MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT

LA PASSION DU GOÛT



LA PASSION DU GOÛT

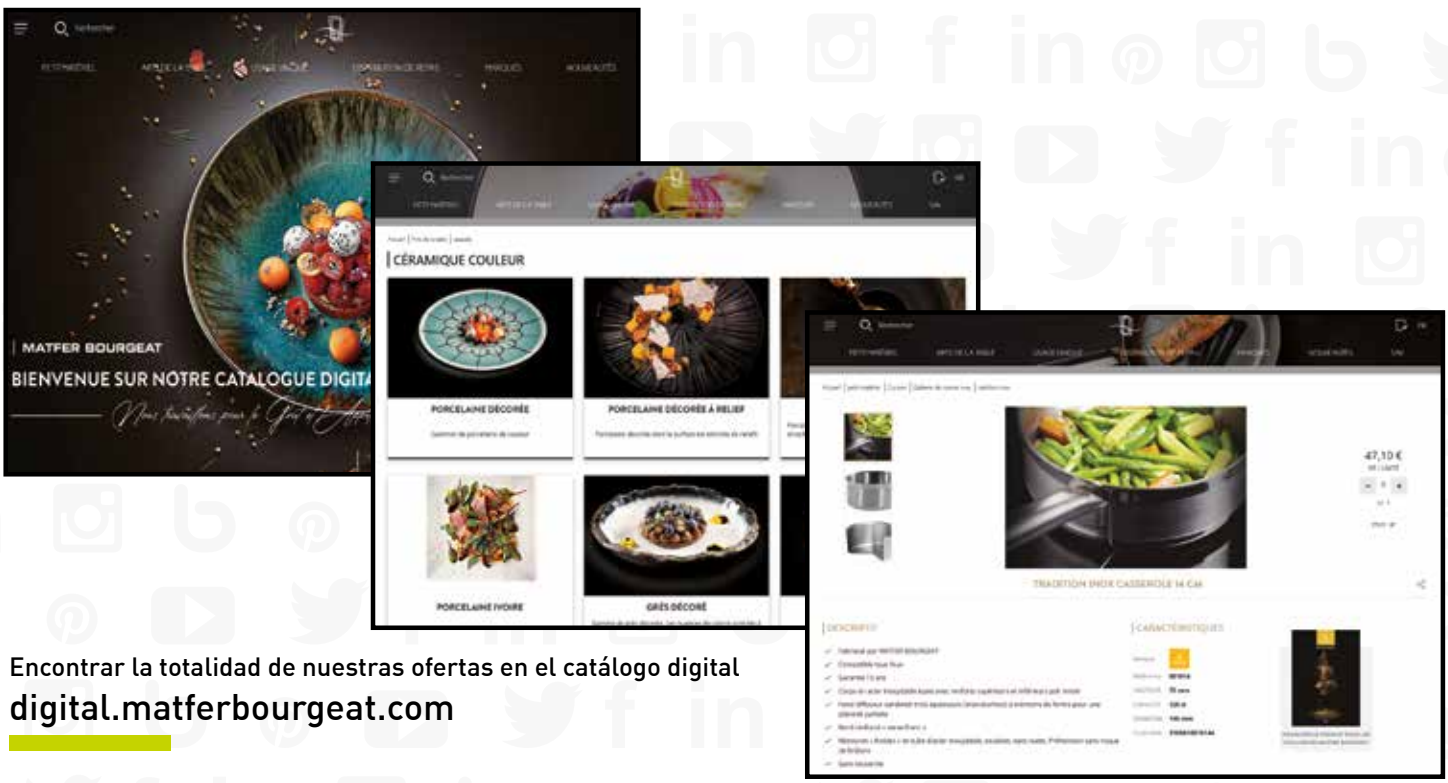
BOURGEAT - VAUCONSANT - PI CREATION

DEPUIS 1814



Entre en el ambiente Matfer Bourgeat y descubran nuestras fábricas francesas, nuestros empleos, nuestra implantación al nivel internacional

www.matferbourgeat.com



Encontrar la totalidad de nuestras ofertas en el catálogo digital

digital.matferbourgeat.com

Siguenos en nuestras redes sociales

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 : bourgeatcontact@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







Matfer, un grupo francés con más de
200 años de historia, está specializado en:

LA PASIÓN DEL SABOR









MATFER









LOS UTENSILIOS PARA EL SABOR













IN SITU







LA MESA QUE
ABRE EL APETITO









FLO





MATFER DESECHABLE











NEW 2022



Ver páginas
356 - 357

¿CÓMO EVITAR LOS TMS EN LA COCINA? ¡MOVIÉNDOSE!

PARA FACILITAR EL TRABAJO DE LOS OPERARIOS Y LUCHAR EFICAZMENTE CONTRA LOS TMS, BOURGEAT PROPONE UN CARRO ERGONÓMICO PARA TRANSPORTAR Y ALMACENAR LAS CUBETAS O TAPAS DE ACERO INOXIDABLE Y UN CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA.



CARRO DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CUBETAS DE ACERO INOXIDABLE

MENOS MANIPULACIONES
UN SOLO CARRO PARA EL ALMACENAMIENTO Y EL TRANSPORTE

MENOS TME
FÁCIL DE CARGAR Y DESPLAZAR

MÁS CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO EN MENOS ESPACIO
ALMACENAMIENTO DE CUBETAS O TAPAS DE ACERO INOXIDABLE EN POCO ESPACIO

NUEVO CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA

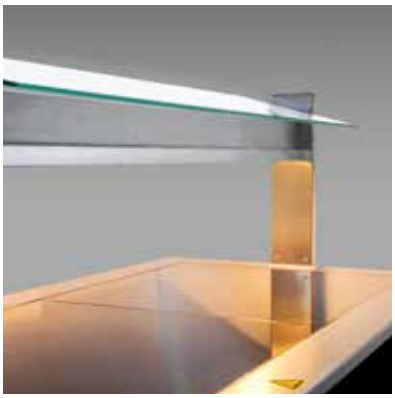


MÁS ERGONÓMICO
ASA ADAPTADA PARA FACILITAR EL AGARRE.
ZONA DE COLOCACIÓN A 295 MM DEL SUELO PARA FACILITAR LA CARGA Y DESCARGA

MÁS SEGURO
BARANDILLAS LATERALES PARA EVITAR QUE LAS BOLSAS SE CAIGAN

NOUVEAU

RAMPE CHAUFFANTE
INFRAROUGE
PLUS DESIGN
ET PLUS PERFORMANTE



Voir page 100

Les tests en laboratoire le prouve, les nouvelles lampes infrarouge de 250 W assurent de bien meilleures performances en matière de maintien en température que les lampes halogènes.

Après 2 heures de fonctionnement, la température du dessus vitre est de 58°C (au niveau de la poutre) contre 50°C avec les lampes halogènes.



MUCHOS CHEFS SE HAN PASADO A LA COCCIÓN "A LA TEMPERATURA JUSTA". ¿Y USTED?

Ver página 280

¿CUÁLES SON, EN SU OPINIÓN, LAS PRINCIPALES VENTAJAS DE UNA COCCIÓN "A LA TEMPERATURA JUSTA"?

La cocción a la temperatura justa permite obtener una carne tierna, jugosa y rosada, un pescado nacarado y una textura más fina y sabrosa. Para conseguirlo, hay que cocinar acercándose a la temperatura de transformación de los alimentos... es lo que llamamos la cocción a la "temperatura justa".

¿QUÉ LE PARECEN LOS RESULTADOS OBTENIDOS CON SATELLITE 4G OPCIÓN DUO?

Después de muchos usos con carnes, pescados, verduras, frutas... ¡todo sale perfecto! ¡Incluso los huevos escalfados! Gracias al control por sensor, a la regulación de la temperatura al grado más cercano y a la gestión de la humedad, Matfer Bourgeat ha creado una herramienta que facilita increíblemente la vida.

Este armario de cocción y mantenimiento "a la temperatura justa" permite trabajar por turnos, realizar cocciones largas, por la noche y con el grado preciso. ¡Es lo que buscan los equipos!

JEAN-MARC TACHET
Mejor Obrador de Francia 1993 - Maestro Cocinero de Francia
M.O.F. más joven de Francia y Europa con 25 años
Entrenador del Bocuse D'Or

MATFER BOURGEAT

DISTRIBUTION DE REPAS

LA PASSION DU GOÛT





BOURGEAT
VAUCONSANT
PI Creation

JUNTOS
PARA

ABRIR EL APETITO

Bourgeat, Vauconsant y PI Création
forman el grupo
Matfer Bourgeat-Distribution de Repas,
líder en creación y fabricación de conceptos
para la distribución de comidas.

Matfer Bourgeat-Distribution de Repas está presente en los mercados del comercio alimentario, del catering comercial, de la hostelería, así como del catering para colegios, universidades, empresas, instituciones del sector de la salud y del sector náutico.

Con sus 3 centros de producción, sus equipos de I+D y sus oficinas técnicas de proyectos, Bourgeat, Vauconsant y PI Création proponen conceptos de distribución de comidas perfectamente adaptados a todas las necesidades.

El enfoque "a medida" y la personalización son las principales bazas del departamento Distribución de Comidas del grupo Matfer Bourgeat, que se esfuerza día a día por adaptar sus productos estándares a sus necesidades específicas y desarrollar conceptos totalmente personalizados...

¡Para abrir el apetito!

BOURGEAT
LA MOVILIDAD DEL SABOR

VAUCONSANT
LA DISTRIBUCIÓN QUE DESPIERTA EL APETITO

πCreation
EL MOBILIARIO PARA EL SABOR

MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS
LA PASSION DU GOÛT

PERSONALIZABLE, A LA MEDIDA O SOBRE MEDIDA

Matfer Bourgeat Distribution de Repas ofrece numerosas posibilidades para personalizar (decoración, adaptaciones ergonómicas, etc.) sus productos estándar.
Para combinar la estética con la funcionalidad, Matfer Bourgeat Distribution de Repas propone la fabricación a medida.

Para responder a todas las demandas de diferenciación ultime, Matfer Bourgeat Distribution de Repas propone realizar fabricaciones a medida cuidando hasta el más mínimo detalle técnico y estético.









MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS
LA PASSION DU GOÛT

COMPROMISO CON EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Matfer Bourgeat Distribution de Repas (MBDR) fabrica productos que siguen los principios esenciales del desarrollo sostenible.
Nuestros productos tienen una vida útil media de 10 años. Se fabrican con materiales reciclables, como son el acero inoxidable y el vidrio. Cumplen con las directivas europeas sobre reciclaje de productos al final de su vida.

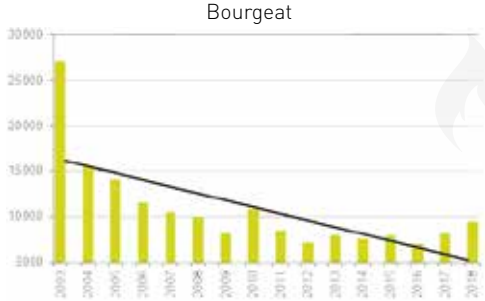
Aparte de una perennidad económica, una cierta igualdad social y la preservación del medio ambiente son objetivos contemplados en la política de las 3 empresas MBDR:

- reducción de los efectos importantes en el medio ambiente de los centros de producción (consumo de energía y de recursos naturales, clasificación y reciclaje de los residuos, reducción de las emisiones contaminantes).
- minimización de los efectos en la biodiversidad (a través de los embalajes de los pedidos).
- reducción de los riesgos, accidentes laborales y enfermedades profesionales.

RECICLAR MÁS RESIDUOS

Las empresas del grupo Matfer Bourgeat Distribution de Repas (MBDR) clasifican, separan y reciclan en fábricas de proximidad determinados residuos de oficina (papel y cartón, cartuchos de tinta, pilas) recurriendo a proveedores que emplean a personas discapacitadas. La chatarra electrónica DEEE y DEA la confía a la agencia de medio ambiente Écologic y la mayoría de los residuos industriales (metales, aceites, madera, palés, etc.), a proveedores de proximidad.

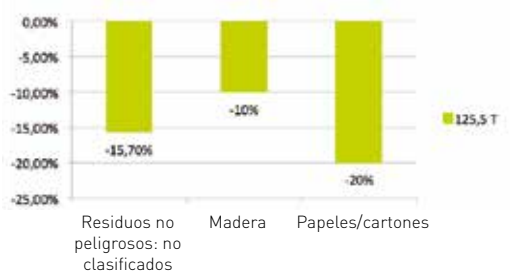
Evolución del consumo de agua generado por la actividad de producción a lo largo del tiempo en Bourgeat



En 2018
5 021 MWh de gas relacionados con la actividad consumidos en MBDR = **-5%** / 2017.
660 T de EEE comercializadas por las empresas MBDR = **-8,25%** / 2017.

Reducción de los residuos no peligrosos generados por la actividad en 2018 en comparación con el año n-1 en Vauconsant

125,5 T de residuos no peligrosos en 2018/2017



* ¿A qué corresponden estas siglas? Ver página 432.

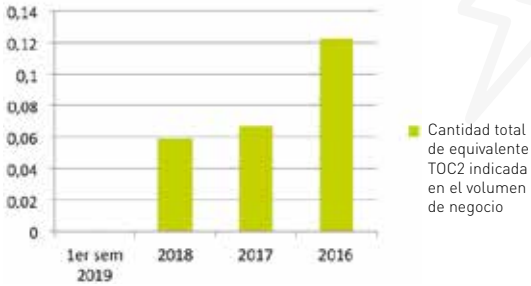
REDUCIR LOS IMPACTOS DEL CONSUMO

Compras responsables, consumo razonado, digitalización de archivos, reciclaje de residuos, reducciones adaptadas a la producción de energía eléctrica y los recursos naturales (agua, gas, carburante...). Con todas estas iniciativas reducimos el impacto medioambiental asociado al consumo.

REDUCIR LAS EMISIONES CONTAMINANTES

Reducir las descargas atmosféricas y las aguas residuales de las fábricas, reducir los gases de efecto invernadero de los productos comercializados, fomentar el uso de movilidades ligeras entre los colaboradores: el uso del tren y de los transportes públicos en lugar de los vehículos individuales, el transporte compartido, el coche compartido, la bicicleta, el teletrabajo 2 veces a la semana, la limitación de los desplazamientos intragrupo GMB.

Cantidad total de equivalente TOC2 de los fluidos refrigerantes de los equipos fabricados en Pi-Création



En partenariat avec VALO RESTO PRO EcoLogic





MATFER BOURGEAT
DISTRIBUTION DE REPAS

BUFFET P.3

AUTOSERVICIO EMPRESA – UNIVERSIDAD – COMERCIAL P.27

AUTOSERVICIO ESCOLAR P.156

VITRINAS MURALES P.221

AMBIENTE DE AUTOSERVICIO P.227

ENLACE FRÍO - ENLACE CALIENTE P.257

CARROS DE DISTRIBUCIÓN P.299

MANUTENCIÓN P.317

ALMACENAMIENTO P.359

HIGIENE P.395





BUFFET

FOOD LINE	**4 - 5**
QUADRA	**6 - 11**
NEW FRONT COOKING	**12 - 17**
BODEGA DE VINO A MEDIDA	**18 - 19**
AUTOSERVICIOS MÓVILES "CARAVANE"	**20 - 25**

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

STANDARD EQUIPMENT

- 18/10 stainless steel construction
- Laminated water-repellent panel partition, 33 standard decors
- Ambient, chilled or heated shelf with mirror polished stainless steel in RAL 7035 pearl grey coloured glass
- 20 mm thick reconstituted stone top, 28 standard decors, 800 mm from the floor
- Disabled access
- GN 1/1 format (530 x 325 mm) stainless steel chilled bowl, epoxy paint finish
- GN 1/1 (530 x 325 mm) 6 mm black or white tempered glass vitro or released vitro top
- Central touch control

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Partition, shelf, top, bowl, storage area, fully customisable
- Standard 20 mm reconstituted stone top
- Wide decor surface (1.8 m partitions)

+ appetising means higher turnover
- Standard LED lighting (minimum IRC of 85, 1 000 lumens per metre)

+ performance
- Natural ventilation principle to prevent foods from drying out

+ welcoming
- "Tray deposit" principle to bring customers closer to preparation
- 800 mm height tray deposit and work surface to guarantee access for disabled people

+ economical
- No fan to circulate cold air
- Standard LED lighting
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)

+ choice
- 18 single colours, 10 wood tones and 5 material effects as standard
- 28 reconstituted stone decors
- Made-to-measure decors

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



FOOD LINE

THE MOST ELEGANT HOTEL BUFFET TO BUILD UP AN APPETITE



STANDARD EQUIPMENT

- 18/10 AISI 304 stainless steel construction, black epoxy paint finish
- Laminated water-repellent panel partition with 460 mm clearance height, 33 standard decors
- Top in 20 mm thick granit, neutral or refrigerated, clearance height of 850 mm
- Heating vitroceramic top black, fit in in the granit top
- Regulation by touch-sensitive thermostat, timer with start time selection

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Top in 20 mm thick granit as standard
- Heating black or white as option vitroceramic top

+ welcoming
- Tray deposit and worktop with 850 mm clearance height

+ economical
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)

+ choice
- 18 single colours, 10 wood tones and 5 material effects as standard
- Structure in epoxy paint, RAL to choose (option)

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



QUADRA

AN EASY-TO-USE AND SOPHISTICATED PRODUCT RANGE WHICH GOES WITH ALL YOUR CONSUMPTION MOMENTS





FREE STANDING AMBIENT BUFFETS WITH GRANIT TOP

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Width		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Height		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
	Code	634000	634001	634002	634003	634004
	Price*	**4 024 €**	**4 469 €**	**4 825 €**	**5 299 €**	**5 765 €**
Options						
2 fixed castors - per element	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (connected and protected)	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Price	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**
Nest for plates or trays	Code	629265	629265	629265	629266	629266
	Price	**979 €**	**979 €**	**979 €**	**1 222 €**	**1 222 €**
Epoxy paintwork structure (Choice of RAL)	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**	**936 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- in 20 mm thick granit

AMBIENT BUFFET
- 18-10 AISI 304 stainless steel structure in black epoxy paint
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Extendible power cable

REFRIGERATED BUFFET
- 18-10 AISI 304 stainless steel structure in black epoxy paint
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Evaporation drip tray
- Extendible power cable

FRONT
- Front in 19 mm thick water-repellent melamine placed 460 mm from the ground
- Choice of 33 standard decors

FREE STANDING CHILLED BUFFETS WITH GRANIT TOP

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Width		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Height		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Cooling P.		908 W	908 W	908 W	908 W	908 W
Electric P.		700 W	700 W	700 W	700 W	700 W
	Code	634005	634006	634007	634008	634009
	Price*	**8 942 €**	**9 455 €**	**9 762 €**	**10 381 €**	**10 951 €**
Options						
2 fixed castors - per element	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (connected and protected)	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Price	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Nest for plates or trays	Code			629265	629266	629266
	Price			**979 €**	**1 222 €**	**1 222 €**
Epoxy paintwork structure (choice of RAL)	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**	**936 €**

(1) Link sleeve to the sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling.
* inc. €7 environmental contribution



FREE STANDING HEATING BUFFETS
WITH TEMPERED GLASS HOTPLATE
AND GRANIT TOP

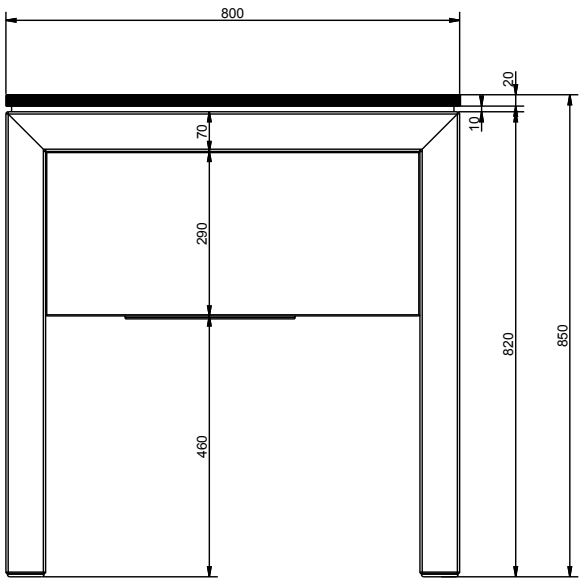
Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**880 mm**	**1205 mm**	**1530 mm**	**1855 mm**	**2180 mm**
Width		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Height		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Electric P.		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
	Code	634010	634011	634012	634013	634014
	Price*	**6 195 €**	**6 924 €**	**7 267 €**	**8 131 €**	**8 935 €**

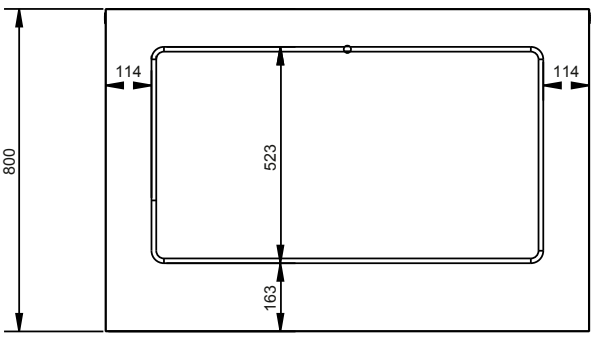
OPTIONS

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
2 fixed castors - per element	Code	629341	629341	629341	629341	629341
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (connected and protected)	Code	629332	629332	629332	629332	629332
	Price	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**	**723 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Nest for plates or trays	Code		629265	629265	629266	629266
	Price		**979 €**	**979 €**	**1 222 €**	**1 222 €**
Epoxy paintwork structure (Choice of RAL)	Code	629228	629228	629228	629229	629229
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**	**936 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**

(1) Link sleeve to the sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling.
* inc. €7 environmental contribution

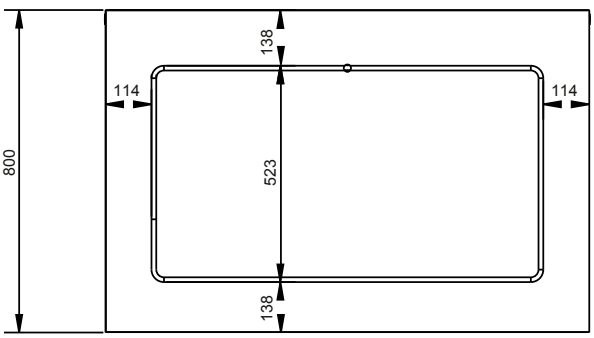
TOP
• in 20 mm thick granit
HEATING BUFFET
• 18-10 AISI 304 stainless steel structure in black epoxy paint
• Bases with stainless steel adjustment cylinders
• Vitroceramic top black, fit in in the granit top
• Touch thermostat regulation with delayed start clock
• Extendible power cable
FRONT
• Front in 19 mm thick water-repellent melamine placed 460 mm from the ground
• Choice of 33 standard decors





Wall-mounted





Central island

STANDARD EQUIPMENT

- Mobile element with multi-function chopping board / support cut-out to place equipment
- One or two 3600 W cooking zones - Ø 220 mm
- One 45°C temperature maintenance zone (1100 or 1520 x105 mm) with anti-drop stop for the plates
- 2 shelves including one sliding
- 1 waste emptying drawer
- Free standing to accommodate 1 or 2 Satellite shuttles
- 8 mm-thick tempered glass sneeze guard with 4 drop in orientable LED spots
- Choice of front from 33 standard or made-to-measure decors
- Six Ø 125 pivoting casters with stainless steel clevis, including 3 with brake

18/10 AISI 304

+ professional

- Two 3 600 W professional inductors
  Lifetime of 30 000 hours in intensive use
  (10 hours per day)
  Functional diameter 220 mm
- Indestructible glass capacity key control panels
- 3 pre-set power levels

+ design

- Planceram® high performance,
  100 % mineral, natural and recyclable work surface
- Ultra scratch-resistant
- Removable laminated front and skirting board
- 33 colours, wooden tones or standard materials
  or made-to-measure

+ appetising

- 4 orientable LED spots to highlight your preparations

+ fluid service

- Constant - 45° C temperature maintenance zone
  to eliminate waiting time in front of the preparation
  station

+ ergonomic

- Wide work surface with integrated chopping board/
  support tray
- Multi-function cut-out with height-adjustable support
  tray to keep the accessories you use level
- 2 standard shelves to store crockery
- 2 ambient drawers as an option
- 1 refrigerated drawer (with eutectic plate) as an option
- 1 heating plate drawer as an option
- Optional hand-washer to avoid moving around the
  kitchen - Capacity: 10 L

+ hygienic

- 6 mm-thick tempered glass sneeze guard
- Optional waste emptier, simple and practical.

+ autonomous

- Filt'Air 900 m3/hr mobile suction hood, as an option

Always ready

- One single "Plug & Cook" three-phase socket
- Maximum electric power: 11 000 W
- 6 pivoting casters, including 3 with brake



NEW FRONT COOKING
NEW FRONT BAKING

THE BEST SOLUTION TO CREATE EFFECTIVE ANIMATION AND INCREASE YOUR TURNOVER



NEW FRONT COOKING | LIVE COOKING ELEMENTS



NEW FRONT COOKING
LIVE COOKING ELEMENTS

Capacity		1 cook zone 1300 W	1 cook zone 3600 W	2 cook zone 3600 W
Length		**1450 mm**	**1600 mm**	**2100 mm**
Width		880 mm	880 mm	880 mm
Height		896 mm	896 mm	896 mm
Sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm
Electric P.		1500 W	T - 3800 W	T - 7400 W
Max. electric P.		3600 W	T - 11000 W	T - 11000 W
	Code	634015	634016	634017
	Price*	**14 825 €**	**20 894 €**	**25 952 €**
Option				
Granite or reconstituted stone top				
	Price	On request		

REFRIGERATED OR HEATED STORAGE

Capacity			6 levels	6 levels
Insulated drawer with eutectic plate in place of the 2 Ambient drawers	Code	629125	629125	629125
	Price	**478 €**	**478 €**	**478 €**
Drawer for GN 1/1 container	Code	629126	629126	629126
	Price	**427 €**	**427 €**	**427 €**
Crockery drawer	Code	629124	629124	629124
	Price	**427 €**	**427 €**	**427 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 23 mm-thick PlanCeram work surface
- One or two 1300W or 3600 W cooking zones - Ø 220 mm
- One 45°C temperature maintenance zone (1100 or 1520 x105 mm) with anti-drop stop for the plates

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Six Ø 125 pivoting casters with stainless steel clevis, including 3 with brakes
- Floor chute to run the cable
- Multi-function chopping board / support cut-out to place equipment
- 1 board and 1 sliding shelf
- 1 waste emptying drawer
- Free standing to accommodate 1 or 2 Satellites

TEMPERATED GLASS SNEEZE GUARD
- 8 mm-thick tempered glass sneeze guard with 4 drop in orientable LED spots

FRONT
- Choice of front from 33 standard or made-to-measure Egger decors

ACCESSORIES
- Temperature maintenance Satellite shuttle for 6 GN1/1 containers - 65mm (cold or hot)
- 3500 W induction wok
- 3000 W induction heating plate
- 700 W 2-pot water bath
- GN 1/1 water bath, 700 W
- Carving station 1100 W
- GN 1/1 water bath, 700 W
- Crepe maker, 3600 W
- Panini Toaster, 1500 W
- Blender 750 W
- Waffle maker 1800 W
- Centrifuge 800 W
- Mobile plate warmer 950 W

OPTIONS

Designation		2 cook zone 3600 W
Filt'Air, 900 m3/h mobile hood, shock filter, carbon filter, UV lamp	Code	634018
	Price*	**10 376 €**
Hand washer	Code	629133
	Price	**1 809 €**
Waste emptier integrated into the work surface	Code	629134
	Price	**611 €**
Made-to-measure front	Code	629252
	Price	**1 802 €**
Skirting board	Code	629255
	Price	**785 €**
Additional 230 V plug	Code	629327
	Price	**227 €**
Made-to-measure front for the Filt'Air mobile hood	**Price**	

* inc. €7 environmental contribution



Find the range of mobile temperature holding cabinet Satellite 4G to be housed under the New Front Cooking pages 268 to 279.



GN3









TOP
- 23 mm-thick PlanCeram work surface
- One 1300 W cooking zone - Ø 180 mm

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Eight Ø 125 pivoting casters with stainless steel clevis, including 4 with brakes
- Floor chute to run the cable
- Multi-function chopping board / support cut-out to place equipment
- 2 GN 1/1 Ambient drawers-65 mm
- 3 GN 1/1 refrigerated drawers-100 mm
- 1 GN 1/1 refrigerated drawer-200 mm
- 2 GN 1/1 heating drawers-100 mm
- 1 waste emptying drawer

TEMPERATED GLASS SNEEZE GUARD
- 8 mm-thick tempered glass sneeze guard with 4 drop in orientable LED spots

FRONT
- Choice of front from 33 standard or made-to-measure Egger decors

ACCESSORIES
- 3500 W induction wok
- 3000 W induction heating plate
- 700 W 2-pot water bath
- GN 1/1 water bath, 700 W
- Carving station 1100 W
- GN 1/1 water bath, 700 W
- Crepe maker, 3600 W
- Panini Toaster, 1500 W
- Blender 750 W
- Waffle maker 1800 W
- Centrifuge 800 W
- Mobile plate warmer 950 W

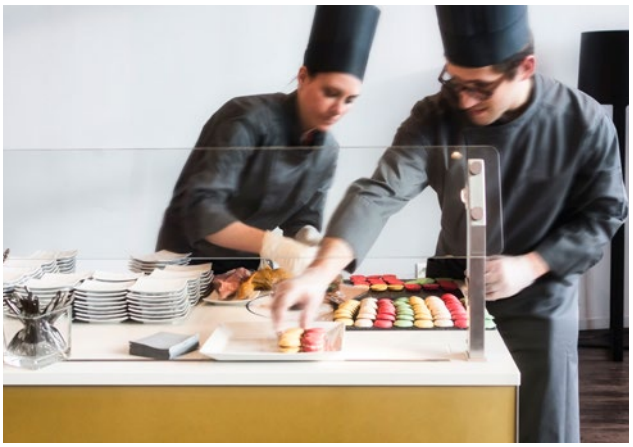
NEW FRONT BAKING
LIVE BAKING ELEMENT

Capacity		**1 cook zone 1300 W**
Length		**2640 mm**
Width		880 mm
Height		896 mm
Sneeze guard		400 mm
Electric P.		1700 W
Max. electric P.		3600 W
	Code	634022
	Price*	**30 318 €**

OPTIONS

Skirting board	Code	629257
	Price	**979 €**
Crockery drawer	Code	629124
	Price	**427 €**
Granite or reconstituted stone top	**Price**	On request

* inc. €7 environmental contribution





Pi Creation is a designer-manufacturer specializing in bespoke professional wine cellar projects.

Our equipment is designed in our design offices and manufactured in our workshops by teams of specialists (designers of catering systems, draftsmen, stainless steel boilermakers, carpenters, marble makers, electricians, refrigerators maker) highly qualified, attached to their know-how, and mobilized to meet your specific customization needs.

CONTACT US TO STUDY YOUR PROJECT







BESPOKE WINE CELLAR

BY PI CREATION



EQUIPOS ESTÁNDAR

- Chasis en acero inoxidable y acero revestido de epoxy.
- Encimera en resina tipo Corian® con redondeo frontal para un diseño de muy alta gama.
- Mesita de contrachapado macizo con sistema de apertura y cierre rápido, ergonómica y de mantenimiento seguro (personalizable).
- Vitrina de cristal protectora con rampa de iluminación con LED, montaje en soporte de perfiles de aluminio esmaltado.
- 4 ruedas de llanta sintética, 2 de ellas con freno.
- La gama Caravane se entrega en color "Vainilla".

+ estética

- Mampara protectora aérea, dotada de iluminación led para aportar más valor a las preparaciones.

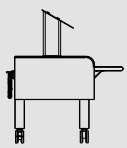
+ ergonomía

- La gama Caravane incluye «servidores» móviles para disponer de todos los accesorios necesarios en el servicio: platos (neutros o calientes), cubiertos, bandejas, etc...
- Una mesita sólida, ergonómica y fácilmente abatible que se convierte en un auténtico elemento de diseño tras el servicio.
- Los muebles Caravane pueden equiparse con accesorios de almacenaje adicionales (compatibilidad con nuestros contenedores isotérmicos Sherpa sobre ruedas para asegurar un buen servicio). Ruedas especiales ref. 822752 a incluir en el pedido de los contenedores F3/FC3.



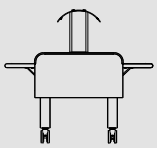


ACCESO SIMPLE



3 GN 4 GN

DOBLE ACCESO "BUFFET"



3 GN 4 GN

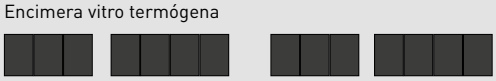
Frío estático



Baño-maría



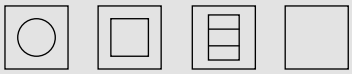
Encimera vitro termógena



Mixto : baño-maría + vitro



MUEBLES SERVIDORES



Platos Bandejas Cubiertos Neutro

Gestionar los espacios.
Fácil almacenaje tras el servicio, facilidad para instalar expositores, adaptación a salones, renovación rápida de configuraciones.

Gestionar flujos y personas.
Fácil adaptación según la frecuentación y los fines de servicio.

CARAVANE

UN SELF MÓVIL DE CALIDAD Y MODULABLE, IDEAL PARA LA RESTAURACIÓN DESTINADA A EVENTOS









MUEBLES BUFFET CON CUBA FRÍO ESTÁTICO - SIN DESPENSAS

Modelos		Modelo de acceso simple		Modelo doble acceso	
		3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longitud total		1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profundidad total		840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Altura total		1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Peso neto		200 kg	220 kg	220 kg	240 kg
Carga máxima		100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Potencia		300 W	300 W	300 W	300 W
Potencia frigorífica		272 W	272 W	272 W	272 W
Tensión - monofásico 50Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Mueble buffet cuba frío estático	Código	856013	856014	856023	856024
	Precio	**9755,00 €**	**10695,00 €**	**11505,00 €**	**12410,00 €**
ACCESORIOS					
Mueble servidor neutro para platos *	Código	859520	859520	859520	859520
	Precio	**2205,00 €**	**2205,00 €**	**2205,00 €**	**2205,00 €**
Mueble servidor termógeno para platos*	Código	859525	859525	859525	859525
	Precio	**2800,00 €**	**2800,00 €**	**2800,00 €**	**2800,00 €**
Mueble servidor de bandejas*	Código	859510	859510	859510	859510
	Precio	**1025,00 €**	**1025,00 €**	**1025,00 €**	**1025,00 €**
Mueble servidor de cubiertos*	Código	859513	859513	859513	859513
	Precio	**1575,00 €**	**1575,00 €**	**1575,00 €**	**1575,00 €**
Mueble servidor neutro*	Código	859505	859505	859505	859505
	Precio	**1210,00 €**	**1210,00 €**	**1210,00 €**	**1210,00 €**
1 - Contenedor Sherpa F3	Código	821901	821901	821901	821901
	Precio	**746,00 €**	**746,00 €**	**746,00 €**	**746,00 €**
2 - Contenedor termógeno Sherpa FC3	Código	822000	822000	822000	822000
	Precio	**1716,00 €**	**1716,00 €**	**1716,00 €**	**1716,00 €**
Ruedas para contenedores especiales Caravane - diam.60 mm - 2 con frenos	Código	822752	822752	822752	822752
	Precio	**146,00 €**	**146,00 €**	**146,00 €**	**146,00 €**

MUEBLES REFRIGERADOS
- Encimera en resina tipo Corian® con cuba encastrada de acero inoxidable, profundidad 30 mm con fondo en pendiente, acabado bordes liso vibrado.
- Mueble de acceso sencillo equipado con 2 tomas 2P+T 16 A (a ambos lados del mueble, del lado de servicio).
- Refrigeración de la cuba por serpentín de cobre.
- Aislamiento de espuma de poliuretano inyectada.
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con botones táctiles.
- Entregado con cable de conexión (2m).
- Marcado CE. Conformes con las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89.

MUEBLES CALENTADORES
- Encimera en resina tipo Corian® con placa calentadora de vidrio templado encastrada, grosor 6 mm, bordes de acero inoxidable acabado liso vibrado.
- Mueble de acceso sencillo equipado con 2 tomas 2P+T 16 A (a ambos lados del mueble, del lado de servicio).
- Resistencia de calor adherida; fácil mantenimiento con estanqueidad en el borde del vidrio sin masilla.
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con botones táctiles. Dos zonas de regulación separadas.
- Protegido por termostato de seguridad.
- Entregado con cable de conexión (2m).
- Marcado CE. Estos muebles están conformes con las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12.

- Muebles servidores* : L x P x A total 540 x 830 x 900 mm - Consulte las características técnicas en la página 25.
- Contenedores isotérmicos : Consulte las características técnicas en la página 282.





MUEBLES BUFFET CON ENCIMERA VITRO TERMÓGENA- SIN DESPENSAS

Modelos		Modelo de acceso simple		Modelo doble acceso	
		3 GN	4 GN	3 GN	4 GN
Longitud total		1315 mm	1640 mm	1315 mm	1640 mm
Profundidad total		840 mm	840 mm	885 mm	885 mm
Altura total		1385 mm	1385 mm	1330 mm	1330 mm
Peso neto		180 kg	200 kg	200 kg	220 kg
Carga máxima		60 kg	80 kg	60 kg	80 kg
Potencia		1310 W	1750 W	1310 W	1750 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Mueble buffet - cuba frío estático	Código	857213	857214	857223	857224
	Precio	**7830,00 €**	**8850,00 €**	**9385,00 €**	**10570,00 €**
ACCESORIOS					
Mueble servidor neutro para platos*	Código	859520	859520	859520	859520
	Precio	**2205,00 €**	**2205,00 €**	**2205,00 €**	**2205,00 €**
Mueble servidor termógeno para platos*	Código	859525	859525	859525	859525
	Precio	**2800,00 €**	**2800,00 €**	**2800,00 €**	**2800,00 €**
Mueble servidor de bandejas*	Código	859510	859510	859510	859510
	Precio	**1025,00 €**	**1025,00 €**	**1025,00 €**	**1025,00 €**
Mueble servidor de cubiertos*	Código	859513	859513	859513	859513
	Precio	**1575,00 €**	**1575,00 €**	**1575,00 €**	**1575,00 €**
Mueble servidor neutro*	Código	859505	859505	859505	859505
	Precio	**1210,00 €**	**1210,00 €**	**1210,00 €**	**1210,00 €**
1 - Contenedor Sherpa F3	Código	821901	821901	821901	821901
	Precio	**746,00 €**	**746,00 €**	**746,00 €**	**746,00 €**
2 - Contenedor termógeno Sherpa FC3	Código	822000	822000	822000	822000
	Precio	**1716,00 €**	**1716,00 €**	**1716,00 €**	**1716,00 €**
Ruedas para contenedores especiales Caravane - diam.60 mm - 2 con frenos	Código	822752	822752	822752	822752
	Precio	**146,00 €**	**146,00 €**	**146,00 €**	**146,00 €**

CARAVANE
MUEBLES CALENTADORES - MUEBLES NEUTROS







MUEBLES BAÑO MARÍA- SIN DESPENSAS

Modelos			Modelos de acceso simple 3 GN	 4 GN
Longitud total			1315 mm	1640 mm
Profundidad total			840 mm	840 mm
Altura total			1385 mm	1385 mm
Peso neto:	Modelo baño maría Modelo calor mixto		140 kg -	160 kg 200 kg
Carga máxima:	Modelo baño maría Modelo calor mixto		90 kg -	120 kg 100 kg
Potencia:	Modelo baño maría Modelo calor mixto		2100 W -	2100 W 2180 W
Tensión - monofásico 50/60 Hz			230 V	230 V
Modelo baño maría		Código	857013	857014
		Precio	**8130,00 €**	**9015,00 €**
Modelo calor mixto (baño maría + placa termógena)		Código		857514
		Precio		**9590,00 €**
ACCESORIOS				
Mueble servidor neutro para platos		Código	859520	859520
		Precio	**2205,00 €**	**2205,00 €**
Mueble servidor termógeno para platos		Código	859525	859525
		Precio	**2800,00 €**	**2800,00 €**
Mueble servidor de bandejas		Código	859510	859510
		Precio	**1025,00 €**	**1025,00 €**
Mueble servidor de cubiertos		Código	859513	859513
		Precio	**1575,00 €**	**1575,00 €**
Mueble servidor neutro		Código	859505	859505
		Precio	**1210,00 €**	**1210,00 €**
1 - Contenedor Sherpa F3		Código	821901	821901
		Precio	**746,00 €**	**746,00 €**
2 - Contenedor termógeno Sherpa FC3		Código	822000	822000
		Precio	**1716,00 €**	**1716,00 €**
Ruedas para contenedores especiales Caravane - diam.60 mm - 2 con frenos		Código	822752	822752
		Precio	**146,00 €**	**146,00 €**

Marcado CE. Estos muebles están conformes con las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 y NF EN 60335-2-50.

BAÑO MARÍA O CALOR MIXTO

- Encimera de resina Corian® con cuba empotrada de acero inoxidable,210 mm de profundidad, placa calefactora de cristal templado encastrada,6 mm de grosor y bordes de acero inoxidable de acabado liso vibrado.
- Mueble equipado con 2 tomas 2P+T 16 A (a ambos lados del mueble, del lado de servicio).
- Cuba radiada. Profundidad 210 mm, para cubetas GN 1/1 y GN 2/1 (o submúltiplos con barras divisoras) de altura máxima de 150 mm (no incluidos).
- Protegido por termostato de seguridad.
- Entregado con cable de conexión (2m).

Baño maría :

- Baño maría de aire. Calentamiento estático.
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con botones táctiles.

Modelo calor mixto :

- Cuba 2GN1/1 y placa 2 GN1/1. Resistencia de calor adherida; fácil mantenimiento con estanqueidad en el borde del vidrio sin masilla.
- Cuenta con regulador general.

MUEBLES SERVIDORES

- Estructura de aglomerado estratificado con protección de los extremos con canto de PVC y de las caras laterales con un perfil flexible.
- 4 ruedas de llanta sintética, 2 de ellas con freno.

Servidor de platos :

- Capacidad : 60 platos redondos Ø200 hasta Ø310mm.
- Carga máxima : 70 kg.
- Código : 859525 : Tensión 230V monofásico 50/60 Hz.
- Potencia : 900 W
- IP (Indice de protección) : 21.
- Cable de conexión de 2m.

Servidor de bandejas :

- Capacidad: 160 bandejas longitud máx. 480 mm - 80 bandejas para una longitud superior.

Servidor de cubiertos :

- Entregado con 3 cubetas Cristal+ GN 1/3 H150mm.

Servidor neutro :

- Equipado con dos niveles de estantes en la parte trasera.

Contenedores isotérmicos : Consulte las características técnicas en la página 282.



MUEBLES SERVIDORES

Modelos		Para platos Neutro	Termógeno	Para bandejas	Para cubiertos	Neutro
Capacidad		60 platos		160 bandejas	150 cubiertos	2 estantes
Longitud total		540 mm	540 mm	540 mm	540 mm	540 mm
Profundidad total		830 mm	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		42 kg	44 kg	23 kg	32 kg	29 kg
Potencia		-	900 W	-	-	-
Tensión - monofásico 50/60 Hz		-	230 V	-	-	-
Mueble servidor	Código	859520	859525	859510	859513	859505
	Precio	**2205,00 €**	**2800,00 €**	**1025,00 €**	**1575,00 €**	**1210,00 €**





1



2

Vea los platos, vasos y cubiertos en el catálogo

IN SITU







AUTOSERVICIO EMPRESA – UNIVERSIDAD – COMERCIAL

FOOD LINE	**28 - 29**
AUTOSERVICIOS "EXIGENCE"	**30 - 115**
OUVERTURE	**116 - 117**
VISIO LINE	**118 - 153**
PROYECTOS A MEDIDA PI CREATION	**154 - 155**

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

STANDARD EQUIPMENT

- 18/10 stainless steel construction
- Laminated water-repellent panel partition, 33 standard decors
- Ambient, chilled or heated shelf with mirror polished stainless steel in RAL 7035 pearl grey coloured glass
- 20 mm thick reconstituted stone top, 28 standard decors, 800 mm from the floor
- Disabled access
- GN 1/1 format (530 x 325 mm) stainless steel chilled bowl, epoxy paint finish
- GN 1/1 (530 x 325 mm) 8 mm black or white tempered glass vitro or released vitro top
- Central touch control

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Partition, shelf, top, bowl, storage area, fully customisable
- Standard 20 mm reconstituted stone top
- Wide decor surface (1.8 m partitions)

+ appetising means higher turnover
- Standard LED lighting (minimum IRC of 85, 1 000 lumens per metre)

+ performance
- Natural ventilation principle to prevent foods from drying out

+ welcoming
- "Tray deposit" principle to bring customers closer to preparation
- 800 mm height tray deposit and work surface to guarantee access for disabled people

+ economical
- No fan to circulate cold air
- Standard LED lighting
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)

+ choice
- 10 single colours, 18 wood tones and 5 material effects as standard
- 28 reconstituted stone decors
- Made-to-measure decors

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



FOOD LINE

THE MOST ELEGANT CONCEPT TO BUILD UP AN APPETITE



STANDARD EQUIPMENT

- Vibrant polished finish top with a110 mm satin polish finish curved edge
- Front and sides in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Tray slide of 3 Ø 30 round stainless steel tubes on raisers.
  The support consoles are in Ø 42 mm stainless steel with invisible attachment system on the element body
- Stainless steel corner on the low part and specific 40 mm thick stainless steel profile on the sides of the front
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | - 40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Neo a new style of sneeze guard and heating ramp.
- Optional epoxy matte paint wells and display multidecks

+ appetising means + turnover
- New LED lighting on Neo (4000°K, IRC > 85, 210 lm)

+ welcoming
- Tray slide is located at a height of 800 mm
- 110 mm curved edge to guide the trays

+ choice
- 10 single colours, 18 wood tones and 5 material effects as standard

+ ergonomical means much more time saved and more comfort for service
- New ergonomic tray, cutler and glass distributor to install 50-glass baskets in a single movement
- 50-piece cutlery holders much less heavy than traditional GN containers
- Average 60 dBa Condensing units Vibrations and heat blown significantly reduced

+ performance
- New Air System and Puls'Air System glass windows for even more performance

+ economical
- Standard LED lighting
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)
- "Air recycling" bain-marie (up to 40% energy savings)

+ food safety
- Made completely from 18/10 AISI 304 stainless steel

+ easy to clean
- Part moulded from food-standard neoprene placed between each element

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



EXIGENCE

THE WIDEST CHOICE OF EQUIPMENT, STYLE AND CUSTOMISATION



EXIGENCE

TRAY, BREAD, GLASS AND CUTLERY DISPENSER



TRAY DISPENSERS

Capacity		160 trays	320 trays	1 trolley(1)	2 trolleys(1)	3 trolleys(1)
Length		**880 mm**	**1580 mm**			
Width		775 mm	775 mm			
Weight		26 Kg	40 Kg			
Base 230 mm	Code	634023	634024	634123	634223	634323
	Price*	**776 €**	**1 058 €**	**1 544 €**	**2 341 €**	**3 062 €**
Weight		35 Kg	56 Kg			
Base 340 mm	Code	634025	634026			
	Price*	**1 239 €**	**1 547 €**			
Options						
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes (per element)	Code	629135	629135	629135	629135	
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	
Corner bumper - unit	Code	629143	629143	629143	629143	
	Price	**34 €**	**34 €**	**34 €**	**34 €**	

(1) U-shaped tray element for 1, 2 or 3 trolleys Trolley dimensions to be provided with the order

CUTLERY DISPENSERS
CUTLERY AND BREAD DISPENSERS

GN 1/3-150 tray capacity		3 trays 150 cutlery	6 trays 300 cutlery	3 trays 150 cutlery	6 trays 300 cutlery
GN 2/1-200 tray capacity				**1 tray 120 rolls**	**2 trays 240 rolls**
Length		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Width		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Height		1070 mm	1070 mm	1070 mm	1070 mm
Weight		6 Kg	10 Kg	9 Kg	15 Kg
	Classic	634027	634028	634039	634040
	Price*	**687 €**	**1 256 €**	**1 186 €**	**2 137 €**
	Neo	634029	634030	634041	634042
	Price*	**881 €**	**1 449 €**	**1 378 €**	**2 328 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 60 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Classic dispenser consisting of Ø 42 mm vertical posts
- Neo dispenser consisting of 100x30mm vertical posts

GLASS DISPENSERS (Ø 80 MM MAX)
DISPENSERS FOR GLASS BASKETS

Capacity	Glass dispensers		1 x	2 x	Dispensers for baskets	1 x	2 x
Length			**780 mm**	**1510 mm**		**650 mm**	**1250 mm**
Width			660 mm	660 mm		550 mm	550 mm
Height			1150 mm	1150 mm		1150 mm	1150 mm
Weight			15 Kg	26 Kg		13 Kg	22 Kg
4 tilted grills - 224 glasses		Classic	634045	634057	4 tilted rails	634067	634071
		Price*	**1 528 €**	**2 660 €**		**1 362 €**	**2 813 €**
		Neo	634051	634062		634074	634078
		Price*	**1 721 €**	**2 853 €**		**1 555 €**	**3 006 €**
Weight			17 Kg	29 Kg		15 Kg	25 Kg
5 tilted grills - 280 glasses		Classic	634047	634058	5 tilted rails	634069	634072
		Price*	**1 812 €**	**3 243 €**		**1 590 €**	**3 277 €**
		Neo	634053	634063		634076	634079
		Price*	**2 005 €**	**3 435 €**		**1 784 €**	**3 470 €**
Weight			18 Kg	33 Kg		17 Kg	29 Kg
6 tilted grills - 336 glasses		Classic	634048	634059	6 tilted rails	634070	634073
		Price*	**2 119 €**	**3 959 €**		**1 845 €**	**3 804 €**
		Neo	634054	634064		634077	634080
		Price*	**2 310 €**	**4 152 €**		**2 037 €**	**3 999 €**
Weight			20 Kg	36 Kg			
7 tilted grills - 392 glasses		Classic	634049	634060			
		Price*	**2 409 €**	**4 423 €**			
		Neo	634055	634065			
		Price*	**2 602 €**	**4 616 €**			
Weight			23 Kg	41 Kg			
8 tilted grills - 448 glasses (1)		Classic	634050	634061			
		Price*	**2 701 €**	**5 095 €**			
		Neo	634056	634066			
		Price*	**2 893 €**	**5 288 €**			

(1) Height: 1350 mm
* inc. €7 environmental contribution



CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS
CUTLERY, BREAD AND GLASS BASKET DISPENSERS

Capacity 3 GN 1/3 trays (150 sets of cutlery) 1 GN 2/1 tray (120 rolls)		Tilted grills	Tilted rails
Length		**1490 mm**	**1365 mm**
Width		660 mm	650 mm
Height		1150 mm	1150 mm
Weight		23 Kg	22 Kg
4 grill levels - 224 glasses	Classic	634081	634087
	Price*	**2 992 €**	**2 615 €**
4 rail levels	Neo	634084	634090
	Price*	**3 186 €**	**2 808 €**
Weight		25 Kg	23 Kg
5 grill levels - 280 glasses	Classic	634082	634088
	Price*	**3 274 €**	**2 882 €**
5 rail levels	Neo	634085	634091
	Price*	**3 467 €**	**3 075 €**
Weight		27 Kg	25 Kg
6 grill levels - 336 glasses	Classic	634083	634089
	Price*	**3 586 €**	**3 105 €**
6 rail levels (1)	Neo	634086	634092
	Price*	**3 778 €**	**3 300 €**

(1) Height: 1350 mm

AMBIENT ELEMENT
GLASS DISPENSERS (Ø 80 MM MAX), DISPENSERS FOR GLASS BASKETS
(HEIGHT 900 MM FROM THE FLOOR)

Capacity	Glass dispenser		Dispensers for baskets	
Length		**780 mm**		**650 mm**
Width		660 mm		550 mm
Height		700 mm		850 mm
Weight		12 Kg		11 Kg
4 tilted grills - 224 glasses	Classic	634046	4 tilted rails	634068
	Price*	**1 431 €**		**1 269 €**
	Neo	634052		634075
	Price*	**1 624 €**		**1 462 €**

CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Classic dispenser consisting of Ø 42 mm vertical posts
- Neo dispenser consisting of 100x30mm vertical posts

AMBIENT ELEMENT
BREAD DISPENSERS, CUTLERY DISPENSERS
CUTLERY AND BREAD DISPENSERS
(HEIGHT 900 MM FROM THE FLOOR)

Capacity		**1 x**	**2 x**		**1 x 3 cutlery trays 1 x 1 bread tray**
Length		**685 mm**	**685 mm**		**685 mm**
Bread dispenser width		650 mm	650 mm		650 mm
Cutlery dispenser width		350 mm	350 mm		
Height		530 mm	635 mm		635 mm
Weight		4 Kg	7 Kg		7 Kg
GN 2/1 tray (120 rolls)	Classic	634035	634036	Classic	634043
	Price*	**837 €**	**1 220 €**	**Price***	**1 149 €**
	Neo	634037	634038	Neo	634044
	Price*	**1 028 €**	**1 411 €**	**Price***	**1 343 €**
3 GN 1/3 trays-150 (150 cutlery)	Classic	634031	634032		
	Price*	**738 €**	**969 €**		
	Neo	634033	634034		
	Price*	**930 €**	**1 164 €**		

OPTIONS

Capacity		
Polished mirror Classic posts (per presentation unit with 2 posts)	Code	629102
	Price	**202 €**
Polished mirror Classic posts (per presentation unit with 4 posts)	Code	629107
	Price	**406 €**
Polished mirror Neo posts (per unit with 2 posts)	Code	629105
	Price	**327 €**
Polished mirror Neo posts (per unit with 4 posts)	Code	629108
	Price	**406 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice) (per unit with 2 posts)	Code	629230
	Price	**360 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice) (per unit with 4 posts)	Code	629231
	Price	**486 €**



* inc. €7 environmental contribution



OPTIONS

Additional GN 1/3 -150 mm cutlery container - per container	Code	09-1219	500x500x75 mm stainless steel wire glass basket	Code	09-0410
	Price	**17 €**		**Price**	**171 €**
Additional GN 2/1 -200 mm bread container - per container	Code	09-0992	Plex sneeze guard for bread dispenser, customer side (per level)	Code	629308
	Price	**100 €**		**Price**	**284 €**
1 additional glass grill level (capacity: 56 Ø 80 mm glasses)	Code	629314	Plex sneeze guard 731x550x949 for 2-level bread disp.	Code	629309
	Price	**304 €**		**Price**	**2 913 €**
1 additional rail level for 500x500 mm glass basket	Code	629315	Tilted stainless steel shelf with stainless steel stop - per unit	Code	629313
	Price	**226 €**		**Price**	**442 €**
1 additional 3-cutlery set holder level (GN 1/3-150 mm holder provided)	Code	629316	Protective cover	Code	629320
	Price	**258 €**		**Price**	**499 €**
1 additional bread holder level (GN 2/1-200 mm holder provided)	Code	629317			
	Price	**233 €**			

CONSTANT LEVEL DISPENSERS WITH TECHNICAL ACCESS

Capacity		**7 baskets 500x500x100 mm (1)**	**2 stacks for plates Ø 210 - 260 mm (2)**
Length		**880 mm**	**600 mm**
Width		820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm
Weight		70 Kg	50 Kg
	Code	634094	634095
	Price*	**4 159 €**	**2 604 €**

OPTIONS

Capacity		**7 baskets 500x500x100 mm**	**2 stacks for plates Ø 210 - 260 mm**
2 warming stacks for plates Ø 210 - 260 mm (3)	Code		629001
	Price		**1 926 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element	Code	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**

(1) constant level provided. Baskets not provided
(2) warming stacks for plates not provided - (3) lids provided
* inc. €7 environmental contribution

CONSTANT LEVEL DISPENSER
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ERGONOMIC TRAY, CUTLERY AND GLASS DISPENSER
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm perfectly curved edge on the customer side
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Delivered with 12 cutlery baskets and 4 glass baskets

ERGONOMIC TRAY, CUTLERY AND GLASS DISPENSER

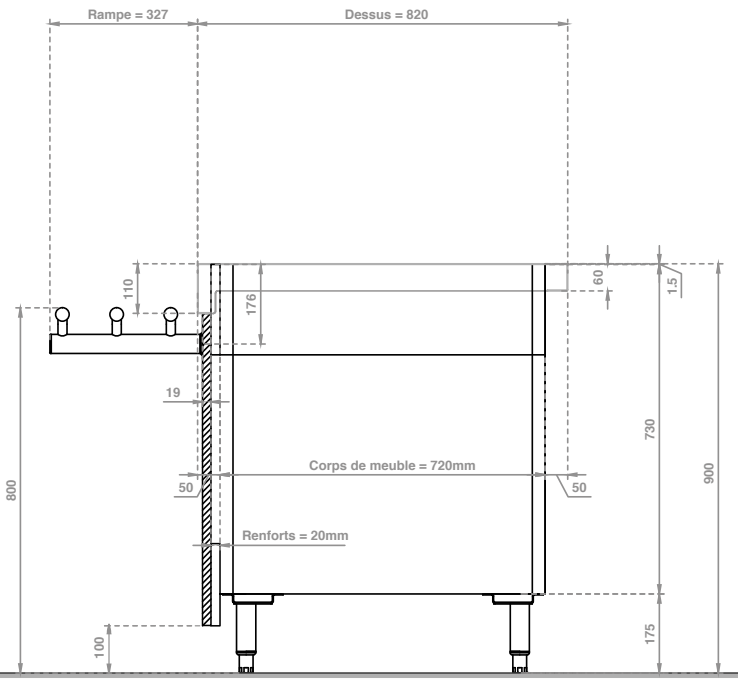


Capacity		**200 trays 4 glass baskets (200 baskets) 12 cutlery baskets (200 sets of cutlery)**
Length		**1180 mm**
Width		775 mm
Base height 340 mm		1579 mm
Weight		100 Kg
	Code	634093
	Price*	**4 804 €**

Options

4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629140
	Price	**184 €**







AMBIENT ELEMENTS FREE STANDING
AMBIENT ELEMENTS WITH 2 STORAGE LEVELS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	126 Kg
Free standing	Code	616001	616002	616003	616004	616005
	Price*	**2 211 €**	**2 507 €**	**2 800 €**	**3 264 €**	**3 758 €**
Weight		74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg	159 Kg
Open bottom - 2 storage levels	Code	616006	616007	616008	616009	616010
	Price*	**2 517 €**	**2 967 €**	**3 418 €**	**4 008 €**	**4 614 €**
Weight		80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg	189 Kg
Number of doors		2 swing drs.	2 sliding drs.	2 sliding drs.	2 sliding drs.	2 sliding drs.
Closed bottom	Code	616011	616012	616013	616014	616015
	Price*	**3 075 €**	**3 690 €**	**4 309 €**	**5 051 €**	**5 579 €**
Option						
Cupboard lock - per door	Code	629299				
	Price	**101 €**				

FRONT ELEMENTS

Length		550 mm	<550 mm (2)	>550 mm (3)
Width		**215 mm**	**215 mm**	**215 mm**
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Weight		24 Kg		
	Code	616016	616017	616018
	Price*	**1 034 €**	**1 650 €**	**1 871 €**
Side return arm	Code	629218	629218	629218
		869 €	**869 €**	**869 €**

(2) per unit
(3) per Ml
* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

CORNER ELEMENTS

Capacity		90° service side	45° service side	90° public side	45° public side
Length		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		16 Kg	9 Kg		
Free standing	Code	616019	616020		
	Price*	**1 290 €**	**1 163 €**		
Weight		33 Kg	16 Kg		
Open bottom - 2 storage levels	Code	616021	616022		
	Price*	**2 198 €**	**1 870 €**		
Weight				33 Kg	20 Kg
Closed bottom with front and tray slide	Code			616023	616024
	Price*			**1 962 €**	**1 770 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (Not protected and not connected)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**
Doors lock - per door	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**

(1) 6 casters for the 6 GN models
* inc. €7 environmental contribution



PAY POINT

Length		665 mm	790mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Width		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight				80 Kg	86 Kg	
Pay point with right side arm	Code			616025	616026	
	Price*			**4 180 €**	**4 408 €**	
Weight				80 Kg	86 Kg	
Pay point with left side arm	Code			616027	616028	
	Price*			**4 180 €**	**4 408 €**	
Weight						101 Kg
Central pay point	Code					616029
	Price*					**6 401 €**
Weight		59 Kg				
No side arm	Code	616030				
	Price*	**3 002 €**				
Weight			55 Kg			
No side arm - pay point operator facing the public	Code		616031			
	Price*		**3 002 €**			

HAND RAIL

Round tube ramp - (per meter)	Code	616032
	Price*	**675 €**
Neo ramp - (per meter)	Code	616132
	Price*	**342 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

PAY POINT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- 1 shelf under the top, one foot rest, one drawer with mouse grey U750 ST9 wooden front and lock
- 2 230 V mono + earth sockets (not protected and not connected)
- 1 RJ45 socket
- 1 Ø 60 mm hole with PVC cover for cable passage

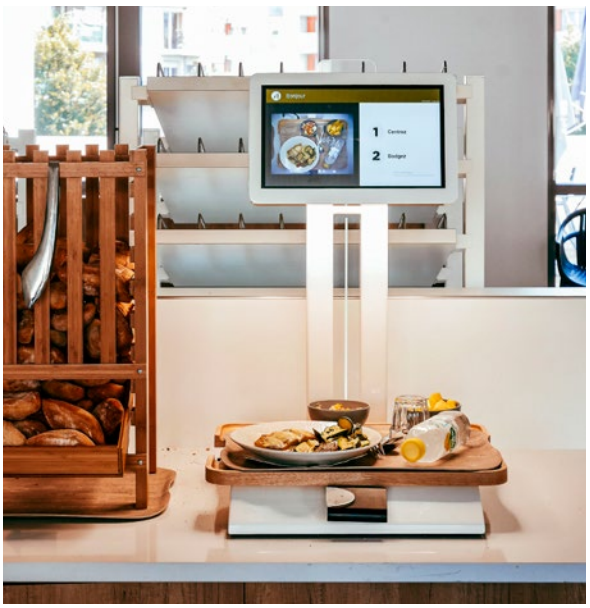
FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

HAND RAIL
- Hand rail and vertical posts in 40 x 40 mm section or in round tube Ø 42 mm in stainless steel

OPTIONS

Length		
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element	Code	629135
	Price	**201 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (Not protected and not connected)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
RJ45 IT network socket	Code	629326
	Price	**48 €**
Side return arm	Code	629218
	Price	**869 €**
"Western" type door	Code	629208
	Price	**749 €**





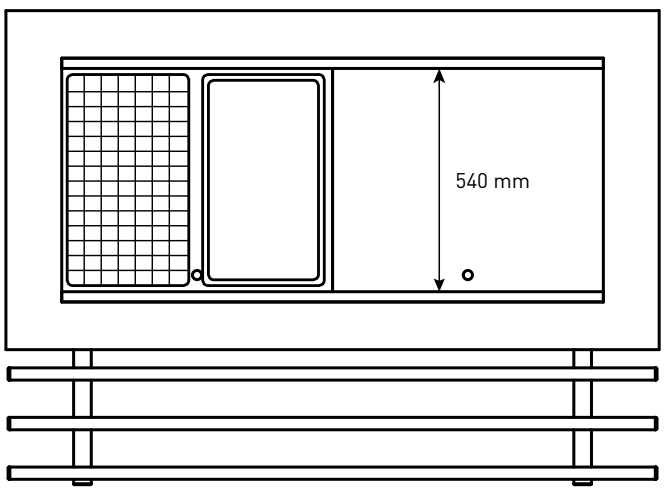
CHILLED WELL

A more practical full-coverage format for better temperature maintenance

At Vauconsant, the "cooled contact" chilled wells for buffets and the "ventilated air" wells are in food standard format in terms of length (2GN, 3GN, 4 GN, etc.) but also "full coverage" in terms of width.

This highly practical "full coverage" format lets you place grills or GN containers at the bottom of the well.
Temperatures are then kept at the optimum level as the cold air circulates perfectly around the well and over the top of the container.

If you want your containers to rest on the side of the well, Vauconsant also provides you with the possibility of choosing as option chilled wells in gastronorm format in terms of length and width.



"Full coverage" well in GN format




3,10€
FIN MYRTILLE
RAMBOISE
Blueberry and raspberry muffin



FREE STANDING ELEMENTS
WITH "COOLED CONTACT" CHILLED WELL, DEPTH 30 MM
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		97 Kg	127 Kg	139 Kg	155 Kg	173 Kg	189 Kg
Cooling P.		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evap. tray)		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
	Code	617001	617002	617003	617004	617005	617006
	Price*	**5 531 €**	**6 456 €**	**6 609 €**	**6 935 €**	**7 812 €**	**8 449 €**
Options							
One board or a shelf	Code		629112	629113	629114	629115	629116
	Price		**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**	**-676 €**	**-676 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the service side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Cooled contact" chilled well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "COOLED CONTACT" CHILLED WELL, DEPTH 30 MM DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
No. of doors		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Weight		142 Kg	157 Kg	187 Kg	209 Kg	243 Kg
Cooling P.		396 W	396 W	665 W	665 W	800 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evap. tray)		400 W	400 W	550 W	550 W	700 W
	Code	617007	617008	617009	617010	617011
	Price*	**8 661 €**	**8 850 €**	**10 195 €**	**11 791 €**	**12 842 €**
Options						
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the reserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629154	629154	629155	629155	629156
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-847 €**	**-847 €**	**-944 €**

* inc. €7 environmental contribution



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Well depth 90 mm (drinks element)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Price	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**	**297 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
600 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**
With tropicalised condensing unit (3)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Price	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(2)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**	**684 €**

(1) 6 casters for the 6 and 7 GN models
(2) Only with a granite or quartz stone top
(3) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

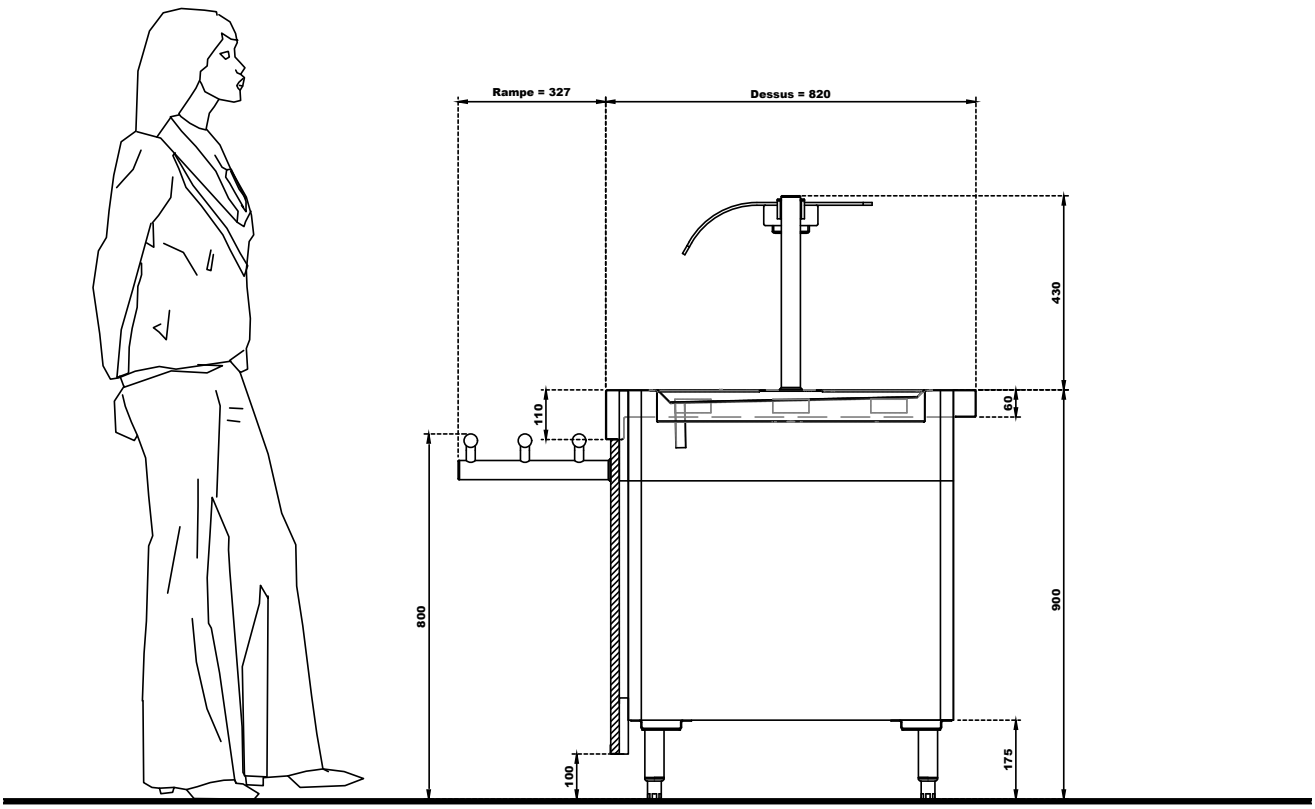
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the service side to carry out 1st level maintenance operations)

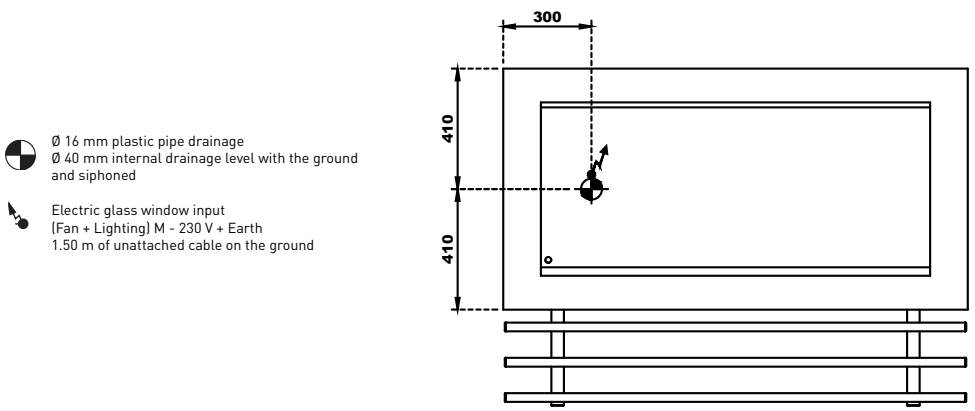
WELL
- "Cooled contact" chilled well, slope 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

EXIGENCE

"BLOWN AIR" WELL FOR GN 1/1-100 CONTAINERS



FREE STANDING ELEMENTS
WITH "BLOWN AIR" CHILLED WELL, DEPTH 30 MM
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		134 Kg	171 Kg	189 Kg	213 Kg	237 Kg	257 Kg
Cooling P.		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
	Code	617012	617013	617014	617015	617016	617017
	Price	**9 029 €**	**9 950 €**	**10 909 €**	**11 923 €**	**12 937 €**	**13 951 €**
Options							
One board or a shelf	Code		629112	629113	629114	629115	629116
	Price		**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Separate well and store regulation
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "BLOWN AIR" CHILLED WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
No. of doors		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1+ 1 GN 1/1
Weight		173 Kg	196 Kg	245 Kg	273 Kg	300 Kg
Cooling P.		1440 W	1440 W	2126 W	2126 W	2780 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		2300 W	2650 W	3400 W	4000 W	2000 W
	Code	617018	617019	617020	617021	617022
	Price	**12 635 €**	**13 571 €**	**15 545 €**	**19 217 €**	**20 230 €**
Options						
GN well	Code	629013	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel GN 1/1 grill - per unit	Code	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555	09-0555
	Price	**26 €**	**26 €**	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629161	629161	629162	629163	629163
	Price	**-1 483 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**	**-1 667 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

EXIGENCE

"BLOWN AIR" WELL FOR GN 1/1-100 CONTAINERS



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**	**480 €**	**480 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**	**297 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L) (4)	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (3)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(2)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**	**684 €**

(1) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (2) Only with a granite or quartz stone top - (3) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(4) 1000 W for the 7 GN model with store (de-icing by hot gas)

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

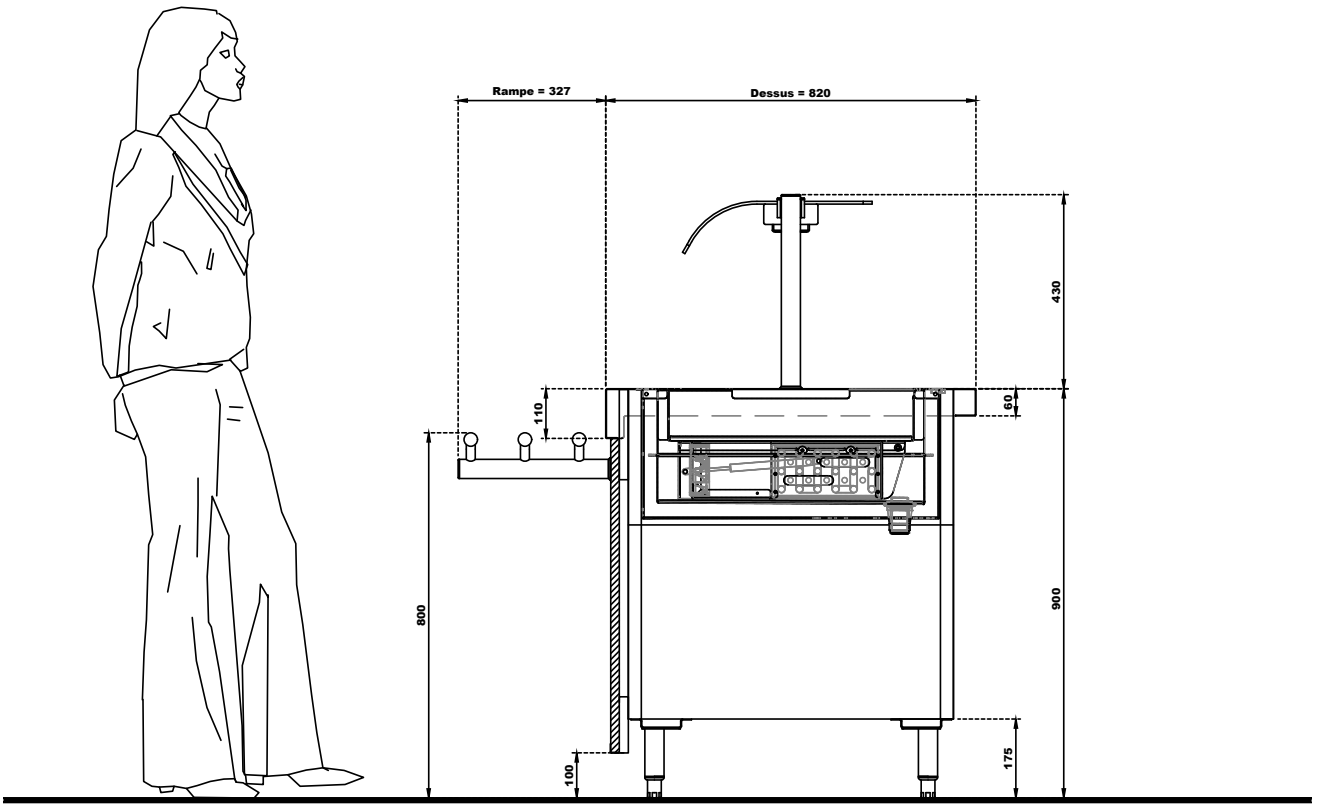
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Separate well and store regulation
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

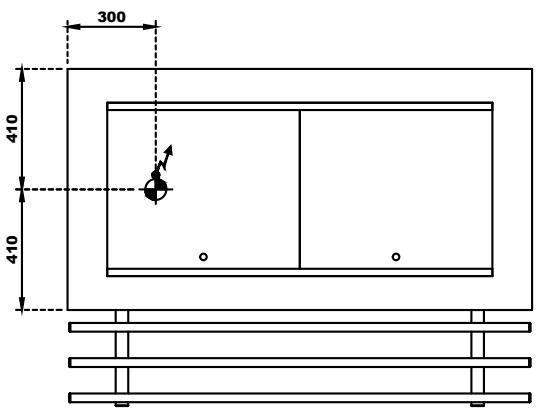
WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

EXIGENCE | SNEEZE GUARD



1-LEVEL SNEEZE GUARD WITH LED LIGHTING

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Weight		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Straight sneeze guard, no lighting	Classic	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Price	**609 €**	**669 €**	**706 €**	**970 €**	**1 048 €**	**1 114 €**
	Neo	618200	618201	618202	618203	618204	618205
	Price*	**585 €**	**795 €**	**832 €**	**1 097 €**	**1 174 €**	**1 266 €**
Curved sneeze guard, no lighting	Classic	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Price*	**709 €**	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**	**1 393 €**	**1 477 €**
Straight sneeze guard with LED lighting 4000° K, 210 lm	Classic	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Price	**1 279 €**	**1 458 €**	**1 545 €**	**1 653 €**	**1 951 €**	**2 087 €**
	Neo	618206	618207	618208	618209	618210	618211
	Price*	**1 405 €**	**1 586 €**	**1 671 €**	**1 779 €**	**2 077 €**	**2 213 €**
Curved sneeze guard with LED lighting 4000° K, 210 lm	Classic	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Price*	**1 535 €**	**1 669 €**	**1 791 €**	**1 927 €**	**2 198 €**	**2 332 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Mirror polish Classic posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Mirror polish Neo posts (per sneeze guard)	Code	629105	629105	629105	629105	629105	629105
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230	629230	629230	629230
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**
Classic elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Neo elect. supply pole - stainless steel pipe 100 x 30 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324	629324
	Price	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve to the sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling.



