inox pour permettre une fixation murale (visserie inox fournie).

- Modèle mobile dos à dos : 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).
- 4 roues composite Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.



SYSTÈMES DE STOCKAGE D'ASSIETTES GARNIES

Modèles		Modèle de table ou mural	Modèle mobile dos à dos	
Nombre de niveaux		10	2 x 14	2 x 20
Espace entre les niveaux		70 mm	108 mm	70 mm
Capacité en assiettes :	Ø 200 à 320 mm	20	56	80
	Ø inférieure à 200 mm	30	84	120
Longueur hors tout		575 mm	630 mm	630 mm
Profondeur hors tout		320 mm	665 mm	665 mm
Hauteur hors tout		855 mm	1750 mm	1750 mm
Charge maximale par niveau		4 kg	4 kg	4 kg
Poids à vide		10 kg	33 kg	41 kg
Système de stockage d'assiettes garnies	Code	798620	798656	798680
	Prix HT			

ACCESSOIRE

Housse de protection alimentaire réutilisable	Code	-	774800	774800
	Prix HT			



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé .
- Plateaux avec galerie de maintien en fil inox.
- Poignée de manutention confortable.
- Caissons intérieurs "traversants" à glissières monobloc et rayons compatibles lavage au jet.
- Dessus inox "anti-rayures" disponible sur tous nos modèles.
- Roues pivotantes chape inox diam.100 mm dont 2 avec freins.

+ robustesse, sécurité et légèreté

- Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé pour limiter le poids et les efforts de manutention.
- Roues pivotantes avec freins.
- Dessus inox "anti-rayures".

+ nettoyage facile et rapide

- Facilité de nettoyage au jet (caissons monobloc traversants).

+ de confort

- Grande surface de travail pour transport des boissons chaudes et préparation plus aisée des plateaux (tablette coulissante au format GN 1/1 - sauf modèle 3x6GN1/1).

+ stockage complémentaire accessible

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

+ des options pratiques

- Disponibles avec portes pleines aspect inox ou translucides (PMMA translucide) ou sans porte (caissons "traversants") avec accès des 2 côtés pour le service.
- Ouverture des portes à 270°.
- Poubelles de tri sélectif sur support fil inox.
- Habillage style inox (protection, esthétique) sur les côtés. Autres habillages nous consulter.



La gamme de chariots petit déjeuner a été conçue pour satisfaire toutes les exigences du service des petits-déjeuners en restauration collective, particulièrement dans les secteurs santé et médico-social.

ULYSSE

DES CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER ASTUCIEUX ET PRATIQUES



CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER

Modèles	6 GN1/1	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Nombre de niveaux GN1/1	6	2 x 6	3 x 6
Espace entre les niveaux	96 mm	96 mm	96 mm
Capacité en plateaux	GN1/1 GN1/2	12 24	18 36
Dimensions du plateau inox	530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Chariot équipé d'une tablette coulissante	oui	oui	non
Longueur hors tout	590 mm	1040 mm	1573 mm
Largeur hors tout	628 mm	628 mm	628 mm
Hauteur hors tout	1072 mm	1072 mm	1072 mm
Charge maximale	30 kg	60 kg	90 kg
Poids à vide	32 kg (sans porte) 33 kg (avec portes)	47 kg (sans porte) 49 kg (avec portes)	67 kg (sans porte) 70 kg (avec portes)

MODÈLES SANS PORTE

Sans habillage latéral	Code	788101	788201	788300
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788103	788203	788302
	Prix HT			

MODÈLES AVEC PORTES ASPECT INOX

Sans habillage latéral	Code	788111	788211	788310
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788113	788213	788312
	Prix HT			

MODÈLES AVEC PORTES TRANSLUCIDES

Sans habillage latéral	Code	788121	788221	788320
	Prix HT			
Avec habillage latéral aspect inox	Code	788123	788223	788322
	Prix HT			

OPTIONS

Jeu de 2 poubelles avec support inox L x l x H ht 240 x 190 x 300 mm - Capacité 10 L	Code	788250	788250	788250
	Prix HT			
Bac "Alto+" - GN1/1 H100 mm	Code	761110	761110	761110
	Prix HT			
Bac "Cristal+" - GN1/1 H100 mm	Code	751110	751110	751110
	Prix HT			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 5 L	Code	825205	825205	825205
	Prix HT			
Conteneur isotherme pour liquides "Sherpa" avec robinet - 10 L	Code	825210	825210	825210
	Prix HT			

CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER STANDARDS

Chariot GN1/1 inox :

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25x25 soudé.
- Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles...
- Charge maximale par niveau : 20 kg.

Chariots avec ou sans panneaux latéraux bleus :

- Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 soudé.
- Supports en polypropylène chargé avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage.
- Panneaux latéraux bleus en polystyrène alimentaire vissés.
- 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 standards 460 x 360 mm, à 480 x 370 mm, GN1/1 et fast food 350 x 270 mm (2 x 12 ou 3 x 12).

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.

Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

MODÈLE À GLISSIÈRES INOX - DOUBLE ENTRÉE 325 MM

Modèle	GN 1/1
Nombre de niveaux GN1/1	2 x 7
Espace entre les niveaux	89 mm
Capacité en plateaux :	GN1/1 14 GN1/2 28
Longueur hors tout	880 mm
Largeur hors tout	625 mm
Hauteur hors tout	970 mm
Charge maximale	200 kg
Poids à vide	28 kg
Chariot petit-déjeuner - glissières inox	Code 788006 Prix HT



OPTIONS

Tablette rabattable à monter en usine L x l ht 560 x 350 mm	Code 789510 Prix HT
Housse de protection alimentaire	Code 788002 Prix HT
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322027 Prix HT

MODÈLES À GLISSIÈRES POLYPROPYLÈNE - DOUBLE ENTRÉE 375 MM

Modèles		
Nombre de niveaux GN1/1	2 x 6	3 x 6
Espace entre les niveaux	108 mm	108 mm
Capacité en plateaux :	GN1/1 12 GN1/2 24	18 36
Longueur hors tout	925 mm	1337 mm
Largeur hors tout	620 mm	620 mm
Hauteur hors tout	1055 mm	1055 mm
Charge maximale	120 kg	120 kg
Poids à vide	25 kg (sans panneau) 27,5 kg (avec panneaux)	35 kg (sans panneau) 37,5 kg (avec panneaux)
Modèle sans panneaux latéraux	Code 788406 Prix HT	782446
Modèle avec 2 panneaux latéraux bleus	Code 788306 Prix HT	782546

OPTIONS

Tablette rabattable à monter en usine - L x l ht 560 x 350 mm	Code 789510 Prix HT	789510
Housse de protection alimentaire jetable (300 housses)	Code 322028 Prix HT	-



CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

Chariot de débarrassage avec tri sélectif :

- Dessus inox gaufré anti-rayures.
- 2 portes translucides.
- Trois côtés avec habillage panneaux polystyrène alimentaire couleur bleue.
- Autres couleurs : nous consulter.
- Livré équipé de :
 - 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L).
 - 2 bacs GN 1/2 H 100 mm.
 - 1 bac GN 2/4 H 100 mm

Chariot de débarrassage inox :

- 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

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.

Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

MODÈLE AVEC TRI SÉLECTIF

Modèle

Longueur hors tout	1296 mm
Largeur hors tout	805 mm
Hauteur hors tout	1057 mm
Charge maximale	150 kg
Poids à vide	58 kg

Chariot de débarrassage avec tri sélectif	Code	794426
	Prix HT	



MODÈLE STANDARD

Modèle

Longueur hors tout	1200 mm
Largeur hors tout	630 mm
Hauteur hors tout	1010 mm
Charge maximale	150 kg
Poids à vide	27 kg

Chariot de débarrassage inox	Code	794406
	Prix HT	



RAYONNAGES MODULABLES ALUMINIUM ANODISÉ POUR CHAMBRES FROIDES



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.



La modularité des supports : 2 types de clayettes

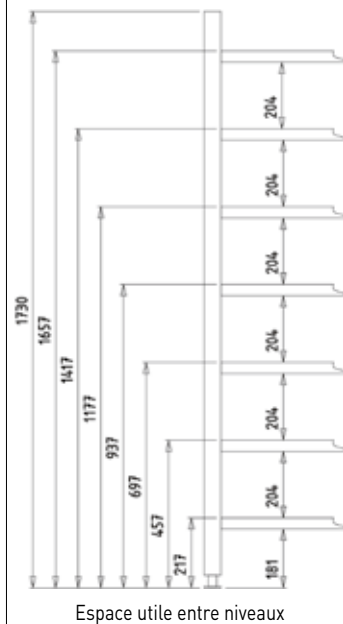


Polypropylène

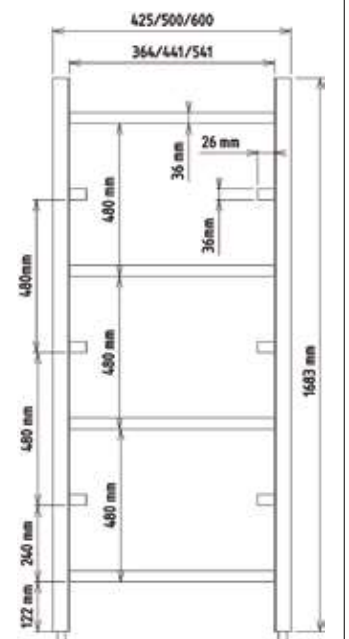


Aluminium

La modularité de 3 à 7 niveaux



La modularité sur 3 profondeurs*



- Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement.
- Montage 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
- 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.

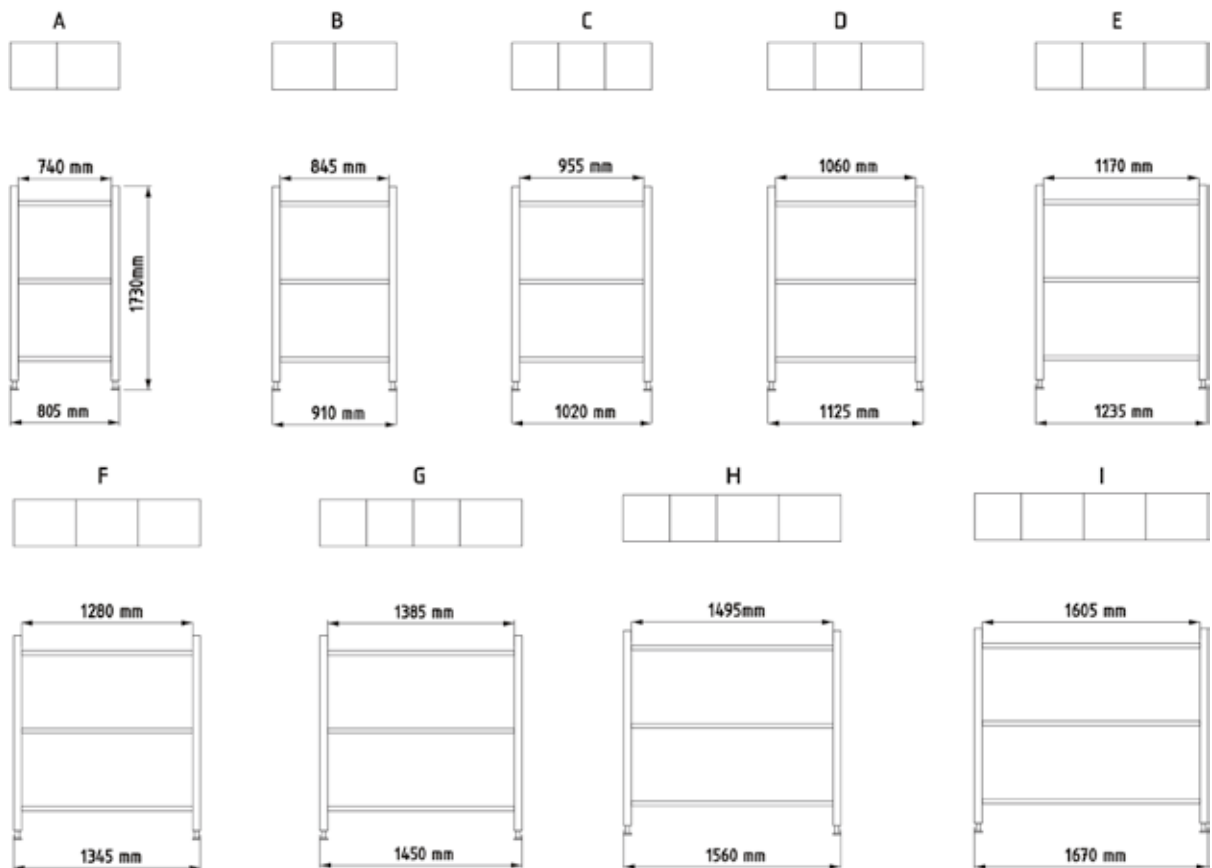
- Pas de stockage au sol et accès pour le nettoyage : niveau inférieur à 181 mm du sol.
- Facilité de nettoyage (les clayettes : au lave-vaisselle avec détergents classiques - la structure : entièrement lavable à l'éponge ou au jet).
- Limitation des risques d'accumulation de bactéries : absence de trous mal ou non obturés.
- Charge maximale au ml par niveau : clayettes polypropylène 100 kg au ml ; clayettes aluminium 150 kg uniformément répartie.
- Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.
- Charge maximale entre deux échelles : 600 kg.
- Longévité des matériaux en utilisation CHR.
- Parfaite rigidité de la structure.

Pour vos études d'implantation de rayonnages et de devis, notre logiciel de calcul est disponible sur simple demande.



La modularité en longueurs

2 longueurs de clayette (a : 325 mm, b : 433 mm) et 9 modules de base permettent toutes les combinaisons possibles au pas de 108 mm



La gamme de rayonnage Bourgeat permet une totale optimisation des surfaces disponibles dans les chambres froides et autres locaux en restauration commerciale et collective.

Respect des normes d'hygiène et de nettoyage, rigidité parfaite de la structure et facilité d'installation.

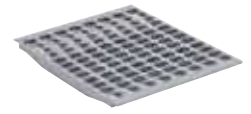
Toutes les échelles sont équipées de vérins réglables (+ ou - 15 mm) et comportent :

- 4 traverses et 3 jeux de taquets d'accrochage fixes
- 7 niveaux de stockage potentiels.

(* Profondeur 500 mm : disponible seulement avec clayettes aluminium

ÉTAGÈRES DE BASE - CLAYETTES POLYPROPYLÈNE

CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	
805	A	Code	801308	801408	802308	802408
		Prix HT				
910	B	Code	801309	801409	802309	802409
		Prix HT				
1 020	C	Code	801310	801410	802310	802410
		Prix HT				
1 125	D	Code	801311	801411	802311	802411
		Prix HT				
1 235	E	Code	801312	801412	802312	802412
		Prix HT				
1 345	F	Code	801313	801413	802313	802413
		Prix HT				
1 450	G	Code	801314	801414	802314	802414
		Prix HT				
1 560	H	Code	801315	801415	802315	802415
		Prix HT				
1 670	I	Code	801316	801416	802316	802416
		Prix HT				
1 790	2B	Code	801317	801417	802317	802417
		Prix HT				
1 900	B + C	Code	801318	801418	802318	802418
		Prix HT				
2 010	2C	Code	801320	801420	802320	802420
		Prix HT				
2 110	C + D	Code	801321	801421	802321	802421
		Prix HT				
2 215	2D	Code	801322	801422	802322	802422
		Prix HT				
2 325	D + E	Code	801323	801423	802323	802423
		Prix HT				
2 440	2E	Code	801324	801424	802324	802424
		Prix HT				
2 550	E + F	Code	801325	801425	802325	802425
		Prix HT				
2 660	2F	Code	801326	801426	802326	802426
		Prix HT				
2 765	F + G	Code	801327	801427	802327	802427
		Prix HT				
2 870	2G	Code	801328	801428	802328	802428
		Prix HT				



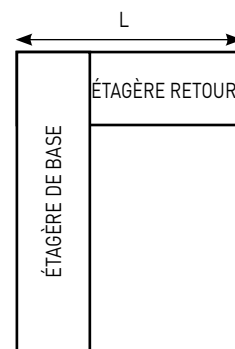
CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 425 mm		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	
2 990	F + I	Code	801329	801429	802329	802429
		Prix HT				
3 095	G + I	Code	801330	801430	802330	802430
		Prix HT				
3 205	H + I	Code	801332	801432	802332	802432
		Prix HT				
3 320	2I	Code	801333	801433	802333	802433
		Prix HT				
3 420	2D + E	Code	801334	801434	802334	802434
		Prix HT				
3 530	2D + F	Code	801335	801435	802335	802435
		Prix HT				
3 645	3E	Code	801336	801436	802336	802436
		Prix HT				
3 750	2E + F	Code	801337	801437	802337	802437
		Prix HT				
3 860	2F + E	Code	801338	801438	802338	802438
		Prix HT				
3 970	3F	Code	801339	801439	802339	802439
		Prix HT				
4 075	2F + G	Code	801340	801440	802340	802440
		Prix HT				
4 180	2G + F	Code	801341	801441	802341	802441
		Prix HT				
4 285	3G	Code	801342	801442	802342	802442
		Prix HT				
4 410	F + G + I	Code	801343	801443	802343	802443
		Prix HT				
4 510	2G + I	Code	801345	801445	802345	802445
		Prix HT				
4 630	F + 2I	Code	801346	801446	802346	802446
		Prix HT				

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT - CLAYETTES POLYPROPYLÈNE



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée dans le
tableau ci-contre.

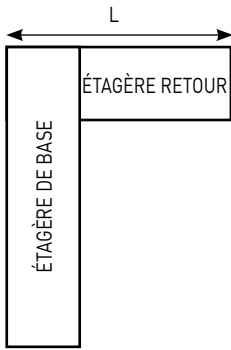
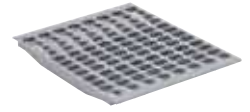


(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés. Exemple : pour une étagère de 2260 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 600 MM		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)		4 niveaux (1)
		Code		
1 395	A	Code	805313	805413
		Prix HT		
1 500	B	Code	805314	805414
		Prix HT		
1 610	C	Code	805316	805416
		Prix HT		
1 715	D	Code	805317	805417
		Prix HT		
1 825	E	Code	805318	805418
		Prix HT		
1 935	F	Code	805319	805419
		Prix HT		
2 040	G	Code	805320	805420
		Prix HT		
2 150	H	Code	805321	805421
		Prix HT		
2 260	I	Code	805322	805422
		Prix HT		
2 380	2B	Code	805323	805423
		Prix HT		
2 490	B + C	Code	805324	805424
		Prix HT		
2 600	2C	Code	805325	805425
		Prix HT		
2 700	C + D	Code	805326	805426
		Prix HT		
2 805	2D	Code	805328	805428
		Prix HT		
2 915	D + E	Code	805329	805429
		Prix HT		
3 030	2E	Code	805330	805430
		Prix HT		
3 140	E + F	Code	805331	805431
		Prix HT		
3 245	2F	Code	805332	805432
		Prix HT		
3 350	F + G	Code	805333	805433
		Prix HT		
3 455	2G	Code	805334	805434
		Prix HT		



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre.



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 425 MM		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)		4 niveaux (1)
		Code	Prix HT	Prix HT
1 220	A	Code	806312	806412
		Prix HT		
1 325	B	Code	806313	806413
		Prix HT		
1 435	C	Code	806314	806414
		Prix HT		
1 540	D	Code	806315	806415
		Prix HT		
1 650	E	Code	806316	806416
		Prix HT		
1 760	F	Code	806317	806417
		Prix HT		
1 865	G	Code	806318	806418
		Prix HT		
1 975	H	Code	806319	806419
		Prix HT		
2 085	I	Code	806320	806420
		Prix HT		
2 205	2B	Code	806321	806421
		Prix HT		
2 315	B + C	Code	806323	806423
		Prix HT		
2 425	2C	Code	806324	806424
		Prix HT		
2 525	C + D	Code	806325	806425
		Prix HT		
2 630	2D	Code	806326	806426
		Prix HT		
2 740	D + E	Code	806327	806427
		Prix HT		
2 855	2E	Code	806328	806428
		Prix HT		
2 965	E + F	Code	806329	806429
		Prix HT		
3 070	2F	Code	806330	806430
		Prix HT		
3 175	F + G	Code	806331	806431
		Prix HT		
3 280	2G	Code	806332	806432
		Prix HT		

ÉTAGÈRES DE BASE - CLAYETTES ALUMINIUM

CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 500 mm		PROFONDEUR 425 mm	
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)
		Code					
805	A	811308	811408	813308	813408	812308	812408
		Prix HT					
910	B	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Prix HT					
1 020	C	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Prix HT					
1 125	D	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Prix HT					
1 235	E	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Prix HT					
1 345	F	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Prix HT					
1 450	G	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Prix HT					
1 560	H	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Prix HT					
1 670	I	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Prix HT					
1 790	2B	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Prix HT					
1 900	B + C	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Prix HT					
2 010	2C	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Prix HT					
2 110	C + D	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Prix HT					
2 215	2D	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Prix HT					
2 325	D + E	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Prix HT					
2 440	2E	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Prix HT					
2 550	E + F	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Prix HT					
2 660	2F	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Prix HT					
2 765	F + G	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Prix HT					
2 870	2G	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Prix HT					



CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 mm		PROFONDEUR 500 mm		PROFONDEUR 425 mm		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	3 niveaux (1)	4 niveaux (1)	
2 990	F + I	Code	811329	811429	813329	813429	812329	812429
		Prix HT						
3 095	G + I	Code	811330	811430	813330	813430	812330	812430
		Prix HT						
3 205	H + I	Code	811332	811432	813332	813432	812332	812432
		Prix HT						
3 320	2I	Code	811333	811433	813333	813433	812333	812433
		Prix HT						
3 420	2D + E	Code	811334	811434	813334	813434	812334	812434
		Prix HT						
3 530	2D + F	Code	811335	811435	813335	813435	812335	812435
		Prix HT						
3 645	3E	Code	811336	811436	813336	813436	812336	812436
		Prix HT						
3 750	2E + F	Code	811337	811437	813337	813437	812337	812437
		Prix HT						
3 860	2F + E	Code	811338	811438	813338	813438	812338	812438
		Prix HT						
3 970	3F	Code	811339	811439	813339	813439	812339	812439
		Prix HT						
4 075	2F + G	Code	811340	811440	813340	813440	812340	812440
		Prix HT						
4 180	2G + F	Code	811341	811441	813341	813441	812341	812441
		Prix HT						
4 285	3G	Code	811342	811442	813342	813442	812342	812442
		Prix HT						
4 410	F + G + I	Code	811343	811443	813343	813443	812343	812443
		Prix HT						
4 510	2G + I	Code	811345	811445	813345	813445	812345	812445
		Prix HT						
4 630	F + 2I	Code	811346	811446	813346	813446	812346	812446
		Prix HT						

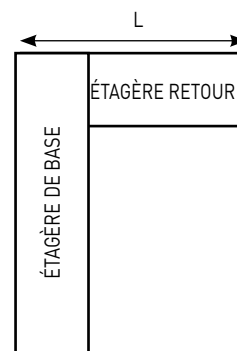
Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT - CLAYETTES ALUMINIUM

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 600 MM	
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)	
		4 niveaux (1)	
1 395	A	Code	815313
		Prix HT	815413
1 500	B	Code	815314
		Prix HT	815414
1 610	C	Code	815316
		Prix HT	815416
1 715	D	Code	815317
		Prix HT	815417
1 825	E	Code	815318
		Prix HT	815418
1 935	F	Code	815319
		Prix HT	815419
2 040	G	Code	815320
		Prix HT	815420
2 150	H	Code	815321
		Prix HT	815421
2 260	I	Code	815322
		Prix HT	815422
2 380	2B	Code	815323
		Prix HT	815423
2 490	B + C	Code	815324
		Prix HT	815424
2 600	2C	Code	815325
		Prix HT	815425
2 700	C + D	Code	815326
		Prix HT	815426
2 805	2D	Code	815328
		Prix HT	815428
2 915	D + E	Code	815329
		Prix HT	815429
3 030	2E	Code	815330
		Prix HT	815430
3 140	E + F	Code	815331
		Prix HT	815431
3 245	2F	Code	815332
		Prix HT	815432
3 350	F + G	Code	815333
		Prix HT	815433
3 455	2G	Code	815334
		Prix HT	815434



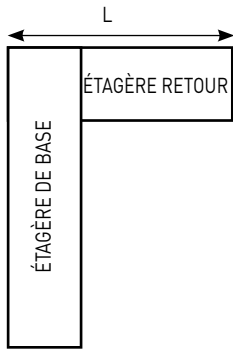
L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée dans le
tableau ci-contre.



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée
dans le tableau ci-contre.



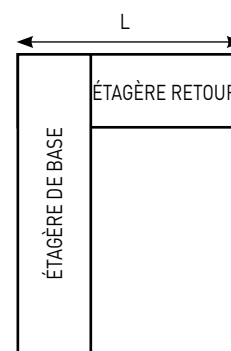
(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 383 et commandez les modules utilisés. Exemple : pour une étagère de 2085 mm, commander le niveau complet I et les éléments d'angle en nombre correspondant à votre besoin.

ATTENTION : les prix ci-dessus comprennent structure aluminium et clayettes plastique alimentaire. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 500 MM		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)		4 niveaux (1)
			Code	
1 295	A	817312	817412	Prix HT
1 400	B	817313	817413	Prix HT
1 510	C	817315	817415	Prix HT
1 615	D	817316	817416	Prix HT
1 725	E	817317	817417	Prix HT
1 835	F	817318	817418	Prix HT
1 940	G	817319	817419	Prix HT
2 050	H	817320	817420	Prix HT
2 160	I	817321	817421	Prix HT
2 280	2B	817322	817422	Prix HT
2 390	B + C	817323	817423	Prix HT
2 500	2C	817324	817424	Prix HT
2 600	C + D	817325	817425	Prix HT
2 705	2D	817327	817427	Prix HT
2 815	D + E	817328	817428	Prix HT
2 930	2E	817329	817429	Prix HT
3 040	E + F	817330	817430	Prix HT
3 145	2F	817331	817431	Prix HT
3 250	F + G	817332	817432	Prix HT
3 355	2G	817333	817433	Prix HT

ÉTAGÈRES RETOUR À ANGLE DROIT - CLAYETTES ALUMINIUM



L : longueur de mur à mur.
C'est cette longueur
qui est indiquée dans le
tableau ci-contre.

CARACTÉRISTIQUES		ÉTAGÈRES RETOUR 425 MM		
Longueur mm	Modules utilisés	3 niveaux (1)		4 niveaux (1)
		Code		
1 220	A	Code	816312	816412
		Prix HT		
1 325	B	Code	816313	816413
		Prix HT		
1 435	C	Code	816314	816414
		Prix HT		
1 540	D	Code	816315	816415
		Prix HT		
1 650	E	Code	816316	816416
		Prix HT		
1 760	F	Code	816317	816417
		Prix HT		
1 865	G	Code	816318	816418
		Prix HT		
1 975	H	Code	816319	816419
		Prix HT		
2 085	I	Code	816320	816420
		Prix HT		
2 205	2B	Code	816321	816421
		Prix HT		
2 315	B + C	Code	816323	816423
		Prix HT		
2 425	2C	Code	816324	816424
		Prix HT		
2 525	C + D	Code	816325	816425
		Prix HT		
2 630	2D	Code	816326	816426
		Prix HT		
2 740	D + E	Code	816327	816427
		Prix HT		
2 855	2E	Code	816328	816428
		Prix HT		
2 965	E + F	Code	816329	816429
		Prix HT		
3 070	2F	Code	816330	816430
		Prix HT		
3 175	F + G	Code	816331	816431
		Prix HT		
3 280	2G	Code	816332	816432
		Prix HT		



(1) Pour commander des niveaux supplémentaires, reportez-vous au tableau des niveaux complets page 379 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. Étagères complètes, prêtes à être montées.

Pour des dimensions supérieures, nous consulter.

ETAGÈRES MOBILES CLAYETTES POLYPROPYLENE ET ALUMINIUM

- 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.
- Hauteur hors tout : 1845 mm.



CARACTÉRISTIQUES		PROFONDEUR 600 MM		PROFONDEUR 425 MM		
		CLAYETTES POLYPROPYLENE	CLAYETTES ALUMINIUM	CLAYETTES POLYPROPYLENE	CLAYETTES ALUMINIUM	
Longueur mm	Modules utilisés	4 niveaux (1)	4 niveaux (1)	4 niveaux (1)	4 niveaux (1)	
805	A	Code	821401	831401	822401	832401
		Prix HT				
910	B	Code	821402	831402	822402	832402
		Prix HT				
1 020	C	Code	821403	831403	822403	832403
		Prix HT				
1 125	D	Code	821404	831404	822404	832404
		Prix HT				
1 235	E	Code	821405	831405	822405	832405
		Prix HT				
1 345	F	Code	821406	831406	822406	832406
		Prix HT				
1 450	G	Code	821407	831407	822407	832407
		Prix HT				

PIÈCES DÉTACHÉES CONSTITUANT NOS ÉTAGÈRES



ÉCHELLE ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS

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.

P ^{HT} mm	L ^{HT} mm	H ^{HT} mm	Section montant mm	Section barreau mm	Code	Prix HT
600	600	1730	32x28	10x30	807101	
425	425	1730	32x28	10x30	807102	
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	



LONGERON ALUMINIUM ANODISÉ 15 MICRONS- SECTION 25 X 36 MM

Ces longerons s'adaptent sur nos trois modèles d'étagères : profondeurs 600, 500 et 425. Pour rappel des modules voir page 371.

	L ^{HT} mm	Code	Prix HT
Pour module A	800	808001	
Pour module B	905	808002	
Pour module C	1015	808003	
Pour module D	1125	808004	
Pour module E	1230	808005	
Pour module F	1340	808006	
Pour module G	1450	808007	
Pour module H	1560	808008	
Pour module I	1665	808009	



ÉLÉMENT D'ANGLE ACIER INOXYDABLE

	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm	807501	
Pour étagère P 425 mm	807502	
Pour étagère P 500 mm	807503	



CLAYETTE POLYPROPYLÈNE

P ^{HT} mm	L ^{HT} mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	



Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.



CLAYETTE ALUMINIUM

P ^{HT} mm	L ^{HT} mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809301	
530	433	(b)	809302	
Pour étagère P 500 mm				
430	325	(a)	809401	
430	433	(b)	809402	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809501	
354	433	(b)	809502	

(*) Voir modules page 371.

**NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES POLYPROPYLÈNE + LONGERONS**

Clayettes + longerons - 1	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809601	
B	809602	
C	809603	
D	809604	
E	809605	
F	809606	
G	809607	
H	809608	
I	809609	
Profondeur 425 mm		
A	809621	
B	809622	
C	809623	
D	809624	
E	809625	
F	809626	
G	809627	
H	809628	
I	809629	

**NIVEAU COMPLET :
CLAYETTES ALUMINIUM + LONGERONS**

Clayettes + longerons - 2	Code	Prix HT
Profondeur 600 mm		
A	809701	
B	809702	
C	809703	
D	809704	
E	809705	
F	809706	
G	809707	
H	809708	
I	809709	
Profondeur 500 mm		
A	809711	
B	809712	
C	809713	
D	809714	
E	809715	
F	809716	
G	809717	
H	809718	
I	809719	
Profondeur 425 mm		
A	809721	
B	809722	
C	809723	
D	809724	
E	809725	
F	809726	
G	809727	
H	809728	
I	809729	

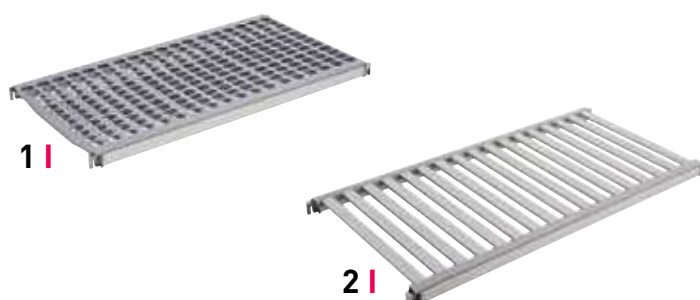


KIT ÉTAGÈRE "DE BASE" COMPRENANT LA STRUCTURE ALUMINIUM ET LES CLAYETTES PLASTIQUES
Ce kit permet de monter une étagère profondeur 600 mm ou 425 mm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm.
Profondeur :
* Hors-tout = 600 mm
* Hors-tout = 425 mm
Longueur hors-tout : 1 020 mm
Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg

P HT mm	Code	Prix HT
600	893001	
425	893002	

KIT ÉTAGÈRE "ADDITIONNEL" COMPRENANT LA STRUCTURE ALUMINIUM ET LES CLAYETTES PLASTIQUES
Ce kit permet de monter une étagère supplémentaire 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.

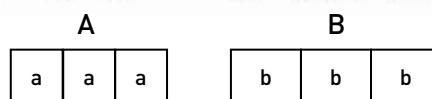
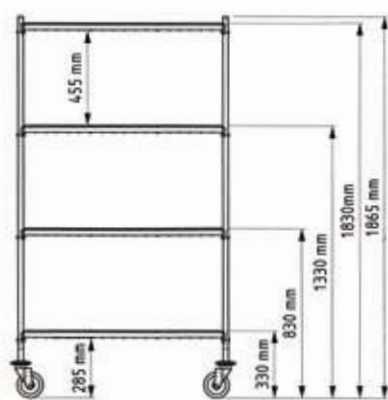
P HT mm	Code	Prix HT
600	893301	
425	893302	



MANUTENTION
STOCKAGE



- Facile et solide : assemblage par visserie inox.
- 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



a et b sont les deux longueurs différentes de clayettes disponibles

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1100 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
A	1100	610	455	819601	
A	1100	435	455	819603	

ÉTAGÈRE MOBILE LONGUEUR 1425 MM

Module mm	L mm	P mm	Esp. entre niveaux mm	Code	Prix HT
B	1425	610	455	819801	
B	1425	435	455	819803	



CLAYETTE POLYPROPYLÈNE



P HT mm	L HT mm	(*)	Code	Prix HT
Pour étagère P 600 mm				
530	325	(a)	809011	
530	433	(b)	809012	
Pour étagère P 425 mm				
354	325	(a)	809111	
354	433	(b)	809112	

(*) Voir modules page 380.

ECHELLE ACIER INOXYDABLE POUR ÉTAGÈRES MOBILES

Ces échelles sont équipées de 2 roues composites avec freins.



P mm	P HT mm	H HT mm	Section montant mm	Section barreau mm	Code	Prix HT
600	610	1865	25x25	25x25	819904	
425	435	1865	25x25	25x25	819905	

LONGERON ACIER INOXYDABLE

Ces longerons s'adaptent sur nos deux modèles d'échelles : Profondeurs 600 mm et 425 mm. Section 25x25mm



L HT mm	Code	Prix HT
Pour module longueur 975 mm		
997	A	819907
Pour module longueur 1300 mm		
1322	B	819908

ÉTAGÈRES MURALES ÉCHELLES DE MISE EN PLACE



ÉTAGÈRE MURALE

Épaisseur 1,2 mm - Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
1000	375	165	845110	
1600	375	165	845116	



ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm.
Visserie inox fournie pour la fixation murale.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Code	Prix HT
650	105	110	846007	



ÉCHELLE MURALE PLIABLE POUR PLAQUES

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.

L HT mm	P HT fermée	P HT ouverte	H HT mm	Code	Prix HT
455	53	380	997	845010	



ÉCHELLE DE MISE EN PLACE

À poser sur plan de travail.

Structure mobile repliable : rangement facilité.

Système de blocage positions ouverte et fermée.

Capacité 5 niveaux GN 1/1.

Charge totale maxi : 40kg.

Structure acier inoxydable.

4 pieds anti-dérapants.

L HT mm	P HT mm	H HT mm	Espace niveaux mm	Code	Prix HT
383	555	448	75	845015	





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.

- Nettoyage facile : pas de zones de rétention.
- 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.
- Pour le stockage efficace et pratique en cuisine de batteries de cuisine, poêles, ustensiles etc...
- Charge maximale totale : 50 kg répartis.

GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE POUR UN ENCOMBREMENT RÉDUIT



Une surface de stockage sur le dessus pour les articles volumineux.



Des barres de suspension (directe ou par crochets) en partie inférieure pour casseroles, poêles, louches, écumoire, etc...



ÉTAGÈRES MURALES POUR USTENSILES

Modèles

Longueur hors tout	800 mm	1200 mm
Profondeur hors tout	400 mm	400 mm
Hauteur hors tout	300 mm	300 mm
Charge maximale	50 kg	50 kg
Poids à vide	6 kg	8 kg
Etagère murale pour ustensiles	Code 845608	845612
	Prix HT	

- Possibilité d'installation sur les murs comportant des descentes de gaines électriques, de tuyaux, des tableaux électriques...
- Optimisation de tous les murs en cuisine
- Formes étudiées pour faciliter l'écoulement de l'eau après nettoyage : montants pliés et ouverts.
- 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.



Uniques, ces étagères assurent une modularité de rangement "tridimensionnelle" !
Particulièrement adaptées en restauration pour optimiser le stockage sur des murs à configuration difficile.

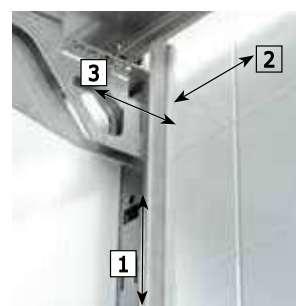
ÉTAGÈRES MURALES MODULABLES

Modèles	Petit modèle	Grand modèle
Longueur hors tout	800 mm	1200 mm
Profondeur hors tout	470 mm	470 mm
Hauteur hors tout	1000 mm	1000 mm
Charge maximale (par niveau)	50 kg	50 kg
Poids à vide	12 kg	18 kg
Étagère murale modulable (livrée avec deux niveaux)	Code 845618	Code 845622
	Prix HT	

OPTIONS

1 - Montant à crémaillère	Code 845635	Code 845635
	Prix HT	
2 - Niveau	Code 845630	Code 845631
	Prix HT	
3 - Console pour support de niveaux*	Code 845637	Code 845637
	Prix HT	

* Attention pour pouvoir constituer un niveau supplémentaire, il est nécessaire de commander 2 consoles réf. 845637. (Visserie inox de montage fournie).



- 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.





HYGIÈNE

LES LAVE-MAINS

POSTE D'HYGIÈNE AQUARIS	390 - 393
CUVE OVALE MONOBLOC	394
CUVE RONDE	395
LAVE-MAINS MOBILE	396

LA DÉCONTAMINATION

ARMOIRES À COUTEAUX	397
DÉSINSECTISEURS	398

LA COLLECTE DES DÉCHETS

CHARIOTS PORTE-SAC	399
POUBELLES	399
TABLES DE TRI SÉLECTIF	400 - 408

LA LAVERIE

CASIERS À VAISSELLE	410 - 414
---------------------	-----------



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

- Fini les lavages des mains imparfaits ! 100% des lavages sont conformes aux protocoles d'hygiène (eau + savon, friction contact, rinçage). La sécurité assurée pour tous les opérateurs en cuisine professionnelle.
- Fini le gaspillage ! 90% d'économie sur les consommations d'eau par rapport à un lave-mains à commande fémorale. Un geste simple et essentiel qui devient "éco-responsable".
- Du fait de la faible quantité d'eau consommée par lavage, branchement possible sur réseau d'eau froide seulement (modèle sans mitigeur). Diminution des travaux d'installation et de maintenance. Contribue à la réduction des risques de légionellose dans les réseaux.
- Système "Smixin Technologie"(*) intégré (Brevet international). Le paramétrage technique du poste d'hygiène équipé de "Smixin Technology Inside", garantit la répétitivité et la maîtrise des consommations d'eau, de savon et d'électricité.

+ sûr

- 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.

+ confort et propreté

- Cuve de dimension adaptée au bon accès des mains au lavage.
- Réduction des projections d'eau et éclaboussures (faible quantité d'eau à faible débit).

+ complet

- Équipé avec un collecteur à déchets amovible de 17 litres, cache tuyaux et protège bonde.

+ économe

- 21 cl d'eau suffisent pour faire un lavage complet.
- Technologie brevetée "Smixin Inside" qui permet d'économiser environ 20 000 litres d'eau par an et par lave-mains.



Un cycle de lavage complet, 3 en 1

VOUS ÊTES SENSIBLE AUX RISQUES DE CONTAMINATION BACTÉRIENNE ?

A chaque présentation des mains, une dose précise, paramétrable et constante d'un mélange d'eau et de savon est distribuée pour assurer un lavage conforme (testé et validé en laboratoire) et éviter les alternatives du « rinçage rapide à l'eau ».

VOUS ÊTES SENSIBLE AU GASPILLAGE D'EAU ?

90% d'économie d'eau par rapport à un lave-mains standard.

VOUS ÊTES SENSIBLE AUX ÉCONOMIES D'ÉLECTRICITÉ ?

Aquaris peut se brancher sur le réseau d'eau froide : pas de consommation pour chauffer l'eau ... et moins de risque de légionellose dans les réseaux.

VOUS ÊTES SENSIBLE AUX DÉPENSES DE SAVON ?

Avec la possibilité de paramétrer très précisément la quantité de savon distribuée par lavage, la consommation de savon est maîtrisée et peut même être réduite.



**21cl
pas plus**

1

Distribution d'eau et de savon

2

Pause pour friction des mains

3

Distribution d'eau pour rinçage

AQUARIS

**L'HYGIÈNE DES MAINS
100% SÉCURISÉE ET ÉCONOME**



Retrouvez la vidéo Aquaris



MODÈLES SUR SECTEUR

Modèles		Fixation sur mur plan	Fixation sur mur à angle droit
Longueur hors tout		395 mm	395 mm
Largeur hors tout		388 mm	411 mm
Hauteur hors tout		403 mm	403 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		260 mm	260 mm
Hauteur de la cuve		72 mm	72 mm
Capacité de la cuve		3 L	3 L
Puissance électrique		24 W	24 W
Tension - monophasé 50/60 Hz		100 - 240 V	100 - 240 V
Poids à vide		5 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code Prix HT	852001	852002
Modèle avec mélangeur	Code Prix HT	852011	852012
OPTIONS			
1 - Tête de mélange	Code Prix HT	852107	852107
2 - Brosse à ongles avec support fil	Code Prix HT	852106	852106
3 - Collecteur à déchets et cache tuyau	Code Prix HT	852110	852110
4 - Chauffe-eau	Code Prix HT	852112	852112

- Assurer un niveau d'hygiène constant et optimal pour tous les opérateurs.
- Prévenir les risques sanitaires liés à l'hygiène des mains en cuisine.
- Préserver en économisant les ressources naturelles (eau).
- Bien utiliser ce qui est essentiel (eau, savon) dans le lavage pour installer un comportement "éco-responsable" au quotidien.
- Une distribution dosée et constante d'un mélange homogène eau/savon/air.
- **Chaque poste d'hygiène est livré avec une recharge de savon, une tête de mélange et la pièce de fixation murale.**

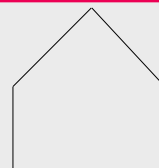
- **Option chauffe-eau** : Thermostat de régulation électronique, à affichage digital et réglage par touches sensibles pour ajuster la température de sortie. Thermostat de sécurité. Câble d'alimentation avec prise de longueur 1.5 m. Tension : 230 V monophasé 50/60 Hz avec terre. Puissance : 800 W - Ampérage : 3,5 A - IP 25.



Disponible avec 2 types de pièces de fixation murale.



Pour un mur plan



Pour un mur à 90°

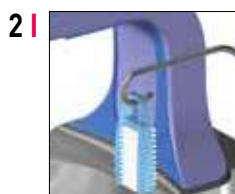


MODÈLES SUR BATTERIE

Modèles		Fixation sur mur plan	Fixation sur mur à angle droit
Longueur hors tout		395 mm	395 mm
Largeur hors tout		388 mm	411 mm
Hauteur hors tout		403 mm	403 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		260 mm	260 mm
Hauteur de la cuve		72 mm	72 mm
Capacité de la cuve		3 L	3 L
Capacité		7800 mAh	7800 mAh
Tension		12 V	12 V
Poids à vide		5 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code	852021	852022
	Prix HT		
Modèle avec mélangeur	Code	852023	852024
	Prix HT		

OPTIONS

1 - Tête de mélange	Code	852107	852107
	Prix HT		
2 - Brosse à ongles avec support fil	Code	852106	852106
	Prix HT		
3 - Collecteur à déchets et cache tuyau	Code	852110	852110
	Prix HT		





- 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).
- Facile et solide (visserie inox fournie).
- Encombrement et esthétique optimisés.
- Branchements réseau par raccord 15/21.
- Livrés avec siphon.
- Pour les modèles à piles : robinet avec commande par cellule électronique. Alimentation par pile lithium (fournie). Durée de vie : 350 000 cycles.
- Réservoir à savon démontable (par simple dévissage manuel) pour le remplissage.



LAVE-MAINS MONOBLOC

Modèles		Modèle à commande fémorale	Modèle à commande électronique sur secteur	Modèle à commande électronique sur batterie
Longueur hors tout		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur hors tout		375 mm	375 mm	375 mm
Hauteur hors tout		580 mm	580 mm	580 mm
Longueur de la cuve		380 mm	380 mm	380 mm
Largeur de la cuve		285 mm	285 mm	285 mm
Hauteur de la cuve		100 mm	100 mm	100 mm
Capacité de la cuve		6 L	6 L	6 L
Puissance électrique		-	15 W	-
Tension		-	230 V monophasé	4,5 V
Poids à vide		6 kg	6,5 kg	6 kg
Lave-mains standard	Code Prix HT	850700	851601	851605
Lave-mains avec pompe à savon et brosse à ongles	Code Prix HT	850800	851701	851705
Lave-mains avec brosse à ongles	Code Prix HT	850801	851401	851405
OPTIONS				
1 - Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code Prix HT	853001	853001	853001
2 - Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code Prix HT	853005	853005	853005
3 - Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central Ø maxi 210 mm).	Code Prix HT	853010	853010	853010
4 - Cache tuyaux en inox	Code Prix HT	853015	853015	853015

- Conception en acier inoxydable.
- Commande sans contact manuel (fémorale).
- 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.
- Multiples fonctionnalités facilement accessibles (distribution de savon, de papier).