SNEEZE GUARD

- Stainless steel 18-10 AISI 304
- Classic sneeze guard 6 mm straight or curved tempered glass with or without lighting, consisting of a beam of 120 x 45 mm section and Ø 42 mm vertical posts
- Neo sneeze guard 6 mm straight tempered glass consisting of a 65x40mm beam and 100x30mm vertical posts
  Waterproof LED lighting 4000 ° K, 210 lm
  Adjustable tilt (flat or tilted)



CHILLED PRESENTATION UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Width		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Cooling P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Electric P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Price*	**3 767 €**	**3 918 €**	**4 068 €**	**4 301 €**	**4 734 €**	**4 818 €**

CHILLED PRESENTATION UNIT WITH ONE AMBIENT LEVEL LED LIGHTING (1 LED SPOT PER GN)

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Width		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Height		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Weight		20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg
Cooling P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Electric P.		216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Without lighting	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Price*	**4 477 €**	**4 653 €**	**4 829 €**	**4 993 €**	**5 615 €**	**5 772 €**
With LED lighting (1 LED spot per GN)	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Price*	**4 832 €**	**5 009 €**	**5 273 €**	**5 438 €**	**6 283 €**	**6 440 €**

REFRIGERED PRESENTATION UNIT SHARED OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lighting by 2 LED spots (equiv. 50 W) on each upright	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Price	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**
Mirror polish vertical posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Condensing unit for chilled sneeze guard	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Price	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 687 €**	**1 687 €**

* inc. €7 environmental contribution

1-LEVEL CHILLED PRESENTATION UNIT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Folded steel posts
- Refrigerated shelf with 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners

1-LEVEL AND 1 AMBIENT LEVEL CHILLED PRESENTATION UNIT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Folded steel posts
- Refrigerated level with 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Neutral level with 6 mm tempered glass straight sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

COUNTER AMBIENT DISPLAY
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Closed on the public side by a 6 mm piece of glass
- Open on the service side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

COUNTER AMBIENT DISPLAY

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Weight		80 Kg	88 Kg	96 Kg	104 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W
LED lighting under the ceiling	Curved	616033	616034	616035	616036
	Cubic	616037	616038	616039	616040
	Price*	**2 569 €**	**2 746 €**	**2 857 €**	**3 024 €**

Options					
Sliding doors on service side (1 swing door for the model 2 GN)	Code	629020	629021	629022	629023
	Price	**832 €**	**832 €**	**966 €**	**966 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Tilted glass shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**

(1) on cubic window only
* inc. €7 environmental contribution



BUFFETS WITH INSULATED WELL
BUFFETS WITH "COOLED CONTACT" CHILLED WELL
DEPTH 90 MM DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		Square - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1100 mm**	**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Width		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evap. tray)		300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Insulated well	Code	617027	617023	617024	617025	617026
	Price*	**6 773 €**	**6 997 €**	**7 642 €**	**8 294 €**	**8 824 €**
"Cooled contact" chilled well	Code	617032	617028	617029	617030	617031
	Price*	**7 961 €**	**8 189 €**	**8 845 €**	**9 538 €**	**10 077 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629152	629154	629154
	Price*	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**	**-676 €**	**-676 €**

OPTIONS

Capacity		Square - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
GN well	Code		629012	629012	629012	629012
	Price		**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Evaporation tray (contents 2.75 L) - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**
Stainless steel non-perforated GN 1/1 well raiser (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213
	Price	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**
Stainless steel non-perforated GN 2/1 well raiser (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629170	629170	629170	629170	629170
	Price	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**

(1) Height to be defined in the order. Only available for the chilled wells
(2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges

ELEMENT
- Wood-faced structure
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Plate nest at each end in white wood or in 34 decoration on request

WELL
- Non-sloping insulated well, 90 mm in depth
- Non-sloping "cooled contact" chilled well, 90 mm in depth
  Refrigeration by cooling copper tube coil
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
  Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection

FRONT
- Front 100 mm from the ground in 19 mm thick water-repellent melamine, protected by a matching PVC drape
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

BUFFETS WITH "BLOWN AIR" CHILLED WELL DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**	**2770 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
"Blown air" chilled well	Code	617033	617034	617035	617036
	Price*	**11 627 €**	**13 679 €**	**14 393 €**	**14 779 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629161	629162	629163
	Price*	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

OPTIONS

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629129	629130	629131	629131
	Price	**241 €**	**273 €**	**480 €**	**480 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
De-icing water recovery tray (contents 2.75 L) - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (1)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**

(1) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

EXIGENCE

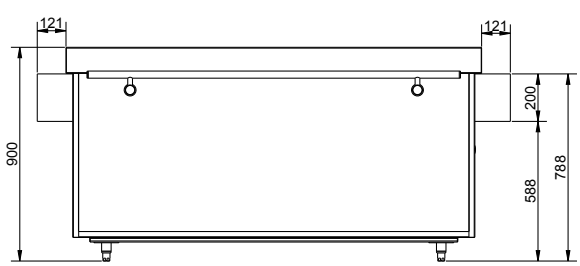
CHILLED BUFFETS
1-LEVEL SNEEZE GUARD FOR BUFFET

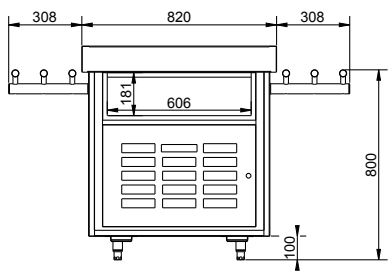


COMMON INSULATED AND CHILLED BUFFET OPTIONS

Capacity		Square - 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (1)	Code	629141	629141	629141	629142	629142
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**276 €**	**276 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
8 mm plexi shelves instead of wooden niches - 2 units	Code	629307	629307	629307	629307	629307
	Price	**-296 €**	**-296 €**	**-296 €**	**-296 €**	**-296 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water or ice crushed recovery tray (3)	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
Wooden tray slides (2 inserts) with nest instead of the stainless steel tray slides	Code	629296	629296	629296	629297	629297
	Price	**-310 €**	**-310 €**	**-310 €**	**-401 €**	**-401 €**
Corner nest with one cut-out - unit (4)	Code	629304	629304	629304	629304	629304
	Price	**756 €**	**756 €**	**756 €**	**756 €**	**756 €**
LED lighting for plate nest - unit	Code	629306	629306	629306	629306	629306
	Price	**276 €**	**276 €**	**276 €**	**276 €**	**276 €**
Buffet delivered without nest	Code	629305	629305	629305	629305	629305
	Price	**-673 €**	**-673 €**	**-673 €**	**-673 €**	**-673 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(5)	Code	629221	629221	629222	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**	**684 €**
40 mm stainless steel protection	Code	629342	629342	629342	629342	629342
	Price	**264 €**	**264 €**	**264 €**	**264 €**	**264 €**

(1) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (2) Link sleeve to the sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling.
(3) GN 1/1-100 - contents: 9.5 L - (4) Cut-out for aromatic herb dispenser or cutlery recall - (5) Only with a granite or quartz stone top





TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges

ELEMENT
- Wood-faced structure
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Plate nest at each end in white wood or in 34 decoration on request

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground (45 mm with a tropicalised condensing unit), protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes, 800 mm from the ground around the perimeter of the buffet; on consoles with invisible attachment on the front

SNEEZE GUARD
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Double-sided straight or curved sneeze guard composed of a 120x45mm section beam and Two Ø 42 mm or 40x40mm section posts
- 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN)

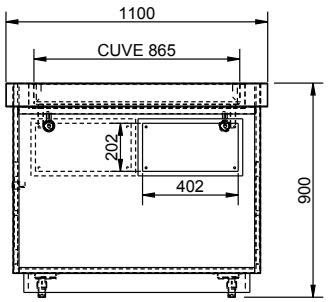
1-LEVEL SNEEZE GUARD WITH LED LIGHTING

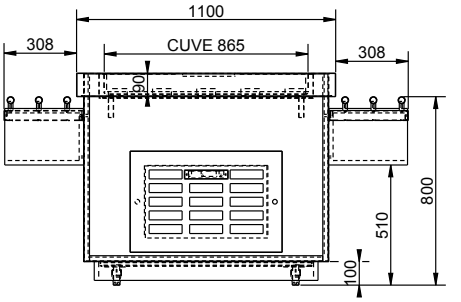
Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Height Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Electric P.		32 W	40 W	48 W	56 W
Straight sneeze guard	Classic	618055	618056	618057	618058
	Price*	**1 895 €**	**2 116 €**	**2 511 €**	**2 658 €**
	Neo	618059	618060	618061	618062
	Price*	**2 022 €**	**2 243 €**	**2 638 €**	**2 783 €**
Curved sneeze guard	Classic	618063	618064	618065	618066
	Price*	**2 287 €**	**2 559 €**	**3 106 €**	**3 313 €**

OPTIONS

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Mirror polish vertical Classic posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Mirror polish vertical Neo posts (per sneeze guard)	Code	629105	629105	629105	629105
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230	629230
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**
Classic elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Neo elect. supply pole - stainless steel pipe 100 x 30 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629324	629324	629324	629324
	Price	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**

* inc. €7 environmental contribution







"COOLED CONTACT"
CHILLED BUFFETS, WELL DEPTH 90 MM
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**1680 mm**	**1990 mm**	**2345 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Max. sneeze guard height		530 mm	530 mm	530 mm
Cooling P.		272 W	272 W	396 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evap. tray)		600 W	600 W	700 W
LED lighting (1 LED spot per GN)	Code	617037	617038	617039
	Price*	**15 587 €**	**16 621 €**	**18 093 €**
Options				
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629155
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-847 €**
With tropicalised condensing unit (5)	Code	629170	629170	629170
	Price	**495 €**	**495 €**	**495 €**

OPTIONS

GN "cooled contact" well	Code	629012	Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit (3)	Code	629322
	Price	**0 €**		**Price**	**247 €**
GN "ventilated air" well	Code	629013	De-icing water or ice bed recovery tray (4)	Code	629147
	Price	**0 €**		**Price**	**148 €**
Stainless steel non-perforated GN 1/1 well raiser (1)	Code	629213	De-icing water recovery tray (cooled contact well) - 600 W	Code	629148
	Price	**147 €**		**Price**	**224 €**
Stainless steel non-perforated GN 2/1 well raiser (1)	Code	629214	De-icing water recovery tray (ventilated air well) - 1200 W	Code	629149
	Price	**241 €**		**Price**	**318 €**
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (2)	Code	629141	Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118
	Price	**185 €**		**Price**	**899 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	Wooden tray slides (2 inserts) with nest instead of the stain. steel one	Code	629296
	Price	**227 €**		**Price**	**-310 €**
Wooden tray slides (2 inserts) with nest instead of the stain. steel one for 6 & 7 GN	Code	629297			
	Price	**-401 €**			

* inc. €7 environmental contribution
(1) Height to be defined in the order. Only available for the chilled wells - (2) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (3) Link sleeve to the sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling. (4) GN 1/1-100 - contents: 9.5 L - (5) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Plexi shelf for plates at each end

WELL
- "Cooled contact" chilled well, 90 mm in depth. Refrigeration by cooling copper tube coil
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth. Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances. Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection

SNEEZE GUARD
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Double-sided curved sneeze guard composed of a 120x45mm section beam and 2 posts on electrically-controlled hydraulic cylinders
- 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN)

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground (45 mm with a tropicalised condensing unit), protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes, 800 mm from the ground around the perimeter of the buffet; on consoles with invisible attachment on element

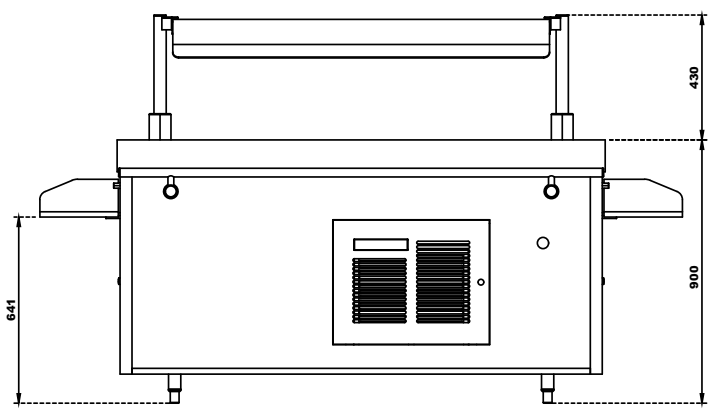
"BLOWN AIR"
CHILLED BUFFETS, WELL DEPTH 90 MM
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

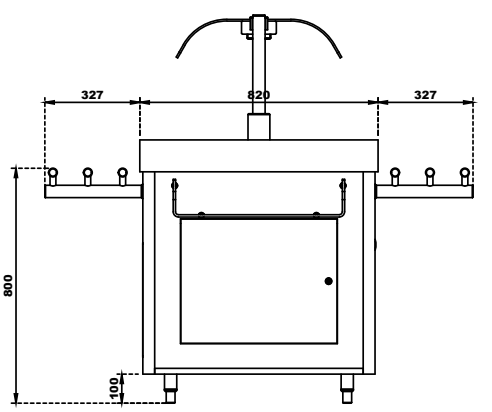
Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**1680 mm**	**1990 mm**	**2345 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Max. sneeze guard height		530 mm	530 mm	530 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evap. tray)		2100 W	2650 W	3100 W
LED lighting (1 LED spot per GN)	Code	617040	617041	617042
	Price*	**19 330 €**	**21 522 €**	**22 905 €**

Options

Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629161	629162
	Price	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**
With tropicalised condensing unit (5)	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629129	629130	629131
	Price	**241 €**	**273 €**	**480 €**

* inc. €7 environmental contribution





PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
COUNTER 3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



COUNTER PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITHOUT CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1310 mm**	**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**	**2500 mm**
Width		685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		155 Kg	175 Kg	200 Kg	235 Kg	255 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Electric P.		150 W	200 W	250 W	300 W	350 W
	Code	619001	619002	619003	619004	619005
	Price*	**10 067 €**	**10 374 €**	**11 501 €**	**12 798 €**	**13 636 €**
Options						
Tube and cable output through the top	Code	629331	629331	629331	629331	629331
	Price	**230 €**	**230 €**	**230 €**	**230 €**	**230 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps instead of the textile curtain on the public side - by window	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Price	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**	**4 191 €**	**4 154 €**

INDEPENDENT CHILLER UNITS
PLACED ON TOP OF THE PANORAMA CHILLED DISPLAY

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**660 mm**	**660 mm**	**660 mm**	**790 mm**	**790 mm**
Width		450 mm	455 mm	455 mm	540 mm	540 mm
Height		450 mm	450 mm	450 mm	560 mm	560 mm
Weight		52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg	52 Kg
Cooling P.		1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1000 W	1200 W	1400 W	1600 W
	Code	629052	629053	629054	629055	629056
	Price*	**2 356 €**	**2 356 €**	**3 193 €**	**3 278 €**	**3 590 €**

* inc. €7 environmental contribution

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Window refrigeration by ventilated evaporator
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

COUNTER PANORAMA THE MOST ECONOMICAL SOLUTION TO INCREASE YOUR RESTAURANT'S CAPACITY

Thanks to the evaporator housed in the upper part and the chiller unit located above the window, the Panoramas to be placed naturally find their place on a single table, a neutral top or a "cooled contact" well.

They enable you to increase your restaurant's capacity easily while making a limited investment.
Consult the using instructions notice to install the display.

GN COUNTER PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITHOUT CONDENSING UNIT

Capacity		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 + 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Length		**1500 mm**	**1850 mm**	**2200 mm**
Width		725 mm	725 mm	725 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Number of doors		2	3	2
Weight		145 Kg	187 Kg	195 Kg
Cooling P.		1440 W	2126 W	2126 W
Electric P.		200 W	250 W	300 W
	Code	619006	619007	619008
	Price*	**11 670 €**	**12 793 €**	**14 089 €**
Options				
Tube and cable output through the top	Code	629331	629331	629331
	Price	**230 €**	**230 €**	**230 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps instead of the textile curtain on the public side - by window	Code	629038	629039	629040
	Price	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**

* inc. €7 environmental contribution

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING ELEMENTS
WITH 30 MM "COOLED CONTACT" WELL
AND PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		293 Kg	317 Kg	364 Kg	423 Kg	461 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
	Code	619009	619010	619011	619012	619013
	Price*	**17 331 €**	**18 202 €**	**19 574 €**	**22 163 €**	**23 612 €**
Options						
One board or a shelf	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Price	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Cooled contact" chilled well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Display case refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish profile
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD, WITH 30 MM "COOLED CONTACT" WELL AND PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
No. of doors		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Weight		306 Kg	335 Kg	396 Kg	459 Kg	515 Kg
Cooling P.		1727 W	1727 W	2126 W	2126 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1100 W	1100 W	1300 W	1500 W	1500 W
	Code	619014	619015	619016	619017	619018
	Price*	**20 296 €**	**21 263 €**	**23 886 €**	**26 904 €**	**28 802 €**
Options						
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629164	629164	629165	629166	629166
	Price	**-2 035 €**	**-2 035 €**	**-2 276 €**	**-2 428 €**	**-2 428 €**

* inc. €7 environmental contribution

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
90 mm-deep well (for drinks)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Price	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**
90 mm-deep GN well	Code	629012	629012	629012	629012	629012
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (1)	Code	629135	629135	629135	629136	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**	**297 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps instead of the textile curtain on the public side - by window	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Price	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**	**4 191 €**	**4 154 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171		
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**		
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629223	629224	629224	629224
	Price	**803 €**	**803 €**	**936 €**	**936 €**	**936 €**

(1) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

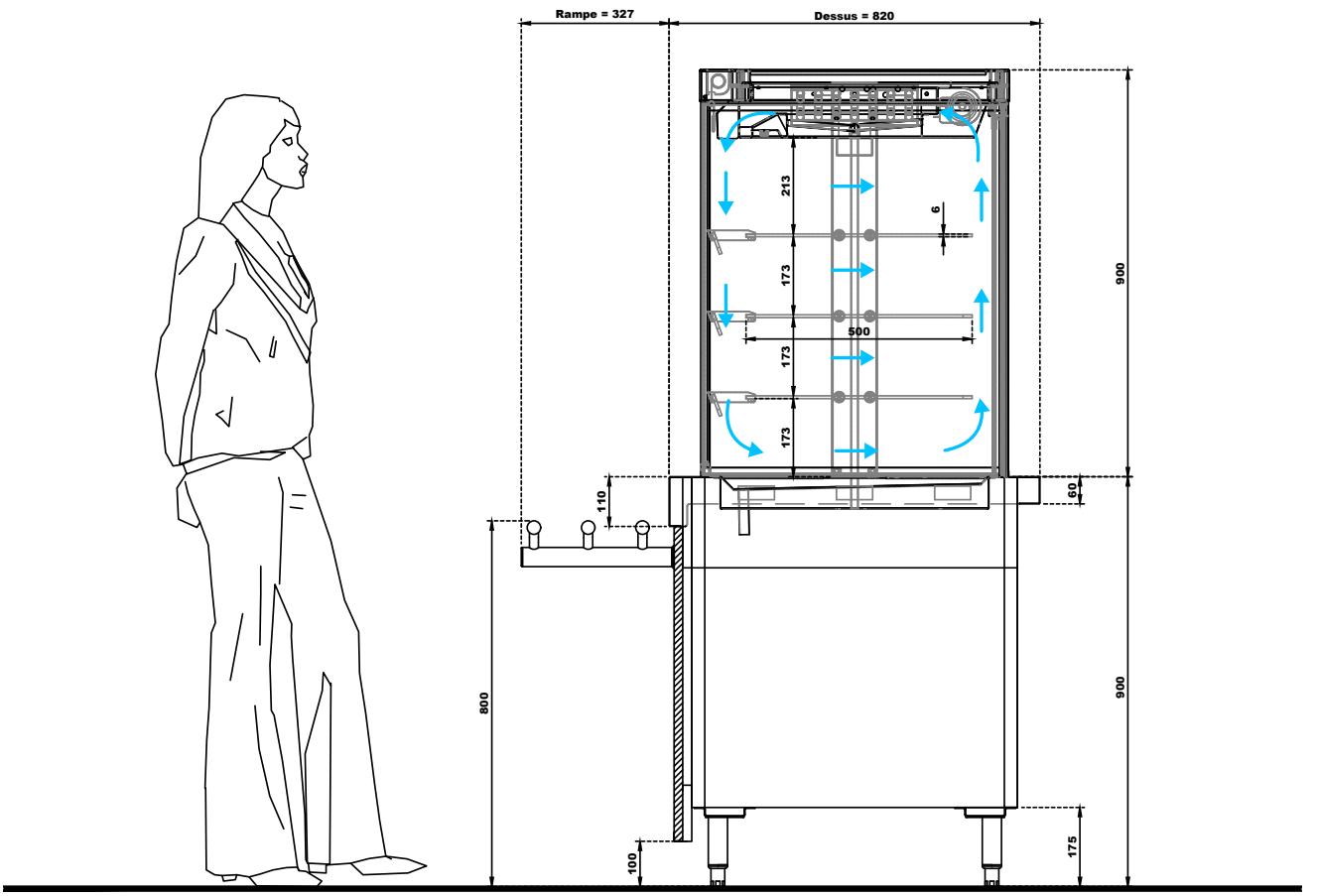
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Cooled contact" chilled well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Display case refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish profile
- Choice of 33 decorations

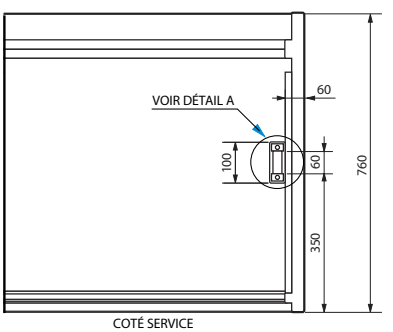
TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

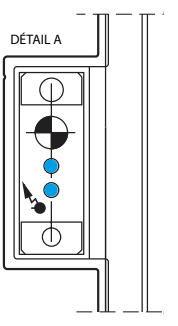


Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Cold Input and Output

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground





Flux d'air

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
GASTRONORM 3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING ELEMENTS
WITH 30 MM "COOLED CONTACT" WELL
AND GASTRONORM PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

No. of gastronorm levels		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Length		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		900 mm	900 mm	900 mm
Weight		317 Kg	364 Kg	423 Kg
Cooling P.		1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1100 W	1200 W	1300 W
	Code	619019	619020	619021
	Price*	**19 500 €**	**20 865 €**	**23 452 €**
Options				
One board or a shelf	Code	629113	629114	629115
	Price	**258 €**	**312 €**	**364 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629161	629162
	Price	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Cooled contact" chilled well, slope 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 rail levels
- Display case refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish profile
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD WITH 30 MM "COOLED CONTACT" WELL AND GASTRONORM PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

No. of gastronorm levels		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
Length		**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		900 mm	900 mm	900 mm
No. of doors		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Weight		335 Kg	396 Kg	459 Kg
Cooling P.		1727 W	2126 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1200 W	1300 W	1500 W
	Code	619022	619023	619024
	Price*	**22 559 €**	**25 177 €**	**28 196 €**
Options				
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629164	629165	629166
	Price	**-2 035 €**	**-2 276 €**	**-2 428 €**

* inc. €7 environmental contribution

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
GASTRONORM 3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

No. of gastronorm levels		2x3 GN 2/1	2x3 GN 2/1 1x3 GN 1/1	3x3 GN 2/1
90 mm-deep well (for drinks)	Code	629006	629006	629006
	Price	**597 €**	**597 €**	**597 €**
90 mm-deep GN well	Code	629012	629012	629012
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (1)	Code	629135	629135	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**297 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps instead of the textile curtain on the public side - by window	Code	629039	629040	629041
	Price	**2 799 €**	**4 289 €**	**4 191 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629224	629224
	Price	**803 €**	**936 €**	**936 €**

(1) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

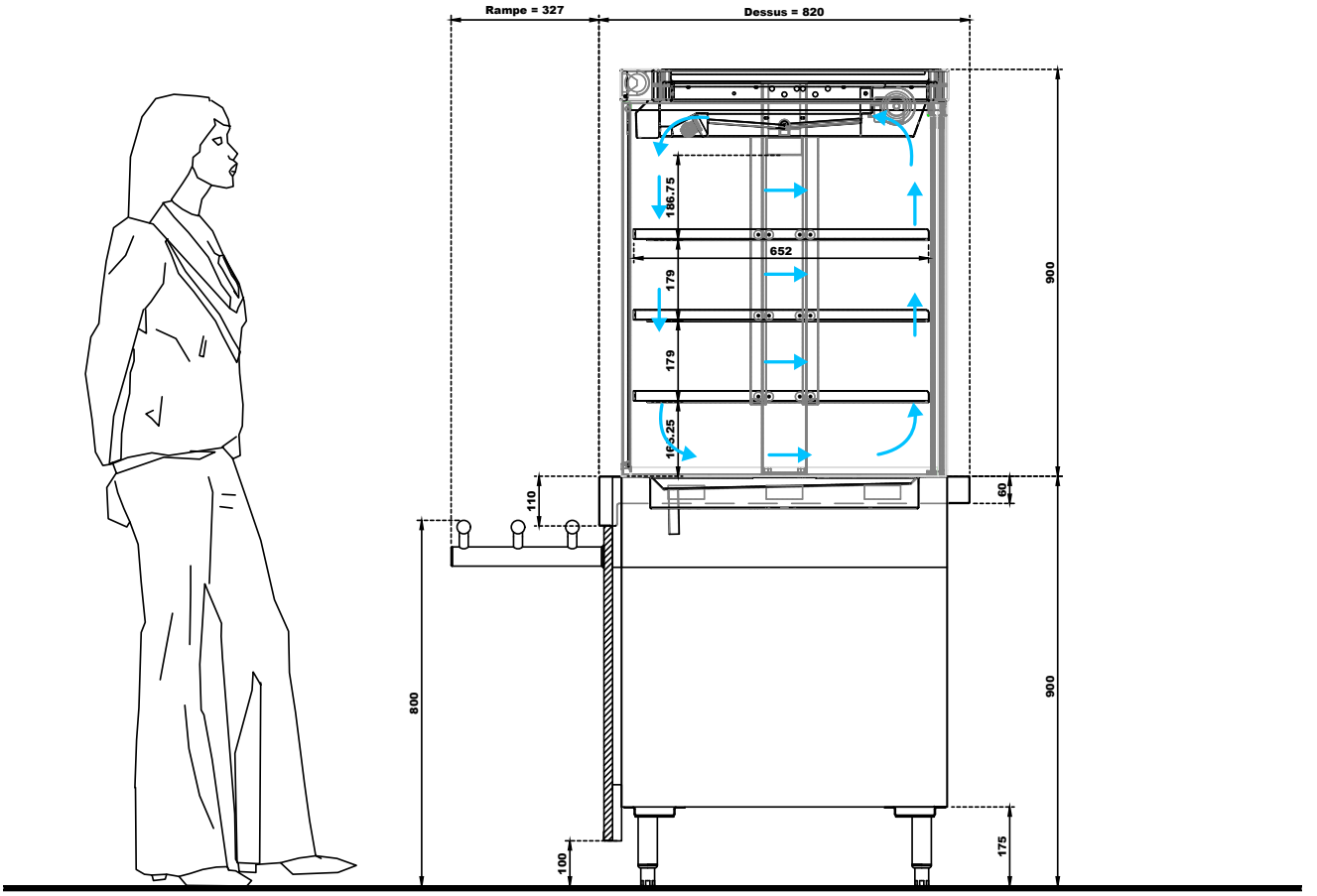
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 5 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Cooled contact" chilled well, slope 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 rail levels
- Display case refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish profile
- Choice of 33 decorations

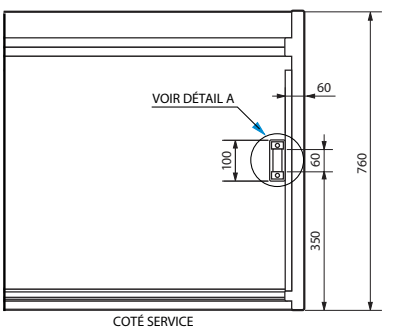
TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

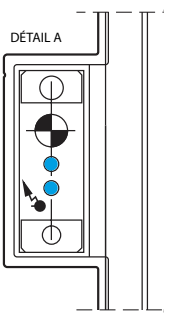


Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Cold Input and Output

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground





Flux d'air

EXIGENCE

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
1-LEVEL CHILLED DISPLAY DELI



FREE STANDING ELEMENTS
WITH "BLOWN AIR" WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS
AND 1-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY DELI DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Weight		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619025	619026	619027	619028
	Cubic	619029	619030	619031	619032
	Price*	**12 738 €**	**14 268 €**	**14 939 €**	**16 583 €**
LED lighting under the ceiling and shelf	Curved	619033	619034	619035	619036
	Cubic	619037	619038	619039	619040
	Price*	**13 142 €**	**14 672 €**	**15 343 €**	**16 987 €**
Options					
One board or a shelf	Code		629112	629112	629114
	Price		**227 €**	**227 €**	**312 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY DELI
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Closed on the public side by a 6 mm piece of glass
- One 10 mm tempered glass shelf
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "BLOWN AIR" WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS AND 1-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY DELI DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		600 mm	600 mm	600 mm
No. of doors		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Weight		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		1440 W	1440 W	1727 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		2300 W	2650 W	3400 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619041	619042	619043
	Cubic	619044	619045	619046
	Price*	**17 331 €**	**18 001 €**	**20 468 €**
LED lighting under the ceiling and shelf	Curved	619047	619048	619049
	Cubic	619050	619051	619052
	Price*	**17 733 €**	**18 404 €**	**20 870 €**
Options				
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Stainless steel GN 1/1 grill - per unit	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Price	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629161	629161	629162
	Price	**-1 483 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**

* inc. €7 environmental contribution

EXIGENCE

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
1-LEVEL CHILLED DISPLAY DELI



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**

(1) Option incompatible with LED lighting under each shelf - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

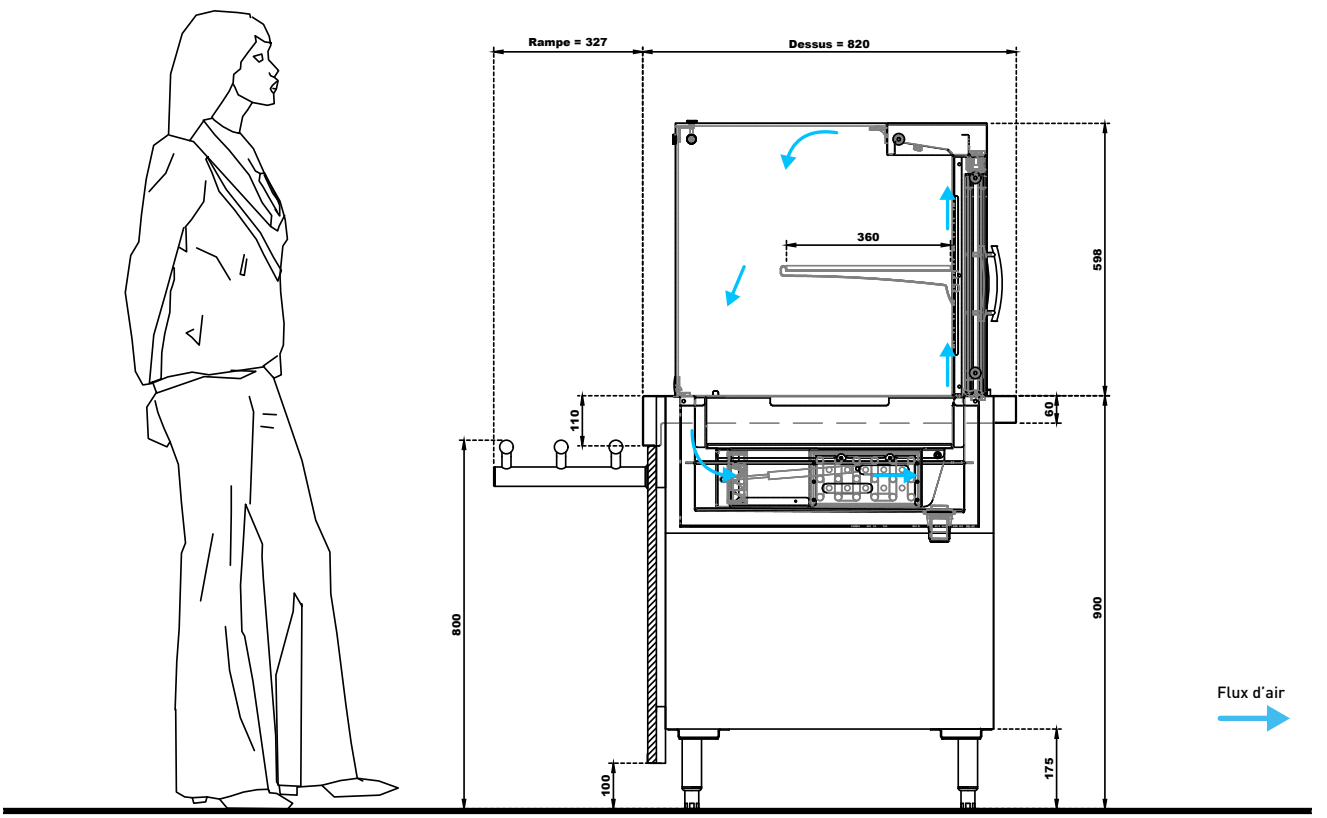
WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Fuse protection

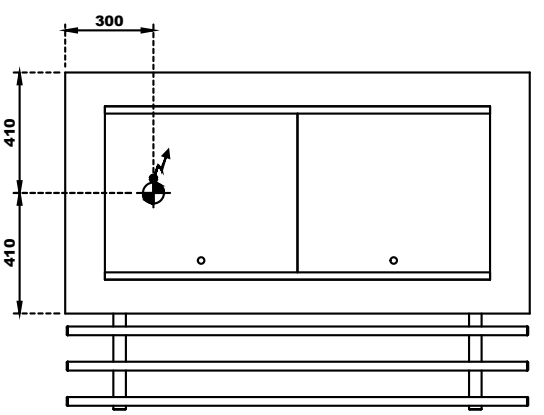
CHILLED DISPLAY DELI
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Closed on the public side by a 6 mm piece of glass
- one 10 mm tempered glass shelf
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

EXIGENCE

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING
"BLOWN AIR" WELL ELEMENTS FOR GN-100 MM CONTAINERS
AND 2-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Weight		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619053	619054	619055	619056
	Cubic	619057	619058	619059	619060
	Price*	**13 303 €**	**14 834 €**	**15 504 €**	**17 150 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619061	619062	619063	619064
	Cubic	619065	619066	619067	619068
	Price*	**13 894 €**	**15 424 €**	**16 095 €**	**17 740 €**
Options					
One board or a shelf	Code		629112	629112	629114
	Price		**227 €**	**227 €**	**312 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**
Presentation display case (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Open on the public side
- Two 10 mm tempered glass shelves
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the window and honeycomb in the air flow
- Plasticised textile vertical curtain (aluminium gray) with automatic winder on the customer side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "BLOWN AIR" WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS AND 2-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		600 mm	600 mm	600 mm
No. of doors		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Weight		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		2300 W	2650 W	3400 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619069	619070	619071
	Cubic	619072	619073	619074
	Price*	**17 897 €**	**18 568 €**	**21 034 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619075	619076	619077
	Cubic	619078	619079	619080
	Price*	**18 487 €**	**19 159 €**	**21 625 €**
Options				
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Stainless steel GN 1/1 grill - per unit	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Price	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629161	629161	629162
	Price	**-1 483 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**
Presentation display case (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629044	629045	629046
	Price	**439 €**	**485 €**	**531 €**

* inc. €7 environmental contribution

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps on the public side for window (curved only)	Code	629085	629086	629087	629088
	Price	**2 220 €**	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**

(1) Option incompatible with LED lighting under each shelf - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

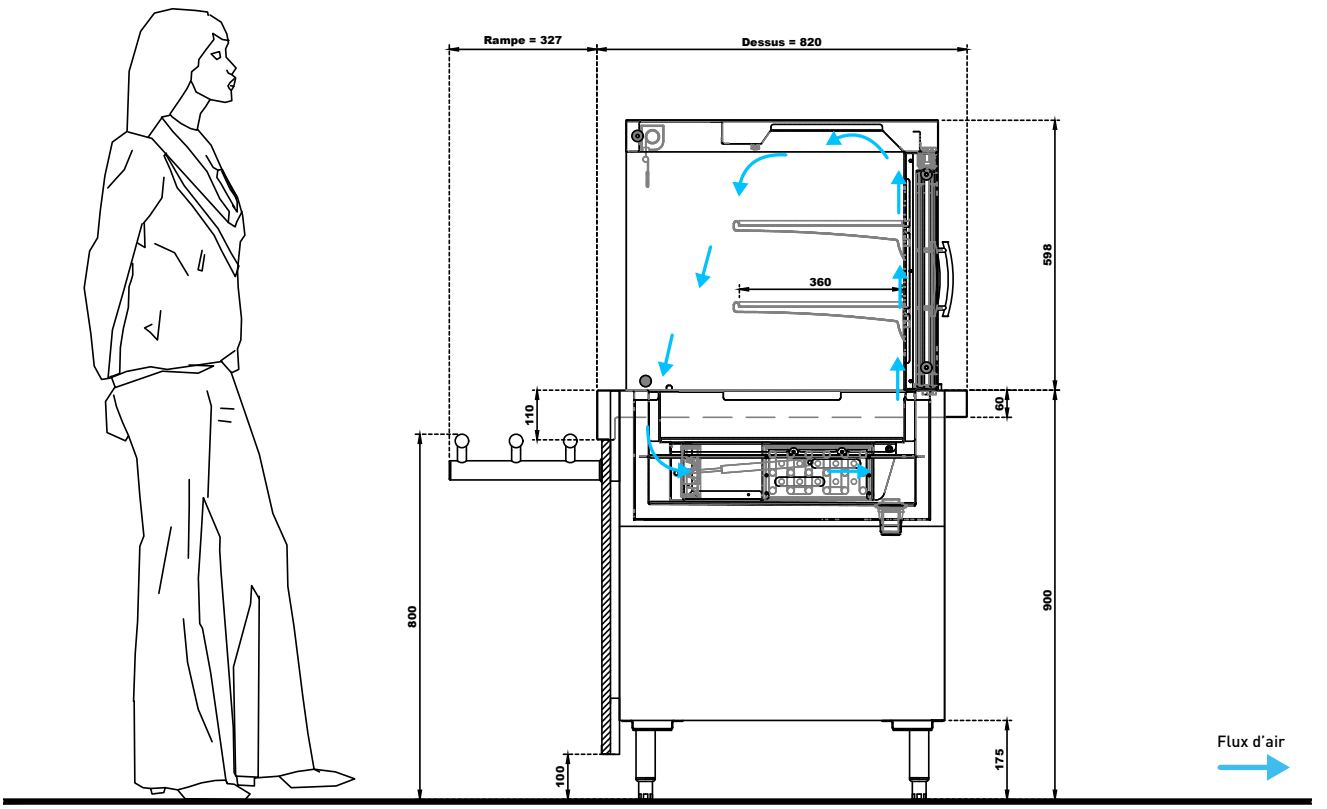
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

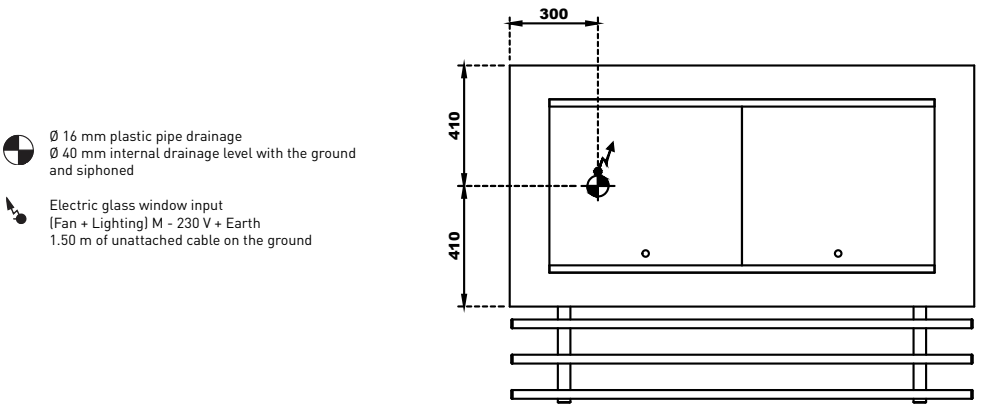
WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Open on the public side
- Two 10 mm tempered glass shelves
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the window and honeycomb in the air flow
- Plasticised textile vertical curtain (aluminium gray) with automatic winder on the customer side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING
"BLOWN AIR" WELL ELEMENTS GN-100 MM CONTAINERS
AND 3-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619081	619082	619083	619084
	Cubic	619085	619086	619087	619088
	Price*	**14 252 €**	**15 784 €**	**16 447 €**	**18 090 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619089	619090	619091	619092
	Cubic	619093	619094	619095	619096
	Price*	**15 367 €**	**16 897 €**	**17 560 €**	**19 204 €**
Options					
One board or a shelf	Code		629112	629112	629114
	Price		**227 €**	**227 €**	**312 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**
Presentation display dase (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Open on the public side
- Three 10 mm tempered glass shelves
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the window and honeycomb in the air flow
- Plasticised textile vertical curtain (aluminium gray) with automatic winder on the customer side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "BLOWN AIR" WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS AND 3-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		750 mm	750 mm	750 mm
No. of doors		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Weight		214 Kg	243 Kg	275 Kg
Cooling P.		1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		2300 W	2650 W	3400 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619097	619098	619099
	Cubic	619100	619101	619102
	Price*	**19 225 €**	**19 886 €**	**21 532 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619103	619104	619105
	Cubic	619106	619107	619108
	Price*	**20 337 €**	**21 001 €**	**22 644 €**
Options				
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Stainless steel GN 1/1 grill - per unit	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Price	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629161	629161	629162
	Price	**-1 483 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**
Presentation display dase (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629044	629045	629046
	Price	**439 €**	**485 €**	**531 €**

* inc. €7 environmental contribution



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (window supported)	Code	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps on the public side for window (curved only)	Code	629085	629086	629087	629088
	Price	**2 220 €**	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**

(1) Option incompatible with LED lighting under each shelf - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

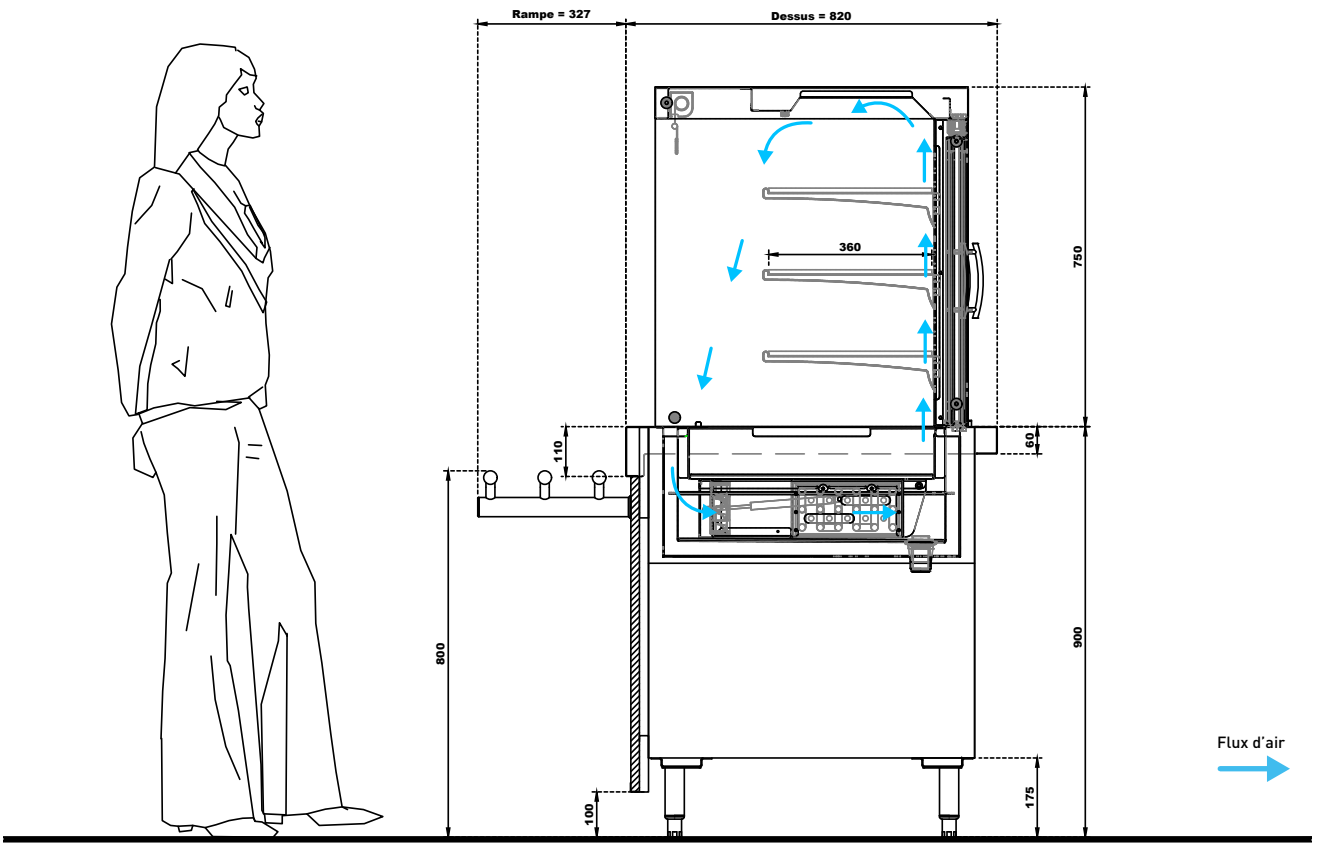
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

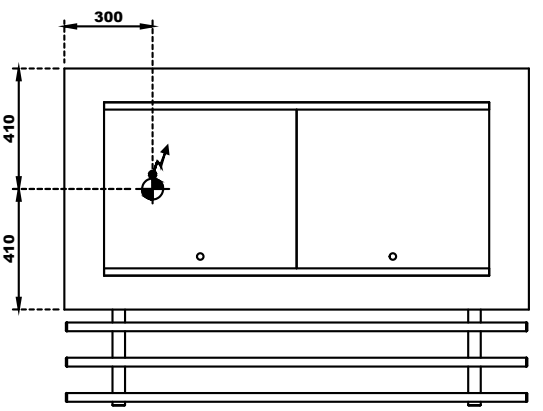
WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Open on the public side
- Three 10 mm tempered glass shelves
- 1 swing door for the 2 GN display.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the window and honeycomb in the air flow
- Plasticised textile vertical curtain (aluminium gray) with automatic winder on the customer side
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

PULS'AIR SYSTEM - LONG TERM SERVICE - 24HR
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING
"BLOWN AIR" WELL ELEMENTS FOR GN-100 MM CONTAINERS
AND 3-LEVEL PULS'AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		220 Kg	285 Kg	329 Kg	377 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619109	619110	619111	619112
	Cubic	619113	619114	619115	619116
	Price*	**16 092 €**	**18 576 €**	**19 675 €**	**20 381 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619117	619118	619119	619120
	Cubic	619121	619122	619123	619124
	Price*	**17 408 €**	**19 892 €**	**21 642 €**	**22 348 €**
Options					
One board or a shelf	Code		629112	629112	629114
	Price		**227 €**	**227 €**	**312 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Unit against a wall (unit at 90° and access in the technical premises) (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629161	629163
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 667 €**
Presentation display case (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**

(1) Laminated finish ventilation grill identical to the front
* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- Three 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- Open on the customer side
- 1 or 2 swing doors on the service side
- Cold air circulation in the doors and the upper part of the window to guarantee exceptional performance

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ELEMENTS ON REFRIGERATED CUPBOARD WITH "BLOWN AIR" WELL FOR GN-100 MM CONTAINERS AND 3-LEVEL PULS'AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		750 mm	750 mm	750 mm
No. of doors		1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1
Weight		298 Kg	347 Kg	409 Kg
Cooling P.		1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		2300 W	2650 W	3400 W
LED lighting under the ceiling	Curved	619125	619126	619127
	Cubic	619128	619129	619130
	Price*	**21 636 €**	**22 424 €**	**24 367 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619131	619132	619133
	Cubic	619134	619135	619136
	Price*	**22 950 €**	**24 392 €**	**26 335 €**
Options				
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Stainless steel GN 1/1 grill - per unit	Code	09-0555	09-0555	09-0555
	Price	**26 €**	**26 €**	**26 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Two drawers instead of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the reserve)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629161	629162	629163
	Price	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**
Presentation display case (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629044	629045	629046
	Price	**439 €**	**485 €**	**531 €**

* inc. €7 environmental contribution

PULS'AIR SYSTEM - LONG TERM SERVICE - 24HR 3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Mirror polished back instead of the swinging doors (window supported)	Code	629051	629051	629051	629051
	Price	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**
Textile curtain for display (only on cubic display)	Code	629047	629048	629049	629050
	Price	**698 €**	**698 €**	**799 €**	**799 €**
Flaps on the public side for window (curved only)	Code	629085	629086	629087	629088
	Price	**2 220 €**	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(3)	Code	629223	629223	629223	629224
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**936 €**

(1) Option incompatible with LED lighting under each shelf - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

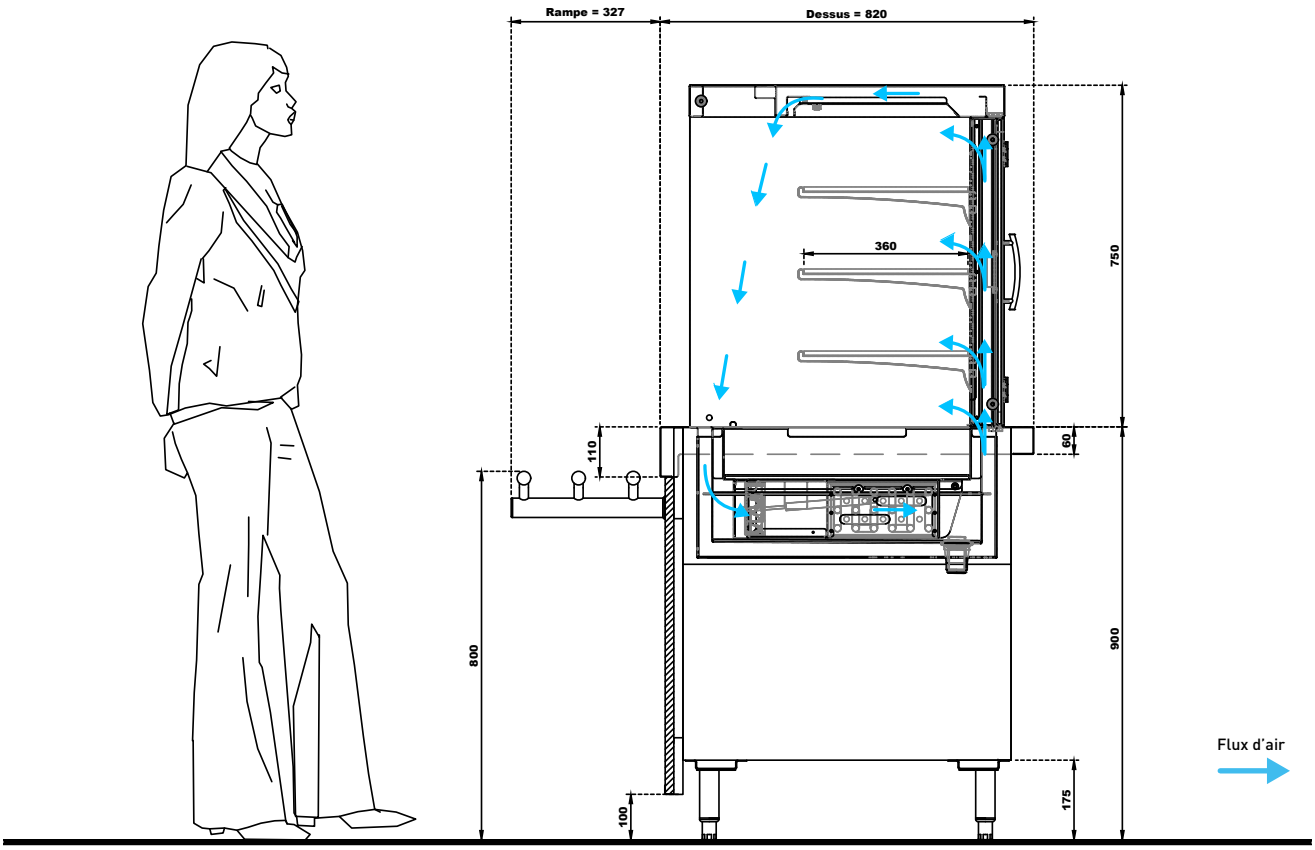
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- "Ventilated air" refrigerated cupboard. GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels.
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation, separate regulation for the store
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

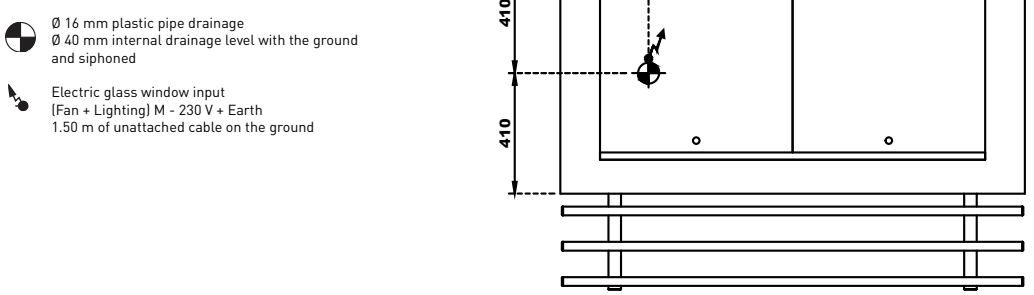
WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- Three 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- Open on the customer side
- 1 or 2 swing doors on the service side
- Cold air circulation in the doors and the upper part of the window to guarantee exceptional performance

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - LONG TERM SERVICE - 24HR
4-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING
"BLOWN AIR" WELL ELEMENTS FOR GN-100 MM CONTAINERS
AND 4-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Weight		245 Kg	318 Kg	367 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W
LED lighting under the ceiling	Code	619137	619138	619139
	Price*	**16 655 €**	**19 274 €**	**20 852 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Code	619140	619141	619142
	Price*	**18 307 €**	**20 925 €**	**23 407 €**
Options				
One board or a shelf	Code		629112	629112
	Price		**227 €**	**227 €**
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
90° condensing unit (ventilation in the side of the technical premises) - per unit	Code	629117	629117	629117
	Price	**261 €**	**261 €**	**261 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629162	629163
	Price	**-1 198 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Free standing or against a surface
- Group access grill on the front for element against a surface
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- Four 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- Open on the customer side
- 1 or 2 swing doors on the service side or mirror polished back
- Night curtain with lock
- Cold air circulation in the doors or the back and the upper part of the window to guarantee exceptional performance

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

CLOSED BOTTOM
"BLOWN AIR" WELL ELEMENTS GN-100 MM CONTAINERS
AND 4-LEVEL WALL-MOUNTED CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Weight		243 KG	305 Kg	349 Kg
Cooling P.		1185 W	1440 W	2126 W
Electric P. (+ 1200 W with an optional evap. tray)		1000 W	1450 W	1800 W
LED lighting under the ceiling	Code	619143	619144	619145
	Price*	**15 892 €**	**18 445 €**	**19 843 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Code	619146	619147	619148
	Price*	**17 541 €**	**20 096 €**	**22 398 €**
Options				
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629162	629163
	Price	**-1 198 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

* inc. €7 environmental contribution

EXIGENCE

PULS'AIR SYSTEM - LONG TERM SERVICE - 24HR
4-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
UVC germ-killing lamp in the well	Code	629127	629128	629129
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Additional shelf for window - unit (1)	Code	629028	629029	629030
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Window delivered without night curtain	Code	629057	629058	629059
	Price	**-1 008 €**	**-1 092 €**	**-1 175 €**
Vertical LED lighting for a window with night curtain (3)	Code	629065	629065	629065
	Price	**906 €**	**906 €**	**906 €**
Full-out unit on slides (complete extraction front side)	Code	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**
With tropicalised condensing unit (2)	Code	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(4)	Code	629223	629223	629223
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**

(1) Option incompatible with LED lighting under each shelf - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
(3) 2 LED strips placed at the front of the window + ceiling - (4) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

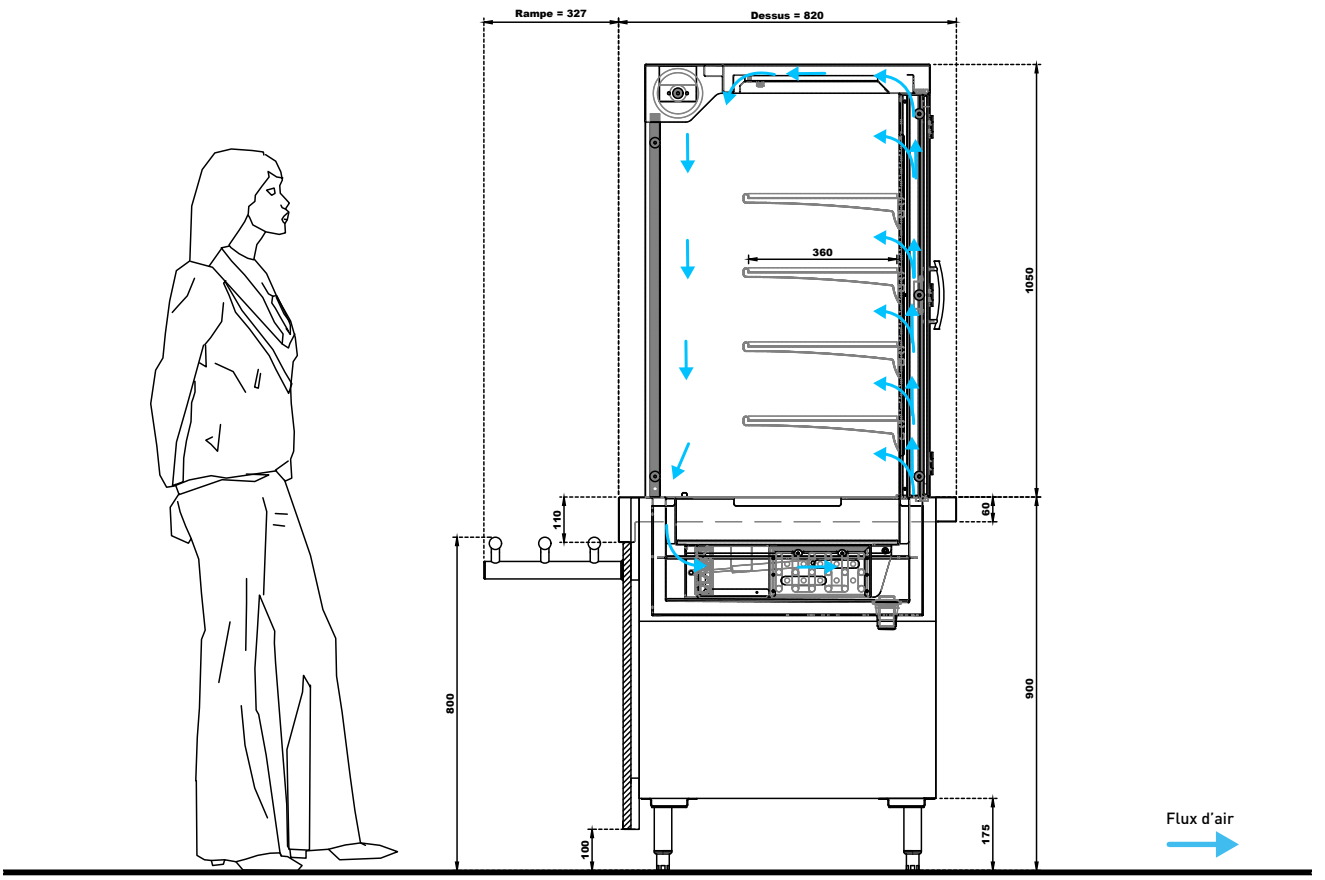
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Free standing or against a surface
- Group access grill on the front for element against a surface
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Well and display case regulation
- Unit on Quick-out slides (quick extraction on the front side to carry out 1st level maintenance operations)

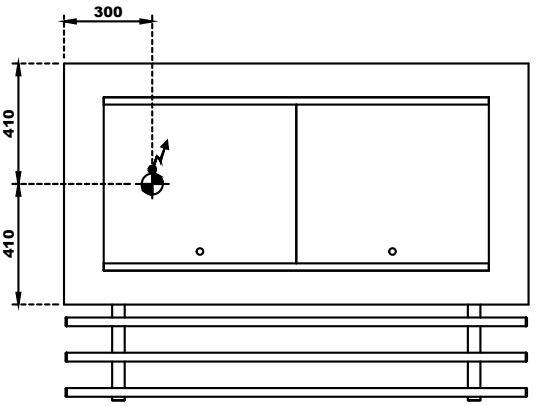
WELL
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Fuse protection

CHILLED DISPLAY MULTIDECK
- Four 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- Open on the customer side
- 1 or 2 swing doors on the service side or mirror polished back
- Night curtain with lock
- Cold air circulation in the doors or the back and the upper part of the window to guarantee exceptional performance

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front





Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground



SHOW COOKING ELEMENTS, 165 MM RECESSED, AND TECHNICAL SPACE

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1380 mm**	**1680 mm**	**1980 mm**	**2380 mm**	**2605 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Weight		75 Kg	97 Kg	108 Kg	122 Kg	140 Kg	160 Kg
	Code	621001	621002	621003	621004	621005	621006
	Price*	**3 379 €**	**3 671 €**	**3 966 €**	**4 431 €**	**4 801 €**	**5 167 €**

OPTIONS

Capacity		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 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element (6)	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**	**297 €**
One board or a shelf for free standing element (1)	Code	629112	629113	629114	629115	629116	
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**	
GN 1/1 non-perforated stainless steel raiser - unit (1)	Code	629215	629215	629215	629215	629215	629215
	Price	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**
GN 2/1 non-perforated stainless steel raiser - unit (1)	Code	629216	629216	629216	629216	629216	629216
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Cut out over the whole length of the unit	Code	629217	629217	629217	629217	629217	629217
	Price	**1 147 €**	**1 147 €**	**1 147 €**	**1 147 €**	**1 147 €**	**1 147 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (2)	Code	629321	629321	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Plug Mono 2L+E 16A Arnould IP44 - Stainless steel - unit (3)	Code	629327	629327	629327	629327	629327	629327
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Plug Three 3L+N+E 16A Legrand IP55 - edge 20 mm - unit (4)	Code	629329	629329	629329	629329	629329	629329
	Price	**170 €**	**170 €**	**170 €**	**170 €**	**170 €**	**170 €**
Differential circuit breaker for one Mono 16A plug - unit (5)	Code	629145	629145	629145	629145	629145	629145
	Price	**210 €**	**210 €**	**210 €**	**210 €**	**210 €**	**210 €**
Differential circuit breaker for one Mono 16A plug - unit (5)	Code	629146	629146	629146	629146	629146	629146
	Price	**459 €**	**459 €**	**459 €**	**459 €**	**459 €**	**459 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(7)	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**	**684 €**

* inc. €7 environmental contribution

(1) Height to be specified in the order. - (2) Not protected and not connected - (3) Edge 1 mm, embedding with low edge - (4) Embedding with low edge
(5) For a max power of 3500 W - (6) 6 casters for the 6 and 7 GN models - (7) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

PROTECTIVE GLASS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Two or three Classic Ø 42 mm or Neo 100 x 30 mm posts
- Tempered glass sneeze guard, thickness 6 mm

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

PROTECTIVE GLASS WITHOUT INSTALLATION STUD

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**605 mm**	**1025 mm**	**1305 mm**	**1655 mm**	**2005 mm**	**2255 mm**
Height		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
No. of Ø 42 mm or 100x30 mm posts		2	2	2	3	3	3
Without lighting	Classic	621007	621008	621009	621010	621011	621012
	Price*	**698 €**	**1 088 €**	**1 151 €**	**1 316 €**	**1 392 €**	**1 474 €**
	Neo	621013	621014	621015	621016	621017	621018
	Price*	**824 €**	**1 213 €**	**1 278 €**	**1 441 €**	**1 517 €**	**1 601 €**
With LED spot lighting (equivalent 50 W) on each upright	Classic	621019	621020	621021	621022	621023	621024
	Price*	**1 234 €**	**1 625 €**	**1 687 €**	**2 119 €**	**2 195 €**	**2 279 €**
	Neo	621025	621026	621027	621028	621029	621030
	Price*	**1 360 €**	**1 752 €**	**1 815 €**	**2 245 €**	**2 322 €**	**2 405 €**

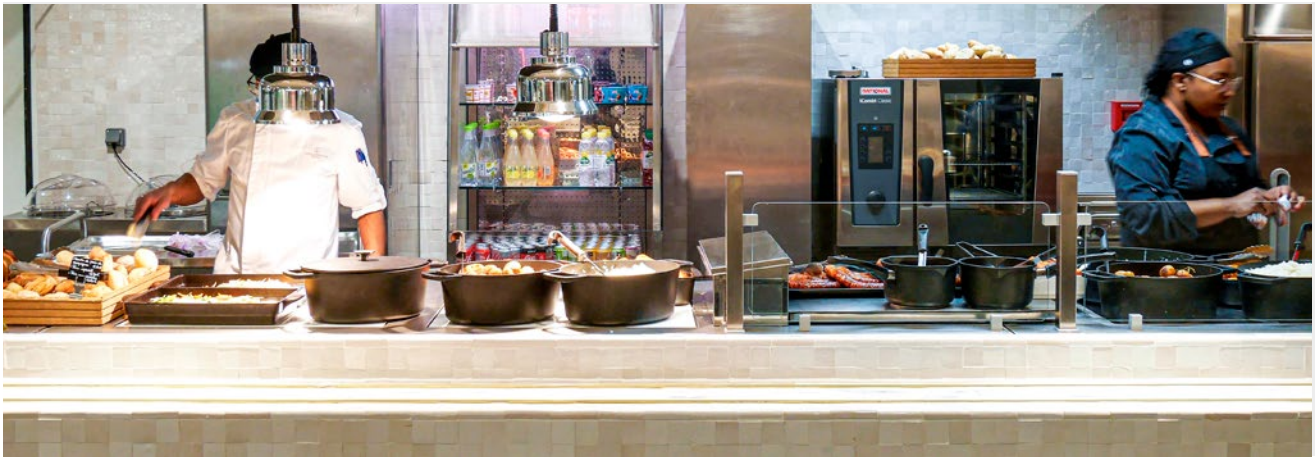
INSTALLATION STUD

		S. steel	Granite	Reconstituted stone
Diameter		**Ø 250 mm**	**Ø 250 mm**	**Ø 250 mm**
Height		410 mm	410 mm	410 mm
No. of Ø 42 mm or 100x30 mm posts		1	1	1
Without lighting	Classic	621031	621032	621033
	Price*	**607 €**	**607 €**	**740 €**
	Neo	621034	621035	621036
	Price*	**733 €**	**733 €**	**867 €**
With LED spot lighting (equivalent 50 W) on the upright	Classic	621037	621038	621039
	Price*	**874 €**	**874 €**	**1 008 €**
	Neo	621040	621041	621042
	Price*	**1 000 €**	**1 000 €**	**1 134 €**

* inc. €7 environmental contribution

EXIGENCE

PROTECTIVE GLASS
FILT'AIR MOBILE SUCTION HOOD



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
Mirror polish vertical Classic posts	Code	629102	629102	629102	629104	629104	629104
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**301 €**	**301 €**	**301 €**
Mirror polish vertical Neo posts	Code	629105	629105	629105	629106	629106	629106
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**492 €**	**492 €**	**492 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230	629231	629231	629231
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**486 €**	**486 €**	**486 €**
Ø 250 mm stainless steel installation stud - unit	Code	629120	629120	629120	629120	629120	629120
	Price	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**
Ø 250 mm granite installation stud - unit	Code	629121	629121	629121	629121	629121	629121
	Price	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**	**379 €**
Ø 250 mm reconstituted stone installation stud - unit	Code	629122	629122	629122	629122	629122	629122
	Price	**514 €**	**514 €**	**514 €**	**514 €**	**514 €**	**514 €**
Divider screen, length 1500 mm (1)	Code	629310	629310	629310	629310	629310	629310
	Price	**500 €**	**500 €**	**500 €**	**500 €**	**500 €**	**500 €**
Divider screen on Ø 42 mm posts (2)	Code	629311	629311	629311	629311	629311	629311
	Price	**1 044 €**	**1 044 €**	**1 044 €**	**1 044 €**	**1 044 €**	**1 044 €**

(1) Full height on glued aluminium rail - (2) Length 1500 mm

FILT'AIR SUCTION HOOD

Configuration		**Mobile**	**In a self-service line**
Capacity		**900 m3 / h**	**900 m3 / h**
Length		1462 mm	1462 mm
Width		800 mm	800 mm
Height		1745 mm	1745 mm
Electric P.		500 W	500 W
Suction on the right	Code	634018	634020
	Price	**10 376 €**	**10 768 €**
Suction on the left	Code	634019	634021
	Price	**10 376 €**	**10 768 €**
Option			
Skirting board	Code	629262	
	Price	**284 €**	

PROTECTIVE GLASS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Tempered glass sneeze guard, thickness 6 mm

FILT'AIR SUCTION HOOD
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- LED lighting
- Impact filter and active charcoal filter
- UVC germ-killing lamp
- Sound insulation unit
- Stainless steel top
- Access door to facilitate the replacement of the charcoal filter
- 4 Ø 100 mm stainless steel casters, including 2 with brake

MODULE WITH TEMPERED GLASS HOTPLATE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded black or white tempered glass warming plate with integrated resistances on the under side
- Temperature can be adjusted from + 40°C to + 120°C (command with thermostat and control light)

PAELLA MODULE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 540 mm diameter 10 mm thick soft steel embedded warming plate.
- Plate warmed by 2 stainless steel shielded resistances placed on the under side.
- Temperature can be adjusted from + 60°C to + 150°C (command with thermostat and control light)

CUTTING MODULE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded tempered glass warming plate with integrated resistances on the under side
- Removable broken white enamel stonewash cutting board, thickness 15 mm
- Channel with juice recovery tray on the left on the service side
- Two Ø 42 mm round tube vertical posts, heating and lighting by two 250 W infra-red lamps, 6 mm thick vertical tempered glass protection
- Temperature can be adjusted from + 40°C to + 120°C (command with thermostat and control light)

COUNTER TOP HEATED MODULES

Capacity		**1 GN 1/1**	**1 GN 2/1**
Length		**335 mm**	**657 mm**
Width		650 mm	650 mm
Height		93 mm	93 mm
Elect. P.		300 W	600 W
Elect. P. with gantry		500 W	1000 W
Module to be placed	Code	621043	621044
	Price*	**1 180 €**	**1 398 €**
Module to be placed with infrared heating gantry (1)	Code	621045	621046
	Price*	**2 854 €**	**3 323 €**
Module to be placed with infrared heat. gantry and full height window (1)	Code	621047	621048
	Price*	**3 161 €**	**3 613 €**

(1) Straight sneeze guard for the GN 1/1 model. Curved sneeze guard for the GN 2/1 model

CUTTING MODULES

Capacity		**1 GN 2/1 counter top**	**1 GN 2/1 to drop in**
Length		**685 mm**	**750 mm**
Width		725 mm	720 mm
Height		660 mm	565 mm
Electric P.		800 W	800 W
	Code	621049	621050
	Price*	**4 192 €**	**4 721 €**

PAELLA MODULES

		counter top	**to drop in**
Length		**700 mm**	**700 mm**
Width		800 mm	700 mm
Height		145 mm	102 mm
Electric P.		T - 4000 W	T - 4000 W
	Code	621051	621052
	Price*	**4 365 €**	**4 721 €**

* inc. €7 environmental contribution

EXIGENCE | CHILLED CUPBOARD





"SPECIAL GRILL" MOBILE CHILLED CUPBOARD

Capacity		**8 levels**
Length		**400 mm**
Width		700 mm
Height		850 mm
Cooling P.		272 W
Elect. P.		300 W
	Code	621053
	Price*	**3 985 €**
Option		
Top cut-out to integrate a GN 1/1 container	Code	N66661
	Price	**112 €**

CHILLED CUPBOARD TO BE PLACED UNDER A SHOW COOKING ELEMENT
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Container depth		**100 mm**	**100 mm**	**200 mm**	**200 mm**
Length		**1200 mm**	**1600 mm**	**1200 mm**	**1600 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Number of drawers		2	4	1	2
Cooling P.		396 W	665 W	396 W	396 W
Electric P.		350 W	600 W	350 W	350 W
	Code	621054	621055	621056	621057
	Price*	**6 031 €**	**7 265 €**	**5 932 €**	**6 584 €**

OPTIONS

Container depth		**100 mm**	**100 mm**	**200 mm**	**200 mm**
Unit on stainless steel slides	Code	629118	629118	629118	629118
	Price	**899 €**	**899 €**	**899 €**	**899 €**
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes (per unit)	Code	629141	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Lock (drawer)	Code	629299	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Unit delivered without condensing unit (remote unit)	Code	629154	629154	629154	629154
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-676 €**	**-676 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required
* inc. €7 environmental contribution

"SPECIAL GRILL" CHILLED STORE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- "Ventilated air" refrigerated cupboard
- 1 swing door
- R-455A Condensing unit (operates up to 43°C room temperature)
- De-icing water evaporation tray
- 4 Ø 60 mm stainless steel casters, including 2 with brake
- 3m connection cable

REFIGERATED SUBSTRUCTURE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top in satin polish finish, 40 mm curved edge with 10 mm rounding on the front and rear
- Cupboard with rounded internal angles, chilled by transverse ventilated evaporator(s)
- + 4°C food core on average
- Magnetic closing drawers
- GN 1/1 drawers on telescopic slides with frame for 100 or 200 mm depth container provided
- Condensing unit (R452a coolant gas)
- Regulation by digital display thermostat
- De-icing water evaporation tray supplied

CHILLED ELEMENT-CONNECTED STORES
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Satin polish top. 40 mm curved front edge. 100x20mm rear back support, 10 mm rounding on the front and rear
- Cupboard with rounded internal angles, chilled by transverse ventilated evaporator(s)
- + 4°C food core on average
- Magnetic closing gates (sealed by removable band frame)
- Compartments equipped with removable GN 1/1 or GN 2/1 rail six-level stainless steel ladders
- Condensing unit (R452a coolant gas)
- Regulation by digital display thermostat
- De-icing water evaporation tray supplied

WALL-MOUNTED CUPBOARD WITH STAINLESS STEEL TOP DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Number of doors		1 door	2 doors	3 doors	4 doors
Storage length in GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Storage width in GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Storage length in GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Storage width in GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		396 W	396 W	665 W	665 W
Electric P.		350 W	350 W	600 W	600 W
GN 1/1 door	Code		621058	621059	621060
	Price*		**5 839 €**	**6 866 €**	**8 208 €**
GN 2/1 door	Code	621061	621062	621063	
	Price*	**5 049 €**	**6 338 €**	**7 386 €**	
Options					
Mirror polish rounded edge on the top (ml)	Code	629100	629100	629100	629100
	Price	**153 €**	**153 €**	**153 €**	**153 €**
Element delivered without condensing unit (remote unit) (1)	Code	629154	629154	629155	629155
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-847 €**	**-847 €**

(1) -€516 (code: OFG04) for the elements with 3 GN 1/1 doors

WALL-MOUNTED CUPBOARD WITH STAINLESS STEEL TOP WITHOUT CONDENSING UNIT HOUSING

Number of doors		1 door	2 doors	3 doors	4 doors
Storage length in GN 1/1			**1140 mm**	**1585 mm**	**2030 mm**
Storage width in GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Storage length in GN 2/1		**1005 mm**	**1550 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Storage width in GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		248 W	248 W	361 W (1)	361 W
Electric P.		100 W	100 W	100 W	100 W
GN 1/1 door	Code		621064	621065	621066
	Price*		**5 153 €**	**6 004 €**	**7 319 €**
GN 2/1 door	Code	621067	621068	621069	621070
	Price*	**4 363 €**	**5 652 €**	**6 523 €**	**7 148 €**

(1) 248 W for the GN 1/1 storage
* inc. €7 environmental contribution



HEATED TABLES WITH STAINLESS STEEL TOP

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Free standing	Code	622001	622002	622003	622004
	Price*	**4 230 €**	**4 720 €**	**5 644 €**	**6 003 €**
Electric P.		250 W	375 W	375 W	650 W
Weight		67 Kg	87 Kg	96 Kg	110 Kg
On heated cupboard	Code	622005	622006	622007	622008
	Price*	**5 655 €**	**5 949 €**	**6 243 €**	**7 319 €**
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Electric P.		1030 W	1427 W	1905 W	T - 3685 W
Weight		90 Kg	126 Kg	140 Kg	172 Kg

TEMPERED GLASS HOTPLATE
2 GN 1/1 VENTILATED AIR BAIN-MARIE
MIXED HEATED ELEMENTS WITH INSTALLATION STUDS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	Mixte
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Free standing	Code	622009	622010	622011	622012	622013	622019
	Price*	**5 314 €**	**6 144 €**	**6 907 €**	**7 832 €**	**8 637 €**	**8 557 €**
Electric P.		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W	2100 W
Weight		77 Kg	99 Kg	112 Kg	130 Kg	149 Kg	100 Kg
On heated cupboard	Code	622014	622015	622016	622017	622018	622020
	Price*	**6 734 €**	**7 373 €**	**8 447 €**	**9 833 €**	**11 216 €**	**9 919 €**
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Electric P.		1380 W	2430 W	2730 W (1)	T - 4560 W	T - 4860 W	3630 W
Weight		100 Kg	138 Kg	156 Kg	192 Kg	207 Kg	162 Kg

(1) Caution, pass in three phase 3N 400 V+PE with a heated gantry
* inc. €7 environmental contribution

HEATED TABLE WITH STAINLESS STEEL TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Heating under the top by electric resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

MIXED HEATED ELEMENTS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Top equipped with embedded black tempered glass heating plates with integrated resistances
- Heating under the ventilated air bain-marie well by electric resistances and fan
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection
- Protection against overheating by safety thermostat

TEMPERED GLASS HOTPLATE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

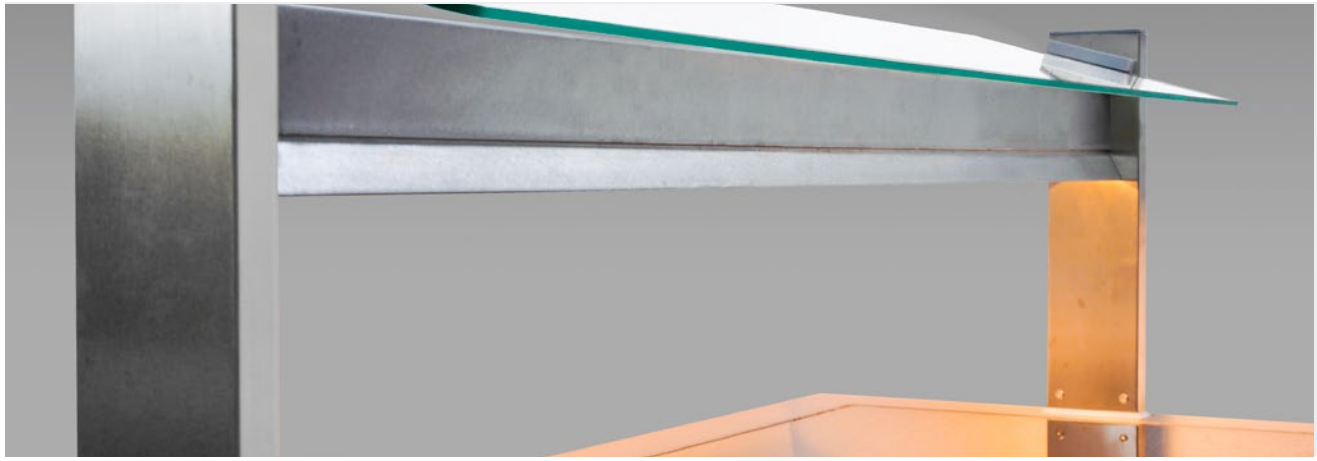
TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, etc.) are optional

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element (3)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**
One board or a shelf for free standing element (1)	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Extendible power cable for mobile unit (from 3600 W) (2)	Code	629139	629139	629139	629139	629139
	Price	**471 €**	**471 €**	**471 €**	**471 €**	**471 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (2)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**
Cut-out open on service side (1)	Code		629096	629096	629096	
	Price		**775 €**	**775 €**	**775 €**	
Removable neutral tablet for plates on the service side (1)	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Price	**485 €**	**485 €**	**485 €**	**485 €**	**485 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Warming plates with 55 mm cut-out - per element	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(4)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**

(1) Available for the tempered glass hotplate only
(2) Not protected and not connected
(3) 6 casters for the 6 GN models
(4) Only with a granite or quartz stone top



FOLDED SHEET HEATED GANTRY

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Height Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Weight		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
Electric P.		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard - Infrared lamps	Classic	618166	618067	618068	618069	618070
	Price*	**1 754 €**	**1 864 €**	**1 997 €**	**2 246 €**	**2 520 €**
Straight sneeze guard - Infrared lamps	Neo	618071	618072	618073	618074	618075
	Price*	**1 880 €**	**1 989 €**	**2 122 €**	**2 371 €**	**2 647 €**

TEMPERED GLASS HEATED GANTRY

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Weight		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Electric P. Classic / Neo		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard	Classic	618076	618077	618078	618079	618080
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**1 766 €**	**1 916 €**	**2 120 €**	**2 305 €**	**2 552 €**
Straight sneeze guard	Neo	618081	618082	618083	618084	618085
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**1 892 €**	**2 043 €**	**2 596 €**	**2 894 €**	**3 238 €**
Curved sneeze guard	Classic	618086	618087	618088	618089	618090
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**1 892 €**	**2 123 €**	**2 365 €**	**2 572 €**	**2 789 €**

* inc. €7 environmental contribution

HEATED GANTRY
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 2 Classic Ø 42 mm or Neo 100 x 30 mm vertical posts
- Temperature maintaining by infrared lamps of 250 W with protective grid

Folded sheet heating gantry
- Folded steel top
- Straight 6 mm tempered glass sneeze guard

Tempered glass heating gantry
- 6 mm thick tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered edges, composed of a Classic 120x45 mm or Neo 65x40 mm section beam

DESPATCH HEATED TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Heating tablet in 120x45 mm section folded sheet with black tempered glass warming plates with integrated resistances
- Two Classic Ø 42 mm or Neo 100 x 30 mm posts
- Lighting by embedded LED lamp (290 lumen, IRC >80)
- 6 mm curved tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners

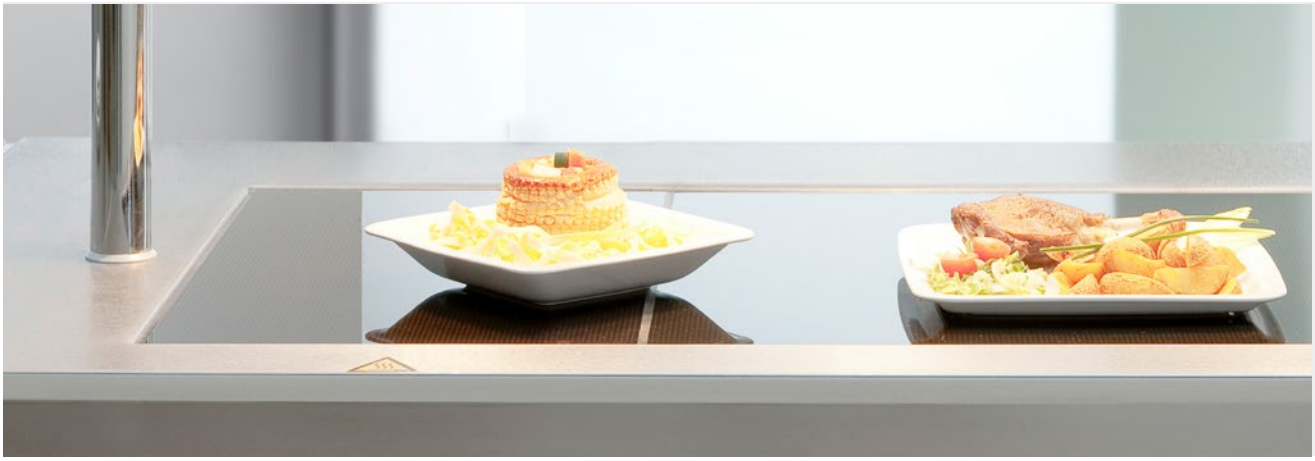
DESPATCH HEATED TABLETS WITH SNEEZE GUARD

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Weight		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg
Electric P.		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
LED-lighting over the 2 levels	Classic	618091	618092	618093	618094	618095
	Price*	**3 590 €**	**4 160 €**	**5 265 €**	**5 502 €**	**5 739 €**
	Neo	618096	618097	618098	618099	618100
	Price*	**3 716 €**	**4 286 €**	**5 391 €**	**5 628 €**	**5 865 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Full height protective glass	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Price	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**
Mirror polish vertical Classic posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Mirror polish vertical Neo posts (per sneeze guard)	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**
Round elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Square elect. supply pole - stainless steel pipe 42 x 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Price	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve to the sneeze guard provided



HEATED BUFFETS WITH TEMPERED GLASS HOTPLATE

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**1750 mm**	**2100 mm**	**2450 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm
Electric P.		1200 W	1500 W	1800 W
	Code	622021	622022	622023
	Price*	**7 118 €**	**8 042 €**	**8 672 €**

OPTIONS

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element (3)	Code	629141	629141	629142
	Price	**185 €**	**185 €**	**276 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (2)	Code	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Warming plates with 55 mm cut-out - per element	Code	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**
Wooden ramps (2 inserts) with nest instead of the stainless steel ramps	Code	629296	629296	629297
	Price	**-310 €**	**-310 €**	**-401 €**
Corner nest with one cut-out - unit (4)	Code	629304	629304	629304
	Price	**756 €**	**756 €**	**756 €**
LED lighting for plate nest - unit	Code	629306	629306	629306
	Price	**276 €**	**276 €**	**276 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(5)	Code	629221	629222	629222
	Price	**622 €**	**684 €**	**684 €**

(1) Link sleeve to the heated gantry provided - (2) Not protected and not connected - (3) 6 casters for the 6 GN models - (4) Cut-out for aromatic herb dispenser or cutlery recall
(5) Only with a granite or quartz stone top

HEATED BUFFET WITH TEMPERED GLASS HOTPLATE
- Wood-faced structure
- Top in vibrant polished 18-10 AISI 304 stainless steel, satin polished edges. 110 mm straight drop edge on the 4 sides
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Wooden plate nest at each end in white or in 34 decoration on request
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

FRONT
- Front 100 mm from the ground in 19 mm thick water-repellent melamine, protected by a matching PVC drape
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes on consoles with invisible attachment on the front Ramp on the perimeter of the buffet, 800 mm from the ground

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, chilled element grills, etc.) are optional

HEATED GANTRY FOR BUFFET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 2 Classic Ø 42 mm or Neo 100 x 30 mm vertical posts
- 6 mm double sided tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered edges
- Classic beam section 120 x 45 mm or Neo beam section 65 x 40 mm
- Temperature maintaining by infrared lamps of 250 W with protective grid

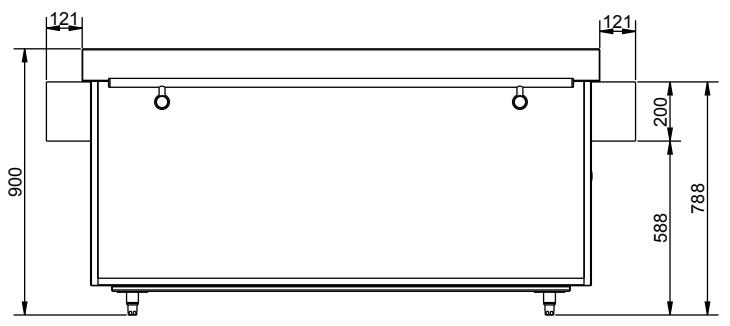
HEATED GANTRY FOR BUFFET

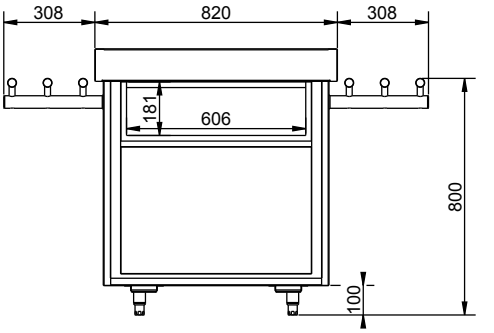
Capacity		4 GN	5 GN	6 GN
Length		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm
Height Classic / Neo		530 mm	530 mm	530 mm
Electric P. Classic / Neo		750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard	Classic	618361	618461	618561
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**2 471 €**	**2 768 €**	**3 113 €**
Straight sneeze guard	Neo	618083	618084	618085
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**2 596 €**	**2 894 €**	**3 238 €**
Curved sneeze guard	Classic	618107	618108	618109
T° maintaining by infra-red lamps	**Price***	**3 500 €**	**3 797 €**	**4 228 €**

OPTIONS

Capacity		4 GN	5 GN	6 GN
Mirror polish vertical Classic posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Mirror polish vertical Neo posts (per sneeze guard)	Code	629105	629105	629105
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**
Classic elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Neo elect. supply pole - stainless steel pipe 100 x 30 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629324	629324	629324
	Price	**438 €**	**438 €**	**438 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve to the sneeze guard provided





EXIGENCE

1 LEVEL HEATED DISPLAY DELI
2-LEVEL HEATED DISPLAY MULTIDECK



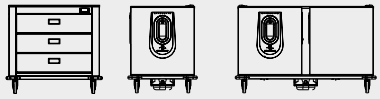
HEATED ELEMENTS WITH 1-LEVEL HEATED DISPLAY DELI

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Electric P.		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
Weight		90 Kg	126 Kg	140 Kg	175 Kg
Free standing	Curved	622024	622025	622026	622027
	Cubic	622028	622029	622030	622031
	Price*	**10 780 €**	**11 357 €**	**11 822 €**	**12 978 €**
Electric P.		2150 W	3640 W	T - 4270 W	T - 6540 W
Weight		129 Kg	172 Kg	195 Kg	237 Kg
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
On heated cupboard	Curved	622032	622033	622034	622035
	Cubic	622036	622037	622038	622039
	Price*	**11 356 €**	**12 426 €**	**13 174 €**	**14 752 €**

* inc. €7 environmental contribution



Find the range of mobile temperature holding cabinet Satellite 4G to be housed under the free standing display page 268 to 279.



TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

TEMPERED GLASS HOTPLATE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

HEATED DISPLAY DELI
- 1 folded sheet heated shelf with embedded black tempered glass warming plates with integrated resistances
- 6 mm tempered glass window
- Closed on the customer side by a piece of glass on pivoting and removable rail to facilitate cleaning
- Open on the service side
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the shelf by 2 touch thermostats with delayed start clock

HEATED DISPLAY MULTIDECK
- 2 folded sheet heated shelves with embedded black tempered glass warming plates with integrated resistances
- LED lighting (290 lumen, IRC >80) on the upper part and under the shelves in the window
- 6 mm tempered glass window
- Open on the public side
- 1 swing door on the service side for the 2 GN display case, 2 sliding doors for the 3, 4 and 5 GN
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the 2 heated shelves by 2 touch thermostats with delayed start clock

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by 40 mm
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

HEATED ELEMENTS WITH 2-LEVEL HEATED DISPLAY MULTIDECK

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Display case height		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Electric P.		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
Weight		119 Kg	149 Kg	171 Kg	199 Kg
Free standing	Curved	622040	622041	622042	622043
	Cubic	622044	622045	622046	622047
	Price*	**13 498 €**	**14 419 €**	**15 142 €**	**16 699 €**
Electric P.		2160 W	T - 3730 W	T - 4290 W	T - 6640 W
Weight		142 Kg	188 Kg	215 Kg	261 Kg
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
On heated cupboard	Curved	622048	622049	622050	622051
	Cubic	622052	622053	622054	622055
	Price*	**14 374 €**	**15 457 €**	**16 460 €**	**18 426 €**
Option					
Presentation display case (closed on the customer side by a fixed glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**

* inc. €7 environmental contribution



EXIGENCE

1 LEVEL HEATED DISPLAY DELI
2-LEVEL HEATED DISPLAY MULTIDECK



OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
One board or a shelf for free standing element	Code	629112	629113	629114	629115
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Extendible power cable for mobile unit (from 3600 W)	Code	629139	629139	629139	629139
	Price	**471 €**	**471 €**	**471 €**	**471 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**
Mirror polished back instead of the sliding doors (wall-mounted element)	Code	629090	629090	629090	629090
	Price	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**
Removable neutral tablet for plates on the service side	Code	629301	629301	629301	629301
	Price	**485 €**	**485 €**	**485 €**	**485 €**
Separate control for each GN zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Separate control for each heated shelf	Code	629220	629220	629220	629220
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Warming plates with 55 mm cut-out - per element	Code	629095	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL) (2)	Code	629227	629227	629227	629227
	Price	**803 €**	**803 €**	**803 €**	**803 €**

(1) Not protected and not connected
(2) Only with a granite or quartz stone top

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

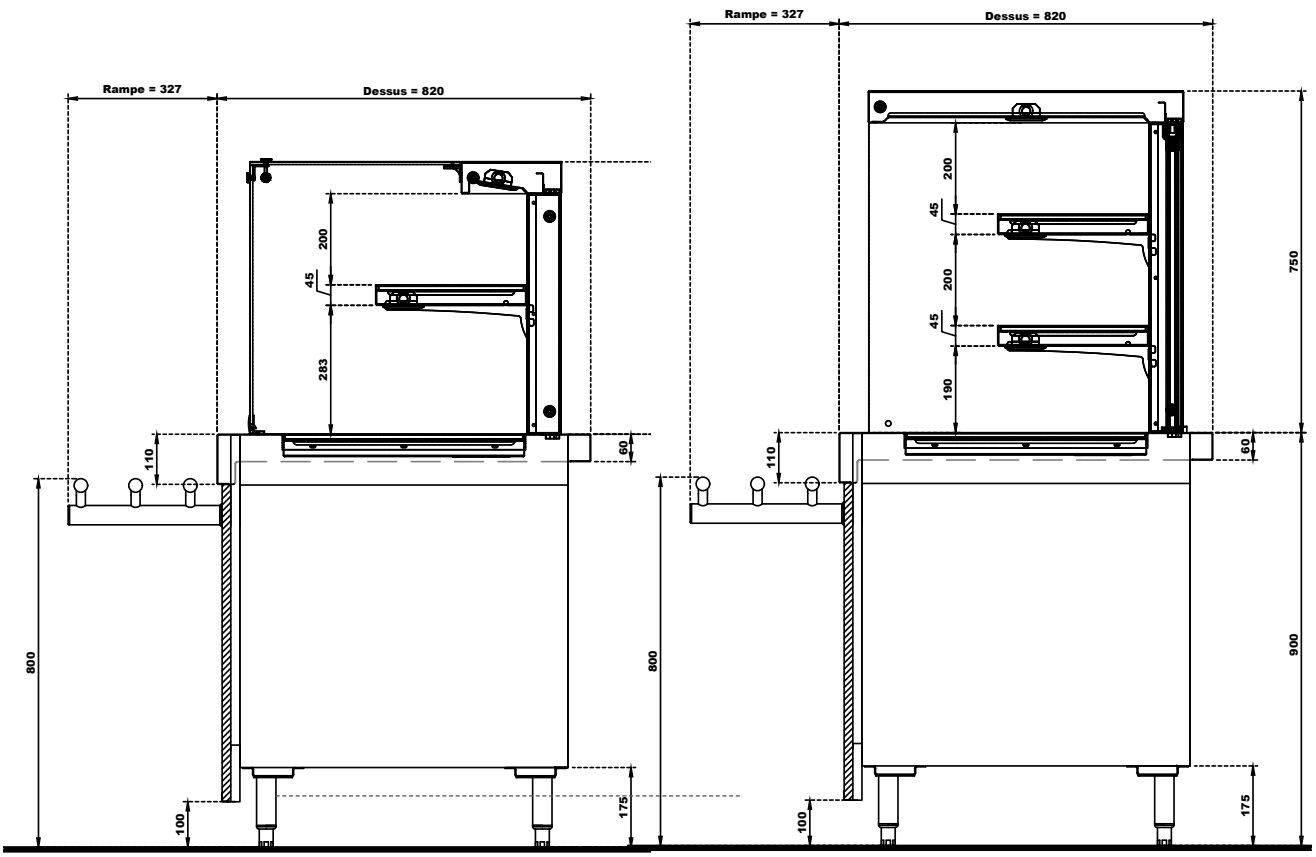
TEMPERED GLASS HOTPLATE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

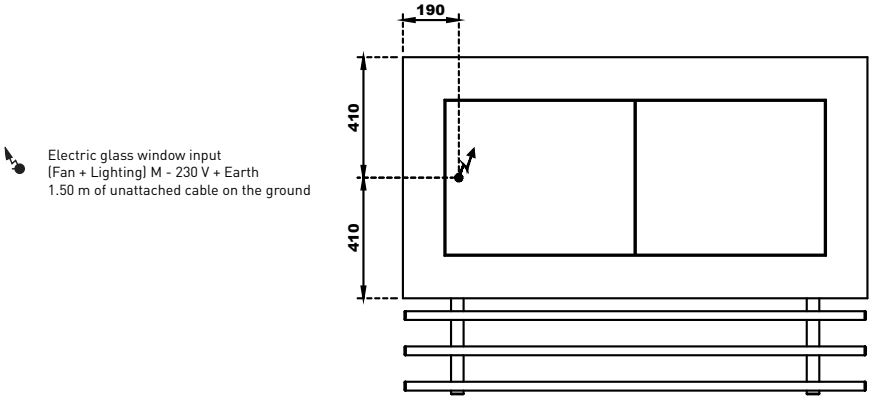
HEATED DISPLAY DELI
- 1 folded sheet heated shelf with embedded black tempered glass warming plates with integrated resistances
- LED lighting on the upper part and under the shelf
- 6 mm tempered glass window
- Closed on the customer side by a piece of glass on pivoting and removable rail to facilitate cleaning
- Open on the service side
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the shelf by 2 touch thermostats with delayed start clock

HEATED DISPLAY MULTIDECK
- 2 folded sheet heated shelves with embedded black tempered glass warming plates with integrated resistances
- LED lighting on the upper part and under the shelves
- 6 mm tempered glass window
- Open on the public side
- 1 swing door on the service side for the 2 GN display case, 2 sliding doors for the 3, 4 and 5 GN
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the 2 heated shelves by 2 touch thermostats with delayed start clock

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by 40 mm
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front





Electric glass window input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

EXIGENCE

BAIN-MARIE
FOR GN 1/1-150 MM CONTAINER



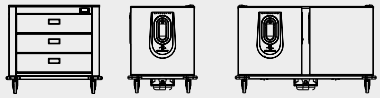
WATER OR VENTILATED AIR BAIN-MARIE FOR GN 1/1-150 MM CONTAINER

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**930 mm**	**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**	**2280 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Electric P.		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Weight		72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg
Free standing air bain-marie	Code	622066	622067	622068	622069	622070
	Price*	**5 887 €**	**6 459 €**	**6 767 €**	**7 694 €**	**8 529 €**
Electric P.		1280 W	2530 W	2530 W	T - 4560 W	T - 5560 W
Weight		95 Kg	128 Kg	144 Kg	176 Kg	189 Kg
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Ventilated air bain-marie on heated cupboard	Code	622071	622072	622073	622074	622075
	Price*	**7 086 €**	**8 240 €**	**9 275 €**	**9 854 €**	**10 775 €**
Electric P.		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
Weight		73 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg
Free standing wet bain-marie	Code	622056	622057	622058	622059	622060
	Price*	**6 067 €**	**6 654 €**	**6 879 €**	**7 826 €**	**8 676 €**
Electric P.		2280 W	T - 3780 W	T - 4530 W	T - 6810 W	T - 7560 W
Weight		96 Kg	129 Kg	146 Kg	179 Kg	194 Kg
Number of doors		1 swing door	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Wet bain-marie on heated cupboard	Code	622061	622062	622063	622064	622065
	Price*	**7 264 €**	**8 495 €**	**8 824 €**	**9 883 €**	**10 902 €**

(1) Caution, pass in three phase 3N 400 V+PE with a heated gantry
* inc. €7 environmental contribution



Find the range of mobile temperature holding cabinet Satellite 4G to be housed under the free standing display page 268 to 279.



BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

Wet bain-marie gastronorm well
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain-marie gastronorm well
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, etc.) are optional

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Wet bain-marie well with manual fill	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Price	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**
1/4 turn valve for manual drainage (4)	Code	629010	629010	629010	629010	629010
	Price	**197 €**	**197 €**	**197 €**	**197 €**	**197 €**
Well for 200 mm containers	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Price	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per element (3)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**297 €**
One board or a shelf for free standing element	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**	**364 €**	**414 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Extendible power cable for mobile unit (from 3600 W) (2)	Code	629139	629139	629139	629139	629139
	Price	**471 €**	**471 €**	**471 €**	**471 €**	**471 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**
Removable neutral tablet for plates on the service side	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Price	**485 €**	**485 €**	**485 €**	**485 €**	**485 €**
Removable support frame for 2 GN 1/1-150 mm containers (2)	Code	629119	629119	629119	629119	629119
	Price	**421 €**	**421 €**	**421 €**	**421 €**	**421 €**
GN 1/1-150 container with handles, brackets and lid	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Price	**140 €**	**140 €**	**140 €**	**140 €**	**140 €**
Epoxy matte paintwork (choice of RAL)(5)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Price	**622 €**	**622 €**	**622 €**	**684 €**	**684 €**

(1) Not protected and not connected
(2) 20x20 mm Neo with 4 rail levels, provided only for the bain-maries on heated cupboard. GN containers not provided
(3) 6 casters for the 6 GN models
(4) Technical premises must be provided for access to the valve
(5) Only with a granite or quartz stone top

EXIGENCE

ERGONOMIC DEPOSIT TABLETS
1-LEVEL SNEEZE GUARD



ERGONOMIC DEPOSIT TABLETS WITHOUT LIGHTING

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Height		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Weight		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Classic glass deposit tablet without lighting		618110	618111	618112	618113	618114
	Price*	**1 079 €**	**1 132 €**	**1 205 €**	**1 250 €**	**1 346 €**
Neo glass deposit tablet with LED lighting		618115	618116	618117	618118	618119
	Price*	**1 205 €**	**1 259 €**	**1 330 €**	**1 377 €**	**1 472 €**

STAINLESS STEEL DEPOSIT TABLETS WITH PROTECTIVE GLASS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Height Classic / Neo		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Without lighting	Classic	618120	618121	618122	618123	618124
	Price*	**548 €**	**656 €**	**761 €**	**814 €**	**927 €**
	Neo	618125	618126	618127	618128	618129
	Price*	**674 €**	**782 €**	**887 €**	**941 €**	**927 €**
LED spot lighting (equivalent 50 W) on each upright	Classic	618130	618131	618132	618133	618134
	Price*	**1 287 €**	**1 333 €**	**1 413 €**	**1 474 €**	**1 677 €**
	Neo	618135	618136	618137	618138	618139
	Price*	**1 413 €**	**1 458 €**	**1 539 €**	**1 601 €**	**1 802 €**

* inc. €7 environmental contribution

ERGONOMIC DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Classic Ø 42 mm or Neo 100x30 mm vertical posts
- Classic glass deposit tablet without lighting
- Neo glass deposit tablet with LED lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side

DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Classic Ø 42 mm or Neo 100x30 mm vertical posts
- Folded sheet deposit tablet with or without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side

SNEEZE GUARD
- Stainless steel 18-10 AISI 304
- Classic sneeze guard 6 mm straight or curved tempered glass with or without lighting, consisting of a beam of 120 x 45 mm section and Ø 42 mm vertical posts
- Neo sneeze guard 6 mm straight tempered glass consisting of a 65x40mm beam and 100x30mm vertical posts
  Waterproof LED lighting 4000 ° K, 210 lm
  Adjustable tilt (flat or tilted)

1-LEVEL SNEEZE GUARD WITH LED LIGHTING

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Weight		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Straight sneeze guard, no lighting	Classic	618001	618002	618003	618004	618005
	Price*	**609 €**	**669 €**	**706 €**	**970 €**	**1 048 €**
	Neo	618200	618201	618202	618203	618204
	Price*	**585 €**	**795 €**	**832 €**	**1 097 €**	**1 174 €**
Curved sneeze guard, no lighting	Classic	618013	618014	618015	618016	618017
	Price*	**709 €**	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**	**1 393 €**
Straight sneeze guard with LED lighting 4000° K, 210 lm	Classic	618019	618020	618021	618022	618023
	Price*	**1 279 €**	**1 458 €**	**1 545 €**	**1 653 €**	**1 951 €**
	Neo	618206	618207	618208	618209	618210
	Price*	**1 405 €**	**1 586 €**	**1 671 €**	**1 779 €**	**2 077 €**
Curved sneeze guard with LED lighting 4000° K, 210 lm	Classic	618031	618032	618033	618034	618035
	Price*	**1 535 €**	**1 669 €**	**1 791 €**	**1 927 €**	**2 198 €**

OPTION

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Full height protection glass	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Price	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**
Mirror polish vertical Classic posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Mirror polish vertical Neo posts (per sneeze guard)	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Price	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**	**327 €**
Neo posts in epoxy paint (RAL choice)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Price	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**	**360 €**
Classic elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**	**247 €**
Neo elect. supply pole - stainless steel pipe 100 x 30 x h 2000 mm - unit (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Price	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**	**438 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve to the sneeze guard provided

EXIGENCE

BAIN-MARIE
FOR GN 1/1-150 MM CONTAINER



BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

Wet bain-marie well
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain-marie well
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

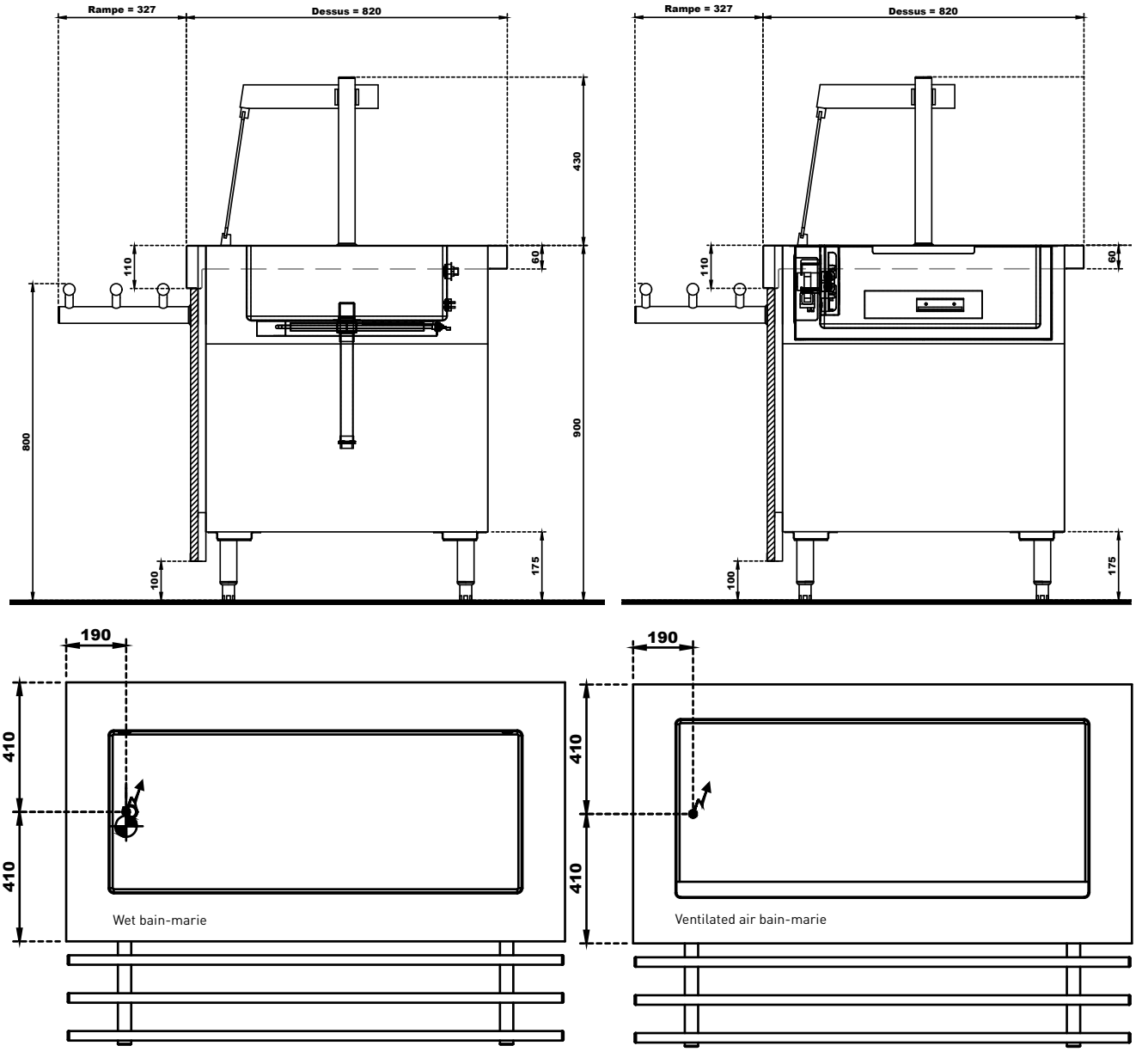
FRONT
- Front in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the floor. Consoles with invisible attachment on the front

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, etc.) are optional

Drainage by Ø40 mm high temperature bung

Electrical symbols
M = Mono phase cabling (1N 230V + PE)
T= Three phase cabling (3L + N - 400 V)
Power indicated in Watts (W)





TOP

Public side upper edge in mirror polish finish - ml	Code	629099
	Price	**153 €**
Top in granite - On request	Code	629232
	Price	
Top in reconstituted stone - On request	Code	629233
	Price	
Neutral top, chilled (depth 30 mm) and tempered glass in 20/10 - ml	Code	629234
	Price	**209 €**
Refrigerated top, depth 115 mm, and bain-marie in 20/10 - ml	Code	629235
	Price	**241 €**

FRONT AND SIDES

Melamine front at 20 mm instead of the front at 100 mm	Code	629263
	Price	**0 €**
Melamine front at 45 mm instead of the front at 100 mm	Code	629264
	Price	**0 €**
Melamine front at 20 mm (1) - sold on its own - ml	Code	629237
	Price	**148 €**
Melamine front at 45 mm (1) - sold on its own - ml	Code	629238
	Price	**148 €**
Melamine front at 100 mm (1) - sold on its own - ml	Code	629239
	Price	**148 €**
Choice of laminated front in the standard ranges - ml	Code	629240
	Price	**172 €**
Front in satin polish stainless steel - ml	Code	629246
	Price	**102 €**
Smooth front (without seal cover) - ml	Code	629247
	Price	**269 €**
Floor mounting plate for foot - per unit	Code	629433
	Price	**152 €**
Wood decor laminated front with vertical grain - ml	Code	629250
	Price	**235 €**
Stainless steel skirting board to be attached to the base of the elements - ml	Code	629253
	Price	**98 €**
Stainless steel or laminated front ventilation grill (450x395 mm) - unit	Code	629258
	Price	**190 €**

(1) with stainless steel protection corner

TRAY SLIDE

Unit delivered without Ø 30 mm stainless steel tray slide - ml	Code	629269
	Price	**-353 €**
Unit delivered with tray slide three 40x20 mm stainless steel tubes (1)	Code	629270
	Price	**0 €**
Unit delivered with tray slide 3 "stainless steel grey" alu trapez. profiles (1) - ml	Code	629271
	Price	**-149 €**
Tray slide sold on its own - three 40x20 mm stainless steel tubes, 40x40 mm consoles - ml	Code	629272
	Price	**364 €**
Tray sl. sold on its own - 3 "stainless steel grey" alu trapez. profiles 40x40 mm consoles - ml	Code	629273
	Price	**211 €**
Tray slide sold on its own - three Ø 30 mm round stainless steel tubes, Ø 42 mm consoles - ml	Code	629274
	Price	**364 €**
"Link sleeve" kit for Ø 30 mm ramp - link	Code	629287
	Price	**71 €**
Continuous stainless steel tray slide - ml	Code	629286
	Price	**0 €**
Full stainless steel tray slide with 2 pressed inserts - ml	Code	629434
	Price	**889 €**
Folding and retractable tray slide - ml	Code	629288
	Price	**268 €**
Welded corner or end closing - unit	Code	629289
	Price	**286 €**
Three Ø30 mm round tube bent stainless steel ramp - per bend	Code	629290
	Price	**733 €**
LED lighting strip (4000°K) under a full ramp - ml	Code	629291
	Price	**276 €**

SNEEZE GUARD

Mirror polish posts - 2 posts (1)	Code	629102
	Price	**202 €**
Mirror polish posts - 4 posts (2)	Code	629107
	Price	**406 €**

(1) For sneeze guard or bread or cutlery presentation unit
(2) For glass presentation unit

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm perfectly curved edge on the customer side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements

FRONT AND SIDES
- Front and sides in 19 mm water-repellent melamine placed 100 mm from the ground, protected by a stainless steel corner in the lower part and on the sides by a specific 40 mm wide stainless steel finish profile
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round tubes 800 mm from the ground
- Ø 42 mm round stainless steel tube consoles with invisible attachment



Standard

Vibrant polish finished top,
110 mm drop edge in satin polish finish



Optional

Public side top in
mirror polish finish



Granite

Contact us



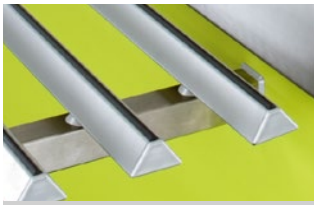
Quartz stone

Contact us



Standard - Round style

Tray slide with three Ø 30 mm round tubes in stainless steel on raisers
Support consoles in Ø 42 mm stainless steel with invisible attachment system on the unit body



Optional - Trapeze style

3 trapezoidal stainless steel grey thermolacquered aluminium profile
Tray slide on raisers, support console section 40x40 mm



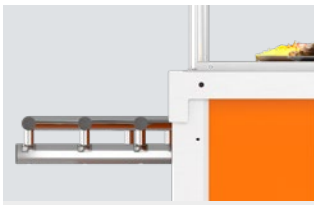
Cubic style

3 stainless steel rectangular section 40x20 mm tray slide on raisers.
Support consoles section 40x40 mm



Granite or quartz stone

Contact us



Standard
Tray slide height 800 mm



Optional
Continuous tray slide
height 800 mm



Optional
Tray slide in quartz stone
height 800 mm



Optional - Tray slide in quartz stone extending from the top, height 900 mm



Standard - Classic

Ø 42 mm s. steel round tube posts



Standard - Neo

100x30 mm s. steel posts

BESPOKE EQUIPMENT

We can produce technical elements with made-to-measure forms and dimensions (static chiller well, frame) and the most refined decor (form, the most technologically advanced or the most elegant (front), etc.

Imagine the restaurant of your dreams and we'll produce it down to the finest details after our design engineers study and validate its manufacture.

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | -40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

A complete wooden frame offer

Sometimes the structure needs to be lightened for certain projects.

With its integrated industrial woodwork department, Vauconsant can also produce your most advanced design projects with full-wood frames and its Visio Line range of drop in modules

20 mm thick granite or reconstituted stone tops

Vauconstant is now able to offer
20 mm thick granite or reconstituted stone tops

Just as refined but lighter and more economical, they provide a modern touch to food distribution equipment

With straight tops, Vauconsant can produce curved edges with a perfect finish,
at the ideal height: 30 mm, 50 mm, 100 mm and so on.

Contact us for a calculated approach
and a realistic snapshot of your project





OUVERTURE

BESPOKE PROJECTS BY VAUCONSANT



STANDARD EQUIPMENT

- Vibrant polish finished top
- Black or white as option vitroceramic heated top
- Delivered with cooling unit and control panel to be built in
- LED lighting for the sneeze guard and refrigerated display multidecks
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | -40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Curved or cubic display multidecks
- Black or white as option vitroceramic heated top

+ appetising means + turnover
- Standard LED lighting

+ comfort for service
- Average 60 dBa cooling units
- Vibrations and blown heat significantly reduced

+ performance
- New Air System and Puls'Air System glass display multidecks for even more performance

+ economical
- Standard LED lighting
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)
- "Air loop" wet bain-marie (up to 40% energy savings)

+ food safety
- Made completely from 18/10 AISI 304 stainless steel

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



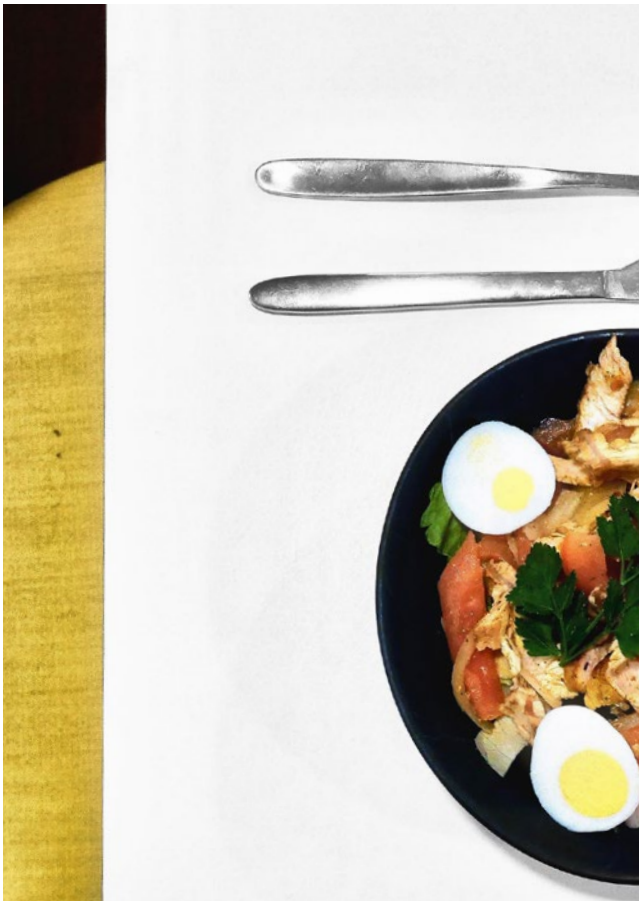
VISIO LINE

DESIGN,
HIGH PERFORMANCE AND VERY ECONOMICAL











CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Insulated or refrigerated buffer, 90 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

DROP IN 30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL
DROP IN 90 MM INSULATED BUFFET FOR ICE CRUSHED
DROP IN 90 MM "COOLED CONTACT" REFRIGERATED BUFFET

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height of the "Cooled contact" chilled well		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Height of the buffet		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
Cooling P.		272 W	272 W	272 W	272 W	396 W	396 W
Electric P. (+ 600 W with an optional evaporation tray)		300 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W
Weight		55 kg	64 kg	73 kg	82 kg	92 kg	101 kg
"Cooled contact" chilled well	Code	617101	617102	617103	617104	617105	617106
	Price*	**3 407 €**	**3 624 €**	**3 723 €**	**3 939 €**	**4 155 €**	**4 368 €**
Insulated buffet	Code	617117	617118	617119	617120	617121	617122
	Price*	**2 780 €**	**2 991 €**	**3 205 €**	**3 415 €**	**3 592 €**	**3 806 €**
"Cooled contact" chilled buffet	Code	617123	617124	617125	617126	617127	617128
	Price*	**4 023 €**	**4 239 €**	**4 341 €**	**4 554 €**	**4 770 €**	**4 987 €**

SHARED OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
GN well	Code	629012	629012	629012	629012	629012	629012
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Stainless steel non-perforated GN 1/1 well raiser (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Price	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**
Stainless steel non-perforated GN 2/1 well raiser (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
90 mm-deep well (drinks)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Price	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**
De-icing water recovery tray	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
600W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**
Tropicalised unit (2)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Price	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**	**495 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**	**-676 €**	**-676 €**

(1) Height to be defined in the order - (2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
* inc. €7 environmental contribution



DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELL DECK

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		180 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Cooling P.		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Electric P. (+1200 W with an optional evaporation tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Weight		77 kg	93 kg	109 kg	124 kg
	Code	617113	617114	617115	617116
	Price*	**6 668 €**	**7 540 €**	**8 036 €**	**8 665 €**

* inc. €7 environmental contribution

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELL

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**	**2450 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Cooling P.		800 W	1185 W	1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P. (+1200 W with an optional evaporation tray)		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W	2800 W	3200 W
Weight		65 kg	76 kg	87 kg	98 kg	110 kg	121 kg
	Code	617107	617108	617109	617110	617111	617112
	Price*	**5 536 €**	**6 378 €**	**6 809 €**	**7 302 €**	**7 792 €**	**8 284 €**
Options							
Well for 150 mm containers	Code	629009	629009	629009	629009	629009	629009
	Price	**345 €**	**345 €**	**345 €**	**345 €**	**345 €**	**345 €**
Well for 200 mm containers	Code	629008	629008	629008	629008	629008	629008
	Price	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

OPTIONS

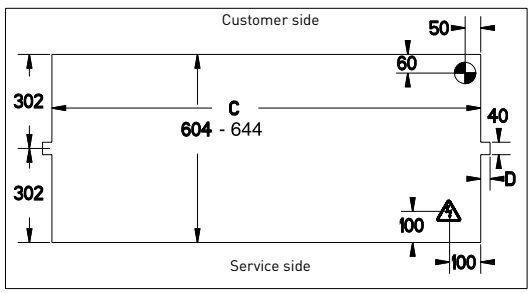
Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
UVC germ-killing lamp	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**	**480 €**	**480 €**
Perfo. raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
1200 W evaporation tray (contents 2.75 L)	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
With tropicalised unit (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

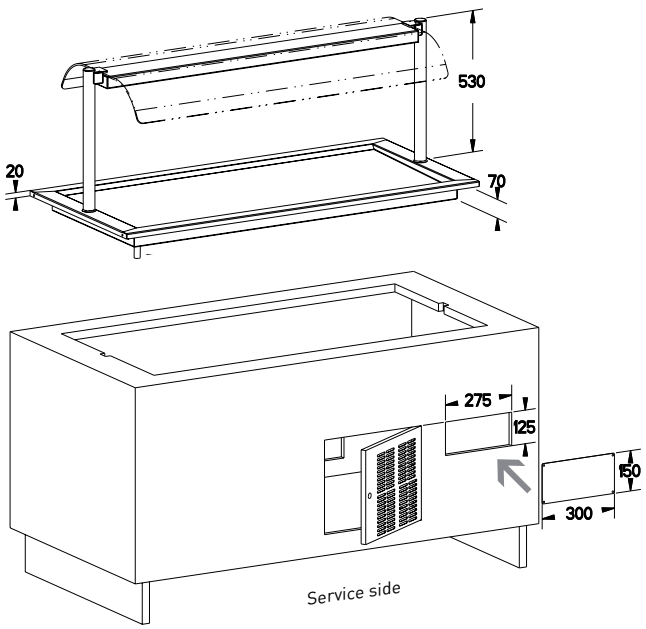
(1) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max. * inc. €7 environmental contribution

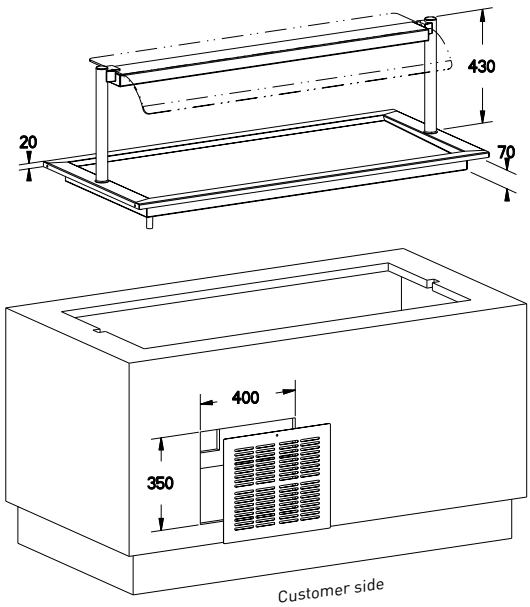
Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required



Cooled contact well







Ventilation is vital in the front of the substructure on the customer side
The use of a tropicalised unit requires minimum ventilation of: 565x500 mm

To facilitate access to the unit and guarantee the best performance, provide a gate or hatch with ventilation on the service side

DROP-IN DIMENSIONS - C

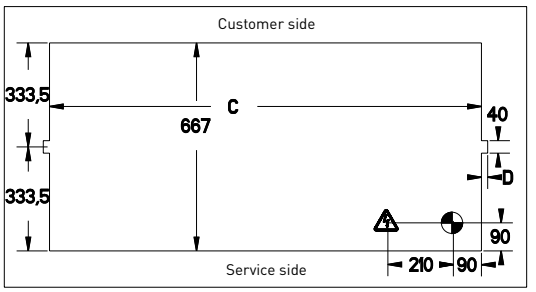
	Cool contact	Ventilated air
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

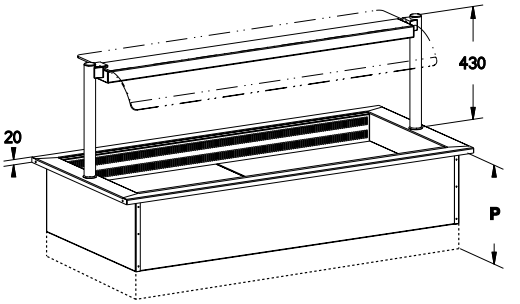
Caution, with a 90 mm-deep well (drinks), plan on increasing the drop in cut-out width from 604 to 644 mm.
Beyond 100 mm depth, plan to change the recess cutout width to 664 mm.

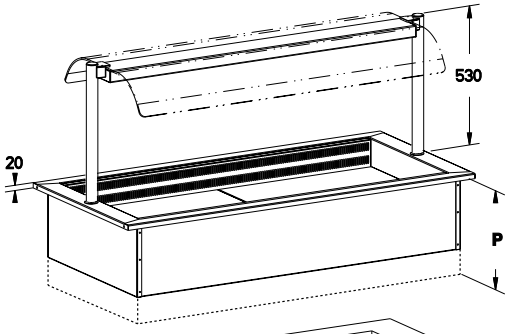
WELL DEPTH - P

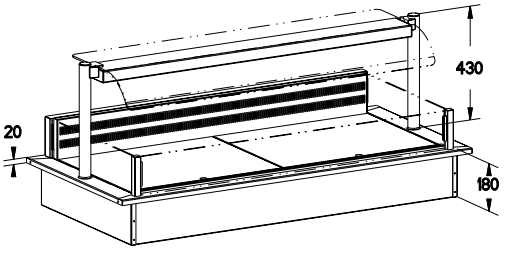
GN Cont.	Overall depth
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

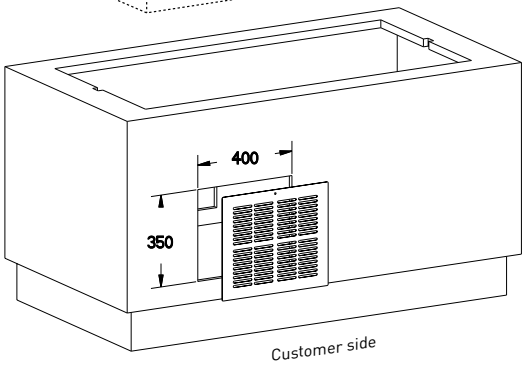
Ventilated air well

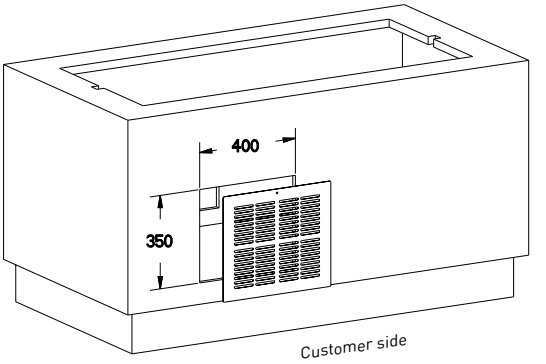














1-LEVEL SNEEZE GUARD
LED LIGHTING (1 LED SPOT PER GN)

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Straight sneeze guard, no lighting	Round tube	618001	618002	618003	618004	618005	618006
	Square tube	618101	618102	618103	618104	618105	618106
	Price*	**609 €**	**669 €**	**706 €**	**970 €**	**1 048 €**	**1 114 €**
Curved sneeze guard, no lighting	Round tube	618013	618014	618015	618016	618017	618018
	Square tube	618301	618302	618303	618304	618305	618306
	Price*	**709 €**	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**	**1 393 €**	**1 477 €**
Straight sneeze guard with LED lighting (1 LED spot per GN)	Round tube	618019	618020	618021	618022	618023	618024
	Square tube	618401	618402	618403	618404	618405	618406
	Price*	**1 279 €**	**1 458 €**	**1 545 €**	**1 653 €**	**1 951 €**	**2 087 €**
Curved sneeze guard with LED lighting (1 LED spot per GN)	Round tube	618031	618032	618033	618034	618035	618036
	Square tube	618501	618502	618503	618504	618505	618506
	Price*	**1 535 €**	**1 669 €**	**1 791 €**	**1 927 €**	**2 198 €**	**2 332 €**
Option							
Mirror polish vertical posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**



SNEEZE GUARD

- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Single-sided straight or curved sneeze guard composed of a 120 x 45 mm section beam and two Ø 42 mm or 40 x 40 mm section posts
- 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent

VISIO LINE

CHILLED PRESENTATION UNITS
SNEEZE GUARD FOR BUFFET



CHILLED PRESENTATION UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Width		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		10 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Cooling P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Electric P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Price*	**3 767 €**	**3 918 €**	**4 068 €**	**4 301 €**	**4 734 €**	**4 818 €**

CHILLED PRESENTATION UNIT WITH ONE AMBIENT LEVEL LED LIGHTING (1 LED SPOT PER GN)

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1430 mm**	**1780 mm**	**2130 mm**	**2430 mm**
Width		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Height		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Weight		20 Kg	22 Kg	25 Kg	29 Kg	32 Kg	35 Kg
Cooling P.		200 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 W
Electric P.		216 W	224 W	232 W	240 W	348 W	356 W
Without lighting	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Price*	**4 477 €**	**4 653 €**	**4 829 €**	**4 993 €**	**5 615 €**	**5 772 €**
With LED lighting (1 LED spot per GN)	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Price*	**4 832 €**	**5 009 €**	**5 273 €**	**5 438 €**	**6 283 €**	**6 440 €**

REFRIGERED PRESENTATION UNIT SHARED OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lighting by 2 LED spots (equiv. 50 W) on each upright	Code	629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Price	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**	**536 €**
Mirror polish vertical posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**
Condensing unit for chilled sneeze guard	Code	629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Price	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 101 €**	**1 687 €**	**1 687 €**

* inc. €7 environmental contribution

1-LEVEL CHILLED PRESENTATION UNIT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Folded steel posts
- Refrigerated shelf with 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners

1-LEVEL CHILLED PRESENTATION UNIT AND 1 AMBIENT LEVEL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Folded steel posts
- Refrigerated shelf with 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent

SNEEZE GUARD FOR BUFFET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Double-sided straight or curved sneeze guard composed of a 120x45 section beam and two Ø 42 mm or 40x40mm section posts
- 6 mm tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners
- Waterproof LED lighting (1 LED spot per GN) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent

BUFFET 1-LEVEL SNEEZE GUARD LED LIGHTING (1 LED SPOT PER GN)

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**	**2440 mm**
Width - Straight sneeze guard		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Height		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Weight		10 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg	25 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W	56 W
Straight sneeze guard	Round tube	618224	618225	618055	618056	618057	618058
	Square tube	618228	618229	618230	618231	618232	618233
	Price*	**1 451 €**	**1 673 €**	**1 895 €**	**2 116 €**	**2 511 €**	**2 658 €**
Curved sneeze guard	Round tube	618226	618227	618063	618064	618065	618066
	Square tube	618234	618235	618236	618237	618238	618239
	Price*	**1 733 €**	**1 974 €**	**2 287 €**	**2 559 €**	**3 106 €**	**3 313 €**
Option							
Mirror polish vertical posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**

* inc. €7 environmental contribution





VISIO LINE

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



DROP IN "COOLED CONTACT" CHILLED WELLS
WITH 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Length		**1350 mm**	**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**	**2550 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Display height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1100 W	1200 W	1300 W	1500 W
LED lighting under the ceiling	Code	619201	619202	619203	619204	619205
	Price*	**12 315 €**	**12 704 €**	**14 082 €**	**15 777 €**	**16 992 €**
Options						
Flaps in place of the textile curtain on the public side - by display	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Price	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**	**4 191 €**	**4 154 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Price	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**

* inc. €7 environmental contribution

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

PANORAMA CHILLED DISPLAY
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Chilled display refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

GN PANORAMA CHILLED DISPLAY
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 3 rail levels
- Chilled display refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the customer side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, etc.) are optional

DROP IN "COOLED CONTACT" CHILLED WELLS WITH 3-LEVEL GN PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 x 3 GN 2/1	2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	3 x 3 GN 2/1
Length		**1550 mm**	**1900 mm**	**2250 mm**
Width		760 mm	760 mm	760 mm
Height		70 mm	70 mm	70 mm
Display height		900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		1440 W	1727 W	2126 W
Electric P.		1100 W	1200 W	1300 W
LED lighting under the ceiling	Code	619206	619207	619208
	Price*	**13 895 €**	**15 269 €**	**16 963 €**
Option				
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629161	629162
	Price	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**

OPTIONS

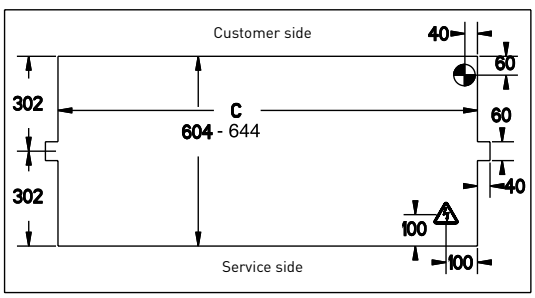
Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1	5 GN 1/1 2 x 3 GN 2/1 1 x 3 GN 1/1	6 GN 1/1 3 x 3 GN 2/1	7 GN 1/1
90 mm-deep well (for drinks)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Price	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**	**597 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
Evaporation tray (contents 2.75 L), 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (display multideck supported)	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
With tropicalised unit (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**

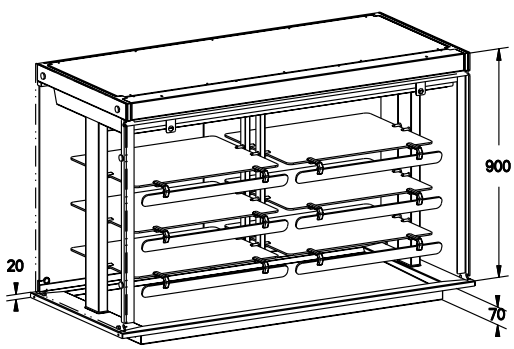
* inc. €7 environmental contribution
(1) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max. Caution, the unit may be installed as remote.

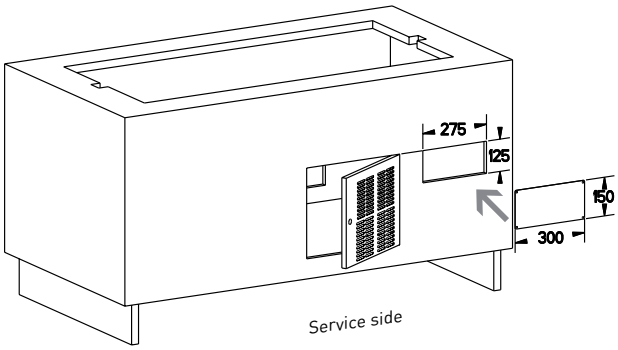
Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided. Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

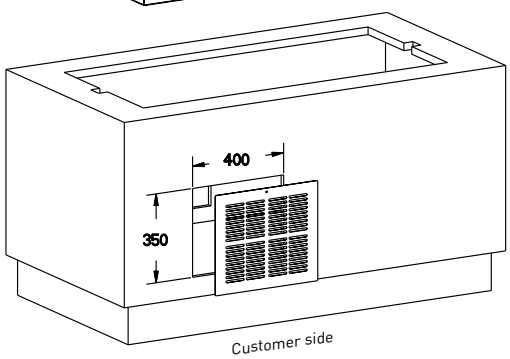
PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK













Ventilation is vital in the front of the substructure on the customer side
The use of a tropicalised unit requires minimum ventilation of: 565 x 500 mm

To facilitate access to the unit and guarantee the best performance, provide a gate or hatch with ventilation on the service side

DROP-IN DIMENSIONS - 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

Caution, with a 90 mm-deep well (drinks), plan on increasing the drop in cut-out width from 604 to 644 mm

Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electrical inlet
1.5 of cable unconnected on the ground

Electrical symbols
M = Mono phase cabling (1N 230V + PE)
Power indicated in Watts (W)
Cooling power given for an evaporation temperature of -15°C

VISIO LINE

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
1 OR 2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELLS WITH
1-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Display height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Cooling P.		800 W	1185 W	1185 W	1440 W
Electric P.		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Weight		76 kg	99 kg	121 kg	141 kg
LED lighting under the ceiling	Curved	619209	619210	619211	619212
	Cubic	619213	619214	619215	619216
	Price*	**8 615 €**	**9 925 €**	**10 658 €**	**12 115 €**
LED lighting under the shelf and the ceiling	Curved	619217	619218	619219	619220
	Cubic	619221	619222	619223	619224
	Price*	**9 019 €**	**10 328 €**	**11 061 €**	**12 519 €**
Options					
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**

* inc. €7 environmental contribution







CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

1 LEVEL DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- One 10 mm tempered glass shelf
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- Closed on the customer side by a 6 mm piece of tempered glass on pivoting and removable rail to facilitate cleaning
- 1 swing door for the 2 GN display multideck
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side

2 LEVELS DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Two 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- Open on the customer side
- Plasticised textile vertical curtain (aluminum gray) with automatic winder on the customer side
- 1 swing door for the 2 GN DISPLAY MULTIDECK.
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the display multideck and honeycomb in the air flow to guarantee exceptional performance

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, etc.) are optional

DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELLS WITH 2-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Display height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Weight		124 kg	155 kg	183 kg	211 kg
LED lighting under the ceiling	Curved	619225	619226	619227	619228
	Cubic	619229	619230	619231	619232
	Price*	**9 184 €**	**10 493 €**	**11 225 €**	**12 682 €**
LED lighting under the shelves and the ceiling	Curved	619233	619234	619235	619236
	Cubic	619237	619238	619239	619240
	Price*	**9 773 €**	**11 082 €**	**11 816 €**	**13 272 €**
Options					
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629158	629161
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Presentation display (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**



VISIO LINE

AIR SYSTEM - MEDIUM TERM SERVICE - 4HR
3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELLS WITH 3-LEVEL AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Display height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Weight		135 kg	168 kg	200 kg	230 kg
LED lighting under the ceiling	Curved	619241	619242	619243	619244
	Cubic	619245	619246	619247	619248
	Price*	**10 268 €**	**11 691 €**	**12 350 €**	**13 239 €**
LED lighting under the shelves and the ceiling	Curved	619249	619250	619251	619252
	Cubic	619253	619254	619255	619256
	Price*	**11 382 €**	**12 806 €**	**13 464 €**	**14 352 €**
Options					
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629161	629162
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 609 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Presentation display (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**







CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Three 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- Open on the customer side
- Plasticised textile vertical curtain (aluminum gray) with automatic winder on the customer side
- 1 swing door for the 2 GN display multideck
- 2 thermopane suspended sliding doors on the service side
- Cold air deflector in the upper part of the display multideck and honeycomb in the air flow to guarantee exceptional performance

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

OPTIONS

Designation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Well for 200 mm containers (3)	Code	629008	629008	629008	629008
	Price	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**
Well for 150 mm containers (3)	Code	629009	629009	629009	629009
	Price	**345 €**	**345 €**	**345 €**	**345 €**
UVC germ-killing lamp	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Evaporation tray (contents 2.75 L), 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (display multideck supported)	Code	629036	629036	629036	629036
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Flaps on the public side for display (2 and 3 level cubic only)	Code	629085	629086	629087	629088
	Price	**2 220 €**	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**
Tilted shelf - unit (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Additional shelf with stainless steel consoles - unit (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
With tropicalised unit (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Option incompatible with LED lighting under the shelf
(2) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max. Caution, the unit may be installed as remote.
(3) Caution, the unit must be able to be installed remote from the well

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required


Saveur Citron Citron Vert

Ventilation is vital in the front of the substructure on the customer side
The use of a tropicalised unit requires minimum ventilation of: 565x500 mm

To facilitate access to the unit and guarantee the best performance, provide a gate or hatch with ventilation on the service side

DROP-IN DIMENSIONS - 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

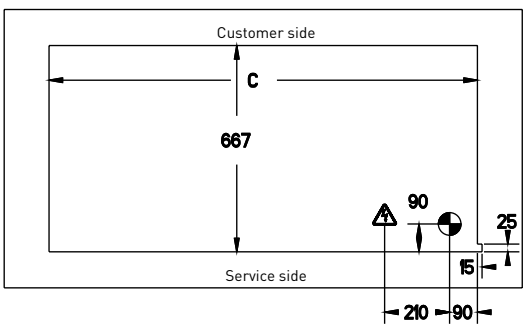
WELL DEPTH - P

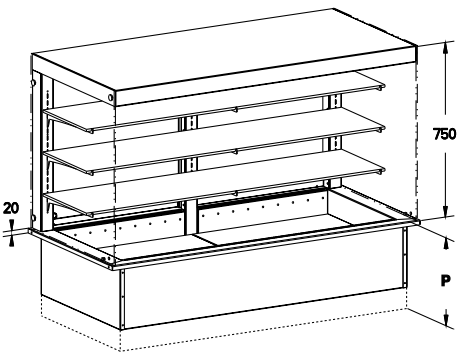
GN Cont.	Overall depth
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

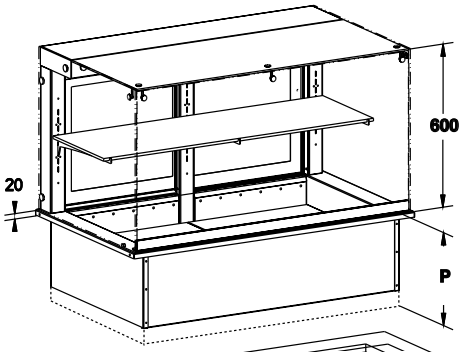
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

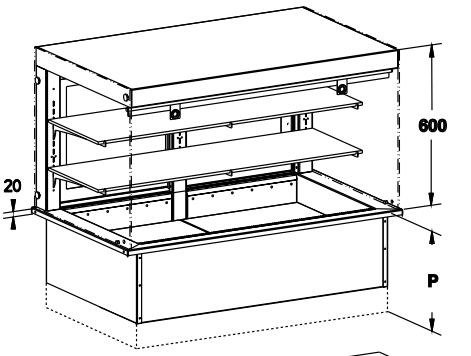
Electrical inlet
1.5 of cable unconnected on the ground

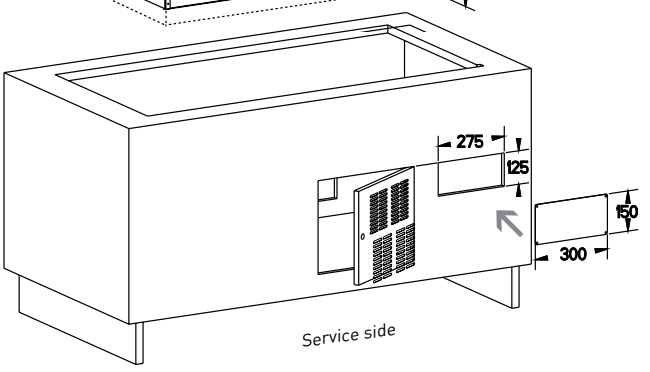
Electrical symbols
M = Mono phase cabling (1N 230V + PE)
Power indicated in Watts (W)
Cooling power given for an evaporation temperature of -15°C

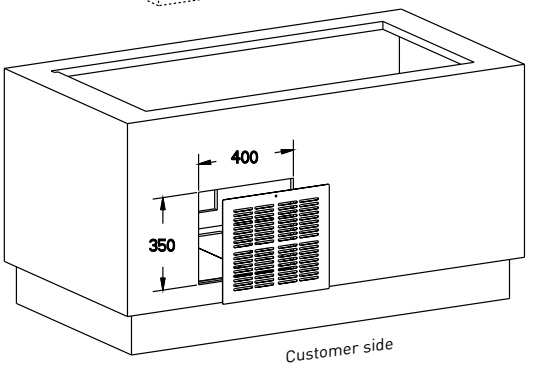












VISIO LINE

PULS'AIR SYSTEM - LONG TERM SERVICE - 24HR
3 OR 4-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELLS
WITH 3-LEVEL PULS'AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Display height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
No. of swing doors		1 door	2 doors	2 doors	2 doors
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1450 W	1800 W	2350 W
Weight		145 kg	184 kg	221 kg	257 kg
LED lighting under the ceiling	Curved	619257	619258	619259	619260
	Cubic	619261	619262	619263	619264
	Price*	**11 845 €**	**13 480 €**	**14 237 €**	**15 253 €**
LED lighting under the shelves and the ceiling	Curved	619265	619266	619267	619268
	Cubic	619269	619270	619271	619272
	Price*	**13 056 €**	**14 691 €**	**16 047 €**	**17 064 €**
Options					
Without condensing unit (remote unit)	Code	629156	629158	629161	629163
	Price	**-944 €**	**-1 198 €**	**-1 483 €**	**-1 667 €**
GN well	Code	629013	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**	**0 €**
Presentation display multi. (closed on the customer side by a fixed piece of glass) (1)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**



CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Blown air" chilled well, 105 mm in depth
- Refrigeration by liftable ventilated evaporator, de-icing by integrated electrical resistances
- Removable well bottom, blowing and air recovery ducts
- Insulation by 40 mm-thick CFC-free polyurethane foam
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Fuse protection
- Cooling, electric and drainage fluid passage on the right, service side

3 OR 4-LEVEL DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Four 10 mm tempered glass shelves
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2 x 75 W incandescent
- Open on the customer side
- Night curtain with lock (on 4-level display only)
- 1 or 2 swing doors on the service side
- Cold air circulation in the doors and the upper part of the display multideck to guarantee exceptional performance

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

DROP IN "BLOWN AIR" CHILLED WELLS
WITH 4-LEVEL PULS'AIR SYSTEM CHILLED DISPLAY MULTIDECK
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm
Well depth		290 mm	290 mm	290 mm
Display height		1050 mm	1050 mm	1050 mm
No. of swing doors		1 door	2 doors	2 doors
Cooling P.		1185 W	1440 W	2126 W
Electric P.		1000 W	1450 W	1800 W
Weight		162 kg	204 kg	241 kg
LED lighting under the ceiling	Code	619273	619274	619275
	Price*	**12 362 €**	**14 122 €**	**15 322 €**
LED lighting under the shelves and the ceiling	Code	619276	619277	619278
	Price*	**13 880 €**	**15 640 €**	**17 672 €**
Options				
Without condensing unit (remote unit)	Code	629158	629162	629163
	Price	**-1 198 €**	**-1 609 €**	**-1 667 €**
GN well	Code	629013	629013	629013
	Price	**0 €**	**0 €**	**0 €**

* inc. €7 environmental contribution



OPTIONS

Designation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Well for 200mm containers (2)	Code	629008	629008	629008	629008
	Price	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**
Well for 150 mm containers (2)	Code	629009	629009	629009	629009
	Price	**345 €**	**345 €**	**345 €**	**345 €**
Raiser for flush presentation (per GN 1/1) - unit	Code	629007	629007	629007	629007
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
UVC germ-killing lamp for display multideck	Code	629127	629128	629129	629130
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**
Evaporation tray (contents 2.75 L), 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**	**318 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (1)	Code	629051	629051	629051	629051
	Price	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (4-level supported display)	Code	629073	629073	629073	
	Price	**-492 €**	**-492 €**	**-492 €**	
4-level display multideck delivered without night curtain	Code	629057	629058	629059	
	Price	**-1 008 €**	**-1 092 €**	**-1 175 €**	
Textile curtain (1)	Code	629047	629048	629049	629050
	Price	**698 €**	**698 €**	**799 €**	**799 €**
Tilted shelf - unit (3)	Code	629024	629025	629026	629027
	Price	**64 €**	**64 €**	**64 €**	**64 €**
Additional shelf with stainless steel consoles - unit (3)	Code	629028	629029	629030	629031
	Price	**446 €**	**446 €**	**559 €**	**559 €**
Flaps on the public side (1)	Code	629085	629086	629087	629088
	Price	**2 220 €**	**2 220 €**	**2 799 €**	**4 289 €**
Vertical LED lighting for a display with night curtain (4)	Code	629065	629065	629065	
	Price	**906 €**	**906 €**	**906 €**	
With tropicalised unit (5)	Code	629171	629171	629171	629171
	Price	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**	**1 005 €**

(1) Only for the cubic 3-level display - (2) Caution, the unit must be able to be installed remote from the well - (3) Option incompatible with the LED lighting under each shelf
(4) 2 LED strips placed at the front of the display + ceiling. Only for the 4-level display. (5) To be used between ambient temperatures of +26°C and +43°C and 60 % humidity max.
Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

Ventilation is vital in the front of the substructure on the customer side
The use of a tropicalised unit requires minimum ventilation of: 565x500 mm

To facilitate access to the unit and guarantee the best performance, provide a gate or hatch with ventilation on the service side

DROP-IN DIMENSIONS - 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

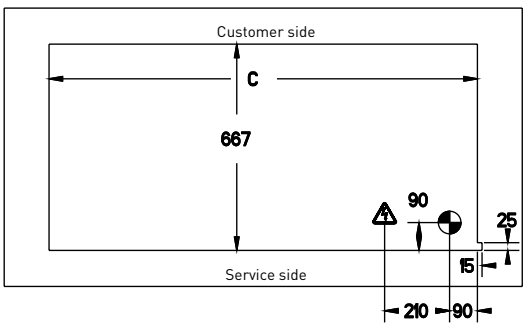
WELL DEPTH - P

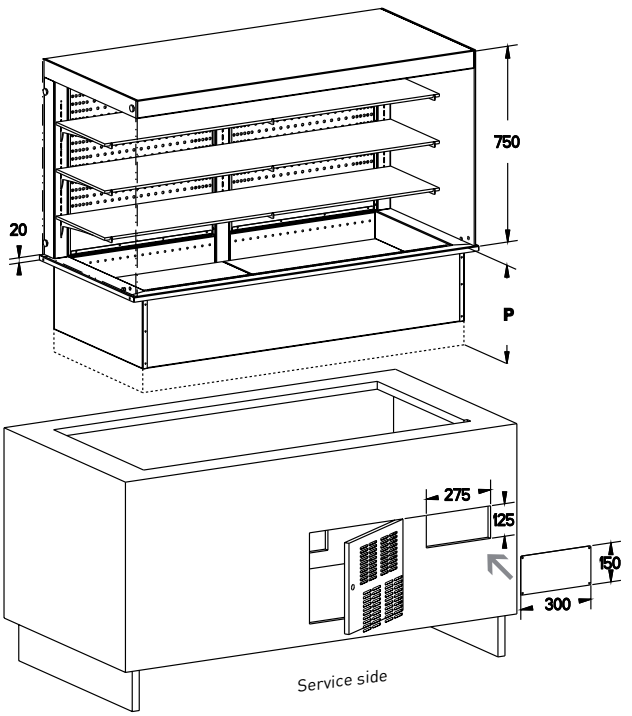
GN Cont.	Overall depth
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

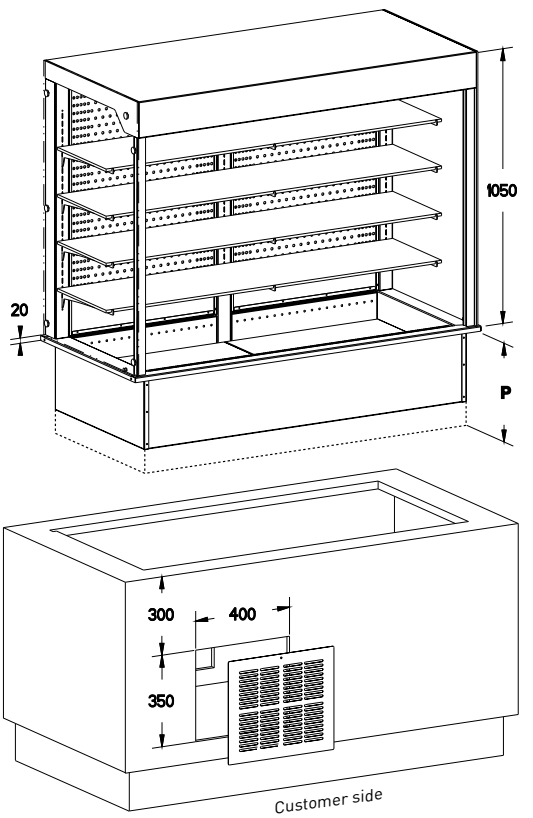
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Electrical inlet
1.5 of cable unconnected on the ground

Electrical symbols
M = Mono phase cabling (1N 230V + PE)
Power indicated in Watts (W)
Cooling power given for an evaporation temperature of -15°C







VISIO LINE

TEMPERED GLASS HOTPLATE
HEATED GANTRY



DROP IN TEMPERED GLASS HOTPLATE
DROP IN HEATED BUFFET

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Electric P.		600 W	900 W	1200 W	1500 W	1800 W
Weight		12 kg	18 kg	22 kg	28 kg	33 kg
	Code	622109	622110	622111	622112	622113
	Price*	**2 677 €**	**3 168 €**	**3 323 €**	**3 816 €**	**3 973 €**

OPTIONS

Designation		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Heating top with 55 mm cut-out	Code	629095	629095	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**

FOLDED SHEET HEATED GANTRIES

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
Electric P.		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard - infrared lamps	Round tube	618166	618067	618068	618069	618070
	Square tube	618240	618241	618242	618243	618244
	Price*	**1 754 €**	**1 864 €**	**1 997 €**	**2 246 €**	**2 520 €**

* inc. €7 environmental contribution

TEMPERED GLASS HOTPLATE, HEATED BUFFET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded black tempered glass hotplate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

HEATED GANTRY
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Temperature maintaining by infrared lamps of 250 W with protective grid

Folded sheet heated ramp
- Folded steel top
- Straight tempered glass sneeze guard, thickness 6 mm
- Two 40 x 40 mm square or Ø 42 mm round posts

Tempered glass heated ramp
- 6 mm thick tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered edges, composed of a 120 x 45 mm section beam
- Two Ø 42 mm round or 40 x 40mm square posts

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

HEATED GANTRY IN TEMPERED GLASS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Electric P.		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard - infrared lamps	Round tube	618076	618077	618078	618079	618080
	Square tube	618245	618246	618247	618248	618249
	Price*	**1 766 €**	**1 916 €**	**2 120 €**	**2 305 €**	**2 552 €**
Curved sneeze guard - infrared lamps	Round tube	618086	618087	618088	618089	618090
	Square tube	618250	618251	618252	618253	618254
	Price*	**1 892 €**	**2 123 €**	**2 365 €**	**2 572 €**	**2 789 €**
Full height protection glass	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Price	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**