LAVE-MAINS CUVE RONDE

Modèles		Lave-mains sans dossier	Lave-mains avec dossier
Longueur hors tout		340 mm	340 mm
Largeur hors tout		340 mm	365 mm
Hauteur hors tout		360 mm	530 mm
Diamètre de la cuve		275 mm	275 mm
Hauteur de la cuve		125 mm	125 mm
Capacité de la cuve		5 L	5 L
Poids à vide		4 kg	5 kg
Modèle sans mélangeur	Code Prix HT	849600	849800
Modèle avec mélangeur	Code Prix HT	850000	850400
OPTIONS			
1 - Distributeur de savon auto-adhésif - Capacité 0,5 L	Code Prix HT	853001	853001
2 - Poubelle polyéthylène avec support fil inox - Capacité 20 L	Code Prix HT	853005	853005
3 - Distributeur de papier (pour rouleaux à dévidage central Ø maxi 210 mm).	Code Prix HT	853010	853010
4 - Cache tuyaux en inox	Code Prix HT	853015	853015

1 |



2 |



3 |



4 |





- Capacité initiale de 13 litres d'eau propre.
- Bonne mobilité (roulettes Ø 60 mm, poignée)
- 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).
- 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.
- **Livré tout équipé (sauf essuie-main et savon liquide).**

LAVE-MAINS MOBILE

Modèles

Longueur hors tout		483 mm
Largeur hors tout		422 mm
Hauteur hors tout		1243 mm
Longueur de la cuve		420 mm
Largeur de la cuve		300 mm
Hauteur de la cuve		120 mm
Capacité de la cuve		9 L
Puissance électrique		3600 W (sauf modèle pompe à pied)
Tension		230 V 50/60 Hz
Poids à vide		848000 : 15 kg - 848010 : 16,5 kg - 848020 : 21 kg
Modèle eau froid avec pompe à pied	Code	848000
	Prix HT	
Modèle eau froide, avec pompe électrique à commande à pied [1]	Code	848010
	Prix HT	
Modèle eau chaude, avec chauffe-eau et pompe électrique à commande à pied [2]	Code	848020
	Prix HT	



[1] : livré avec 2 piles non rechargeables.

[2] : livré avec cordon de branchement au secteur monophasé 230 V.

- 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.
- Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire.
- Forme étudiée pour faciliter le nettoyage et l'écoulement.
- Porte transparente fumée (visualisation de présence de couteaux) avec poignée d'ouverture monobloc.
- Allumage instantané (ballast électronique).
- Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique.
- Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte.



ARMOIRES DE DÉCONTAMINATION

Modèles	Pour 10 couteaux	Pour 20 couteaux	Pour 40 couteaux
Longueur hors tout	587 mm	587 mm	1080 mm
Largeur hors tout	136 mm	136 mm	136 mm
Hauteur hors tout	738 mm	738 mm	738 mm
Puissance électrique	18 W	18 W	34 W
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Poids à vide	9,5 kg	9,5 kg	15 kg

MODÈLES AVEC BARRE AIMANTÉE

Armoire sans serrure	Code Prix HT	855605 -	- -
Armoire avec serrure	Code Prix HT	855606 -	- -

MODÈLES AVEC PANIER FIL INOX

Armoire sans serrure	Code Prix HT	- 855615	855640 855641
Armoire avec serrure	Code Prix HT	- 855616	855641 855641

Modèles électriques :

- Carrosserie en acier inoxydable.
- Bac de récupération des insectes amovible.
- Grille démontable sans outil pour nettoyage.
- Fixation murale, suspendue ou posée.

Modèle à glu :

- Carrosserie en métal peint.
- Fonctionnement discret avec plaques de glu imprégnées de phéromones (améliore l'attraction des insectes).
- Entretien facile et rapide.
- Equipé de 2 tubes de 15 W.
- Bac de récupération des insectes.



MODÈLES ÉLECTRIQUES

Modèles	Pour 40 m ²	Pour 80 m ²	Pour 240 m ²
Longueur hors tout	360 mm	530 mm	660 mm
Largeur hors tout	140 mm	140 mm	140 mm
Hauteur hors tout	260 mm	260 mm	260 mm
Tube actinique	2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 36 W
Puissance électrique	25 W	45 W	105 W
Tension - Monophasé 50 Hz	220/240 V	220/240 V	220/240 V
Poids à vide	4 kg	4,5 kg	8,5 kg
Désinsectiseur électrique	Code 731109	Code 731110	Code 731111
	Prix HT		

Conformes à la norme NF EN 60335-2-59.

MODÈLE À GLU

Modèles	Pour 80 m ²
Longueur hors tout	470 mm
Largeur hors tout	90 mm
Hauteur hors tout	285 mm
Tube actinique	2 x 15 W
Puissance électrique	45 W
Tension - Monophasé 50 Hz	220/240 V
Poids à vide	4 kg
Désinsectiseur à glu	Code 730116
	Prix HT



OPTION

Recharge de 6 plaques à glu	Code 730114
	Prix HT

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-59

CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE :

- **Modèle inox** : 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. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains.
- **Modèle mixte** : 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. Emballé en carton individuel. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets (Voir ci-dessous).
- **Modèle clic-clac** : Structure en tube inox de 20 mm. Fermeture du sac par pincement (sans couvercle). Réceptacle en ABS amovible (nettoyage au lave vaisselle). Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 75 mm.

COLLECTEURS À DÉCHETS CYLINDRIQUES :

- **Modèle 858110** : Modèle équipé d'un couvercle et d'une collerette caoutchouc Ø utile de 180 mm. Livré avec un couvercle inox Ø 20 cm.
 - **Modèle 858115** : Ouverture du couvercle commandée à l'aide d'une pédale.
- ### POUBELLE PELICAN
- Structure en tube inox Ø 20 mm.
 - Ouverture du sac par pédale, support sac et porte en ABS et couvercle en polypropylène alimentaire.
 - Modèles sans et avec habillage de protection du sac.
 - Optimisation de l'ouverture et du remplissage du sac.
 - Fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces sur couvercles (conforme aux règles de l'HACCP).
 - Légèreté et mobilité facilitée (2 roulettes diam. 125 mm et poignée de préhension).
 - Pas de zone de rétention des déchets en position ouverte : le sac protège les couvercles.

- Fond inox (réf. 857941) et réceptacle support sac (réf. 857940).
- Réceptacle support sac et couvercles amovibles pour nettoyage en machine.
- Large réceptacle support sac pour la rétention de liquides dus aux fuites ou percements du sac.
- Stabilité à l'ouverture : sens d'ouverture sur les côtés et pieds anti-glisse.
- Sur modèle avec habillage, évacuation du sac par porte en face avant.



CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE

Modèles	Modèle inox	Modèle mixte (inox + plastique)	Modèle clic-clac
Longueur hors tout	450 mm	488 mm	520 mm
Largeur hors tout	360 mm	359 mm	418 mm
Hauteur hors tout	820 mm	864 mm	933 mm
Sac poubelle	110 L	110 L	110 L
Poids à vide	8,6 kg	5,3 kg	5 kg
Chariot porte-sac poubelle	Code 857911	Code 857920	Code 857930
	Prix HT		

Étiquettes livrées avec le modèle mixte :

Jaune : Plastique	Rouge : Métal
Verte : Verre	Marron : Déchets alimentaires
Bleue : Papier - Carton	Grise : Divers



COLLECTEURS À DÉCHETS CYLINDRIQUES

Modèles	Modèle 858110	Modèle 858115
Diamètre hors tout	540 mm	580 mm
Hauteur hors tout	650 mm	650 mm
Sac poubelle	100 L	100 L
Poids à vide	15,6 kg	15 kg
Collecteur cylindrique	Code 858110	Code 858115
	Prix HT	



858110

858115

COLLECTEUR À DÉCHETS "PÉLICAN"

Modèle	Modèle sans habillage	Modèle avec habillage
Longueur hors tout	512 mm	512 mm
Largeur hors tout	484 mm	484 mm
Hauteur hors tout	900 mm	900 mm
Sac poubelle	110 L	110 L
Poids à vide	5,6 kg	9,8 kg
Collecteur à déchets "Pélican"	Code 857940	Code 857941
	Prix HT	



857940

857941

EQUIPEMENTS STANDARDS

NEW!

- Hauteur 830 mm ou 680 mm (primaire).
- Structure profilé alu anodisé.
- Dessus acier inox épaisseur 12/10 mm.
- 2 ou 3 TVO emboutis avec collerettes en élastomère gris, Ø 170 mm intégrées et affleurantes.
- 2 ou 3 collecteurs plastique rotomoulé suspendus pour sac de 110 litres, avec poignée de manutention, 2 roulettes et accès frontal pour faciliter la sortie du sac. Livrés avec sangle élastique d'accrochage du sac.
- Cadre inox de suspension des collecteurs (1 par TVO) sans pesée.
- 4 pieds avec vérins réglables.
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge (10 couleurs au choix en standard à indiquer à la commande - nuancier disponible en page 421).

+ conforme à la législation en vigueur

- Trier c'est désormais une obligation légale pour les établissements qui produisent 10 tonnes de bio-déchets par an.

+ pratique

- Sans rampe, les tables Harmonie facilitent grandement le tri des déchets même pour les plus petits (accès facilité grâce aux TVO excentrés).
- Tables disponibles sans porte ou avec portes (situées à l'arrière ou en façade) pour un accès simple et direct aux collecteurs. Portes en PMMA translucide.
- Collecteurs monoblocs spécialement conçus pour faciliter le remplacement du sac poubelle (moins d'effort).
- Système de pesée innovant (breveté), précis (précision de l'affichage +/- 10 gr) et adapté aux règles d'hygiène : pesée par suspension sur cadre inox avec 2 capteurs par TVO et rampe de guidage pour positionner les collecteurs.
- 2 versions de pesée en option :
 - pesée avec affichage direct : écran lumineux. Fonction de tarage, cumul de pesées et remise à zéro simple accessible en façade. Autonomie de 40 services. Chargeur de batterie unique avec rangement intégré dans le dossier.
 - pesée connectée : capteurs de pesée avec connecteurs compatibles avec système Easilys* (fonctionne sur pile - autonomie de 3 à 5 ans).
- Plaques signalétiques magnétiques avec ergots de positionnement pour faciliter la mise en place sur le dossierer (à commander séparément).
- 4 roues avec frein (en option) pour faciliter les manipulations et implantations.

+ propre

- Dossierer inox plié monobloc.
- Sans collerettes qui dépassent du plan de travail, elles sont plus propres et plus rapides à nettoyer pour le personnel de service.
- Collerettes amovibles, lavables en machine et interchangeables.
- Collecteurs monoblocs suspendus (pas de contact avec le sol), sans zones de rétention de déchets et lavables au jet.

+ rentable pour votre cuisine

- Gestion des déchets alimentaires maîtrisée, optimisation de la production (grâce à la pesée connectée* - en option).
- Meilleure organisation du personnel en cuisine (moins de manipulations, plus d'organisation ...).

+ malin

- Kit signalétique simple, clair et ludique.
- Sensibiliser de manière pédagogique les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire (avec l'affichage direct - en option).



Disponibles sans porte ou avec portes (en façade ou à l'arrière) pour éviter que les poubelles soient à la vue des convives.

[*] Système de pesée compatible avec solution de gestion des déchets Easilys.

HARMONIE

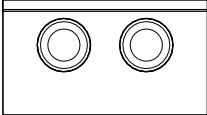
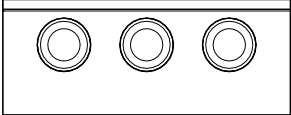
**TABLES DE COLLECTE ET TRI DES DÉCHETS
FACILITE LE TRI ET OPTIMISE
LA GESTION DE LA PRODUCTION EN CUISINE**



MODÈLES HAUTEUR 830 MM

Modèles	2 TVO	3 TVO
Longueur hors tout	1060 mm	1515 mm
Profondeur hors tout	610 mm	610 mm
Hauteur hors tout (avec dossier)	1006 mm	1006 mm
Poids à vide (sans porte - avec portes)	58 kg - 62 kg	74 kg - 80 kg
Sans porte	Code	859302
	Prix HT	859303
Avec portes arrière	Code	859312
	Prix HT	859313
Avec portes avant	Code	859322
	Prix HT	859323

OPTIONS

Modèles	2 TVO	3 TVO
		
	TVO à gauche	TVO à droite
		TVO à gauche
		TVO central
		TVO à droite
1 TVO avec pesée afficheur digital (inclus kit signalétique spécial pesée digitale : plaque magnétique déchets alimentaires + colerette marron)	Code	859501
	Prix HT	859502
		859511
		859512
		859514
1 TVO avec pesée connectée Easylis	Code	859601
	Prix HT	859602
		859611
		859612
		859613
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704
	Prix HT	859704

ACCESSOIRES

Modèles	2 TVO	3 TVO
1 - Kit signalétique		
Papier carton + collerette couleur bleue	Code	859711
	Prix HT	859711
Verre + collerette couleur verte	Code	859712
	Prix HT	859712
Déchets divers + collerette couleur grise	Code	859713
	Prix HT	859713
Plastique métal + collerette couleur jaune	Code	859714
	Prix HT	859714
Déchets alimentaire + collerette couleur marron (sans affichage digital)	Code	859715
	Prix HT	859715
2 - Bio seau 30 L L x P x H mm : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730
	Prix HT	859730
3 - Support sac grand format - L x P x H mm : 436 x 304 x 42mm -pour sacs de 130/150 L	Code	859790
	Prix HT	859790
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H mm : 420 x 320 x 722mm - pour sac de 110 L	Code	859770
	Prix HT	859770

COLORIS

ATTENTION : ne pas oublier d'indiquer la référence du coloris de votre table de tri. Nuancier disponible en page 421.

Poids à vide avec roues (sans porte - avec portes)
2 TVO : 60 kg - 65 kg
3 TVO : 76 kg - 83 kg

Bio seau (compatible pesage) :
Conçu pour une utilisation sans sac.
Poignée de transport rabatable et 4 zones de préhension intégrées.
Forme permettant un nettoyage en machine sans zone de rétention d'eau et un empilage sans coincement.

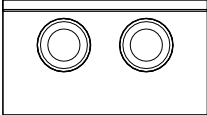
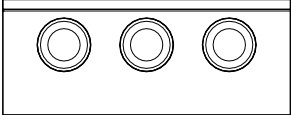
Support pour sac grand format (non adapté au pesage) :
Construction en fil inox sans risque de déchirure du sac.
Livré avec sangle élastique d'accrochage du sac.

Collecteur rotomoulé (compatible pesage) :
2 hauteurs disponibles : standard ou primaire.
Livré avec sangle élastique d'accrochage du sac.
Poignée ergonomique. 2 roulettes.
Conception supprimant tout risque de déchirure du sac.

MODÈLES PRIMAIRE HAUTEUR - 680 MM

Modèles	2 TVO	3 TVO	
Longueur hors tout	1060 mm	1515 mm	
Profondeur hors tout	610 mm	610 mm	
Hauteur hors tout (avec dossier)	856 mm	856 mm	
Poids à vide (sans porte - avec portes)	51 kg - 54 kg	66 kg - 71 kg	
Sans porte	Code	859402	859403
	Prix HT		
Avec portes arrière	Code	859412	859413
	Prix HT		
Avec portes avant	Code	859422	859423
	Prix HT		

OPTIONS

Modèles	2 TVO	3 TVO				
						
	TVO à gauche	TVO à droite	TVO à gauche	TVO central	TVO à droite	
1 TVO avec pesée afficheur digital (inclus kit signalétique spécial pesée digitale : plaque magnétique déchets alimentaires + colerette marron)	Code	859501	859502	859511	859512	859514
	Prix HT					
1 TVO avec pesée connectée Easylis	Code	859601	859602	859611	859612	859613
	Prix HT					
4 roulettes avec frein pivotantes (montage en usine exclusivement)	Code	859704		859704		
	Prix HT					

ACCESSOIRES

Modèles	2 TVO	3 TVO	
1 - Kit signalétique			
Papier carton + colerette couleur bleue	Code	859711	859711
	Prix HT		
Verre + colerette couleur verte	Code	859712	859712
	Prix HT		
Déchets divers + colerette couleur grise	Code	859713	859713
	Prix HT		
Plastique métal + colerette couleur jaune	Code	859714	859714
	Prix HT		
Déchets alimentaire + colerette couleur marron (sans affichage digital)	Code	859715	859715
	Prix HT		
2 - Bio seau 30 L L x P x H : 324 x 450 x 370 mm	Code	859730	859730
	Prix HT		
3 - Support sac grand format - pour sacs de 130 ou 150 L - L x P x H : 436 x 304 x 42 mm	Code	859790	859790
	Prix HT		
4 - Collecteur rotomoulé - L x P x H : 420 x 320 x 572 mm - pour sac de 110 L	Code	859780	859780
	Prix HT		

COLORIS

ATTENTION : ne pas oublier d'indiquer la référence du coloris de votre table de tri. Nuancier disponible en page 421.

Poids à vide avec roues (sans porte - avec portes) : 2 TVO : 53 kg - 57 kg - 3 TVO : 68 kg - 74 kg

1 |



2 |



3 |



4 |



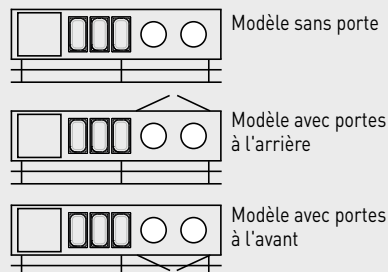


TABLE DE PRÉ-TRI HARMONIE

- Structure profilé alu anodisé et panneaux mélaminés avec cornière de protection.
- Dessus acier inox épaisseur 15/10 mm.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Rampe dépose plateau en tube acier inoxydable à faible débordement ; montage possible des 2 côtés (profondeur de la rampe 150 mm). Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur rabaissée.
- Modèles avec portes en PMMA translucide pour cacher les poubelles.
- Position des portes à l'arrière ou à l'avant pour faciliter l'accès aux poubelles selon l'implantation

- (adossé à un mur ou en double flux, position centrale).
- Dossieret support de communication personnalisée sur le tri sélectif (magnétique ou affichage). Hauteur 327 mm.
- 6 pieds avec vérin ou 5 roues composite diam. 125 dont 3 avec freins.
- Habillage 3 côtés en panneaux mélaminés de couleur. (livrées en standard en couleur Vert Pomme). Nuancier disponible en page 421.
- Collerette élastomère (Ø 170 mm) et réceptacle poubelle amovibles pour nettoyage au lave-vaisselle.
- Dossieret démontable pour nettoyage (montage possible des deux côtés).
- Étagère basse pour stockage du récupérateur d'eau et des casiers à verres.

- **Livrée avec :**
- 3 bacs GN1/3 H150.
- 2 chariots porte-sacs poubelle sans couvercle réf. 858006 (859006 pour modèles rabaissés).
- 1 conteneur plastique de récupération de l'eau.
- 1 support amovible pour casiers à verres.



Accès par l'arrière - sur pieds



Accès par l'avant - sur roues

MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Modèles		
Longueur hors tout	Sur pieds : 2016 mm Sur roues : 2036 mm	Sur pieds : 2016 mm Sur roues : 2036 mm
Largeur hors tout	761 mm	761 mm
Hauteur hors tout (avec dossieret)	1157 mm	1157 mm
Poids à vide	85 - 105 kg	95 - 115 kg

MODÈLES SUR PIEDS

Sans porte	Code	858260	-
	Prix HT		
Avec portes	Code	-	858261
	Prix HT		

MODÈLES SUR ROUES

Sans porte	Code	858330	-
	Prix HT		
Avec portes	Code	-	858331
	Prix HT		

OPTIONS

1 - Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006
	Prix HT		
2 - Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026
	Prix HT		
3 - Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Fermeture du dossieret arrière	Code	858244	858244
	Prix HT		

Collerettes de couleurs (noir - rouge - jaune - vert - bleu) disponibles (page 408).





Accès par l'arrière - sur pieds

MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE

Modèles

Longueur hors tout	2016 mm	2016 mm
Largeur hors tout	761 mm	761 mm
Hauteur hors tout (avec dossier)	1007 mm	1007 mm
Poids à vide	85 kg	95 kg

MODÈLES SUR PIEDS

Sans porte	Code	859260	-
	Prix HT		
Avec portes	Code	-	859261
	Prix HT		

OPTIONS

1 - Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006
	Prix HT		
2 - Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026
	Prix HT		
3 - Support fiches information	Code	844005	844005
	Prix HT		
Fermeture du dossier arrière	Code	858244	858244
	Prix HT		

Livrée en standard avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.

1 |



2 |



3 |



Collerettes de couleurs
(noir - rouge - jaune - vert - bleu)
disponibles (page 408).

- Résistance aux chocs (structure table renforcée, dessus épaisseur 15/10 mm).
- Stabilité assurée par pieds avec patins antidérapants.
- Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide "plein/vide".
- Rampe repose plateaux en tube en acier inoxydable(*). Profondeur de la rampe 242 mm. Hauteur des rampes : 830 mm pour une hauteur de table standard, 680 mm pour une hauteur abaissée
- Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette.
- Préhension (poignée) et mobilité (roulettes) faciles des poubelles.

- Hauteur de travail adaptée (850 mm sur pieds et sur roues).
- Sur modèle 3 collecteurs de tri sélectif : 2 collecteurs attribués aux déchets alimentaires et souillés pour augmenter le flux lors du débarrassage.
- Collerette élastomère (Ø 170 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.

- **Modèle 2 TVO : livré avec 2 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.**
- **Modèle 3 TVO : livré avec 3 chariots porte-sac sans couvercle réf.858006*.**

(*) Pour modèles avec rampe : montage possible des 2 côtés selon l'utilisation (centrale ou adossée).



MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Modèles		2 TVO		3TVO	
		Sans rampe	Avec rampe	Sans rampe	Avec rampe
Longueur hors tout	Avec pieds	1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
	Avec roues	1060 mm	1060 mm	1530 mm	1530 mm
Largeur hors tout	Avec pieds	600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
	Avec roues	630 mm	865 mm	630 mm	865 mm
Hauteur hors tout		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Poids à vide		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg

MODÈLES SANS PANNEAU

Avec pieds	Code	858002	858022	858003	858023
	Prix HT				
Avec roues	Code	858012	858032	858013	858033
	Prix HT				

MODÈLES AVEC PANNEAUX

Avec pieds	Code	-	858102	-	858103
	Prix HT				
Avec roues	Code	-	858112	-	858113
	Prix HT				

OPTIONS

1 - Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	858006	858006	858006	858006
	Prix HT				
2 - Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	858026	858026	858026	858026
	Prix HT				

(*) Pour une livraison des tables avec chariot porte-sac avec couvercle réf. 858026 nous consulter.

Collerettes de couleurs
(noir - rouge - jaune - vert - bleu)
disponibles (page 408).



TABLES DE COLLECTE ET DE TRI STANDARDS COLLECTEURS À DÉCHETS



MODÈLES HAUTEUR RABAISSÉE PRIMAIRE

Modèles	2 TVO		3TVO	
	Sans rampe	Avec rampe	Sans rampe	Avec rampe
Longueur hors tout	1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
Largeur hors tout	600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
Hauteur hors tout	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Poids à vide	29 kg	32 kg	41 kg	44 kg

MODÈLES SANS PANNEAU

Avec pieds	Code	859002	859022	859003	859023
	Prix HT				

MODÈLES AVEC PANNEAUX

Avec pieds	Code	-	859102	-	859103
	Prix HT				

OPTIONS

1 - Chariot porte-sac supplémentaire sans couvercle	Code	859006	859006	859006	859006
	Prix HT				
2 - Chariot porte-sac supplémentaire avec couvercle	Code	859026	859026	859026	859026
	Prix HT				

Livrée en standard avec 2 ou 3 chariots porte-sac sans couvercle réf. 859006.



1 |



2 |

OPTION COLLERETTES DE COULEURS

Cette option s'applique avec la commande d'une table de pré-tri ou standard uniquement (pages 405 à 408). Dans le cas d'une commande de collerettes seules, merci de prendre contact avec votre service commercial.



Code 858251
Prix HT

Code 858252
Prix HT

Code 858253
Prix HT

Code 858254
Prix HT

Code 858255
Prix HT

- Collerettes prévues pour des diamètres de perçage de 250 mm sur le dessus de table.
- Les 5 couleurs sont disponibles pour remplacement des collerettes de TVO grises livrées en standard avec un surcoût par collerette unitaire.
- Pour commander :
 - enregistrer la référence de la table.
 - enregistrer la ou les références de collerettes de couleurs (1 code couleur enregistré = 1 collerette de couleur à la place d'1 collerette standard).
 - Exemple : 1 table de tri standard 3 TVO réf.858003 avec 2 collerettes jaunes et 1 collerette verte. Il faudra enregistrer : 1 x 858003 + 2 x 858253 + 1 x 858254.



Retrouvez les sacs poubelles, vêtements à usage unique,
l'essuyage... dans le catalogue



EQUIPEMENTS STANDARDS

- Paniers de base de 75 mm de hauteur utile en polypropylène.
- Réhausse de 40 mm de hauteur utile avec ou sans cloison en polypropylène.
- Assemblage par clips.

+ efficace

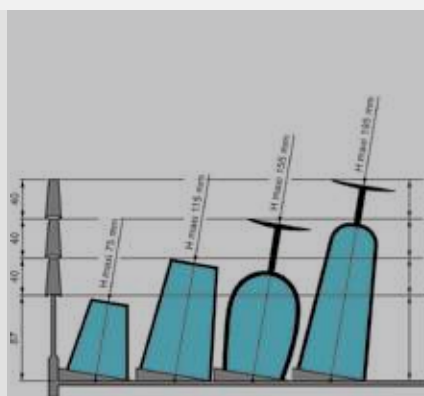
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Dessins du fond et des parois conçus pour assurer une parfaite circulation des eaux de lavage.
- Réhausse avec ou sans cloisons.
- Casiers à verres : fond avec barrettes d'inclinaison pour un meilleur séchage : évacuation de l'eau des verres à pied (sauf casier 49 verres : modèle droit).
- Conçu pour assurer une protection complète contre la casse lors des manipulations.

+ facile à utiliser

- Clips de couleurs pour une meilleure identification du contenu des casiers.
- Poignées intégrées sur tous les côtés pour faciliter les manipulations.
- Facile à empiler pour gagner de la place en cuisine.

+ écologique

- Entièrement recyclable en fin de vie (polypropylène).



BIEN CHOISIR SON CASIER A VERRES

Nous avons indiqué, pour chaque casier, le diamètre maximum des verres pouvant être placés dans les alvéoles.

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 réhausse avec cloisons (d'une hauteur utile de 40 mm) pour les paniers à verres.
- De réhausse 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 : il est possible d'alterner sur un même casier des réhausse avec et sans cloisons.

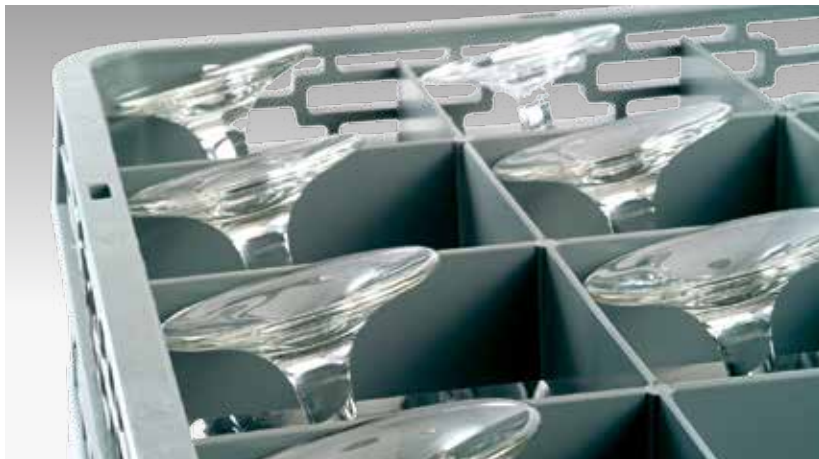
Le dessin ci-dessus vous aidera lors de la rédaction de vos commandes.



CASIERS À VAISSELLE

CONÇUS POUR UN LAVAGE OPTIMAL DE LA VAISSELLE





- 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.
- **Casiers à verres : modèles inclinés (sauf casier 49 verres : modèle droit).**
- Option clips de couleur pour identification en ABS alimentaire.



CASIERS À VERRES

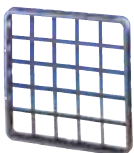
Modèles

	16	25	36	49
Nombre de verres	16	25	36	49
Longueur hors tout	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Largeur hors tout	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hauteur hors tout	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Longueur cloison	115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Largeur cloison	115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Hauteur cloison	87 mm	87 mm	87 mm	87 mm
Poids à vide	1,6 kg	1,7 kg	1,8 kg	2 kg
Panier de base avec cloisons	Code 815016	Code 815025	Code 815036	Code 815049
	Prix HT			

ACCESSOIRES

1 - Réhausse avec cloisons - H 40mm	Code 815516	Code 815525	Code 815536	Code 815549
	Prix HT			
2 - Réhausse sans cloisons - H 40mm	Code 811700	Code 811700	Code 811700	Code 811700
	Prix HT			
3 - Couvercle	Code 816550	Code 816550	Code 816550	Code 816550
	Prix HT			
7 - Clips blancs - sachet de 10 pièces	Code 817015	Code 817015	Code 817015	Code 817015
	Prix HT			
7 - Clips bleus - sachet de 10 pièces	Code 817016	Code 817016	Code 817016	Code 817016
	Prix HT			
7 - Clips verts - sachet de 10 pièces	Code 817017	Code 817017	Code 817017	Code 817017
	Prix HT			
7 - Clips rouges - sachet de 10 pièces	Code 817018	Code 817018	Code 817018	Code 817018
	Prix HT			
7 - Clips jaunes - sachet de 10 pièces	Code 817019	Code 817019	Code 817019	Code 817019
	Prix HT			

1 |



2 |



3 |



4 |



- **Panier de base avec picots 811000** : Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011 ci-dessous. Distance entre les "picots" : 50 mm.
- **Panier de base avec picots 813011** : Distance entre les "picots" 45 mm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 460 mm. Pour 9 plateaux.
- **Godet à couverts** : Ce godet a été conçu pour s'adapter dans notre panier de base réf. 812010 ou 812037 équipé d'une réhausse avec cloisons réf. 811700.



CASIERS À VAISSELLE

Modèles		Panier avec fond maille 10 x 10 mm	Panier avec fond maille 37 x 37 mm	Panier avec picots H 65 mm	Panier avec picots H 70 mm
Longueur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Largeur hors tout		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Hauteur hors tout		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Poids à vide		1,4 kg	1,3 kg	1,6 kg	1,6 kg
Panier de base	Code Prix HT	812010	812037	811000	813011

ACCESSOIRES

2 - Réhausse sans cloisons - H 40mm	Code Prix HT	811700	811700	811700	-
3 - Couvercle	Code Prix HT	816550	816550	816550	816550
4 - Godets à couverts	Code Prix HT	817010	817010	-	-
5 - Grille	Code Prix HT	817546	817546	-	-
6 - Panier pour 200 à 250 couverts 8 compartiments L x P x H : 430 x 210 x 150 mm	Code Prix HT	818008	818008	-	-
7 - Clips blancs - sachet de 10 pièces	Code Prix HT	817015	817015	817015	817015
7 - Clips bleus - sachet de 10 pièces	Code Prix HT	817016	817016	817016	817016
7 - Clips verts - sachet de 10 pièces	Code Prix HT	817017	817017	817017	817017
7 - Clips rouges - sachet de 10 pièces	Code Prix HT	817018	817018	817018	817018
7 - Clips jaunes - sachet de 10 pièces	Code Prix HT	817019	817019	817019	817019



5 |



6 |



7 |

Socles rouleurs :

- **Modèle 797106** : Plateau 500 x 500 mm amovible thermoformé non porteur au centre. Avec poignée de transport.
 - **Modèle 797306** : Plateau 500 x 500 mm en acier inoxydable soudé. Poignée de transport ergonomique.
- 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. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C

Chariot à glissières :

- **776706** : conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Roues Ø 125 mm à chape inox. Tenue en température des roues : de - 40° à + 60° C.



CHARIOTS POUR CASIERS

Modèles	Socle rouleur	Socle rouleur modèle renforcé	Chariot à glissières 7 niveaux
Longueur hors tout	670 mm	731 mm	630 mm
Largeur hors tout	580 mm	634 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1050 mm	1050 mm	1700 mm
Charge maximale	50 kg	80 kg	250 kg
Poids à vide	7,5 kg	9 kg	16,5 kg
Chariots	Code 797106	797306	776706
	Prix HT		



Retrouvez la verrerie dans le catalogue

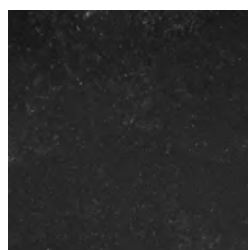




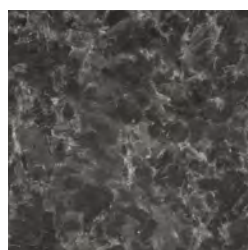
NUANCIER

DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE	418 - 419
DESSUS NEW FRONT COOKING	420
FAÇADE STANDARD, OASIS, HARMONIE	421
FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID	422 - 423
FAÇADE SUR-MESURE	424 - 427
COLORADO	428 - 429

DESSUS FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE



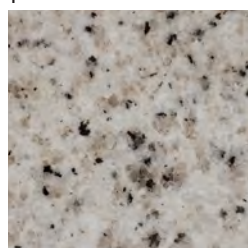
1



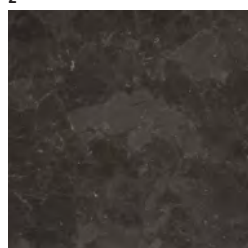
2



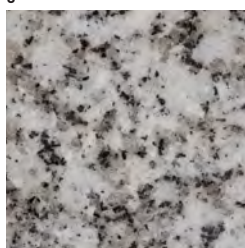
3



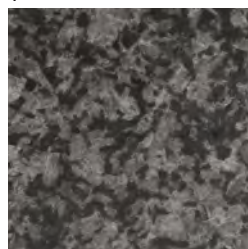
4



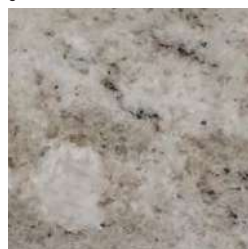
5



6



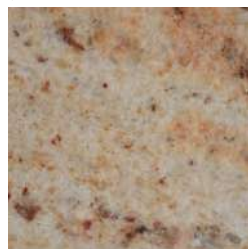
7



8



9



10

Granit

1. Noir du Zimbabwe
2. Angola Black
3. Bianco Romano
4. Blanc Cristal
5. Brun Antique
6. Granit du Tarn
7. Noir d'Afrique
8. Piracema
9. River White
10. Shivakashi

Tous les granits sont livrés « poli » en standard. Ils sont disponibles avec les finitions « adouci » et « effet cuir » en option

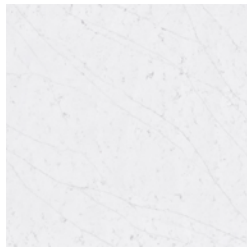
Pierredeplan® Épaisseur 13 ou 20 mm et 30 mm sur demande

1. Charbon 99CHA *
2. Statuario 99STA *
3. Noir Marquina 99NMQ *
4. Calacatta Or 99CAO *
5. Blanc absolu 1141
6. Gris graphite 2003
7. Blanc albatre 2141
8. Pierre de lune 2230
9. Noir galaxy 3100
10. Blanc 3141
11. Opalin mat 4001
12. Fusain mat 4003
13. Ardoise mat 4120H
14. Ardoise 4120
15. Cendre 4130
16. Jaspé sahel 4220
17. Seigle 4230
18. Chamois mat 4330H
19. Isard 99ISA*
20. Taupe 4350
21. Sienne 4360
22. Jaspé blanc 4600
23. Serpentine 5003
24. Vanille noir 5100
25. Blanc serac 5141
26. Marfil 5220
27. Little Terrazzo 4601*
28. Blanc Matanuska 5143 *
29. Nuage 4044 *
30. Dolmen Mat 4033 *
31. Macchiato 6046 *
32. Misty mat 4011 *

* PRIX SUR DEMANDE



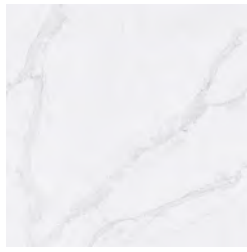
1



2



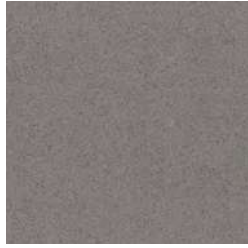
3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



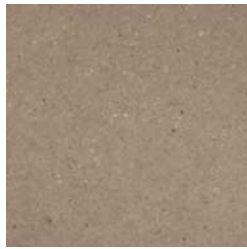
14



15



16



17



18



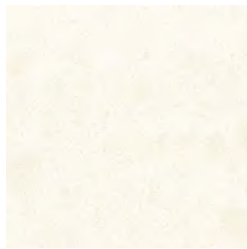
19



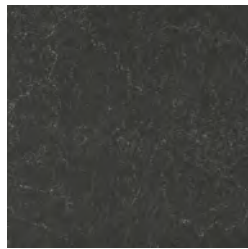
20



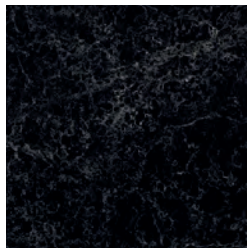
21



22



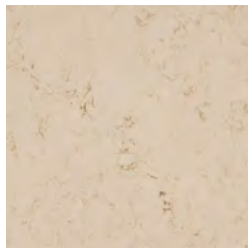
23



24



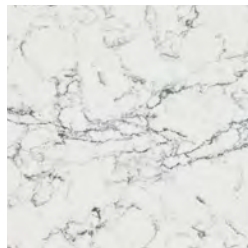
25



26



27



28



29



30

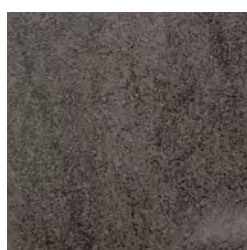


31

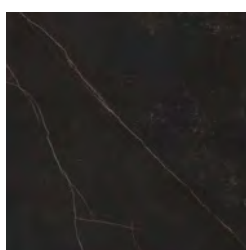


32

DESSUS NEW FRONT COOKING



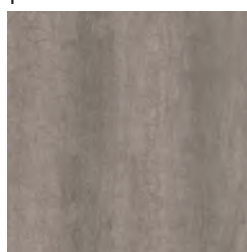
1



2



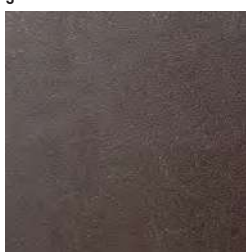
3



4



5



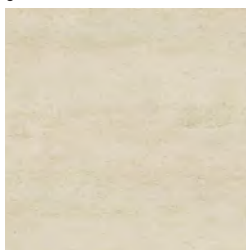
6



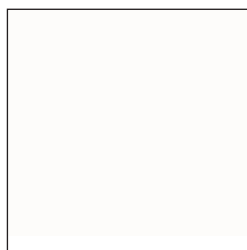
7



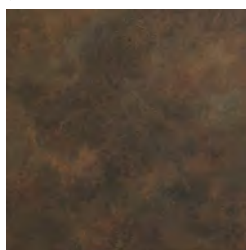
8



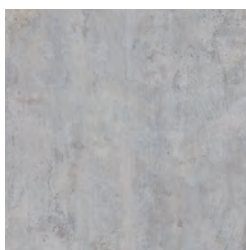
9



10



11



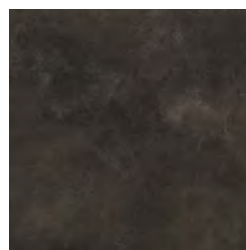
12

Planceram®

1. Basalte
2. Kelya
3. Trilium
4. Gris Galet
5. Oxyde Acier
6. Reglisse
7. Oxyde bronze
8. Noir heritage
9. Danae
10. Blanc Polaire
11. Cuivre Antique
12. Beton Ceram
13. Radium
14. Noir Vintage



13



14

FAÇADE STANDARD OASIS, HARMONIE

Classic Chic

1. Vert Pomme U630 ST9
2. Jaune Tournesol U114 ST9
3. Orange U332 ST9
4. Gris Cachemire U702 ST9
5. Rouge Cerise U323 ST9
6. Bleu Denim U540 ST9
7. Bleu de France U515 ST9
8. Erable de Starnberg Naturel H1887 ST9
9. Hêtre Naturel H1518 ST15
10. Coco Bolo H3012 ST22



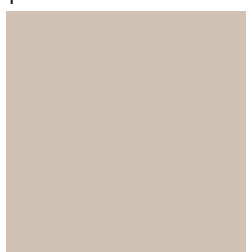
1



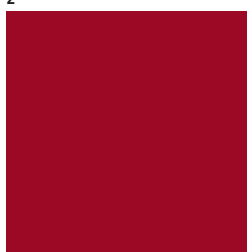
2



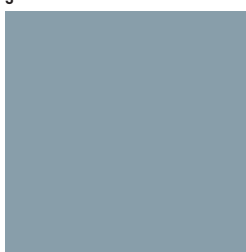
3



4



5



6



7



8



9



10

FAÇADE STANDARD, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID

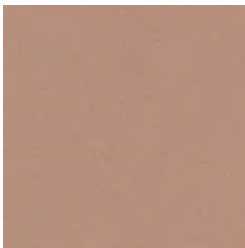
Classic Chic

11. Blanc Alpin W1100 ST9
12. Blanc écru U222 ST9
13. Gris Arctique U788 ST9
14. Gris Cachemire U702 ST9
15. Noir U999 ST2
16. Finition Crème H1424 ST22
17. Acacia de Lakeland Crème H1277 ST9
18. Erable de Starnberg Naturel H1887 ST9
19. Hêtre Naturel H1518 ST15
20. Hickory Naturel H3730 ST10
21. Merisier Verona H1615 ST9
22. Coco Bolo H3012 ST22
23. Bois de grange H1400 ST36
24. Chêne Vicenza H3157 ST12
25. Chêne Corbridge gris H3156 ST12
26. Pin Pasadena H1486 ST36
27. Pin Aland blanc H3430 ST22
28. Fleetwood brun H3453 ST22

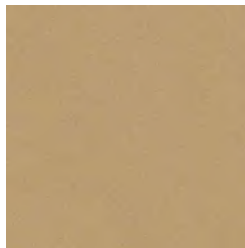


Matières contemporaines

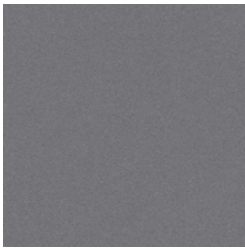
- 29. Metallic Cuivre F570 ST2
- 30. Metallic Or F571 ST2
- 31. Metallic Bleu grisé F477 ST9
- 32. Ferro Bronze F302 ST87
- 33. Béton Chicago gris clair F186 ST9



29



30



31



32



33

Tendance vitamine

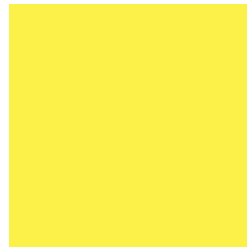
- 1. Vert Pomme U630 ST9
- 2. Vert Kiwi U626 ST9
- 3. Jaune Citron U131 ST9
- 4. Jaune Tournesol U114 ST9
- 5. Orange U332 ST9
- 6. Rouge Lipstick U328 ST9
- 7. Rouge Cerise U323 ST9
- 8. Bleu Denim U540 ST9
- 9. Bleu de France U515 ST9
- 10. Bleu de Delft U525 ST9



1



2



3



4



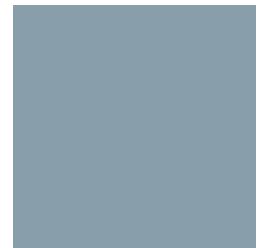
5



6



7



8



9



10

Pour toute autre couleur en dehors de ce nuancier, nous consulter pour délai et prix.