HEATED GANTRY FOR BUFFET

Capacity		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Height		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Weight		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
Electric P.		500 W	500 W	750 W	1000 W	1250 W
Straight sneeze guard - infrared lamps	Round tube	618260	618261	618361	618461	618561
	Square tube	618262	618263	618264	618265	618266
	Price*	**1 987 €**	**2 267 €**	**2 471 €**	**2 768 €**	**3 113 €**
Curved sneeze guard - infrared lamps	Round tube	618267	618268	618107	618108	618109
	Square tube	618269	618270	618271	618272	618273
	Price*	**2 771 €**	**3 002 €**	**3 500 €**	**3 797 €**	**4 228 €**

* inc. €7 environmental contribution

VISIO LINE | DESPATCH HEATED TABLET



DESPATCH HEATED TABLETS WITH CURVED SNEEZE GUARD

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Weight		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	53 Kg
Electric P.		380 W	690 W	900 W	1100 W	1300 W
LED lighting over the 2 levels	Round tube	618091	618092	618093	618094	618095
	Square tube	618255	618256	618257	618258	618259
	Price*	**3 590 €**	**4 160 €**	**5 265 €**	**5 502 €**	**5 739 €**

OPTION

Capacity		**2 GN 1/1**	**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**
Mirror polish vertical posts (per sneeze guard)	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Price	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**	**202 €**

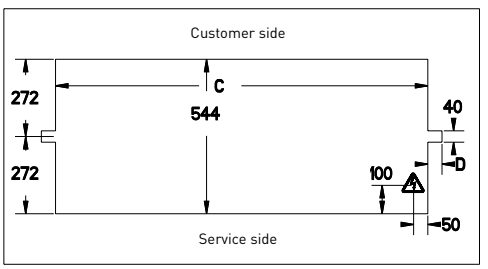
* inc. €7 environmental contribution

DESPATCH HEATED TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Heating tablet in 120x45 mm section folded sheet with black tempered glass Hotplate with integrated resistances
- Two 40 x 40 mm square or Ø 42 mm round posts
- LED lighting on each level
- 6 mm curved tempered glass sneeze guard with rounded and chamfered corners

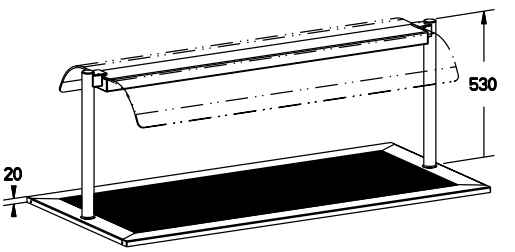
ACCESSORIES
- The accessories (GN containers; etc.) are optional

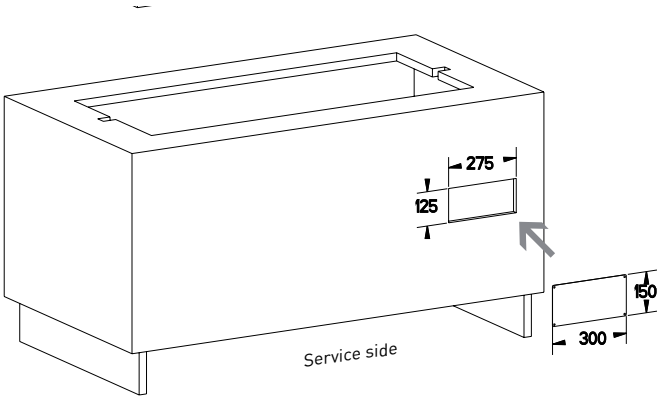
DROP-IN DIMENSIONS - C

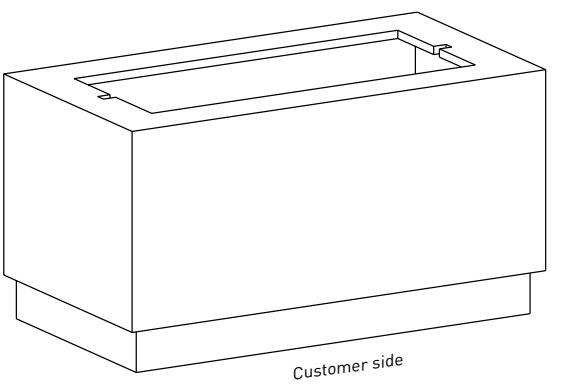
2 GN	664 x 544 mm
3 GN	986 x 544 mm
4 GN	1311 x 544 mm
5 GN	1633 x 544 mm
6 GN	1958 x 544 mm











VISIO LINE

1-LEVEL HEATED DELI DISPLAY MULTIDECK
2-LEVEL HEATED DISPLAY MULTIDECK



DROP IN TEMPERED GLASS HOTPLATES WITH 1-LEVEL HEATED DELI DISPLAY

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height - heated top		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Height - display multideck		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Electric P.		1010 W	1590 W	2020 W	2600 W
Weight		58 kg	76 kg	91 kg	108 kg
	Curved	622119	622120	622121	622122
	Cubic	622123	622124	622125	622126
	Price*	**7 831 €**	**9 033 €**	**9 277 €**	**10 269 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Sliding doors on the service side	Code	629074	629075	629076	629077
	Price	**834 €**	**834 €**	**966 €**	**966 €**
Hotplates with 55 mm cut-out - per element	Code	629095	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Top with an embedded black tempered glass hotplate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

1-LEVEL DELI DISPLAY
- 1 folded sheet heated shelf with embedded black tempered glass Hotplates with integrated resistances
- LED lighting in the upper part and under the shelf in the display multideck
- 6 mm tempered glass display multideck
- Closed on the customer side by a piece of glass on pivoting and removable rail to facilitate cleaning
- Open on the service side
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the shelf by 2 touch thermostats with delayed start clock

2-LEVEL DISPLAY MULTIDECK
- 2 folded sheet heated shelves with embedded black tempered glass hotplates with integrated resistances
- LED lighting in the upper part and under the shelves in the display multideck
- 6 mm tempered glass display multideck
- Open on the customer side
- 2 sliding doors on the service side
- 30 mm rockwool insulation
- Temperature adjustment for the top and the 2 heated shelves by 2 touch thermostats with delayed start clock

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are optional

DROP IN TEMPERED GLASS HOTPLATES
2-LEVEL HEATED DISPLAY MULTIDECK

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height - heated top		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Height - display multideck		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Electric P.		1380 W	2200 W	2760 W	3580 W
Weight		71 kg	92 kg	111 kg	132 kg
	Curved	622127	622128	622129	622130
	Cubic	622131	622132	622133	622134
	Price*	**10 241 €**	**11 979 €**	**12 500 €**	**13 880 €**
Option					
Presentation display multideck (closed on the customer side by a fixed piece of glass)	Code	629043	629044	629045	629046
	Price	**394 €**	**439 €**	**485 €**	**531 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Mirror polished back in place of the sliding doors (display multideck supported)	Code	629090	629090	629090	629090
	Price	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**	**-352 €**
Hotplates with 55 mm cut-out - per element	Code	629095	629095	629095	629095
	Price	**673 €**	**673 €**	**673 €**	**673 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219	629219	629219	629219
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
Separate control for each heated shelf	Code	629220	629220	629220	629220
	Price	**296 €**	**296 €**	**296 €**	**296 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097	629097	629097	629097
	Price	**124 €**	**124 €**	**124 €**	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004	629004	629004	629004
	Price	**155 €**	**155 €**	**155 €**	**155 €**
White tempered glass plates	Code	629098	629098	629098	629098
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**

* inc. €7 environmental contribution

VISIO LINE

BAIN-MARIE FOR GN 1/1-150 MM CONTAINER DEPOSIT TABLETS



DROP IN WET BAIN-MARIE (AUTOMATIC FILLING)
DROP IN VENTILATED AIR BAIN-MARIE

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**820 mm**	**1150 mm**	**1475 mm**	**1800 mm**	**2150 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height - wet bain-marie		265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Height - ventilated air bain-marie		220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Weight		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Electric P. - wet bain-marie		1500 W	2250 W	3000 W (1)	T - 3750 W	T - 4500 W
Electric P. - ventilated air bain-marie		500 W	1000 W	1000 W	1500 W	2500 W (1)
Wet bain-marie		622135	622136	622137	622138	622139
Ventilated air bain-marie		622140	622141	622142	622143	622144
	Price*	**3 938 €**	**4 203 €**	**4 327 €**	**4 628 €**	**4 775 €**

(1) Caution, pass in three phase 3N 400 V+PE with a heated gantry

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Wet bain-marie with manual fill	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Price	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**	**-459 €**
Well for 200 mm containers	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Price	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**	**356 €**
GN 1/1-150 container with handles and lid	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Price	**140 €**	**140 €**	**140 €**	**140 €**	**140 €**

ERGONOMIC DEPOSIT TABLETS WITHOUT LIGHTING

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Glass deposit tablet		618279	618280	618281	618282	618283
Stainless steel deposit tablet		618274	618275	618276	618277	618278
	Price*	**1 027 €**	**1 109 €**	**1 178 €**	**1 212 €**	**1 284 €**

* inc. €7 environmental contribution

BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

Wet bain-marie well
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain-marie well
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

ERGONOMIC DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Ø 42 mm round tube vertical posts
- Glass or folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side

DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Ø 42 mm round or 40x40mm square tube vertical posts
- Folded sheet deposit tablet with or without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side

SNEEZE GUARD
- 6 mm thick straight or curved tempered glass sneeze guard with or without lighting, composed of a 120 x 45 mm section beam

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are option

STAINLESS STEEL DEPOSIT TABLETS WITH PROTECTIVE GLASS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		10 Kg	13 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Without lighting	Round tube	618120	618121	618122	618123	618124
	Square tube	618284	618285	618286	618287	618288
	Price*	**548 €**	**656 €**	**761 €**	**814 €**	**927 €**
LED spot lighting (equivalent 50 W) on each post	Round tube	618130	618131	618132	618133	618134
	Square tube	618289	618290	618291	618292	618293
	Price*	**1 287 €**	**1 333 €**	**1 413 €**	**1 474 €**	**1 677 €**

1-LEVEL SNEEZE GUARD LED LIGHTING (1 LED SPOT PER GN)

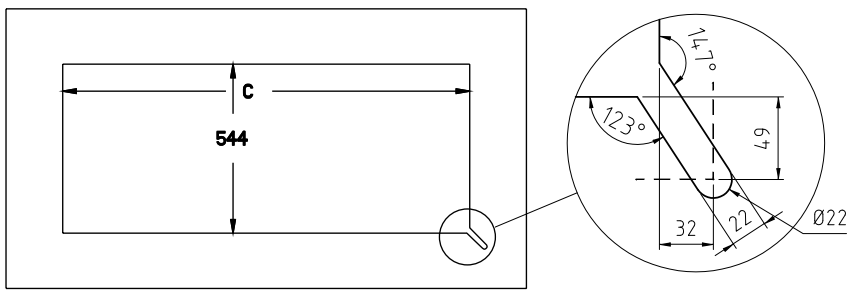
Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**790 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Electric P.		16 W	24 W	32 W	40 W	48 W
Straight sneeze guard, no lighting	Round tube	618001	618002	618003	618004	618005
	Square tube	618101	618102	618103	618104	618105
	Price*	**609 €**	**669 €**	**706 €**	**970 €**	**1 048 €**
Curved sneeze guard, no lighting	Round tube	618013	618014	618015	618016	618017
	Square tube	618301	618302	618303	618304	618305
	Price*	**709 €**	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**	**1 393 €**
Straight sneeze guard with LED lighting (1 LED spot per GN)	Round tube	618019	618020	618021	618022	618023
	Square tube	618401	618402	618403	618404	618405
	Price*	**1 279 €**	**1 458 €**	**1 545 €**	**1 653 €**	**1 951 €**
Curved sneeze guard with LED lighting (1 LED spot per GN)	Round tube	618031	618032	618033	618034	618035
	Square tube	618501	618502	618503	618504	618505
	Price*	**1 535 €**	**1 669 €**	**1 791 €**	**1 927 €**	**2 198 €**

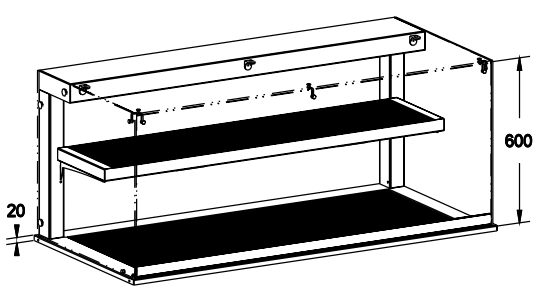
OPTION

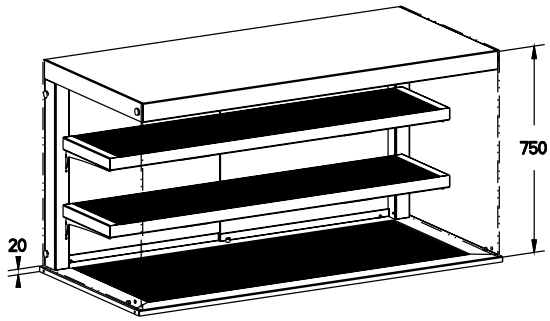
		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Full height protection glass	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Price	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**	**209 €**

* inc. €7 environmental contribution




C
544
147°
123°
49
32
22
Ø22


600
20


750
20

DROP-IN DIMENSIONS - C

Heated display

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

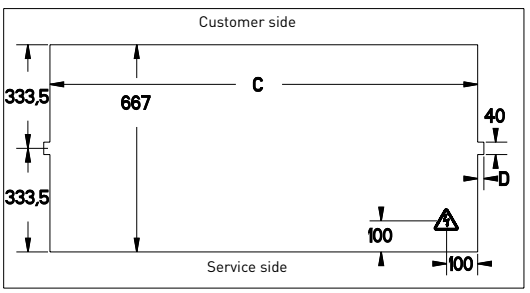
Bain-marie

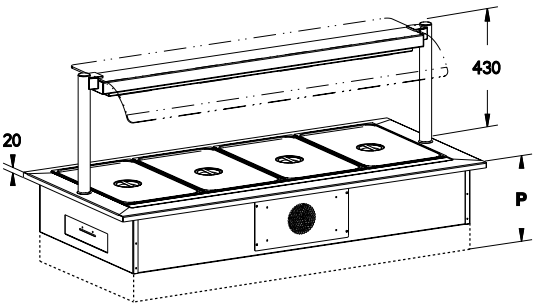
2 GN 1/1-150	710 x 667 mm
3 GN 1/1-150	1043 x 667 mm
4 GN 1/1-150	1377 x 667 mm
5 GN 1/1-150	1710 x 667 mm
6 GN 1/1-150	2043 x 667 mm

WELL DEPTH - P

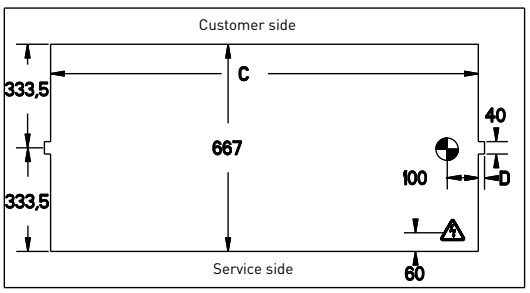
GN Cont.	Overall depth
150 mm	462 mm
200 mm	512 mm

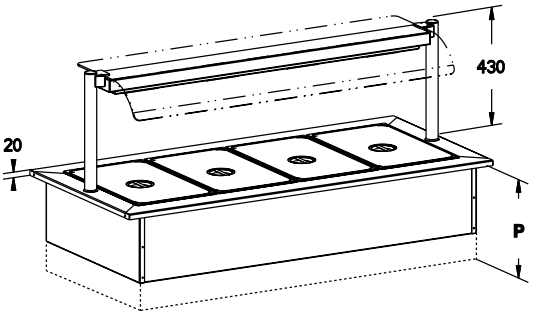
Ventilated air bain-marie

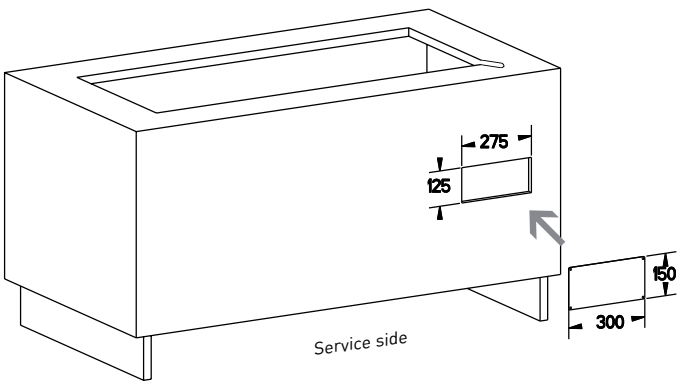


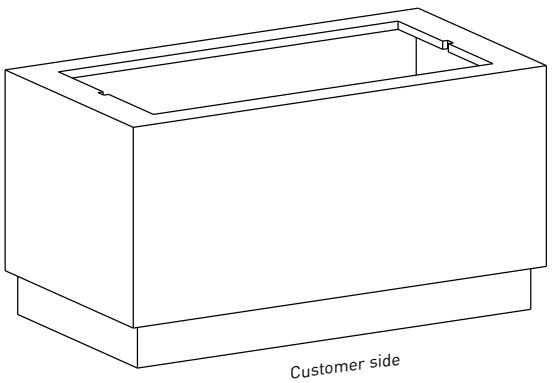


Wet bain-marie









Pi Creation is a designer-manufacturer specializing in custom furniture and distribution counters.

Our equipment is designed in our design offices and manufactured in our workshops by teams of specialists (designers of catering systems, draftsmen, stainless steel boilermakers, carpenters, marble makers, electricians, refrigerators maker) highly qualified, attached to their know-how in catering equipment, and mobilized to meet your specific customization needs.

CONTACT US TO STUDY YOUR PROJECT



A complete wooden frame offer

Sometimes the structure needs to be lightened for certain projects.

With its integrated industrial woodwork department, Vauconsant can also produce your most advanced design projects with full-wood frames and its Visio Line range of drop in modules

20 mm thick granite or reconstituted stone tops

Vauconstant is now able to offer 20 mm thick granite or reconstituted stone tops

Just as refined but lighter and more economical, they provide a modern touch to food distribution equipment

With straight tops, Vauconsant can produce curved edges with a perfect finish, at the ideal height: 30 mm, 50 mm, 100 mm and so on.

Contact us for a calculated approach and a realistic snapshot of your project





BESPOKE PROJECTS

BY PI CREATION







AUTOSERVICIO ESCOLAR

AUTOSERVICIOS "OASIS ESTÁNDAR"	**158 - 177**
AUTOSERVICIOS "RÉCRÉA KID"	**178 - 195**
AUTOSERVICIOS "COLORADO"	**196 - 219**

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

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Totalmente de acero inoxidable. Encimera con acabado liso vibrado con un reborde delantero de 110 mm en acabado liso satinado.
- Frontal y lateral en melamina hidrófuga de 19 mm colocada a 150 mm del suelo
- Rampa compuesta por 3 tubos de Ø 30 mm en acero inoxidable sobre realces (de altura 800mm).
- Esquinera de acero inox. en parte inferior y perfil específico en acero inox. 60 mm de espesor en los laterales del frontal.
- Estándar se entregan con revestimiento exterior.
- Cuatro gatos regulables en altura.
- 7 colores lisos y 3 tonos de madera. Carta de colores disponible en la página 421.
  NB: incluir en el pedido la referencia del color deseado, para que todos los revestimientos de los muebles se preparen en el color correcto.
  Consúltenos para cualquier otro color no incluido en la carta de colores estándar.

+ rendimiento

- Con una tecnología de frío ventilado perfectamente controlada, el aire frío circula de forma homogénea en el interior de las vitrinas para conservar mejor el sabor de los platos presentes sin resecar.

+ fácil de limpiar

- Elementos de unión entre muebles permiten unir e interconectar diferentes muebles. Tres modelos diferentes en función de los muebles incluidos en la entrega (y en el precio de los muebles).
- Pieza moldeada en neopreno alimentario para unir, los elementos están perfectamente unidos entre sí. Más fácil de limpiar, ningún riesgo de depósito de alimentos entre sus elementos.

+ ergonomía

- Grupo de refrigeración sobre guías telescópicas para un fácil acceso (mantenimiento).
- Circuitos de aire extraíbles sin necesidad de herramientas para su limpieza.
- Rampas de altura 800 mm, para bandejas.
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con botones sensibles.

+ estética

- Hueco en los muebles adaptado a una presentación emergente de los materiales de animación (gama Modulo).
- Una gama de colores y matices para los revestimientos exteriores.

+ ahorros

- Al estar equipados de serie con una función de encendido diferido programable, los dispositivos de frío y caliente solo consumen lo imprescindible para el servicio.
- Grupos compresores Eco-Power más potentes y económicos al mismo tiempo (hasta un 20% de ahorro de energía).

Conforme con las directrices de AFNOR AC D40-004 y NF

- Las vitrinas refrigeradas garantizan una temperatura en el centro de los productos que respeta estrictamente las directrices de AFNOR AC D40-004.
- Nuestros muebles cumplen con los estándares NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-89, NF EN 60335-2-49, NF EN 60335-2-50, y NF EN 60335-2-12





Los muebles esenciales, con las capacidades más flexibles y una gama de tonos variada, para un servicio óptimo en restauración colectiva.

La rampa de bandejas está incluida en el precio de los muebles. La rampa es continua para muebles instalados en línea, con una longitud máxima de 4 m.

OASIS

UNA GAMA FUNCIONAL, ERGONÓMICA Y ELEGANTE PARA RESTAURACIÓN TIPO BUFFET



OASIS
PRESENTATORES DISTRIBUIDORES

ZÓCALO
- Totalmente de acero inoxidable.
- Dos alturas: 240 y 340 mm.
- Cuatro gatos regulables en altura. Opcionalmente, cuatro ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, dos de ellas con freno.

ESTRUCTURA SUPERIOR
- Acero inoxidable con piezas de unión de aluminio esmaltado
- Cuatro tubos verticales de 42 mm de diámetro
- Soportes de alambre para mayor higiene.

- Distribuidor de vasos : para vasos tamaño maxi diám. 82 / A. 100.
- Distribuidor para 6 cestas de vasos de 500x500 mm de altura máxima 100 mm. Vaso de altura máxima 100 mm.
- Distribuidor para bandejas y cubiertos :
- Modelo simple : Incluye: 3 cubetas copoliéster transparentes GN1/3 H 100 mm para cubiertos.
- Modelo doble : Incluye: 6 cubetas copoliéster transparentes GN1/3 H 100 mm para cubiertos.



PRESENTATORES DISTRIBUIDORES PARA VASOS Y CESTAS DE LAVADO

MODELOS		PARA VASOS		PARA CESTAS DE LAVADO	
Número de niveles		8	2x8	6	2 x6
Capacidad por pila : Vaso de diámetro 76/82:448 vasos		448	896	-	-
Vaso de diámetro 70/75: 504 vasos		504	1008	-	-
Cesta de vasos de altura máxima 100 mm		-	-	6	12
Longitud total		855 mm	1582 mm	855 mm	1582 mm
Profundidad total		690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Altura total	Modelo con zócalo A.240 mm	1690 mm	1690 mm	1675 mm	1675 mm
	Modelo con zócalo A.340 mm	1790 mm	1790 mm	1775 mm	1775 mm
Modelo con zócalo A.240 mm	Código	854011	854012	854021	854022
	Precio	**2500,00 €**	**4270,00 €**	**1775,00 €**	**2730,00 €**
Modelo con zócalo A.340 mm	Código	854013	854014	854023	854024
	Precio	**2705,00 €**	**4645,00 €**	**1970,00 €**	**3105,00 €**
OPCIONES					
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**

PRESENTATORES DISTRIBUIDORES PARA BANDEJAS Y CUBIERTOS

MODELOS		MODELO SIMPLE	MODELO DOBLE
Capacidad por pila con bandejas 360x460 mm		160	320
Longitud total		855 mm	1582 mm
Profundidad total		690 mm	690 mm
Altura total	Modelo con zócalo A.240 mm	1000 mm	1000 mm
	Modelo con zócalo A.340 mm	1100 mm	1100 mm
Modelo con zócalo A.240 mm	Código	854031	854032
	Precio	**1285,00 €**	**1775,00 €**
Modelo con zócalo A.340 mm	Código	854033	854034
	Precio	**1485,00 €**	**2150,00 €**
OPCIONES			
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**



DISTRIBUIDOR PARA BANDEJAS Y CUBIERTOS

- Modelo simple : Incluye: 3 cubetas copoliéster transparentes GN1/3 H 100 mm para cubiertos y 1 cubeta copoliéster transparente GN2/1 H 200 mm para pan.
- Modelo doble : incluye: 6 cubetas copoliéster transparentes GN1/3 H 100 mm para cubiertos y 2 cubetas copoliéster transparente GN2/1 H 200 mm para pan.

DISTRIBUIDOR PARA BANDEJAS, CUBIERTOS Y VASOS

- Modelo doble : Incluye: 3 cubetas copoliéster transparentes GN1/3 H 100 mm para cubiertos y 1 cubeta copoliéster transparente GN2/1 H 200 mm para pan.

PRESENTATORES DISTRIBUIDORES PARA BANDEJAS, CUBIERTOS Y PAN

MODELOS		MODELO SIMPLE	MODELO DOBLE
Capacidad por pila con bandejas 360x460 mm		160	320
Longitud total		855 mm	1582 mm
Profundidad total		690 mm	690 mm
Altura total :	Modelo con zócalo A.240 mm	1500 mm	1500 mm
	Modelo con zócalo A.340 mm	1600 mm	1600 mm
Modelo con zócalo A.240 mm	Código	854051	854052
	Precio	**1460,00 €**	**2305,00 €**
Modelo con zócalo A.340 mm	Código	854053	854054
	Precio	**1655,00 €**	**2675,00 €**
OPCIONES			
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**



PRESENTATORES DISTRIBUIDORES PARA BANDEJAS, CUBIERTOS, PAN Y VASOS

MODELOS		MODELO DOBLE
Capacidad:	vaso de diámetro 76/82:448 vasos	280
	vaso de diámetro 70/75: 504 vasos	315
	cesta de vasos de altura máxima 100 mm	320
Longitud total		1582 mm
Profundidad total		690 mm
Altura total :	Modelo con zócalo A.240 mm	1690 mm
	Modelo con zócalo A.340 mm	1790 mm
Modelo con zócalo A.240 mm	Código	854062
	Precio	**3350,00 €**
Modelo con zócalo A.340 mm	Código	854064
	Precio	**3725,00 €**
OPCIONES		
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950
	Precio	**187,00 €**



BASE PRESENTADORA INDIVIDUAL

MODELOS		MODELO SIMPLE	MODELO DOBLE
L x P total		855 x 690 mm	1582 x 690 mm
Modelo con zócalo A.240 mm	Código	854081	854082
	Precio	**732,00 €**	**1015,00 €**
Modelo con zócalo A.340 mm	Código	854083	854084
	Precio	**1060,00 €**	**1370,00 €**



OASIS
PRESENTATORES DISTRIBUIDORES

NEW!



- Diseño de acero inoxidable. Estructura de tubo 25x50 mm.
- Marco soporte para 3 cubetas GN1/3 o 1 cubeta GN1/1.
- Se entregan con cubetas de acero inoxidable GN1/3 de 150 mm de altura sin asa (744015):

- Modelo 2 niveles - Ref. 854036: 6 cubetas
- Modelo 3 niveles - Ref. 854037: 9 cubetas

- 4 ruedas giratorias de material compuesto, 125 mm de diámetro, 2 con freno.

DISPENSADORES DE CUBIERTOS PORTÁTILES

MODELOS		2 NIVELES	3 NIVELES
Capacidad de cubiertos		300	450
Longitud total		680 mm	680 mm
Profundidad total		632 mm	632 mm
Altura total		992 mm	1292 mm
Peso neto		17 kg	24 kg
Carga máxima		60 kg	90 kg
Dispensadore de cubiertos portátile	Código	854036	854037
	Precio	**975,00 €**	**1230,00 €**



CUBA REFRIGERADA

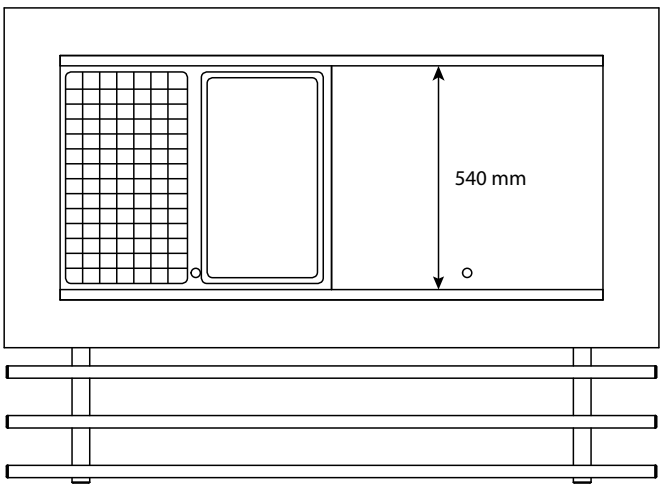
Un formato integral más práctico para conservar mejor la temperatura.



En Bourgeat, las cubas refrigeradas de «frío estático» para los buffets y las cubas de «frío ventilado» son en formato Gastronorm en su longitud (2GN, 3GN, 4 GN, etc.) pero «integral» en anchura.

Este formato «integral» muy práctico permite colocar parrillas o cubetas GN en el fondo de la cuba.
La temperatura se conserva de forma óptima pues el aire frío circula perfectamente dentro de la cuba y por encima de la cubeta.

Si prefiere que las cubetas descansen en los bordes de la cuba, tiene la opción de elegir un marco específico en formato GN1/1. Encargar por separado (1 marco por cubeta) ref. 854982.



Cuba en formato GN «integral».

OASIS
MUEBLES REFRIGERADOS





MUEBLES CON CUBA "FRÍO ESTÁTICO" SIN DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longitud total		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		700 W	700 W	700 W	1000 W
Potencia frigorífica		272 W	272 W	272 W	396 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo sin despensa - Cuba de altura 30 mm	Código	853033	853024	853025	853026
	Precio	**5405,00 €**	**5595,00 €**	**6145,00 €**	**6590,00 €**
Modelo sin despensa - Cuba de altura 90 mm	Código	853093	853094	853095	853096
	Precio	**5930,00 €**	**5945,00 €**	**6210,00 €**	**6935,00 €**
OPCIONES					
3 - Conjunto 2 estanterías	Código	854913	854914	854915	854916
	Precio	**470,00 €**	**500,00 €**	**531,00 €**	**554,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- 2 alturas de cuba: 30 mm con fondo en pendiente, para entremeses y postres; 90 mm con fondo plano y ángulos con radios para bebidas.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (se tienen que pedir los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos por separado).

FRÍO
- refrigeración de la cuba por serpentín de cobre.
- aislamiento de espuma de poliuretano inyectada.
- termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Incluye función de encendido diferido.
- cubeta de evaporación con resistencia.
- Despensas refrigeradas :

- modelos 3 GN y 4 GN : reserva con 1 puerta.
- modelos 5 GN y 6 GN : reserva con 2 puertas.
- Se suministra sin cable de alimentación.
- Grupo frigorífico al R455a. Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.

OPCIÓN PRESENTADOR REPOSAPLATOS
- disponible con iluminación led (1 lámpara a la derecha de cada módulo GN). Laterales D.42 mm.



MUEBLES CON CUBA "FRÍO ESTÁTICO" CON DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacidad de la reserva de cubetas GN1/1 H65 por puerta		8	8	8	8
Longitud total		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		200 kg	230 kg	260 kg	300 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		800 W	800 W	1000 W	1150 W
Potencia frigorífica		396 W	396 W	665 W	665 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo con despensa - Cuba de altura 30 mm	Código	853223	853224	853225	853226
	Precio	**7595,00 €**	**8230,00 €**	**8500,00 €**	**9820,00 €**
Modelo con despensa - Cuba de altura 90 mm	Código	853293	853294	853295	853296
	Precio	**8160,00 €**	**8360,00 €**	**9160,00 €**	**9955,00 €**
OPCIONE					
Ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	854950	854950	854950	854948
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**339,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**



PRESENTADOR REPOSAPLATOS PARA MODELOS CON O SIN DESPENSA

		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x A total		1139 x 420 x 430 mm	1464 x 420 x 430 mm	1789 x 420 x 430 mm	2122 x 420 x 430 mm
Potencia		24 W	32 W	40 W	48 W
Peso neto		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo con iluminación por lámpara de leds	Código	853323	853324	853325	853326
	Precio	**1445,00 €**	**1500,00 €**	**1710,00 €**	**2400,00 €**

OASIS
MUEBLES REFRIGERADOS

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- altura de cuba : 90 mm con fondo plano y ángulos con radios.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo a ambos lados (se tiene que pedir el expositor reposaplatos por separado).

FRÍO
- refrigeración de la cuba por serpentín de cobre.
- aislamiento de espuma de poliuretano inyectada.
- termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Incluye función de encendido diferido.
- cubeta de evaporación con resistencia.
- Se suministra sin cable de alimentación.
- Grupo frigorífico al R455a. Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.

OPCIÓN MAMPARA CONTRA ESTORNUDOS
- disponible con iluminación led (1 lámpara a la derecha de cada módulo GN). Laterales D.42mm.

MUEBLE BUFFET CON CUBA "FRÍO ESTÁTICO"

Modelos		4 GN	5 GN
Longitud total		2066 mm	2391 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Peso neto		220 kg	250 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg
Potencia		300 W	300 W
Potencia frigorífica		272 W	272 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V
Buffet sin despensas - Cuba de altura 90mm	Código	853594	853595
	Precio	**7550,00 €**	**8175,00 €**
OPCIONES			
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**



MAMPARA CONTRA ESTORNUDOS PARA MUEBLE BUFFET

		4 GN	5 GN
Longitud total		1464 mm	1789 mm
Profundidad total		480 mm	480 mm
Altura total		430 mm	430 mm
Potencia		32 W	40 W
Peso neto		22 kg	27 kg
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V
Modelo con iluminación por lámpara de leds	Código	853344	853345
	Precio	**1270,00 €**	**1645,00 €**



ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- altura de cuba : 90 mm con fondo plano y ángulos con radios.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (se tienen que pedir los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos por separado).

FRÍO
- Refrigeración de la cuba por evaporador ventilado abatible.
- aislamiento de espuma de poliuretano inyectada.
- termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Incluye función de encendido diferido.
- cubeta de evaporación con resistencia.
- Se suministra sin cable de alimentación.
- Grupo frigorífico al R455a. Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.

PRESENTADOR REPOSAPLATOS
- disponible con iluminación led (1 lámpara a la derecha de cada módulo GN). Laterales D.42 mm.

MUEBLE CON CUBA "FRÍO VENTILADO"

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN
Longitud total		1209 mm	1534 mm	1859 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		200 kg	230 kg	260 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		2650 W	3000 W	3550 W
Potencia frigorífica		1185 W	1185 W	1140 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modelo sin reserva - Cuba de altura 90 mm	Código	853303	853304	853305
	Precio	**8055,00 €**	**8815,00 €**	**9615,00 €**
OPCIONES				
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**



PRESENTADOR REPOSAPLATOS

		3 GN	4 GN	5 GN
Longitud total		1139 mm	1464 mm	1789 mm
Profundidad total		420 mm	420 mm	420 mm
Altura total		430 mm	430 mm	430 mm
Potencia		24 W	32 W	40 W
Peso neto		15 kg	20 kg	25 kg
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modelo con iluminación por lámpara de leds	Código	853323	853324	853325
	Precio	**1445,00 €**	**1500,00 €**	**1710,00 €**



OASIS
MUEBLES REFRIGERADOS





VITRINAS REFRIGERADAS - 3 NIVELES - SIN DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longitud total		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Peso neto		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		2200 W	2300 W	2400 W	2500 W
Potencia frigorífica		1185 W	1185 W	1440 W	2126 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo sin despensas - Cuba plana	Código	853133	853104	853105	853106
	Precio	**14745,00 €**	**15455,00 €**	**16640,00 €**	**18150,00 €**
Modelo sin despensas - Cuba de altura 30mm	Código	853233	853204	853205	853206
	Precio	**15355,00 €**	**15680,00 €**	**16860,00 €**	**18710,00 €**
Modelo sin despensas - Cuba de altura 90mm	Código	853193	853194	853195	853196
	Precio	**15665,00 €**	**16160,00 €**	**17020,00 €**	**18690,00 €**
OPCIONES					
Conjunto 2 estanterías	Código	854923	854924	854925	854926
	Precio	**467,00 €**	**500,00 €**	**531,00 €**	**550,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- 3 tipos de cuba: plana neutra, 30 mm y 90 mm, todas con fondo plano y ángulos redondeados para las bebidas.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (se tienen que pedir los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos por separado).

FRÍO
- Refrigeración por frío ventilado: las superficies de los modelos "cuba plana" y "cuba de 90 mm de profundidad" no están refrigeradas - las superficies de los modelos "cuba de 30mm de profundidad" están refrigeradas.
- aislamiento de espuma de poliuretano inyectada.
- garantía de 8 °C por término medio en el interior de los alimentos a 25 °C de temperatura ambiental durante 1 hora y 30 minutos desde la apertura de la cortina.
- termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Incluye función de encendido diferido.
- grupo de refrigeración montado sobre guías telescópicas.
- cubeta de evaporación con resistencia.

VITRINA
- 3 niveles de presentación de cristal templado (6 mm de grosor).
- Separadores laterales con doble acristalado.
- Dos puertas correderas por el lado de servicio.
- Se entrega con cortina textil para abrir el lado del público.
- Iluminación con leds en parte superior.

Despensas refrigeradas :
- modelos 3 GN y 4 GN : reserva con 1 puerta.
- modelos 5 GN y 6 GN : reserva con 2 puertas.

- Se suministra sin cable de alimentación.
- Grupo frigorífico al R455a. Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.



VITRINAS REFRIGERADAS - 3 NIVELES - CON DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Capacidad de la reserva de cubetas GN1/1 H65 por puerta		8	8	8	8
Longitud total		1465 mm	1660 mm	2010 mm	2335 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		1800 mm	1800 mm	1800 mm	1800 mm
Peso neto		315 kg	335 kg	355 kg	380 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		2300 W	2300 W	2500 W	2700 W
Potencia frigorífica		1440 W	1440 W	1727 W	2126 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo con despensa - Cuba plana	Código	853403	853404	853405	853406
	Precio	**16790,00 €**	**17630,00 €**	**20100,00 €**	**22175,00 €**
Modelo con despensa - Cuba de altura 30 mm	Código	853603	853604	853605	853606
	Precio	**17820,00 €**	**18080,00 €**	**20505,00 €**	**22765,00 €**
Modelo con despensa - Cuba de altura 90 mm	Código	853493	853494	853495	853496
	Precio	**17445,00 €**	**18185,00 €**	**21055,00 €**	**23125,00 €**
OPCIONES					
Ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854948
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**339,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**

OASIS
MUEBLES CALENTADORES





MUEBLE CON CUBA BAÑO MARÍA CON AGUA O DE AIRE SIN DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longitud total		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia Baño maría con agua Potencia Baño maría de aire		2100 W 1700 W	2800 W 3300 W	3500 W 3300 W	4200 W 4900 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Baño maría con agua - sin despensa	Código	851033	851034	851035	851036
	Precio	**5425,00 €**	**6145,00 €**	**6825,00 €**	**7435,00 €**
Baño maría de aire - sin despensa	Código	851013	851014	851015	851016
	Precio	**5115,00 €**	**5615,00 €**	**6300,00 €**	**7050,00 €**
OPCIONES					
Conjunto 2 estanterías	Código	854933	854934	854935	854936
	Precio	**477,00 €**	**504,00 €**	**535,00 €**	**554,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (se tienen que pedir los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos por separado).
- Equipado con 2 tomas 2P+T 16A (a ambos extremos del lado de servicio).

CUBA
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Incluye función de encendido diferido
- Protegido por termostato de seguridad.
- Aislamiento de lana de vidrio.

BAÑO MARÍA CON AGUA
- Cuba radiada, grosor 2 mm, profundidad 190 mm para cubetas GN 1/1 y 2/1 (o diferentes con barras de división) de una altura máxima de 150 mm (no incluidas).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas.
- llenado automático con control de nivel.

BAÑO MARÍA DE AIRE
- Cuba radiada, grosor 2 mm, profundidad 210 mm para cubetas GN 1/1 y 2/1 (o diferentes con barras de división) de una altura máxima de 150 mm (no incluidas).
- Calentamiento mediante dos resistencias blindadas y ventilación por ventilador centrífugo.
- Circuito de aire extraíble sin herramientas para su limpieza.

DESPENSA
- Termostato de regulación con sensor regulable.
- Protegido por termostato de seguridad.
- Calentador de resistencias blindadas y ventilador centrífugo.
- 2 puertas correderas.

- Opción presentador rampa neutra : Presentador con mampara protectora combada de cristal templado, laterales diam. 42 mm.
- Opción presentador rampa calentadora : Presentador con mampara protectora combada de cristal templado, laterales diam. 42 mm y lámpara calentadora y de iluminación halógena (una lámpara a la derecha de cada módulo GN).
- Se suministra sin cable de alimentación.
- Marcado CE - estos baños maría están conformes con las normas NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-49 y NF EN 60335-2-50.



MUEBLE CON CUBA BAÑO MARÍA CON AGUA O DE AIRE CON DESPENSA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longitud total		1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia Baño maría con agua Potencia Baño maría de aire		3000 W 2600 W	3700 W 4200 W	4400 W 4200 W	5100 W 5800 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Baño maría con agua - con despensa	Código	851233	851234	851235	851236
	Precio	**7755,00 €**	**8300,00 €**	**8840,00 €**	**9500,00 €**
Baño maría de aire - con despensa	Código	851213	851214	851215	851216
	Precio	**7515,00 €**	**8245,00 €**	**8765,00 €**	**9630,00 €**
OPCIONES					
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**

OASIS
MUEBLES CALENTADORES - MUEBLES NEUTROS

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos deben encargarse por separado).
- Equipado con 2 tomas 2P+T 16A (a ambos extremos del mueble del lado de servicio).

ENCIMERA CALENTADORA
- Cristal templado de 6 mm de grosor con resistencia eléctrica adherida. Fácil mantenimiento con estanqueidad alrededor del cristal sin masilla.
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con teclas sensibles. Regulación de conjunto con función de encendido diferido.
- Opción presentador rampa neutra : Presentador con mampara protectora combada de cristal templado, laterales D42 mm..
- Opción presentador rampa calentadora : Presentador con mampara protectora combada de cristal templado, laterales D42 mm y lámpara calentadora y de iluminación halógena (una lámpara de 160 W a la derecha de cada módulo GN).
- Se suministra sin cable de alimentación.
- Marcado CE - estos muebles están conformes con las normas NF EN 60335-1 y NF EN 60335-2-12.



MUEBLE CON ENCIMERA CALENTADORA DE CRISTAL TEMPLADO

Modelos		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
Longitud total		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	210 kg
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Potencia		870 W	1305 W	1740 W	2175 W	2610 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Modelo sin despensas	Código	851022	851023	851024	851025	851026
	Precio	**4310,00 €**	**5005,00 €**	**5650,00 €**	**6385,00 €**	**7115,00 €**
OPCIONES						
Conjunto 2 estanterías	Código	854942	854943	854944	854945	854946
	Precio	**447,00 €**	**477,00 €**	**504,00 €**	**535,00 €**	**554,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**



PRESENTADOR

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x A total		814x420x430 mm	1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Potencia (modelo calentadore)		320 W	480 W	640 W	800 W	960 W
Peso neto		10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tensión (modelo calentadore) Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Presentador rampa neutra	Código		851313	851314	851315	851316
	Precio		**759,00 €**	**833,00 €**	**896,00 €**	**969,00 €**
Presentador rampa calentadora	Código	851302	851303	851304	851305	851306
	Precio	**1200,00 €**	**1560,00 €**	**2025,00 €**	**2270,00 €**	**2535,00 €**

ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos deben encargarse por separado).
- Se entrega con una toma 2P+T 16A estanca en la parte inferior por módulo GN.

ENCIMERA HUECA
- Altura del hueco: 150 mm.

Modelo presentado con la gama Modulo (página 242)





MUEBLE NEUTRO CON ENCIMERA HUECA

Modelos		2 GN	3 GN	4 GN
Longitud total		1014 mm	1365 mm	1710 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		135 kg	145 kg	155 kg
Carga máxima		150 kg	150 kg	150 kg
Modelo sin despensas	Código	854122	854123	854124
	Precio	**2780,00 €**	**3210,00 €**	**3615,00 €**
OPCIONES				
Conjunto 2 estanterías	Código	854962	854963	854964
	Precio	**443,00 €**	**479,00 €**	**507,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**



MAMPARA PROTECTORA

		2 GN	3 GN	4 GN
Longitud total		810 mm	1230 mm	1510 mm
Profundidad total		242 mm	242 mm	242 mm
Altura total		410 mm	410 mm	410 mm
Mampara protectora derecha con reposaplatos	Código	854972	854973	854974
	Precio	**698,00 €**	**716,00 €**	**732,00 €**

OASIS
MUEBLES NEUTROS



ESTRUCTURA

- Totalmente de acero inoxidable.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Parte inferior libre.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (los revestimientos laterales y el expositor reposaplatos deben encargarse por separado).
- Se entregada con una toma 2P+T estanca en la parte inferior.
- Mueble neutro con una abertura para cubetas : Formato del recorte : Muebel 2 GN : 1GN 1/1 – Muebles 3 hasta 6 GN : 1 GN 2/1 (altura máxima 200mm). Cubeta no suministrada.
- Opción rampa calentadora : Presentador con mampara protectora combada de cristal templado, laterales D42 mm y lámpara calentadora y de iluminación halógena (una lámpara a la derecha de cada módulo GN).





MUEBLES NEUTROS

Modelos		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6GN
Longitud total		884 mm	1209 mm	1534 mm	1859 mm	2184 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		130 kg	140 kg	150 kg	160 kg	170 kg
Carga máxima		150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
Mueble neutro con superficie plana - sin despensas	Código	854112	854113	854114	854115	854116
	Precio	**1780,00 €**	**2105,00 €**	**2390,00 €**	**2685,00 €**	**2920,00 €**
Mueble neutro con una abertura para cubetas - sin despensas	Código	854222	854223	854224	854225	854226
	Precio	**1875,00 €**	**2200,00 €**	**2490,00 €**	**2795,00 €**	**3040,00 €**
OPCIONES						
Conjunto 2 estanterías	Código	854952	854953	854954	854956	854957
	Precio	**447,00 €**	**477,00 €**	**504,00 €**	**535,00 €**	**556,00 €**
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950	854950	854950	854950	854950
	Precio	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**	**187,00 €**
Toma 16A 2P+T suplementaria (Hasta 3 tomas suplementarias)	Código	854955	854955	854955	854955	854955
	Precio	**200,00 €**	**200,00 €**	**200,00 €**	**200,00 €**	**200,00 €**
Mueble sin rampa	Código	854912	854912	854912	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000	855000	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985	854985	854985	854985	854985
	Precio	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978	854978	854978	854978	854978
	Precio	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**	**133,00 €**

- Totalmente de acero inoxidable.
- Encimera grosor 2mm finición lisa vibrada.
- 4 gatos regulables en altura.
- Se entrega con un revestimiento frontal y una rampa de bandejas de 800 mm de altura y 325 mm de profundo (los revestimientos laterales deben encargarse por separado).
- Plataforma reposapiés.
- Cajón con cerradura.
- Una toma 2P+T 16A estanca, no cableada.
- Una toma RJ45 estanca, no cableada.



MUEBLES DE CAJA

Modelos		
Longitud total		1534 mm
Profundidad total		820 mm
Altura total		900 mm
Peso neto		115 kg
Carga máxima		150 kg
Mueble de caja con rampa a la izquierda	Código	854510
	Precio	**3320,00 €**
Mueble de caja con rampa a la derecha	Código	854520
	Precio	**3320,00 €**



Mueble con rampa a la izquierda



Mueble con rampa a la derecha

OPCIONES

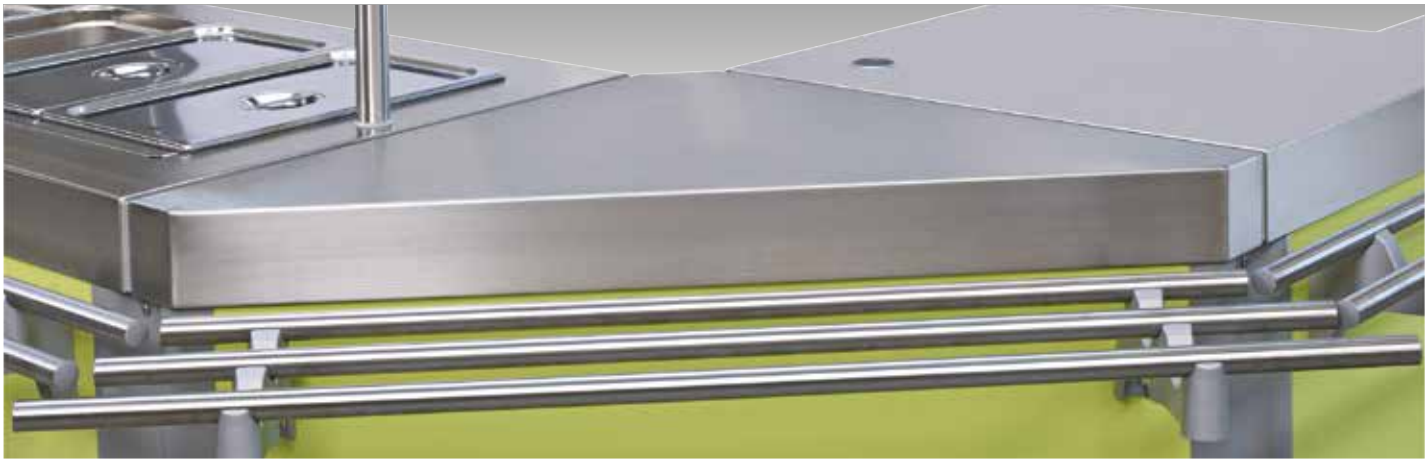
4 ruedas giratorias -125 mm diám. Chapa acero inoxidable, con base, 2 con freno.	Código	854950
	Precio	**187,00 €**
Toma 16A 2P+T suplementaria (Hasta 3 tomas suplementarias)	Código	854955
	Precio	**200,00 €**
Mueble sin rampa	Código	854912
	Precio	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000
	Precio	**106,00 €**
Zócalos acero inox (Precio del centimetro)	Código	854985
	Precio	**202,00 €**
Cable de alimentación extensible para elemento (hasta 3600 W)	Código	854978
	Precio	**133,00 €**



PRESENTADOR

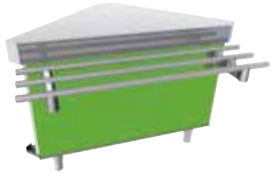
		3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
L x P x A total		1139x420x430 mm	1464x420x430 mm	1789x420x430 mm	2114x420x430mm
Potencia		480 W	640 W	800 W	960 W
Peso neto		15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Presentador rampa calentadora	Código	851323	851324	851325	851326
	Precio	**1560,00 €**	**2025,00 €**	**2235,00 €**	**2535,00 €**

OASIS
MUEBLES NEUTROS



MUEBLES DE ÁNGULO

Modelos		ángulo abierto lado de servicio	ángulo abierto lado de público
Longitud total		1464 mm	932 mm
Profundidad total		580 mm	758 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Mueble de ángulo 90°	Código	854291	854292
	Precio	**1745,00 €**	**1980,00 €**
Mueble de ángulo 45°	Código	854241	854242
	Precio	**1470,00 €**	**1700,00 €**
OPCIONE			
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**
Mueble sin rampa	Código		854912
	Precio		**A petición**



ángulo abierto lado de público



ángulo abierto lado de servicio

MUEBLES DE FACHADA

Modelos		
Longitud total		500 mm
Profundidad total		132 mm
Altura total		900 mm
Elemento de fachada central	Código	854402
	Precio	**891,00 €**
Elemento de fachada lateral derecha sin retorno	Código	854407
	Precio	**941,00 €**
Elemento de fachada lateral izquierda sin retorno	Código	854408
	Precio	**941,00 €**
OPCIONE		
Mueble sin rampa	Código	854912
	Precio	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000
	Precio	**106,00 €**



ESTRUCTURA
- Totalmente de acero inoxidable.
- Espesor encimera 2 mm, finición lisa vibrada.

MUEBLES CON ÁNGULO ABIERTO LADO DE PÚBLICO :
- se entregan con una rampa (Altura 800mm) y un revestimiento.

MUEBLES CON ÁNGULO ABIERTO LADO DE SERVICIO :
- se equipan con dos estantes.

MUEBLES DE FACHADA :
- Compatible con nuestros carros a nivel constante para platos (ref. 777326 y 777426) y estantes de vasos (ref.777706). Lado derecho o izquierdo en función de qué cara se dirija al servicio del público (Se entrega con 1 pie).

ELEMENTOS DE REVESTIMIENTO LATERAL :
- Sin revestimiento en los elementos externos 854407 / 854408 y los muebles de caja 854510 / 854520. Estos elementos se instalan a ambos lados del mueble o de la línea de autoservicio. Lado derecho o izquierdo en función de qué cara se dirija al servicio del público.

REALCE
- realce vendido individualmente (por ejemplo para un mueble 3GN se pueden poner hasta 3 realces en la cuba).

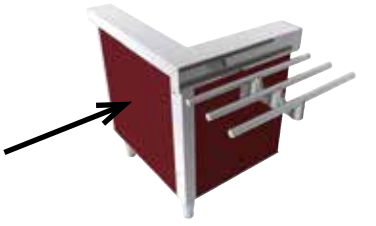
ELEMENTO DE RETORNO LATERAL

Modelos		Brazo izquierdo	Brazo derecho
Longitud total		675 mm	675 mm
Profundidad total		820 mm	820 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Elemento de retorno lateral	Código	854410	854420
	Precio	**1360,00 €**	**1360,00 €**
OPCIONE			
Opcional, mueble sin rampa	Código	854912	854912
	Precio	**A petición**	**A petición**
Más valor para revestimiento frontal inox (este aumento de valeor se aplica a cada mueble individual)	Código	855000	855000
	Precio	**106,00 €**	**106,00 €**



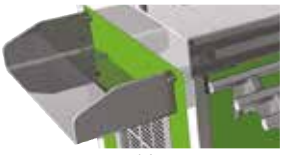
ELEMENTO DE REVESTIMIENTO LATERAL

Modelos		
Elemento lateral derecho inox	Código	854970
	Precio	**155,00 €**
Elemento lateral izquierdo inox	Código	854971
	Precio	**155,00 €**
Elemento lateral derecho en el color de revestimiento	Código	854980
	Precio	**270,00 €**
Elemento lateral izquierdo en el color de revestimiento	Código	854981
	Precio	**270,00 €**



ACCESORIOS COMUNES A LOS MUEBLES OASIS

Marco GN1/1 para el uso de cubetas GN (para cubas refrigeradas)	Código	854982
	Precio	**60,00 €**
Soporte para cubiertos (carga máxima: 15 kg)	Código	482220
	Precio	**151,00 €**
Realce para cuba ventilada (individualmente) - L x P x A mm 522 x 325 x 102 mm	Código	853350
	Precio	**193,00 €**



Soporte para cubiertos



Realce para cuba ventilada

STANDARD EQUIPMENT

- Table top with vibrated polished finish with a 110mm flanged front edge with a satin polished finish.
- 19 mm water-repellent melamine front and sides placed 120 mm from the floor.
- Ramp comprised of 3 trapezoidal sections made of "grey stainless steel" powder-coated aluminium 650 mm height on extensions with invisible fastener system.
- Stainless steel angle piece in the lower part and specific 40mm thick stainless steel profile on the sides of the front

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | -40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ performant

- High performance ventilated refrigeration technology. Evenness of cold air flow into the display unit.

+ easier to clean

- Inter-unit connectors enable the various units to be connected and interfaced. Three different models are provided and delivered depending on the unit (included in the unit prices).
- Food-grade neoprene moulded part for sealing; the elements have a perfect seal between them. Easier to clean, no risk of food deposits between the elements.

+ pleasant

- With tray rest placed at 650 mm height, all the meals are on easy access for children.

+ aesthetics

- A range of 33 colours and shades for front. See page 422-423

+ savings

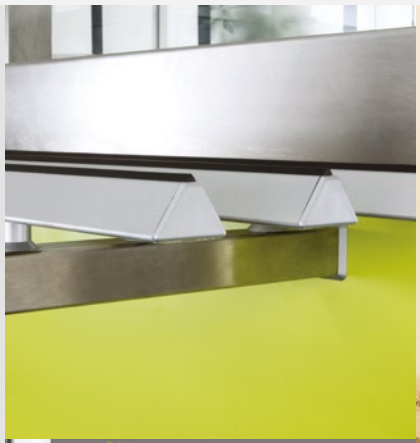
- Fitted as standard with deferred and programmable activation, the cold and hot technical elements only consume what is necessary for the service.
- More efficient and economical Eco-Power condensing units (energy saving of up to 20%).
- Only 60 dBa on average (vibration and heat emissions significantly reduced).

+ safety

- To prevent children from receiving burns, the water bath can be arranged perpendicularly to the self-service line.

Complies with AFNOR AC D40-004 directives

- Refrigerated display cabinets guarantee a centre temperature for products that strictly complies with the AFNOR AC D40-004 directives in terms of meal retailing in the catering industry.









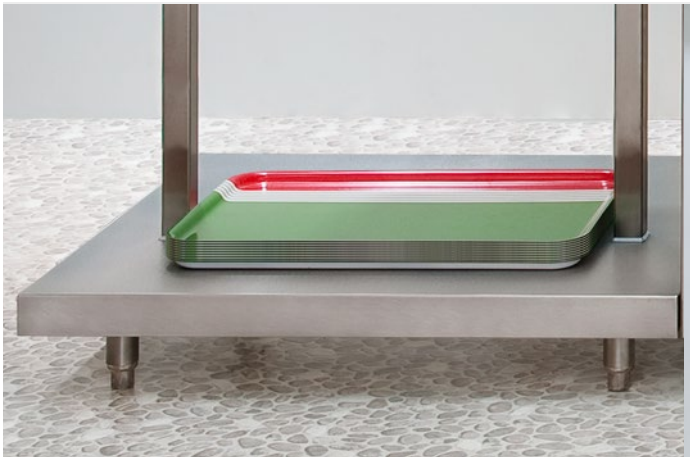
RÉCRÉA KID

DESIGN, ORIGINALITY AND PERFORMANCE FOR THE SMALLEST ONES



RÉCRÉA KID

TRAY, CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS





TRAY DISPENSERS

Capacity		160 trays	320 trays
Length		**880 mm**	**1580 mm**
Width		775 mm	775 mm
Height		230 mm	230 mm
Weight		26 Kg	56 Kg
Base 200 mm	Code	634096	634097
	Price*	**776 €**	**1 058 €**

CUTLERY DISPENSERS
CUTLERY AND BREAD DISPENSERS

GN 1/3-150 tray capacity GN 1/1-200 container capacity		3 cont. 150 cutlery	6 cont. 300 cutlery	3 cont. 150 cutlery 1 cont. 120 rolls	6 cont. 300 cutlery 2 cont. 240 rolls
Length		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Width		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Height		870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Weight		5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code	634098	634099	634100	634101
	Price*	**687 €**	**1 256 €**	**1 163 €**	**1 929 €**

* inc. €7 environmental contribution - Note: these dispensers can only be combined with a tray dispenser

TRAY DISPENSERS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 110 mm straight curved edge on the child side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

COMPOSITE MATERIAL TRAY DISTRIBUTOR
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Trays made from 100 % recyclable rotor moulded composite material
- Choice of 8 styles or made-to-measure
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

GLASS DISPENSERS (Ø 80 MM MAX) DISPENSERS FOR GLASS BASKETS

Capacity		**1 x**	**2 x**	**1 x**	**2 x**
Length		**780 mm**	**1510 mm**	**650 mm**	**1250 mm**
Width		660 mm	660 mm	550 mm	550 mm
Height (1)		950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
Weight		12,2 Kg	20,7 Kg	11,3 Kg	18,9 Kg
3 tilted grills - 168 glasses	Code	634102	634105	3 tilted rails 634108	634111
	Price*	**1 241 €**	**2 192 €**	**Price*** **1 135 €**	**2 146 €**
Weight		13,8 Kg	23,9 Kg	12,6 Kg	21,5 Kg
4 tilted grills - 224 glasses	Code	634103	634106	4 tilted rails 634109	634112
	Price*	**1 528 €**	**2 660 €**	**Price*** **1 362 €**	**2 811 €**
Weight		15,4 Kg	27,1 Kg	13,9 Kg	24,1 Kg
5 tilted grills (1) - 280 glasses	Code	634104	634107	5 tilted rails (1) 634110	634113
	Price*	**1 812 €**	**3 243 €**	**Price*** **1 590 €**	**3 277 €**

(1) Height 1070 mm for the models with 5 rails or tilted grills

CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS

Capacity **3 GN 1/3 containers (150 sets of cutlery)** **1 GN 2/1 container (120 rolls)**		**Tilted grills**	**Tilted rails**
Length		**1490 mm**	**1365 mm**
Width		660 mm	650 mm
Height		950 mm	950 mm
Weight		19,6 Kg	18,7 Kg
3 levels - 168 glasses	Code	634114	634117
	Price*	**2 402 €**	**2 295 €**
Weight		21,1 Kg	20 Kg
4 levels - 224 glasses	Code	634115	634118
	Price*	**2 950 €**	**2 524 €**
Weight		22,8 Kg	21,3 Kg
5 levels - 280 glasses	Code	634116	634119
	Price*	**3 237 €**	**2 751 €**

* inc. €7 environmental contribution - Note: these dispensers can only be combined with a tray dispenser



FRONT ELEMENTS

Length		550 mm	< 550 mm(1)	> 550 mm(2)	1400 mm(3)
Width		215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		24 Kg			54 Kg
	Code	616213	616214	616215	616216
	Price*	**929 €**	**966 €**	**1 118 €**	**1 657 €**

(1) Unit - (2) Ml - (3) For transverse water bath

AMBIENT ELEMENTS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Free standing	Code	616201	616202	616203	616204
	Price*	**1 846 €**	**2 085 €**	**2 282 €**	**2 616 €**
Weight					
Open bottom with 2 storage levels	Code	616205	616206	616207	616208
	Price*	**1 952 €**	**2 213 €**	**2 470 €**	**2 800 €**
Weight					
		2 swing drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Closed bottom	Code	616209	616210	616211	616212
	Price*	**2 589 €**	**3 134 €**	**3 579 €**	**4 190 €**
Option					
Cupboard lock - per door	Code	629299			
	Price	**101 €**			

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

FRONT
- Front at 120 mm from the floor
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Tray slide at 650 mm from the ground (3 trapezoidal aluminum profiles)

CORNER ELEMENTS

Capacity		90° serv. side	45° serv. side	90° public side	45° public side
Length		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Weight		16 Kg	29 Kg		
Free standing	Code	616217	616218		
	Price*	**1 266 €**	**1 141 €**		
Weight		33 Kg	16 Kg		
Open bottom with 2 storage levels	Code	616219	616220		
	Price*	**2 158 €**	**1 840 €**		
Weight				33 Kg	20 Kg
Closed bottom with front and tray slide	Code			616221	616222
	Price*			**1 714 €**	**1 538 €**

OPTIONS

Designation		
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes (per element)	Code	629141
	Price	**185 €**
Corner bumper - unit	Code	629143
	Price	**34 €**
Additional cutlery container GN 1/3 depth 150 mm - container	Code	09-1219
	Price	**17 €**
Additional bread container GN 1/1 depth 200 mm - container	Code	09-0999
	Price	**40 €**
1 additional glass grill level 56 Ø 80 mm glasses	Code	629314
	Price	**304 €**
1 additional rail level for 500x500mm glass basket	Code	629315
	Price	**226 €**
1 additional 3-cutlery set holder level GN 1/3-150 mm holder provided	Code	629316
	Price	**258 €**
1 additional bread holder level GN 1/1-200 mm holder provided	Code	629317
	Price	**233 €**

500x500x75 mm stainless steel wire glass basket	Code	09-0410
	Price	**171 €**
Plex sneeze guard for bread dispenser, customer side (per level)	Code	629308
	Price	**284 €**
230 volts mono + earth IP55 socket (not protected and not connected)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
Doors lock - per door	Code	629299
	Price	**101 €**

RÉCRÉA KID

30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS 1-LEVEL SNEEZE GUARD



FREE STANDING 30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm
Cooling P.		272 W	272 W	272 W
Electric P.		300 W	300 W	300 W
Weight		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Free standing	Code	617201	617202	617203
	Price*	**4 738 €**	**5 011 €**	**5 447 €**
Options				
1 board or 1 shelf	Code	629112	629112	629112
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Element against a surface (unit at 90° and ventilation grill on the front)	Code	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629152
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**

SNEEZE GUARD WITHOUT LIGHTING

Capacity		3 GN	4 GN	5 GN
Length		1130 mm	1440 mm	1790 mm
Width - Straight sneeze guard		430 mm	430 mm	430 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm
Weight		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Straight sneeze guard	Code	618102	618103	618104
	Price*	**669 €**	**706 €**	**970 €**
Curved sneeze guard	Code	618302	618303	618304
	Price*	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**
Option				
Electrical supply pole - 40 x 40 x h 2000 mm stainless steel tube (1)	Code	629323	629323	629323
	Price	**178 €**	**178 €**	**178 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- "Ventilated air" refrigerated cupboard with GN gate and each GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels. Interior with rounded corners

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Fuse protection

SNEEZE GUARD
- One-level sneeze guard composed of a 120x45 mm section beam and two 40 mm square posts, shelf with 6 mm-thick tempered glass sneeze guard (straight or curved) with rounded and chamfered corners

FRONT
- Front at 120 mm from the floor
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Tray slide at 650 mm from the ground (3 trapezoidal aluminum profiles)

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are optional

30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm
No. of gates		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Cooling P.		396 W	396 W	665 W
Electric P.		400 W	400 W	550 W
Weight		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Refrigerated cupboard	Code	617204	617205	617206
	Price*	**6 621 €**	**6 960 €**	**8 014 €**
Options				
Two drawers in place of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629154	629154	629155
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-847 €**

SHARED OPTIONS

Designation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L), 600 W	Code	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve with sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling. Only available for the chilled wells

RÉCRÉA KID

BUFFETS FOR ICE CRUSHED
"COOLED CONTACT" CHILLED BUFFETS
1 LEVEL SNEEZE GUARD



BUFFETS WITH 90 MM INSULATED WELL
BUFFETS WITH 90 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**	**6 GN 1/1**	**7 GN 1/1**
Length		1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Cooling P.		272 W	272 W	396 W	396 W
Electric P.		400 W	400 W	500 W	500 W
Weight		133 Kg	154 Kg	178 Kg	223 Kg
Buffets with insulated well	Code	617207	617208	617209	617210
	Price*	**7 814 €**	**8 256 €**	**8 804 €**	**9 200 €**
Weight					
"Static chiller" buffets	Code	617214	617215	617216	617217
	Price*	**9 201 €**	**10 231 €**	**11 178 €**	**11 480 €**
Option					
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629153	629153
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-657 €**	**-657 €**

1-LEVEL SNEEZE GUARD

Capacity		**4 GN**	**5 GN**	**6 GN**	**7 GN**
Length		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Width - Straight sneeze guard		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Height		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Electric P.		32 W	40 W	48 W	56 W
Weight		22 Kg	27 Kg	32 Kg	39 Kg
Straight sneeze guard	Code	618230	618231	618232	618233
	Price*	**1 895 €**	**2 116 €**	**2 511 €**	**2 658 €**
Curved sneeze guard	Code	618236	618237	618238	618239
	Price*	**2 287 €**	**2 559 €**	**3 106 €**	**3 313 €**
Option					
Electrical supply pole - 40 x 40 x 2000 mm stainless steel tube (1)	Code	629323	629323	629323	629323
	Price	**178 €**	**178 €**	**178 €**	**178 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the four sides
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, non-sloping, 90 mm deep
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Fuse protection

SNEEZE-GUARD
- One-level sneeze guard composed of a 120 x 45 mm section beam and two 40 x 40 mm square posts, shelf with 6 mm-thick double-sided tempered glass sneeze guard (straight or curved) with rounded and chamfered corners

FRONT
- Front at 120 mm from the floor
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Tray slide at 650 mm from the ground (3 trapezoidal aluminum profiles)

BUFFETS WITH 70 MM INSULATED WELL
BUFFETS WITH 70 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Shape		Hexagonal	Hexagonal	Octogonal
Diameter		1200 mm	1400 mm	1700 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm
Cooling P.		396 W	396 W	665 W
Electric P.		500 W	500 W	620 W
Weight		220 Kg	275 Kg	314 Kg
Buffets with insulated well	Code	617211	617212	617213
	Price*	**8 854 €**	**9 352 €**	**11 920 €**
Weight				
"Static chiller" buffets	Code	617218	617219	617220
	Price*	**11 122 €**	**11 958 €**	**14 872 €**
Option				
Without condensing unit (remote unit)	Code	629153	629153	629155
	Price	**-657 €**	**-657 €**	**-847 €**

1-LEVEL SNEEZE GUARD WITH LED SPOT

Shape		Hexagonal	Octogonal
Length		Ø 1100 mm	Ø 1100 mm
Height		740 mm	740 mm
Electric P.		150 W	150 W
Weight		30 Kg	35 Kg
Straight sneeze guard	Code	618294	618295
	Price*	**2 704 €**	**3 234 €**
Option			
Electrical supply pole - 40 x 40 x 2000 mm stainless steel tube (1)	Code	629323	629323
	Price	**178 €**	**178 €**

(1) Link sleeve with sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling. Only available for the chilled wells

RÉCRÉA KID

BUFFETS FOR ICE CRUSHED
"COOLED CONTACT" CHILLED BUFFETS
1 LEVEL SNEEZE GUARD



SHARED OPTIONS

Capacity				4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
		hexagonal	hexagonal	octogonal			
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Water recovery tray GN 1/1-100 - contents: 9.5 L	Code	629147	629147	629147	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L) - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**	**224 €**
Stainless steel non-perforated GN 1/1 well raiser (1)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Price	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**	**147 €**
Stainless steel non-perforated GN 2/1 well raiser (1)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**241 €**
8 mm plexi shelf for plates	Code	629303	629303	629303	629303	629303	629303
	Price	**377 €**	**377 €**	**377 €**	**377 €**	**377 €**	**377 €**

(1) Height to be defined in the order.

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the four sides
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, non-sloping, 90 mm deep
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Fuse protection

SNEEZE-GUARD
- One-level sneeze guard composed of a 120 x 45 mm section beam and two 40 x 40 mm square posts, shelf with 6 mm-thick double-sided tempered glass sneeze guard (straight or curved) with rounded and chamfered corners

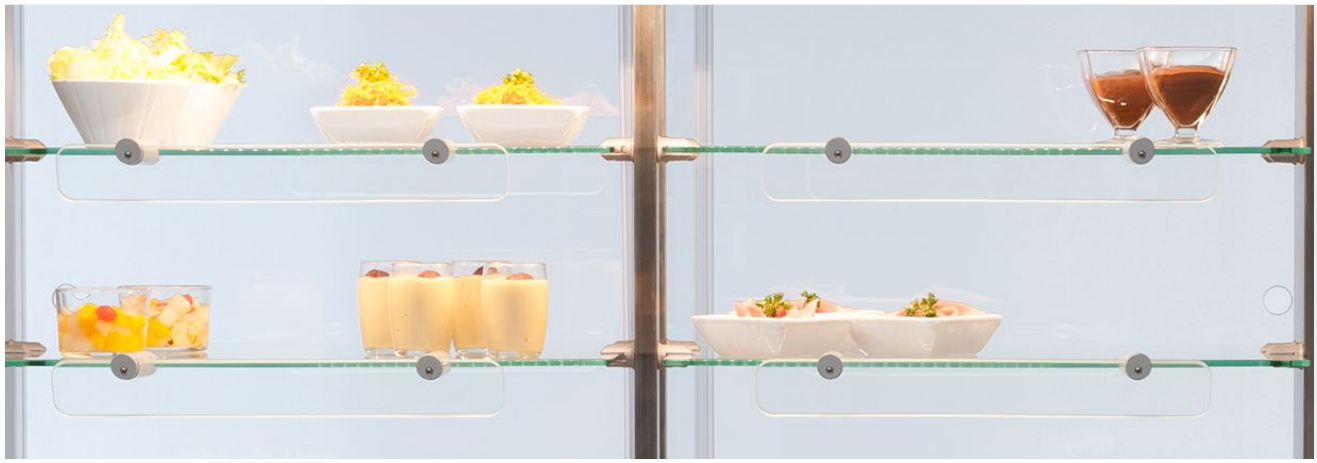
FRONT
- Front at 120 mm from the floor
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Tray slide at 650 mm from the ground (3 trapezoidal aluminum profiles)



RÉCRÉA KID

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
30 MM "COOLED CONTACT" WELL AND
2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING ELEMENTSWITH "COOLED CONTACT" WELL AND 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm
2 levels display height		750 mm	750 mm	750 mm
3 levels display height		920 mm	920 mm	920 mm
Cooling P.		1185 W	1185 W	1440 W
Electric P.		1000 W	1000 W	1200 W
Weight		293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 levels	Code	619279	619280	619281
	Price*	**13 706 €**	**14 467 €**	**16 283 €**
Panorama 3 levels	Code	619285	619286	619287
	Price*	**13 975 €**	**14 746 €**	**16 581 €**
Options				
1 board or 1 shelf	Code	629112	629112	629112
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
Element against a surface (unit at 90° and ventilation grill on the front)	Code	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629157	629157	629159
	Price	**-1 157 €**	**-1 157 €**	**-1 280 €**

COMMON 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK OPTIONS

Designation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L), 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (display mutlideck supported)	Code	629089	629089	629089
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- "Ventilated air" refrigerated store with GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels. Interior with rounded corners
- Tank and display multideck regulation, separate regulation for the store

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 2 or 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Display multideck refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Open on the child side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the child side

FRONT
- Front at 120 mm from the floor
- Choice of 33 decorations

TRAY SLIDE
- Tray slide at 650 mm from the ground (3 trapezoidal aluminum profiles)

ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD WITH "COOLED CONTACT" WELL AND 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		750 mm	750 mm	750 mm
2 levels display height		750 mm	750 mm	750 mm
3 levels display height		920 mm	920 mm	920 mm
No. of doors		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Cooling P.		1440 W	1440 W	1727 W
Electric P.		1050 W	1050 W	1250 W
Weight		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 levels	Code	619282	619283	619284
	Price*	**16 257 €**	**16 960 €**	**19 731 €**
Panorama 3 levels	Code	619288	619289	619290
	Price*	**16 554 €**	**17 262 €**	**20 061 €**
Options				
Two drawers in place of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629164	629164	629165
	Price	**-2 035 €**	**-2 035 €**	**-2 276 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

* inc. €7 environmental contribution

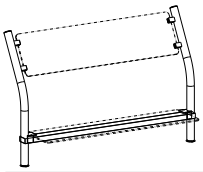
RÉCRÉA KID

VENTILATED AIR OR WET BAIN MARIE
HOTPLATE
DEPOSIT TABLETS



BAIN MARIE - HOTPLATE - FREE STANDING

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**		**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm		820 mm	820 mm
Height		833 mm	833 mm		833 mm	833 mm
Electric P. - Water bain marie / Hotplate		2250 W	3000 W		900 W	1200 W
Weight		77 Kg	85 Kg		99 Kg	112 Kg
Electric P. - Ventilated air bain marie		1000 W	1000 W			
Weight		76 Kg	83 Kg			
Transverse bain marie or hotplate with 1400 mm front element						
Water bain marie	Code	622205	622206	Hotplate	622201	622202
	Price*	**7 851 €**	**8 011 €**	**Price***	**7 340 €**	**8 039 €**
Ventilated air bain marie	Code	622209	622210			
	Price*	**7 655 €**	**7 899 €**			
Bain marie in the counter line						
Water bain marie	Code	622217	622218	Hotplate	622213	622214
	Price*	**6 940 €**	**7 099 €**	**Price***	**6 430 €**	**7 127 €**
Ventilated air bain marie	Code	622221	622222			
	Price*	**6 744 €**	**6 987 €**			
Option						
1 board or 1 shelf	Code	629113	629114			
	Price	**258 €**	**312 €**			



ERGONOMIC DEPOSIT TABLETS WITHOUT LIGHTING

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1130 mm**	**1440 mm**		**1130 mm**	**1440 mm**
Width		390 mm	390 mm		390 mm	390 mm
Height		750 mm	750 mm		750 mm	750 mm
Weight		14 Kg	18 Kg		14 Kg	18 Kg
Glass deposit tablet		618280	618281		618280	618281
Stainless steel deposit tablet		618275	618276		618275	618276
	Price*	**1 109 €**	**1 178 €**		**1 109 €**	**1 178 €**

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 110 mm tilted on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

Wet bain marie well:
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain marie well:
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

TEMPERED GLASS HOTPLATE
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel

Ergonomic deposit tablet
- Glass or folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side
- Ø 42 mm round tube vertical posts

Stainless steel deposit tablet
- Folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side
- 40 x 40 mm square tube vertical posts

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are optional

BAIN MARIE - HOTPLATE - ON HEATED CUPBOARD

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**		**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm		820 mm	820 mm
Height		833 mm	833 mm		833 mm	833 mm
Electric P. - Water bain marie / Hotplate		T - 3780 W	T - 4530 W		2430 W	2730 W
Weight		116 Kg	129 Kg		138 Kg	156 Kg
Electric P. - Ventilated air bain marie		2530 W	2530 W			
Weight		115 Kg	127 Kg			
Doors		2 sliding drs	2 sliding drs		2 sliding drs	2 sliding drs
Transverse bain-marie or hotplate with 1400 mm front element						
Water bain marie	Code	622207	622208	Hotplate	622203	622204
	Price*	**9 691 €**	**9 956 €**	**Price***	**8 570 €**	**9 579 €**
Ventilated air bain marie	Code	622211	622212			
	Price*	**9 436 €**	**10 407 €**			
Bain marie in the counter line						
Water bain marie	Code	622219	622220	Hotplate	622215	622216
	Price*	**8 780 €**	**9 045 €**	**Price***	**7 659 €**	**8 667 €**
Ventilated air bain marie	Code	622223	622224			
	Price*	**8 526 €**	**9 495 €**			

STAINLESS STEEL DEPOSIT TABLETS WITH PROTECTIVE GLASS

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1130 mm**	**1440 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**
Width		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Without lighting		618285	618286	618285	618286
	Price*	**656 €**	**761 €**	**656 €**	**761 €**
LED spot lighting (equivalent 50 W) on each post		618290	618291	618290	618291
	Price*	**1 333 €**	**1 413 €**	**1 333 €**	**1 413 €**

* inc. €7 environmental contribution

RÉCRÉA KID

VENTILATED AIR OR WET BAIN MARIE
HOTPLATE
FRONT, TRAY SLIDE



SHARED OPTIONS OF FREE STANDING AND HEATED CUPBOARD UNIT

Bain-Marie		
Water bain-marie well with manual fill	Code	629212
	Price	**-459 €**
1/4 turn valve for manual drainage (4)	Code	629010
	Price	**197 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per unit	Code	629141
	Price	**185 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138
	Price	**227 €**
Extendible power cable for mobile unit (from 3600 W) (2)	Code	629139
	Price	**471 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit	Code	629323
	Price	**178 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
Removable support frame for GN 1/1-150 mm containers (not supplied) (2)	Code	629119
	Price	**421 €**
Tray slide kit (3)	Code	629294
	Price	**455 €**
Lateral glass for a transversal bain-marie - per unit	Code	629123
	Price	**408 €**
GN 1/1-150 container with handles, brackets and lid	Code	629005
	Price	**140 €**
Laminated cladding on the bain-maries' side	Code	629111
	Price	**210 €**

Hotplate		
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per unit	Code	629141
	Price	**185 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138
	Price	**227 €**
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095
	Price	**673 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit	Code	629323
	Price	**178 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
Cut-out open on service side	Code	629096
	Price	**775 €**
Tray slide kit (3)	Code	629294
	Price	**455 €**
Lateral glass for a transversal hotplate - per unit	Code	629123
	Price	**408 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097
	Price	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004
	Price	**155 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219
	Price	**296 €**

(1) Link sleeve with sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling - (2) 20x20 mm square tube with 2 rail levels, provided only for the bain-maries on heated cupboard. GN containers not provided. - (3) For a bain-marie or a tempered glass hotplate placed in the self service line (linear bain-marie) - le ml - (4) Technical premises must be provided for access to the valve

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

Wet bain marie well:
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain marie well:
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

TEMPERED GLASS HOTPLATE
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Ø 42 mm round tube vertical posts

Ergonomic deposit tablet
- Glass or folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side

Stainless steel deposit tablet
- Folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are optional

STANDARD FRONT

Designation		
Side panel color standard range (per unit)	Code	629259
	Price	**300 €**
Front in stainless steel polished satin finish (ml)	Code	629260
	Price	**93 €**
Stainless steel baseboard to attach to the feet of elements (ml)	Code	629261
	Price	**98 €**

STANDARD TRAY SLIDE

Designation		
Tray slide 3 stainless steel round tubes Ø 30 mm (ml)	Code	629292
	Price	**364 €**
Delivered with 3 round tubes tray slide instead of the aluminum one - the ml	Code	629293
	Price	**152 €**
Aluminum tray slide (ml)	Code	629273
	Price	**211 €**
Delivered without aluminum trays slide (ml)	Code	629295
	Price	**-205 €**
Kit connection sleeve stainless steel Ø 30 mm for continuous (the kit)	Code	629287
	Price	**71 €**

STANDARD EQUIPMENT

- 18/10 AISI 304 stainless steel structure
- Vibrant polished finish top with a 60 mm satin polish finish curved tilted edge
- Front 121.5 mm from the ground, composed of 100% recyclable material modules
- 18/10 AISI 304 stainless steel sides
- Tray slide composed of 3 stainless steel Ø 30 mm round tubes 670 mm height on 100% recyclable material modules with invisible attachment
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

100% recyclable | R-455A | 60 dBa en moyenne | - 20% conso. d'énergie | - 40% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ design
- Unique design patented by Vauconsant
- Sharp colours to whet childrens' appetites

+ durable
- Fronts made from 100% recyclable rotor moulded composite material

+ appetising means higher turnover
- Standard LED lighting (minimum IRC of 85, 1 000 lumens per metre)

+ welcoming
- Tray slide is located at a height of 670 mm

+ safety
- Made completely from 18 / 10 AISI 304 stainless steel
- Rounded display multidecks, electric elements out of childrens' reach
- Bain-marie positioned perpendicularly to keep children away from hot elements

+ choice
- Choice of 8 styles as standard. See page 428 - 429

+ performance
- "Blown air" Panorama chilled display multidecks for even higher performance

+ economical
- Standard LED lighting
- Eco-Power compressor units (up to 20% energy saving)
- "Air loop" wet bain-marie (up to 40% energy savings)

+ easy to clean
- Part moulded from food-standard neoprene placed between each element

+ comfort for service
- Average 60 dBa cooling units Vibrations and heat blown significantly reduced

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



COLORADO

ATTRACTIVE, FUN AND 100% RECYCLABLE



COLORADO

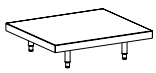
TRAY, CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS





TRAY, CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS

Capacity		32 trays 150 cutlery 30 glasses	1 container 120 rolls
Length		**816 mm**	**816 mm**
Width		454 mm	454 mm
Height		808 mm	808 mm
Weight		16 Kg	10,7 Kg
Tray, Ø80 mm glass and cutlery distributor	Code	634120	
	Price*	**2 191 €**	
Bread dispenser - 1 level for 1 GN 1/1-200 container, supplied	Code		634121
	Price*		**1 690 €**



Capacity		160 trays	320 trays
Length		**880 mm**	**1580 mm**
Width		775 mm	775 mm
Height		200 mm	200 mm
Weight		26 Kg	56 Kg
Base 200 mm	Code	634096	634097
	Price*	**776 €**	**1 058 €**

CUTLERY DISPENSERS
CUTLERY AND BREAD DISPENSERS

GN 1/3-150 tray capacity		3 cont. 150 cutlery	6 cont. 300 cutlery	3 cont. 150 cutlery	6 cont. 300 cutlery
GN 1/1-200 container capacity				1 cont. 120 rolls	2 cont. 240 rolls
Length		**685 mm**	**1315 mm**	**685 mm**	**1315 mm**
Width		350 mm	350 mm	650 mm	650 mm
Height		870 mm	870 mm	870 mm	870 mm
Weight		5,8 Kg	9,8 Kg	7,4 Kg	13 Kg
	Code	634098	634099	634100	634101
	Price*	**687 €**	**1 256 €**	**1 163 €**	**1 929 €**

* inc. €7 environmental contribution - Note: these dispensers can only be combined with a tray dispenser

TRAY DISPENSERS
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 60 mm straight curved edge on the child side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

COMPOSITE MATERIAL TRAY DISTRIBUTOR
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Trays made from 100 % recyclable rotor moulded composite material
- Choice of 8 styles or made-to-measure
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

GLASS DISPENSERS (Ø 80 MM MAX) DISPENSERS FOR GLASS BASKETS

Capacity		1 x	2 x	1 x	2 x
Length		**780 mm**	**1510 mm**	**650 mm**	**1250 mm**
Width		660 mm	660 mm	550 mm	550 mm
Height (1)		950 mm	950 mm	950 mm	950 mm
Weight		12,2 Kg	20,7 Kg	11,3 Kg	18,9 Kg
3 tilted grills - 168 glasses	Code	634102	634105	3 tilted rails 634108	634111
	Price*	**1 241 €**	**2 192 €**	**Price*** **1 135 €**	**2 146 €**
Weight		13,8 Kg	23,9 Kg	12,6 Kg	21,5 Kg
4 tilted grills - 224 glasses	Code	634103	634106	4 tilted rails 634109	634112
	Price*	**1 528 €**	**2 660 €**	**Price*** **1 362 €**	**2 811 €**
Weight		15,4 Kg	27,1 Kg	13,9 Kg	24,1 Kg
5 tilted grills (1) - 280 glasses	Code	634104	634107	5 tilted rails (1) 634110	634113
	Price*	**1 812 €**	**3 243 €**	**Price*** **1 590 €**	**3 277 €**

(1) Height 1070 mm for the models with 5 rails or tilted grills

CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS

Capacity 3 GN 1/3 containers (150 sets of cutlery) 1 GN 2/1 container (120 rolls)		Tilted grills	Tilted rails
Length		**1490 mm**	**1365 mm**
Width		660 mm	650 mm
Height		950 mm	950 mm
Weight		19,6 Kg	18,7 Kg
3 levels - 168 glasses	Code	634114	634117
	Price*	**2 402 €**	**2 295 €**
Weight		21,1 Kg	20 Kg
4 levels - 224 glasses	Code	634115	634118
	Price*	**2 950 €**	**2 524 €**
Weight		22,8 Kg	21,3 Kg
5 levels - 280 glasses	Code	634116	634119
	Price*	**3 237 €**	**2 751 €**

* inc. €7 environmental contribution - Note: these dispensers can only be combined with a tray dispenser

COLORADO

TRAY, CUTLERY, BREAD AND GLASS DISPENSERS





OPTIONS

Designation		
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes (per element)	Code	629141
	Price	**185 €**
Corner bumper - unit	Code	629143
	Price	**34 €**
Additional cutlery container GN 1/3 depth 150 mm - container	Code	09-1219
	Price	**17 €**
Additional bread container GN 1/1 depth 200 mm - container	Code	09-0999
	Price	**40 €**
1 additional glass grill level 56 Ø 80 mm glasses	Code	629314
	Price	**304 €**
1 additional rail level for 500x500mm glass basket	Code	629315
	Price	**226 €**
1 additional 3-cutlery set holder level GN 1/3-150 mm holder provided	Code	629316
	Price	**258 €**
1 additional bread holder level GN 1/1-200 mm holder provided	Code	629317
	Price	**233 €**
500x500x75 mm stainless steel wire glass basket	Code	09-0410
	Price	**171 €**
Plex sneeze guard for bread dispenser, customer side (per level)	Code	629308
	Price	**284 €**



TRAY DISPENSER
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 60 mm straight curved edge on the child side
- Finish: vibrant polished top, satin polished edges
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

COMPOSITE MATERIAL TRAY DISTRIBUTOR
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Trays made from 100 % recyclable rotor moulded composite material
- Choice of 8 styles or made-to-measure
- Bases with stainless steel adjustment cylinders





FRONT ELEMENTS

Length		550 mm	<550 mm(1)	>550 mm(2)	1400 mm(3)
Width		215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Weight		24 Kg			52 Kg
	Code	616313	616314	616315	616316
	Price*	**1 560 €**	**1 394 €**	**1 931 €**	**2 793 €**

(1) Unit - (2) Ml - (3) For transverse water bath

AMBIENT ELEMENTS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**880 mm**	**1380 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Weight		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg
Free standing	Code	616301	616302	616303	616304
	Price*	**2 551 €**	**3 207 €**	**3 561 €**	**4 183 €**
Weight		74 Kg	104 Kg	116 Kg	138 Kg
Open bottom with 2 storage levels	Code	616305	616306	616307	616308
	Price*	**2 659 €**	**3 333 €**	**3 747 €**	**4 363 €**
Weight		80 Kg	119 Kg	134 Kg	161 Kg
Doors		2 swing drs	2 sliding drs	2 sliding drs	2 sliding drs
Closed bottom	Code	616309	616310	616311	616312
	Price*	**3 291 €**	**4 246 €**	**4 846 €**	**5 743 €**
Option					
Cupboard lock - per door	Code	629299			
	Price	**101 €**			

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

FRONT
- Front 120 mm from the ground, composed of 100 % recyclable rotor moulded composite material
- Choice of 8 styles or made-to-measure

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes 670 mm from the ground, on 100 % recyclable rotor moulded composite material consoles

CORNER ELEMENTS

Capacity		90° serv. side	45° serv. side	90° public side	45° public side
Length		**820 mm**	**650 mm**	**820 mm**	**650 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm	726 mm
Weight		16 Kg	29 Kg		
Free standing	Code	616217	616218		
	Price*	**1 266 €**	**1 141 €**		
Weight		33 Kg	16 Kg		
Open bottom with 2 storage levels	Code	616219	616220		
	Price*	**2 158 €**	**1 840 €**		
Weight				33 Kg	20 Kg
Closed bottom with front and tray slide	Code			616321	616322
	Price*			**1 714 €**	**1 538 €**

OPTIONS

Capacity		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**	**185 €**
230 volts mono + earth IP55 socket (not protected and not connected)	Code	629321	629321	629321	629321
	Price	**40 €**	**40 €**	**40 €**	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144	629144	629144	629144
	Price	**417 €**	**417 €**	**417 €**	**417 €**

* inc. €7 environmental contribution

COLORADO

30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS 1-LEVEL SNEEZE GUARD



FREE STANDING 30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm
Cooling P.		272 W	272 W	272 W
Electric P.		300 W	300 W	300 W
Weight		127 Kg	139 Kg	155 Kg
Free standing	Code	617301	617302	617303
	Price*	**5 849 €**	**6 283 €**	**7 010 €**
Options				
1 board or 1 shelf	Code	629112	629113	629114
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**
Element against a surface (unit at 90° and ventilation grill on the front)	Code	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629152
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-621 €**

SNEEZE GUARD WITHOUT LIGHTING

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1130 mm**	**1440 mm**	**1790 mm**
Width - Straight sneeze guard		430 mm	430 mm	430 mm
Width - Curved sneeze guard		420 mm	420 mm	420 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm
Weight		12 Kg	15 Kg	19 Kg
Straight sneeze guard	Code	618002	618003	618004
	Price*	**669 €**	**706 €**	**970 €**
Curved sneeze guard	Code	618014	618015	618016
	Price*	**788 €**	**839 €**	**1 282 €**
Option				
Electrical supply pole - Ø 42 x h 2000 mm stainless steel tube (1)	Code	629322	629322	629322
	Price	**247 €**	**247 €**	**247 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- "Ventilated air" refrigerated cupboard with GN gate and each GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels. Interior with rounded corners

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Fuse protection

SNEEZE GUARD
- One-level sneeze guard composed of a 120x45 mm section beam and 2 Ø42 mm round posts, shelf with 6 mm-thick tempered glass sneeze guard (straight or curved) with rounded and chamfered corners

FRONT
- Front 120 mm from the ground, composed of 100 % recyclable rotor moulded composite material.
- Choice of 8 styles or made-to-measure

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes 670 mm from the ground, on 100 % recyclable rotor moulded composite material consoles

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are available on page 316.

30 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm
No. of gates		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Cooling P.		396 W	396 W	665 W
Electric P.		400 W	400 W	550 W
Weight		144 Kg	155 Kg	185 Kg
Refrigerated cupboard	Code	617304	617305	617306
	Price*	**7 714 €**	**8 214 €**	**9 549 €**
Options				
Two drawers in place of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Double regulation (one for the well and one for the store)	Code	629015	629015	629015
	Price	**1 104 €**	**1 104 €**	**1 104 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629154	629154	629155
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-847 €**

SHARED OPTIONS

Designation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L), 600 W	Code	629148	629148	629148
	Price	**224 €**	**224 €**	**224 €**

* inc. €7 environmental contribution
(1) Link sleeve with sneeze guard provided only available for the chilled wells

COLORADO

BUFFETS FOR ICE CRUSHED
"COOLED CONTACT" CHILLED BUFFETS
1 LEVEL SNEEZE GUARD



BUFFETS WITH 90 MM INSULATED WELL
BUFFETS WITH 90 MM "COOLED CONTACT" CHILLED WELL
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**1610 mm**	**1960 mm**	**2310 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		708 mm	708 mm	708 mm
Cooling P.		272 W	272 W	396 W
Electric P.		300 W	300 W	400 W
Weight		133 Kg	154 Kg	178 Kg
Buffets with insulated well	Code	617307	617308	617309
	Price*	**11 828 €**	**12 857 €**	**13 993 €**
Weight		163 Kg	184 Kg	208 Kg
"Static chiller" buffets	Code	617310	617311	617312
	Price*	**13 218 €**	**14 834 €**	**16 371 €**
Option				
Without condensing unit (remote unit)	Code	629152	629152	629153
	Price	**-621 €**	**-621 €**	**-657 €**

1-LEVEL SNEEZE GUARD

Capacity		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Length		**1440 mm**	**1790 mm**	**2140 mm**
Width - Straight sneeze guard		470 mm	470 mm	470 mm
Width - Curved sneeze guard		570 mm	570 mm	570 mm
Height		530 mm	530 mm	530 mm
Electric P.		32 W	40 W	48 W
Weight		22 Kg	27 Kg	32 Kg
Straight sneeze guard	Code	618055	618056	618057
	Price*	**1 895 €**	**2 116 €**	**2 511 €**
Curved sneeze guard	Code	618063	618064	618065
	Price*	**2 287 €**	**2 559 €**	**3 106 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the four sides
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, non-sloping, 90 mm deep
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation
- Fuse protection

SNEEZE-GUARD
- One-level sneeze guard composed of a 120x45 mm section beam and 2 Ø42 mm round posts, shelf with 6 mm-thick double-sided tempered glass sneeze guard (straight or curved) with rounded and chamfered corners

FRONT
- Front placed 120 mm from the ground in 100 % recyclable rotor moulded composite material
- Choice of 8 styles or made-to-measure

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes 670 mm from the floor, on 100 % recyclable rotor moulded composite material consoles

SHARED OPTIONS

Capacity		6 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141
	Price	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138
	Price	**227 €**
Water recovery tray (1) GN 1/1-100 - contents: 9.5 L	Code	629147
	Price	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L) - 600 W (2)	Code	629148
	Price	**224 €**
Stainless steel non-perforated GN 1/1 well raiser (3)	Code	629213
	Price	**147 €**
Stainless steel non-perforated GN 2/1 well raiser (3)	Code	629214
	Price	**241 €**

(1) De-icing water or ice crushed
(2) Only available for "cooled contact" chilled buffets
(3) Height to be defined in the order. Only available for "cooled contact" chilled buffets
(4) Link sleeve with sneeze guard provided only available for the chilled wells

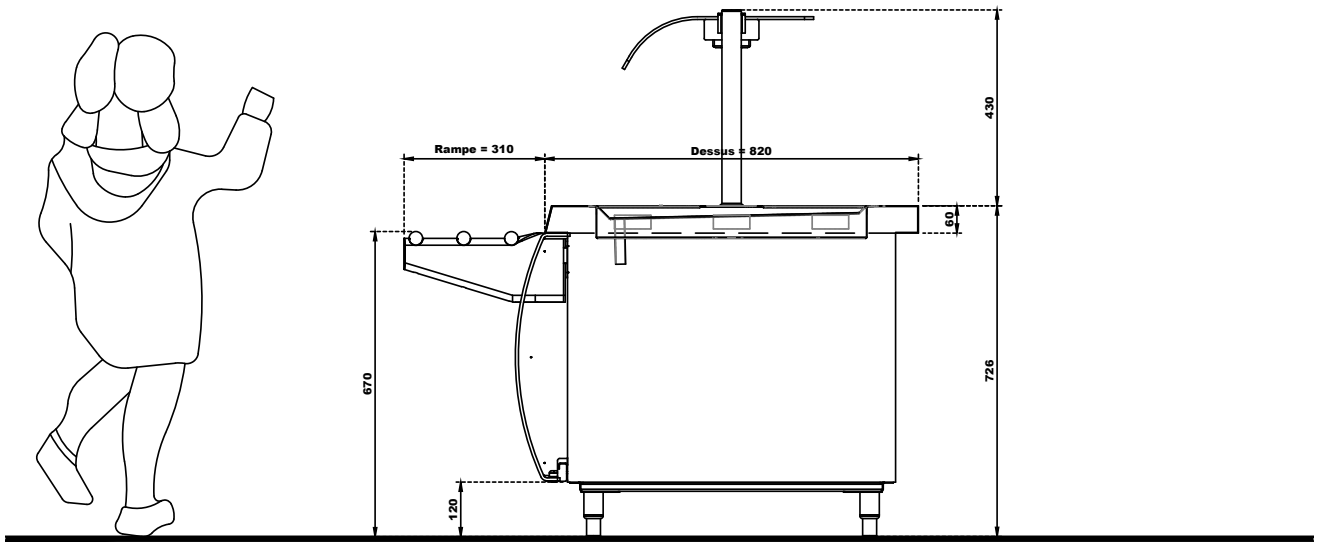


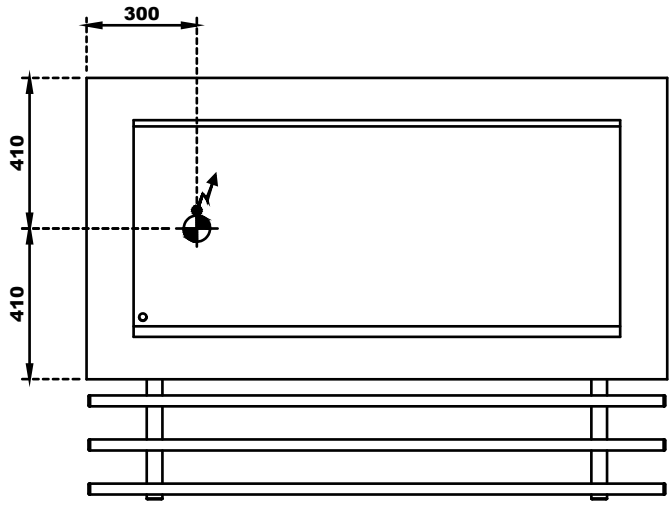


COLORADO

BUFFETS FOR ICE CRUSHED
"COOLED CONTACT" CHILLED BUFFETS
1 LEVEL SNEEZE GUARD

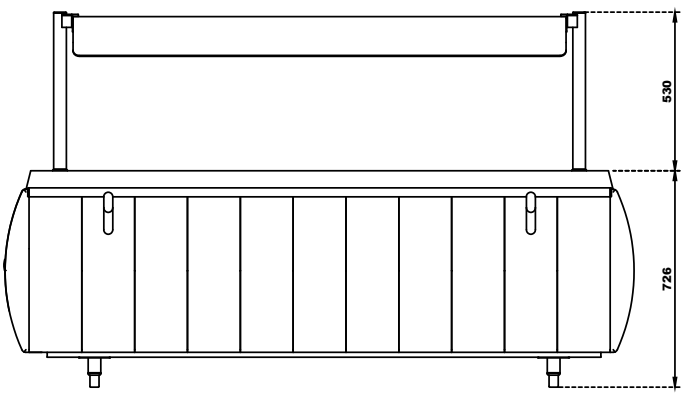


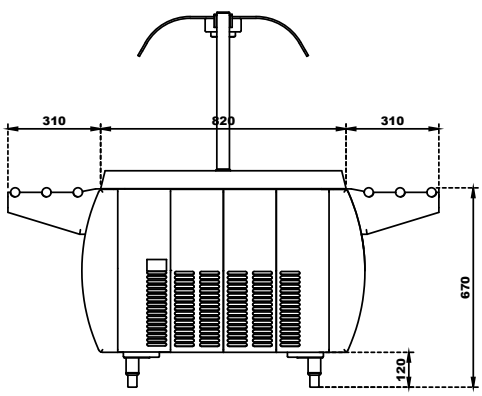


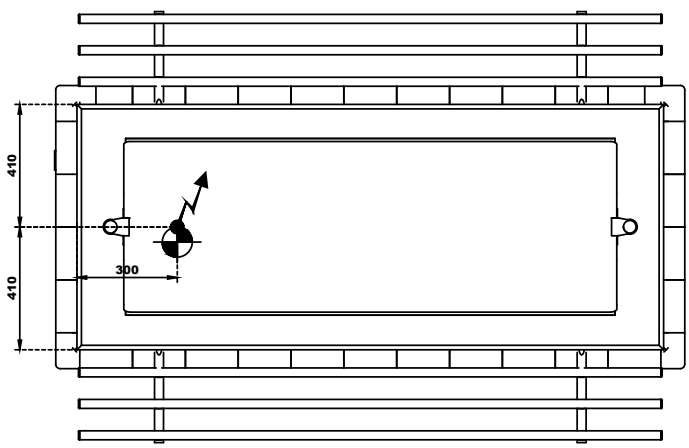


Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground
and siphoned

Electric glass DISPLAY MULTIDECK input
(Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground

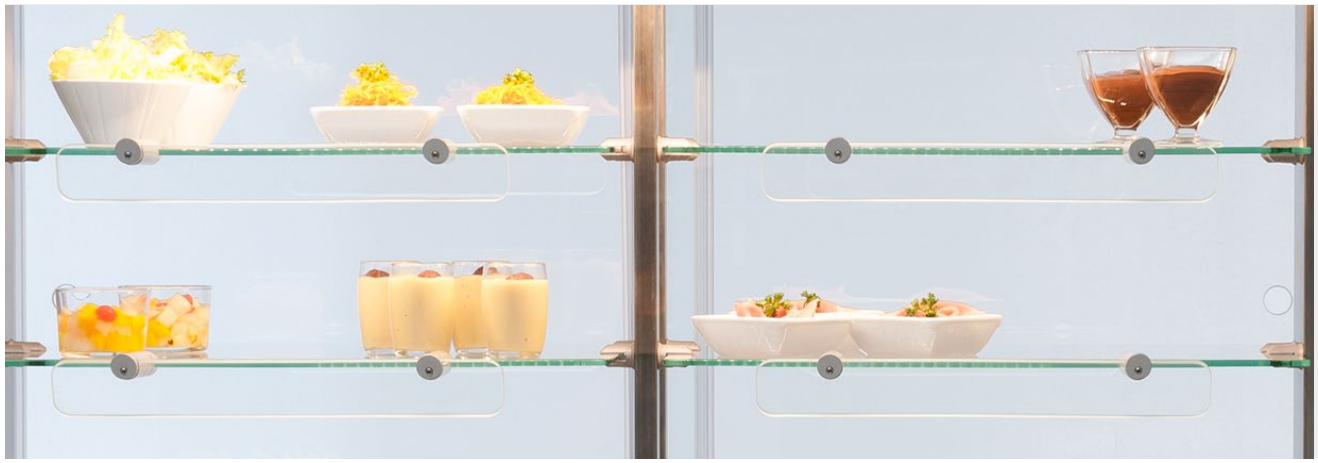






COLORADO

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
30 MM "COOLED CONTACT" WELL AND
2-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



FREE STANDING ELEMENTSWITH "COOLED CONTACT" WELL AND 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		**3 GN 1/1**	**4 GN 1/1**	**5 GN 1/1**
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm
2 levels display height		730 mm	730 mm	730 mm
3 levels display height		920 mm	920 mm	920 mm
Cooling P.		1185 W	1440 W	1727 W
Electric P.		1000 W	1100 W	1200 W
Weight		293 Kg	317 Kg	364 Kg
Panorama 2 levels	Code	619291	619292	619293
	Price*	**14 841 €**	**15 764 €**	**17 867 €**
Panorama 3 levels	Code	619297	619298	619299
	Price*	**14 974 €**	**15 896 €**	**18 001 €**
Options				
1 board or 1 shelf	Code	629112	629113	629114
	Price	**227 €**	**258 €**	**312 €**
Element against a surface (unit at 90° and ventilation grill on the front)	Code	629298	629298	629298
	Price	**447 €**	**447 €**	**447 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629157	629157	629159
	Price	**-1 157 €**	**-1 157 €**	**-1 280 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- "Ventilated air" refrigerated store with GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels. Interior with rounded corners
- Tank and display multideck regulation, separate regulation for the store

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 2 or 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Display multideck refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Open on the child side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the child side

FRONT
- Front 120 mm from the ground, composed of 100 % recyclable rotor moulded composite material.
- Choice of 8 styles or made-to-measure

TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes 670 mm from the ground, on 100 % recyclable rotor moulded composite material consoles

ELEMENTS WITH REFRIGERATED CUPBOARD WITH "COOLED CONTACT" WELL AND 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**	**1930 mm**
Width		820 mm	820 mm	820 mm
Height		726 mm	726 mm	726 mm
2 levels display height		730 mm	730 mm	730 mm
3 levels display height		920 mm	920 mm	920 mm
No. of doors		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1
Cooling P.		1440 W	1440 W	2126 W
Electric P.		1100 W	1100 W	1300 W
Weight		306 Kg	335 Kg	396 Kg
Panorama 2 levels	Code	619294	619295	619296
	Price*	**17 393 €**	**18 257 €**	**21 317 €**
Panorama 3 levels	Code	619300	619301	619302
	Price*	**17 524 €**	**18 389 €**	**21 448 €**
Options				
Two drawers in place of a gate (stainless steel container provided)	Code	629014	629014	629014
	Price	**856 €**	**856 €**	**856 €**
Stainless steel GN 2/1 grill - per unit	Code	09-0550	09-0550	09-0550
	Price	**49 €**	**49 €**	**49 €**
Cupboard lock - per door	Code	629299	629299	629299
	Price	**101 €**	**101 €**	**101 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629164	629164	629165
	Price	**-2 035 €**	**-2 035 €**	**-2 276 €**

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

* inc. €7 environmental contribution

COLORADO

PANORAMA - SHORT TERM SERVICE - 1HR30
30 MM "COOLED CONTACT" WELL AND
2 OR 3-LEVEL CHILLED DISPLAY MULTIDECK



COMMON 2 OR 3-LEVEL PANORAMA CHILLED DISPLAY MULTIDECK OPTIONS

Designation		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 Ø 80 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes - per element	Code	629141	629141	629141
	Price	**185 €**	**185 €**	**185 €**
Extendible power cable for mobile element (up to 3600 W)	Code	629138	629138	629138
	Price	**227 €**	**227 €**	**227 €**
De-icing water recovery tray GN 1/1-65	Code	629147	629147	629147
	Price	**148 €**	**148 €**	**148 €**
De-icing water evaporation tray (contents 2.75 L), 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Price	**318 €**	**318 €**	**318 €**
Mirror polished back in place of the sliding doors (display mutlideck supported)	Code	629089	629089	629089
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**
Laminated trim on top of the display multideck	Code	629109	629109	629109
	Price	**659 €**	**659 €**	**659 €**
Decorated sneeze guard (6 sneeze guards)	Code	629110	629110	629110
	Price	**362 €**	**362 €**	**362 €**

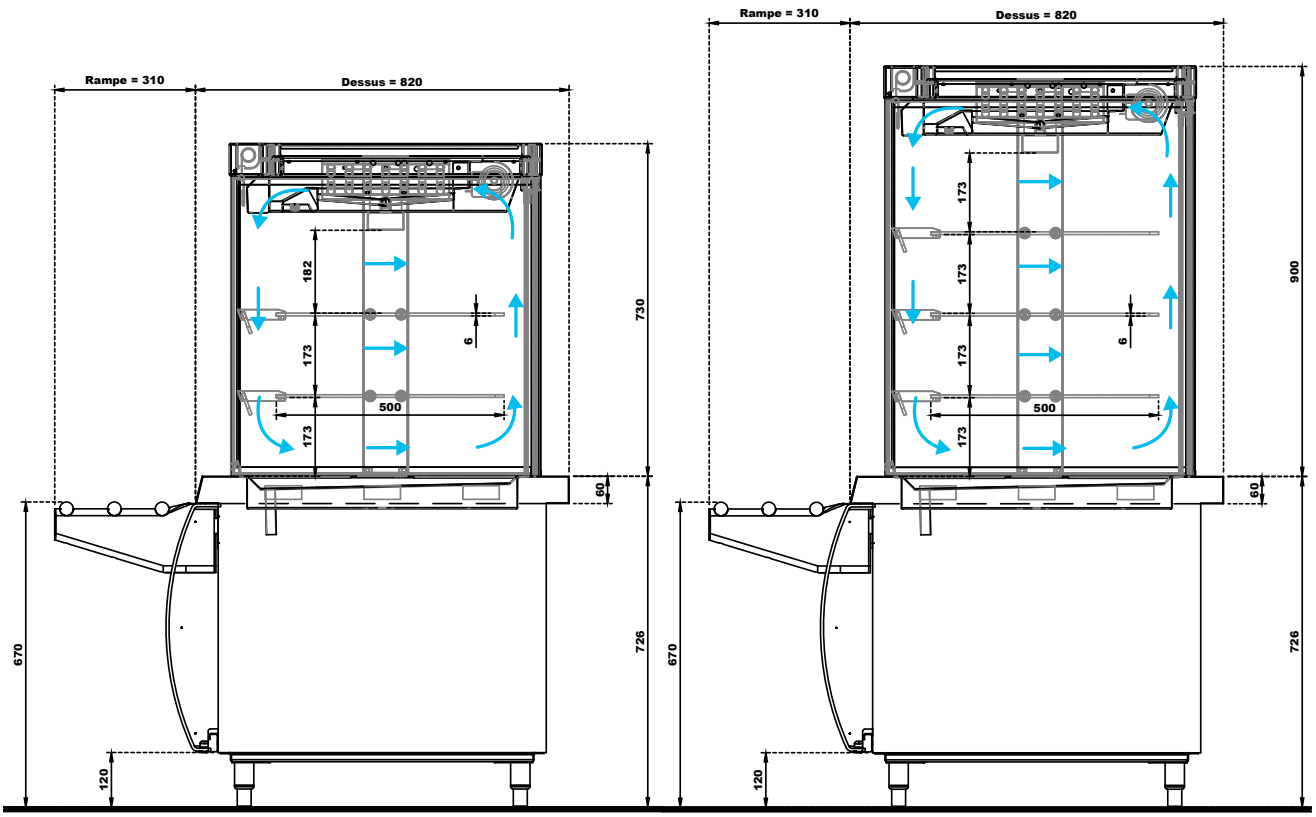
ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Bases with stainless steel adjustment cylinders
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- "Ventilated air" refrigerated cupboard with GN compartment equipped with removable stainless steel ladders, with 4 rail levels. Interior with rounded corners
- Tank and display multideck regulation, separate regulation for the store

CHILLED WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Finish: vibrant polished top
- "Cooled contact" refrigerated well, 30 mm in depth
- Refrigeration by cooling copper tube coil
- CFC-free polyurethane foam insulation

DISPLAY MULTIDECK
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 2 or 3 fixed tempered glass shelves with 6 mm straight sneeze guard
- Display multideck refrigeration by ventilated evaporator
- 14 mm thermopane tempered glass sides
- LED lighting under the ceiling (LED strips) 4000° K, power equivalent to 2x75 W incandescent
- 2 suspended sliding doors on the service side
- Open on the child side
- Plasticised textile vertical curtain with automatic winder on the child side

FRONT
- Front 120 mm from the ground, composed of 100 % recyclable rotor moulded composite material.
- Choice of 8 styles or made-to-measure

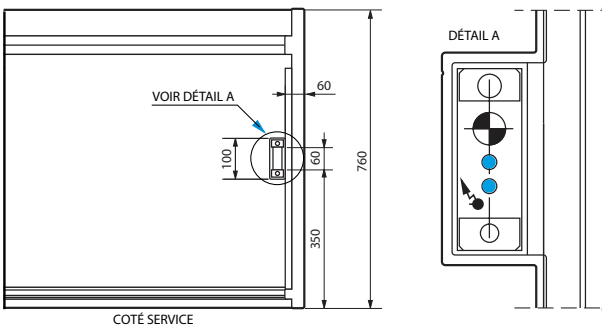
TRAY SLIDE
- Three Ø 30 mm round stainless steel tubes 670 mm from the ground, on 100 % recyclable rotor moulded composite material consoles



Ø 16 mm plastic pipe drainage
Ø 40 mm internal drainage level with the ground and siphoned

Cold Input and Output

Electric glass DISPLAY MULTIDECK input (Fan + Lighting) M - 230 V + Earth
1.50 m of unattached cable on the ground



COLORADO

BAIN MARIE
HOTPLATE
DEPOSIT TABLETS



BAIN MARIE - HOTPLATE - FREE STANDING

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**		**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm		820 mm	820 mm
Height		833 mm	833 mm		833 mm	833 mm
Electric P. - Water bain marie / Hotplate		2250 W	3000 W		900 W	1200 W
Weight		77 Kg	85 Kg		99 Kg	112 Kg
Electric P. - Ventilated air bain marie		1000 W	1000 W			
Weight		76 Kg	83 Kg			
Transverse bain marie or hotplate with 1400 mm front element						
Water bain marie	Code	622305	622306	Hotplate	622301	622302
	Price*	**8 986 €**	**9 146 €**	**Price***	**8 475 €**	**9 174 €**
Ventilated air bain marie	Code	622309	622310			
	Price*	**8 790 €**	**9 034 €**			
Bain marie in the counter line						
Water bain marie	Code	622317	622318	Hotplate	622313	622314
	Price*	**8 221 €**	**8 602 €**	**Price***	**7 710 €**	**8 627 €**
Ventilated air bain marie	Code	622321	622322			
	Price*	**8 025 €**	**8 489 €**			
Option						
1 board or 1 shelf	Code	629113	629114	Code	629113	629114
	Price	**258 €**	**312 €**		**258 €**	**312 €**

ERGONOMIC DEPOSIT TABLETS WITHOUT LIGHTING

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1130 mm**	**1440 mm**		**1130 mm**	**1440 mm**
Width		390 mm	390 mm		390 mm	390 mm
Height		750 mm	750 mm		750 mm	750 mm
Weight		14 Kg	18 Kg		14 Kg	18 Kg
Glass deposit tablet		618280	618281		618280	618281
Stainless steel deposit tablet		618275	618276		618275	618276
	Price*	**1 109 €**	**1 178 €**		**1 109 €**	**1 178 €**

* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

BAIN-MARIE
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

Wet bain marie well:
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

Ventilated air bain marie well:
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

TEMPERED GLASS HOTPLATE
- Top with an embedded black tempered glass warming plate with integrated resistances
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Ø 42 mm round tube vertical posts

Ergonomic deposit tablet
- Glass or folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side

Stainless steel deposit tablet
- Folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are available on page 316.

BAIN MARIE - HOTPLATE - ON HEATED CUPBOARD

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1		3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1385 mm**	**1580 mm**		**1385 mm**	**1580 mm**
Width		820 mm	820 mm		820 mm	820 mm
Height		833 mm	833 mm		833 mm	833 mm
Electric P. - Water bain marie / Hotplate		T - 3780 W	T - 4530 W		2430 W	2730 W
Weight		116 Kg	129 Kg		138 Kg	156 Kg
Electric P. - Ventilated air bain marie		2530 W	2530 W			
Weight		115 Kg	127 Kg			
Doors		2 sliding drs	2 sliding drs		2 sliding drs	2 sliding drs
Transverse bain-marie or hotplate with 1400 mm front element						
Water bain marie	Code	622307	622308	Hotplate	622303	622304
	Price*	**10 826 €**	**11 092 €**	**Price***	**9 705 €**	**10 714 €**
Ventilated air bain marie	Code	622311	622312			
	Price*	**10 572 €**	**11 542 €**			
Bain marie in the counter line						
Water bain marie	Code	622319	622320	Hotplate	622315	622316
	Price*	**10 061 €**	**10 547 €**	**Price***	**8 940 €**	**10 169 €**
Ventilated air bain marie	Code	622323	622324			
	Price*	**9 807 €**	**10 997 €**			

STAINLESS STEEL DEPOSIT TABLETS WITH PROTECTIVE GLASS

Capacity		3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Length		**1130 mm**	**1440 mm**	**1130 mm**	**1440 mm**
Width		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Height		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Weight		13 Kg	18 Kg	13 Kg	18 Kg
Without lighting		618121	618122	618121	618122
	Price*	**656 €**	**761 €**	**656 €**	**761 €**
LED spot lighting (equivalent 50 W) on each post		618131	618132	618131	618132
	Price*	**1 333 €**	**1 413 €**	**1 333 €**	**1 413 €**

* inc. €7 environmental contribution

COLORADO

BAIN MARIE
FOR GN 1/1-150 MM CONTAINER
DEPOSIT TABLETS



SHARED OPTIONS OF FREE STANDING AND HEATED CUPBOARD UNIT

Bain-Marie		
Water bain-marie well with manual fill	Code	629212
	Price	**-459 €**
1/4 turn valve for manual drainage (4)	Code	629010
	Price	**197 €**
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per unit	Code	629141
	Price	**185 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138
	Price	**227 €**
Extendible power cable for mobile unit (from 3600 W) (2)	Code	629139
	Price	**471 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit	Code	629322
	Price	**247 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
Removable support frame for GN 1/1-150 mm containers (not supplied) (2)	Code	629119
	Price	**421 €**
Tray slide kit (3)	Code	629294
	Price	**455 €**
Lateral glass for a transversal bain-marie - per unit	Code	629123
	Price	**408 €**
GN 1/1-150 container with handles, brackets and lid	Code	629005
	Price	**140 €**
Laminated cladding on the bain-maries' side	Code	629111
	Price	**210 €**

Hotplate		
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, 2 with brakes - per unit	Code	629141
	Price	**185 €**
Extendible power cable for mobile unit (up to 3600 W)	Code	629138
	Price	**227 €**
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095
	Price	**673 €**
Elect. supply pole - stainless steel pipe Ø 42 mm x h 2000 mm - unit	Code	629322
	Price	**247 €**
230 volts plug, mono + earth IP55 (1)	Code	629321
	Price	**40 €**
Protection by 30 mA circuit breaker for socket	Code	629144
	Price	**417 €**
Cut-out open on service side	Code	629096
	Price	**775 €**
Tray slide kit (3)	Code	629294
	Price	**455 €**
Lateral glass for a transversal hotplate - per unit	Code	629123
	Price	**408 €**
GN 1/1-65 container with handles and lid	Code	629097
	Price	**124 €**
Removable stainless steel frame for GN 1/1-65 container	Code	629004
	Price	**155 €**
Separate control for each heating zone - unit	Code	629219
	Price	**296 €**

(1) Link sleeve with sneeze guard and ceiling mounting plate provided. To fix necessarily to the ceiling - (2) 20x20 mm square tube with 2 rail levels, provided only for the bain-maries on heated cupboard. GN containers not provided - (3) For a bain-marie placed in the self service line (linear bain-marie) - le ml - (4) Technical premises must be provided for access to the valve

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Vibrant polished top, satin polished edges 60 mm tilted curved edge on the child side
- Grey compressible neoprene seal between the tops of the elements
- Interior with rounded corners
- Bases with stainless steel adjustment cylinders

BAIN-MARIE WELL
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 30 mm rockwool insulation
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Electric fuse protection

Water bain marie well:
- Heating under the well by stainless steel shielded vent resistances
- Automatic filling by solenoid valve
- Drainage by Ø40 mm high temperature bung
- "Fill water" indicate light (manual fill)

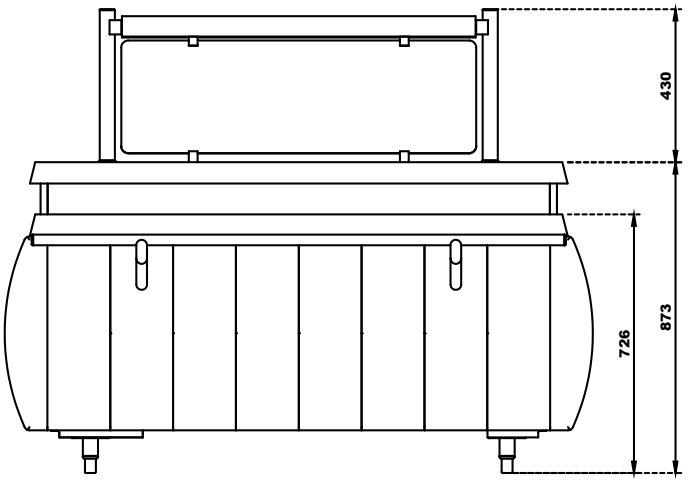
Ventilated air bain marie well:
- Heating under the top by electric resistances and fan
- Protection against overheating by safety thermostat

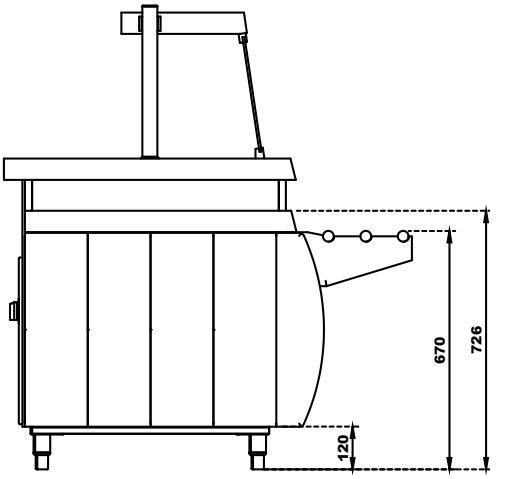
DEPOSIT TABLET
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Ø 42 mm round tube vertical posts

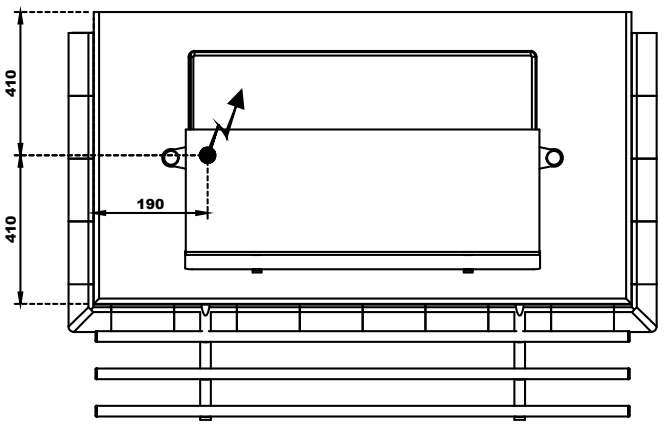
Ergonomic deposit tablet
- Glass or folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard on the public side

Stainless steel deposit tablet
- Folded sheet deposit tablet without lighting
- 6 mm tempered glass sneeze guard over the full height on the public side

ACCESSORIES
- The accessories (GN containers, refrigerated element grills, etc.) are available on page 316.



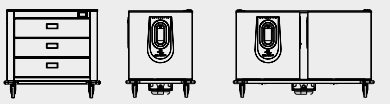




Electrical symbols
M = Mono phase cabling (1N 230V + PE)
T= Three phase cabling (3L + N - 400 V)
Power indicated in Watts (W)



Find the range of mobile temperature holding cabinet Satellite 4G to be housed under the free standing display page 262 and 263.





FRONT IN COMPOSITE MATERIAL

Designation		
Front from 4 standard colours - ml	Code	629267
	Price	**771 €**

DECORS

Designation		
Laminated cladding on the display side	Code	629109
	Price	**659 €**
Decorated sneeze guard (1) (6 sneeze guards)	Code	629110
	Price	**362 €**
Laminated cladding on the bain-maries' side	Code	629111
	Price	**210 €**
Front with customised colours or recycled modules - ml	Code	PDP020
	Price	**On request**

(1) For reasons of resistance to high temperatures, the coloured stickers are only available for the refrigerated elements (sneeze guard and display multidecks)




Sandwiches
Produits laitiers
Desserts & Fruits fr



VITRINAS MURALES

BORÉALE **222 - 223**

COOL BOX **224 - 225**

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

BORÉALE | WALL-MOUNTED CHILLED DISPLAY MULTIDECK



		700	1000	1250	1500	1800
Length		**700 mm**	**1000 mm**	**1250 mm**	**1500 mm**	**1800 mm**
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm	1994 mm
Cooling P.		750 W	796 W	1289 W	1289 W	1640 W
Electric P.		2250 W	2250 W	2850 W	2850 W	3350 W
Weight with wooden sides		175 Kg	210 Kg	240 Kg	270 Kg	310 Kg
Weight with thermopane glass sides		185 Kg	220 Kg	250 Kg	280 Kg	320 Kg
White finish (1)						
Wooden sides - Egger W908SM - Griddle RAL 9016	Code	620001	620002	620003	620004	620005
	Price*	**5 325 €**	**6 789 €**	**7 450 €**	**8 835 €**	**9 441 €**
Thermopane glass sides	Code	620006	620007	620008	620009	620010
	Price*	**5 903 €**	**7 366 €**	**8 027 €**	**9 413 €**	**10 018 €**
Black finish (2)						
Wooden sides - Egger U999 - Griddle RAL 9005	Code	620011	620012	620013	620014	620015
	Price*	**5 325 €**	**6 789 €**	**7 450 €**	**8 835 €**	**9 441 €**
Thermopane glass sides	Code	620016	620017	620018	620019	620020
	Price*	**5 903 €**	**7 366 €**	**8 027 €**	**9 413 €**	**10 018 €**

(1) White alu curtain - (2) Black alu curtain
* inc. €7 environmental contribution

DESIGN

HIGHLY COMPACT
EASY DOOR PASSAGE

VERTICAL LED LIGHTING

4 PIVOTING CASTERS WITH POSITIONING CYLINDER
EASY PALLET-FREE POSITIONING

R-452A UNIT

With its elegant design, its mirror polished black back and its 4 height-adjustable, tilting shelves, the Boréale display combines design and storage capacity. Its standard vertical LED lighting will enhance all your preparations.

DISPLAY MULTIDECK
- White melamine wooden structure
- Mirror polished perforated stainless steel back
- 4 6 mm height-adjustable and tilting shelves
- Anti-drop stop for products and label holder integrated onto each shelf
- Vertical LED lighting
- Ventilated evaporator
- R-452A Condensing unit (operates up to 43°C room temperature)
- Natural de-icing
- De-icing water evaporation tray
- Touch tele-thermostat regulation with delayed start clock
- Manual white PVC stiff curtain with lock
- 4 pivoting casters with integrated positioning cylinder
- 3m connection cable

BOREALE CHILLED DISPLAY, AS HIGH PERFORMING AS THEY ARE ELEGANT



OPTIONS

		700	1000	1250	1500	1800
UVC germ-killing lamp	Code	629127	629128	629129	629130	629131
	Price	**241 €**	**241 €**	**241 €**	**273 €**	**480 €**
Epoxy paint back and well	Code	629275	629275	629275	629275	629275
	Price	**620 €**	**620 €**	**620 €**	**620 €**	**620 €**
Tray slide (3 stainless steel round tubes)	Code	629276	629277	629278	629279	629285
	Price	**251 €**	**358 €**	**448 €**	**537 €**	**644 €**
Integrated into a counter line (on base of 130 mm height)	Code	629280	629281	629282	629283	629284
	Price	**1 212 €**	**1 651 €**	**2 017 €**	**2 383 €**	**2 748 €**
Additional shelf (delivered with consoles) - unit	Code	629032	629033	629034	629035	629037
	Price	**440 €**	**440 €**	**551 €**	**551 €**	**551 €**
Delivered without night curtain	Code	629060	629061	629062	629063	629070
	Price	**-491 €**	**-549 €**	**-676 €**	**-761 €**	**-863 €**
Electric night curtain	**Code**	629071	629071	629071	629071	629072
	Price	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**259 €**	**375 €**
2 swinging doors instead of the night curtain (4 doors for the models 1500 and 1800)	Code	629078	629079	629080	629081	629082
	Price	**915 €**	**1 178 €**	**1 251 €**	**1 661 €**	**1 760 €**
Locking swing doors	Code	629083	629083	629083	629084	629084
	Price	**90 €**	**90 €**	**90 €**	**178 €**	**178 €**
Without condensing unit (remote unit)	Code	629167	629167	629168	629169	629169
	Price	**-578 €**	**-578 €**	**-764 €**	**-908 €**	**-908 €**
Delivered without de-icing water evaporation tray	Code	629150	629150	629150	629150	629150
	Price	**-362 €**	**-362 €**	**-362 €**	**-362 €**	**-362 €**
Display in laminate (ventilation griddle included)	Code	629435	629436	629437	629438	629439
	Price	**On request**				

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required

COOL BOX

TROLLEY-MOUNTED CHILLED CUPBOARD
STORAGE - 24HR / SHORT TERM SERVICE - 1HR30



HIGH PERFORMANCE
24HR STORAGE
GUARANTEED TEMPERATURE
MAINTENANCE
FOR 1HR30 WITH CURTAIN OPEN

PRACTICAL AND ERGONOMIC
EASY ACCESS TO STORAGE
THANKS TO THE OPEN CURTAIN

HIGH CAPACITY
ACCOMMODATES
20-LEVEL GN 2/1 TROLLEYS

- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Open storage level to accommodate a GN 2/1 trolley (not supplied) - useful internal dimensions: 665 x 865 x 1740 mm
- Motorised electric-controlled stiff insulating curtain, with high and low limit stop
- Manual curtain lift possibility
- "Ventilated air" refrigeration, perforated side walls for chilled air circulation
- U.V germ-killing lamp
- Polyurethane foam back and side wall insulation
- Condensing unit in the upper part
- Unit provided separately (R452a), cooling connection provided for with quick percussion connectors
- Regulation by digital display thermostat
- De-icing water evaporation tray supplied

COOL BOX, FOR THOSE WHO SEE CHILLED STORAGE ON A LARGE SCALE

COOL BOX
TROLLEY-MOUNTED CHILLED CUPBOARD
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Length		**855 mm**
Width		1000 mm
Height		2300 mm
Cooling P.		2126 W
Electric P.		1700 W
	Code	620120
	Price*	**10 221 €**
Option		
Without condensing unit (remote unit)	Code	629163
	Price	**-1 667 €**

* inc. €7 environmental contribution

Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided. Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required











AMBIENTE DE AUTOSERVICIO

CARROS CON NIVEL CONSTANTE	**228 - 235**
SILOS PARA ENCASTRAR	**236 - 237**
PLACAS DE INDUCCIÓN	**238**
BUFETE	
SATINE BUFFET LINE	**240 - 241**
MODULO BUFFET LINE	**242 - 243**
PLACAS TERMÓGENAS	**244**
LÁMPARA TERMÓGENA	**245**
CARROS CAFETERÍA	**246 - 251**
MESA REFRIGERADA "TAÏGA"	**252 - 255**

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

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Diseño de acero inoxidable.
- Facilidad de prensión: empuñadura de manutención..
- Facilidad de evacuación de las aguas residuales.: fondo en forma de diamante.
- Falsa toma para mantenimiento del cable de conexión de espiral (modelos termógenos).
- 4 ruedas giratorias de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos.
- Topes de protección.

+ polivalente
- Ajuste fácil y rápido de los silos para adaptarse a todas las formas de platos (redondos, cuadrados, rectangulares) y a todas las dimensiones.

+ rendimiento
- Estructura autoportante de doble pared con un eficaz aislamiento para los modelos con calentador, o perforado para los modelos neutros.

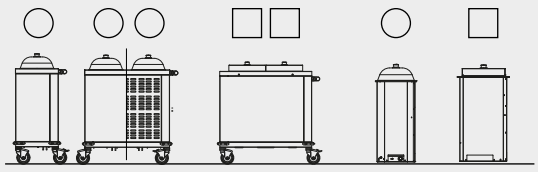
+ ergonómico
- Asa de manutención con prensión confortable.

+ eficaz
- Equipados con ajustes de 30°C a 110°C y un termostato de seguridad, nuestros modelos pueden ser de calentador estático o ventilado parauna mejor homogeneidad de la temperatura de los platos.

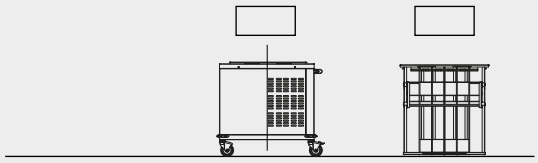
+ seguro
- Ruedas giratorias equipadas con frenos, topes de protección.

+ fácil de limpiar
- Silo extraíble* sin herramientas, fondo del carrito de diamante con orificio de evacuación de las aguas residuales (*excepto 777326 y 777426).

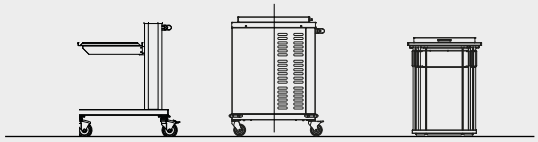




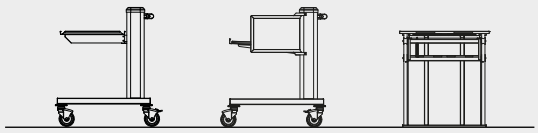
PARA PLATOS ENCASTRAR



PARA CUALQUIER TIPO DE VAJILLA ENCASTRAR



PARA CAJAS ENCASTRAR

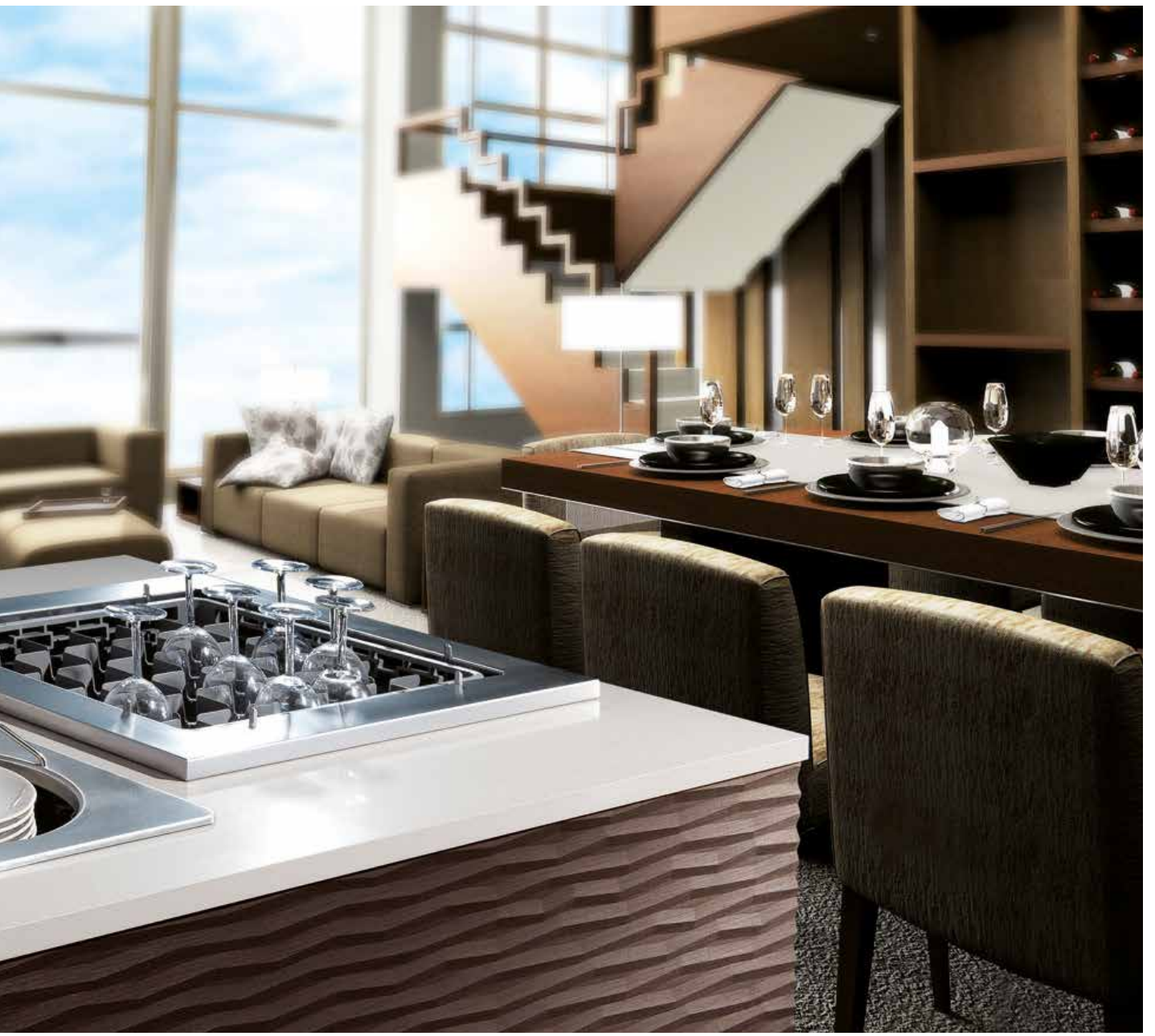


PARA BANDEJAS ENCASTRAR



CARROS NIVEL CONSTANTE

LOS INDISPENSABLES DEL REPARTO SELF SERVICE



CARROS NIVEL CONSTANTE PARA PLATOS









MODELOS DE SILOS FIJOS PARA PLATOS

Modelos		1 silo	2 silos		2 silos	
Tamaños de platos compatibles: (mínimo y máximo)	Redondos Cuadrados Rectangulares	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
Capacidad con platos (*)		65	130	130	130	130
Longitud total		-	898 mm	990 mm	898 mm	990 mm
Anchura total		-	442 mm	510 mm	442 mm	510 mm
Altura total		-	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Potencia		-	950 W	1400 W	950 W	1400 W
Tensión - monofásico 50/60 Hz		-	230 V	230 V	230 V	230 V
Carga máxima		-	140 kg	160 kg	140 kg	160 kg
Peso neto		-	37 kg	40 kg	37 kg	55 kg
MODELOS TERMÓGENOS						
Termógeno estático no ventilado	Código		777326	777332	777426	777406
	Precio		**1845,00 €**	**1980,00 €**	**2020,00 €**	**2520,00 €**
Termógeno estático no ventilado - con trampilla para limpieza	Código				777446	
	Precio				**2595,00 €**	
ACCESORIOS						
Tapa redonda	Código		777435	777440		
	Precio		**45,00 €**	**45,80 €**		
Tapa cuadrada	Código				777438	777437
	Precio				**76,20 €**	**80,20 €**
MODELOS NEUTROS						
Longitud total		505 mm	990 mm			
Anchura total		442 mm	510 mm			
Altura total		900 mm	900 mm			
Carga máxima		80 kg	160 kg			
Peso neto		30 kg	50 kg			
Neutro - No ventilado	Código	777101	777301			
	Precio	**1270,00 €**	**1495,00 €**			
ACCESORIO						
Tapa redonda	Código	777435	777435			
	Precio	**45,00 €**	**45,00 €**			

- 65 platos por silo.
- Silo ajustable para platos redondos de 200 a 310 mm de diámetro y platos cuadrados o rectangulares de lado 185 hasta 285 mm.
- Regulación termostática de 30 a 110° C con termostato de seguridad.
- Muy bueno aislamiento lana mineral (30 mm) de la estructura auportante de doble pared.
- Facilidad de evacuación de las aguas residuales.
- Facilidad de prensión: empuñadura de manutención.
- Diseño ventajoso: tapa de acero inoxidable en forma de campana para los silos de platos redondos.
- Falsa toma para mantenimiento del cable de conexión de espiral.
- Termostato de seguridad.
- Carros suministrados con tapas.

Modelos de silos extraíbles :
- Facilidad de limpieza: silo amovible, sin herramienta.
- Silos con reborde para una extracción sin herramientas.

Modelo con trampilla para limpieza :
- Conexión con cable no espiral y amovible de 2 m de longitud (en la cara opuesta al termostato y al interruptor).
- Marcado CE - Estos carros están en conformidad con la norma NF EN 60335-1. Modelo ventilado de 60Hz bajo pedido

(*)Capacidad máxima con tapa, el número exacto depende del espesor de los platos. Posibilidad de equipar estos carros con ruedas de chapa inox. Consúltenos.





MODELOS DE SILOS EXTRAÍBLES PARA PLATOS

Modelos		◯ 1 silo	◯ 2 silos	◯ 2 silos Modelo perforado
Tamaños de platos compatibles (mínimo y máximo):		200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm
Capacidad con platos (*)		65	130	130
Longitud total		650 mm	990 mm	990 mm
Anchura total		510 mm	510 mm	510 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm
Potencia		1400 W	1400 W	-
Tensión - monofásico 50/60 Hz (no ventilado) - 50 Hz (ventilado)		230 V	230 V	-
Carga máxima		80 kg	160 kg	160 kg
Peso neto		35 kg	55 kg	55 kg
MODELOS TERMÓGENOS				
Termógeno estático no ventilado	Código	777104	777304	
	Precio	**1800,00 €**	**2045,00 €**	
Termógeno ventilado	Código		777306	
	Precio		**2615,00 €**	
MODELOS NEUTROS				
Neutro - No ventilado	Código			777500
	Precio			**1885,00 €**
ACCESORIO				
1 - Tapa redonda	Código	777436	777436	777436
	Precio	**46,00 €**	**46,00 €**	**46,00 €**

1 I



2 I

CARROS NIVEL CONSTANTE
MODELOS "UNIVERSAL"

- Optimización de las capacidades de almacenado (con tapa): de 120 a 180 platos según el diámetro según el diámetro, 216 tazas de 130 mm,...
- Funcionamiento por sistema de rodillos, diseño antiaprisionamiento.
- 8 barras de tubo de acero inoxidable para ajuste de los espacios muy fáciles de colocar (orificios de escalonado).
- Regulación termostática de 30 a 110° C.
- Empuñadura de manutención para fácil agarre.
- Sistema de enganche de la tapa a un lado (sin saliente) durante el servicio.
- Tapa de protección (polvo, salpicaduras).
- Facilidad de evacuación de las aguas residuales (fondo en forma de diamante).
- Termostato de seguridad

- **Modelo neutro** : suministrado sin tapa.
- Kit 777645 compuesto por: 2 tubos + 6 muelles.
- Marcado CE - Estos carros están en conformidad con la norma NF EN 60335-1. Modelo ventilado 60 Hz por encargo.

(*) Capacidad máxima con tapa, el número exacto depende del espesor de los platos. Posibilidad de equipar estos carros con ruedas de chapa inox. Consúltenos.





MODELOS DE PLATAFORMA
PARA TODO TIPO DE VAJILLA

Modelos		Modelo no perforado	Modelo perforado
Capacidad aproximada:	Platos Tazas	120/180 216	120/180 216
Longitud total		990 mm	990 mm
Anchura total		510 mm	510 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Potencia		1400 W	-
Tensión - monofásico 50/60 Hz (no ventilado) - 50 Hz (ventilado)		230 V	-
Carga máxima		160 kg	160 kg
Peso neto		55 kg	55 kg
MODELOS TERMÓGENOS			
Termógeno estático no ventilado	Código	777604	
	Precio	**2450,00 €**	
Termógeno ventilado	Código	777606	
	Precio	**2770,00 €**	
MODELOS NEUTROS			
Neutro - No ventilado	Código	777516	777506
	Precio	**2100,00 €**	**2060,00 €**
ACCESORIO			
Kit de sujeción para vajilla pequeña	Código	777645	777645
	Precio	**81,40 €**	**81,40 €**
Tapa	Código	777641	777641
	Precio	**66,40 €**	**66,40 €**

Descubra nuestra gama de armarios de mantenimiento de temperatura Satellite 4G en la página 264 de este catálogo.





CARROS NIVEL CONSTANTE PARA CAJAS Y BANDEJAS

- Fabricado en acero inoxidable.

Modelo 777706 :
- Funcionamiento por sistema de rodillos montados sobre rodamientos de bolas estancos. El ajuste del apilado automático se realiza retirando muelles según el peso de las bandejas utilizadas..

Modelos 777806 y 777816 :
- Funcionamiento mediante un sistema de plataforma de cable inoxidable. Diseño a prueba de atascos con guiado cuadrangular. Tapa de protección (polvo, salpicaduras) con posible enganche en el lateral (para el modelo non perforado). Facilidad de evacuación de las aguas residuales (fondo con forma de diamante).

Opción con soporte para cubiertos :
- Fabricado en acero inoxidable. Compatible con nuestros carros nivel constante para cestas de vajilla 777706 (**comprar por separado o para añadir a un carro existente**).
  Se puede equipar con un llevacubiertos ref. 510601 o con 3 cubetas GN 1/3 H de 100 mm de acero inoxidable o copolyester (**de venta por separado**).
  Con el lleva-cubiertos, las dimensiones totales de los carros son:
  Largo x ancho x alto: 928 x 565 x 1226 mm.

Posibilidad de equipar estos carros con ruedas de chapa inox. Consúltenos.







MODELOS PARA CESTAS DE VAJILLA

Modelos			Para cestas	Para cestas No perforado	Para cestas Perforado
Capacidad :	Cestas 500 x 500 H 100mm		7	7	7
Longitud total			805 mm	756 mm	756 mm
Anchura total			545 mm	702 mm	702 mm
Altura total			974 mm	956 mm	956 mm
Carga máxima			120 kg	120 kg	120 kg
Peso neto			31 kg	32 kg	32 kg
Carro con nivel constante		Código	777706	777806	777816
		Precio	**1405,00 €**	**1680,00 €**	**1525,00 €**
OPCIÓN					
1 - Soporte para cubiertos Entregado sin llevacubiertos o cubetas GN)		Código	777926		
		Precio	**191,00 €**		

Descubra las cestas para vasos en la página 388 de este catálogo.



Encuentre las bandejas en el catálogo



- Fabricado en acero inoxidable.
- Funcionamiento por sistema de rodillos montados sobre rodamientos de bolas estancos. El ajuste del apilado automático se realiza retirando muelles según el peso de las bandejas utilizadas.

Modelo 777916 :
- Modelo equipado de 2 paredes laterales de acero inoxidable para guiado de las bandejas al final del transportador.

Modelo 777946 :
- consúltenos para comprobar la compatibilidad con cualquier distribuidor automático.

Opción con soporte para cubiertos :
- Fabricado en acero inoxidable. Compatible con nuestros carros nivel constante para bandejas 777906 y 777916 (comprar por separado o para añadir a un carro existente).Se puede equipar con un llevacubiertos ref. 510601 o con 3 cubetas GN 1/3 H de 100 mm de acero inoxidable o copolyester (de venta por separado). Con el lleva-cubiertos, las dimensiones totales de los carros son:
  Largo x ancho x alto: 928 x 565 x 1226 mm.

Opciones 777990 y 777991:
- Con estas opciones, el carro 777946 es compatible con la mayoría de los sistemas de recuperación de bandejas instalados en la salida de las cintas transportadoras del lavadero. De esta forma, las bandejas fluyen entre el lavadero y la unidad de distribución y no es necesario trasladar manualmente la pila de bandejas entre distintos carros.

Composición del sistema (777990):
- Revestimiento vertical especial con un tope longitudinal para mejorar el apilado de bandejas. Este tope se adapta a cintas transportadoras con alturas de salida de entre 500 y 900 mm del suelo.
- Sistema de fijación de lastres bajo la plataforma.
- Lastres que permiten reducir la altura de recepción de las bandejas sin alterar la compatibilidad con las unidades automáticas de distribución de bandejas.

Posibilidad de equipar estos carros con ruedas de chapa inox (excepto 777946). Consúltenos.







MODELOS PARA CESTAS DE VAJILLA Y BANDEJAS

Modelos		Para bandejas	Para bandejas Especial transportador	Distribuidor automático especial
Capacidad : Bandejas standard 460 x 360 mm, 480 x 370 mm o GN1/1 Bandejas fast food 350 x 270 mm		100/120 200/240	100/120 200/240	100/120 -
Longitud total		805 mm	805 mm	766 mm
Anchura total		545 mm	545 mm	545 mm
Altura total		974 mm	974 mm	1200 mm
Carga máxima		120 kg	120 kg	120 kg
Peso neto		23 kg	26 kg	27 kg
Carro con nivel constante	Código	777906	777916	777946
	Precio	**1405,00 €**	**1625,00 €**	**1620,00 €**
OPCIÓN				
Fijación de lastres (tope para bandejas + soporte de lastres + 2 lastres): montaje en fábrica	Código			777990
	Precio			**316,00 €**
2 lastres adicionales: montaje en fábrica	Código			777991
	Precio			**139,00 €**
Muelle - montaje de fábrica	Código			777995
	Precio			**7,80 €**
ACCESORIOS				
1 - Soporte para cubiertos - Entregado sin llevacubiertos o cubetas GN)	Código	777926	777926	
	Precio	**191,00 €**	**191,00 €**	
Muelle - montaje por el cliente	Código			777996
	Precio			**7,80 €**



1 I
Soporte presentado con un recoge-cubiertos (que pedir por separado).

SILOS NIVEL CONSTANTE PARA ENCASTRAR



- Construcción de acero inoxidable sin aislar.
- El cuadro de mandos tiene un termostato regulable de 30 hasta 110°C.
- Se suministra con una tapa y un cable de 2 metros de largo.
- Enchufar en un interruptor o seccionador no suministrado.
- Termostato de seguridad.
- Kit 777645 compuesto por: 2 tubos + 6 muelles.







MODELOS PARA PLATOS Y PARA TODO TIPO DE VAJILLA

Modelos		○	○	○	○	□	□	▭
Tamaños de platos compatibles (mínimo y máximo):								
	Redondos	200/260 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/310 mm	200/260 mm	200/260 mm	
	Cuadrados	-	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
	Rectangulares	-	-	-	-	185/260 mm	185/285 mm	
Capacidad :								
	Platos	65	65	40	65	65	65	120/180
	Tazas Ø 130 mm	-	-	-	-	-	-	216
	Fuentes	-	-	-	-	-	-	-
Longitud total		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	712 mm
Anchura total		355 mm	383 mm	383 mm	428 mm	355 mm	428 mm	457 mm
Altura total		740 mm	735 mm	549 mm	784 mm	740 mm	740 mm	729 mm
Abertura de empotramiento		Ø 330mm	Ø 372mm	Ø 372mm	Ø 390mm	330x330mm	390x390mm	682x350mm
Potencia		900 W	-	-	900 W	900 W	900 W	-
Tensión - monofásico 50/60 Hz		230 V	-	-	230 V	230 V	230 V	-
Carga máxima		70 kg	80 kg	80 kg	80 kg	70 kg	80 kg	160 kg
Peso neto		9 kg	4 kg	3 kg	13 kg	9 kg	13 kg	19 kg
Termógeno estático no ventilado	Código	777431			777430	777439	777434	
	Precio	**879,00 €**			**890,00 €**	**966,00 €**	**1020,00 €**	
Neutro - No ventilado	Código	777432	777420	777421	777433	777539	777534	777630
	Precio	**622,00 €**	**406,00 €**	**378,00 €**	**682,00 €**	**755,00 €**	**772,00 €**	**983,00 €**
ACCESORIOS								
1 - Tapa	Código	777435	777436	777436	777436	777438	777437	777641
	Precio	**45,00 €**	**46,00 €**	**46,00 €**	**46,00 €**	**76,20 €**	**80,20 €**	**66,40 €**
Kit de sujeción para vajilla pequeña	Código							777645
	Precio							**81,40 €**



1

- Diseño de acero inoxidable.
- Funcionamiento mediante un sistema de plataforma de cable inoxidable
- Diseño a prueba de atascos con guiado cuadrangular.
- Suministrado sin tapa.







MODELOS PARA CESTAS DE VAJILLA Y BANDEJAS

Modelos		Para cestas de lavado	Para bandejas
Dimensions			
	Cestas de lavado	500 x 500 mm	-
	Bandejas	-	460x360 mm, 480x370 mm, GN1/1, 350x270 mm
Capacidad			
	Cestas de lavado	7	-
	Bandejas	-	100/120
Longitud total		659 mm	673 mm
Anchura total		659 mm	552 mm
Altura total		850 mm	722 mm
Abertura de empotramiento		637 x 637 mm	635 x 495 mm
Carga máxima		120 kg	120 kg
Peso neto		13 kg (15 kg mit tapa)	13 kg
Silo para encastrar	Código	777830	777930
	Precio	**964,00 €**	**899,00 €**
ACCESORIO			
1 - Tapa L x A x A total 552 x 578 x 47 mm	Código	777831	
	Precio	**150,00 €**	



1 I

COMPLEMENTOS DE SELFS

PLACAS DE INDUCCIÓN
- Armazón de acero inoxidable montado sobre 4 pies de goma.
- Superficie de vitrocerámica (espesor : 240308 : 4 mm - 240315 : 6 mm).
- Ajustes precisos, regulares e inmediatos (sin inercia) del calor mediante un variador de potencia.
- Rendimiento inmediato de la inducción para un consumo eléctrico reducido.
- Calentado adaptado a la presencia y al tamaño del recipiente: ahorro de energía, confort y seguridad de utilización mejorados.
- Sencillez de utilización : mandos sensores bajo cristal; variador de potencia de 15 posiciones con pantalla digital.
- Interruptor 99 min.
- Filtro de aire amovible que se puede limpiar.
- Placa perfectamente lisa y sin ángulos vivos para facilitar el mantenimiento (limpieza).
- Tecla de bloqueo para fijar la potencia seleccionada.
- Piloto luminoso de ausencia de recipiente cuando el aparato está conectado.
- Reducción automática del poder en el caso de recalentamiento.
- Conexión a la red eléctrica con cable de 150 cm y enchufe.
- Garantía de dos años.
- En conformidad con las normas NF EN 55014 - EN 60335-1 y EN 60335-2-36

BAÑO-MARÍA ENCAJABLE CON DOS SOPERAS
- Incluye 2 soperas (volumen 4 litros) y 2 tapas.
- En conformidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-12 y NF EN 55014-1.