FAÇADE SUR-MESURE

Contrastes et matières

1. Chêne ardoisé 308 Cannelé
2. Chêne blanc 990 Cannelé
3. Chêne flotté 311 Cannelé
4. Chêne vieilli 312 Cannelé
5. Sapelli Cannelé
6. Chêne flotté 311 Croco
7. Chêne grisé 309 Croco
8. Sapelli Croco
9. Chêne cendré 310 Croco
10. Chêne ardoisé 308 Gougé
11. Chêne blanc 990 Gougé
12. Chêne flotté 311 Gougé
13. Sapelli Gougé
14. Chêne vieilli 312 Gougé
15. Chêne ardoisé 308 Griffé
16. Chêne blanc 990 Griffé
17. Chêne cendré 310 Griffé
18. Chêne flotté 311 Griffé
19. Chêne grisé 309 Griffé
20. Chêne vieilli 312 Griffé
21. Sapelli Griffé
22. Chêne ardoisé 308 Martelé
23. Chêne blanc 990 Martelé
24. Chêne cendré 310 Martelé
25. Chêne flotté 311 Martelé
26. Chêne grisé 309 Martelé
27. Chêne vieilli 312 Martelé
28. Sapelli martelé
29. Chêne ardoisé 308 sablé
30. Chêne blanc 990 sablé
31. Chêne cendré 310 sablé
32. Chêne flotté 311 sablé
33. Chêne grisé 309 sablé
34. Chêne vieilli 312 Sablé
35. Sapelli Sablé



PRIX SUR DEMANDE

 Oberflex®

<http://www.oberflex.com>



19



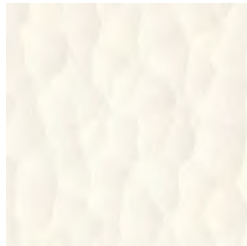
20



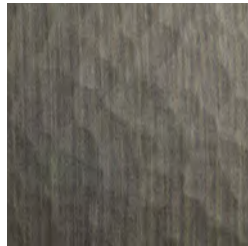
21



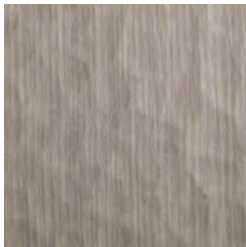
22



23



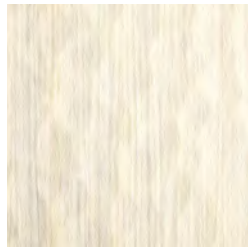
24



25



26



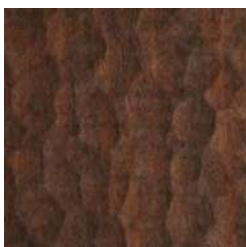
27



1



2



28



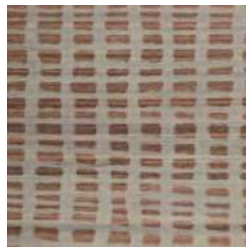
29



30



3



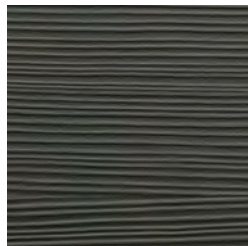
4



31



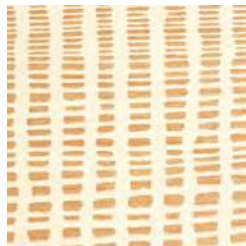
32



33



5



6



34



35



7



8

Nuances naturelles

- 1. Effet Cannelé Noyer nuance 167
- 2. Effet Cannelé Sycomore nuance 990
- 3. Effet Cannelé Chêne nuance 416
- 4. Effet Croco Noyer nuance 167
- 5. Effet Croco Chêne nuance 416
- 6. Effet Croco Sycomore nuance 990
- 7. Effet Gougé Noyer nuance 167
- 8. Effet Gougé chêne nuance 416

FAÇADE SUR-MESURE



IMI Beton

Ardoise
Béton lisse Gris

PRIX SUR DEMANDE

Marotte

1. Antikwood 2491 – Bois Noir
2. Antikwood 2491 – Bois Schoco
3. Blockwood 2511 – Bois Blanc
4. Blockwood 2511 – Chêne
5. Flame 2369 – Bois Noir
6. Flame 2369 – Bois Schoco
7. Ocean 2344 – Bois Blanc
8. Ocean 2344 – Bois Noir
9. Schilf 2252 – Bois Schoco
10. Schilf 2252 – Chêne
11. Sisal 2261 – Bois Blanc
12. Sisal 2261 – Bois Schoco
13. Wave 2201 – Bois Blanc
14. Wave 2201 – Bois Noir

PRIX SUR DEMANDE

Sens de fil vertical pour les façades sans cornières ou couvre joint

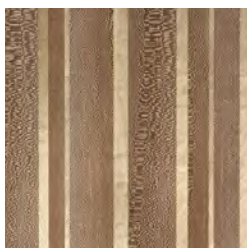
BAYADÈRES



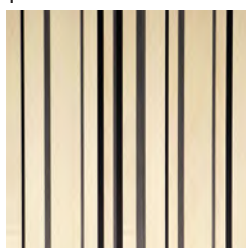
1



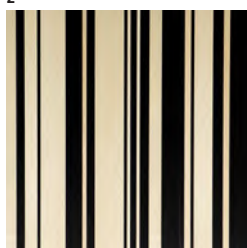
2



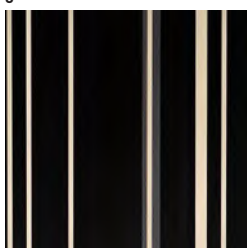
3



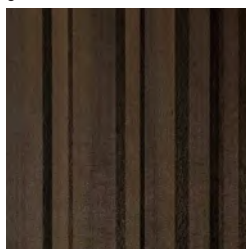
6



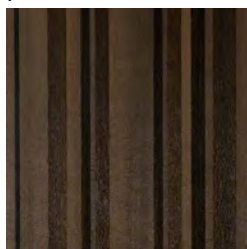
7



8



11



12



13

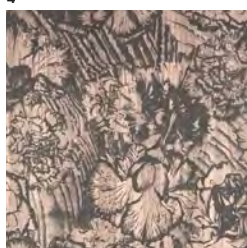
CHRISTIAN LACROIX POUR MAROTTE



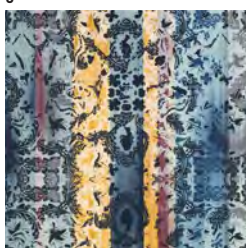
4



5



9



10

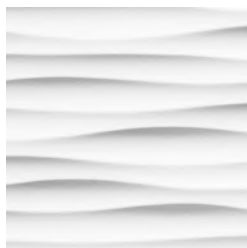
LES SCULPTÉS



14



15



16

Marotte

1. Auckland 001 - Bayadères
2. Auckland 002 - Bayadères
3. Auckland 003 - Bayadères
4. Calligraphie - Chêne - Christian Lacroix pour Marotte
5. Cornélie - Palissandre de Santos - Christian Lacroix pour Marotte
6. New York 007 - Bayadères
7. New York 008 - Bayadères
8. New York 009 - Bayadères
9. Incarnation - Christian Lacroix pour Marotte
10. Paseo Multico - Christian Lacroix pour Marotte
11. Oxford 004 - Bayadères
12. Oxford 005 - Bayadères
13. Oxford 006 - Bayadères
14. Thalweg 03 - Sculptés
15. Diamond 23 - Design by Marotte
16. Thalweg 07 - Sculptés

PRIX SUR DEMANDE



Marotte®

www.marotte.fr

COLORADO

Colorado, c'est un concept unique breveté par Vauconsant pour réaliser facilement des espaces de vie chaleureux où les enfants se sentent bien, comme à la maison. Son design rigolo et ses couleurs vives créé immédiatement une atmosphère ludique propice à mettre en appétit tous les enfants !

100 % recyclable !

COLORADO, C'EST 8 STYLES HAUTS EN COULEUR !



Zebra 1



Rythmic 1



Zebra 2



Rythmic 2



Bayadère 1



Flying Toaster 1



Bayadère 2



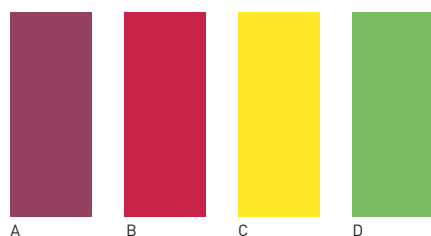
Flying Toaster 2





Le concept Colorado est constitué de modules en matériau composite rotomoulés 100% recyclable. Avec Colorado, changez votre façade comme bon vous semble tout en contribuant au respect de l'environnement !

Remarque : la façade Colorado ne s'applique que sur les éléments Exigence Primaire standard.



A B C D

DESSUS



Standard

Dessus en en inox 18/10 AISI 304 poli vibré avec un bord tombé avant de 60 mm incliné en finition poli satiné

RAMPE COLORADO



Standard

Rampe à plateaux 3 tubes ronds inox sur consoles spécifiques avec fixation invisible

Custom

Créez votre propre style en indiquant dans quel ordre vous souhaitez appliquer les couleurs.

UN RÉSEAU COMMERCIAL PROCHE DE VOUS

Votre contact commercial Matfer Bourgeat est à notre image... spécialiste, professionnel, rigoureux. Il vous apporte les conseils avisés pour dimensionner votre projet, vous aider à choisir les meilleures configurations, à déterminer l'implantation la plus optimale et vous apporter les meilleurs options en matière de décor. Il contribue, grâce à ses compétences, à la qualité de nos services.

FRANCE

RESPONSABLE DES VENTES

Alejandro Lopez

mobile : 06 10 92 29 30

alopez@matferbourgeat.com

BOURGEAT

Rue Adrien Bourgeat

38490 Les Abrets

Tel. Nr.: +33 (0)4 76 32 14 44

Fax : +33 (0)4 76 32 25 96

commercial.bgt@matferbourgeat.com

com

VAUCONSANT

6 rue Charles Hermite

Z.I. des Sables - BP 59

54110 Dombasle-sur-Meurthe

Tel. Nr.: +33 (0)3 83 45 82 82

Fax : +33 (0)3 83 45 82 93

info@vauconsant.com

PI CREATION

ZI St-Etienne

64100 BAYONNE

Tel. Nr.: +33 (0)5 59 50 36 00

Fax : +33 (0)5 59 55 52 38

commercial@pi-creation.com

Zone 1

Francis Massart

Mobile : 06 23 61 07 82

fmassart@matferbourgeat.com

Zone 2

Anne-Charlotte Erassoff

Mobile : 07 61 80 22 49

acerassoff@matferbourgeat.com

Zone 3

Arnaud Chairay

Mobile : 06 65 37 29 22

achairay@matferbourgeat.com

Anne-Charlotte Erassoff

Mobile : 07 61 80 22 49

acerassoff@matferbourgeat.com

Zone 4

David Loher

Mobile : 06 10 92 28 97

dloher@matferbourgeat.com

Zone 5

Audrey Ferrand

Mobile : 06 09 39 80 45

aferrand@matferbourgeat.com

Zone 6

Nicolas Janczak

Mobile : 06 10 92 31 76

njanczak@matferbourgeat.com

Zone 7

Nathalie Dachet

Mobile : 06 03 26 99 30

Fax : 03 83 45 82 93

ndachet@matferbourgeat.com

Zone 8

Grégory Lavuri

Mobile : 06 16 96 09 94

glavuri@matferbourgeat.com

Zone 9

Philippe Colotte

Tel. Nr.: 03 83 45 82 84

Mobile : 06 09 33 58 83

pcolotte@matferbourgeat.com

Zone 3 / 7 / 8 / 9

Alexandre Bardy

Mobile : 06 28 72 38 80

abardy@matferbourgeat.com

Zone 1 / 2 / 3 / 4 / 5 / 6

Raphaël Gueguin

Mobile : 06 09 18 49 46

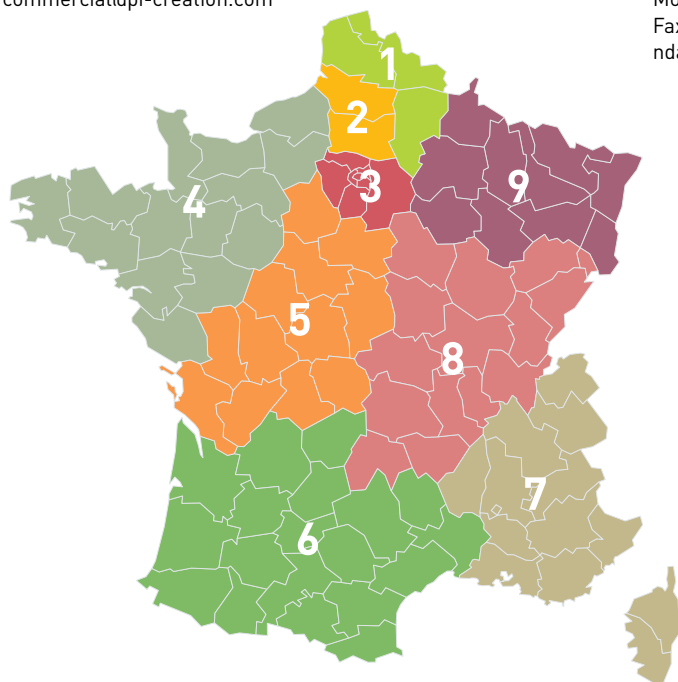
rgueguin@matferbourgeat.com

Marine Business

Jean-Louis DUBROCA

Mobile +33 (0)6 73 88 49 79

jlDubroca@matferbourgeat.com



EXPORT

RESPONSABLE DES VENTES

Frédéric Sacouman
mobile : +33 (0) 6 50 62 14 37
fsacouman@matferbourgeat.com

**Chypre, Croatie, Grèce,
Italie, Macédoine, Malte,
Monténégro, Slovénie, Serbie,
Norvège, Suède, Finlande**

Valentin Marsteau
Mobile : +33 (0) 6 29 30 09 33
vmarsteau@matferbourgeat.com

**Guadeloupe, Guyane française
Martinique, Mayotte, Nouvelle Calédonie
Réunion, Saint-Pierre et Miquelon
Suisse, Île Maurice**

David Combrisson
Mobile : +33 (0) 6 16 96 10 33
dcombrisson@matferbourgeat.com

**Allemagne, Autriche, Bulgarie, Hongrie,
Pologne, République tchèque, Roumanie**

Cécilia Flaissier
Mobile : +33 (0) 7 85 50 39 25
cflaissier@matferbourgeat.com

SAV

BOURGEAT

Tél. : +33 (0)4 76 32 68 95
Tél. : +33 (0)4 76 32 74 25
sav.bgt@matferbourgeat.com

VAUCONSANT

tél. : 03 83 45 82 78
fax : 03 83 45 82 75
sav@vauconsant.com

PI CREATION

Tél : +33 (0)5 59 50 36 00
Fax : +33 (0)5 59 55 52 38
sav@pi-creation.com

Belgique - Luxembourg

Philippe Colotte
Mobile : +33 (0) 6 09 33 58 83
p.colotte@vauconsant.com
Francis Massart
Mobile : +33 (0) 6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com

Espagne, Irlande, Angleterre

Guillaume Perez
Mobile : +33 (0) 6 21 51 97 62
gperez@matferbourgeat.com

Russie, Danemark, Estonie, Islande, Lettonie, Lituanie, Pays-Bas, CEI

Philippe Grousset
Mobile : +33 (0) 6 10 28 10 98
pgrousset@matferbourgeat.com



Conditions générales de vente disponibles

Bourgeat : www.bourgeat.fr - commercial.bgt@matferbourgeat.com
Vauconsant : www.vauconsant.com - info@vauconsant.com
Pi Creation : commercial@pi-creation.com

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode de travail qui consiste à mettre en place des procédures de contrôle (identification et prévention des risques, mesures correctives) afin de garantir l'hygiène en cuisine. Le choix des matériels est important dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP en restauration, en particulier par leur bonne aptitude au nettoyage.

Tous nos matériels facilitent la démarche HACCP.



Par le marquage CE, le fabricant (ou son importateur) certifie que le produit commercialisé est conforme aux normes et directives en vigueur en Europe, notamment sur l'agrément au contact alimentaire des matériaux, la sécurité électrique et mécanique.

Le marquage CE est obligatoire.



La marque NF est une démarche volontaire de l'entreprise. Elle est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR selon leur conformité à des normes et spécifications techniques françaises et européennes.

La marque NF est une garantie d'achat de produits conformes aux exigences réglementaires.

Certains de nos produits bénéficient de la marque NF Hygiène Alimentaire, délivrée par AFNOR Certification 11, avenue Francis de Pressensé - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031. Les caractéristiques certifiées sont l'aptitude au nettoyage et l'aptitude à la fonction des matériels. Les produits concernés sont signalés par le pictogramme NF.

DEEE Depuis le 15 novembre 2006, tout fabricant (ou importateur) doit être en conformité avec les directives européennes ROHS 2011/65/UE et 2012/19/UE relatives à la limitation des substances dangereuses et à l'élimination des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques.

DEA Matfer Bourgeat est concernée par sa responsabilité élargie de producteur d'équipement d'ameublements (EA) de la catégorie 6 : meubles de cuisine professionnels (Décret 2012-22).

On entend par " éléments d'ameublement " les biens meubles et leurs composants dont la fonction principale est de contribuer à l'aménagement d'un lieu d'habitation, de commerce ou d'accueil du public en offrant une assise, un couchage, du rangement, un plan de pose ou de travail.



Ne vous débarrassez jamais de vos DEEE ou DEA en fin de vie avec les déchets municipaux non triés ! Pour les recycler en conformité avec la réglementation, rapportez-les chez votre distributeur habituel ou contactez notre partenaire EcoLogic au +33 (0) 1 30 57 79 14 ou allez sur www.e-dechet.com.



Acteur engagé depuis toujours dans une démarche environnementale, Matfer Bourgeat adhère à l'éco-organisme ECOLOGIC en vue de permettre la collecte et le recyclage des équipements en fin de vie.

LÉGENDE DES PICTOGRAMMES



Nouveauté



Aide sur l'utilisation d'un article



Zoom info sur les produits et services



Produits à faible impact sur l'environnement



Renvoi vers des produits d'un catalogue du Groupe Matfer Bourgeat



Fonctionne au gaz R-452A



Groupe n'émettant que 60 dBa en moyenne



Equipement permettant de réaliser 20% d'économie d'énergie



Equipement permettant de réaliser 40% d'économie d'énergie



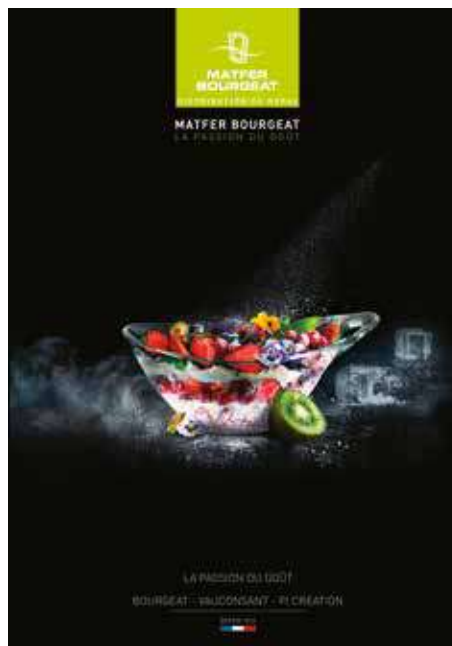
Conforme à la directive AFNOR AC D40-004



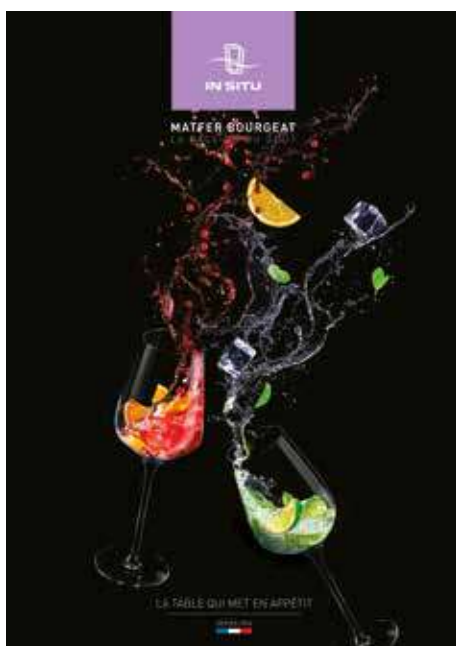
Equipement entièrement en Inox 18/10 AISI 304



Le matériel pour cuisines et laboratoires



Equipements et solutions complètes pour la distribution de repas



Les Arts de la Table et du Buffet



L'usage unique

REMERCIEMENTS

LES PHOTOGRAPHES

Delphine CONSTANTINI - Aurelie DENIAUD - Christophe GRIMON - Valery GUEDES - Dominique GUILLODIN - Raphael SORET - Studio ZEBULON

LES STYLISTES CULINAIRES

Vincent AMIEL - Natacha ARNOULT - Manuela CHANTEPIE - Gilles MARCHAL

© Tous droits réservés à : Groupe Matfer Bourgeat. Les images d'ambiance (bandeaux haut de page 20 x 5,5 cm et entrées de chapitre 26 x 28,6 cm) ne sont pas diffusables.