PLACA DE INDUCCIÓN PARA EVENTOS

Modelos		2,8 Kw	3,5 Kw
Capacidad		Recipientes de Ø 120 mm a 280 mm	Recipientes de Ø 120 mm a 280 mm
Longitud total		365 mm	365 mm
Profundidad total		460 mm	500 mm
Altura total		112 mm	95 mm
Peso neto		6,25 kg	8 kg
Potencia		2,8 Kw	3,5 Kw
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V
Placa de inducción	Código	240308	240315
	Precio*	**1334,00 €**	**1667,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

BAÑO-MARIA ENCAJABLE CON DOS SOPERAS

Modelo		
Capacidad		2 x 4 L
Longitud total		545 mm
Anchura total		345 mm
Altura total		220 mm
Abertura de empotramiento		515 x 310 mm
Potencia		700 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V
Carga máxima		10 kg
Peso neto		7 kg
Baño-maria encajable con dos soperas con tapas	Código	875030
	Precio	**939,00 €**





SATINE
BUFETES - ENLACE CALIENTE O FRÍO

PLACA TERMÓGENA PARA CORTAR
- Conformes a la legislación en vigente sobre el mantenimiento en caliente (+63°C).
- Mantenimiento en caliente mediante colocación directa sobre la placa de aluminio.
- Termostato preajustado.
- Sección caliente: complemento de caldeo por lámpara de infrarrojos.
- Base de acero inoxidable con estampado monobloque.
- Tabla de corte desmontable anodizada de alta resistencia con estampado para recogida de líquidos.
- Cable de conexión de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

PLACAS TERMÓGENAS
- Conformes a la legislación en vigente sobre el mantenimiento en caliente (+63°C).
- Mantenimiento en caliente por contacto en vitrocerámica.
- Termostato preajustad.
- Piloto luminoso de indicación de funcionamiento.
- Base de acero inoxidable con estampado monobloque.
- Cable de conexión de 1,5 m.
- Interrupteur marche / arrêt.

(*) Características técnicas de la lámpara caliente disponibles en la página 245.

PLACAS FRÍAS
- Conformes a la legislación en vigente para el mantenimiento en frío.
- Presentación posible directamente sobre la placa de cristal o sobre platos de servicio.
- Superficie de colocación extraíble de cristal templado y base con sistema de centrado para placa eutéctica GN 1/1.
- Disponible con tapa transparente Roll-Top de protección de los platos.
- Fácil limpieza (piezas extraíbles).
- **Entregada con placa eutéctica GN 1/1 -12°C.**
- Carga máxima : 10 kg.

Marcado CE. Nuestros placas están en conformidad con las normas NF EN 60335-1,NF EN 60335-2-12 y NF EN 55014-1.

PLACAS TERMÓGENAS

Modelos		400 x 600	600 x 600
Longitud total		600 mm	600 mm
Profundidad total		400 mm	600 mm
Altura total		52 mm	52 mm
Peso neto		7 kg	10 kg
Carga máxima		10 kg	20 kg
Potencia		385 W	645 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Placas termógenas	Código	870840	870860
	Precio	**917,00 €**	**1045,00 €**
ACCESORIO			
1 - Lámpara termógena - Extraíble de infrarrojos (*)	Código	870990	870990
	Precio	**749,00 €**	**749,00 €**


870860


870840

PLACA TERMÓGENA PARA CORTAR

Modelos		Placa para cortar
Longitud total		590 mm
Profundidad total		415 mm
Altura total		470 mm
Peso neto		12 kg
Carga máxima		20 kg
Potencia		1100 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V
Modelo con placa estándar	Código	870851
	Precio	**1905,00 €**
Modelo con placa con piquillos	Código	870861
	Precio	**2005,00 €**
ACCESORIOS		
2 - Placa estándar (536 x 330 x 11 mm)	Código	870855
	Precio	**116,00 €**
2 - Placa con piquillos (536 x 330 x 25 mm)	Código	870857
	Precio	**223,00 €**
3 - Soporte para salseras (415 x 150 x 86 mm) Entregado con 2 cubetas inox GN 1/9	Código	870870
	Precio	**175,00 €**
4 - Soporte para utensilios (415 x 150 x 86 mm) Entregado con una placa pizarra	Código	870872
	Precio	**171,00 €**





PLACAS FRÍAS

Modelos		400 x 600 - Sin tapa	600 x 400 - Con tapa
Longitud total		600 mm	600 mm
Profundidad total		400 mm	400 mm
Altura total		65 mm	255 mm
Peso neto		10 kg	12 kg
Carga máxima		10 kg	10 kg
Placas frías	Código	870820	870830
	Precio	**864,00 €**	**1095,00 €**
ACCESORIO			
Tapa Roll top - (540 x 335 x 190 mm)	Código		870731
	Precio		**224,00 €**







1 I



2 I



3 I



4 I

MODULO
BUFETES - ENLACE CALIENTE O FRÍO

- Conformes a la legislación en vigente para el mantenimiento en temperatura.
- Adaptabilidad de las diferentes partes superiores funcionales en una única y sola base para una gran flexibilidad de presentación de bufets en un día (desayuno, comida, meriendas, tentempiés, etc.).
- Gran manejabilidad (asas de sujeción integradas).
- Bases apilables para transporte y almacenaje.
- Partes superiores intercambiables sobre la base de acero inoxidable (extraíbles sin herramienta).
- Formato GN 1/1 para la utilización de todos los tipos de vajilla gastronorma.
- Facilidad de limpieza.

ENLACE CALIENTE

- Baños-maría suministrados con 1 tapa pero sin cubeta gastro. Para 1 GN1/1 (P.100 mm máxi).
- El baño-maría 2 soperas : incluye 2 soperas (volumen 4 litros) y 2 tapas.
- El uso de placas y baño maría en la base común 875000 permite una presentación a ras en muebles de exposición exentos (ver página 173).
- **Las placas y los baños-maría se entregan sin la base que debe pedirse por separado (código 875000).**

ENLACE FRÍO

- Entregada con una placa eutéctica -12°C y un soporte placa eutéctica.
- **Entregada sin la base que debe pedirse por separado (ref. 875000).**

Nuestros placas están en conformidad con las normas NF EN 60335-1,NF EN 60335-2-12 y NF EN 55014-1.



PLACAS TERMÓGENAS

Modelos		Encimera de vidrio templado	Encimera de acero inoxidable	Placa de corte de aluminio tratado
Longitud total		545 mm	545 mm	545 mm
Profundidad total		345 mm	345 mm	345 mm
Altura total		65 mm	65 mm	65 mm
Peso neto		4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Carga máxima		10 kg	10 kg	10 kg
Potencia		330 W	330 W	330 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Placas termógenas	Código	875001	875002	875003
	Precio	**396,00 €**	**370,00 €**	**424,00 €**
ACCESORIO				
1 - Base común apilable - acero inoxidable (620 x 350 x 150 mm)	Código	875000	875000	875000
	Precio	**136,00 €**	**136,00 €**	**136,00 €**



BAÑOS-MARÍA

Modelos		GN 1/1 con tapa "clásica"	GN 1/1 con tapa "roll top"	2 soperas con tapas
Longitud total		545 mm	545 mm	545 mm
Profundidad total		345 mm	345 mm	345 mm
Altura total		250 mm	335 mm	220 mm
Peso neto		7 kg	7 kg	7 kg
Carga máxima		10 kg	10 kg	10 kg
Potencia		700 W	700 W	700 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Baños-María	Código	875005	875007	875006
	Precio	**620,00 €**	**847,00 €**	**677,00 €**
ACCESORIO				
1 - Base común apilable - acero inoxidable (620 x 350 x 150 mm)	Código	875000	875000	875000
	Precio	**136,00 €**	**136,00 €**	**136,00 €**



PLACA FRÍA

Modelo		
Longitud total		545 mm
Profundidad total		345 mm
Altura total		60 mm
Peso neto		6 kg
Carga máxima		10 kg
Placa fría	Código	875004
	Precio	**297,00 €**



ACCESORIOS

1 - Base común apilable - acero inoxidable (620 x 350 x 150 mm)	Código	875000
	Precio	**136,00 €**
2 - Placa eutéctica de polietileno (480 x 280 x 28 mm)	Código	826000
	Precio	**121,00 €**



1 I

2 I

PLACAS TERMÓGENAS

PLACAS "CLASSIC" ACERO INOXIDABLE
- Permite el mantenimiento de la temperatura por encima de 63°C
- Parte superior de acero inoxidable.
- Placa difusora de aluminio en el interior para garantizar una temperatura homogénea en toda la superficie superior de inox.
- Termostato ajustable de 0°C hasta 100°C.
- Indicador luminoso de la función calentamiento.
- Entregado con un cable de conexión con enchufe.
- Interruptor on/off.

PLACAS "EXTRABAJAS"
- Parte superior de aluminio anodizado. Temperatura de superficie mantenida a 90°C (limitador de temperatura incorporado).
- Cumplimiento de la normativa en vigente sobre elmantenimiento a temperatura por encima de 63°C.
- Aislamiento inferior en polipropileno expandido (resistencia 130°C).
- Resistencia serigrafiada.
- Empunádura de prensión en la parte inferior
- Ángulos redondeados sin soldadura en la parte superior.
- Acabado de la superficie de la parte inferior sin porosidad (lavado fácil).
- Cable de conexión eléctrica de 1,5 m con cordón desmontable.

Marcado CE. Nuestros placas están en conformidad con las normas NF EN 60335-1,NF EN 60335-2-12 y NF EN 55014-1.





MODELOS "CLASSIC" ACERO INOXIDABLE

Modelos		600 x 400	600 x 600
Longitud total		600 mm	600 mm
Profundidad total		400 mm	600 mm
Altura total		90 mm	90 mm
Peso neto		12 kg	18 kg
Carga máxima		10 kg	10 kg
Potencia		500 W	750 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Placas termógenas	Código	870904	870906
	Precio	**636,00 €**	**919,00 €**
ACCESORIO			
Lámpara termógena Extraíble de infrarrojos	Código	870990	870990
	Precio	**749,00 €**	**749,00 €**





MODELOS "EXTRABAJAS"

Modelos		GN 1/1	600 x 400
Longitud total		530 mm	600 mm
Profundidad total		325 mm	400 mm
Altura total		38 mm	42 mm
Peso neto		2 kg	2,5 kg
Carga máxima		10 kg	10 kg
Potencia		225 W	300 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Placas termógenas	Código	870801	870804
	Precio*	**307,00 €**	**384,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Esta lámpara extraíble ha sido diseñada para :
  - asegurar el mantenimiento en caliente de preparaciones presentadas en expositores de distribución no calientes.
  - adaptarse a todas las placas de mantenimiento caliente Bourgeat de las gamas "Satine" Buffet Line y "Classic" acero inoxidable para asegurar un complemento de calentado por la parte superior.
- Interruptor on/off.
- Cordon de 1,5 m.



LÁMPARA TERMÓGENA PARA PLACAS CALIENTES

Modelo		
Longitud total		555 mm
Profundidad total		349 mm
Altura total		500 mm
Peso neto		6 kg
Potencia		600 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V
Lampara termógena	Código	870990
	Precio	**749,00 €**



Vea la vajilla y los accesorios de presentación en el catálogo

IN SITU



EQUIPOS ESTÁNDAR

- Estructura de tubo de acero inoxidable.
- Rieles de polipropileno rígido. Tope de bloqueo integrado en la forma.
- 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro de material composite con frenos.
- Modelos con paneles : El anclaje de los paneles laterales se realiza en 8 puntos para evitar vibraciones al manipular los carros.

+ estético
- Paneles laterales en poliestireno alimentario; van atornillados para evitar vibraciones al manipular los carros.

+ seguro
- Suportes de las bandejas de polipropileno con tope de bloqueo integrado.

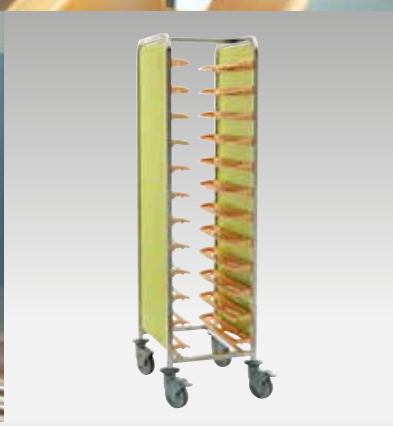
+ fácil de manipulare
- 4 ruedas giratorias de 125 mm de diámetro de material composite con frenos.

+ fácil de limpiar
- Lavado a chorro (forma de soportes de las bandejas estudiada para la evacuación de las aguas de limpieza).

+ silencioso
- Soportes de las bandejas menos ruidosos que el acero inoxidable al colocar las bandejas y desplazarlas.







¿Quiere los carros con sus colores? Posibilidad de personalización para un mínimo de 100 carros. Interesante para cadenas de cafetería: posibilidad de elegir los colores de los apoyos de las bandejas y los paneles laterales.
Consúltenos

Colores disponibles para guías

Beige

Gris

Colores disponibles para paneles

Azul

Verde

Rojo

Gris

CARROS CAFETERÍA

DISEÑO ORIGINAL QUE COMBINA SOLIDEZ Y ELEGANCIA



CARROS CAFETERÍA





MODELOS PARA 12 BANDEJAS

Modelos		Modelo bajo	Modelo alto
Número de niveles (espacio entre los niveles de 108 mm)		2 x 6	12
Longitud total		923 mm	510 mm
Anchura total		618 mm	620 mm
Altura total		994 mm	1700 mm
Carga máxima por nivel		5 kg	5 kg
Peso neto	Sin paneles Con 2 paneles Con 3 paneles	17 kg 23,5 kg -	17 kg 23,5 kg 25,5 kg
SIN PANELES LATERALES			
Guías de color beige	Código	782426	782406
	Precio	**891,00 €**	**850,00 €***
Guías grises	Código	782326	782306
	Precio	**891,00 €**	**850,00 €**
CON 2 PANELES LATERALES			
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código	782526	782506
	Precio	**1055,00 €**	**1055,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código	782626	782606
	Precio	**1055,00 €**	**1055,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código	782726	782706
	Precio	**1055,00 €**	**1055,00 €**
Guías gris - Paneles gris	Código	782926	782906
	Precio	**1055,00 €**	**1055,00 €**
CON 3 PANELES			
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código		782503
	Precio		**1230,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código		782603
	Precio		**1230,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código		782703
	Precio		**1230,00 €**
Guías gris - Paneles gris	Código		782903
	Precio		**1230,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Diseño de acero inoxidable con estructura de tubo cuadrado 25 x 25 soldado.
- 8 puntos de anclaje de los paneles laterales (atornillado) para evitar las vibraciones.
- Forma de los soportes que integran el tope de bloqueo de las bandejas durante el transporte
- Lavado a chorro (forma de soportes de las bandejas estudiada para la evacuación de las aguas de limpieza).
- Diseño moderno y práctico de los soportes de las bandejas (reglaje).
- Selección de colores de los paneles laterales.
- Pueden servir para las bandejas estándar 460 x 360 mm hasta 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm y fast food.

Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad.
Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C / +40°C.






MODELOS PARA 18 BANDEJAS

Modelos		Modelo simple	Modelo con encimera inoxidable y galería
Número de niveles (espacio entre los niveles de 108 mm)		3 x 6	3 x 6
Longitud total		1337 mm	1337 mm
Anchura total		618 mm	620 mm
Altura total		994 mm	1055 mm
Carga máxima por nivel		5 kg	5 kg
Peso neto	Sin paneles Con 2 paneles	25 kg 27,5 kg	32 kg 35 kg
SIN PANELES LATERALES			
Guías de color beige	Código	782436	782446
	Precio	**1200,00 €**	**1385,00 €**
Guías grises	Código	782336	
	Precio	**1200,00 €**	
CON 2 PANELES LATERALES			
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código	782536	782546
	Precio	**1360,00 €**	**1585,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código	782636	
	Precio	**1360,00 €**	
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código	782736	
	Precio	**1360,00 €**	
Guías gris - Paneles gris	Código	782936	
	Precio	**1360,00 €**	

Dimensiones de las bandejas	Entrada o doble entrada un lado	Doble entrada ambos lados
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	

CARROS CAFETERÍA

- Diseño de acero inoxidable con estructura de tubo cuadrado 25 x 25 soldado.
- 8 puntos de anclaje de los paneles laterales (atornillado) para evitar las vibraciones.
- Forma de los soportes que integran el tope de bloqueo de las bandejas durante el transporte
- Lavado a chorro (forma de soportes de las bandejas estudiada para la evacuación de las aguas de limpieza).
- Diseño moderno y práctico de los soportes de las bandejas (reglaje).
- Selección de colores de los paneles laterales.

MODELO DOBLE ENTRADA UN LADO

- Pueden servir para las bandejas estándar 460 x 360 mm hasta 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm y fast food.

MODELO ENTRADA AMBOS LADOS

Atención ! Para un mejor uso, fabricamos dos modelos de carros doble entrada hacia atrás :

- Para bandejas 460 x 360 mm hasta 480 x 370 mm
- Para bandejas GN 1/1 530 x 325 mm

Antes de hacer el pedido les rogamos que comprueben Uds. la dimensión de las bandejas.

Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad.
Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.



MODELOS PARA 24 BANDEJAS

Modelos		Modelo doble entrada un lado	Modelo entrada ambos lados	
			Bandejas self	Bandejas GN1/1
Número de niveles (espacio entre los niveles de 108 mm)		2 x 12	12	12
Longitud total		925 mm	620 mm	670 mm
Anchura total		620 mm	840 mm	840 mm
Altura total		1700 mm	1700 mm	1700 mm
Carga máxima por nivel		5 kg	5 kg	5 kg
Peso neto	Sin paneles Con 2 paneles Con 3 paneles	30 kg 36 kg 39 kg	22,5 kg 31 kg -	22,5 kg 28 kg -
SIN PANELES LATERALES				
Guías de color beige	Código	783906	785506	786006
	Precio	**1295,00 €***	**1075,00 €**	**1070,00 €**
Guías grises	Código	783306	785406	786206
	Precio	**1295,00 €**	**1075,00 €**	**1070,00 €**
CON 2 PANELES LATERALES				
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código	784206	785006	786306
	Precio	**1500,00 €**	**1305,00 €**	**1300,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código	784306	785106	786406
	Precio	**1500,00 €**	**1305,00 €**	**1300,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código	784406	785206	786506
	Precio	**1500,00 €**	**1305,00 €**	**1300,00 €**
Guías gris - Paneles gris	Código	784906	785906	786906
	Precio	**1500,00 €**	**1305,00 €**	**1300,00 €**
CON 3 PANELES LATERALES				
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código	784203		
	Precio	**1825,00 €**		
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código	784303		
	Precio	**1825,00 €**		
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código	784403		
	Precio	**1825,00 €**		
Guías gris - Paneles gris	Código	784903		
	Precio	**1825,00 €**		

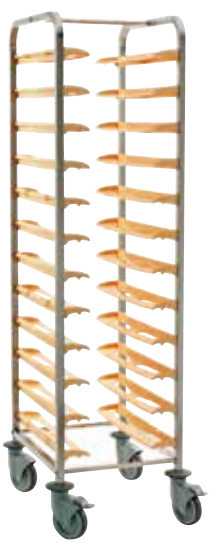
***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

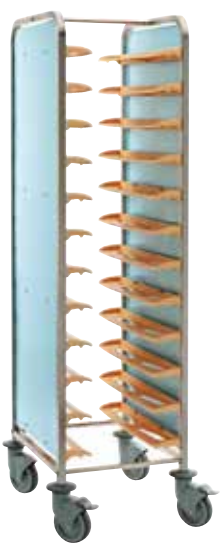
- 3 travesaños de tubo Ø 18 mm, espesor 1,2 mm a encastrar en los tubos de las escaleras.
- Fijación con tornillos y arandelas de 6 mm. Apriete con llave de 10 suministrada.
- Suministrado desmontado.
- Estos carros pueden utilizar bandejas de dimensiones maximales 530 x 370 mm. Pueden servir para las bandejas estándar 460 x 360 mm, hasta 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm y fast food 350 x 270 mm (2 x 12 = 24).

Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad.
Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.

MODELOS DESMONTABLES - PARA 12 BANDEJAS

Modelos		
Número de niveles (espacio entre los niveles de 108 mm)		12
Longitud total		510 mm
Anchura total		620 mm
Altura total		1700 mm
Carga máxima por nivel		5 kg
Peso neto	Sin paneles Con 2 paneles	18 kg 24 kg
SIN PANELES LATERALES		
Guías de color beige	Código **Precio**	781006 **822,00 €**
Guías grises	Código **Precio**	781106 **822,00 €**
CON 2 PANELES LATERALES		
Guías de color beige - Paneles de color azul	Código **Precio**	781206 **1027,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color verde	Código **Precio**	781306 **1027,00 €**
Guías de color beige - Paneles de color rojo	Código **Precio**	781406 **1027,00 €**
Guías gris - Paneles gris	Código **Precio**	781906 **1027,00 €**





Dimensiones de las bandejas	Entrada o doble entrada un lado	Doble entrada ambos lados
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	

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Hecho de acero inoxidable.
- Está montada sobre un soporte de tubos redondos con cuatro ruedas (dos de ellas con bloqueo automático) para facilitar el desplazamiento.
- Utiliza la tecnología de refrigeración laminaria lateral que evita, que los usuarios reciban el aire frío insuflado a la altura de su cintura.
- Nuestras mesas que figuran a continuación disponen de serie de una lámpara germicida para el tratamiento de las bacterias presentes en el flujo de aire.
- Todas las mesas de preparación refrigerada Taïga se suministran con: placas de corte (2, 3, 4 o 5 placas según el modelo) y vidrio de protección exterior (en el que puede montarse opcionalmente la mampara protectora.

+ Más seguridad

- 2 evaporadores crean una cobertura fría a lo largo de toda la encimera y hasta una altura de 20 cm. Preparación de productos a una temperatura controlada de +4 °C por término medio al corazón.

+ Más modularidad

- Mesa disponible con o sin despensa, numerosos accesorios para disponer los ingredientes.
- Fácil de desplazar, puede usarse en producción, distribución, catering para eventos y multiestablecimientos.

+ Más productividad

- De 2 GN a 5 GN, Taïga permite ubicar de 1 a 2 puestos de trabajo para una mejor organización.
- Disponible con despensas refrigeradas.

+ Más confort

- Gracias al flujo de aire laminar lateral, se garantiza un gran confort de trabajo (sin corrientes de aire frío a la altura de la cintura del usuario).

+ Más higiene

- Entregada con la lámpara UVC. No hay riesgo de desarrollo de gérmenes ni bacterias en el flujo de aire.
- Acceso fácil sin herramientas a las partes técnicas para la limpieza de la cuba.

¡Taïga, la mesa refrigerada que evita la instalación de una sala climatizada! Permite la preparación de productos a temperatura controlada (de entre +4 °C y +7 °C de media en el interior, según los modelos) en un ambiente de +25 °C.
Solución económica en comparación con una sala climatizada:

- Superficie de trabajo dividida por 10.
- Volumen de aire que enfriar dividido por 100.
- Ahorro del 25 al 30 % en potencia frigorífica absorbida para un servicio equivalente en número de comidas.
- Menor riesgo de absentismo por enfermedad (vinculado a los cambios de temperatura entre la sala climatizada y la temperatura ambiente).









TAÏGA

LA ALTERNATIVA EFICAZ A UNA SALA CLIMATIZADA



TAÏGA
MESA DE COCINA REFRIGERADA





MESAS SIN DESPENSA REFRIGERADA

Modelos		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longitud total		1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profundidad total		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Altura total		1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Peso neto		113 kg	125 kg	137 kg	149 kg
Potencia		600 W	900 W	900 W	900 W
Potencia frigorífica		800 W	1100 W	1100 W	1100 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Modelos sin despensa refrigerada	Código	851102	851103	851104	851105
	Precio	**8170,00 €**	**11500,00 €**	**13080,00 €**	**14085,00 €**
ACCESORIOS					
1 - Tabla de cortar GN 1/1 (Polietileno alimenticio)	Código	855023	855023	855023	855023
	Precio	**112,00 €**	**112,00 €**	**112,00 €**	**112,00 €**
4 - Mampara contra estornudos	Código	855042	855043	855044	855045
	Precio	**315,00 €**	**320,00 €**	**365,00 €**	**386,00 €**
5 - Soporte para cubetas (Suministrado sin cubeta gastro)	Código	855052	855053	855054	855055
	Precio	**415,00 €**	**440,00 €**	**462,00 €**	**484,00 €**
3 - Soporte corredero (chapa inox perforada GN 1/1 con riel de guía)	Código	855029	855028	855027	855026
	Precio	**371,00 €**	**371,00 €**	**375,00 €**	**375,00 €**
2 - Cuadro soporte para una cubeta GN 1/1	Código	855024	855024	855024	855024
	Precio	**168,00 €**	**168,00 €**	**168,00 €**	**168,00 €**

1 

2 

3 

- Hecho de acero inoxidable.
- Está montada sobre un soporte de tubos redondos con cuatro ruedas (dos de ellas con bloqueo automático) para facilitar el desplazamiento.
- Las placas de corte pueden moverse o quitarse fácilmente para alojar una o varias cubetas Gastro.
- Desmontaje sin herramientas del bloque de ventilación para un acceso rápido a la cuba (limpieza/vaciado del líquido de condensación).
- Utiliza la tecnología de refrigeración laminaria lateral que evita, que los usuarios reciban el aire frío insuflado a la altura de su cintura.
- El uso de lámparas UV-C (ultra violeta de tipo C, ondas cortas) evita el desarrollo y la proliferación de los gérmenes, virus y bacterias que circulan en las corrientes de aire. De serie en todos los modelos.
- Nuestras mesas que figuran a continuación disponen de serie de una lámpara germicida para el tratamiento de las bacterias presentes en el flujo de aire.
- Todas las mesas de preparación refrigerada Taïga se suministran con:
  - placas de corte (2, 3, 4 o 5 placas según el modelo).
  - vidrio de protección exterior (en el que puede montarse opcionalmente la mampara protectora).
- Para los modelos 3GN, 4GN, 5GN con despensa refrigerada : 2 puertas: 3 cubetas GN1/1 H100 por puerta (escaleras desmontables).
- Grupo frigorífico al R455a.



MESAS CON DESPENSA REFRIGERADA

Modelos		3 GN	4 GN	5 GN
Longitud total		1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profundidad total		700 mm	700 mm	700 mm
Altura total		1080 mm	1080 mm	1080 mm
Peso neto		173 kg	193 kg	216 kg
Potencia		900 W	900 W	900 W
Potencia frigorífica		1100 W	1100 W	1100 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V
Modelos con despensa refrigerada	Código	851123	851124	851125
	Precio	**16735,00 €**	**18445,00 €**	**20150,00 €**
ACCESORIOS				
1 - Tabla de cortar GN 1/1 (Polietileno alimenticio)	Código	855023	855023	855023
	Precio	**112,00 €**	**112,00 €**	**112,00 €**
4 - Mampara contra estornudos	Código	855043	855044	855045
	Precio	**320,00 €**	**365,00 €**	**386,00 €**
5 - Soporte para cubetas (Suministrado sin cubeta gastro)	Código	855053	855054	855055
	Precio	**440,00 €**	**462,00 €**	**484,00 €**
3 - Soporte corredero (chapa inox perforada GN 1/1 con riel de guía)	Código	855028	855027	855026
	Precio	**371,00 €**	**375,00 €**	**375,00 €**
2 - Cuadro soporte para una cubeta GN 1/1	Código	855024	855024	855024
	Precio	**168,00 €**	**168,00 €**	**168,00 €**

4 

5 





ENLACE FRÍO
ENLACE CALIENTE

HORNOS DE REGENERACIÓN

HORNOS DE REGENERACIÓN "TRANS'HERM" **258 - 263**

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA

ARMARIOS "SATELLITE 4G" CALENTADORES **268 - 271**

ARMARIOS "SATELLITE 4G" REFRIGERADOS **272 - 274**

ARMARIOS "SATELLITE 4G" MIXTOS (CALIENTE + FRÍO) **276**

ARMARIOS "SATELLITE 4GT" GAMA REFORZADA **278 - 279**

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA Y COCCIÓN A TEMPERATURA ADECUADA

ARMARIOS "SATELLITE 4G" OPCIÓN DUO **280 - 281**

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

CONTENEDORES ISOTÉRMICOS "SHERPA" **282 - 287**

PORTACOMIDAS INDIVIDUALES **288 - 291**

BAÑOS-MARÍA

BAÑOS-MARÍA MÓVILES **292 - 293**

BAÑOS-MARÍA DE MESA **294**

ARMARIOS TERMÓGENOS PARA PLATOS **296**

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

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Acero inoxidable alimentario.
- Panel de control de vidrio templado a ras, de teclas táctiles sencillo.
- Funciones básicas en serie: 2 ciclos de RET: 140°C y 165°C (patatas fritas), 1 ciclo de mantenimiento a 80°C (automático), oura.
- Preajuste de los ciclos de RET estudiados para una total conformidad con la legislación en vigente.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.

+ fácil utilización

- Visualización permanente y protección de los datos en fachada.
- 2 ciclos RET y 1 MET.
- Reloj con timbre para pilotaje manual o pilotaje automático mediante sonda para pinchar.
- Modelos con o sin humidificatión.

+ HACCP y trazabilidad

- Posibilidad de registro y archivado de las temperaturas con la opción de trazabilidad especial HACCP.

+ resultados y ahorros

- Un aislamiento eficaz y 1 o 2 turbinas de aire comprimido para asegurar un calentado más rápido y homogéneo (deflectores de flujo de aire).
- Parada automática de las turbinas con apertura de puerta.

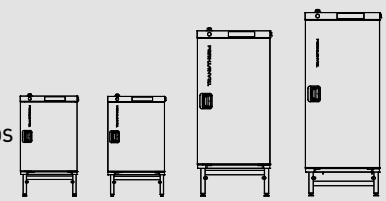
+ fácil manutención

- Asas ergonómicas.

+ limpieza fácil y rápida

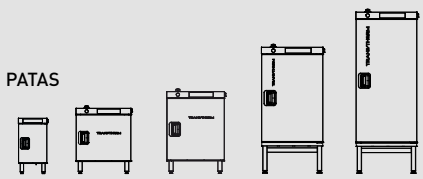
- MODELOS CON CARROS : ángulos con radios y paredes lisas, deflectores extraíbles.
- MODELOS SOBRE PATAS O MÓVILES : interior monobloque con guías embutidos y ángulos radiales (Espacios entre las guías 71 mm).

MODELOS CON CARROS



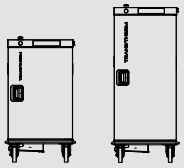
10GN1/1 10GN2/1 15GN1/1 20GN1/1

MODELOS SOBRE PATAS



5GN1/2 5GN1/1 7GN1/1 10GN1/1 15GN1/1

MODELOS MÓVILES



10GN1/1 15GN1/1











TRANS'THERM

CONSERVE LA TEMPERATURA SIN RIESGOS Y DE FORMA FÁCIL



TRANS'THERM
HORNOS DE REGENERACIÓN

- Acero inoxidable alimentario.
- Aislado con lana de roca (60 mm).
- Rapidez de precalentado y optimización de los ciclos de RET (ahorro de energía).
- Preajuste de los ciclos de RET estudiados para una total conformidad con la legislación en vigente.
- Funciones básicas en serie: 2 ciclos de RET: 140°C y 165°C (patatas fritas), 1 ciclo de mantenimiento a 80°C (automático), oura.
- Opciones disponibles: control por sonda para pinchar, módulo de trazabilidad.
- Cuadro de mando sencillo y moderno de vitrocerámica con teclas táctiles.
- Asas ergonómicas con cierre.
- Disponible con puerta acristalada para un mejor control de los contenidos.
- Paredes interiores monobloque (guías embutidos) fáciles de limpiar.
- Compatible con lavado a chorro.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.
- Parada automática de las turbinas con apertura de puerta.
- Termostato de seguridad integrado.
- Seguridad de los parámetros del ciclo RET.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1 y EN 60335-2-49.
- Dimensiones de los zócalos : L x P x A 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.
- **Atención: prever la conexión con la red de agua (modelos con humidificatíon).**
- **Módulo de trazabilidad (opcional): viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).**
- **Se entregan los hornos 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 y 7 GN 1/1, sin soporte que se debe instalar obligatoriamente. (Modelo bajo o alto vendido por separado).**
  ***Las dimensiones indicadas en el fichero incluyen el zócalo.**

NEW! Modelos sin humidification disponibles



HORNOS SOBRE PATAS

Modelos		5 GN1/2 *	5 GN1/1 *	7 GN1/1 *	10 GN1/1	15 GN1/1
Capacidad / Número de comidas		20 / 30	40 / 60	60 / 80	80 / 120	120 / 180
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		5 GN1/2	5 GN1/1	7 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1
Longitud total		418 mm	682 mm	682 mm	682 mm	682 mm
Profundidad total		577 mm	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Altura total		810 mm	845 mm	1004 mm	1430 mm	1835 mm
Peso neto		28 kg	48 kg	55 kg	80 kg	95 kg
Carga máxima		10 kg	20 kg	28 kg	40 kg	60 kg
Potencia		2,2 Kw	3,5 Kw	6,8 Kw	8,7 Kw	13,5 Kw
Tensión		230 V Monofásico 50/60 Hz		400 V trifásico + neutro 50/60 Hz		
Consumo eléctrico	NEW!	1,5 kwh	2.84 kwh	4 kwh	6,06 kwh	9,1 kwh
MODELOS SIN HUMIDIFICATIÓN						
Modelo con puerta de inox	Código	892004	892005	892007	892010	892015
	Precio	**3550,00 €**	**4365,00 €**	**4975,00 €**	**5785,00 €**	**7240,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código				892810	892815
	Precio				**6645,00 €**	**8120,00 €**
MODELOS CON HUMIDIFICATIÓN						
Modelo con puerta de inox	Código		892205	892207	892210	892215
	Precio		**4640,00 €**	**5250,00 €**	**6060,00 €**	**7515,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código				892910	892915
	Precio				**6920,00 €**	**8395,00 €**
OPCIONES						
Sonda para pinchar	Código	898000	898000	898000	898000	898000
	Precio	**277,00 €**	**277,00 €**	**277,00 €**	**277,00 €**	**277,00 €**
1 - Módulo de trazabilidad - viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).	Código	899000	899000	899000	899000	899000
	Precio	**549,00 €**	**549,00 €**	**549,00 €**	**549,00 €**	**549,00 €**
Inversión dirección apertura de puerta	Código	897500	897500	897500	897500	897500
	Precio	**843,00 €**	**843,00 €**	**843,00 €**	**843,00 €**	**843,00 €**
ACCESORIOS						
2 - Placa soporte para cubetas de inox	Código		895010	895010	895010	895010
	Precio		**26,60 €**	**26,60 €**	**26,60 €**	**26,60 €**
3 - Carro soporte para horno 5 GN1/2	Código	895006				
	Precio	**572,00 €**				
4 - Zócalo bajo para hornos	Código	895104	895105	895105		
	Precio	**130,00 €**	**141,00 €**	**141,00 €**		
4 - Zócalo alto para hornos	Código		895205	895207		
	Precio		**401,00 €**	**387,00 €**		

- Acero inoxidable alimentario.
- Aislado con lana de roca (60 mm).
- Rapidez de precalentado y optimización de los ciclos de RET (ahorro de energía).
- Preajuste de los ciclos de RET estudiados para una total conformidad con la legislación en vigente.
- Funciones básicas en serie: 2 ciclos de RET: 140°C y 165°C (patatas fritas), 1 ciclo de mantenimiento a 80°C (automático), oura.
- Opciones disponibles: control por sonda para pinchar, módulo de trazabilidad.
- Cuadro de mando sencillo y moderno de vitrocerámica con teclas táctiles.
- Asas ergonómicas con cierre y manutención.
- Disponible con puerta acristalada para un mejor control de los contenidos.
- Paredes interiores monobloque (guías embutidos) fáciles de limpiar.
- Compatible con lavado a chorro.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.
- Parada automática de las turbinas con apertura de puerta.
- Termostato de seguridad integrado.
- Seguridad de los parámetros del ciclo RET.
- Funcionamiento con corriente trifásica.
- **Prever la conexión con la red de agua (modelos con humidificatíon).**
- Ruedas de 160 mm de diámetro, de material compuesto con chapa de acero inoxidable, 2 de ellas con frenos.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1 y EN 60335-2-49.
- **Módulo de trazabilidad (opcional): viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).**

NEW! Modelos sin humidification disponibles

HORNOS MÓVILES

Modelos		10 GN1/1	15 GN1/1
Capacidad / Número de comidas		80 / 120	120 / 180
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		10 GN1/1	15 GN1/1
Longitud total		744 mm	744 mm
Profundidad total		782 mm	782 mm
Altura total		1320 mm	1725 mm
Peso neto		80 kg	95 kg
Carga máxima		40 kg	60 kg
Potencia		8,7 Kw	13,5 Kw
Tensión - trifásico + neutro 50/60 Hz		400 V	400 V
Consumo eléctrico		6,06 kwh	9,1 kwh
MODELOS SIN HUMIDIFICATIÓN	NEW!		
Modelo con puerta de inox	Código	893110	893115
	Precio	**6345,00 €**	**7825,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código	893810	893815
	Precio	**7205,00 €**	**8705,00 €**
MODELOS CON HUMIDIFICATIÓN			
Modelo con puerta de inox	Código	893210	893215
	Precio	**6765,00 €**	**8245,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código	893910	893915
	Precio	**7625,00 €**	**9125,00 €**
OPCIONES			
Sonda para pinchar	Código	898000	898000
	Precio	**277,00 €**	**277,00 €**
1 - Módulo de trazabilidad - viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).	Código	899000	899000
	Precio	**549,00 €**	**549,00 €**
Inversión dirección apertura de puerta	Código	897500	897500
	Precio	**843,00 €**	**843,00 €**
ACCESORIOS			
2 - Placa soporte para cubetas de inox	Código	895010	895010
	Precio	**26,60 €**	**26,60 €**





1 

2 

3 

4 

TRANS'THERM
HORNOS DE REGENERACIÓN

- Acero inoxidable alimentario.
- Aislado con lana de roca (60 mm).
- Rapidez de precalentado y optimización de los ciclos de RET (ahorro de energía).
- Preajuste de los ciclos de RET estudiados para una total conformidad con la legislación en vigente.
- Funciones básicas en serie: 2 ciclos de RET: 140°C y 165°C (patatas fritas), 1 ciclo de mantenimiento a 80°C (automático), oura.
- Opciones disponibles: control por sonda para pinchar, módulo de trazabilidad.
- Panel de control de vidrio templado a ras, de teclas táctiles sencillo y moderno.
- Asas ergonómicas con cierre y manutención (carros).
- Disponible con puerta acristalada para un mejor control de los contenidos.
- Paredes interiores lisas fáciles de limpiar.
- Compatible con lavado a chorro.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.
- Parada automática de las turbinas con apertura de puerta.
- Termostato de seguridad integrado.
- Seguridad de los parámetros del ciclo RET.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1 y EN 60335-2-49.
- **Entregados con un asa amovible código 896000 para carros.**
- **ATENCIÓN: prever la conexión con la red de agua (modelos con humidificatíon).**
- **Módulo de trazabilidad (opcional): viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).**
- **ATENCIÓN : Los armarios "Trans'therm" se entregan sin carro de transporte. Se venden estos carros por separado.**

NEW! Modelos sin humidification disponibles



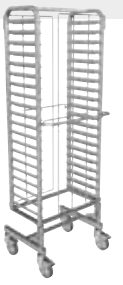
HORNOS PARA CARROS

Modelos		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	10 GN2/1
Capacidad / Número de comidas		80 / 120	120 / 180	160 / 250	160 / 250
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1	20 GN1/1
Longitud total		795 mm	795 mm	795 mm	795 mm
Profundidad total		720 mm	720 mm	720 mm	1045 mm
Altura total		1430 mm	1835 mm	1984 mm	1430 mm
Peso neto		80 kg	95 kg	110 kg	105 kg
Carga máxima		40 kg	60 kg	75 kg	75 kg
Potencia		8,7 Kw	13,5 Kw	17,1 Kw	17,1 Kw
Tensión - trifásico + neutro 50/60 Hz		400 V	400 V	400 V	400 V
Consumo eléctrico	NEW!	6,5 kwh	9,52 kwh	10,56 kwh	11 kwh
MODELOS SIN HUMIDIFICATIÓN					
Modelo con puerta de inox	Código	891110	891115	891121	891120
	Precio	**6585,00 €**	**7235,00 €**	**8565,00 €**	**7740,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código	891810	891815	891821	891820
	Precio	**7445,00 €**	**8115,00 €**	**9695,00 €**	**8670,00 €**
MODELOS CON HUMIDIFICATIÓN					
Modelo con puerta de inox	Código	891210	891215	891221	891220
	Precio	**6860,00 €**	**7510,00 €**	**8840,00 €**	**8015,00 €**
Modelo con puerta acristalada	Código	891910	891915	891921	891920
	Precio	**7720,00 €**	**8390,00 €**	**9970,00 €**	**8945,00 €**
OPCIONES					
Sonda para pinchar	Código	898000	898000	898000	898000
	Precio	**277,00 €**	**277,00 €**	**277,00 €**	**277,00 €**
Módulo de trazabilidad - viene con pincho USB con 260 horas de memoria (43 días).	Código	899000	899000	899000	899000
	Precio	**549,00 €**	**549,00 €**	**549,00 €**	**549,00 €**
Inversión dirección apertura de puerta	Código	897500	897500	897500	897500
	Precio	**843,00 €**	**843,00 €**	**843,00 €**	**843,00 €**

- Hechos de acero inoxidable.
- Carros equipados con dos portillos de mantenimiento para el transporte.
- Posibilidad de carga y descarga por los dos lados del carro (ahorro de tiempo).
- Topes de bloqueo de los portillos equipados con capuchón de silicona para evitar el ruido durante las operaciones de manutención.
- 4 ruedas de material compuesto diam.125mm, dos de ellas con freno.
- Todos los carros para hornos Trans'therm son equipados con garabato de colgamiento para uso de la manilla «fría» amovible código 896000 (vendida separadamente).
- Carros compatibles con el uso de cubetas de acero inoxidable GN 1/1. Otras dimensiones (cubetas de acero inoxidable o barquillas) que se colocan en las rejillas de acero inoxidable GN 1/1 o GN 2/1 (modelo 10 GN 2/1).
- Carga máxima : 120 kg.

Carro de carga para platos :
- soportes de alambre de acero inoxidable para 4 platos por nivel, Ø 240 hasta 280 mm máx. Modelo 894320 : 48 platos - 4 platos por nivel. Modelo 894321 : 40 platos - 2 platos por nivel.






CARROS DE CARGA

Modelos		Para carro 10 GN1/1	Para carro 15 GN1/1	Para carro 20 GN1/1	Para carro 10 GN2/1
Número de niveles : carro de carga para barquillas/cubetas		10	15	20	10
Número de niveles : carro de carga para platos		-	-	20	12
Se pueden cargar : con cubetas de inox GN1/1 A.65mm		10	15	20	20
Se pueden cargar : con platos diam. 240 hasta 280 mm		-	-	40	48
Longitud total		587 mm	587 mm	587 mm	587 mm
Profundidad total		470 mm	470 mm	470 mm	730 mm
Altura total		1254 mm	1629 mm	1791 mm	1254 mm
Espacio entre niveles : carro de carga para barquillas/cubetas		75 mm	75 mm	67 mm	75 mm
Espacio entre niveles : carro de carga para platos		-	-	69 mm	69 mm
Peso neto : carro de carga para barquillas/cubetas		14 kg	17 kg	18 kg	18 kg
Peso neto : carro de carga para platos		-	-	20 kg	20 kg
Carro de carga para barquillas/cubetas	Código	894110	894115	894121	894120
	Precio	**1025,00 €**	**1085,00 €**	**1325,00 €**	**1045,00 €**
1 - Carro de carga para platos	Código			894321	894320
	Precio			**1215,00 €**	**1225,00 €**
ACCESORIOS					
2 - Manilla "fría"	Código	896000	896000	896000	896000
	Precio	**44,00 €**	**44,00 €**	**44,00 €**	**44,00 €**
3 - Funda térmica (para carro de carga para platos)	Código			775803	897020
	Precio			**1140,00 €**	**661,00 €**

ACCESORIOS PARA TRANS'THERM

	Código	Precio
Cubeta para patatas fritas GN1/1- De acero inoxidable perforado (en la parte inferior y a los lados	895101	**75,20 €**
Rejilla GN2/1 - Hilo inox	711002	**25,00 €***
Rejilla GN1/1 - Hilo inox	711003	**11,20 €***
Rejilla GN1/2 - Hilo inox	711105	**19,60 €***

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com


1 |

2 |


3 |

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Acero inoxidable.
- Mando electrónico con reloj de puesta en marcha diferida (excepto modelos con cajones).
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (5ª rueda en modelos con doble compartimento).
- Paredes provistas de guías "monobloque" moldeadas.
- Cubeta de recuperación de los condensados.
- Alarmas de uso y de SPV.
- Con cerradura de llave.
- Certificación NF Higiene alimentaria.

MODELOS CALENTADORES :

- 4 programas adaptados para un ajuste rápido más un modo "chef" personalizable para preservar el sabor.
- Depósito de agua (4 litros) amovible.

MODELOS REFRIGERADOS :

- Contenedor refrigerador sobre cajón monobloque con acceso por la trasera del armario para un servicio de asistencia rápido.

+ simplicidad y fiabilidad

- Autodiagnóstico de mantenimiento con mensaje visual (alarmas de uso y de servicio técnico).
- Trazabilidad (todos los datos de funcionamiento disponibles de manera permanente).

MODELOS CALENTADORES :

- 4 programas optimizados (según los tipos de recetas) para garantizar el mejor resultado en "Easy mode".
- Un modo "Chef" que realza todo el saber hacer de los profesionales.

MODELOS REFRIGERADOS :

- Panel de control funcional con visualización permanente de las temperaturas.
- Con su principio de sistema de refrigeración monobloque accesible por la parte trasera, ¡el mantenimiento (o el servicio posventa) es el doble de fácil y de rápido !

+ respeto de las preparaciones

- MODELOS CALENTADORES : Humidificación ajustable con "boost" automático para evitar la resecación (depósito de agua amovible de 4 litros).

+ ahorros

- Encendido programable aplazado : reducen el consumo eléctrico.

+ ergonomía

- Cubeta de recuperación de condensados (2 litros de capacidad). Amovible, lavable en lavavajillas.

+ fácil manutención

- Asas ergonómicas para la manutención.
- Apertura/cierre rápido de la puerta.

+ nettoyage rapide et facile

- Paredes provistas de guías "monobloque" moldeadas; compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).













SATELLITE 4G

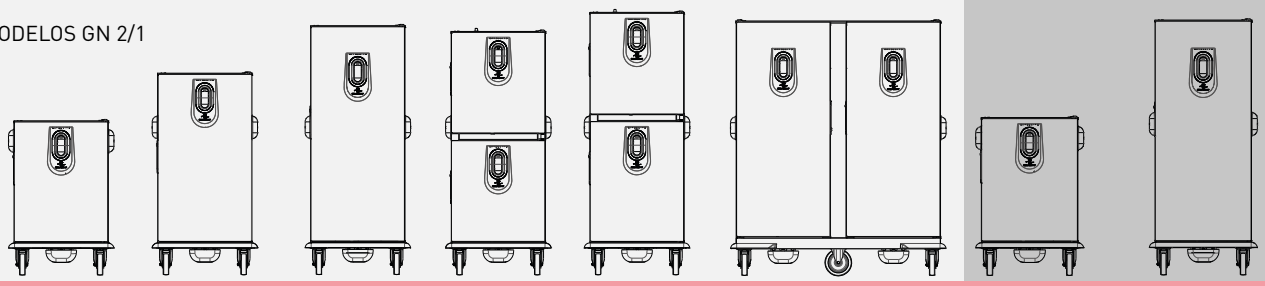
LA SOLUCIÓN INTELIGENTE PARA CONSERVAR EL SABOR



ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA CALIENTE

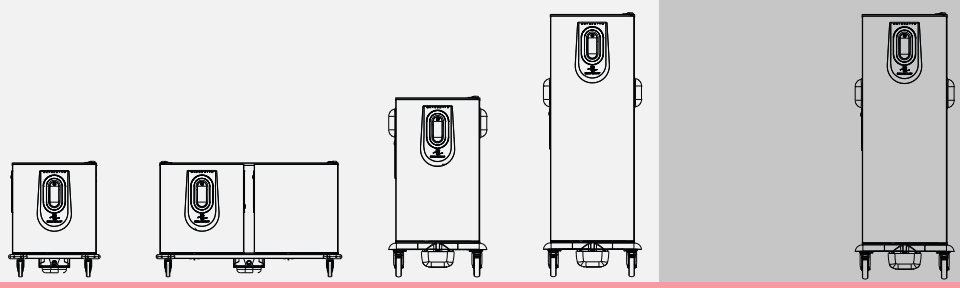
ACERO INOXIDABLE ANTIRRAYADURAS

MODELOS GN 2/1



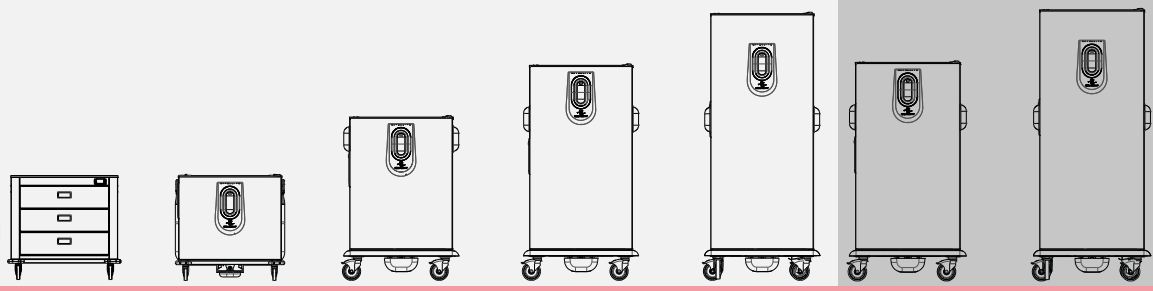
	GN20	GN30	GN40	2GN16	GN20 + GN16	2GN40	GN20	GN40
Número de niveles GN2/1 :	10	15	20	2 x 8	10+8	2 x 20	10	20

MODELOS GN 1/1
Entrada 325 mm



			GN6	GN12	GN10	GN17		GN17
Número de niveles GN1/1 :			6	12	10	17		17

MODELOS GN 1/1
Entrada 530 mm

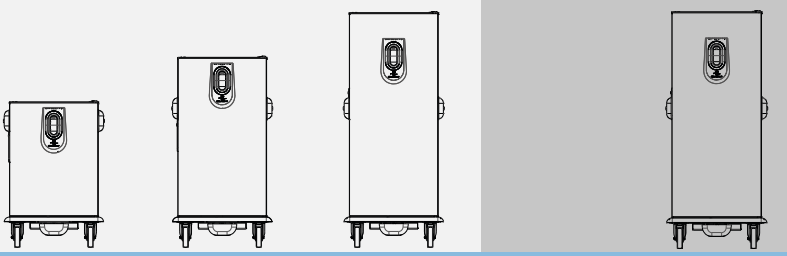


		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15	GN20
Número de niveles GN1/1 :	3	6	10	15	20	15	20

ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA FRÍO

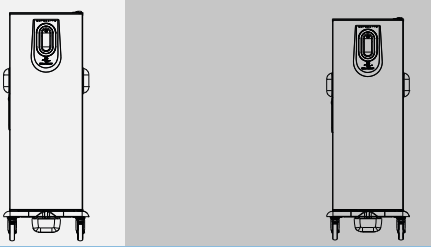
ACERO INOXIDABLE ANTIRRAYADURAS

MODELOS GN 2/1



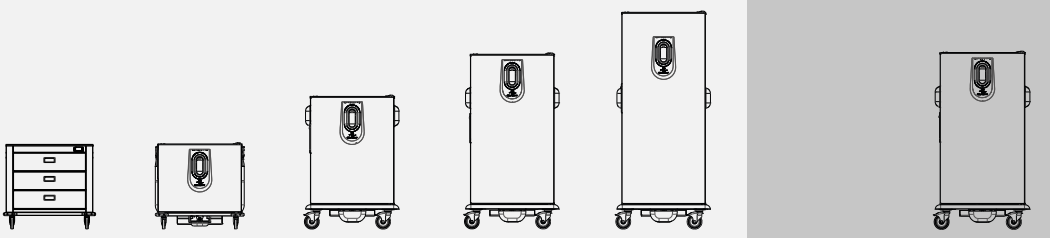
	GN20	GN30	GN40	GN40
Número de niveles GN2/1 :	10	15	20	20

MODELOS GN 1/1
Entrada 325 mm



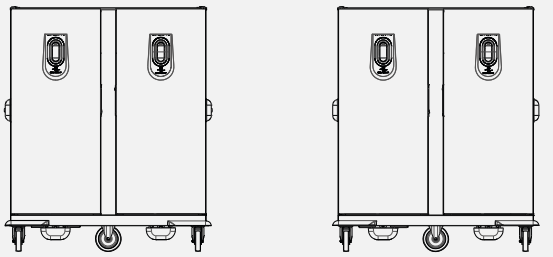
	GN14	GN14
Número de niveles GN1/1 :	14	14

MODELOS GN 1/1
Entrada 530 mm



	GN3	GN6	GN10	GN15	GN20	GN15
Número de niveles GN1/1:	3	6	10	15	20	15

ARMARIOS MIXTOS (CALIENTE + FRÍO)



	2GN40	2GN20
Número de niveles :	2 x 20 GN2/1	2 x 20 GN1/1

SATELLITE 4G
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA CALIENTE





ARMARIOS GN2/1

Modelos		GN20	GN30	GN40	GN80
Se pueden cargar con cubetas de inox		20 GN1/1 - 10 GN2/1	30 GN1/1 - 15 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1	80 GN1/1 - 40 GN2/1
Volumen interior útil		0,29 m^3 / 296 L	0,42 m^3 / 427 L	0,56 m^3 / 557 L	2 x 0,55 m3 / 557 L
Longitud total		791 mm	791 mm	791 mm	1616 mm
Profundidad total		959 mm	959 mm	959 mm	959 mm
Altura total		1166 mm	1521 mm	1876 mm	1917 mm
Peso neto		100 kg	120 kg	140 kg	290 kg
Carga máxima		200 kg	250 kg	300 kg	400 kg
Potencia		1750 watts	2350 watts	2950 watts	3500 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,8 kwh	1,2 kwh	1,52 kwh	2,96 kwh
Termógeno con puerta inox sin humidificación	Código	840220	840230	840240	840280
	Precio	**5535,00 €**	**6100,00 €**	**6720,00 €**	**11895,00 €**
Termógeno con puerta acristalada sin humidificación	Código	841220	841230	841240	841280
	Precio	**5965,00 €**	**6580,00 €**	**7305,00 €**	**12985,00 €**
Termógeno con puerta inox con humidificación	Código	840320	840330	840340	840380
	Precio	**6575,00 €**	**7140,00 €**	**7625,00 €**	**13145,00 €**
Termógeno con puerta acristalada con humidificación	Código	841320	841330	841340	841380
	Precio	**7000,00 €**	**7655,00 €**	**8205,00 €**	**14215,00 €**
OPCIONES					
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	844000	844000	844000	844000
	Precio	**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**
Juego de 4 ruedas de 160 mm de diám."todo terreno"	Código	844010	844010	844010	
	Precio	**323,00 €**	**323,00 €**	**323,00 €**	
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	
Personalización en puerta	Código	844023		844020	844022
	Precio	**983,00 €**		**1095,00 €**	**1680,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

- Hechos de acero inoxidable.
- Perfecto aislamiento (espuma sin CFC 60 hasta 80 mm).
- Facilidad de limpieza : paredes con guías embutidas, radios de limpieza en todos los niveles.
- Espacios entre las guías 71 mm.
- Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Se abre 180º con puntos de mantenimiento de posición.
- Asideros laterales en los 4 lados.
- Banda protectora en la parte baja.
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (160 mm, 125 mm y 80 mm de diámetro en función del modelo, todas con horquilla inoxidable).
- Compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).
- Cable de conexión espiral con toma moldeada y toma de fijación en la trasera del armario.
- Cubeta de recuperación de condensados amovible (2 litros de capacidad).
- Certificación NF Higiene alimentaria.
- Panel de control táctil en la parte delantera (sobre la puerta).
- 4 programas preseleccionados para optimizar las combinaciones temperatura-humedad en función del tipo de receta; modo Chef para ajustes específicos, con temperatura ajustable de 40°C a 85°C y humedad ajustable de 0% a 100%.
- Depósito de agua (4 litros) amovible.
- Sistema calefactor ventilado homogéneo (1°C de gradiente máximo).
- Chimenea de convección que se desmonta sin herramientas.
- Precalentamiento rápido (pasa de 20°C a 85°C en 7 minutos).
- Arranque diferido programable para ahorrar energía.
- Alertas visuales en el panel de control en caso de problemas.
- Trazabilidad de la información: curvas de temperatura, cortes eléctricos, alarmas (disponibles continuamente).

OPCIONES :
- Inversión dirección apertura de puerta : Montaje en fábrica. Debe encargarse por separado. Consúltenos para el plazo.
- Ruedas "todo terreno" de 160 mm de diámetro (de serie en el modelo GN80). Montaje en fábrica. Debe encargarse por separado.

Estos armarios están en conformidad con la norma EN 631.2 y únicamente para los modelos termógenos con las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 y NF D 40-016.



ARMARIOS GN2/1

Modelos		GN20+16	2GN16
Se pueden cargar con cubetas de inox		36 GN1/1 - 18 GN2/1	32 GN1/1 - 16 GN2/1
Volumen interior útil		Recinto inferior : 0,29 m^3 / 296 L Recinto superior : 0,24 m^3 / 245 L	2 x 0,244 m^3/ 244 L
Longitud total		791 mm	791 mm
Profundidad total		959 mm	959 mm
Altura total		1990 mm	1848 mm
Peso neto		155 kg	140 kg
Carga máxima		300 kg	300 kg
Potencia		3350 watts	3350 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Consumo eléctrico		1,44 kwh	1,28 kwh
Termógeno con puerta inox sin humidificación	Código	840236	840232
	Precio	**9020,00 €**	**8605,00 €**
Termógeno con puerta inox con humidificación	Código	840336	840332
	Precio	**10250,00 €**	**9815,00 €**
OPCIONES			
Juego de 4 ruedas de 160 mm de diám."todo terreno"	Código	844010	844010
	Precio	**323,00 €**	**323,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

SATELLITE 4G
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA CALIENTE



ARMARIOS GN1/1 - ENTRADA 325MM

Modelos		GN6	GN10	GN12	GN17
Se pueden cargar con cubetas de inox		6 GN1/1 - 12 GN1/2	10 GN1/1 - 20 GN1/2	2x6 GN1/1 - 2x12 GN1/2	17 GN1/1 - 34 GN1/2
Volumen interior útil		0,09 m^3 / 90 L	0,14 m^3 / 140 L	0,3 m^3 / 300 L	0,24 m^3 / 236 L
Longitud total		547 mm	585 mm	1109 mm	585 mm
Profundidad total		821 mm	844 mm	821 mm	844 mm
Altura total		690 mm	1079 mm	689 mm	1575 mm
Peso neto		50 kg	55 kg	70 kg	90 kg
Carga máxima		60 kg	100 kg	120 kg	170 kg
Potencia		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,24 kwh	0,4 kwh	0,54 kwh	0,77 kwh
Termógeno con puerta inox sin humidificación	Código	843206	843210	843212	840217
	Precio	**4300,00 €**	**5090,00 €**	**5425,00 €**	**5440,00 €**
Termógeno con puerta acristalada sin humidificación	Código		842210		841217
	Precio		**5490,00 €**		**5950,00 €**
Termógeno con puerta inox con humidificación	Código	843306	843310	843312	840317
	Precio	**4825,00 €**	**5660,00 €**	**6240,00 €**	**6195,00 €**
Termógeno con puerta acristalada con humidificación	Código		842310		841317
	Precio		**6155,00 €**		**6730,00 €**
OPCIONES					
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	844000	844000		844000
	Precio	**147,00 €**	**147,00 €**		**147,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 patas de acero inoxidable con gatos	Código	844017			
	Precio	**240,00 €**			
Soporte	Código	844015			
	Precio	**438,00 €**			
Kit de fijación para reserva de agua en el lateral	Código	844018			
	Precio	**174,00 €**			
Juego de 4 ruedas de 125 mm de diám."todo terreno"	Código		844012		844012
	Precio		**338,00 €**		**338,00 €**
Personalización en puerta	Código				844021
	Precio				**996,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277



ARMARIOS GN1/1 - ENTRADA 530MM

Modelos		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Se pueden cargar con cubetas de inox		3 GN1/1 H100	6 GN1/1	10 GN1/1	15 GN1/1	20 GN1/1
Volumen interior útil		/	0,09 m3 / 91 L	0,15 m3 / 156 L	0,22 m3 / 225 L	0,29 m3 / 294 L
Longitud total		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profundidad total		576 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Altura total		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Peso neto		60 kg	50 kg	80 kg	120 kg	140 kg
Carga máxima		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Potencia		950 watts	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,15 kwh	0,27 kwh	0,45 kwh	0,68 kwh	0,88 kwh
Termógeno con puerta inox sin humidificación	Código	843402	840206	840210	840215	840221
	Precio	**4750,00 €**	**4345,00 €**	**5090,00 €**	**5380,00 €**	**5895,00 €**
Termógeno con puerta acristalada sin humidificación	Código			841210	841215	841221
	Precio			**5530,00 €**	**5825,00 €**	**6385,00 €**
Termógeno con puerta inox con humidificación	Código		840306	840310	840315	840321
	Precio		**4920,00 €**	**5715,00 €**	**6060,00 €**	**6470,00 €**
Termógeno con puerta acristalada con humidificación	Código			841310	841315	841321
	Precio			**6150,00 €**	**6560,00 €**	**7000,00 €**
OPCIONES						
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código		844000	844000	844000	844000
	Precio		**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 patas de acero inoxidable con gatos	Código	844017	844017			
	Precio	**240,00 €**	**240,00 €**			
Soporte	Código		844015			
	Precio		**438,00 €**			
Kit de fijación para reserva de agua en el lateral	Código		844018			
	Precio		**174,00 €**			
Juego de 4 ruedas de 160 mm de diám."todo terreno"	Código			844011	844011	844011
	Precio			**555,00 €**	**555,00 €**	**555,00 €**
Personalización en puerta	Código					844020
	Precio					**1095,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

SATELLITE 4G
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA FRÍO





ARMARIOS GN2/1

Modelos		GN20	GN30	GN40
Se pueden cargar con cubetas de inox		20 GN1/1 H65 - 10 GN2/1 H65	30 GN1/1 H65 - 15 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65 - 20 GN2/1 H65
Volumen interior útil		0,29 m^3 / 295 L	0,42 m^3 / 425 L	0,55 m^3 / 553 L
Longitud total		791 mm	791 mm	791 mm
Profundidad total		1129 mm	1129 mm	1129 mm
Altura total		1166 mm	1521 mm	1876 mm
Peso neto		120 kg	140 kg	160 kg
Carga máxima		200 kg	300 kg	300 kg
Potencia		280 watts	280 watts	280 watts
Potencia frigorífica		250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico (puerta inox / puerta acristalada)		2,30 kwh / 2,45 kwh	2,40 kwh / 2,60 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Con puerta inox	Código	842020	842030	842040
	Precio	**7195,00 €**	**7435,00 €**	**7705,00 €**
Con puerta acristalada	Código	842120	842130	842140
	Precio	**7725,00 €**	**7890,00 €**	**8190,00 €**
OPCIONES				
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	844000	844000	844000
	Precio	**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 ruedas de 160 mm de diám."todo terreno"	Código	844010	844010	844010
	Precio	**323,00 €**	**323,00 €**	**323,00 €**
Personalización en puerta	Código	844023		844020
	Precio	**983,00 €**		**1095,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

- Hechos de acero inoxidable.
- Perfecto aislamiento (espuma sin CFC 60 hasta 80 mm).
- Facilidad de limpieza : paredes con guías embutidas, radios de limpieza en todos los nivelesEspaces entre glissières 71 mm.
- Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Se abre 180º con puntos de mantenimiento de posición.
- Asideros laterales en los 4 lados.
- Banda protectora en la parte baja.
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (160 mm, 125 mm y 80 mm de diámetro en función del modelo, todas con horquilla inoxidable).
- Compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).
- Cable de conexión espiral con toma moldeada y toma de fijación en la trasera del armario.
- Contenedor refrigerador sobre cajón monobloque con acceso por la trasera del armario para un servicio de asistencia rápido (cambio en 15 minutos).
- Gas refrigerante R290. Marcado CE - En conformidad con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-89.
- Cubeta de recuperación de condensados amovible (2 litros de capacidad).
- Certificación NF Higiene alimentaria.
- Panel de control táctil en la parte delantera (sobre la puerta).
- Temperatura preajustada (establecida en +2°C, ajustable de 1°C a +8°C).
- Sistema refrigerador ventilado homogéneo (0,5°C de gradiente máximo).
- Chimenea de convección que se desmonta sin herramientas.
- Arranque diferido programable para ahorrar energía.
- Alertas visuales en el panel de control en caso de problemas.
- Trazabilidad de la información: curvas de temperatura, cortes eléctricos, alarmas (disponibles continuamente).







ARMARIOS GN1/1 - ENTRADA 530MM

Modelos		GN3	GN6	GN10	GN15	GN20
Se pueden cargar con cubetas de inox		3 GN1/1 H100	6 GN1/1 H65	10 GN1/1 H65	15 GN1/1 H65	20 GN1/1 H65
Volumen interior útil		/	0,08 m^3 / 88 L	0,15 m^3 / 150 L	0,21 m^3 / 217 L	0,28 m^3 / 285 L
Longitud total		752 mm	752 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profundidad total		737 mm	765 mm	804 mm	804 mm	804 mm
Altura total		688 mm	727 mm	1123 mm	1478 mm	1833 mm
Peso neto		75 kg	65 kg	100 kg	120 kg	140 kg
Carga máxima		30 kg	60 kg	100 kg	150 kg	200 kg
Potencia		300 watts	280 watts	280 watts	280 watts	280 watts
Potencia frigorífica		270 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	
Consumo eléctrico (puerta inox / puerta acristalada)		2,4 kwh	2,3 kwh	1,80 kwh / 1,90 kwh	2,10 kwh / 2,20 kwh	2,30 kwh / 2,45 kwh
Con puerta inox	Código	842404	842006	842010	842015	842021
	Precio	**6975,00 €**	**7030,00 €**	**6140,00 €**	**7045,00 €**	**7415,00 €**
Con puerta acristalada	Código			842110	842115	842121
	Precio			**6580,00 €**	**7495,00 €**	**8030,00 €**
OPCIONES						
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código		844000	844000	844000	844000
	Precio		**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**	**147,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Soporte	Código		844015			
	Precio		**438,00 €**			
Juego de 4 patas de acero inoxidable con gatos	Código	844017	844017			
	Precio	**240,00 €**	**240,00 €**			
Juego de 4 ruedas de 160 mm de diám."todo terreno"	Código			844011	844011	844011
	Precio			**555,00 €**	**555,00 €**	**555,00 €**
Personalización en puerta	Código					844020
	Precio					**1095,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

SATELLITE 4G
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA FRÍO



ARMARIOS GN1/1 - ENTRADA 325MM

Modelos		GN14
Se pueden cargar con cubetas de inox		14 GN1/1 H65
Volumen interior útil		0,19 m^3 / 190 L
Longitud total		585 mm
Profundidad total		911 mm
Altura total		1575 mm
Peso neto		90 kg
Carga máxima		140 kg
Potencia		300 watts
Potencia frigorífica		270 watts (a-5°C)
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V
Consumo eléctrico (puerta inox / puerta acristalada)		2,00 kwh / 2,10 kwh
Con puerta inox	Código	842014
	Precio	**7430,00 €**
Con puerta acristalada	Código	842114
	Precio	**7770,00 €**
OPCIONES		
Inversión dirección apertura de puerta (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	844000
	Precio	**147,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080
	Precio	**55,00 €**
Personalización en puerta	Código	844021
	Precio	**996,00 €**
Juego de 4 ruedas de 125 mm de diámetro "todo terreno"	Código	844012
	Precio	**338,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277



OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN EN PUERTA

Ahora es posible personalizar los armarios Satellite más utilizados y visibles al público (ver fotografía) aplicando un revestimiento decorativo en la puerta.
Opción no disponible para la gama Satellite 4GT.

Con entrega de un archivo informático. Se añade a la referencia del armario. Consúltenos.

SATELLITE 4G
ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA - CALIENTE + FRÍO

- Hechos de acero inoxidable.
- Perfecto aislamiento (espuma sin CFC 60 hasta 80 mm).
- Facilidad de limpieza : paredes con guías embutidas, radios de limpieza en todos los nivelesEspaces entre glissières 71 mm.
- Puertas todas de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Se abre 180º con puntos de mantenimiento de posición.
- Asideros laterales en los 4 lados.
- Banda protectora en la parte baja.
- 4 ruedas giratorias 2 de ellas con freno modelo "todo terreno".
- Compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).
- Cable de conexión espiral con toma moldeada y toma de fijación en la trasera del armario.
- Cubeta de recuperación de condensados amovible (2 litros de capacidad).
- Certificación NF Higiene alimentaria.
- Estos armarios están en conformidad con la norma EN 631.2 y únicamente para los modelos termógenos con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-49. Marcado CE - En conformidad con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-89.


GN2/1

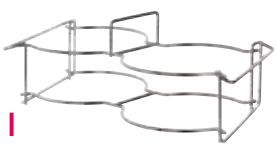

GN1/1

ARMARIOS MIXTO (CALIENTE + FRÍO)

Modelos		2GN40	2GN20
Se pueden cargar con cubetas de inox		80 GN1/1 H65 - 40 GN2/1 H65	40 GN1/1 H65
Volumen interior útil			
Longitud total		1616 mm	1616 mm
Profundidad total		1132 mm	804 mm
Altura total		1917 mm	1917 mm
Peso neto		290 kg	250 kg
Carga máxima		400 kg	400 kg
Potencia		3400 W	2200 W
Potencia frigorífica		250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Consommation électrique		5,82 kwh	4,68 kwh
Mixto con puerta inox. Sin humidificación.	Código	843081	843041
	Precio	**14110,00 €**	**13605,00 €**
Mixto con puerta acristalada. Sin humidificación.	Código	843181	843141
	Precio	**15235,00 €**	**14675,00 €**
Mixto con puerta inox. Con humidificación.	Código	843082	843042
	Precio	**14940,00 €**	**14135,00 €**
Mixto con puerta acristalada. Con humidificación.	Código	843182	843142
	Precio	**16010,00 €**	**15240,00 €**
OPCIONES			
Personalización en puerta	Código	844022	844020
	Precio	**1680,00 €**	**1095,00 €**
Enchufe para el Reino Unido	Código	844085	844080
	Precio	**138,00 €**	**55,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

1 

2 

3 

4 

- Panel de control táctil en la parte delantera (sobre la puerta).
- Compartimentos con iluminación y ajustes separados que pueden funcionar de manera independiente.
- Arranque diferido programable para ahorrar energía.
- Alertas visuales en el panel de control en caso de problemas.
- Chimenea de convección que se desmonta sin herramientas.
- Trazabilidad de la información: curvas de temperatura, consumo eléctrico, cortes eléctricos, alarmas.

PARA EL COMPARTIMENTO CALIENTE:
- 4 programas preseleccionados para optimizar las combinaciones temperatura-humedad en función del tipo de receta; modo Chef para ajustes específicos, con temperatura ajustable de 40°C a 85°C y humedad de 0% a 100%.
- Depósito de agua (4 litros) amovible.
- Sistema calefactor ventilado homogéneo (1°C de gradiente máximo).
- Precalentamiento rápido (pasa de 20°C a 85°C en 7 minutos).

PARA EL COMPARTIMENTO FRÍO:
- Temperatura preajustada (establecida en +2°C, ajustable de 1°C a +8°C).
- Sistema refrigerador ventilado homogéneo (0,5°C de gradiente máximo).
- Contenedor refrigerador sobre cajón monobloque con acceso por la trasera del armario para un servicio de asistencia rápido (cambio en 15 minutos).
- Gas refrigerante R290.

- Cesta de platos: solo se puede usar en los modelos GN2/1 de entrada 530 mm. Utiliza 3 niveles de rieles.

ACCESORIOS PARA TODOS ARMARIOS "SATELLITE"

Modelos		Armarios termógenos	Armarios refrigerados	Armarios mixtos
Cubeta de inox GN1/1 A.65	Código	741006	741006	741006
	Precio*	**31,20 €**	**31,20 €**	**31,20 €**
Cubeta de inox GN1/1 A.100	Código	741010	741010	741010
	Precio*	**42,80 €**	**42,80 €**	**42,80 €**
Cubeta de inox GN1/1 A.150	Código	741015	741015	741015
	Precio*	**66,00 €**	**66,00 €**	**66,00 €**
1 - Campana de inox para platos diam.260/270	Código	750526	750526	750526
	Precio	**24,80 €**	**24,80 €**	**24,80 €**
1 - Campana de inox para platos diam.290/310	Código	750530	750530	750530
	Precio	**27,00 €**	**27,00 €**	**27,00 €**
2 - Cesta de platos L 530 x l 385 x H 194mm	Código	750514	750514	750514
	Precio	**118,00 €**	**118,00 €**	**118,00 €**
Rejilla hilo inox GN2/1	Código	711002	711002	711002
	Precio*	**25,00 €**	**25,00 €**	**25,00 €**
Rejilla hilo inox GN1/1	Código	711003	711003	711003
	Precio*	**11,20 €**	**11,20 €**	**11,20 €**
Placa eutéctica GN1/1 (-3°C)	Código	826003		
	Precio*	**75,00 €**		
Placa eutéctica GN1/3 (-12°C)	Código	826001		
	Precio*	**38,60 €**		
3 - Asa abatible para GN6 1/1 entrada 325 mm	Código	844106		
	Precio	**307,00 €**		
3 - Asa abatible para GN3 - GN6 1/1 entrada 530 mm	Código	844006	844006	
	Precio	**310,00 €**	**310,00 €**	
4 - Parte superior termoformada para GN6 1/1 entrada 530 mm	Código	844007	844007	
	Precio	**246,00 €**	**246,00 €**	
4 - Parte superior termoformada para GN10 1/1 entrada 530 mm	Código	844009	844009	
	Precio	**246,00 €**	**246,00 €**	
5 - Red de soporte para guantes/sonda	Código	844008	844008	844008
	Precio	**198,00 €**	**198,00 €**	**198,00 €**
6 - Soporte para fichas de información	Código	844005	844005	844005
	Precio	**48,40 €**	**48,40 €**	**48,40 €**
Banda antiestática	Código	844004	844004	844004
	Precio	**38,80 €**	**38,80 €**	**38,80 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

5 |



6 |



SATELLITE 4GT - ARMARIOS DE DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA - GAMA REFORZADA

- Acero inoxidable antirrayaduras y antihuellas.
- Perfecto aislamiento (espuma sin CFC 60 hasta 80 mm).
- Facilidad de limpieza : paredes con guías embutidas, radios de limpieza en todos los niveles.
- Espacios entre las guías 71 mm.
- Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Se abre 180º con puntos de mantenimiento de posición.
- Asideros laterales en los 4 lados.
- Banda protectora en la parte baja. 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (160 mm, 125 mm y 80 mm de diámetro en función del modelo, todas con horquilla inoxidable).
- Compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).
- Cable de conexión espiral con toma moldeada y toma de fijación en la trasera del armario.
- Cubeta de recuperación de condensados amovible (2 litros de capacidad).
- Certificación NF Higiene alimentaria.
- Nuestros modelos equipados con una resistencia y ventilación benefician del Lábel NF y del marcado CE. Estos armarios están en conformidad con la norma EN 631.2 y únicamente para los modelos termógenos con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-49.

OPCIÓNES :

- Inversión dirección apertura de puerta : **Montaje en fábrica. Debe encargarse por separado.** Consúltenos para el plazo.
- **Nota: las opciones de personalización (ref. 844020 - 844021 - 844022 y 844023) no están disponibles para la gama Satellite 4GT.**



ARMARIOS CALENTADORES

Modelos		GN15 1/1 Entrada 530	GN17 1/1 Entrada 325	GN20 1/1 Entrada 530	GN20 2/1	GN40 2/1
Se pueden cargar con cubetas de inox		15 GN1/1	17 GN1/1 - 34 GN1/2	20 GN1/1	20 GN1/1 - 10 GN2/1	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Volumen interior útil		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
Longitud total		791 mm	585 mm	791 mm	791 mm	791 mm
Profundidad total		804 mm	844 mm	804 mm	959 mm	959 mm
Altura total		1478 mm	1575 mm	1833 mm	1166 mm	1876 mm
Peso neto		120 kg	90 kg	140 kg	100 kg	140 kg
Carga máxima		150 kg	170 kg	200 kg	200 kg	300 kg
Potencia		1750 watts	1750 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,68 kwh	0,77 kwh	0,88 kwh	0,8 kwh	1,52 kwh
Termógeno con puerta inox sin humidificación	Código	840515	840517	840521	840520	840540
	Precio	**5875,00 €**	**5965,00 €**	**6295,00 €**	**5830,00 €**	**7175,00 €**
Termógeno con puerta acristalada sin humidificación	Código	841515	841517	841521	841520	841540
	Precio	**6325,00 €**	**6475,00 €**	**6865,00 €**	**6345,00 €**	**7820,00 €**
Termógeno con puerta inox con humidificación	Código	840715	840717	840721	840720	840740
	Precio	**6470,00 €**	**6600,00 €**	**6730,00 €**	**6885,00 €**	**8125,00 €**
Termógeno con puerta acristalada con humidificación	Código	841715	841717	841721	841720	841740
	Precio	**6955,00 €**	**7265,00 €**	**7405,00 €**	**7350,00 €**	**8740,00 €**
OPCIONES						
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 ruedas de Ø160 mm "todo terreno" (Ø125mm para GN17)	Código	844011	844012	844011	844010	844010
	Precio	**555,00 €**	**338,00 €**	**555,00 €**	**323,00 €**	**323,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

- Acero inoxidable antirrayaduras y antihuellas.
- Perfecto aislamiento (espuma sin CFC 60 hasta 80 mm).
- Facilidad de limpieza : paredes con guías embutidas, radios de limpieza en todos los nivelesEspaces entre glissières 71 mm.
- Puertas aisladas totalmente de acero inoxidable o con cristal (doble acristalamiento) con cerradura de llave. Se abre 180º con puntos de mantenimiento de posición.
- Asideros laterales en los 4 lados.
- Banda protectora en la parte baja.
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (160 mm, 125 mm y 80 mm de diámetro en función del modelo, todas con horquilla inoxidable).
- Compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).
- Cable de conexión espiral con toma moldeada y toma de fijación en la trasera del armario.
- Contenedor refrigerador sobre cajón monobloque con acceso por la trasera del armario para un servicio de asistencia rápido (cambio en 15 minutos).
- Gas refrigerante R290.
- Cubeta de recuperación de condensados amovible (2 litros de capacidad).
- Certificación NF Higiene alimentaria.
- Marcado CE - En conformidad con las normas EN 60335-1 y EN 60335-2-89.

OPCIÓNES :
- Inversión dirección apertura de puerta : **Montaje en fábrica. Debe encargarse por separado.** Consúltenos para el plazo.
- **Nota: las opciones de personalización (ref. 844020 - 844021 - 844022 y 844023) no están disponibles para la gama Satellite 4GT.**



ARMARIOS FRÍOS

Modelos		GN14 1/1 Entrada 325	GN15 1/1 Entrada 530	GN40 2/1
Se pueden cargar con cubetas de inox		14 GN1/1	15 GN1/1 H65	40 GN1/1 - 20 GN2/1
Volumen interior útil		0,07 m3 / 70 L	0,21 m3 / 217 L	0,55 m3 / 553 L
Longitud total		585 mm	791 mm	791 mm
Profundidad total		911 mm	804 mm	1129 mm
Altura total		1575 mm	1478 mm	1876 mm
Peso neto		90 kg	120 kg	160 kg
Carga máxima		140 kg	150 kg	300 kg
Potencia		300 watts	280 watts	280 watts
Potencia frigorífica		270 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)	250 watts (a -5°C)
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico (puerta inox / puerta acristalada)		2,00 kwh / 2,10 kw	2,10 kwh / 2,20 kwh	3,30 kwh / 3,50 kwh
Con puerta inox	Código	842514	842515	842540
	Precio	**7805,00 €**	**7515,00 €**	**8620,00 €**
Con puerta acristalada	Código	842714	842715	842740
	Precio	**8245,00 €**	**7940,00 €**	**9025,00 €**
OPCIONES				
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 ruedas de Ø160 mm "todo terreno" (Ø125mm para GN14)	Código	844012	844011	844010
	Precio	**338,00 €**	**555,00 €**	**323,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

NEW!

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Acero inoxidable.
- 4 programas adaptados para un ajuste rápido más un modo «chef» personalizable para preservar el sabor.
- Armarios se entregan con la opción Duo (cocción a baja temperatura).
- Mando electrónico con reloj de puesta en marcha diferida (excepto modelos con cajones).
- 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno (5a rueda en modelos con doble compartimento).
- Paredes provistas de guías «monobloque» moldeadas.
- Cubeta de recuperación de los condensados.
- Alarmas de uso y de SPV.
- Con cerradura de llave.
- Depósito de agua (4 litros) amovible.
- Certificación NF Higiene alimentaria.

+ Precisión de cocción

- Recomendación de la capacidad de carga de cocción indicada en pantalla.
- Control de cocción preciso mediante sonda de penetración :
  - menú especial «Cook» para los chefs.
  - regulación precisa de la temperatura (¡los grados justos!) y específica para el modo de cocción.
  - ajuste y aumento rápido de la humedad en el interior del recinto.
  - cambio automático al modo de mantenimiento de temperatura tras la cocción cuando se alcanza la temperatura interna del alimento deseada.
  - mantenimiento a una temperatura específica tras la cocción que aporta más seguridad y evita la sobrecocción.
- Sonda de penetración PT1000 de 3 mm de diámetro (suministrada con la opción Duo) :
  - sonda de penetración fácilmente conectable gracias a un conector magnético: elimina el riesgo de cortes y roturas del cable al manipular cubetas y facilita la limpieza.
  - estuche de almacenamiento para sonda de penetración.
  - alarma en pantalla en caso de desconexión de la sonda de penetración.
  - conectores chapados en oro para una mejor conexión y una óptima vida útil de la sonda.
- Sonda de penetración PT1000 de 1,6 mm de diámetro para cocción al vacío también disponible (solicitar por separado).

+ Seguridad

- Trazabilidad garantizada gracias a un resumen de cocción accesible directamente en la pantalla (IHM) del módulo (desde el menú «Información» o al final de la cocción), que ofrece la siguiente información :
  - tiempo para alcanzar la temperatura interna del alimento deseada
  - temperatura de inicio.
  - temperatura de fin.
  - curva completa de temperatura (cocción + mantenimiento de temperatura.
  - incidentes de cocción: apertura de puerta, cortes de electricidad.
- Registro de datos de cocción durante 2 meses (a razón de 6 horas de funcionamiento al día).
- Gestión automática de cortes de electricidad.
- Un proceso probado y aprobado por el CREA (Centro de Investigación y Estudios para la Alimentación) y el laboratorio EUROFINS.

+ Respeto de las preparaciones

- Humidificación ajustable con «boost» automático para evitar la resecación (depósito de agua extraíble de 4 litros).

+ Manutención facilitada

- Asas laterales y ergonómicas para una mejor movilidad.
- Apertura y cierre rápidos de la puerta.

+ Limpieza fácil y rápida

- Paredes provistas de guías «monobloque» moldeadas;
- compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP 25).





SATELLITE 4G DUO

COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA
MÁS SABOR Y MÁS RENTABILIDAD EN LA COCINA



ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA CALIENTE + OPCIÓN DUO

Modelos		GN6 - GN1/1 Entrada 325 mm	GN6 - GN1/1 Entrada 530 mm	GN15 - GN1/1 Entrada 530 mm	GN17 - GN1/1 Entrada 325 mm	GN40 - GN2/1 Entrada 530 mm
Se pueden cargar con cubetas de inox		6 GN1/1	6 GN1/1	15 GN1/1	17 GN1/1	40 GN1/1
Volumen interior útil		0,09 m^3 / 90 L	0,09 m3 / 91 L	0,22 m3 / 225 L	0,24 m^3 / 236 L	0,56 m^3 / 557 L
Longitud total		547 mm	752 mm	791 mm	585 mm	791 mm
Profundidad total		821 mm	765 mm	804 mm	844 mm	959 mm
Altura total		690 mm	727 mm	1478 mm	1575 mm	1876 mm
Peso neto		50 kg	50 kg	120 kg	90 kg	140 kg
Carga máxima		60 kg	60 kg	150 kg	170 kg	300 kg
Potencia		950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,24 kwh	0,27 kwh	0,68 kwh	0,77 kwh	1,52 kwh
Termógeno con puerta inox con humidificación con opción DUO	Código	844206	844256	844255	844207	844254
	Precio	**5560,00 €**	**5655,00 €**	**6720,00 €**	**6840,00 €**	**8160,00 €**
Termógeno con puerta acristalada con humidificación con opción DUO	Código			844215	844217	844214
	Precio			**7255,00 €**	**7490,00 €**	**8730,00 €**
OPCIONES						
Soporte	Código	844015	844015			
	Precio	**438,00 €**	**438,00 €**			
Kit de fijación para reserva de agua en el lateral	Código	844018	844018			
	Precio	**174,00 €**	**174,00 €**			
Juego de 4 patas de acero inoxidable con gatos	Código	844017	844017			
	Precio	**240,00 €**	**240,00 €**			
Enchufe para el Reino Unido	Código	844080	844080	844080	844080	844080
	Precio	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**	**55,00 €**
Juego de 4 ruedas de Ø125 mm (GN17) Ø160 mm (GN**15-**40) «todo terreno»	Código			844011	844012	844010
	Precio			**555,00 €**	**338,00 €**	**323,00 €**
Personalizaci ón en puerta	Código				844021	844020
	Precio				**996,00 €**	**1095,00 €**
ACCESORIOS						
Sonda para pinchar PT1000 Ø 3 mm	Código	844203	844203	844202	844202	844202
	Precio	**345,00 €**	**345,00 €**	**345,00 €**	**345,00 €**	**345,00 €**
Sonda para pinchar PT1000 Ø 1,6 mm (para cocina al vacío)	Código	844205	844205	844204	844204	844204
	Precio	**486,00 €**	**486,00 €**	**486,00 €**	**486,00 €**	**486,00 €**

Accesorios disponibles en la página 277

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Diseño en polietileno alimentario.
- Asas empotradas ergonómicas.
- Gran pestillo de cierre rápido con 1 mano.
- Patines anti-rozamiento en la parte inferior.
- Diseño de las partes superiores con forma de calado para el apilamiento.
- Cierres perfectamente estancos, incluso sin juntas..
- Uso con temperaturas desde -30°C hasta +85°C.
- Se entrega con un juego de etiquetas de enlace caliente (rojo), enlace frío (azul), para identificación de los contenidos o destinos.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.

+ cierre rápido y seguro
- Un único gran pestillo para asegurar un buen cierre de las puertas, sin esfuerzo y con una sola mano.

+ prensión más fácil
- Asas empotradas en todos los lados para facilitar el transporte por 1 o 2 personas.

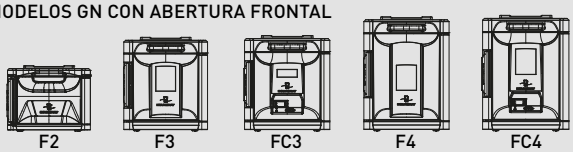
+ apilamiento seguro
- Parte superior estudiada para un correcto mantenimiento durante el apilamiento.
- Modelos con apertura frontal : piezas de sujeción fiables y fáciles de colocar para asegurar el transporte de 2 contenedores cargados apilados uno sobre otro (se vende por separado).

+ vida útil optimizada
- Esquinas y bordes reforzados. Lados y partes superiores rígidos.
- Patines anti-rozamiento en la parte inferior.

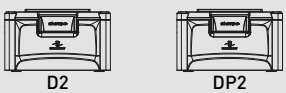
+ limpieza fácil y rápida
- Modelos con abertura frontal : Interiores con secciones o correderas monobloc sin zona de retención de agua. Lavado a chorro.
- Puertas, tapaderas y pestillos fácilmente desmontables sin herramientas.
- Modelos para líquidos: una cuba de acero inoxidable extraíble.



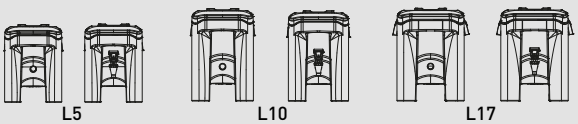
MODELOS GN CON ABERTURA FRONTAL



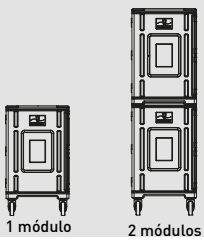
MODELOS GN CON ABERTURA POR ENCIMA



MODELOS PARA LÍQUIDOS



MODELOS MULTIESTÁNDARD GN O PASTELERO







IMPORTANTE
- Nuestros contenedores isotérmicos cumplen la norma NF EN 12571 y las legislaciones francesas en vigor, especialmente la orden del 1 de julio de 1998 y el decreto n°2007-1791 que establece las condiciones técnicas e higiénicas aplicables al transporte de los alimentos.
- Los contenedores sólo sirven para el transporte en una distancia inferior a 80 Km sin transbordo.
- Personalización posible con la incorporación del logo en el cuerpo. Consultarnos.

SHERPA

TRANSPORTE ISOTÉRMICO FÁCIL Y SEGURO



SHERPA
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

- Diseño en polietileno alimentario.
- Esquinas y bordes reforzados.
- Lados y partes superiores rígidos.
- Patines anti-rozamiento en la parte inferior.
- Gran pestillo de cierre rápido con 1 mano.
- Cómodas asas de transporte por los 4 lados.
- Ruedas giratorias equipadas con frenos en algunos modelos.
- Zócalos con ruedas ergonómicos.
- Etiquetas de identificación disponibles en versiones de enlace frío y caliente.
- Interior con guías monobloque, sin zonas de retención de agua.
- Puerta y pestillos fácilmente desmontables sin herramientas.
- Aislamiento eficaz con espuma sin CFC.
- Cierres perfectamente estancos.
- Perfecta circulación del aire por el interior.
- Uso con temperaturas desde -30°C hasta +85°C.
- Zapatas de bloqueo seguro en los laterales.
- Diseño de las partes superiores con forma de calado para el apilamiento.

Placas eutéticas :
- de polietileno. Para un uso óptimo de las placas eutécticas, es importante congelarlas durante 24 horas a las siguientes temperaturas mínimas :
  * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  * 826003 : -10°C / -12°C
  * 826005 : -28°C / -30°C

Contenedores termógenos :
- **Se TIENEN** que utilizar las tapas en las cubetas para impedir el desprendimiento de vapor y grasa ya que esté puede perjudicar el funcionamiento eléctrico. No apilar el modelo FC4.



MODELOS GN CON ABERTURA FRONTAL

Modelos		F2 - Neutro	F3 - Neutro	F4 - Neutro	FC3 - Termógeno	FC4 - Termógeno
Numero de niveles de carriles con 36 mm de separación		6	9	12	9	12
Se pueden cargar con cubetas de inox GN1/1 H65 mm		3	4	6	4	6
Volumen interior		44 L	63 L	82 L	63 L	82 L
Longitud total		478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm
Profundidad total		695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm
Altura total		378 mm	534 mm	632 mm	534 mm	632 mm
Potencia		-	-	-	300 W	300 W
Peso neto		11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		-	-	-	230 V	230 V
Contenedor Sherpa - con abertura frontal	Código	821801	821901	822101	822000	822500
	Precio*	**455,00 €**	**746,00 €**	**789,00 €**	**1716,00 €**	**1759,00 €**
ACCESORIOS						
Juego de 4 ruedas - de chapa de acero inoxidable Ø125 mm de las cuales 2 con frenos	Código		822751	822751	822751	822751
	Precio*		**229,00 €**	**229,00 €**	**229,00 €**	**229,00 €**
Zócalo con ruedas sin empuñadura L x A x A total 717 x 496 x 242 mm	Código	797706	797706	797706	797706	797706
	Precio	**440,00 €**	**440,00 €**	**440,00 €**	**440,00 €**	**440,00 €**
Zócalo con ruedas con empuñadura L x A x A total 958 x 496 x 1046 mm	Código	798006	798006	798006	798006	798006
	Precio*	**506,00 €**	**506,00 €**	**506,00 €**	**506,00 €**	**506,00 €**
Juego de 2 clips	Código		822850	822850	822850	
	Precio*		**109,00 €**	**109,00 €**	**109,00 €**	
Placa eutéctica GN1/3 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826001	826001	826001	826001	826001
	Precio*	**38,60 €**	**38,60 €**	**38,60 €**	**38,60 €**	**38,60 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -3°C	Código	826003	826003	826003	826003	826003
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826004	826004	826004	826004	826004
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**	**75,00 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -21°C	Código	826005	826005	826005	826005	826005
	Precio*	**81,60 €**	**81,60 €**	**81,60 €**	**81,60 €**	**81,60 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Diseño en polietileno alimentario.
- Esquinas y bordes reforzados.
- Lados y partes superiores rígidos.
- Patines anti-rozamiento en la parte inferior.
- Gran pestillo de cierre rápido con 1 mano.
- Asas empotradas ergonómicas para facilitar el transporte.
- Etiquetas de identificación disponibles en versiones de enlace frío y caliente.
- Aislamiento eficaz con espuma sin CFC.
- Cierres perfectamente estancos, incluso sin juntas.
- Perfecta circulación del aire por el interior.
- Uso con temperaturas desde -30°C hasta +85°C.
- Diseño de las partes superiores con forma de calado para el apilamiento.

Contenedores isotérmicos para líquidos
- Cuba de acero inoxidable sin olores, desmontable y de fácil limpieza, evita los sabores, olores y deformaciones en el cuerpo de plástico.
- Cuba equipada con recipiente inox y tapa hermética.



MODELOS GN CON ABERTURA POR ENCIMA

Modelos		D2 - Sin cesta de alambre de inox	DP2 - Con cesta de alambre de inox
Se pueden cargar con cubetas de inox GN1/1 H65mm		3	3
Volumen interior		43 L	43 L
Longitud total		472 mm	472 mm
Profundidad total		697 mm	697 mm
Altura total		370 mm	370 mm
Peso neto		12 kg	13 kg
Contenedor Sherpa con abertura por encima	Código	821000	821200
	Precio*	**613,00 €**	**702,00 €**
ACCESORIOS			
Zócalo con ruedas sin empuñadura L x A x A total 717 x 496 x 242 mm	Código	797706	797706
	Precio	**440,00 €**	**440,00 €**
Zócalo con ruedas con empuñadura L x A x A total 958 x 496 x 1046 mm	Código	798006	798006
	Precio*	**506,00 €**	**506,00 €**
Placa eutéctica GN1/3 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826001	826001
	Precio*	**38,60 €**	**38,60 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -3°C	Código	826003	826003
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826004	826004
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**
Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -21°C	Código	826005	826005
	Precio*	**81,60 €**	**81,60 €**





***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

MODELOS PARA LÍQUIDOS CALIENTES O FRÍOS

Modelos		L5	L10	L17
Capacidad		5 L	10 L	17 L
Longitud total		271 mm	284 mm	316 mm
Profundidad total		440 mm	490 mm	604 mm
Altura total		370 mm	430 mm	437 mm
Peso neto		6 kg	8 kg	10 kg
Modelo sin grifo	Código	825005	825010	825017
	Precio	**449,00 €**	**545,00 €**	**776,00 €**
Modelo con grifo	Código	825205	825210	825217
	Precio*	**559,00 €**	**655,00 €**	**886,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

SHERPA
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS

- Diseño en polietileno alimentario.
- Esquinas y bordes reforzados.
- Lados y partes superiores rígidos.
- 4 ruedas giratorias Ø 125 mm de material compuesto con chapa inox de las cuales dos con freno.
- Gran pestillo de cierre rápido con 1 mano.
- Asas empotradas ergonómicas para facilitar el transporte.
- Cada módulo está equipado con una placa de identificación.
- Aislamiento eficaz con espuma sin CFC.
- Cierres perfectamente estancos.
- Perfecta circulación del aire por el interior.
- Uso con temperaturas desde -30°C hasta +85°C.

- Diseño de las partes superiores con forma de calado para el apilamiento.
- Carga máxima por guía : 15 kg

- Número de guías :
- Cesta GN 1/1 : 18
- Cesta 600 x 400 :12 o 9
- Espacio entre las guías :
- Cesta GN 1/1 : 31 mm
- Cesta 600 x 400 : 12 niveles : 44 mm y 9 niveles : 70 mm.

Placas eutéticas :
- de polietileno. Para un uso óptimo de las placas eutécticas, es importante congelarlas durante 24 horas a las siguientes temperaturas mínimas :
  * 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  * 826003 : -10°C / -12°C
  * 826005 : -28°C / -30°C.



MODELOS MULTIESTÁNDAR DE APERTURA FRONTAL

Modelos		1 módulo con ruedas	2 módulos con ruedas
Posibilidades de carga con cubetas de acero		9 GN1/1 H65 mm o 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm o 2x6 GN1/1 H100 mm
Posibilidades de carga con cubetas de compolyester		8 GN1/1 H65 mm o 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm o 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Posibilidades de carga con placas 600x400		12 o 9	2x12 o 2x9
Volumen interior		173 L	346 L
Longitud total		592 mm	592 mm
Profundidad total		767 mm	767 mm
Altura total		1032 mm	1892 mm
Peso neto	Sin cesta de manipulación Con cesta de manipulación	37 kg 43 kg	70 kg 82 kg
Sin cesta de manipulación	Código	823101	823105
	Precio	**1795,00 €**	**3445,00 €**
Sin cesta de manipulación 600 x 400 - 12 niveles de guías	Código	823102	823106
	Precio	**2030,00 €**	**3925,00 €**
Sin cesta de manipulación GN1/1 - 18 niveles de guías	Código	823103	823107
	Precio	**2030,00 €**	**3925,00 €**
Sin cesta de manipulación 600 x 400 - 9 niveles de guías	Código	823104	823108
	Precio*	**2030,00 €**	**3925,00 €**
ACCESORIOS			
5 - Placa eutéctica GN1/3 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826001	826001
	Precio*	**38,60 €**	**38,60 €**
5 - Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -3°C	Código	826003	826003
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**
5 - Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -12°C	Código	826004	826004
	Precio*	**75,00 €**	**75,00 €**
5 - Placa eutéctica GN1/1 - Acumula el frío hasta -21°C	Código	826005	826005
	Precio*	**81,60 €**	**81,60 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com









		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multiestándard*
Cubetas GN1/1 :						
65 mm	Inoxidable	3	4	6	3	9
	Copolyester	3	4	6	3	8
100 mm	Inoxidable	2	3	4	2	6
	Copolyester	2	3	4	2	5 + 1 H65
150 mm	Inoxidable	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	Inoxidable	1	1 + 1 H100	2	1	3
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	1	2 + 1 H150
Placas, platos o rejillas :						
	GN1/1	6	9	12	/	18
	600 x 400	/	/	/	/	9 o 12
Cajas :						
	600 x 400 x 135 mm	/	/	/	/	5

* Posibilidades de carga para 1 módulo.











EQUIPOS ESTÁNDAR

- Diseño en polipropileno alimentario.
- Empuñadura de transporte ergonómica integrada en la tapa.
- Cierres monobloque de plástico rígido.
- Certificación NF Higiene Alimentaria.

+ ergonomía
- Empuñadura de transporte ergonómica integrada en la tapa (transporte con una sola mano).
- Gran ligereza.
- Compatibilidad con todo tipo de vajilla (profundidad útil de 45 mm como máximo).

+ robustez
- Ángulos y bordes reforzados.
- Cierres monobloque de plástico rígido.

+ higiene
- Facilidad de limpieza.
- Compatibilidad con el lavado en el lavavajillas.
- Único sistema de transporte de comidas a domicilio certificado NF Higiene alimenticia.








DISEÑO PARA UNA MAYOR EFICACIA

Precalentamiento de los acumuladores de calor al baño maría.
Conservan la temperatura perfecta de los alimentos.

Llenado de los compartimentos.

Composición de comidas con múltiples componentes por apilamiento.
Diseño adaptado al servicio de una o varias personas (parejas) y a alimentos compuestos por varios elementos.

Entrega a domicilio.
Facilita la prensión y el reparto de una o varias comidas.

- La utilización de los acumuladores de temperatura garantiza el transporte en conformidad con la legislación vigente durante 90 minutos.
- Los acumuladores deben ser previamente:
- pre-calentados al baño maría o en el horno vapor para el mantenimiento en caliente.
- refrigerados a 0° C para el mantenimiento en frío (¡No congelar !).
- **No utilizar et portacomida en el horno microondas.**

PORTA-COMIDAS INDIVIDUAL

LA MANERA SENCILLA, ERGONÓMICA Y EFICAZ DE LLEVAR COMIDA A DOMICILIO



PORTA-COMIDAS INDIVIDUAL

Conservación
- Aislamiento de material expandido sin CFC.
- Conservación óptima de los alimentos durante 90 minutos tanto para el mantenimiento en caliente como para el mantenimiento en frío gracias al sistema de acumuladores.
- Posibilidad de superponer varios compartimentos (frío abajo, caliente arriba).
- Forma de los compartimentos que garantizan el aislamiento entre sí por superposición (Ninguna pérdida de temperatura).
- Acumuladores de temperatura (caliente y frío).

Higiene
- Facilidad de limpieza
- Compatibilidad con el lavado en el lavavajillas.

Ergonomía
- Gran ligereza.
- Empuñadura de transporte ergonómica integrada en la tapa (transporte con una sola mano).
- Presentación y prensión fácil de los platos durante el consumo.
- Cierres monobloque de plástico.
- Compatibilidad con todo tipo de vajilla (profundidad útil de 45 mm como máximo).

Robustez
- Hecho de polipropileno alimentario.
- Ángulos y bordes reforzados.
- Cierres monobloque de plástico rígido.
- Cesta para precalentamiento de los acumuladores: capacidad : 17 acumuladores.



PORTA-COMIDAS INDIVIDUAL

Modelos		1 compartimiento	2 compartimientos	3 compartimientos	4 compartimientos
Número de acumuladores calientes y fríos entregados con:		1	2	2	2
Longitud total		355 mm	355 mm	355 mm	355 mm
Profundidad total		241 mm	241 mm	241 mm	241 mm
Altura total		185 mm	283 mm	381 mm	479 mm
Peso neto		1,95 kg	3,4 kg	4,1 kg	4,8 kg
Porta-comidas individual	Código	828201	828202	828203	828204
	Precio	**92,80 €**	**156,60 €**	**199,20 €**	**241,80 €**
ACCESORIOS					
Compartimiento L x P x A total 355x241x110 mm	Código	828300	828300	828300	828300
	Precio	**42,60 €**	**42,60 €**	**42,60 €**	**42,60 €**
Tapa L x P x A total 355x241x87 mm	Código	828305	828305	828305	828305
	Precio	**29,00 €**	**29,00 €**	**29,00 €**	**29,00 €**
4 - Acumulador caliente/frío LxPxA total 265x162x25 mm - Peso neto : 0,75kg	Código	828308	828308	828308	828308
	Precio	**21,20 €**	**21,20 €**	**21,20 €**	**21,20 €**
6 - Baño maría- 1 cuba GN 1/1	Código	867101	867101	867101	867101
	Precio*	**481,00 €**	**481,00 €**	**481,00 €**	**481,00 €**
5 - Cesta para precalentamiento de los acumuladores - LxPxA total 624x286x176 mm	Código	828309	828309	828309	828309
	Precio	**107,00 €**	**107,00 €**	**107,00 €**	**107,00 €**
2 - Fuente GN1/8 en acero inoxidable sin tapa - Lx PxA total 162x135x45 mm Capacidad 0,5 L	Código	751018	751018	751018	751018
	Precio	**19,40 €**	**19,40 €**	**19,40 €**	**19,40 €**
3 - Paquete de 10 tapas GN1/8 de silicona para fuente GN1/8 en acero inoxidable	Código	751518	751518	751518	751518
	Precio	**84,00 €**	**84,00 €**	**84,00 €**	**84,00 €**
1 - Fuente GN1/8 en polipropileno sin tapa LxPxA total 162x135x45 mm Capacidad 0,5 L	Código	254004	254004	254004	254004
	Precio*	**1,20 €**	**1,20 €**	**1,20 €**	**1,20 €**
Tapa en polipropileno para fuente GN1/8 en polipropileno	Código	254518	254518	254518	254518
	Precio*	**0,80 €**	**0,80 €**	**0,80 €**	**0,80 €**
Paquete de 10 cajas GN1/8 en polipropileno con tapas	Código	255205	255205	255205	255205
	Precio*	**25,40 €**	**25,40 €**	**25,40 €**	**25,40 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

1  **2**  **3** 

Carros
- Estructura de tubo 25 x 25 y bandeja de chapa de acero inoxidable.
- Topes laterales de mantenimiento de hilo inox de 10 mm de diámetro.
- Ruedas de material compuesto de 125 mm de diámetro, 2 con freno.
- Carga maxi 200 kg.

Estantería móvil
- Fácil y resistente: tornillos de acero inoxidable
- Carga máxima: 30 kg por parrilla y 300 kg para distribuir en la estantería.
- Perfecta rigidez de la estructura (Perfil cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm).
- Resistencia de las parillas : De -20°C hasta +60°C.

CARROS PARA PORTA-COMIDAS INDIVIDUAL

Modelos		Para 2 pilas	Para 3 pilas
Capacidad : Compartimento solo		40	60
Capacidad : Conjunto con tapa 1 compartimento		24	36
Capacidad : Conjunto con tapa 2 compartimentos		16	24
Capacidad : Conjunto con tapa 3 compartimentos		12	18
Capacidad : Conjunto con tapa 4 compartimentos		8	12
Longitud total		871 mm	1255 mm
Profundidad total		619 mm	619 mm
Altura total		1285 mm	1285 mm
Peso neto		20 kg	26 kg
Carro para porta-comidas individual	Código	794206	794306
	Precio	**710,00 €**	**791,00 €**





ESTANTERÍA MÓVIL

Modelos		
Capacidad : Compartimento solo		48
Capacidad : Conjunto con tapa 1 compartimento		36
Capacidad : Conjunto con tapa 2 compartimentos		12
Capacidad : Conjunto con tapa 3 compartimentos		12
Longitud total		1095 mm
Profundidad total		435 mm
Altura total		1865 mm
Peso neto		25 kg
Estantería móvil	Código	819603
	Precio	**1015,00 €**





4 |



5 |



6 |

BAÑOS MARÍA MÓVILES

- Hechos de acero inoxidable.
- Autonomía de servicio de 30 (cuba 2 GN 1/1 sin estufa) hasta más de 240 platos (4 cubas GN 1/1 con estufas).
- Cuba baño maría para cubetas gastronorma, profundidad 200 mm.
- Posibilidad de utilización de las cubas y de las estufas por separado gracias a regulaciones separadas (termostato de regulación de 0°C hasta 100°C).
- Sistema de tapa cajón para la protección de las preparaciones antes y durante el servicio (para modelos con estufa).
- Aislamiento con 30 mm de lana mineral.
- Calentamiento por agua con una válvula de vaciado por cuba.
- Gran manejabilidad (calidad de las ruedas, empuñaduras de manutención).
- Paneles de control protegidos contra los impactos (empotramiento bajo empuñadura de manutención).
- Topes de protección contra los impactos durante las manutenciones.
- Formas que facilitan la limpieza (estufas equipadas con guias soldadas).
- Termostato de seguridad para cada cuba.
- Topes de bloqueo en las guias para una sujeción segura de las cubetas en la estufa.
- Cable de conexión en espiral (2 m).
- Desmontaje y acceso fácil en las partes electricas.
- Ruedas de material compuesto Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Nuestros baños maría están en conformidad con las normas NF EN 60335.1 y EN 60335.2.50.





MODELOS SIN ESTUFA - SIMPLE CUBA

Modelos		2 GN 1/1	3 GN 1/1
Se pueden cargar con cubetas de inox (profundidad 200 mm maxi)		1 GN2/1 2 GN1/1	1 GN2/1 + 1GN1/1 3 GN1/1
Longitud total		900 mm	1280 mm
Profundidad total		690 mm	690 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Peso neto		40 kg	55 kg
Carga máxima		60 kg	90 kg
Potencia		1300 W	2100 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Baño maría 1 simple cuba	Código	872002	872003
	Precio	**1860,00 €**	**2170,00 €**





MODELOS SIN ESTUFA - CUBAS SEPARADAS

Modelos		2 GN 1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Se pueden cargar con cubetas de inox (profundidad 200 mm maxi)		2 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1
Longitud total		900 mm	835 mm	1280 mm	1215 mm	1663 mm	1608 mm
Profundidad total		690 mm	755 mm	690 mm	755 mm	691 mm	747 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		45 kg	40 kg	60 kg	55 kg	75 kg	70 kg
Carga máxima		60 kg	60 kg	90 kg	90 kg	120 kg	120 kg
Potencia		1240 W	1240 W	1860 W	1860 W	2480 W	2480 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Baño maría cubas separadas con asa en lado pequeño	Código	872012		872013		872114	
	Precio	**2220,00 €**		**2815,00 €**		**3675,00 €**	
Baño maría cubas separadas con asa en lado grande	Código		872312		872313		872314
	Precio		**2215,00 €**		**2815,00 €**		**3675,00 €**





MODELOS CON ESTUFAS - CUBAS SEPARADAS

Modelos		2 GN1/1		3 GN 1/1		4 GN 1/1	
Número de cubas GN1/1		2	2	3	3	4	4
Número de estufas (3 cubetas GN1/1 H 100mm para estufa)		2	2	3	3	4	4
Longitud total		900 mm	900 mm	1280 mm	1280 mm	1665 mm	1665 mm
Profundidad total		695 mm	695 mm	695 mm	695 mm	701 mm	701 mm
Altura total		900 mm	950 mm	900 mm	950 mm	900 mm	960 mm
Peso neto		65 kg	70 kg	95 kg	105 kg	125 kg	140 kg
Carga máxima		100 kg	100 kg	150 kg	150 kg	200 kg	200 kg
Potencia		1770 W	1770 W	2655 W	2655 W	3540 W	3540W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Baño maría sin tapa	Código	872112		872113		872214	
	Precio	**4730,00 €**		**6405,00 €**		**8570,00 €**	
Baño maría con tapa	Código		872212		872213		872414
	Precio		**5260,00 €**		**6925,00 €**		**9095,00 €**

- Hechos de acero inoxidable.
- Cuba baño maría GN 2/1 para cubetas gastronorma, profundidad 200 mm.
- Posibilidad de utilización de las cubas y de las estufas por separado gracias a regulaciones separadas (termostato de regulación de 0°C hasta 100°C).
- Sistema de tapa cajón para la protección de las preparaciones antes y durante el servicio.
- Aislamiento con 30 mm de lana mineral.
- Calentamiento por agua con una válvula de vaciado por cuba.
- Gran manejabilidad (calidad de las ruedas, empuñaduras de manutención).
- Paneles de control protegidos contra los impactos (empotramiento bajo empuñadura de manutención).
- Topes de protección contra los impactos durante las manutenciones.
- Formas que facilitan la limpieza (estufas equipadas con guias soldada.
- Silo termógeno con nivel constante para platos (Ø 200 hasta 310 mm) con tapa.
- Fondo del silo inclinado con un orificio de evacuación de aguas residuales.
- Silo amovible sin necesidad de usar herramientas para facilitar la limpieza.
- Termostato de seguridad para cada cuba.
- Topes de bloqueo en las guias para una sujeción segura de las cubetas en la estufa.
- Cable de conexión en espiral (2 m)
- Desmontaje y acceso fácil en las partes electricas.
- Ruedas de material compuesto Ø 125 mm, dos de ellas con freno.

- Nuestros baños maría están en conformidad con las normas NF EN 60335.1 y EN 60335.2.50.

MODELO "MINI-SELF"

Modelo		GN 2/1
Se pueden cargar la cuba con cubetas de inox (profundidad 200 mm maxi)		1 GN 2/1 2 GN 1/1
Capacidad del silo		65 platos Ø200 hasta 310 mm
Número de estufas (3 cubetas GN1/1 H 100mm para estufa)		2
Longitud total		1355 mm
Profundidad total		685 mm
Altura total		1060 mm
Peso neto		90 kg
Carga máxima		170 kg
Potencia		3300 watts
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V
Baño maría "mini-self"	Código	872210
	Precio	**6100,00 €**



BAÑOS MARÍA DE MESA

MODELOS COCINA Y SELF
- Fabricado de acero inoxidable.
- Termostato de seguridad.
- Calentado por agua con una válvula de vaciado.
- Aislamiento por 30 mm. de lana de roca.

Modelo para instalar
- El panel de control tiene un indicator luminoso y un termóstato ajustable de 0°C hasta 110°C (permite regular el agua a alrededor de 95 °C).
- Conexión mediante un cable de 1 metro.

Modelo empotrable
- Termostato de regulación de 0°C a 100°C.
- Deport. máximo de la caja de mandos en relación con el baño maría: 800 mm.
- Cable de conexión con toma 16 A (1.5 m).

MODELOS BUFFETS

Marmita para sopa
- Fabricación de aluminio laqueado epoxi negro de granito. Cuba de acero inoxidable. Tapa de acero inoxidable.
- Doble cuba, funciona en baño maría (0,6 litros).
- Termostato de regulación (1 hasta 12).
- Esta marmita mantiene la sopa a la temperatura deseada y no la recalienta.

Marcado CE. Nuestros baños maría están en conformidad con las normas NF EN 60335.1 y EN 60335.2.50





MODELOS COCINA Y SELF

Modelos		Modelo para instalar	Modelo empotrable
Capacidad de la cuba en cubeta GN		GN 1/1 H 150 mm	GN 1/1 H 200 mm
Longitud total		620 mm	600 mm
Profundidad total		370 mm	380 mm
Altura total		235 mm	360 mm
Peso neto		9 kg	13 kg
Carga máxima		20 kg	30 kg
Potencia		1200 W	700 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Modelos cocina y self	Código	867101	868001
	Precio	**481,00 €***	**802,00 €**

MODELO BUFFETS

Modelos		Marmita para sopa
Capacidad de la cuba		8 litros
Longitud total		-
Profundidad total		-
Altura total		390 mm
Diámetro total		350 mm
Peso neto		6 kg
Potencia		435 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V
Marmita para sopa	Código	871008
	Precio*	**260,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com



ARMARIOS TERMÓGENOS PARA PLATOS



- Capacidad de carga de 60 hasta 120 platos.
- Aislamiento con 20 mm de lana mineral.
- Estructura autoportante de doble pared.
- Calentamiento por resistencia (sin ventilación).
- Bandejas de soporte amovibles para la limpieza.
- Panel de control simple en la parte delantera, regulador de calentamiento de 0° C hasta 100° C.
- Termostato de seguridad.
- Conexión por cable en espiral (1,5 m con enchufe).
- Cierre de las puertas por imán.

Nuestros armarios están en conformidad con la norma NF EN 60335-1 y EN 60335-2-49.

PLACAS CALIENTES EN MENOS DE 20 MINUTOS





ARMARIOS TERMÓGENOS PARA PLATOS

Modelos		Para 60 platos	Para 120 platos
Longitud total		395 mm	790 mm
Profundidad total		410 mm	410 mm
Altura total		850 mm	850 mm
Peso neto		27 kg	50 kg
Carga máxima		50 kg	100 kg
Potencia		800 W	1600 W
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V
Armarios termógenos para platos	Código	799006	799012
	Precio	**1395,00 €**	**1890,00 €**



Encontrará una amplia gama de vajillas
en el catálogo

IN SITU





CARROS DE DISTRIBUCIÓN

CARROS "NOMAD"	**300 - 307**
CARROS DESAYUNO	**309 - 311**
CARROS "CARCE'ROLL"	**314**
MOSTRADOR CALIENTE	**314**
CARROS DE REPARTO PUERTA A PUERTA	**315**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/chariot/

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Encimera inoxidable anti-arañazos".
- Interfaz de control con pantalla táctil muy moderna y fácil de usar.
- Visualización permanente de las temperaturas y de los parámetros de funcionamiento.
- Modelos con o sin mampara protectora contra estornudos.
- Compartimentos con rieles embutidos para facilitar el lavado a chorro.
- Placas calentadores y mampara contra estornudos de vidriotemplado (resistente).
- Acceso protegido a los parámetros de funcionamiento.
- Venda de protección.
- Ruedas de llanta inoxidable diam.125mm.

+ fácil manutención

- Control simple y ergonómico mediante un panel de control de pantalla táctil. Programas integrados y configuración manual protegida. Integración ergonómica en todos los modelos (con o sin mampara protectora contra estornudos).
- Ruedas de llanta inoxidable: 2 fijas y 2 giratorias con freno en los modelos 2 x 4. - 4 ruedas giratorias con freno y una 5ª rueda fija en los modelos 2 x 8 para un mantenimiento más sencillo.
  Opciónes disponibles : ruedas de diámetro160 mm y motorización para facilitar el mantenimiento.

+ ergonomía

- Tabla extraíble que sirve de ventanilla pasaplatos, práctica y ergonómica. Abierta: ayuda a agilizar el servicio; cerrada: diseño estético y personalizable.

+ limpieza fácil y rápida

- Paredes provistas de guías "monobloque" moldeadas. Lavado a chorro de los compartimentos.

+ resistencia

- Encimera inoxidable anti-arañazos disponible en todos los modelos para prolongar la vida útil del material.

Nuestros hornos están en confirmidad con las normas EN 60335-1, EN 60335-2-49 et EN 60335-2-89.

Posibilidad de personalizarlo a petición : Más de 200 colores y matices disponibles en www.egger.com

Función de mantenimiento del frío gracias a un sistema no frost.

Función de mantenimiento de temperatura caliente.

Función de recuperación de temperatura a partir de un recinto conservado a baja temperatura por un sistema no frost y función de mantenimiento de temperatura caliente.







ENLACE CALIENTE

1 bloque neutro
1 bloque caliente ventilado

2 bloques calientes ventilados

1 bloque frío ventilado
1 bloque caliente ventilado

ENLACE FRÍO

1 bloque frío ventilado
1 bloque frío ventilado
+ REG. (*)

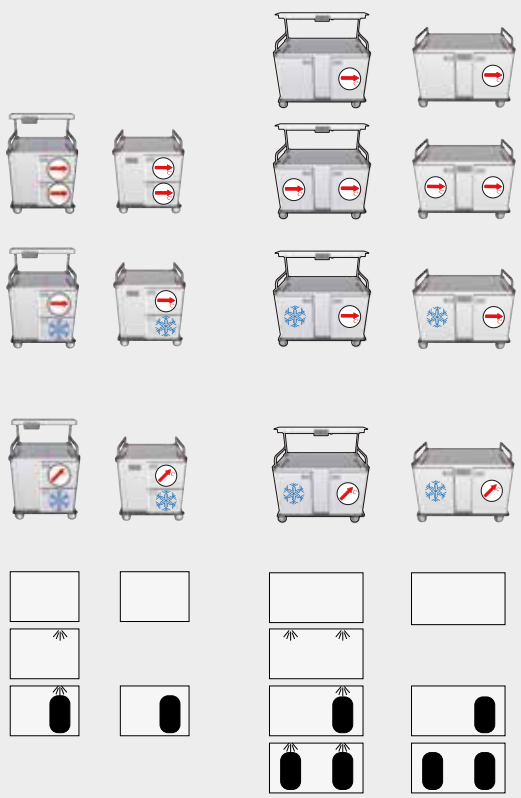
GAMA DE ENCIMERAS

Neutra - inoxidable

Neutra - inoxidable
+ lámpara(s)

1 placa caliente
+ 1 lámpara**

2 placas calientes
+ 2 lámparas**



(*) REG : Regeneración
(**) Salvo modelos sin mampara protectora contra estornudos.

NOMAD

CONSERVA EL GUSTO POR EL MEJOR SERVICIO



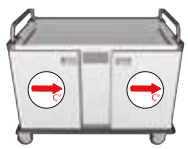
Encuentre el vídeo de Nomad

NOMAD
CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS MULTIPORCIONES

- 2 compartimentos calientes totalmente autónomos (1 cajón = 1 puerta) para conservar más eficazmente la temperatura.
- Convección térmica para homogeneizar las temperaturas del recinto.
- Concepción modular de las superficies de trabajo con posibilidad de elegir distintas opciones funcionales según el tipo de servicio.
- Modular para adaptarse a cualquier tipo de servicio caliente.
- Ventanilla pasaplatos abatible para pasar los platos.
- Cómoda superficie de preparación.
- Interfaz de control con pantalla táctil muy moderna y fácil de usar.
- Visualización permanente de las temperaturas y de los parámetros de funcionamiento.
- Modelos con o sin mampara protectora contra estornudos.
- Lavado a chorro de los compartimentos.
- Placas calentadores y mampara contra estornudos de vidriotemplado (resistente).
- Acceso protegido a los parámetros de funcionamiento.
- Venda de protección.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
- Accesorios disponibles en la página 306.
- Carros 2 x 4 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto superior 30kg
  - Recinto inferior 30kg
- Carros 2 x 8 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto izquierdo 60kg
  - Recinto derecho 60kg

(*) Sin lámpara para modelos sin bloqueaalientos.
(**) Para esta opción es necesario registrar además la ref. 889019 (4 ruedas de diám. 160 mm, 2 con frenos).



MODELOS PARA ENLACE CALIENTE

Modelos		2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8
Capacidad / Número de comidas		hasta 60/80	hasta 60/80	hasta 100/120	hasta 100/120
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longitud total		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profundidad total		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Altura total		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Peso neto		120 kg	110 kg	160 kg	140 kg
Potencia	Parte superior inoxidable, neutra	0,9 Kw	0,9 Kw	1,9 Kw	1,9 Kw
	Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s)	1,4 Kw	-	2,9 Kw	-
	Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)	1,7 Kw	1,2 Kw	2,7 Kw	2,2 Kw
	Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)	-	-	3,5 Kw	2,5 Kw
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,42 kwh	0.42 kwh	0,54 kwh	0,54 kwh
Parte superior inoxidable, neutra	Código	885230	885330	885280	885380
	Precio	**10610,00 €**	**10005,00 €**	**12465,00 €**	**11790,00 €**
Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s) (1 lámpara para 2 x 4 - 2 lámparas para 2 x 8)	Código	885234		885284	
	Precio	**10805,00 €**		**12770,00 €**	
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)	Código	885231	885331	885281	885381
	Precio	**11115,00 €**	**10515,00 €**	**12970,00 €**	**12295,00 €**
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)	Código			885282	885382
	Precio			**13400,00 €**	**12720,00 €**
OPCIONES					
Cierre con llave (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889012	889012	889027	889027
	Precio	**107,00 €**	**107,00 €**	**179,00 €**	**179,00 €**
Ruedas Ø160 mm, 2 con frenos 2 x 4 : 4 ruedas - 2 x 8 : 5 ruedas (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889015	889015	889019	889019
	Precio	**327,00 €**	**327,00 €**	**354,00 €**	**354,00 €**
Rueda motorizada para160 mm de Ø (**) (Debe pedirse junto con el carro)	Código			889026	889046
	Precio			**4990,00 €**	**4995,00 €**
Personalización colore (mesita y caras) (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889032	889032	889031	889031
	Precio	**176,00 €**	**176,00 €**	**368,00 €**	**368,00 €**

Accesorios disponibles en la página 306

- 1 compartimento caliente + 1 compartimento frío completamente autónomos (1 cajón = 1 puerta).
- Convección térmica para homogeneizar las temperaturas del recinto.
- Concepción modular de las superficies de trabajo con posibilidad de elegir distintas opciones funcionales según el tipo de servicio.
- Modular para adaptarse a cualquier tipo de servicio caliente (componentes fríos y platos calientes).
- Ventanilla pasaplatos abatible para pasar los platos.
- Cómoda superficie de preparación.
- Interfaz de control con pantalla táctil muy moderna y fácil de usar.
- Enfriador extraíble - con R290.
- Visualización permanente de las temperaturas y de los parámetros de funcionamiento.
- Modelos con o sin mampara protectora contra estornudos.
- Lavado a chorro de los compartimentos.
- Placas calentadores y mampara contra estornudos de vidriotemplado (resistente).
- Acceso protegido a los parámetros de funcionamiento.
- Venda de protección.
- Alerta sonora para cierre correcto de la puerta.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.
- Accesorios disponibles en la página 306.
- Carros 2 x 4 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto superior 30 kg
  - Recinto inferior 30 kg
- Carros 2 x 8 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto izquierdo 60 kg
  - Recinto derecho 60 kg

(*) Sin lámpara para modelos sin bloqueaalientos.
(**) Para esta opción es necesario registrar además la ref. 889019 (4 ruedas de diám. 160 mm, 2 con frenos).



MODELOS PARA ENLACE CALIENTE + ENLACE FRÍO

Modelos		2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8
Capacidad / Número de comidas		hasta 60/80	hasta 60/80	hasta 100/120	hasta 100/120
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longitud total		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profundidad total		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Altura total		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Peso neto		140 kg	130 kg	180 kg	160 kg
Potencia Parte superior inoxidable, neutra		0,9 Kw	0,9 Kw	1,4 Kw	1,4 Kw
Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s)		1,4 Kw	-	2,4 Kw	-
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)		1,7 Kw	1,2 Kw	2,2 Kw	1,7 Kw
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)		-	-	3 Kw	2 Kw
Potencia frigorífica		450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Consumo eléctrico		1,02 kwh	1,02 kwh	1,024 kwh	1,024 kwh
Parte superior inoxidable, neutra	Código	886030	886130	886080	886180
	Precio	**12940,00 €**	**12305,00 €**	**13955,00 €**	**13245,00 €**
Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s) (1 lámpara para 2 x 4 - 2 lámparas para 2 x 8)	Código	886034		886084	
	Precio	**13135,00 €**		**14255,00 €**	
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)	Código	886031	886131	886081	886181
	Precio	**13445,00 €**	**12810,00 €**	**14465,00 €**	**13750,00 €**
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)	Código			886082	886182
	Precio			**14890,00 €**	**14170,00 €**
OPCIONES					
Cierre con llave (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889012	889012	889027	889027
	Precio	**107,00 €**	**107,00 €**	**179,00 €**	**179,00 €**
Ruedas Ø160 mm, 2 con frenos 2 x 4 : 4 ruedas - 2 x 8 : 5 ruedas (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889015	889015	889019	889019
	Precio	**327,00 €**	**327,00 €**	**354,00 €**	**354,00 €**
Rueda motorizada para160 mm de Ø (**) (Debe pedirse junto con el carro)	Código			889026	889046
	Precio			**4990,00 €**	**4995,00 €**
Personalización colore (mesita y caras) (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889032	889032	889031	889031
	Precio	**176,00 €**	**176,00 €**	**368,00 €**	**368,00 €**

NOMAD
CARROS DE DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS MULTIPORCIONES

- 2 compartimentos refrigerados totalmente autónomos (1 cajón = 1 puerta) 1 compartimento para alimentos fríos + 1 compartimento con calentar platos calientes.
- Convección térmica para homogeneizar las temperaturas del recinto.
- Concepción modular de las superficies de trabajo con posibilidad de elegir distintas opciones funcionales según el tipo de servicio.
- Modular para adaptarse a todo tipo de servicio frío.
- Ventanilla pasaplatos abatible para pasar los platos.
- Cómoda superficie de preparación.
- Interfaz de control con pantalla táctil moderna y simple de uso con programas integrados para facilitar las operaciones de conservación de temperatura.
- Enfriador extraíble - con R290.
- Visualización permanente de las temperaturas y de los parámetros de funcionamiento.
- Modelos con o sin mampara protectora contra estornudos.
- Lavado a chorro de los compartimentos.
- Placas calentadores y mampara contra estornudos de vidriotemplado (resistente).
- Acceso protegido a los parámetros de funcionamiento.
- Venda de protección.
- Alerta sonora para cierre correcto de la puerta (RET y frío ventilado).
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49 y EN 60335-2-89.
- Accesorios disponibles en la página 306
- Módulo de trazabilidad : Para los modelos sin mampara protectora contra estornudos : montaje en fábrica exclusivamente. Debe pedirse junto con el carro.
- Carros 2 x 4 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto superior 13 kg
  - Recinto inferior 30 kg
- Carros 2 x 8 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto izquierdo 60 kg
  - Recinto derecho 26 kg

(*) Sin lámpara para modelos sin bloqueaalientos.
(**) Para esta opción es necesario registrar además la ref. 889019 (4 ruedas de diám. 160 mm, 2 con frenos).






MODELOS PARA ENLACE FRÍO

Modelos		2 x 4	2 x 4	2 x 8	2 x 8
Capacidad / Número de comidas		hasta 30/40	hasta 30/40	hasta 60/80	hasta 60/80
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		2 x 4 GN1/1	2 x 4 GN1/1	2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longitud total		959 mm	958 mm	1327 mm	1327 mm
Profundidad total		795 mm	791 mm	795 mm	795 mm
Altura total		1462 mm	1174 mm	1371 mm	1084 mm
Peso neto		140 kg	130 kg	180 kg	160 kg
Potencia : Parte superior inoxidable, neutra		3,8 Kw	3,8 Kw	7 Kw	7 Kw
Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s)		3,8 Kw	-	8 Kw	-
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)		3,8 Kw	3,8 Kw	7,9 Kw	7,4 Kw
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)		-	-	8,7 Kw	7,7 Kw
Potencia frigorífica		450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)	450 W (a -5°C)
Tensión - 50/60 Hz		230 V Monofásico		400 V trifásico	
Consumo eléctrico		4,3 kwh	4,3 kwh	7,66 kwh	7,66 kwh
Parte superior inoxidable, neutra	Código	887030	887130	887080	887180
	Precio	**13625,00 €**	**13000,00 €**	**15535,00 €**	**14825,00 €**
Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s) (1 lámpara para 2x4 - 2 lámparas para 2x8)	Código	887034		887084	
	Precio	**13890,00 €**		**15845,00 €**	
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)	Código	887031	887131	887081	887181
	Precio	**14135,00 €**	**13510,00 €**	**16045,00 €**	**15335,00 €**
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)	Código			887082	887182
	Precio			**16465,00 €**	**15755,00 €**
OPCIONES					
Cierre con llave (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889022	889022	889027	889027
	Precio	**52,80 €**	**52,80 €**	**179,00 €**	**179,00 €**
Sonda para pinchar (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889013	889013	889013	889013
	Precio	**313,00 €**	**313,00 €**	**313,00 €**	**313,00 €**
Módulo de trazabilidad - Entregado con un llave USB (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889014	889014	889014	889014
	Precio	**338,00 €**	**338,00 €**	**338,00 €**	**338,00 €**
Ruedas Ø160mm, 2 con frenos - 2x4 : 4 ruedas - 2x8 : 5 ruedas - (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889015	889015	889019	889019
	Precio	**327,00 €**	**327,00 €**	**354,00 €**	**354,00 €**
Rueda motorizada para160mm de Ø (**) (Debe pedirse junto con el carro)	Código			889026	889046
	Precio			**4990,00 €**	**4995,00 €**
Personalización colore (mesita y caras) (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889032	889032	889031	889031
	Precio	**176,00 €**	**176,00 €**	**368,00 €**	**368,00 €**

- 2 compartimentos totalmente autónomos (1 cajón = 1 puerta): 1 compartimento caliente + 1 compartimento neutro que puede recibir una placa eutéctica.
- Convección térmica para homogeneizar las temperaturas del recinto.
- Concepción modular de las superficies de trabajo con posibilidad de elegir distintas opciones funcionales según el tipo de servicio.
- Modular para adaptarse a cualquier tipo de servicio caliente.
- Ventanilla pasaplatos abatible para pasar los platos.
- Cómoda superficie de preparación.
- Interfaz de control con pantalla táctil muy moderna y fácil de usar.
- Visualización permanente de las temperaturas y de los parámetros de funcionamiento del compartimento caliente.
- Modelos con o sin mampara protectora contra estornudos.
- Lavado a chorro de los compartimentos.
- Placas calentadores y mampara contra estornudos de vidriotemplado (resistente).
- Acceso protegido a los parámetros de funcionamiento.
- Venda de protección.
- Marcado CE. Estos hornos están en confirmidad con las normas NF EN 60335-1, EN 60335-2-49.
- Accesorios disponibles en la página 306.
- Carros 2 x 8 niveles-Carga máxima de alimentos:
  - Recinto izquierdo 60 kg
  - Recinto derecho 60 kg

(*) Sin lámpara para modelos sin bloqueaalientos.
(**) Para esta opción es necesario registrar además la ref. 889019 (4 ruedas de diám. 160 mm, 2 con frenos).



MODELOS PARA ENLACE CALIENTE + ENLACE NEUTRO

Modelos		2 x 8	2 x 8
Capacidad / Número de comidas		hasta 60/80	hasta 60/80
Se pueden cargar con cubetas GN de inox - A. 65mm		2 x 8 GN1/1	2 x 8 GN1/1
Longitud total		1327 mm	1327 mm
Profundidad total		795 mm	795 mm
Altura total		1371 mm	1084 mm
Peso neto		160 kg	140 kg
Potencia Parte superior inoxidable, neutra Parte superior inoxidable, neutra + lámpara(s) Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*) Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)		1 Kw 2 Kw 1,8 Kw 2,6 Kw	1 Kw - 1,3 Kw 1,6 Kw
Tensión - Monofásico 50 Hz		230 V	230 V
Consumo eléctrico		0,3 kwh	0,3 kwh
Parte superior inoxidable, neutra	Código	885080	885180
	Precio	**11050,00 €**	**10385,00 €**
Parte superior inoxidable, neutra + 2 lámparas	Código	885084	
	Precio	**11360,00 €**	
Parte superior con 1 placa caliente + 1 lámpara(*)	Código	885081	885181
	Precio	**11560,00 €**	**10890,00 €**
Parte superior con 2 placas calientes + 2 lámparas(*)	Código	885082	885182
	Precio	**11985,00 €**	**11315,00 €**
OPCIONES			
Cierre con llave (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889027	889027
	Precio	**179,00 €**	**179,00 €**
Ruedas Ø160 mm, 2 con frenos- 2 x 4 : 4 ruedas - 2 x 8 : 5 ruedas (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889019	889019
	Precio	**354,00 €**	**354,00 €**
Rueda motorizada para160 mm de Ø (**)(Debe pedirse junto con el carro)	Código	889026	889046
	Precio	**4990,00 €**	**4995,00 €**
Personalización colore (mesita y caras) (Debe pedirse junto con el carro)	Código	889031	889031
	Precio	**368,00 €**	**368,00 €**

Accesorios disponibles en la página 306

ACCESORIOS











SOPORTE PARA CUBO DE LA BASURA
Entregado con 2 cubos de la basura

L mm	P mm	A mm	Código	Precio
210	461	340	889011	**175,00 €**

TABLA LATERAL ABATIBLE

L mm	P mm	A mm	Código	Precio
290	578	61	889010	**540,00 €**

SOPORTE DE IDENTIFICACIÓN

	Código	Precio
	889018	**55,40 €**

SOPORTE DE ALAMBRE DE ACERO INOX. PARA CABLE DE ALIMENTACIÓN

	Código	Precio
	889020	**90,80 €**

Accesorio disponible únicamente para los modelos trifásicos.

BANDA ANTIESTÁTICA

	Código	Precio
Banda antiestática	844004	**38,80 €**

NEW!

CARRO NIVEL CONSTANTE PARA PLATOS REDONDOS

1 silo con tapa	Código	Precio
Termógeno estático no ventilado	777184	**2255,00 €**

Suministrado con 1 tapa.
Nota: este carro puede personalizarse del mismo modo que los carros Nomad. Consúltenos



PLACA EUTÉCTICA
De polietileno. Acumulador de frío. Para una buena visualización del estado de congelación y una mayor seguridad de uso, los cuerpos de nuestras placas eutécticas son transparentes.
* Para el código 826005 : congelar la placa a una temperatura mínima de los -30°C durante 24 horas.

L mm	A mm	Al. mm	Capacidad frigorífica	Código	Precio*
GN1/3 - Acumula el frío hasta -12°C					
325	176	30	300 kj	826001	**38,60 €**
GN1/1 - Acumula el frío hasta -3°C					
530	325	30	990 kj	826003	**75,00 €**
GN1/1 - Acumula el frío hasta -12°C					
530	325	30	875 kj	826004	**75,00 €**
GN1/1 -Acumula el frío hasta -21°C					
530	325	30	890 kj	826005	**81,60 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'. Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com**

OPCIONES











RUEDAS OPCIONALES Ø160 MM DE LAS CUALES 2 CON FRENOS

	Código	Precio
4 ruedas para carros 2 x 4	889015	**327,00 €**
5 ruedas para carros 2 x 8	889019	**354,00 €**

Montaje en fábrica exclusivamente. Debe pedirse junto con el carro.

MOTORIZACIÓN

Marcha adelante/atrás. Control mediante palanca de mando proporcional. Botón de marcha/parada en la caja de mandos. Indicador de carga luminoso. Gestión mejorada de la carga y la descarga de la batería.

	Código	Precio
Para carros Nomad con mampara		
Rueda motorizada para 160 mm de diámetro	889026	**4990,00 €**
Para carros Nomad sin mampara		
Rueda motorizada para 160 mm de diámetro	889046	**4995,00 €**

Montaje en fábrica exclusivamente. Debe pedirse junto con el carro.

SONDA PARA PINCHAR

	Código	Precio
	889013	**313,00 €**

No compatible con los modelos de mantenimiento a temperatura. Debe pedirse junto con el carro.

La gama de carros "Nomad" puede personalizarse con consulta previa.
¡Más de 200 colores y matices!
Las zonas de los carros que pueden personalizarse son:
- Caras laterales
- Cara trasera
- Mesita abatible

Esta personalización se realiza con paneles estratificados a seleccionar de la gama de la empresa Egger - **www.egger.com**.
Para los tonos "madera", detallar bien en el pedido el sentido del veteado (si no se indica lo contrario, el montaje se realizará con el veteado en sentido vertical).
NB: La opción de personalización puede ocasionar un plazo adicional que se indicará al recibir el pedido.

OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN

	Código	Precio
Personalización para carro 2 x 8	889031	**368,00 €**
Personalización para carro 2 x 4	889032	**176,00 €**

NB: la referencia de color o sombra Egger debe especificarse al realizar el pedido.

MÓDULO DE TRAZABILIDAD

Entregado con una llave USB

	Código	Precio
	889014	**338,00 €**

Opción no compatible con los modelos de mantenimiento a temperatura. Para los modelos sin mampara protectora contra estornudos : montaje en fábrica exclusivamente. Debe pedirse junto con el carro.

CIERRE CON LLAVE

	Código	Precio
Para carros Nomad conservación de temperatura		
Cierre con llave para modelo de 2 x 4 niveles	889012	**107,00 €**
Para carros Nomad recuperación de temperatura		
Cierre con llave para modelo de 2 x 4 niveles	889022	**52,80 €**
Para carros Nomad conservación o recuperación de temperatura		
Cierre con llave para modelo de 2 x 8 niveles	889027	**179,00 €**

Montaje en fábrica exclusivamente. Debe pedirse junto con el carro.



Ejemplo de personalización "madera"

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Diseño con estructura autoportante de acero inoxidable y de polietileno rotomoldeado.
- Bandejas con baca de mantenimiento de alambre de acero inoxidable.
- Asa cómoda de manutención.
- Cajones interiores “transversales” con rieles monobloc y secciones compatibles con el lavado a chorro.
- Encimera inoxidable "anti-arañazos" disponible en todos los modelos.
- Ruedas pivotantes de chapa de acero, diámetro de 100 mm, 2 con frenos.





+ Robustez, seguridad y ligereza

- Diseño con estructura autoportante de acero inoxidable y de polietileno rotomoldeado para limitar el peso y los esfuerzos de manutención.
- Ruedas giratorias con frenos.
- Encimera inoxidable "anti-arañazos".

+ Limpieza fácil y rápida

- Limpieza fácil a chorro (cajones monobloque pasantes).

+ Confort

- Gran superficie de trabajo para transporte de las bebidas calientes y preparación más fácil de las bandejas (mesa desplegable, formato GN 1/1 - salvo el modelo 3x6GN1/1).

+ Almacenamiento complementario accesible

- Protegidas y de fácil acceso, las zonas debajo de la superficie de trabajo permiten almacenar bollería, servilletas etc... todo lo necesario para un servicio completo.

+ Opciones prácticas

- Disponibles con puertas macizas - aspecto acero inoxidable o translúcido (policarbonato tintado) o sin puerta (cajas "pasantes") con acceso por ambos lados para el servicio.
  Apertura de las puertas a 270°.
- Cubos de la basura de selección selectiva con soporte de alambre de acero inoxidable.
- Revestimiento de acero inoxidable (protección, estética) a los lados. Para otros revestimientos, consultarnos.



La gama de carritos para el desayuno está diseñada para satisfacer todas las exigencias del servicio de desayunos en restauración colectiva, en particular, en los sectores de la salud y médico-social.

ULYSSE

LOS CARRITOS PARA EL DESAYUNO, ASTUCIOSOS Y CÓMODOS



ULYSSE CARROS DE DESAYUNO
CARROS DE DESAYUNO ESTÁNDAR





CARROS DESAYUNO

Modelos		6 GN1/1	2 x 6 GN1/1	3 x 6 GN1/1
Número de niveles GN1/1		6	2 x 6	3 x 6
Espacio entre niveles		96 mm	96 mm	96 mm
Capacidad mit bandejas :	GN1/1 GN1/2	6 12	12 24	18 36
Dimensiones de la bandeja inoxidable		530 x 525 mm	930 x 525 mm	1375 x 525 mm
Carro equipado con una tabla deslizante		Si	Si	No
Longitud total		590 mm	1040 mm	1573 mm
Anchura total		628 mm	628 mm	628 mm
Altura total		1072 mm	1072 mm	1072 mm
Carga máxima		30 kg	60 kg	90 kg
Peso neto		32 kg (sin puerta) 33 kg (con puertas)	47 kg (sin puerta) 49 kg (con puertas)	67 kg (sin puerta) 70 kg (con puertas)
MODELOS SIN PUERTA				
Sin revestimiento	Código	788101	788201	788300
	Precio	**1430,00 €**	**1920,00 €**	**2735,00 €**
Con revestimiento aspecto inox	Código	788103	788203	788302
	Precio	**1575,00 €**	**2065,00 €**	**2880,00 €**
MODELOS CON PUERTAS ASPECTO INOX				
Sin revestimiento	Código	788111	788211	788310
	Precio	**1755,00 €**	**2575,00 €**	**3720,00 €**
Con revestimiento aspecto inox	Código	788113	788213	788312
	Precio	**1900,00 €**	**2715,00 €**	**3865,00 €**
MODELOS CON PUERTAS TRANSLÚCIDAS				
Sin revestimiento	Código	788121	788221	788320
	Precio	**1670,00 €**	**2390,00 €**	**3450,00 €**
Con revestimiento aspecto inox	Código	788123	788223	788322
	Precio	**1815,00 €**	**2535,00 €**	**3595,00 €**
ACCESORIOS				
Juego de 2 cubos de basura con soporte de inox-L x A x A total 240x190x300 mm - C.10L	Código	788250	788250	788250
	Precio	**159,00 €**	**159,00 €**	**159,00 €**
Cubeta "Alto+" - GN1/1 H100 mm	Código	761110	761110	761110
	Precio*	**52,20 €**	**52,20 €**	**52,20 €**
Cubeta "Cristal+" - GN1/1 H100 mm	Código	751110	751110	751110
	Precio*	**27,80 €**	**27,80 €**	**27,80 €**
Contenedor para liquidos "Sherpa" - con grifo - 5L	Código	825205	825205	825205
	Precio*	**559,00 €**	**559,00 €**	**559,00 €**
Contenedor para liquidos "Sherpa" - con grifo - 10L	Código	825210	825210	825210
	Precio*	**655,00 €**	**655,00 €**	**655,00 €**

CARRO GN1/1 DE ACERO INOXIDABLE :

- Diseño de acero inoxidable con estructura de tubo cuadrado 25 x 25 soldado.
- Todos los niveles están equipados con guías redondeadas, con topes de bloqueo, para evitar cualquier riesgo de caída de recipientes, parrillas...
- Carga máxima por nivel : 20 kg.

CARROS CON O SIN PANELES LATERALES AZUL :

- Diseño de acero inoxidable con estructura de tubo cuadrado 25 x 25 soldado.
- Suportes de polipropileno con tope de bloqueo integrado para las bandejas durante el transporte. Forma de soportes de las bandejas estudiada para la evacuación de las aguas de limpieza.
- Paneles laterales azul atornillados de poliestireno alimentario.
- Carga máxima por nivel : 5 kg.
- Estos carros pueden utilizar bandejas de dimensiones maximales 530 x 370 mm. Pueden servir para las bandejas estándar 460 x 360 mm, hasta 480 x 370 mm, GN1/1 530 x 325 mm y fast food 350 x 270 mm (2 x 12 o 3x12).

Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad. Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.

MODELO CON GUÍAS DE INOX - DOS ACCESOS 325 MM

Modelo		GN 1/1
Número deniveles GN1/1		2 x 7
Espacio entre niveles		89 mm
Capacidad con bandejas :	GN1/1 GN1/2	14 28
Longitud total		880 mm
Anchura total		625 mm
Altura total		970 mm
Carga máxima		200 kg
Peso neto		28 kg
Carro desayuno con guías de inox	Código **Precio**	788006 **1550,00 €**
OPCIONES		
Tabla abatible que montar en la fábrica- L x A total 560 x 350 mm	Código **Precio**	789510 **350,00 €**
Funda de proteccíon alimenticia	Código **Precio**	788002 **139,00 €**
Funda de proteccíon alimenticia desechable (300 fundas)	Código **Precio***	322027 **195,00 €**



MODELOS CON GUÍAS DE POLIPROPILENO - DOS ACCESOS 375 MM

Modelos		2 x 6GN1/1	3 x 6 GN1/1
Número deniveles GN1/1		2 x 6	3 x 6
Espacio entre niveles		108 mm	108 mm
Capacidad con bandejas :	GN1/1 GN1/2	12 24	18 36
Longitud total		925 mm	1337 mm
Anchura total		620 mm	620 mm
Altura total		1055 mm	1055 mm
Carga máxima		120 kg	120 kg
Peso neto		25 kg (sin paneles) 27,5 kg (con paneles)	35 kg (sin paneles) 37,5 kg (con paneles)
Modelo sin paneles laterales	Código **Precio**	788406 **1440,00 €**	782446 **1385,00 €**
Modelo con 2 paneles laterales azul	Código **Precio**	788306 **1625,00 €**	782546 **1585,00 €**
OPCIONES			
Tabla abatible que montar en la fábrica L x A total 560 x 350 mm	Código **Precio**	789510 **350,00 €**	789510 **350,00 €**
Funda de proteccíon alimenticia desechable (300 fundas)	Código **Precio***	322028 **250,00 €**	





***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARCE'ROLL
- Fabricada de acero inoxidable.
- Asas de manutención en los 4 lados para una manipulación fácil.
- Paredes interiores monobloque (guías embutidos) fáciles de limpiar.
- Panel de control electrónico con 2 programas: plena carga, 1/2 carga.
- Según las normas sobre la imposibilidad de desmontar las piezas y componentes (puertas, juntas, etc.).
- Ruedas de Ø 200 mm con horquilla inoxidable, dos de ellas con freno.

MUEBLE MOSTRADOR CALIENTE
- Fabricada totalmente de acero inoxidable (montaje con tornillos inalterables).
- Encimera de 2 mm de grosor, con acabado liso vibrado.
- Placa calentadora formato 2/1.
- Ruedas de Ø 125 mm con horquilla inoxidable, dos de ellas con freno.
- Se entrega con pasaplatos totalmente de acero inoxidable y ventana delantera de policarbonato.

CARRO DE REPARTO PUERTA A PUERTA
- Fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Asa de sujeción soldada.
- El sistema calentador funciona por inercia (La unidad de calentamiento se monta con tornillos inalterables).
- Cuatro ruedas de Ø 125 mm de material compuesto, dos de ellas con freno.
- Se entrega totalmente equipado (placa calentadora, cubetas inoxidables, panera, placas eutécticas).

+ eficiencia

- CARCE'ROLL : Compartimento calentador (compartimento superior) por aire ventilado según las normas de recuperación de temperatura. Funcionamiento monofásico para el modelo GN1/1. Compartimento frío (compartimento inferior) con placa eutéctica GN1/1.
- MUEBLE MOSTRADOR CALIENTE : La encimera calentadora con placa de cristal templado tiene capacidad para cuatro cubetas GN1/2. Tras calentar el alimento en un carro Carce'roll, el mostrador caliente permite preparar los platos en modo autoasistido.
- CARRO DE REPARTO PUERTA A PUERTA : Tras calentar los alimentos en un carro Carce'roll, las cubetas GN1/2 o GN1/1 se mantienen calientes en placas calefactoras (2GN1/1 o 2GN1/1 + 1GN1/1) de inercia que garantizan un servicio conforme con las normas de temperatura vigentes.

+ ergonomía

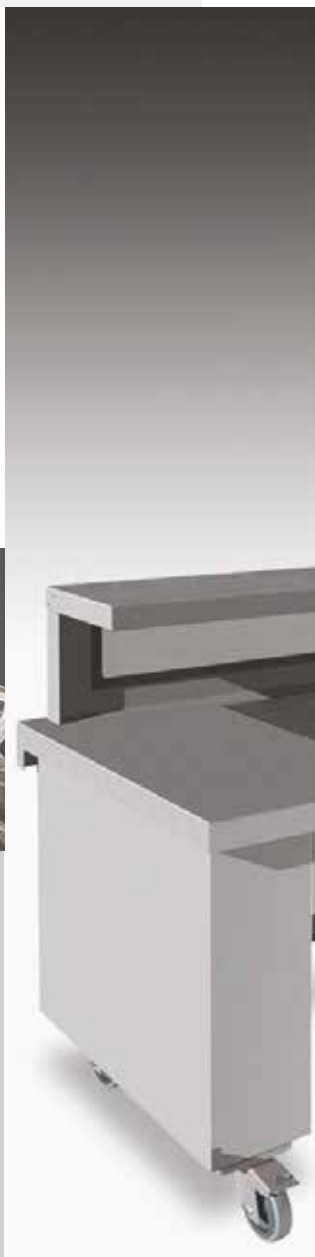
- CARCE'ROLL : Panel de control simplificado con mantenimiento a temperatura automático en fin de ciclo de recuperación de temperatura. 2 programas : plena carga y media carga.
- MUEBLE MOSTRADOR CALIENTE : Pasaplatos con ventana: permite una buena visión de los menús propuestos y la preparación de los platos.
- CARRO DE REPARTO PUERTA A PUERTA : 2 niveles para alojar cubetas: la superior para el servicio y la inferior para reabastecimiento. También es posible guardar utensilios de servicio y pan en contenedores separados.

+ fácil manutención

- CARCE'ROLL : Agarre óptimo en los 4 lados. Parte por encima : galería monobloque. Ruedas giratorias con frenos y bandas de protección frente a los golpes. Las puertas se mantienen abiertas mediante bloqueo magnético (sin pieza saliente).







El carro Carce'roll se ha diseñado para distribuir comidas en línea fría en entornos carcelarios. Disponible en varias versiones para satisfacer todas las necesidades de servicio y los distintos tipos de instalación (dimensiones de los corredores).
Carce'roll GN1/1 funciona en monofase (230 V de alimentación, 3 kW de potencia) para aumentar la flexibilidad de uso y limitar los consumos eléctricos.

CARROS DE DISTRIBUCIÓN EN ENTORNOS PENITENCIARIOS



CARROS DE DISTRIBUCIÓN EN ENTORNOS PENITENCIARIOS

CARCE'ROLL
- Compartimento superior caliente - Compartimento inferior frío con placa eutéctica.
- Paredes interiores monobloque (guías embutidos) fáciles de limpiar.
- Termoconvección que conserva eficazmente (una hora) la temperatura de los alimentos calientes.
- Bisagras indeformables de acero inox.
- Picaporte de cierre con llave.
- Equipado con una galería monobloque en la parte superior.
- Cierre lateral magnético de la puerta (apertura a 270°).
- Se entrega con 1 o 2 placas eutécticas GN1/1 -12°C según los modelos.
- Se suministra con enchufes y tomas de corriente, pero no con el cable de alimentación.
- Según las normas sobre la imposibilidad de desmontar las piezas y componentes (puertas, juntas, etc.).
- Según las normas de mantenimiento y recuperación de temperatura de las preparaciones culinarias.

Modelo 2x5 GN1/1 :
- Panel de control electrónico con 2 programas: plena carga, 1/2 carga.
- 4 ruedas de acero inoxidable Ø 20 cm - 2 con freno.
- 4 tubos de manipulación en 4 lados.
- Modelo pasante de acceso por 2 lados.

Modelo 2x5 GN2/1 :
- Panel de control electromecánico (precalentamiento y luego RET).
- 4 asas de manipulación integradas en los 4 lados.
- 5 ruedas Ø 160 mm, 2 de ellas con freno.

MUEBLE MOSTRADOR CALIENTE

Estructura:
- Montaje con tornillos inalterables.
- Encimera de 2 mm de grosor, con acabado liso vibrado.

Encimera calefactada:
- Placa calentadora formato 2/1.
- Calenta con termostato de regulación preprogramado.
- Cristal templado de 6 mm de grosor con resistencia calentadora adherida. Fácil mantenimiento con estanqueidad alrededor del cristal sin masilla.
- Conexión rápida con toma estándar (16A 230 V 2P+T); longitud del cable: 2,2 m.

CARCE'ROLL

Modelos		2 x 5 GN1/1	2 x 5 GN2/1
Entrada		325 mm	530 mm
Capacidad / Número de comidas		hasta 40	hasta 80
Número de niveles (para cada compartimento)		5	5
Se pueden cargar con cubetas GN1/1 de inox - A. 65mm		10	20
Longitud total		690 mm	780 mm
Profundidad total		926 mm	995 mm
Altura total		1705 mm	1790 mm
Peso neto		158 kg	205 kg
Carga máxima		2 x 9 kg	kg
Potencia		3600 W	8600 W
Tensión (884155 : monofásico 50 Hz- 884355 : trifásico + neutro 50 Hz)		230 V	400 V
Consumo eléctrico		2,47 kwh	4,86 kwh
Carce'Roll	Código	884155	884355
	Precio	**14990,00 €**	**13980,00 €**
OPCIONES			
Rejilla especial GN2/1 (*)	Código		884392
	Precio		**128,00 €**



(*) permite cargar cubetas GN1/2 H65 mm con tapadera.

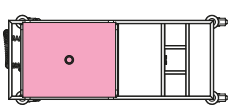
MUEBLE MOSTRADOR CALIENTE

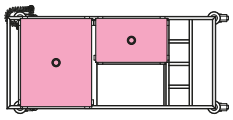
Modelo		
Longitud total		1209 mm
Profundidad total		770 mm
Altura total		1228 mm
Peso neto		79 kg
Carga máxima (en la placa calentadora)		20 kg
Potencia		870 W
Tensión - monofásico 50 Hz		230 V
Mueble mostrador caliente	Código	884406
	Precio	**4960,00 €**



Estructura:
- Fabricada totalmente de acero inoxidable.
- Chasis soldado con tubo cuadrado de acero inoxidable de 25 x 25 mm.
- Asa de sujeción soldada.
- Bandeja inferior con lámina inoxidable y 1,5 mm de grosor.
- La unidad de calentamiento se monta con tornillos inalterables.
- Cuatro ruedas de Ø 125 mm de material compuesto, dos de ellas con freno.
- Carga máxima: 120 kg.
- Todos los accesorios (cubetas gastronorme, panera) son extraíbles. Para lavarlas cómodamente en lavavajillas.

Encimera calentadora:
- El sistema calentador funciona por inercia (parte calentadora).
- Aislada con lana de vidrio, placa de aluminio espeso.
- Autonomía de servicio: 30 minutos sin enchufarse a la red.
- Precalentamiento con termostato de regulación preprogramado (1 hora de duración).
- Tapadera para conservar la temperatura mientras se calientan los alimentos.
- Termostato de seguridad.
- Conexión por cable espiral en toma estándar (16A 230 V 2P+T).
- Pulsador on/off sobre cada placa (para modelo 3GN1/1).