Autres crédits photos :

© 116770067 | Fotolia

© 41627343 | AdobeStock

© 253264876 | AdobeStock

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
0									
09-0410	36, 149, 166	310103	354	740002	334	744025	334	755115	342
09-0550	45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 151, 159, 171, 177, 321	310107	354	740004	334, 360	745004	334	756106	342
09-0555	49, 73, 77, 81, 85, 321	310108	354	740005	334	745005	334	756110	342
09-0992	36	310157	354	740006	334	745010	334	756115	342
09-0999	149, 166	310201	354	740010	334	745015	334	757106	342
09-1219	36, 149, 166	310202	354	740015	334	745020	334	757110	342
1									
120794	17	310203	354	740020	334	746006	334	758100	343
21									
210352	17	310604	354	740310	335	746010	334	758112	343
212011	17	310606	354	740315	335	746015	334	758113	343
212022	17	310610	354	740320	335	746020	334	758114	343
24									
240308	238	310612	354	740405	336	747006	334	758116	343
240315	17, 238	310623	354	740406	336	747010	334	758119	343
240322	17, 238	310624	354	740410	336	747700	337	759101	343
241555	17	310625	354	741002	334	747701	337	759112	343
245518	17	312124	355	741004	334	747702	337	759113	343
25									
254004	280	32		741005	334	747712	337	759114	343
254518	280	322022	348, 349, 350, 351, 353	741006	269, 307, 334	747713	337	759116	343
255205	280	322024	348, 349, 350, 351, 353	741010	269, 307, 334	747714	337	76	
256010	344	322027	368	741015	269, 334	747716	337	760115	340
256012	344	322028	368	741020	334	747719	337	760120	340
256013	344	45		741110	335	747724	337	761106	340
256015	344	455001	354	741115	335	748000	337	761110	340, 367
256018	344	455003	354	741210	335	748002	337	761115	340
256020	344	48		741215	335	748012	337	761120	340
256025	344	482220	131, 133, 135, 137, 138, 139, 140	741220	335	748013	337	763106	340
256035	344	52		741305	335	748014	337	763110	340
256036	344	529401	354	741306	335	748016	337	763115	340
256040	344	66		741310	335	748019	337	763120	340
256050	344	662104	284	741315	335	748024	337	764106	340
256060	344	663201	354	741320	335	748100	337	764110	340
256070	344	69		741404	336	748101	337	764115	340
256075	344	693436	17	741405	336	748112	337	764120	340
256080	344	71		741406	336	748201	337	765110	340
256501	345	711002	250, 269, 355	741410	336	748501	337	765115	340
256502	345	711003	250, 252, 253, 269, 307, 355	741415	336	748512	337	766106	340
256512	345	711006	355	741420	336	748513	337	766110	340
256513	345	711103	355	741510	336	748514	337	766115	340
256514	345	711105	252, 355	741515	336	748516	337	767106	340
256516	345	713401	354	741520	336	748701	337	767110	340
256519	345	713403	354	742004	334	748712	337	768100	341
256601	345	716700	354	742006	334	748713	337	768101	341
257130	346	716762	348, 349, 350, 351, 353	742010	334	748714	337	768112	341
257135	338, 346	716766	348, 349, 350, 351, 353	742015	334	748716	337	768113	341
257140	338, 346	716768	348, 349, 350, 351, 353	742020	334	748801	337	768114	341
257310	345	716773	352	742406	336	748812	337	768116	341
257312	345	718000	338	742410	336	749712	338	768119	341
257315	345	73		742415	336	749800	338	768600	341
257320	345	730114	398	743002	334	749801	338	768601	341
257325	345	730116	398	743004	334	75		768612	341
257335	345	731109	398	743005	334	750001	338	768613	341
257336	345	731110	398	743006	334	750012	338	768614	341
257340	345	731111	398	743010	334	750115	342	768701	341
257350	345	74		743015	334	750120	342	768712	341
257360	345	740002	334	743020	334	750514	269	769101	341
257375	345	740004	334, 360	743306	335	750526	269	769112	341
257380	345	740005	334	743310	335	750530	269	769113	341
		740006	334	743315	335	751018	280, 338	769114	341
		740010	334	743320	335	751106	342	769116	341
		740015	334	743406	336	751110	342, 367	77	
		740020	334	743410	336	751115	342	770506	352
				743415	336	751120	342	771006	352
				743604	334	751518	280, 338	771506	352
				743606	334	753106	342	772120	350
				743610	334	753110	342	772220	350
				743615	334	753115	342	772415	350
				743710	336	753120	342	772420	350
				744004	334	754106	342	772615	350
				744005	334	754110	342	772620	350
				744006	334	754115	342	772715	348
				744010	334	755110	342		
				744015	334				
				744020	334				

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
772720	348	777439	236	782706	242	792904	358	801408	372
772815	351	777440	230	782726	242	792906	358	801409	372
772820	351	777446	230	782736	243	793506	360	801410	372
772915	349	777500	231	782903	242	793606	360	801411	372
772920	349	777506	232	782906	242	793706	360	801412	372
773715	348	777516	232	782926	242	793806	360	801413	372
773720	348	777534	236	782936	243	793906	360	801414	372
773730	348	777539	236	783306	244	794206	281	801415	372
773815	351	777604	232	783906	244	794306	281	801416	372
773820	351	777606	232	784203	244	794406	369	801417	372
773915	349	777630	236	784206	244	794426	369	801418	372
773920	349	777641	232, 236	784303	244	797106	359, 414	801420	372
774410	350	777706	234	784306	244	797306	359, 414	801421	372
774415	350	777719	353	784403	244	797606	359	801422	372
774420	95, 350	777806	234	784406	244	797706	274, 275	801423	372
774520	350	777816	234	784903	244	798006	274, 275, 360	801424	372
774615	351	777820	353	784906	244	798106	359	801425	372
774620	351	777830	237	785006	244	798306	359	801426	372
774710	348	777831	237	785106	244	798406	359	801427	372
774715	348	777906	235	785206	244	798506	359	801428	372
774720	348	777916	235	785406	244	798620	365	801429	373
774800	348, 349, 350, 351, 353, 365	777920	353	785506	244	798656	365	801430	373
774820	348	777926	234, 235	785906	244	798680	365	801432	373
774915	349	777930	237	786006	244	798715	362	801433	373
774920	349	777946	235	786206	244	798730	363	801434	373
775410	350	777990	235	786306	244	798740	363	801435	373
775415	350	777991	235	786406	244	798745	362	801436	373
775420	350	778006	356	786506	244	798804	364	801437	373
775520	350	778008	356	786906	244	798805	364	801438	373
775615	351	778056	357	788002	368	798806	361	801439	373
775620	351	778106	356	788006	368	798848	364	801440	373
775710	348	778156	357	788101	367	798896	364	801441	373
775715	348	778206	356	788103	367	798900	361	801442	373
775720	348	778306	357	788111	367	799006	292	801443	373
775800	348, 349, 350, 351, 353	778316	357	788113	367	799012	292	801445	373
775803	251, 348, 349, 350, 351	778406	356	788121	367			801446	373
775820	348	778408	356	788123	367			802308	372
775915	349	778456	357	788201	367			802309	372
775920	349	778506	356	788203	367			802310	372
776002	348	778556	357	788211	367			802311	372
776003	348	778606	356	788213	367			802312	372
776004	348	778700	362	788221	367			802313	372
776005	348	778701	363	788223	367			802314	372
776006	348	778806	356	788250	367			802315	372
776501	352	778906	356	788300	367			802316	372
776510	352	779006	356	788302	367			802317	372
776706	352, 414	779511	356, 357	788306	368			802318	372
777101	230	779520	356, 357	788310	367			802320	372
777104	231			788312	367			802321	372
777184	302			788320	367			802322	372
777219	353			788322	367			802323	372
777301	230			788406	368			802324	372
777304	231			789510	368			802325	372
777306	231							802326	372
777320	353							802327	372
777326	17, 230							802328	372
777332	230							802329	373
777406	230							802330	373
777420	236							802332	373
777421	236							802333	373
777426	230							802334	373
777430	236							802335	373
777431	236							802336	373
777432	236							802337	373
777433	236							802338	373
777434	236							802339	373
777435	230, 236							802340	373
777436	231, 236							802341	373
777437	230, 236							802342	373
777438	230, 236							802343	373
								802345	373
								802346	373
								802408	372

78

781006	245
781106	245
781206	245
781306	245
781406	245
781906	245
782306	242
782326	242
782336	243
782406	242
782426	242
782436	243
782446	243, 368
782503	242
782506	242
782526	242
782536	243
782546	243, 368
782603	242
782606	242
782626	242
782636	243
782703	242

79

791006	358
791106	358
791206	358
791306	358
791900	358
791902	358
791903	358
791904	358
792006	358
792106	358
792206	358
792306	358
792506	358
792606	358
792806	358
792900	358
792902	358
792903	358

80

801308	372
801309	372
801310	372
801311	372
801312	372
801313	372
801314	372
801315	372
801316	372
801317	372
801318	372
801320	372
801321	372
801322	372
801323	372
801324	372
801325	372
801326	372
801327	372
801328	372
801329	373
801330	373
801332	373
801333	373
801334	373
801335	373
801336	373
801337	373
801338	373
801339	373
801340	373
801341	373
801342	373
801343	373
801345	373
801346	373

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
802409	372	805433	374	809607	383	811341	377	812339	377
802410	372	805434	374	809608	383	811342	377	812340	377
802411	372	806312	375	809609	383	811343	377	812341	377
802412	372	806313	375	809621	383	811345	377	812342	377
802413	372	806314	375	809622	383	811346	377	812343	377
802414	372	806315	375	809623	383	811408	376	812345	377
802415	372	806316	375	809624	383	811409	376	812346	377
802416	372	806317	375	809625	383	811410	376	812408	376
802417	372	806318	375	809626	383	811411	376	812409	376
802418	372	806319	375	809627	383	811412	376	812410	376
802420	372	806320	375	809628	383	811413	376	812411	376
802421	372	806321	375	809629	383	811414	376	812412	376
802422	372	806323	375	809701	383	811415	376	812413	376
802423	372	806324	375	809702	383	811416	376	812414	376
802424	372	806325	375	809703	383	811417	376	812415	376
802425	372	806326	375	809704	383	811418	376	812416	376
802426	372	806327	375	809705	383	811420	376	812417	376
802427	372	806328	375	809706	383	811421	376	812418	376
802428	372	806329	375	809707	383	811422	376	812420	376
802429	373	806330	375	809708	383	811423	376	812421	376
802430	373	806331	375	809709	383	811424	376	812422	376
802432	373	806332	375	809711	383	811425	376	812423	376
802433	373	806412	375	809712	383	811426	376	812424	376
802434	373	806413	375	809713	383	811427	376	812425	376
802435	373	806414	375	809714	383	811428	376	812426	376
802436	373	806415	375	809715	383	811429	377	812427	376
802437	373	806416	375	809716	383	811430	377	812428	376
802438	373	806417	375	809717	383	811432	377	812429	377
802439	373	806418	375	809718	383	811433	377	812430	377
802440	373	806419	375	809719	383	811434	377	812432	377
802441	373	806420	375	809721	383	811435	377	812433	377
802442	373	806421	375	809722	383	811436	377	812434	377
802443	373	806423	375	809723	383	811437	377	812435	377
802445	373	806424	375	809724	383	811438	377	812436	377
802446	373	806425	375	809725	383	811439	377	812437	377
805313	374	806426	375	809726	383	811440	377	812438	377
805314	374	806427	375	809727	383	811441	377	812439	377
805316	374	806428	375	809728	383	811442	377	812440	377
805317	374	806429	375	809729	383	811443	377	812441	377
805318	374	806430	375			811445	377	812442	377
805319	374	806431	375			811446	377	812443	377
805320	374	806432	375			811700	412, 413	812445	377
805321	374	807101	382			812010	413	812446	377
805322	374	807102	382			812037	413	813011	413
805323	374	807103	382			812308	376	813308	376
805324	374	807501	382			812309	376	813309	376
805325	374	807502	382			812310	376	813310	376
805326	374	807503	382			812311	376	813311	376
805328	374	808001	382			812312	376	813312	376
805329	374	808002	382			812313	376	813313	376
805330	374	808003	382			812314	376	813314	376
805331	374	808004	382			812315	376	813315	376
805332	374	808005	382			812316	376	813316	376
805333	374	808006	382			812317	376	813317	376
805334	374	808007	382			812318	376	813318	376
805413	374	808008	382			812320	376	813320	376
805414	374	808009	382			812321	376	813321	376
805416	374	809011	382, 384			812322	376	813322	376
805417	374	809012	382, 384			812323	376	813323	376
805418	374	809111	382, 384			812324	376	813324	376
805419	374	809112	382, 384			812325	376	813325	376
805420	374	809301	382			812326	376	813326	376
805421	374	809302	382			812327	376	813327	376
805422	374	809401	382			812328	376	813328	376
805423	374	809402	382			812329	377	813329	377
805424	374	809501	382			812330	377	813330	377
805425	374	809502	382			812332	377	813332	377
805426	374	809601	383			812333	377	813333	377
805428	374	809602	383			812334	377	813334	377
805429	374	809603	383			812335	377	813335	377
805430	374	809604	383			812336	377	813336	377
805431	374	809605	383			812337	377	813337	377
805432	374	809606	383			812338	377	813338	377

81

811000	413
811308	376
811309	376
811310	376
811311	376
811312	376
811313	376
811314	376
811315	376
811316	376
811317	376
811318	376
811320	376
811321	376
811322	376
811323	376
811324	376
811325	376
811326	376
811327	376
811328	376
811329	377
811330	377
811332	377
811333	377
811334	377
811335	377
811336	377
811337	377
811338	377
811339	377
811340	377

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
813339	377	815420	378	817321	379	823106	276	840720	270
813340	377	815421	378	817322	379	823107	276	840721	270
813341	377	815422	378	817323	379	823108	276	840740	270
813342	377	815423	378	817324	379	825005	275	841210	263
813343	377	815424	378	817325	379	825010	275	841215	263
813345	377	815425	378	817327	379	825017	275	841217	262
813346	377	815426	378	817328	379	825205	275, 367	841220	260
813408	376	815428	378	817329	379	825210	275, 367	841221	263
813409	376	815429	378	817330	379	825217	275	841230	260
813410	376	815430	378	817331	379	826000	289	841240	260
813411	376	815431	378	817332	379	826001	269, 274, 275,	841280	260
813412	376	815432	378	817333	379		276, 302	841310	263
813413	376	815433	378	817412	379	826003	269, 274, 275,	841315	263
813414	376	815434	378	817413	379		276, 302	841317	262
813415	376	815516	412	817415	379	826004	274, 275, 276,	841320	260
813416	376	815525	412	817416	379		302	841321	263
813417	376	815536	412	817417	379	826005	274, 275, 276,	841330	260
813418	376	815549	412	817418	379		302	841340	260
813420	376	816312	380	817419	379	828201	280	841380	260
813421	376	816313	380	817420	379	828202	280	841515	270
813422	376	816314	380	817421	379	828203	280	841517	270
813423	376	816315	380	817422	379	828204	280	841520	270
813424	376	816316	380	817423	379	828300	280	841521	270
813425	376	816317	380	817424	379	828305	280	841540	270
813426	376	816318	380	817425	379	828308	280	841715	270
813427	376	816319	380	817427	379	828309	280	841717	270
813428	376	816320	380	817428	379			841720	270
813429	377	816321	380	817429	379			841721	270
813430	377	816323	380	817430	379	83		841740	270
813432	377	816324	380	817431	379	831401	381	842005	14, 266
813433	377	816325	380	817432	379	831402	381	842006	265
813434	377	816326	380	817433	379	831403	381	842010	265
813435	377	816327	380	817546	413	831404	381	842014	266
813436	377	816328	380	818008	413	831405	381	842015	265
813437	377	816329	380	819601	384	831406	381	842020	264
813438	377	816330	380	819603	281, 384	831407	381	842021	265
813439	377	816331	380	819801	384	832401	381	842030	264
813440	377	816332	380	819803	384	832402	381	842040	264
813441	377	816412	380	819904	384	832403	381	842110	265
813442	377	816413	380	819905	384	832404	381	842114	266
813443	377	816414	380	819907	384	832405	381	842115	265
813445	377	816415	380	819908	384	832406	381	842120	264
813446	377	816416	380			832407	381	842121	265
815016	412	816417	380	82				842130	264
815025	412	816418	380	821000	275	84		842140	264
815036	412	816419	380	821200	275	840206	263	842210	262
815049	412	816420	380	821401	381	840210	263	842310	262
815313	378	816421	380	821402	381	840215	263	842404	265
815314	378	816423	380	821403	381	840217	262	842514	271
815316	378	816424	380	821404	381	840220	260	842515	271
815317	378	816425	380	821405	381	840221	263	842540	271
815318	378	816426	380	821406	381	840230	260	842714	271
815319	378	816427	380	821407	381	840232	261	842715	271
815320	378	816428	380	821801	274	840236	261	842740	271
815321	378	816429	380	821901	22, 23, 24, 274	840240	260	843041	268
815322	378	816430	380	822000	22, 23, 24, 274	840280	260	843042	268
815323	378	816431	380	822101	274	840306	263	843081	268
815324	378	816432	380	822401	381	840310	263	843082	268
815325	378	816550	412, 413	822402	381	840315	263	843141	268
815326	378	817010	413	822403	381	840317	262	843142	268
815328	378	817015	412, 413	822404	381	840320	260	843181	268
815329	378	817016	412, 413	822405	381	840321	263	843182	268
815330	378	817017	412, 413	822406	381	840330	260	843206	14, 262
815331	378	817018	412, 413	822407	381	840332	261	843210	262
815332	378	817019	412, 413	822500	274	840336	261	843212	262
815333	378	817312	379	822751	274	840340	260	843306	14, 262
815334	378	817313	379	822752	22, 23, 24	840380	260	843310	262
815413	378	817315	379	822850	274	840515	270	843312	262
815414	378	817316	379	823101	276	840517	270	843402	263
815416	378	817317	379	823102	276	840520	270	844000	14, 260, 262,
815417	378	817318	379	823103	276	840521	270		263, 264, 265, 266
815418	378	817319	379	823104	276	840540	270	844002	267
815419	378	817320	379	823105	276	840715	270	844004	267
						840717	270		

INDEX NUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
844005..	260, 261, 262,	851124.....	317	853303.....	133	854913.....	130	857214.....	23
.....	263, 264, 265,	851125.....	317	853304.....	133	854914.....	130	857223.....	23
.....	266, 268, 270,	851213.....	137	853305.....	133	854915.....	130	857224.....	23
.....	271, 405, 406	851214.....	137	853323.....	130, 133	854916.....	130	857514.....	24
844006.....	263, 265	851215.....	137	853324.....	130, 133	854923.....	134	857911.....	399
844007.....	263, 265	851216.....	137	853325.....	130, 133	854924.....	134	857920.....	399
844008..	260, 261, 262,	851233.....	137	853326.....	130	854925.....	134	857930.....	399
.....	263, 264, 265,	851234.....	137	853344.....	132	854926.....	134	857940.....	399
.....	266, 268, 270, 271	851235.....	137	853345.....	132	854933.....	136	857941.....	399
844009.....	263, 265	851236.....	137	853350.....	133	854934.....	136	858002.....	407
844010..	260, 261, 264,	851302.....	138	853403.....	135	854935.....	136	858003.....	407
.....	270, 271	851303.....	136, 138	853404.....	135	854936.....	136	858006.....	405, 407
844011..	263, 265, 270,	851304.....	136, 138	853405.....	135	854942.....	138	858012.....	407
.....	271	851305.....	136, 138	853406.....	135	854943.....	138	858013.....	407
844012..	262, 266, 270,	851306.....	136, 138	853493.....	135	854944.....	138	858022.....	407
.....	271	851313.....	136, 138	853494.....	135	854945.....	138	858023.....	407
844015..	262, 263, 265,	851314.....	136, 138	853495.....	135	854946.....	138	858026.....	405, 407
.....	266	851315.....	136, 138	853496.....	135	854948.....	131, 135	858032.....	407
844017..	262, 263, 265,	851316.....	136, 138	853594.....	132	854950..	126, 127, 130,	858033.....	407
.....	266	851323.....	140	853595.....	132	131, 132, 133,	858102.....	407
844018.....	262, 263	851324.....	140	853603.....	135	134, 135, 137,	858103.....	407
844020.....	267	851325.....	140	853604.....	135	138, 139, 140, 141	858110.....	399
844021.....	267	851326.....	140	853605.....	135	854952.....	140	858112.....	407
844022.....	267	851401.....	394	853606.....	135	854953.....	140	858113.....	407
844023.....	267	851405.....	394	854011.....	126	854954.....	140	858115.....	399
844080..	260, 261, 262,	851601.....	394	854012.....	126	854955.....	140, 141	858244.....	405, 406
.....	263, 264, 265,	851605.....	394	854013.....	126	854956.....	140	858251.....	408
.....	266, 268, 270, 271	851701.....	394	854014.....	126	854957.....	140	858252.....	408
844085.....	268	851705.....	394	854021.....	126	854962.....	139	858253.....	408
844106.....	262, 266	852001.....	392	854022.....	126	854963.....	139	858254.....	408
845010.....	385	852002.....	392	854023.....	126	854964.....	139	858255.....	408
845015.....	385	852011.....	392	854024.....	126	854970.....	143	858260.....	405
845110.....	385	852012.....	392	854031.....	126	854971.....	143	858261.....	405
845116.....	385	852021.....	393	854032.....	126	854972.....	139	858330.....	405
845608.....	386	852022.....	393	854033.....	126	854973.....	139	858331.....	405
845612.....	386	852023.....	393	854034.....	126	854974.....	139	859002.....	408
845618.....	387	852024.....	393	854051.....	127	854975.....	143	859003.....	408
845622.....	387	852106.....	392, 393	854052.....	127	854976.....	143	859006.....	406, 408
845630.....	387	852107.....	392, 393	854053.....	127	854978.....	143	859022.....	408
845631.....	387	852110.....	392, 393	854054.....	127	854980.....	143	859023.....	408
845635.....	387	852112.....	392	854062.....	127	854981.....	143	859026.....	406, 408
845637.....	387	853001.....	394, 395	854064.....	127	854982..	131, 132, 133,	859102.....	408
846007.....	385	853005.....	15, 394, 395	854081.....	127	135	859103.....	408
848000.....	396	853010.....	394, 395	854082.....	127	854985.....	143	859260.....	406
848010.....	396	853015.....	394, 395	854083.....	127	855000.....	143	859261.....	406
848020.....	396	853024.....	130	854084.....	127	855010.....	143	859302.....	402
849600.....	395	853025.....	130	854112.....	140	855023.....	316, 317	859303.....	402
849800.....	395	853026.....	130	854113.....	140	855024.....	316, 317	859312.....	402
		853033.....	130	854114.....	140	855026.....	316, 317	859313.....	402
		853093.....	130	854115.....	140	855027.....	316, 317	859322.....	402
		853094.....	130	854116.....	140	855028.....	316, 317	859323.....	402
		853095.....	130	854122.....	139	855029.....	316	859402.....	403
		853096.....	130	854123.....	139	855042.....	316	859403.....	403
		853104.....	134	854124.....	139	855043.....	316, 317	859412.....	403
		853105.....	134	854222.....	140	855044.....	316, 317	859413.....	403
		853106.....	134	854223.....	140	855045.....	316, 317	859422.....	403
		853133.....	134	854224.....	140	855052.....	316	859423.....	403
		853193.....	134	854225.....	140	855053.....	316, 317	859501.....	402, 403
		853194.....	134	854226.....	140	855054.....	316, 317	859502.....	402, 403
		853195.....	134	854241.....	142	855055.....	316, 317	859505... ..	22, 23, 24, 25
		853196.....	134	854242.....	142	855605.....	397	859510... ..	22, 23, 24, 25
		853204.....	134	854291.....	142	855606.....	397	859511.....	402, 403
		853205.....	134	854292.....	142	855615.....	397	859512.....	402, 403
		853206.....	134	854402.....	142	855616.....	397	859513... ..	22, 23, 24, 25
		853223.....	131	854407.....	142	855640.....	397	859514.....	402, 403
		853224.....	131	854408.....	142	855641.....	397	859520... ..	22, 23, 24, 25
		853225.....	131	854410.....	142	856013.....	22	859525... ..	22, 23, 24, 25
		853226.....	131	854420.....	142	856014.....	22	859601.....	402, 403
		853233.....	134	854510.....	141	856023.....	22	859602.....	402, 403
		853293.....	131	854520.....	141	856024.....	22	859611.....	402, 403
		853294.....	131	854912..	131, 132, 133,	857013.....	24	859612.....	402, 403
		853295.....	131	135, 137, 138,	857014.....	24	859613.....	402, 403
		853296.....	131	139, 140, 141, 142	857213.....	23	859704.....	402, 403

85

850000.....	395
850400.....	395
850700.....	394
850800.....	394
850801.....	394
851013.....	136
851014.....	136
851015.....	136
851016.....	136
851022.....	138
851023.....	138
851024.....	138
851025.....	138
851026.....	138
851033.....	136
851034.....	136
851035.....	136
851036.....	136
851102.....	316
851103.....	316
851104.....	316
851105.....	316
851123.....	317

Code	Page	Code	Page	Code	Page
859711	402, 403	885080	301	891921	250
859712	402, 403	885081	301	892004	252
859713	402, 403	885082	301	892205	252
859714	402, 403	885084	301	892207	252
859715	402, 403	885180	301	892210	252
859730	402, 403	885181	301	892215	252
859770	402	885182	301	892910	252
859780	403	885230	298	892915	252
859790	402, 403	885231	298	893001	383

86

865201	284
866201	284
867101	280, 284
868001	284

87

870731	287
870801	290
870804	290
870820	287
870830	287
870840	286
870851	17, 286
870855	286
870857	286
870860	286
870861	286
870870	286
870872	286
870904	290
870906	290
870990	286, 290, 291
871008	284
872002	282
872003	282
872012	282
872013	282
872112	283
872113	283
872114	282
872210	283
872212	283
872213	283
872214	283
872312	282
872313	282
872314	282
872414	283
875000	288, 289
875001	288
875002	288
875003	288
875004	289
875005	17, 288
875006	17, 288
875007	288
875030	238

88

880002	306
881800	306
881803	306
881890	306
881900	306
881903	306
884155	310
884255	310
884292	310
884306	311
884316	311
884406	310

885080	301
885081	301
885082	301
885084	301
885180	301
885181	301
885182	301
885230	298
885231	298
885234	298
885280	298
885281	298
885282	298
885284	298
885330	298
885331	298
885380	298
885381	298
885382	298
886030	299
886031	299
886034	299
886080	299
886081	299
886082	299
886084	299
886130	299
886131	299
886180	299
886181	299
886182	299
887030	300
887031	300
887034	300
887080	300
887081	300
887082	300
887084	300
887130	300
887131	300
887180	300
887181	300
887182	300
889010	302
889011	302
889012	298, 299, 303
889013	300, 303
889014	300, 303
889015	298, 299, 300, 303
889017	298, 299, 301, 303
889018	302
889019	298, 299, 300, 301, 303
889020	302
889022	300, 303
889026	298, 299, 300, 301, 303
889027	300, 303
889031	303
889032	303
889046	298, 299, 300, 301, 303

89

891210	250
891215	250
891220	250
891221	250
891910	250
891915	250
891920	250

891921	250
892004	252
892205	252
892207	252
892210	252
892215	252
892910	252
892915	252
893001	383
893002	383
893210	253
893215	253
893301	383
893302	383
893910	253
893915	253
894110	251
894115	251
894120	251
894121	251
894320	251
894321	251
895006	252
895010	252, 253
895101	250, 252, 253
895104	252
895105	252
895205	252
895207	252
896000	251
897020	251
897500	250, 252, 253
898000	250, 252, 253
899000	250, 252, 253

INDEX ALPHANUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page		
MA											
MAAN00020.....	96	MAED30100.....	34	MAVN00130.....	55	MBVH00041.....	88	MBVM03050.....	81		
MAAN00030.....	96	MAED31000.....	34	MAVN00140.....	55	MBVH01021.....	89	MBVM03130.....	81		
MAAN00040.....	96	MAED32000.....	35	MAVN00150.....	55	MBVH01031.....	89	MBVM03140.....	81		
MAAN00050.....	96	MAED32100.....	35	MB						MBVM03150.....	81
MAAN00060.....	96	MAED33000.....	35	MBBF00041.....	56	MBVH02020.....	88	MBVM03230.....	77		
MAAN00070.....	96	MAED33100.....	35	MBBF00051.....	56	MBVH02030.....	88	MBVM03240.....	77		
MAEA47000.....	39	MAED34000.....	35	MBBF00061.....	56	MBVH02040.....	88	MBVM03250.....	77		
MAEA48000.....	39	MAED34100.....	35	MBBF00071.....	56	MBVH03020.....	89	MBVM20220.....	76		
MAEA49000.....	39	MAED35000.....	35	MBBF01001.....	56	MBVH03030.....	89	MBVM20230.....	76		
MAEA50000.....	39	MAED35100.....	35	MBBF06041.....	57	MBVH03040.....	89	MBVM20240.....	76		
MAEA51000.....	39	MAED36000.....	35	MBBF06051.....	57	MBVL00021.....	84	MBVM20250.....	76		
MAEA52000.....	39	MAED36100.....	35	MBBF06061.....	57	MBVL00031.....	84	MBVM21230.....	77		
MAEC53030.....	40	MAED37000.....	34	MBBF06071.....	57	MBVL00041.....	84	MBVM21240.....	77		
MAEC53040.....	40	MAED37100.....	34	MBBN00041.....	56	MBVL00051.....	84	MBVM21250.....	77		
MAEC54030.....	40	MAED38000.....	34	MBBN00051.....	56	MBVL00121.....	84	MBVM22220.....	76		
MAEC54040.....	40	MAED38100.....	34	MBBN00061.....	56	MBVL00131.....	84	MBVM22230.....	76		
MAEC55000.....	40	MAED39000.....	36	MBBN00071.....	56	MBVL00141.....	84	MBVM22240.....	76		
MAEC56000.....	40	MAED40000.....	36	MBBN01001.....	56	MBVL00151.....	84	MBVM22250.....	76		
MAEC57000.....	40	MAED50000.....	37	MBCS00020.....	44	MBVL01031.....	85	MBVM23230.....	77		
MAED00000.....	32	MAED60000.....	33	MBCS00030.....	44	MBVL01041.....	85	MBVM23240.....	77		
MAED01000.....	32	MAED61000.....	33	MBCS00040.....	44	MBVL01051.....	85	MBVM23250.....	77		
MAED04000.....	32	MAED62000.....	33	MBCS00050.....	44	MBVL01131.....	85	MBVP00021.....	72		
MAED05000.....	32	MAED63000.....	33	MBCS00060.....	44	MBVL01141.....	85	MBVP00031.....	72		
MAED06000.....	32	MAED64000.....	33	MBCS00070.....	44	MBVL01151.....	85	MBVP00041.....	72		
MAED06100.....	32	MAED65000.....	33	MBCS00080.....	44	MBVL02020.....	84	MBVP00051.....	72		
MAED07000.....	32	MAED66000.....	33, 35	MBCS01030.....	45	MBVL02030.....	84	MBVP00121.....	72		
MAED07100.....	32	MAED67000.....	32	MBCS01040.....	45	MBVL02040.....	84	MBVP00131.....	72		
MAED08000.....	32	MAED68000.....	33	MBCS01050.....	45	MBVL02050.....	84	MBVP00141.....	72		
MAED08100.....	32	MAED69000.....	32	MBCS01060.....	45	MBVL02120.....	84	MBVP00151.....	72		
MAED09000.....	32	MAED70000.....	32	MBCS01070.....	45	MBVL02130.....	84	MBVP01031.....	73		
MAED09100.....	32	MAED71000.....	33	MBCV00020.....	48	MBVL02140.....	84	MBVP01041.....	73		
MAED10000.....	33	MAED72000.....	33	MBCV00030.....	48	MBVL02150.....	84	MBVP01051.....	73		
MAED10100.....	33	MAED73000.....	33	MBCV00040.....	48	MBVL03030.....	85	MBVP01131.....	73		
MAED11000.....	33	MAED74000.....	33	MBCV00050.....	48	MBVL03040.....	85	MBVP01141.....	73		
MAED11100.....	33	MAED75000.....	33	MBCV00060.....	48	MBVL03050.....	85	MBVP01151.....	73		
MAED12000.....	33	MAED76000.....	34	MBCV00070.....	48	MBVL03130.....	85	MBVP02021.....	72		
MAED12100.....	33	MAED77000.....	34	MBCV01030.....	49	MBVL03140.....	85	MBVP02031.....	72		
MAED13000.....	33	MAED78000.....	34	MBCV01040.....	49	MBVL03150.....	85	MBVP02041.....	72		
MAED13100.....	33	MAED79000.....	34	MBCV01050.....	49	MBVM00021.....	80	MBVP02051.....	72		
MAED14000.....	33	MAED80000.....	34	MBCV01060.....	49	MBVM00031.....	80	MBVP02121.....	72		
MAED14100.....	33	MAED81000.....	34	MBCV01070.....	49	MBVM00041.....	80	MBVP02131.....	72		
MAED15000.....	33	MAED82000.....	35	MBS00041.....	60	MBVM00051.....	80	MBVP02141.....	72		
MAED15100.....	33	MAED83000.....	35	MBS00051.....	60	MBVM00121.....	80	MBVP02151.....	72		
MAED16000.....	33	MAED84000.....	35	MBS00061.....	60	MBVM00131.....	80	MBVP03031.....	73		
MAED16100.....	33	MAED85000.....	35	MBS006041.....	61	MBVM00141.....	80	MBVP03041.....	73		
MAED17000.....	33	MAED86000.....	34	MBS006051.....	61	MBVM00151.....	80	MBVP03051.....	73		
MAED17100.....	33	MAED87000.....	35	MBS006061.....	61	MBVM00220.....	76	MBVP03131.....	73		
MAED18000.....	33	MAED88000.....	34	MBVC00031.....	64	MBVM00230.....	76	MBVP03141.....	73		
MAED18100.....	33	MAEF41000.....	38	MBVC00041.....	64	MBVM00240.....	76	MBVP03151.....	73		
MAED19000.....	33	MAEN44020.....	38	MBVC00051.....	64	MBVM00250.....	76				
MAED19100.....	33	MAEN44030.....	38	MBVC00061.....	64	MBVM01031.....	81	MC			
MAED20000.....	33	MAEN44040.....	38	MBVC00071.....	64	MBVM01041.....	81	MCBA00020.....	112		
MAED20100.....	33	MAEN44050.....	38	MBVC00131.....	62	MBVM01051.....	81	MCBA00030.....	112		
MAED21000.....	33	MAEN44060.....	38	MBVC00141.....	62	MBVM01131.....	81	MCBA00040.....	112		
MAED21100.....	33	MAEN44070.....	38	MBVC00151.....	62	MBVM01141.....	81	MCBA00050.....	112		
MAED22000.....	33	MAEN44080.....	38	MBVC00161.....	62	MBVM01151.....	81	MCBA00060.....	112		
MAED22100.....	33	MAEN44090.....	38	MBVC00171.....	62	MBVM01230.....	77	MCBA01020.....	112		
MAED23000.....	33	MAEN44100.....	38	MBVC00241.....	68	MBVM01240.....	77	MCBA01030.....	112		
MAED23100.....	33	MAEN44110.....	38	MBVC00251.....	68	MBVM01250.....	77	MCBA01040.....	112		
MAED24000.....	33	MAEN44120.....	38	MBVC00261.....	68	MBVM02020.....	80	MCBA01050.....	112		
MAED24100.....	33	MAEN44130.....	38	MBVC01031.....	65	MBVM02030.....	80	MCBA01060.....	112		
MAED25000.....	33	MAEN44140.....	38	MBVC01041.....	65	MBVM02040.....	80	MCBE00020.....	112		
MAED25100.....	33	MAEN44150.....	38	MBVC01051.....	65	MBVM02050.....	80	MCBE00030.....	112		
MAED26000.....	34	MAEN44160.....	38	MBVC01061.....	65	MBVM02120.....	80	MCBE00040.....	112		
MAED26100.....	34	MAEN44170.....	38	MBVC01071.....	65	MBVM02130.....	80	MCBE00050.....	112		
MAED27000.....	34	MAEN44180.....	38	MBVC01241.....	69	MBVM02140.....	80	MCBE00060.....	112		
MAED27100.....	34	MAEN44190.....	38	MBVC01251.....	69	MBVM02150.....	80	MCBE01020.....	112		
MAED28000.....	34	MAEN44200.....	38	MBVC01261.....	69	MBVM02220.....	76	MCBE01030.....	112		
MAED28100.....	34	MAEN44210.....	38	MBVC04141.....	63	MBVM02230.....	76	MCBE01040.....	112		
MAED29000.....	34	MAVN00020.....	55	MBVC04151.....	63	MBVM02240.....	76	MCBE01050.....	112		
MAED29100.....	34	MAVN00030.....	55	MBVC04161.....	63	MBVM02250.....	76	MCBE01060.....	112		
MAED30000.....	34	MAVN00040.....	55	MBVH00021.....	88	MBVM03030.....	81	MCBV00041.....	106		
		MAVN00050.....	55	MBVH00031.....	88	MBVM03040.....	81	MCBV00051.....	106		

INDEX ALPHANUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
MJRC00200	324	MKDC05320	215	MKDR05330	215	MKGR05340	107, 215	MLVL01150	92
MJRC00300	324	MKDC05330	215	MKDR05340	107, 215	MKGR05350	107, 215	MLVL01180	92
MJRC02000	324	MKDC05340	107, 215	MKDR05350	107, 215	MKGR05360	107, 215	MLVL02070	92
MJRC02100	324	MKDC05350	107, 215	MKDR05360	107, 215	MKGR20820	105, 216	MLVL02100	92
MJRC02200	324	MKDC05360	107, 215	MKDR31020	114, 221	MKGR20830	105, 216	MLVL02120	92
MJRC02300	324	MKDC11020	54, 198	MKDR31030	114, 159, 181, 221	MKGR20840	105, 216	MLVL02150	92
MJRC06000	324	MKDC11030	54, 198	181, 221	MKGR20850	105, 216	MLVL02180	92
MJRC06100	324	MKDC11040	54, 198	MKDR31040	114, 159, 181, 221	MKGR20860	105, 216	MLVL03070	92
MJRC06200	324	MKDC11050	54, 198	181, 221	MKPC40000	97	MLVL03100	92
MJRC06300	324	MKDC11060	54, 198	MKDR31050	114, 221	MKPC40010	97	MLVL03120	92
MJRN00000	322	MKDC11070	54, 198	MKDR31060	114, 221	MKPC40011	97	MLVL03150	92
MJRN00100	322	MKDC13020	54, 198	MKDR31120	114, 221	MKPC40020	97	MLVL03180	92
MJRN00200	322	MKDC13030	54, 198	MKDR31130	114, 159, 181, 221	MKPC40030	97		
MJRN00300	322	MKDC13040	54, 198	181, 221	MKPC40040	97		
MJRN00400	322	MKDC13050	54, 198	MKDR31140	114, 159, 181, 221	MKPC40050	97		
MJRN06000	323	MKDC13060	54, 198	181, 221	MKPC40060	97		
MJRN06100	323	MKDC13070	54, 198	MKDR31150	114, 221	MKPC40070	97		
MJRN06200	323	MKDC13520	54, 198	MKDR31160	114, 221	MKPC40100	97		
MJRN06300	323	MKDC13530	54, 198	MKDR31320	104, 214	MKPC40110	97		
MJRN06400	323	MKDC13540	54, 198	MKDR31330	104, 214	MKPC40111	97		
MJRR00000	101	MKDC13550	54, 198	MKDR31340	104, 214	MKPC40120	97		
MJRR00100	101	MKDC13560	54, 198	MKDR31350	104, 214	MKPC40130	97		
MJRR00200	101	MKDC13570	54, 198	MKDR31360	104, 214	MKPC40140	97		
MJRR02000	101	MKDC31020	114, 221	MKDR60110	153	MKPC40150	97		
MJRR02100	101	MKDC31030	114, 221	MKDR60120	153	MKPC40160	97		
MJRR02200	101	MKDC31040	114, 221	MKGC01030	150	MKPC40170	97		
MJRR16000	101	MKDC31050	114, 221	MKGC01040	150	MKPN54021	114		
MJRR16100	101	MKDC31060	114, 221	MKGC01050	150	MKPN54031	114		
MJRR16200	101	MKDC31120	114, 221	MKGC05241	152	MKPN54041	114		
MJRR18000	101	MKDC31130	114, 221	MKGC05251	152	MKPN54051	114		
MJRR18100	101	MKDC31140	114, 221	MKGC05261	152	MKPN54061	114		
MJRR18200	101	MKDC31150	114, 221	MKGC05271	152	MKPR40000	97		
MJRR18300	101	MKDC31160	114, 221	MKGC20820	105, 216	MKPR40010	97		
MJSR01000	100	MKDC31320	104, 214	MKGC20830	105, 216	MKPR40011	97		
MJSR01100	100	MKDC31330	104, 214	MKGC20840	105, 216	MKPR40020	97		
MJSR01200	100	MKDC31340	104, 214	MKGC20850	105, 216	MKPR40030	97		
MJSR01300	100	MKDC31350	104, 214	MKGC20860	105, 216	MKPR40040	97		
		MKDC31360	104, 214	MKGR01020	52, 115, 196, 221	MKPR40050	97		
		MKDR01020	52, 115, 196, 221	196, 221	MKPR40060	97		
		MKDR01030	52, 115, 170, 196, 221	196, 221	MKPR40070	97		
		170, 196, 221	MKGR01030	52, 115, 170, 196, 221	MKPR40100	97		
		MKDC01020	52, 115, 150, 196, 221	170, 196, 221	MKPR40110	97		
		150, 196, 221	MKGR01040	52, 115, 170, 196, 221	MKPR40111	97		
		MKDC01030	52, 115, 150, 196, 221	170, 196, 221	MKPR40120	97		
		150, 196, 221	MKGR01050	52, 115, 170, 196, 221	MKPR40130	97		
		MKDC01040	52, 115, 150, 196, 221	170, 196, 221	MKPR40140	97		
		150, 196, 221	MKDR01050	52, 115, 170, 196, 221	MKPR40150	97		
		MKDC01050	52, 115, 150, 196, 221	170, 196, 221	MKPR40160	97		
		150, 196, 221	MKGR01060	52, 115, 196, 221	MKPR40170	97		
		MKDC01060	52, 115, 196, 221	196, 221	97		
		196, 221	MKGR01070	52, 196	MKPR44021	114, 220		
		MKDC01070	52, 196	MKGR01221	52, 115, 196, 221	MKPR44030	158, 180		
		MKDC01221	52, 115, 196, 221	196, 221	MKPR44031	114, 158, 180, 114, 220		
		196, 221	MKDR01231	52, 115, 196, 221	180, 114, 220		
		MKDC01231	52, 115, 196, 221	196, 221	MKPR44040	158, 180		
		196, 221	MKGR01241	52, 115, 196, 221	MKPR44041	114, 158, 180, 220		
		MKDC01241	52, 115, 196, 221	196, 221	180, 220		
		196, 221	MKGR01251	52, 115, 196, 221	MKPR44051	114, 220		
		MKDC01251	52, 115, 196, 221	196, 221	114, 220		
		196, 221	MKDR01261	52, 115, 196, 221	MKPR44061	114, 220		
		MKDC01261	52, 115, 196, 221	196, 221	114		
		196, 221	MKGR01271	52, 196	MKPR54021	114		
		MKDC01271	52, 196	MKDR01271	52, 196	MKPR54031	114		
		MKDC01320	104, 215	MKDR01320	104, 215	MKPR54041	114		
		104, 215	MKDR01330	104, 215	MKPR54051	114		
		MKDC01330	104, 215	104, 215	114		
		104, 215	MKGR01340	104, 215	MKPR54061	114		
		MKDC01340	104, 215	104, 215				
		MKDC01350	104, 215	MKGR01350	104, 215				
		104, 215	104, 215				
		MKDC01360	104, 215	MKGR01360	104, 215				
		104, 215	104, 215				
		MKDC05241	59, 152, 199	MKGR05241	59, 172, 199				
		199	199				
		MKDC05251	59, 152, 199	MKGR05251	59, 172, 199				
		199	199				
		MKDC05261	59, 152, 199	MKGR05261	59, 172, 199				
		199	199				
		MKDC05271	59, 152, 199	MKGR05271	59, 199				
		199	199				
		MKDC05271	59, 152, 199	MKGR05320	215				
		199	215				
		MKDC05271	59, 152, 199	MKGR05330	215				
		199	215				

MK

MKDC01020	52, 115, 196, 221
MKDC01030	52, 115, 150, 196, 221
MKDC01040	52, 115, 150, 196, 221
MKDC01050	52, 115, 150, 196, 221
MKDC01060	52, 115, 196, 221
MKDC01070	52, 196
MKDC01221	52, 115, 196, 221
MKDC01231	52, 115, 196, 221
MKDC01241	52, 115, 196, 221
MKDC01251	52, 115, 196, 221
MKDC01261	52, 115, 196, 221
MKDC01271	52, 196
MKDC01320	104, 215
MKDC01330	104, 215
MKDC01340	104, 215
MKDC01350	104, 215
MKDC01360	104, 215
MKDC05241	59, 152, 199
MKDC05251	59, 152, 199
MKDC05261	59, 152, 199
MKDC05271	59, 152, 199

MM

MMBA00030	180
MMBA00040	180
MMBA01030	159, 181
MMBA01040	159, 181
MMBA02030	158, 180
MMBA02040	158, 180
MMBA03030	159, 181
MMBA03040	159, 181
MMBE00030	180
MMBE00040	180
MMBE01030	159, 181
MMBE01040	159, 181
MMBE02030	158, 180
MMBE02040	158, 180
MMBE03030	159, 181
MMBE03040	159, 181
MMBF00041	172
MMBF00051	172
MMBF00061	172
MMBN00041	172
MMBN00051	172
MMBN00061	172
MMCS00031	170
MMCS00041	170
MMCS00051	170
MMCS01031	171
MMCS01041	171
MMCS01051	171
MMEA47000	169
MMEA48000	169
MMEA49000	169
MMEA50000	169
MMEA51001	169
MMEA52001	169
MMED00000	164
MMED01000	164
MMED06101	164
MMED07101	164
MMED08101	164
MMED09101	164
MMED10101	165
MMED11101	165
MMED12101	165
MMED15100	165
MMED16100	165
MMED17100	165
MMED20100	165
MMED21100	165
MMED22100	165
MMED23100	165
MMED24100	165
MMED25100	165
MMED26101	165
MMED27101	165
MMED28100	165
MMED29100	165
MMED30100	165
MMED31100	165
MMED40000	164

ML

MLVL00070	92
MLVL00100	92
MLVL00120	92
MLVL00150	92
MLVL00180	92
MLVL01070	92
MLVL01100	92
MLVL01120	92

Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page	Code	Page
MMED41000.....	164	NGEF43001.....	168	OAC042. 48, 49, 57, 60,		OAS110.....	90, 212	OEG050.....	98
MMEF41001.....	168		61, 72, 73, 76, 77,		OAS115.....	93	OEG060.....	98
MMEF44001.....	168	NJ	80, 81, 84, 85, 88,		OAS116.....	93	OEG070.....	98
MMEN44021.....	168	NJFB26400.....	1789, 193, 204, 205,		OAS117.....	93	OEHO10.....	160, 182
MMEN44031.....	168	NJFC14500.....	14206, 210, 211		OAS120.....	212	OEHO29.....	14, 17
MMEN44041.....	168	NJFC16000.....	14	OAR010. 45, 49, 65, 69,		OAS132.....	218	OEHO30.....	14
MMEN44051.....	168	NJFC21000.....	1473, 77, 81, 85, 151,		OAS133.....	218	OEHO31.....	14
MMEN45021.....	168	NJRC04000.....	324159, 171, 177		OAS134.....	218	OEHO32.....	50, 74, 78,
MMEN45031.....	168	NJRC04100.....	324	OAR020. 45, 49, 73, 77,		OAS135.....	21882, 86, 90, 93, 193,	
MMEN45041.....	168	NJRC04200.....	32481, 85, 153, 171		OAS140.....	93207, 212	
MMEN45051.....	168	NJRC04300.....	324	OAR030.....	321	OAS141.....	93	OEHO33.....	50, 74, 78,
MMEN46021.....	168	NJRC04300.....	324	OAR040.....	321	OAS142.....	9382, 86, 90, 93, 193,	
MMEN46031.....	168	NJRC08000.....	324	OAR050.....	321	OAS143.....	93207, 212	
MMEN46041.....	168	NJRC08100.....	324	OAR060.....	321	OAS144.....	93	OEHO34.....	50, 57, 61,
MMEN46051.....	168	NJRC08200.....	324	OAS012.....	55	OAS145.....	9374, 78, 82, 86, 90,	
MMVC00032.....	176	NJRC08300.....	324	OAS013.....	55	OAS146.....	9393, 193, 207, 212	
MMVC00042.....	176	NJRN02000.....	322	OAS014.....	55	OAS152.....	78, 82, 86,	OEHO35.....	50, 57, 61,
MMVC00052.....	176	NJRN02100.....	322	OAS015.....	55207, 212	74, 78, 82, 86, 93,	
MMVC00132.....	176	NJRN02200.....	322	OAS022. 55, 74, 78, 82,		OAS153.....	78, 82, 86,193, 207, 212	
MMVC00142.....	176	NJRN02300.....	32286, 90, 207, 212	207, 212		OEHO36.....	50, 57, 61,
MMVC00152.....	176	NJRN02400.....	322	OAS023. 55, 74, 78, 82,		OAS154.....	78, 82, 86,50, 57, 61,	
MMVC01032.....	177	NJRN02500.....	32286, 90, 207, 212	207, 212		OEHO37.....	50, 193
MMVC01042.....	177	NJRN02600.....	322	OAS024. 55, 74, 78, 82,		OAS155.....	78, 82, 86,	OEHO40.....	15
MMVC01052.....	177	NJRN02700.....	32286, 90, 207, 212	207, 212		OEHO41.....	15
MMVC01132.....	177	NJRN02800.....	322	OAS025. 55, 74, 78, 82,		OAS180.....	160, 178	OEM010.....	32, 36, 39,
MMVC01142.....	177	NJRN02900.....	32286, 207, 212		OAS190.....	110, 21941, 46, 50, 66, 70,	
MMVC01152.....	177	NJRN04000.....	322	OAS032. 55, 74, 78, 82,		OAV010.....	103, 106,74, 78, 82, 86, 90,	
		NJRN04100.....	32286, 90, 207, 212	110, 160, 214, 182	96, 103, 110, 113,	
		NJRN04200.....	322	OAS033. 55, 74, 78, 82,		OAV020.. 103, 160, 182	323, 325	
		NJRN04300.....	32286, 90, 207, 212		OAV030.....	103, 106,	OEM011... 50, 96, 103, 113	
		NJRN08000.....	323	OAS034. 55, 74, 78, 82,	110, 160, 214, 182		OEM020. 46, 50, 58, 60,	
		NJRN08100.....	32386, 90, 207, 212		OAV040.....	10, 103,66, 70, 74, 78,	
		NJRN08200.....	323	OAS035. 55, 74, 78, 82,		..106, 110, 214, 218, 219	82, 86, 90, 103,	
		NJRN08300.....	323	86, 207, 212			106, 110, 113, 151,	
		NJRN08400.....	323	OAS036.....	93	OD	154, 160, 171,	
		NJRN10000.....	323	OAS037.....	93	ODD010.....	118173, 178, 182	
		NJRN10100.....	323	OAS038.....	93	ODD020.. 101, 323, 325		OEM030 103, 110, 113,	
		NJRN10200.....	323	OAS039.....	93	ODM010.. 36, 52, 54, 98,		160, 182	
		NJRN10300.....	323	OAS040. 62, 63, 66, 70,	105, 107, 118, 35,		OEM040.....	37, 151,
		NJRR08000.....	32078, 82, 201, 207	196, 217	154, 156	
		NJRR08100.....	320	OAS050.....	93	ODM011.....	105, 115,	OEM050.... 8, 9, 10, 58,	
		NJRR08200.....	320	OAS053 62, 63, 66, 200	217, 222	60, 100, 106, 151,	
		NJRR10000.....	320	OAS054. 62, 63, 66, 70,		ODM012.....	98160, 166, 169, 171,	
		NJRR10100.....	320200		ODM013.....	35, 59, 199173, 178, 182	
		NJRR10200.....	320	OAS055. 62, 63, 66, 70,		ODM020.....	35, 36, 118	OEM051.....	106
		NJRR10200.....	320200		ODM023.....	35	OEP010.... 32, 149, 166	
		NJRR20000.....	320	OAS056 62, 66, 70, 200		ODP010.....	178, 184	OER010..... 39, 41, 103,	
		NJRR20200.....	320	OAS057..... 62, 66, 200		ODP020.....	178, 184106, 110, 113, 151,	
		NJRR21000.....	320	OAS062..... 78, 82, 86,		ODP030.. 160, 182, 184	160, 169, 182	
		NJRR22000.....	320110, 207, 212, 219				OER020.....	96
		NJRR22200.....	320	OAS063..... 78, 82, 86,		OE		OER030.....	96
		NJRR22300.....	320110, 207, 212, 219		OEG010..... 44, 48, 64,			
				OAS064..... 78, 82, 86,	72, 76, 80, 84, 88,		OF	
			110, 207, 212, 219	96, 103, 110, 113,		OFD010... 46, 50, 58, 60,	
				OAS065..... 78, 82, 86,	150, 158, 170, 176	66, 70, 74, 78, 82,	
			110, 207, 212, 219		OEG011. 44, 48, 64, 68,	86, 151, 154, 160,	
				OAS072..... 86, 212	96, 103, 110, 113,	171, 173, 178, 191,	
				OAS073..... 86, 212	158, 170, 176, 180	193, 201, 207, 212	
				OAS074..... 86, 212		OEG012..... 44, 48, 64,		OFD020..... 46, 56, 60,	
				OAS075..... 86, 212	68, 72, 76, 80, 84,		...151, 155, 171, 173, 191	
				OAS080..... 86, 212	96, 103, 110, 113,		OFD030... 50, 57, 60, 66,	
				OAS093..... 62	158, 170, 176, 180	70, 74, 78, 82, 86,	
				OAS094..... 62		OEG013..... 44, 48, 64,	90, 160, 178, 193,	
				OAS095..... 62	68, 96, 103, 110, 113	201, 207, 212	
				OAS096..... 62		OEG014..... 44, 48, 64,		OFD031.....	93
				OAS097..... 62	96, 103, 113		OFG02.. 44, 56, 60, 150,	
				OAS102..... 90, 212		OEG020..... 44, 48, 64,	154, 170, 172, 191	
				OAS103..... 90, 212	68, 72, 76, 80, 84, 88		OFD031.....	93
				OAS104..... 90, 212		OEG030..... 46, 50, 58,		OFG03..... 56, 152, 154,	
				OAS105..... 93	60, 66, 70, 74, 78,	172	
				OAS106..... 93	82, 86, 90, 100, 321		OFG04..... 44, 45, 100,	
				OAS107..... 93		OEG040.. 113, 160, 182		..101, 153, 171, 191, 320	
				OAS108..... 93				OFG05. 45, 60, 153, 320	
								OFG06.....	45, 48,

INDEX ALPHANUMÉRIQUE

Code	Page	Code	Page	Code	Page
.....72, 76, 80, 84, 193,		PDF030.....	118	PEH020.....	36
.....204, 205, 206, 210		PDF040.....	118	PEH030.....	98
OFG07.....	158, 176	PDF041.....	93	PEH040.....	98
OFG08.....	48, 57, 61, 64,	PDF042.....	93	PEP010.....	36
.....68, 72, 76, 80, 84,		PDF043.....	93	PEP020....	36, 149, 166
.....88, 89, 193, 200,		PDF044.....	93	PEP030....	36, 149, 166
.....201, 204, 205,		PDF045.....	93	PEP040....	36, 149, 166
.....206, 210, 211		PDF050.....	118	PEP050....	36, 149, 166
OFG09.....	158, 176	PDF060.....	118	PER010.....	39, 41, 96,
OFG11... ..	48, 49, 57, 61,	PDF090.....	118103, 106, 110, 113,	
.....64, 68, 72, 73, 76,		PDF091.....	15151, 160, 169, 182	
.....77, 80, 81, 84, 85,		PDF092.....	15	PER020... ..	9, 10, 52, 58,
.....193, 200, 201, 204,		PDF100.....	11859, 60, 105, 107,	
.....205, 206, 210		PDF101.....	15115, 150, 152, 153,	
OFG12.... ..	48, 49, 57, 61,	PDF102.....	15	..155, 170, 173, 182, 160	
.....64, 68, 73, 77, 81,		PDF103.....	15	PER022.... ..	52, 59, 105,
.....85, 88, 89, 193, 200,		PDF104.....	17107, 115, 196, 199	
.....201, 206, 211		PDF110.....	118	PER030.....	41
OFG13... ..	48, 49, 57, 64,	PDF120.....	161	PER040.....	15, 96
.....84, 85, 88, 89, 95,		PDF130.....	161	PER060.....	96
.....193, 200, 210, 211		PDF140.....	161	PER080.....	62, 63
OFG14.	65, 69, 159, 177	PDF150.....	98	PER090.....	8, 9, 10
OFG15.	65, 69, 159, 177	PDF160.....	118	PEV010	54, 198
OFG16.....	65, 69	PDF170.....	118		
OFG17.....	93	PDF180.....	8, 9, 10		
OFG18.....	93	PDF181.....	8, 9, 10		
OFG19.....	93	PDP010.....	184		
OFG21.. ..	46, 56, 60, 191	PDP020.....	184		
OFG22... ..	50, 57, 66, 70,	PDR010	118		
.....74, 78, 82, 86, 90,		PDR020	118		
.....193, 201, 207, 212		PDR030	118		

OM

OMG010.....	54, 198
OMG020.....	54, 198

PA

PAA020.....	41
PAA030.....	41
PAA040.....	41
PAB010.....	220
PAB020.. ..	113, 182, 160
PAC010.... ..	56, 60, 155,
.....173, 191	
PAC020.... ..	56, 60, 155,
.....173, 191	
PAD010.....	96
PAD020.....	96
PAD030.....	96
PAE010.....	38, 41
PAV010	10, 103, 106,
.....110, 160, 214, 182	
PAV020	110, 219

PD

PDC01	191, 193
PDC02	191, 193
PDC03	201, 207, 212
PDC04	201, 207, 212
PDC05	214
PDC06	214
PDC07	218, 219
PDC08	8, 9, 10
PDC09	8, 9, 10
PDC10	196, 199,
.....217, 222	
PDD010.....	118
PDD020	118
PDD030	118
PDD040	118
PDF010.....	118
PDF020.....	118

PE

PEG010.....	44, 48, 64,
.....68, 72, 76, 80, 84,	
.....150, 158, 170, 176	
PEG020.....	45, 49, 65,
.....69, 73, 77, 81, 85,	
.....100, 151, 159, 171,	
.....177, 321	
PEG040.. ..	103, 110, 113
PEG050.....	323, 325
PEG055.....	154, 173
PEG060.....	58, 106
PEG065.....	58
PEG070.....	58, 106
PEH010.... ..	36, 149, 166

A	
Accumulateur chaud/froid	280
Alcool gélifié	284
Aquaris (poste d'hygiène).....	390/393
Armoire à assiettes (chauffantes).....	292
Armoire à banquets	254/271
Armoire de décontamination	397
Armoire réfrigérée à chariot Cool Box	94
B	
Bac gastro et couvercle.....	330/345
Bac à frites.....	250-252/253
Bain-marie	238-282/284
Bain-marie à eau / à air pulsé Exigence	112
Bain-marie à eau / à air pulsé encastrable Visio Line ...	220
Bain-marie à eau / à air pulsé Colorado	180
Barrette de composition	338-341
Boîte "Modulus"	344/345
Borne Nav'therm	304/307
BORÉALE vitrine réfrigérée verticale	92
Buffet chaud "Satine" Buffet Line	286
Buffet froid "Satine" Buffet Line	287
Buffets "Modulo" buffet line	288/289
Buffets neutre avec dessus granit Quadra	8
Buffets avec dessus en granit réfrigéré Quadra	9
Buffets chauffants avec dessus granit Quadra	10
Buffet avec cuve isolée Exigence	56
Buffet "froid statique" Exigence.....	56
Buffet avec cuve isolée encastrable Visio Line	191
Buffet "froid statique" encastrable Visio Line	191
Buffet "froid statique" Lift System	60
Buffet "froid ventilé" Exigence	57
Buffet "froid ventilé" encastrable Visio Line.....	192-193
Buffet "froid ventilé" Lift System	61
Buffet chauffant avec dessus en verre trempé Exigence	106
Buffet chauffant en verre trempé encastrable Visio Line.....	214
C	
Cache tuyaux (lave-mains).....	394/395
Caisse Exigence.....	40
Caravane (meubles self mobiles)	20/25
Casier à vaisselle	410/414
CAVE À VINS sur-mesure	18
Chariot à assiettes	358
Chariot distribution porte à porte	311
Chariot à glissières	348/353
Chariot à niveau constant	228/235-302
Chariot à plateforme	359
Chariot bain-marie	282/283
Chariot caféteria	240/245
Chariot "Carce'roll"	310
Chariot casiers à vaisselle	234-352-359-362-414
Chariot de débarrassage	369
Chariot de distribution multi-portions	296/303
Chariot de préparation de plateaux	361
Chariot de service	356/357
Chariot "Multi-standard"	352
Chariot "Trans'therm"	251
Chariot Nav'therm	304/306
Chariot petit-déjeuner	366/368
Chariot stockage assiettes garnies	364/365
Chariot stockage / égouttage bacs gastro	363
Chariot stockage / égouttage plateaux	362
Chariot stockage / égouttage casiers.....	362
Chariot stockage porte-repas	281
Clayette	382-384
Clips couleur casier.....	412/413
Cloche couvre-assiettes (inox).....	269
COLORADO	162/185
Collecteur à déchets	399
Conteneur isotherme	272/277
Couvercle Roll-Top	287
Cool Box armoire réfrigérée à chariot.....	94
CUISINE sur-mesure	326
Cuve "froid statique" Exigence.....	44
Cuve "froid statique" encastrable Visio Line	191
Cuve "froid statique" Colorado.....	170
Cuve "froid ventilé" Exigence	48
Cuve "froid ventilé" encastrable Visio Line.....	193
Cuve "froid ventilé" surélevée encastrable Visio Line...	192
Cuvier	360
D	
Désinsectiseur	398
Dessus chauffant en verre trempé (Exigence)	102
Dessus chauffant en verre trempé (Visio Line)	214
Dévidoir mural pour housses.....	354
Distributeur de papier	394/395
Distributeur de savon	394/395
Distributeurs de plateaux Exigence.....	32
Distributeur de plateaux Colorado	164
Distributeurs de couverts / couverts et pain Exigence ..	32
Distributeur de couverts et pain Colorado	164
Distributeurs de couverts, pain et verres / paniers à verres Exigence.....	34
Distributeurs de couverts, pain et verres Colorado	165
Distributeurs de couverts à fixer sur élément neutre Exigence.....	35
Distributeurs de couverts et pain à fixer sur élément neutre Exigence.....	35
Distributeurs de pain à fixer sur élément neutre Exigence.....	35
Distributeurs de verres/pour paniers à verres Exigence	33
Distributeurs de verres à fixer sur élément neutre Exigence.....	34
Distributeurs pour paniers à verres à fixer sur élément neutre Exigence.....	34
Distributeurs à niveau constant Exigence.....	36
E	
Échelle (chariot à glissières)	348/353
Égouttoir	338-341-343-345
Élément d'angle Exigence.....	39
Élément d'angle Colorado.....	169
Élément d'animation avec décaissé et vide technique Exigence.....	96
Élément de façade Exigence.....	38
Élément de façade Colorado.....	168
Élément neutre dessous libre Exigence.....	38
Élément neutre dessous libre Colorado.....	168
Élément neutre avec 2 niveaux de stockage Exigence.....	38
Élément neutre avec 2 niveaux de stockage Colorado....	168
Étagère	370/387

INDEX ALPHABÉTIQUE

Étagère mobile	384
Étagère murale	385/387
Étiquettes HACCP	346
EXIGENCE	30

F

FILT'AIR hotte d'aspiration.....	15-98
FOOD LINE	4/28
Fours de remise en température	248/253

G

Gel de chauffe	284
Glace de protection sans plot de dépose	97
Godet à couverts	413
Grille	269-355

H / I / J

Housse de protection	251-348/353-358-362/365
Housse isotherme	251
Induction	238

K / L

Kit étagère	383
LABO (équipements pour cuisines et laboratoires).....	313
Lampe chauffante	286-291
Lave-mains	394/395
Lave-mains mobile	396

M

Marmite à potage	284
Meuble comptoir chaud	310
Meubles self OASIS	124/143
Meubles self RÉCRÉA KID	144/161
Meubles self mobiles CARAVANE.....	20/25
"Mini-self" (chariot)	283
Module chauffant à poser	99
Module de découpe	99
Module Paella.....	99
Module traçabilité "Trans'therm"	250-252/253
MODULO buffet line	288/289
MODULUS (boîtes GN)	344/345

N

NAV'THERM	304/306
NEW FRONT BAKING	12
NEW FRONT COOKING.....	12
NOMAD	296/303

O

OASIS (meubles selfs).....	124/143
----------------------------	---------

P

Panier à couverts	413
Panier à vaisselle	410/413
Panier pour accumulateur chaud/froid	280
Pare haleine à 1 niveau Exigence	52
Pare haleine à 1 niveau Visio Line	196
Pare haleine 1 niveau pour buffet Exigence	59
Pare haleine 1 niveau pour buffet Visio Line.....	199
Pince	338
Plaques à glu.....	398
Plaque à pâtisserie	354
Plaque chauffante	286-288-290
Plaque chauffante "Extra-basse"	290
Plaque de découpe chauffante	286-288
Plaque eutectique	269-274/276
Plaque induction	238
Plot de dépose Exigence	97
Poignée amovible ("Trans'therm")	251
Porte-repas individuel	278/281
Poste de collecte/tri des déchets	400/408
Poste d'hygiène	390/393
Poubelle	356-399-405/408
Présentoirs réfrigérés - 1 niveau réfrigéré Exigence	54
Présentoirs réfrigérés - 1 niveau réfrigéré Visio Line.....	198
Présentoirs réfrigérés avec 1 niveau neutre Exigence.....	54
Présentoirs réfrigérés avec 1 niveau neutre Visio Line....	198

Q / R

QUADRA.....	6
Rampe chauffante halogène en tôle pliée Exigence	104
Rampe chauffante halogène en tôle pliée Visio Line	214
Rampe chauffante halogène en verre trempé Exigence ...	104
Rampe chauffante halogène en verre trempé Visio Line ...	215
Rampe chauffante halogène pour buffet Exigence	107
Rampe chauffante halogène pour buffet Visio Line.....	215
Rampe de circulation Exigence	40
Rangement chaud adossé	324
Rangement chaud central avec dessus chauffant.....	324
Rangement neutre adossé.....	322
Rangement neutre central.....	323
Rangement réfrigéré adossé avec dessus granit	320
Ravier	280-338
Rayonnage pour chambre froide	370/387
Rayonnage inox	384/387
Réchaud wok induction	238
RÉCRÉA KID (selfs)	144/161
Réserve réfrigérée adossée, dessus inox.....	101
Réserve réfrigérée mobile "spécial grillades"	100
Roues (conteneurs)	22/24-274

S

SATELLITE (armoire à banquetts)	254/271
SATINE Buffet Line	286/287
Self OASIS (meubles)	124/143
Self RÉCRÉA KID (meubles)	144/161
Sherpa, conteneur isotherme.....	272/277
Silo à encastrer	236/237
Socle rouleur	274/275-359-414
Sonde à piquer "Trans'therm"	250-252/253
Soubassement réfrigéré, (à placer sous élément d'animation).....	100
Soupière à encastrer	238

Support boîtes à épices	338
Support couverts pour chariot niveau constant.....	235
Système de distribution de repas "Nav'therm"	304/306
Système de stockage d'assiettes garnies	364/365

T

Table chaude avec dessus inox Exigence	102
Table collecte / Tri déchets	400/408
Table de pré-tri	405/406
Table mobile de préparation	361
TAÏGA table mobile de préparation réfrigérée	314/317
Tablette chauffante d'envoi avec pare haleine galbé Exigence.....	105
Tablette chauffante d'envoi avec pare haleine galbé Visio Line	216
Tablette de dépose en inox avec vitre de protection Colorado	181
Tablette de dépose en inox avec vitre de protection Exigence	114
Tablette de dépose en inox avec vitre de protection Visio Line	221
Tablette de dépose ergonomique sans éclairage Colorado	180
Tablette de dépose ergonomique sans éclairage Exigence.....	114
Tablette de dépose ergonomique sans éclairage Visio Line	220
TRANS'THERM	248/253

V

Vitrine chauffante de présentation, 1 niv. Exigence	108
Vitrine chauffante de présentation, 1 niv. encastrable Visio Line.....	218
Vitrine chauffante de self-service, 2 niv. Exigence.....	109
Vitrine chauffante de self-service, 2 niv. encastrable Visio Line	219
Vitrine murale Boréale	92
Vitrine neutre de présentation à poser Exigence.....	55
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. à poser Exigence....	62
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro. à poser Exigence	63
Vitrine réfrigérée Panorama à 2 niv. Colorado	176
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv. Exigence	64
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv. encastrable Visio Line	200
Vitrine réfrigérée Panorama à 3 niv. Colorado	176
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro. Exigence.....	64
Vitrine réfrigérée Panorama, 3 niv. gastro. - encastrable Visio Line	201
Vitrine réfrigérée Air System, 1 niv. Exigence	72
Vitrine réfrigérée Air System, 1 niv. encastrable Visio Line...	204
Vitrine réfrigérée Air System, 2 niv. Exigence	76
Vitrine réfrigérée Air System, 2 niv. encastrable Visio Line	205
Vitrine réfrigérée Air System, 3 niv. Exigence	80
Vitrine réfrigérée Air System, 3 niv. encastrable Visio Line..	206
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 3 niv.x Exigence.....	84
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 3 niv.x encastrable Visio Line	210
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 4 niv.x Exigence.....	88
Vitrine réfrigérée Puls'Air System, 4 niv.x encastrables Visio Line	211
VISIO LINE.....	188



NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Imprimé sur un papier de 90 g issu de forêts gérées durablement, de label FSC Mix : ICILA-COC-002631.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT

SUIVEZ-NOUS



WWW.MATFERBOURGEAT.COM