CARROS DE REPARTO PUERTA A PUERTA

Modelos		Carros		Placas termógenas	
Capacidad calentadora		2 GN1/1	3 GN1/1	1 GN1/1	2 GN1/1
Longitud total		1484 mm	1586 mm	332 mm	683 mm
Profundidad total		630 mm	757 mm	556 mm	556 mm
Altura total :	sin tapa con tapa	865 mm 915 mm	863 mm 915 mm	134 mm 184 mm	142 mm 193 mm
Peso neto		63 kg	83 kg	17 kg	34 kg
Carga máxima	en la placa en el carro	20 kg 120 kg	20 kg 120 kg	10 kg -	20 kg -
Potencia		1400 W	1400 W + 700 W	700 W	1400 W
Tensión - monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V	230 V
Carro de reparto puerta a puerta con placa termógena	Código	884306	884316		
	Precio	**3960,00 €**	**5850,00 €**		







MANUTENCIÓN

CUBETAS GN

CUBETAS GN INOX	**322 - 326**
CUBETAS GN DE COPOLIÉSTER	**328 - 331**
CUBETAS GN DE POLIPROPILENO	**332 - 333**
ACCESORIOS	**334**

CARROS

CARROS CON GUÍAS "EXCEPTIO"	**336 - 337**
CARROS CON GUÍAS "OPTIMO"	**338 - 339**
CARROS CON GUÍAS	**340 - 341**
PLACAS DE PASTELERÍA Y REJILLAS	**342 - 343**
CARROS DE SERVICIO	**344 - 345**
CARROS PORTACUBETAS	**346**
CARROS DE PREPARACIÓN	**347**
CARROS DE ALMACENAMIENTO DE PLATOS GUARNECIDOS	**348 - 349**
CARROS PARA PLATOS	**350 - 351**
BASES CON RUEDAS	**352**
CARROS PARA QUITAR LA MESA	**353**
CARROS DE ALMACENAMIENTO Y DE ESCURRIDO	**354 - 355**
CARRO DE TRANSPORTE/ALMACENAMIENTO DE CUBETAS	**356**
CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA	**357**

CUBETAS INOX
- La gama de cubetas gastronorm Bourgeat es la única de fabricación francesa.
- En conformidad con la norma EN 631.1. Compatible con todos los soportes conformes a EN 631.2: carros, frigoríficos, estufas, ...
- Certificado NF Higiene Alimentaria (con tapaderas sin muesca ni asa ref. 7477) para responder a las necesidades del mercado de la restauración profesional.

CUBETAS ALTO+ Y CRISTAL+
- Cubetas de copoliéster ultrarresistentes para almacenaje o distribución (cubiertos, pan...).
- En conformidad con la norma EN 631.1. Compatible con todos los soportes conformes a EN 631.2: carros, frigoríficos, estufas, ...
- Material totalmente reciclable.

CUBETAS MODULUS
- Cubetas de polipropileno rígido adaptada a las necesidades de almacenamiento en cámara frigorífica y a las fases de preparación en cocina.
- En conformidad con la norma EN 631.1.
- Material ligero y totalmente reciclable.

MADE IN FRANCE

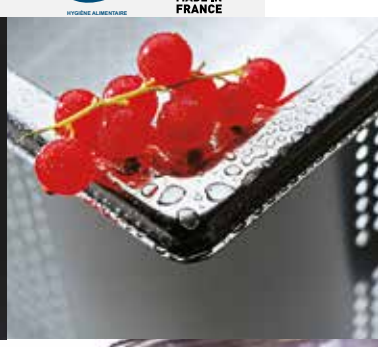
+ resistencia
- Más sólido en las esquinas: menos problemas de mantenimiento.
- Los bordes también se han reforzado para reducir las deformaciones en caso de caídas o impactos.

+ higiene
- Ranura de evacuación de las aguas de lavado (1)
- Tapas antisalpicaduras que encajan a presión (2)
- Cierre estanco con tapas. (3)

+ almacenamiento
- Gracias a su diseño optimizado, las cubetas se manipulan sin bloqueos, incluso apiladas. ¡Ahorro de tiempo y espacio !

+ ergonomía
- Visualización fácil de los contenidos (1)
- Graduación de las capacidades (1)

(1) Alto+, Cristal+, Modulus
(2) Alto+
(3) Modulus





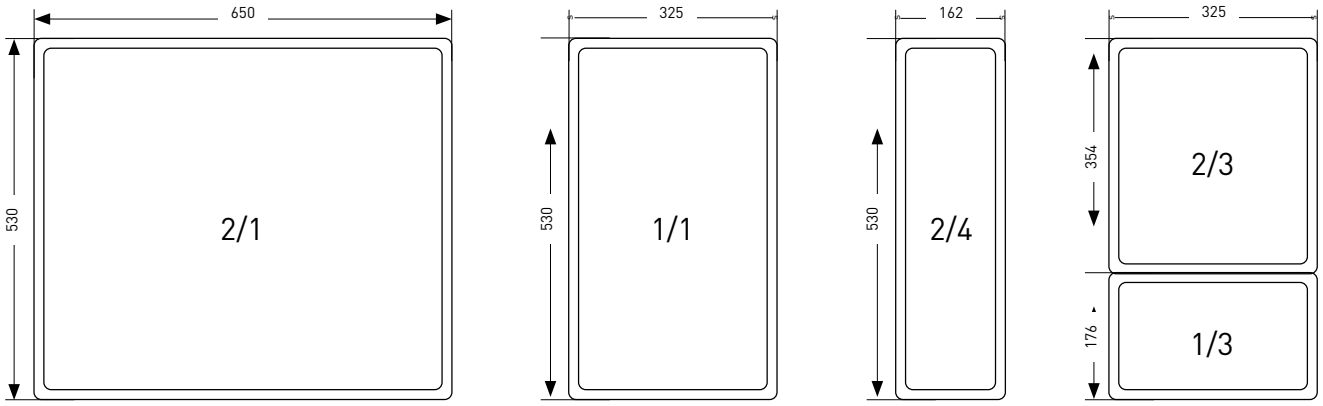
CUBETAS GASTRONORM

LOS INDISPENSABLES DE LA COCINA FABRICADOS EN FRANCIA



CUBETAS GASTRONORM
CONSEJOS PARA EL USO

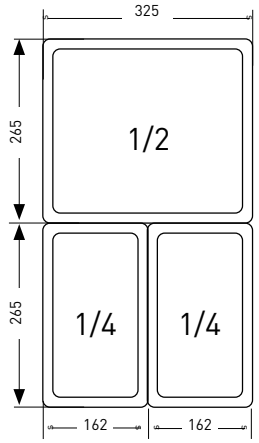


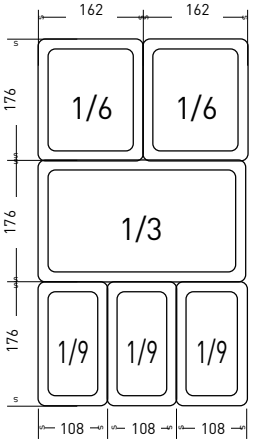


Uso	CONSEJOS PARA EL USO Cubetas de acero inoxidable	Cubetas de copolyester Alto+	Cubetas de copolyester Cristal+	Cubetas de polipropileno
Conservación / almacenamiento	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Baño-maría	♥♥♥	♥	●	●
Calentamiento	♥♥♥	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 90°C)	♥ (maxi 100°C)
Cocción	♥♥♥	●	●	●
Horno microondas	Examinar según el horno	♥♥♥	♥	♥♥♥
Manipulación	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transporte en frío	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Transporte en caliente	♥♥♥	♥♥ (maxi 90°C)	●	♥ (maxi 100°C)
Presentación	♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥
Refrigeración rápida	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥
Durabilidad	♥♥♥	♥♥♥	♥♥♥	♥♥

● No aconsejado
♥ Aceptable
♥♥ Adaptado
♥♥♥ Muy bien adaptado

- No se deben utilizar las cubetas GN 2/1 - de una profundidad superior a 100 mm - en carros con corredoras por razones de seguridad y de ergonomía (peso, riesgo de caídas). Se recomienda manipularlos en carros de recipientes (ver página 346).
- Las cubetas no deben utilizarse cargadas en mantenimiento caliente (particularmente estufas).
- No recomendamos el uso de las cubetas 1/1 sobre los carros de correderas.
- No manipular las cubetas y las tapas en las temperaturas de congelación: se recomienda esperar una subida de temperatura suficiente para que el polipropileno recupere un mínimo de flexibilidad.





Para facilitar el cálculo de sus presupuestos, les señalamos que :
- **1 GN 1/1, H 40 mm corresponde aproximadamente a 15 raciones**
- **1 GN 1/1, H 55 mm corresponde aproximadamente a 20 raciones**
- **1 GN 1/1, H 65 mm corresponde aproximadamente a 30 raciones**
- **1 GN 1/1, H 100 mm corresponde aproximadamente a 40 raciones**
- **1 GN 1/1, H 150 mm corresponde aproximadamente a 60 raciones**
- **1 GN 1/1, H 200 mm corresponde aproximadamente a 80 raciones**



CUBETAS INOX





CUBETAS SIN ASA

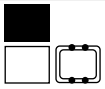
DIMENSIÓN GN	Profundidad	20	40	55	65	100	150	200	250
GN 2/1	Capacidad L	6,5	12	16,5	19	29	43	58	
	Código	740002	740004	740005	740006	740010	740015	740020	
	Precio*	**60,80 €**	**81,40 €**	**81,20 €**	**83,40 €**	**106,00 €**	**183,00 €**	**194,00 €**	
GN 1/1	Capacidad L	3	5,8	6,7	9	13,5	20	28	
	Código	741002	741004	741005	741006	741010	741015	741020	
	Precio*	**26,40 €**	**30,40 €**	**31,80 €**	**31,20 €**	**42,80 €**	**66,00 €**	**118,00 €**	
GN 2/3	Capacidad L		3,5		5,5	8,7	13	16,7	
	Código		742004		742006	742010	742015	742020	
	Precio*		**28,40 €**		**32,20 €**	**44,00 €**	**56,60 €**	**67,40 €**	
GN 1/2	Capacidad L	1,2	2,5	3,3	4	6,2	9	12	
	Código	743002	743004	743005	743006	743010	743015	743020	
	Precio*	**18,20 €**	**20,00 €**	**20,20 €**	**22,40 €**	**29,80 €**	**41,40 €**	**72,40 €**	
GN 2/4	Capacidad L		2,5		4	6,2	9		
	Código		743604		743606	743610	743615		
	Precio*		**40,40 €**		**41,40 €**	**59,80 €**	**78,80 €**		
GN 1/3	Capacidad L		1,6	2,1	2,5	3,7	5,7	7,5	10
	Código		744004	744005	744006	744010	744015	744020	744025
	Precio*		**20,20 €**	**20,20 €**	**21,20 €**	**29,00 €**	**32,00 €**	**49,80 €**	**125,00 €**
GN 1/4	Capacidad L		1,1	1,5	1,7	2,5	4	5,2	
	Código		745004	745005	745006	745010	745015	745020	
	Precio*		**19,60 €**	**19,60 €**	**20,80 €**	**23,80 €**	**33,60 €**	**54,60 €**	
GN 1/6	Capacidad L				1	1,7	2,2	3	
	Código				746006	746010	746015	746020	
	Precio*				**16,00 €**	**20,00 €**	**26,00 €**	**42,40 €**	
GN 1/9	Capacidad L				0,6	0,8			
	Código				747006	747010			
	Precio*				**23,60 €**	**27,00 €**			

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- No suelen haber deformaciones en caso de caída o de impactos diversos: ángulos y bordes reforzados.
- Vida útil optimada (espesores de 7/10 a 8/10).
- Rincones resistentes : supresión de los problemas de manutención en los carros con correderas y en los hornos.
- Menos esfuerzos durante las manipulaciones en carga : peso limitado.
- No contacto con los alimentos durante los manejos en baño-maría: altura adaptada de los bordes.
- Facilidad de limpieza: a mano como a máquina.
- Facilidad de prensión de las cubetas: durante las manipulaciones (separación de las cubetas, al sacarlas del horno, carros...), en baño-maría.
- Estética optimada para los autoservicios: diseño de la nervadura.

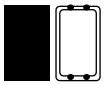
No se deben utilizar las cubetas GN 2/1 - de una profundidad superior a 100 mm - en carros con corredoras por razones de seguridad y de ergonomía (peso, riesgo de caídas). Se recomienda manipularlos en carros de recipientes (ver página 346).

CUBETAS CON ASAS ESCAMOTABLES

Dimensión GN	Profundidad	55	65	100	150	200
 GN 2/1	Capacidad L			29	43	58
	Código			740310	740315	740320
	Precio*			**120,00 €**	**191,00 €**	**214,00 €**
 GN 1/1	Capacidad L	6,7	9	13,5	20	28
	Código	741305	741306	741310	741315	741320
	Precio*	**52,80 €**	**52,20 €**	**63,80 €**	**87,00 €**	**139,00 €**
 GN 1/2	Capacidad L		4	6,2	9	12
	Código		743306	743310	743315	743320
	Precio*		**43,40 €**	**50,80 €**	**62,40 €**	**93,40 €**

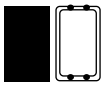


CUBETAS CON ASAS FIJAS

Dimensión GN	Profundidad	100	150
 GN 1/1	Capacidad L	13,5	20
	Código	741110	741115
	Precio*	**63,80 €**	**87,00 €**



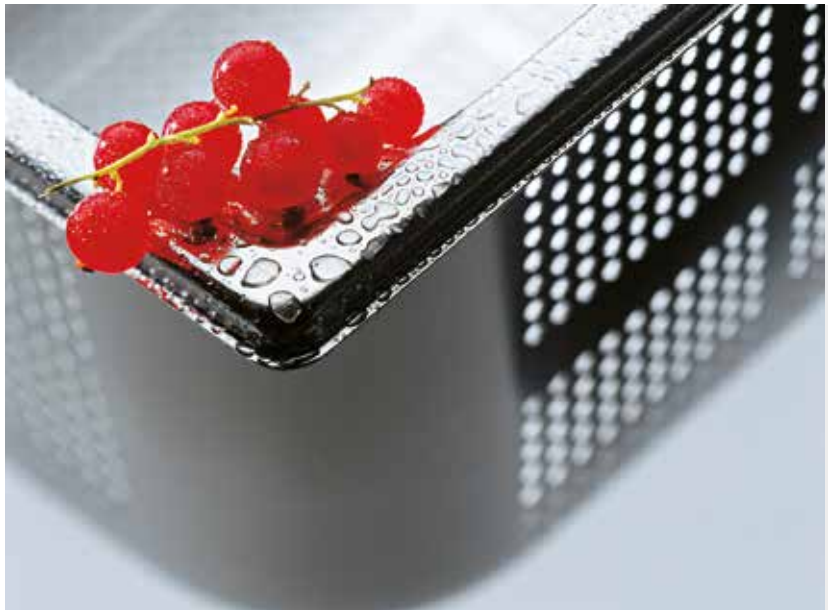
CUBETAS CON ASAS DE CESTA

Dimensión GN	Profundidad	100	150	200
 GN 1/1	Capacidad L	13,5	20	28
	Código	741210	741215	741220
	Precio*	**79,80 €**	**104,00 €**	**154,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CUBETAS INOX



Posición de las perforaciones :
- Estas perforaciones tienen un diámetro de 3,5 mm.
- Las pruebas hechas con cocción al vapor demuestran que las perforaciones laterales no se repercuten en la cocción para las cubetas de pequeña profundidad.
- Solamente son indispensables las perforaciones del fondo.

H mm	Lados y fondo	Fondo sólo
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	



CUBETAS PERFORADAS SIN ASA

Dimensión GN	Profundidad	40	55	65	100	150	200
GN 2/1	Capacidad L		16,5	19	29	43	
	Código		740405	740406	740410	740415	
	Precio*		**101,00 €**	**105,00 €**	**150,00 €**	**163,00 €**	
GN 1/1	Capacidad L	5,8	6,7	9	13,5	20	28
	Código	741404	741405	741406	741410	741415	741420
	Precio*	**42,40 €**	**43,80 €**	**43,40 €**	**66,20 €**	**103,00 €**	**157,00 €**
GN 2/3	Capacidad L			5,5	8,7	13	
	Código			742406	742410	742415	
	Precio*			**47,00 €**	**75,20 €**	**115,00 €**	
GN 1/2	Capacidad L			4	6,2	9	
	Código			743406	743410	743415	
	Precio*			**33,40 €**	**56,00 €**	**70,00 €**	
GN 2/4	Capacidad L				6,2		
	Código				743710		
	Precio*				**84,40 €**		

CUBETA PERFORADA CON ASAS DE CESTA

Dimensión GN	Profundidad	100	150	200
GN 1/1	Capacidad L	13,5	20	28
	Código	741510	741515	741520
	Precio*	**103,00 €**	**138,00 €**	**195,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

Tapa con agarrador y ranura para cucharón para cubeta sin asa :
- La muesca para cucharón se encuentra en el lado corto del modelo GN1/1 únicamente. En el resto de los modelos, la muesca está en el lado largo de la tapadera.

Tapas herméticas :
- Estas tapas herméticas se adaptan solamente a las cubetas que poseen una profundidad de 55, 65, 100, 150 y 200 mm.
- Temperatura máxima de utilización : +180°C.
- Garantizadas un año en condiciones normales de utilización.

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com





TAPAS

Dimensión GN		sin agarrador para cubeta sin asa[1]	con agarrador para cubeta sin asa	con agarrador para cubeta con asas fijas o escamoteables	con agarrador para cubeta con asas de cesta	con agarrador y ranura para cucharón para cubeta sin asa
GN 2/1	Código	747700	748000	748100		
	Precio*	**58,60 €**	**62,00 €**	**74,40 €**		
GN 1/1	Código	747701	748001	748101	748201	748501
	Precio*	**23,80 €**	**26,80 €**	**33,00 €**	**45,40 €**	**31,40 €**
GN 2/3	Código	747702	748002			
	Precio*	**22,40 €**	**25,40 €**			
GN 1/2	Código	747712	748012	748112		748512
	Precio*	**15,00 €**	**18,00 €**	**24,20 €**		**22,60 €**
GN 2/4	Código	747724	748024			
	Precio*	**21,00 €**	**24,00 €**			
GN 1/3	Código	747713	748013			748513
	Precio*	**12,00 €**	**15,00 €**			**19,60 €**
GN 1/4	Código	747714	748014			748514
	Precio*	**12,20 €**	**15,20 €**			**19,80 €**
GN 1/6	Código	747716	748016			748516
	Precio*	**11,60 €**	**14,60 €**			**19,20 €**
GN 1/9	Código	747719	748019			
	Precio*	**13,80 €**	**16,80 €**			

[1] NF con tapa sin ranura y sin agarrador ref. 7477

TAPAS HERMÉTICAS

Tapa hermética con goma silicona.

Dimensión GN		para cubeta sin asa (1)	para cubeta con asas fijas o escamoteables (2)
GN 1/1	Código	748701	748801
	Precio*	**79,80 €**	**86,80 €**
GN 1/2	Código	748712	748812
	Precio*	**63,40 €**	**70,40 €**
GN 1/3	Código	748713	
	Precio*	**69,60 €**	
GN 1/4	Código	748714	
	Precio*	**63,80 €**	
GN 1/6	Código	748716	
	Precio*	**52,80 €**	

1 l



2 l



ACCESSORIOS PARA CUBETAS INOX



BARRA DE COMPOSICIÓN ENCLIPSABLE
Este modelo de barra está equipado de una lámina con resorte en cada extremo para garantizar una mejor sujeción durante la utilización en bañomaría o bufet

L mm	A mm	E mm	Código	Precio*
530	21	1	749801	**13,20 €**



BARRA DE COMPOSICIÓN
Esta barreta se adapta a nuestro modelo 749801 para constituir composiciones con formatos GN1/2, GN2/3 y GN1/3.

L mm	A mm	E mm	Código	Precio*
329	22	1	749712	**9,60 €**



ESCURRIDERO

Para cubeta	E mm	Código	Precio*
GN1/1	0,8	750001	**44,20 €**
GN1/2	0,8	750012	**35,60 €**



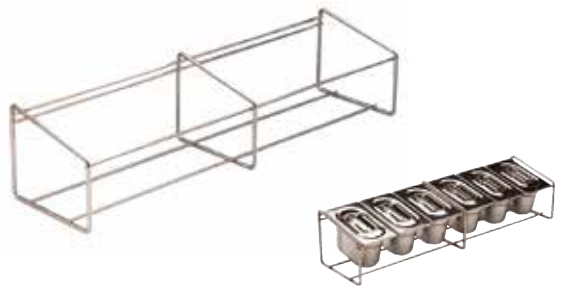
PINZA PARA MANIPULAR LAS CUBETAS GASTRONORMA

L HT mm	Código	Precio*
190	749800	**29,80 €**



FUENTE
Tapa de silicona transparente alimentaria vendida por separado (ref.751518) para una utilización en el transporte de comida.

GN	L ht mm	A ht mm	A ht mm	C litro	Código	Precio
Fuente						
1/8	162	132	45	0,5	751018	**19,40 €**
Tapa (paquete de 10)						
1/8	162	132	10		751518	**84,00 €**



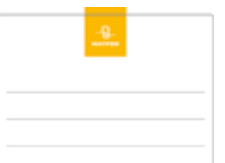
SOPORTE PARA CAJAS DE ESPECIAS ALAMBRE INOX
Este soporte se coloca sobre una mesa o se fija en la pared (se entregan los tornillos inox de fijación). Puede contener :
- 6 cubetas GN 1/9
- o 4 cubetas GN 1/6
- o 2 cubetas GN 1/3

de acero inoxidable o de policarbonato o de polipropileno. Con una profundidad de 65 o 100 mm con o sin tapas.

L mm	A mm	A mm	Código	Precio
680	180	155	718000	**117,00 €**

ETIQUETAS HIDROSOLUBLES HACCP
2 dimensiones disponibles compatibles con todos los tipos de cubetas gastronorma (acero inoxidable, copoliéster, polipropileno). Estas etiquetas adhesivas (código 257140), son totalmente hidrosolubles durante el lavado y biodegradables al 100%.Ver descripción completa en pág. 334.

L mm	A mm	Código	Precio*
Rollo de 250 etiquetas			
76	50	257140	**35,00 €**
Rollo de 250 etiquetas			
50	32	257135	**25,20 €**





***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com


escriggourmet
escriggourmet
escriggourmet
escriggourmet

ALTO PLUS
CUBETAS DE COPOLIÉSTER





ALTO+ CUBETAS DE COPOLYESTER

Dimensión GN	Profundidad	65	100	150	200
GN 2/1	Capacidad L			38	50
	Código			760115	760120
	Precio*			**136,00 €**	**163,00 €**
GN 1/1	Capacidad L	7,7	12	18	24
	Código	761106	761110	761115	761120
	Precio*	**45,20 €**	**52,20 €**	**63,00 €**	**79,20 €**
GN 1/2	Capacidad L	3,4	5,3	7,9	10
	Código	763106	763110	763115	763120
	Precio*	**25,00 €**	**28,20 €**	**34,40 €**	**45,20 €**
GN 1/3	Capacidad L	2,2	3,1	4,7	6
	Código	764106	764110	764115	764120
	Precio*	**19,60 €**	**22,00 €**	**25,80 €**	**31,80 €**
GN 1/4	Capacidad L		2,2	3,2	
	Código		765110	765115	
	Precio*		**16,60 €**	**18,20 €**	
GN 1/6	Capacidad L	0,7	1,2	1,8	
	Código	766106	766110	766115	
	Precio*	**11,00 €**	**11,80 €**	**13,00 €**	
GN 1/9	Capacidad L	0,5	0,8		
	Código	767106	767110		
	Precio*	**8,80 €**	**9,20 €**		

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Irrompible en caso de caídas o de choques diversos (rigidez excepcional).
- Utilización para la congelación y en el horno microondas (mantenimiento en temperatura de -40° C hasta + 90° C)*.
- Facilidad de manutención en los carros con correderas y armarios para mantener a temperatura o frigoríficos.
- Menos esfuerzos durante las manipulaciones en carga: peso limitado.
- Sin problemas de apilamiento o almacenamiento (ejemplo: no se quedan bloqueadas, ahorro de espacio) : forma que facilita el apilamiento sin riesgo de bloqueo.
- Tapas antisalpicaduras que encajan a presión.
- Facilidad de prensión (sin contacto con los alimentos): altura adecuada de los bordes.
- Facilidad de limpieza: tanto a mano como a máquina.
- Forma que facilita el escurrimiento y el secado.
- Visualización fácil de los contenidos.
- Graduación de las capacidades.
- Certificado NF Higiene Alimentaria cuando se utiliza con cubeta y tapa sin ranura.

* **Las cubetas no deben utilizarse cargadas en mantenimiento caliente (particularmente estufas).**

No se deben utilizar estas cubetas 2/1 en carros con correderas por razones de seguridad y de ergonomía (peso, riesgo de caídas). Se recomienda manipularlos en carros de recipientes (ver página 346).





TAPAS Y ESCURRIDEROS PARA CUBETAS ALTO+

Dimensión GN		Tapa sin ranura	Tapa con ranura para cucharón	Escurridero
GN 2/1	Código	768100	768600	(1)
	Precio*	**87,20 €**	**92,80 €**	
GN 1/1	Código	768101	768601	769101
	Precio*	**36,40 €**	**44,20 €**	**31,80 €**
GN 1/2	Código	768112	768612	769112
	Precio*	**21,40 €**	**29,00 €**	**15,20 €**
GN 1/3	Código	768113	768613	769113
	Precio*	**15,20 €**	**23,40 €**	**11,80 €**
GN 1/4	Código	768114	768614	769114
	Precio*	**11,20 €**	**19,20 €**	**10,40 €**
GN 1/6	Código	768116	768616	769116
	Precio*	**8,80 €**	**17,40 €**	**8,60 €**
GN 1/9	Código	768119		
	Precio*	**7,60 €**		

(1) Para las cubetas GN 2/1 se tienen que utilizar dos placas escurrideras GN 1/1.

BARRA DE COMPOSICIÓN DE ACERO INOXIDABLE

Estas barras de boca ancha permiten rellenar los vacíos creados por los angulares redondeados de las cubetas.

L mm	Código	Precio*
530	768701	**15,60 €**
325	768712	**12,40 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CRISTAL PLUS
CUBETAS DE COPOLIÉSTER





CRISTAL+ CUBETAS DE COPOLIÉSTER

Dimensión GN	Profundidad	65	100	150	200
GN 2/1	Capacidad L			38	50
	Código			750115	750120
	Precio*			**88,60 €**	**104,00 €**
GN 1/1	Capacidad L	6,5	11,5	17,5	23,5
	Código	751106	751110	751115	751120
	Precio*	**22,00 €**	**27,80 €**	**33,20 €**	**40,20 €**
GN 1/2	Capacidad L	3	5	7,5	10
	Código	753106	753110	753115	753120
	Precio*	**12,60 €**	**14,60 €**	**19,80 €**	**22,80 €**
GN 1/3	Capacidad L	2	3	4,5	
	Código	754106	754110	754115	
	Precio*	**9,60 €**	**11,80 €**	**15,60 €**	
GN 1/4	Capacidad L		2	3	
	Código		755110	755115	
	Precio*		**10,60 €**	**11,60 €**	
GN 1/6	Capacidad L	0,7	1	1,5	
	Código	756106	756110	756115	
	Precio*	**6,40 €**	**7,40 €**	**9,60 €**	
GN 1/9	Capacidad L	0,5	0,7		
	Código	757106	757110		
	Precio*	**6,00 €**	**7,00 €**		

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Utilización para la congelación y en el horno microondas (mantenimiento en temperatura de -40° C hasta + 90° C)*.
- Resistencia excelente a impactos y ciclos de lavado.
- Facilidad de manutención en los carros con correderas.
- Menos esfuerzos durante las manipulaciones en carga: peso limitado.
- Sin problemas de apilamiento o almacenamiento (ejemplo: no se quedan bloqueadas, ahorro de espacio) : forma que facilita el apilamiento sin riesgo de bloqueo.
- Facilidad de prensión (sin contacto con los alimentos): altura adecuada de los bordes.
- Facilidad de limpieza: tanto a mano como a máquina.
- Visualización fácil de los contenidos.
- Graduación de las capacidades.

- Tapas compatibles con nuestras cubetas de acero inoxidable, excepto la tapa GN2/1.
- Certificado NF Higiene Alimentaria cuando se utiliza con cubeta y tapa sin ranura.

*** Las cubetas no deben utilizarse cargadas en mantenimiento caliente (particularmente estufas).**

No se deben utilizar estas cubetas 2/1 en carros con correderas por razones de seguridad y de ergonomía (peso, riesgo de caídas). Se recomienda manipularlos en carros de recipientes (ver página 346).

Tapas compatibles con nuestras cubetas de acero inoxidable, excepto la tapa GN 2/1. Para facilitar la visión de los contenidos sin tener que retirar la tapadera (autoservicios, bufés...).



TAPAS Y ESCURRIDEROS
PARA GN CUBETAS CRISTAL+

Dimensión GN		Tapa	Escurridero
GN 2/1	Código	758100	(1)
	Precio*	**55,00 €**	-
GN 1/1	Código	758101	759101
	Precio*	**19,80 €**	**21,40 €**
GN 1/2	Código	758112	759112
	Precio*	**10,80 €**	**10,60 €**
GN 1/3	Código	758113	759113
	Precio*	**7,40 €**	**7,60 €**
GN 1/4	Código	758114	759114
	Precio*	**5,60 €**	**6,40 €**
GN 1/6	Código	758116	759116
	Precio**	**6,20 €**	**4,20 €**
GN 1/9	Código	758119	
	Precio*	**4,40 €**	

(1) Para las cubetas GN 2/1 se tienen que utilizar dos placas escurrideras GN 1/1.

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

MODULUS
CUBETAS DE POLIPROPILENO





CUBETAS MODULUS

Dimensión GN		Profundidad	65	100	150
	GN 1/1	Capacidad L	7	12	17
		Código	256070	256013	256018
		Precio*	**27,00 €**	**25,80 €**	**28,60 €**
	GN 2/3	Capacidad L		8	12
		Código		256080	256012
		Precio*		**14,20 €**	**17,20 €**
	GN 1/2	Capacidad L	4	6	7,5
		Código	256040	256060	256075
		Precio*	**9,60 €**	**11,80 €**	**13,00 €**
	GN 1/3	Capacidad L		3,5	5
		Código		256035	256050
		Precio*		**8,00 €**	**10,60 €**
	GN 1/4	Capacidad L		2,5	3,5
		Código		256025	256036
		Precio*		**8,40 €**	**8,00 €**
	GN 1/6	Capacidad L		1,5	2
		Código		256015	256020
		Precio*		**6,20 €**	**6,40 €**
	GN 1/9	Capacidad L		0,8	
		Código		256010	
		Precio*		**5,80 €**	

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

Descubra nuestra gama de estanterías de aluminio para habitaciones frías en la página 370 de este catálogo.



- Menos esfuerzos durante las manipulaciones en carga: peso limitado.
- Facilidad de limpieza: tanto a mano como a máquina.
- Forma que facilita el escurrimiento y el secado.
- Sin problemas de apilamiento o almacenamiento (ejemplo: no se quedan bloqueadas, ahorro de espacio)
- Optimación del almacenamiento (formatos gastronorm del GN 1/1 al GN 1/9) en los estantes de almacenamiento de las cámaras frigoríficas.
- Resistencia en caso de caídas o de impactos diversos (excepto con temperaturas negativas en estos casos, se debe tomar precauciones de manipulación (1).
- Resistencia de -20° C (utilización en frío) a +100° C (compatible horno microondas).
- Visualización fácil de los contenidos.
- Visualización de las capacidades (graduación).
- Cierre estanco con tapas.

No recomendamos el uso de las cubetas 1/1 sobre los carros de correderas.

(1) No manipular las cubetas y las tapas en las temperaturas de congelación: se recomienda esperar una subida de temperatura suficiente para que el polipropileno recupere un mínimo de flexibilidad.

TAPAS PARA CUBETAS MODULUS



Dimensión GN		
GN 1/1	Código	256501
	Precio*	**17,20 €**
GN 2/3	Código	256502
	Precio*	**7,00 €**
GN 1/2	Código	256512
	Precio*	**6,20 €**
GN 1/3	Código	256513
	Precio*	**4,80 €**
GN 1/4	Código	256514
	Precio*	**4,40 €**
GN 1/6	Código	256516
	Precio*	**3,80 €**
GN 1/9	Código	256519
	Precio*	**3,00 €**

ESCURRIDERO MODULUS



Dimensión GN		
GN 1/1	Código	256601
	Precio*	**14,20 €**

PAQUETE DE CUBETAS CON TAPAS

Dimensión	C.litro	Cajas con tapas	Código	Precio*
GN 1/9	0,8	Paquete de 8 cubetas	257310	**74,40 €**
GN 1/6	1,5	Paquete de 6 cubetas	257315	**63,20 €**
GN 1/6	2	Paquete de 6 cubetas	257320	**65,00 €**
GN 1/4	2,5	Paquete de 5 cubetas	257325	**65,00 €**
GN 1/4	3,5	Paquete de 5 cubetas	257336	**66,00 €**
GN 1/3	3,5	Paquete de 5 cubetas	257335	**67,40 €**
GN 1/3	5	Paquete de 5 cubetas	257350	**81,40 €**
GN 1/2	4	Paquete de 4 cubetas	257340	**68,60 €**
GN 1/2	6	Paquete de 4 cubetas	257360	**77,60 €**
GN 1/2	7,5	Paquete de 4 cubetas	257375	**82,00 €**
GN 2/3	8	Paquete de 4 cubetas	257380	**89,00 €**
GN 2/3	12	Paquete de 4 cubetas	257312	**102,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

ACCESORIOS PARA CUBETAS

- Para asegurar claramente la trazabilidad de los productos alimentarios y de las preparaciones, en cada etapa del procedimiento desde la recepción hasta el servicio.
- Las etiquetas de identificación HACCP se presentan en rollos de 250 unidades en una caja distribuidora de protección y facilitan la prensión "pegado fácil": con lengüeta integrada para separar la etiqueta de su separador durante el desenrollado.
- Permiten el marcado de la información del contenido, fecha, destino con bolígrafo, rotulador o lápiz.

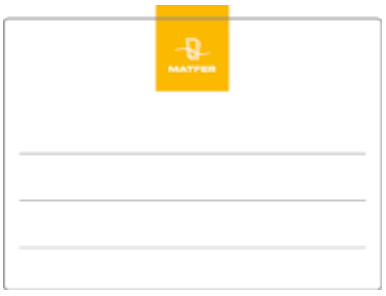
2 dimensiones disponibles compatibles con todos los tipos de cubetas gastronorma (acero inoxidable, copoliéster, polipropileno).



Estas etiquetas adhesivas (código 257140), son totalmente hidrosolubles durante el lavado y biodegradables al 100%.

ETIQUETAS HIDROSOLUBLES HACCP

L mm	A mm	Código	Precio*
Rollo de 250 etiquetas			
76	50	257140	**35,00 €**
Rollo de 250 etiquetas			
50	32	257135	**25,20 €**



HOJA DE 30 ETIQUETAS HACCP

L mm	A mm	Código	Precio
Paquete de 10 hojas de etiquetas			
50	25	257130	**35,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com



Para conocer nuestra línea de cacerolas y sartenes, consulte el catálogo,

MATFER

EXCEPTIO
CARROS CON GUÍAS - GAMA REFORZADA

- Todos los niveles están equipados con guías redondeadas, con topes de bloqueo, para evitar cualquier riesgo de caída de recipientes, parrillas...
- Diseño de acero inoxidable. Estructura en arcos curvados con refuerzos soldados.
- Carga máxima : 20 kg por guía - Carga máxima total : 250 kg por carro.
- Ruedas de 125 mm de diámetro de chapa inox. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C / +60°C.

Opción refuerzo del carro para el transporte a distancia :
- En la parte trasera y en el centro : con una barra de bloqueo de acero inoxidable Ø 7mm.
- En cada lateral : con dos barras de bloqueo de acero inoxidable Ø 7 mm.
- En la parte delantera : con un portillón de bloqueo de tubo de acero inoxidable Ø 18 mm.

Funda reutilizable :
- de polietileno alimentario de baja densidad, con tratamiento antibacteriano, transparente, espesor de 130 micras. Estas fundas están equipadas de cierres de cremallera y con bordes reforzados. No lavar ni secar en máquinas (lavado manual o a chorro exclusivamente).

Fundas desechables :
- de polietileno alimentario de baja densidad espesor 15 micras.

Funda isoterma :
- Funda de material isotermo. Equipada con un sistema de cierre/apertura rápidos. Lavable mediante chorro o manualmente.



CARROS DE RIELES SOLDADOS

Modelos		GN1/1	GN2/1	"Pastelero" 600x400	"Pastelero" 600x400	"Catering" 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	600 mm	410 mm	400 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	730 mm	540 mm	530 mm
Anchura total		630 mm	750 mm	500 mm	700 mm	700 mm
Altura total (1770 mm para modelos con espacio 75 mm)		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
10 niveles - Espacio 134 mm	Código	775710	774710			
	Precio	**605,00 €**	**649,00 €**			
15 niveles - Espacio 89 mm	Código	775715	774715	772715	773715	
	Precio	**666,00 €**	**709,00 €***	**687,00 €**	**743,00 €**	
20 niveles - Espacio 75 mm	Código	775820	774820			
	Precio	**796,00 €**	**825,00 €**			
20 niveles - Espacio 67 mm	Código	775720	774720	772720	773720	
	Precio	**729,00 €***	**785,00 €***	**758,00 €**	**838,00 €**	
30 niveles - Espacio 44,5 mm	Código					773730
	Precio					**1010,00 €**
OPCIONES						
1 - Refuerzo del carro para el transporte a distancia	Código	776003	776002	776004		
	Precio	**443,00 €**	**443,00 €**	**443,00 €**		
1 - Refuerzo del carro para el transporte a distancia - para carros con espacio 75mm	Código	776006	776005			
	Precio	**453,00 €**	**454,00 €**			
2 - Funda reutilizable	Código	775800	774800	774800	774800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**
3 - Fundas desechables En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024	322024	322024	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
3 - Fundas desechables En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768	716762	716762	716762
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**	**137,00 €**	**137,00 €**	**137,00 €**
4 - Funda isotherma	Código	775803				
	Precio	**1140,00 €**				

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARROS CON GUÍAS DESMONTABLES

Para garantizar una perfecta rigidez del conjunto:

- 5 travesaños de tubo Ø 18 mm, espesor 1,2 mm a encastrar en los tubos de las escaleras.
- Tornillo de 6mm para fijación de las travesaños, a montar con arandelas de 6 mm.
- Apriete con llave de 10 suministrada.
- Entregado desmontado.
- Ruedas de 125 mm de diámetro de chapa inox. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C / +60°C.



CARROS CON GUÍAS DESMONTABLES

Modelos		GN1/1	GN2/1	"Pastelero" 600x400	"Pastelero" 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	410 mm	600 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	540 mm	730 mm
Anchura total		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Altura total		1700 mm	1700 mm	1700 mm	1700 mm
15 niveles - Espacio 89 mm	Código	775915	774915	773915	772915
	Precio	**661,00 €**	**691,00 €**	**732,00 €**	**660,00 €**
20 niveles - Espacio 67 mm	Código	775920	774920	773920	772920
	Precio	**711,00 €**	**747,00 €**	**804,00 €**	**713,00 €**
ACCESORIOS					
2 - Funda reutilizable	Código	775800	774800	774800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**
3 - Fundas desechables En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024	322024	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
3 - Fundas desechables En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768	716762	716762
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**	**137,00 €**	**137,00 €**
4 - Funda isoterma	Código	775803			
	Precio	**1140,00 €**			

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

1 |



2 |



3 |



4 |



OPTIMO
CARROS CON GUÍAS - GAMA ESTÁNDAR

CARROS DE RIELES SOLDADOS
- Una gama de carros con guías en los formatos gastronorma y repostería.
- Diseño de acero inoxidable. Armazón de perfil cuadrado 25 x 25 mm.
- Estructura con barras de refuerzo para asegurar la rigidez y unos espaciamientos conformes a la Norma EN631.2
- Guías redondeadas con topes de bloqueo para evitar cualquier riesgo de caída de cubetas, parrillas...
- Ruedas de materiales compuestos de 125 mm de diámetro, 2 con freno. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C / +40°C.
- Carga máxima : 20 kg por guía. Carga máxima total : 200 kg por carro.

Funda reutilizable :
- de polietileno alimentario de baja densidad, con tratamiento antibacteriano, transparente, espesor de 130 micras. Estas fundas están equipadas de cierres de cremallera y con bordes reforzados. No lavar ni secar en máquinas (lavado manual o a chorro exclusivamente).

Fundas desechables :
- de polietileno alimentario de baja densidad espesor 15 micras.

Funda isoterma :
- Funda de material isotermo. Equipada con un sistema de cierre/apertura rápidos. Lavable mediante chorro o manualmente.

Para cualquier utilización de nuestros carros en un ambiente muy frío, especialmente en cámara de hipercongelación, podemos equiparlos con ruedas especiales para aguantarlos -40°C. Consúltenos.



CARROS DE RIELES SOLDADOS

Modelos		GN1/1	GN2/1	"Pastelero" 600x400	"Pastelero" 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Anchura total		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Altura total (1790 mm para modelos con espacio 75 mm)		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
10 niveles - Espacio 134 mm	Código	775410	774410		
	Precio	**433,00 €**	**474,00 €**		
15 niveles - Espacio 89 mm	Código	775415	774415	772415	772615
	Precio*	**490,00 €**	**534,00 €**	**549,00 €**	**508,00 €**
20 niveles - Espacio 75 mm	Código	775520	774520	772120	772220
	Precio*	**569,00 €**	**622,00 €**	**621,00 €**	**582,00 €**
20 niveles - Espacio 67 mm	Código	775420	774420	772420	772620
	Precio	**546,00 €**	**602,00 €**	**645,00 €***	**568,00 €**
ACCESORIOS					
1 - Funda reutilizable	Código	775800	774800	774800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**
2 - Fundas desechables En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024	322024	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
2 - Fundas desechables En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768	716762	716762
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**	**137,00 €**	**137,00 €**
3 - Funda isotherma	Código	775803			
	Precio	**1140,00 €**			

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARROS CON GUÍAS DESMONTABLES

Para garantizar una perfecta rigidez del conjunto:

- 5 travesaños de tubo Ø 18 mm, espesor 1,2 mm a encastrar en los tubos de las escaleras.
- Tornillo de 6mm para fijación de las travesaños, a montar con arandelas de 6 mm.
- Apriete con llave de 10 suministrada - Entregado desmontado.
- Ruedas de materiales compuestos de 125 mm de diámetro, 2 con freno. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C / +40°C.





CARROS CON GUÍAS DESMONTABLES

Modelos		GN1/1	GN2/1	"Pastelero" 600x400	"Pastelero" 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	400 mm	600 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	530 mm	730 mm
Anchura total		630 mm	750 mm	700 mm	500 mm
Altura total		1650 mm	1650 mm	1650 mm	1650 mm
15 niveles - Espacio 89 mm	Código	775615	774615	772815	773815
	Precio	**553,00 €**	**604,00 €**	**621,00 €**	**556,00 €**
20 niveles - Espacio 67 mm	Código	775620	774620	772820	773820
	Precio	**602,00 €**	**660,00 €**	**696,00 €**	**607,00 €**
ACCESORIOS					
Funda reutilizable	Código	775800	774800	774800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**
Fundas desechables En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024	322024	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
Fundas desechables En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768	716762	716762
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**	**137,00 €**	**137,00 €**
Funda isoterma	Código	775803			
	Precio	**1140,00 €**			

Para cualquier utilización de nuestros carros en un ambiente muy frío, especialmente en cámara de hipercongelación, podemos equiparlos con ruedas especiales para aguantarlos -40°C. Consúltenos.

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'. Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com**

CARROS CON GUÍAS

CARROS CON GUÍAS
- Con superficie de trabajo insonorizada.
- Diseño de acero inoxidable. Armazón de perfil cuadrado 25 x 25 mm.
- Estructura con barras de refuerzo para asegurar la rigidez y unos espaciamientos conformes a la Norma EN631.2
- Guías redondeadas con topes de bloqueo para evitar cualquier riesgo de caída de cubetas, parrillas...
- Ruedas de materiales compuestos de 125 mm de diámetro, 2 con freno. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C / +40°C.
- Carga máxima : 20 kg por guía. Carga máxima total : 200 kg por carro.

Fundas desechables :
- de polietileno alimentario de baja densidad espesor 15 micras.

CARRO CON GUÍAS PARA CAJAS DE VAJILLA
- Carro con guías 500x600 para cajas de vajillas.
- Diseño de acero inoxidable. Estructura en arcos curvados con refuerzos soldados.
- Carga máxima : 20 kg por guía - Carga máxima total : 250 kg por carro.
- Ruedas de 125 mm de diámetro de chapa inox. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C / +60°C.

CARRO MULTIESTÁNDAR
- Equipado con guías compatibles GN 1/1 y 600 x 400, se pueden cargar cubetas gastronorma y placas de pastelería conjuntamente en este carro.
- Entregado sin montar con 20 guías. Dimensiones L x l x H mm : 1730x740x150.
- Montaje mediante tornillos y arandelas de 8 mm. Provisto con una llave de 13 mm.
- Ruedas de materiales compuestos de 125 mm de diámetro, 2 con freno.
- Carga máxima : 10 kg por nivel. Carga máxima total : 200 kg.

Para cualquier utilización de nuestros carros en un ambiente muy frío, especialmente en cámara de hipercongelación, podemos equiparlos con ruedas especiales para aguantarlos -40°C. Consúltenos.

CARROS CON GUÍAS CON SUPERFICIE DE TRABAJO

Modelos		GN1/1	GN2/1	Pastelero 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	400 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	530 mm
Anchura total		630 mm	700 mm	700 mm
Altura total		900 mm	900 mm	900 mm
Peso neto		13 kg	16,5 kg	16 kg
7 niveles - Espacio 89 mm	Código	771506	771006	770506
	Precio	**662,00 €***	**742,00 €**	**738,00 €**
ACCESORIO				
Fundas desechables - En paquetes de 300 fundas	Código	716773		
	Precio	**187,00 €**		



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARRO CON GUÍAS PARA CAJAS DE VAJILLA

Modelos		
Entrada		500 mm
Se pueden cargar con cajas de vajilla		7
Longitud total		630 mm
Anchura total		700 mm
Altura total		1700 mm
Peso neto		16,5 kg
7 niveles - Espacio 201 mm	Código	776706
	Precio	**698,00 €**



CARRO MULTIESTÁNDAR "GASTRO" Y "PASTELERO"

Modelos		
Longitud total		540 mm
Anchura total		680 mm
Altura total		1650 mm
Peso neto		33 kg
10 niveles - Espacio 37 mm	Código	776510
	Precio	**996,00 €**
ACCESORIO		
Corredera movible (2 unidades para 1 nivel)	Código	776501
	Precio	**20,80 €**



Modularidad según 37 posiciones de las guías.

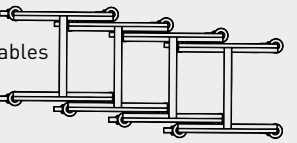


CARROS CON GUÍAS ENCAJABLES PARA EL 50% :

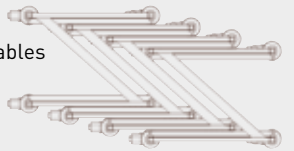
- En conformidad con la norma EN 631.2.
- Ruedas de 125 mm de diámetro de chapa inox, 2 con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C / +60°C.
- Carga maxi. 250 kg.

CARROS CON GUÍAS ENCAJABLES PARA EL 80% :

- En conformidad con la norma EN 631.2 para el modelos GN.
- Ruedas de materiales compuestos de 125 mm de diámetro, 2 con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C / +40°C.
- Carga maxi. 200 kg.



Guías encajables para el 50%



Guías encajables para el 80%

CARROS CON GUÍAS ENCAJABLES PARA EL 50%

Modelos		GN1/1	GN2/1
Entrada		325 mm	530 mm
Longitud total		460 mm	660 mm
Anchura total		630 mm	750 mm
Altura total		1700 mm	1700 mm
Peso neto		22 kg	26 kg
19 niveles - Espacio 67 mm	Código	777719	777219
	Precio	**888,00 €**	**959,00 €**
ACCESORIOS			
Funda reutilizable	Código	775800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**
Fundas desechables En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**
Fundas desechables -En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**



CARROS CON GUÍAS ENCAJABLES PARA EL 80%

Modelos		GN1/1	GN2/1	"Pastelero" 600x400
Entrada		325 mm	530 mm	400 mm
Longitud total		460 mm	660 mm	530 mm
Anchura total		630 mm	750 mm	700 mm
Altura total		1790 mm	1790 mm	1790 mm
Peso neto		22 kg	25 kg	24 kg
20 niveles - Espacio 75 mm	Código	777820	777920	777320
	Precio	**728,00 €**	**834,00 €**	**807,00 €***
ACCESORIOS				
Funda reutilizable	Código	775800	774800	774800
	Precio	**135,00 €**	**149,00 €**	**149,00 €**
Fundas desechables - En paquetes de 300 fundas	Código	322022	322024	322024
	Precio*	**238,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
Fundas desechables -En rollo de 200 fundas	Código	716766	716768	716762
	Precio*	**148,00 €**	**182,00 €**	**137,00 €**



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

ACCESORIOS PARA LOS CARROS CON GUÍAS - PLACAS Y REJILLAS

Distribuidor de fundas
- Distribuidor de pared para fundas desechables en rollo (código : 716762, 716766 y 716768).
- Chasis y mandril de acero inoxidable.
- Compatible con rollos de largo x diámetro máximos 800 mm x 300 mm y diámetro interior mínimo del mandril: 30 mm.
- Fijación a pared. Tornillería de acero inoxidable suministrada.

Placas de pastelería :
- Chapa de acero pavonada : Calidad superior, muy resistente a las deformaciones.
- Placas perforadas : perforaciones Ø 3mm.
- Placas de aluminio interior antiadherente, PTFE, bi-capas.
- Placas con bordes rectos : Modelo "sin soldadura": **certificación NF Higiene alimentaria.**

Consejos de preparación para el uso de placas de chapa pavonada
- Antes de usar, las placas nuevos deben someterse a un tratamiento previo llamado "curado".
- Se deben calentar las placas a una temperatura de 100 °C para permitir una buena limpieza en caliente, con trapo. Repetir la operación 3 veces.
- Luego, se debe engrasar las placas con aceite o grasa alimentaria de buena calidad y someterlos durante 2 horas a una temperatura de 180°C.
- Basta con limpiarlos una vez más con un trapo al sacarlos del horno y luego engrasarlos.
- Ya están listos para usar. Hay que repetir la operación de engrasado antes de cada uso.

Recordamos: Las placas de chapa pavonada son sensibles a la humedad. Se desaconseja guardarlos en medio húmedo (cámara frigorífica, cámara de levado). Limpiar con trapo seco.
No usar esponjas abrasivas. Pueden dañar la capa superior del metal que perdería sus propiedades. Se desaconseja el lavado. Si se realizara un lavado, habrá que secar muy bien las placas y engrasarlos cuanto antes, según el procedimiento descrito más arriba.

DISTRIBUIDOR DE FUNDAS DE PROTECCIÓN



Modelo		
Longitud total		885 mm
Anchura total		425 mm
Altura total		300 mm
Peso neto		4,5 kg
Modelo mural	Código	716700
	Precio*	**252,00 €**



Ajuste muy sencillo...



Recorte rápido sin herramientas (prerecorte)



Carros siempre protegidos sin esfuerzo

PLACAS CON BORDES INCLINADOS



Modelos		"1/2 Pastelería" 40x30	"Pastelería" 60x40	GN2/1	GN1/1
Longitud total		40 cm	60 cm	65 cm	53 cm
Anchura total		30 cm	40 cm	53 cm	32,5 cm
Altura total		1 cm	1 cm	1 cm	1 cm
Placa de chapa de acero pavonada	Código		310103	310108	310107
	Precio*		**27,40 €**	**45,40 €**	**21,00 €**
Placa de chapa de acero pavonada perforada	Código				310157
	Precio*				**50,80 €**
Placa de aluminio	Código		310604		310606
	Precio*		**31,80 €**		**22,00 €**
Placa de aluminio perforada	Código		310612		310610
	Precio*		**32,60 €**		**26,00 €**
Placa de aluminio interior antiadherente	Código	310201	310202		310203
	Precio*	**32,40 €**	**45,40 €**		**33,20 €**
Placa de acero inoxidable	Código		310623	310624	310625
	Precio*		**35,20 €**	**60,00 €**	**28,20 €**

PLACAS CON BORDES RECTOS



Modelos		"Pastelería" 60x40	GN1/1
Longitud total		60 cm	53 cm
Anchura total		40 cm	32,5 cm
Altura total		2 cm	2 cm
Placa de chapa de acero pavonada	Código	455001	455003
	Precio*	**45,40 €**	**39,00 €**
Placa de aluminio	Código	529401	
	Precio*	**55,40 €**	
Placa de aluminio interior antiadherente	Código	663201	
	Precio*	**56,40 €**	
Placa de acero inoxidable	Código	713401	713403
	Precio*	**57,00 €**	**50,60 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'. Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com**





Código 711002



Código 711003 / 711103

REJILLAS HILO INOX

Modelos		"Pastelería"60x40	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN2/3
L x A total		60 x 40 cm	65 x 53cm	53 x 32,5 cm	26,5 x 32,5 cm	32,5 x 35,4 cm
Número de traversaños	Modelo estándar	3 - Ø 5 mm	-	1 - Ø 6 mm	-	1 - Ø 5 mm
	Modelo reforzado	-	3 - Ø 7 mm	1 - Ø 7 mm	1 - Ø 6 mm	-
Número de hilos	Modelo estándar	29 - Ø 2 mm	-	20 - Ø 2 mm	-	15 - Ø 2 mm
	Modelo reforzado	-	20 - Ø 3 mm	20 - Ø 3 mm	6 - Ø 4 mm	-
Modelo estándar	Código	312124		711003		711006
	Precio*	**15,60 €**		**11,20 €**		**13,00 €**
Modelo reforzado	Código		711002	711103	711105	
	Precio*		**25,00 €**	**16,80 €**	**19,60 €**	

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARROS DE SERVICIO





CARROS DE BANDEJAS SOLDADAS

Modelos		Bandeja 800 x 500 mm	Bandeja 900 x 550 mm	Bandeja 1075 x 660 mm
Longitud total		840 mm	940 mm	1120 mm
Anchura total		550 mm (540 mm modelos con galeria)	600 mm	710 mm
MODELO 2 BANDEJAS				
Altura total		960 mm	960 mm	960 mm
Espacio entre bandejas		590 mm	590 mm	590 mm
Modelo sin galeria	Código	778006	778106	778206
	Precio	**455,00 €***	**558,00 €**	**669,00 €**
Modelo con galeria	Código	778008		
	Precio	**608,00 €**		
MODELO 3 BANDEJAS				
Altura total		960 mm	960 mm	960 mm
Espacio entre bandejas		280 mm	280 mm	280 mm
Modelo sin galeria	Código	778406	778506	778606
	Precio	**517,00 €***	**668,00 €**	**824,00 €**
Modelo con galeria	Código	778408		
	Precio	**750,00 €**		
MODELO 4 BANDEJAS				
Altura total		1280 mm	1280 mm	1280 mm
Espacio entre bandejas		280 mm	280 mm	280 mm
Modelo sin galeria	Código	778806	778906	779006
	Precio	**886,00 €**	**1130,00 €**	**1500,00 €**

Modelos		Carro con 2 bandejas	Carro con 3 bandejas	Carro con 4 bandejas
ACCESORIOS				
1 - Portabolsa para basura inox L x A x A total 380 x 320 x 820 mm	Código	779511	779511	779511
	Precio	**204,00 €**	**204,00 €**	**204,00 €**
2 - Cubo de basura GN1/3 P.200 L x A total 325 x 176 mm - Capacidad 7,5 L	Código	779520	779520	779520
	Precio	**116,00 €**	**116,00 €**	**116,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

CARROS DE BANDEJAS SOLDADAS
- Diseño de acero inoxidable.
- Soldadura TIG de las bandejas.
- Placa insonorizante debajo de cada bandeja.
- Picos redondeados de las bandejas.
- Carga máxima : 50 kg por bandeja.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.

Portabolsa para basura inox :
- Para colgar a la uñadura del carro. Para bolsa de 110 litros.

Cubo de basura GN1/3 200mm inox :
- Con soporte de cable de acero inoxidable que se engancha al asa del carrito.

CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES
- ① Armazón tubo Ø 25 espesor 1.2 mm con marcas ② para el posicionamiento de las bandejas.
- ③Bandejas sujetas con tornillos en piezas de ángulo de poliamida ④ cargada (tornillos de 8 mm que proporcionan una perfecta rigidez al conjunto).
- Carga máxima por bandeja 50 kg.
- Suministrado desmontado con llave de desmontaje.
- Tiempo promedio de montaje : aproximadamente 10 minutos.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.

Los carros se entregan desmontados.
Dimensiones LxlxH :
Código 778056 : 830 x 535 x 230 mm
Código 778156 : 930 x 585 x 230 mm
Código 778456 : 830 x 535 x 230 mm
Código 778556 : 930 x 585 x 230 mm
Código 778306 : 600 x 400 x 250 mm
Código 778316 : 600 x 400 x 300 mm

Para cualquier utilización de nuestros carros en un ambiente muy frío, especialmente en cámara de hipercongelación, podemos equiparlos con ruedas especiales para aguantarlos -40°C. Consúltenos.





CARROS DE SERVICIO DESMONTABLES

Modelos		Bandeja 800 x 500 mm	Bandeja 900 x 550 mm	Bandeja 600 x 400 mm
Longitud total		880 mm	980 mm	660 mm
Anchura total		580 mm	690 mm	460 mm
MODELO 2 BANDEJAS				
Altura total		960 mm	960 mm	845 mm (905 mm modelos con galeria)
Espacio entre bandejas		590 mm	590 mm	590 mm
Modelo sin galeria	Código	778056	778156	778306
	Precio	**487,00 €**	**631,00 €**	**552,00 €**
Modelo con galeria	Código			778316
	Precio			**697,00 €**
MODELO 3 BANDEJAS				
Altura total		960 mm	960 mm	-
Espacio entre bandejas		280 mm	280 mm	-
Modelo sin galeria	Código	778456	778556	
	Precio	**594,00 €**	**764,00 €**	

Modelos		Carro con 2 bandejas	Carro con 3 bandejas	Velador con 2 bandejas
ACCESORIOS				
1 - Portabolsa para basura inox L x A x A total 380 x 320 x 820 mm	Código	779511	779511	
	Precio	**204,00 €**	**204,00 €**	
2 - Cubo de basura GN1/3 P.200 L x A total 325 x 176 mm - Capacidad 7,5 L	Código	779520	779520	779520
	Precio	**116,00 €**	**116,00 €**	**116,00 €**

1 |



2 |

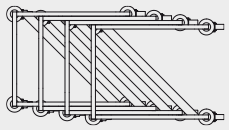


Para cualquier utilización de nuestros carros en un ambiente muy frío, especialmente en cámara de hipercongelación, podemos equiparlos con ruedas especiales para aguantarlos -40°C. Consúltenos.

CARROS PORTACUBETAS
CARROS DE PREPARACIÓN

CARROS PORTACUBETAS
- Diseño tubo inox. cuadrado 25 x 25 mm.
- Carro abastecido sin cubeta gastro.
- Model 793906 : Cubeta de 220 mm de profundidad equipada con un grifo de desagüe. Esta poza permite escurrir la latas de conserva abiertas, las verduras... en cubetas GN 2/1 o 1/1 perforadas con una profundidad de 200 mm o inferior.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.

CARROS DE NIVEL VARIABLE
- Diseño de acero inoxidable.
- Capacidad 1 cubeta GN 2/1 o 2 GN 1/1 H 200 (inox o copolyester).
- Altura de la cubeta al suelo: posición baja 400 mm, posición alta 850 mm.
- Cambio de nivel por elevador manual no reversible.
- Carro abastecido sin cubeta gastro.
- Para el modelo 793606 : Soporte bajo amovible (código 740004 - opcional).
- Marca CE. Conforme a la normativa europea sobre los aparatos de elevación..
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C/+60°C.



Modelo 793806
Encajable para el 80%



CARROS PORTACUBETAS

Modelos		Para 1 GN2/1 o 2 GN1/1	Para 1 GN2/1 + 1 GN1/1 o 3 GN1/1	Poza escurridera para 1 GN2/1 o 2 GN1/1	Tina empotrable para 1 GN2/1
Longitud total		770 mm	1100 mm	770 mm	770 mm
Anchura total		630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Altura total		1010 mm	1010 mm	1010 mm	1010 mm
Carga máxima		60 kg	90 kg	100 kg	60 kg
Peso neto		10 kg	10,5 kg	16 kg	11,5 kg
Base con ruedas	Código	793506	793706	793906	793806
	Precio	**583,00 €**	**636,00 €**	**1200,00 €**	**542,00 €**



CARROS DE NIVEL VARIABLE

Modelos		Carro portacubetas estándar	Carro portacubetas escurridor
Longitud total		700 mm	700 mm
Anchura total		970 mm	970 mm
Altura total		1140 mm	1140 mm
Carga máxima		60 kg	60 kg
Peso neto		33 kg	35 kg
Carro portacubetas de nivel variable	Código	793606	793607
	Precio	**1720,00 €**	**2335,00 €**
ACCESORIO			
Cubeta GN 2/1 de 40 mm (opcional)	Código	740004	
	Precio	**81,40 €**	

CARRO DE PREPARACIÓN DE COMIDAS
- Hecho de acero inoxidable.
- Correderas GN 1/1 con paso de 134 mm.
- Autonomía adaptada a las cadenas de envasado, capacidad total de 18 cubetas GN 1/1 + 6 cubetas GN1 /6.
- Posibilidad de presentar diferentes tipos de regímenes (para cubetas GN 1/1, GN 1/2 y GN 1/3) y disponibilidad de varios condimentos (cubetas GN 1/6).
- Lavado con la manguera.
- Niveles escalonados en altura de trabajo.
- Tabla plegable de 560 x 350 mm (adaptable en los dos lados).

MESA MÓVIL DE PREPARACIÓN
- Hecho de acero inoxidable.
- Superficie de trabajo de 760 x 460mm a una altura ergonómica. Pasadores de reglaje de tabla para cortar extraíble.
- Múltiples compartimentos para cubetas gastrónorma (2 x 7 niveles GN 1/1) y botellas, especias o condimentos (soporte cable de acero inoxidable en parte superior).
- Tablilla abatible en un lado.
- Soporte para cucharones y espumaderas.
- Compartimento vertical para cuchillos en la superficie de trabajo (sin riesgo de contacto con los filos).
- Lavado con la manguera.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.

CARRO DE PREPARACIÓN DE COMIDAS

Modelo		
Longitud total		1200 mm
Anchura total		817 mm
Altura total		1170 mm
Carga máxima		200 kg
Peso neto		30,5 kg
Carro de preparación de comidas	Código	798900
	Precio	**1940,00 €**



MESA MÓVIL DE PREPARACIÓN

Modelo		
Número de niveles (espacio entre niveles 89 mm)		2 x 7
Longitud total (Longitud de la tabla plegada 847 mm)		1166 mm
Anchura total		624 mm
Altura total		1002 mm
Carga máxima		200 kg
Peso neto		30 kg
Mesa móvil de preparación	Código	798806
	Precio	**1760,00 €**









CARROS MODULABLES DE ALMACENAMIENTO DE PLATOS MONTADOS







CARROS MODULABLES DE ALMACENAMIENTO DE PLATOS MONTADOS

Modelos		Pequeño	Largo*
Capacidad con platos		48	96
Longitud total		700 mm	700 mm
Anchura total		700 mm	700 mm
Altura total		1030 mm	1830 mm
Carga máxima		75 kg	150 kg
Peso neto		23 kg	33 kg
Carro de almacenamiento para platos montados	Código	798848	798896
	Precio*	**1250,00 €**	**1905,00 €**
ACCESORIO			
Funda de protección alimentaria reutilizable*	Código	798804	798805
	Precio*	**244,00 €**	**290,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com



Cambio fácil y rápido de posición de los soportes en función del diámetro de los platos: diámetros indicados en el tubo y la plataforma (en cm y pulgadas), posicionamiento por sistema de resorte y de ajuste.



Diseño de los soportes de platos con un ajuste optimizado. Revestimiento especial en los soportes para asegurar el mantenimiento (antideslizamiento).

CARROS MODULABLES
- Estructura de acero inoxidable en cruz para una rigidez perfecta en carga.
- Soportes de acero inoxidable con revestimiento adherente para asegurar el mantenimiento de los platos en los desplazamientos.
- Carga máxima por soporte: 1,5 kg - Diámetros de platos compatibles: 190 a 320 mm.
- Se entrega desmontado con los tornillos.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C/+60°C.

Funda de polietileno alimentario
- e baja densidad con tratamiento antibacteriano Reutilizable. Incluye un soporte de hilo inox de mantenimiento en el carro. No lavar ni secar en máquinas (lavado manual o a chorro exclusivamente).

MODELOS DE MESA O MÓVIL
- Perfil chapa de inox espesor 1,5 mm.
- Empuñadura Ø 25 mm
- Rejilla de alambre de acero inoxidable Ø 7 mm para facilitar el mantenimiento y multiplicar las posibilidades de espaciamiento.

Modelo de mesa (o mural) :
- Modelo entregado con una escuadra de acero inoxidable para permitir una fijación mural (tornillos de acero inoxidable entregados).

Modelo móvil espalda contra espalda:
- Con cada carro entregamos una bolsa de 160 tops de caucho. Estos topes pueden fijarse con grapas en las rejillas para aumentar la seguridad del desplazamiento una vez cargadas, lo ideal consiste en poner 4 topes por rejilla.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C/+60°C.

Funda reutilizable 774800 :
- de polietileno alimentario de baja densidad, con tratamiento antibacteriano, transparente, espesor de 130 micras. Estas fundas están equipadas de cierres de cremallera y con bordes reforzados. No lavar ni secar en máquinas (lavado manual o a chorro exclusivamente).





CARROS MODULABLES DE ALMACENAMIENTO DE PLATOS MONTADOS

Modelos		Modelo de mesa o mural	Modelo móvil espalda contra espalda	
Número de niveles		10	2 x 14	2 x 20
Espacio entre niveles		70 mm	108 mm	70 mm
Capacidad con platos :Ø 200 a 320 mm		20	56	80
Capacidad con platos : Ø inferior a 200 mm		30	84	120
Longitud total		575 mm	630 mm	630 mm
Profundidad total		320 mm	665 mm	665 mm
Altura total		855 mm	1750 mm	1750 mm
Carga máxima por nivel		4 kg	4 kg	4 kg
Peso neto		10 kg	33 kg	41 kg
Sistema de almacenamiento de platos montados	Código	798620	798656	798680
	Precio	**504,00 €**	**1470,00 €**	**1700,00 €**
ACCESORIO				
Funda de proteccíon alimenticia	Código		774800	774800
	Precio		**149,00 €**	**149,00 €**

CARROS PARA DISTRIBUIR PLATOS







CARROS PARA PLATOS

Modelos		Carro estándar Pequeño modelo	Carro estándar Gran modelo	Carro realzado Pequeño modelo	Carro realzado Gran modelo
Longitud total		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Anchura total		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Altura total		785 mm	785 mm	1098 mm	1098 mm
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Carro sin separador	Código	791006	792006	791106	792106
	Precio	**567,00 €**	**672,00 €**	**602,00 €**	**727,00 €**
Carro con 2 separadores	Código	791206	792206	791306	792306
	Precio	**664,00 €**	**794,00 €**	**700,00 €***	**849,00 €***
OPCIONES					
Kit de sujeción para vajilla pequeña ** (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	791904	792904	791904	792904
	Precio	**180,00 €**	**183,00 €**	**180,00 €**	**183,00 €**
ACCESORIOS					
Separador anti-caida	Código	791900	792900	791900	792900
	Precio	**46,80 €**	**61,20 €**	**46,80 €**	**61,20 €**
Funda de proteccíon alimenticia	Código	791902	792902	791902	792902
	Precio	**95,60 €**	**105,00 €**	**95,60 €**	**105,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com



- Diseño de acero inoxidable.
- Armazón de perfil cuadrado 25 x 25 mm.
- Separadores amovibles anti-caída. Número de posiciones séparación 9 espacio 85 mm.
- Para los modelos realzados: altura mínima del plano de carga: 600 mm al suelo.
- Carros para distribuir platos y cubiertos: Carros abastecidos con un recoge-cubiertos GN 1/1 y 3 cubetas inox GN 1/3 100 mm.
- Kit de sujeción para vajilla pequeña (cuencos, fuentes, ...) opcional : separaciones laterales + 1 rejilla frontal de cable inox desmontable.

[1] hay que pedirlo absolutamente con una referencia de carro sin separador.

- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.





CARROS PARA PLATOS Y CUBIERTOS

Modelos		Carro estándar Pequeño modelo	Carro estándar Gran modelo	Carro realzado Pequeño modelo	Carro realzado Gran modelo
Longitud total		1112 mm	1112 mm	1112 mm	1112 mm
Anchura total		540 mm	627 mm	540 mm	627 mm
Altura total		1014 mm	1014 mm	1327 mm	1327 mm
Carga máxima		200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Carro sin separador	Código	791506	791806	791606	791906
	Precio	**877,00 €**	**890,00 €**	**945,00 €**	**1005,00 €**
Carro con 2 separadores	Código	792506	792806	792606	792906
	Precio	**961,00 €**	**1090,00 €**	**997,00 €**	**1145,00 €**
OPCIONES					
Kit de sujeción para vajilla pequeña [1] (montaje en fábrica exclusivamente)	Código	791904	792904	791904	792904
	Precio	**180,00 €**	**183,00 €**	**180,00 €**	**183,00 €**
ACCESORIOS					
Separador anti-caida	Código	791900	792900	791900	792900
	Precio	**46,80 €**	**61,20 €**	**46,80 €**	**61,20 €**
Funda de proteccíon alimenticia	Código	791903	792903	791903	792903
	Precio	**120,00 €**	**126,00 €**	**120,00 €**	**126,00 €**

POSIBILIDAD DE CARGA

	Platos **			Cubetas GN1/1			Bandejas			
Carros :	**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**
Pequeño modelo	188 hasta 232	188 hasta 232	141 hasta 174	140	48	45	240	140	140	200
Gran modelo	336 hasta 416	336 hasta 416	252 hasta 312	140	48	45	240	140	140	200

** Según el espesor de los platos.

BASES CON RUEDAS
CARROS CON PLATAFORMA

BASES CON RUEDAS
- Diseño de acero inoxidable.
- Armazón de perfil cuadrado 25 x 25 mm. Empuñadora de transporte tubo diam.25 mm (perfil cuadrado 25 x 25 mm para el modelo "universal").

Modelos disponibles :
- Base con ruedas "cajas de vajilla" : 500 x 500 mm. Bandeja amovible termoformada. Con empuñadora de transporte.
- Base reforzada con ruedas "cajas de vajilla" : 500 x 500 mm. Bandeja soldada de acero inoxidable. Con empuñadora de transporte.
- Base con ruedas "contenedores isotérmicos" : Compatible con todos nuestros contenedores isotérmicos (salvo los para loslíquidos).
- Base con ruedas "universal" : Bandeja amovible de acero inoxidable GN 2/1.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.

CARROS CON PLATAFORMA
- Armazón perfilado cuadrado 40 x 40 mm espesor 1,5 mm.
- Empuñadura de tubo de acero inoxidable 25x25 espesor 1,5 mm.
- 4 ruedas horquillas de acero inoxidable con platina Ø 160 mm de las cuales 2 con frenos.






BASES CON RUEDAS

Modelos		Modelo para cajas de vajillas	Modelo reforzado para cajas de vajillas	Modelo para contenedores	Modelo "universal"
Longitud total		670 mm	761 mm	880 mm	745 mm
Anchura total		580 mm	634 mm	615 mm	580 mm
Altura total		1050 mm	1050 mm	1050 mm	1010 mm
Carga máxima		50 kg	80 kg	120 kg	120 kg
Peso neto		7,5 kg	9 kg	8,4 kg	11,5 kg
Base con ruedas	Código	797106	797306	797606	798106
	Precio	**419,00 €**	**393,00 €**	**486,00 €**	**481,00 €**




CARROS CON PLATAFORMA

Modelos		Modelo con plataforma "claraboya"	Modelo con plataforma
Longitud total		1025 mm	1025 mm
Anchura total		600 mm	600 mm
Altura total		1050 mm	1050 mm
Carga máxima		400 kg	400 kg
Peso neto		21,5 kg	25 kg
Carro con plataforma	Código	798306	798506
	Precio	**879,00 €**	**1020,00 €**
ACCESORIO			
1 - Plataforma llena amovible L x A x A total 1007 x 607 x 12 mm	Código	798406	798406
	Precio	**141,00 €**	**141,00 €**



1 I

CARRO PARA QUITAR LA MESA CON SEPARACIÓN :

- Encimera inoxidable gofrada anti-arañazos.
- 2 puertas translúcidas.
- Tres lados con revestimiento, paneles de poliestireno alimentario de color azul.
- Para otros colores, consultarnos.
- Entregado con :
  - 2 huecos para tirar la basura y 2 contenedores de plástico (capacidad de una basura : 60L).
  - 2 cubetas GN 1/2 Al. 100 mm (inox)
  - 1 cubeta GN 2/4 Al. 100 mm (inox)
- Posibilidad de personalización para un mínimo de100 carros.

CARRO PARA QUITAR LA MESA DE ACERO INOXIDABLE :

- Entregado con :
  - 4 cubetas GN 2/4 H 100 mm (inox)
  - 1 placa para asar GN 2/1 H 20 mm (inox)
  - 1 basura de 76 litros máximo (polietileno).

Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad.
Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.

MODELO CON SEPARACIÓN

Modelo		
Longitud total		1296 mm
Anchura total		805 mm
Altura total		1057 mm
Carga máxima		150 kg
Peso neto		58 kg
Carro para quitar la mesa con separación	Código	794426
	Precio	**2685,00 €**







MODELO ESTÁNDAR

Modelo		
Longitud total		1200 mm
Anchura total		630 mm
Altura total		1010 mm
Carga máxima		150 kg
Peso neto		27 kg
Carro para quitar la mesa de acero inoxidable	Código	794406
	Precio	**1580,00 €**



CARROS DE ALMACENAMIENTO Y DE ESCURRIDO

CARRO DE ALMACENAMIENTO Y DE ESCURRIDO PARA CAJAS DE VAJILLA :
- Estructura de tubo de acero inoxidable 25x25mm.
- Carro abastecido sin cajas de vajillas.
- Compartimento de casilleros en posición inclinada para facilitar el escurrido.
- Espacio suficiente entre cada casillero para evitar cualquier aprisionamiento y facilitar el acceso y la colocación.
- Barra de mantenimiento en la parte posterior para evitar que vuelquen los casilleros mientras se llenan.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.

CARRO DE ESCURRIDO DE BANDEJAS
- Estructura de tubo de acero inoxidable 25x25mm.
- Carro abastecido sin bandejas.
- Equipado con un ingenioso sistema de mantenimiento de las bandejas en posición vertical para favorecer su perfecto escurrido.
- Soporte bandeja de chapa 2 mm con revestimiento de protección.
- Se suministra desmontado. Tornillos y llave de montaje suministrados.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.



CARROS DE ALMACENAMIENTO Y ESCURRIDO PARA CAJAS DE VAJILLA O BANDEJAS

Modelos		Carro para bandejas	Carro para cajas de vajilla
Capacidad		150 bandejas de 350 x 270 mm mínimo	24 casilleros (8 casilleros 500 x 500 mm sin realce por nivel)
Longitud total		1310 mm	1000 mm
Anchura total		625 mm	495 mm
Altura total		1700 mm	1700 mm
Carga máxima		30 kg	21 kg
Peso neto		30 kg	20 kg
Carro de almacenamiento y escurrido	Código	798715	798745
	Precio	**1190,00 €**	**818,00 €**
ACCESORIO			
Funda de protección alimentaria reutilizable	Código	778700	
	Precio	**254,00 €**	





- Estructura de tubo de acero inoxidable 25x25mm. Suporte de hilo de acero inoxidable.
- Carro abastecido sin GN cubetas.
- Este sistema de mantenimiento de las cubetas y tapas gastro en posición recta (raíles de guía por la parte superior e inferior) permite una optimización de la capacidad de almacenamiento y de escurrido.
- Se suministra desmontado. Tornillos y llave de montaje suministrados.
- 4 ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -10°C/+40°C.





CARROS DE ALMACENAMIENTO Y ESCURRIDO PARA CUBETAS

Modelos		Pequeño modelo Modelo 3 niveles	Modelo 4 niveles	Gran modelo Modelo 3 niveles	Modelo 4 niveles
Número de niveles		3 niveles en GN1/1 o 2 niveles en GN1/1 et 1 nivele en GN2/1	4 niveles en GN 1/1	3 niveles en GN1/1 o 2 niveles en GN1/1 et 1 nivele en GN2/1	4 niveles en GN 1/1
Longitud total		793 mm	793 mm	1250 mm	1250 mm
Anchura total		575 mm	575 mm	575 mm	575 mm
Altura total		1870 mm	1870 mm	1870 mm	1870 mm
Carga máxima		27 kg	36 kg	45 kg	60 kg
Peso neto		24 kg	27 kg	32 kg	35 kg
Carro de almacenamiento y escurrido	Código	798720	798721	798730	798740
	Precio	**1150,00 €**	**1255,00 €**	**1525,00 €**	**1745,00 €**
ACCESORIO					
Funda de protección alimentaria reutilizable	Código	778702	778702	778701	778701
	Precio	**239,00 €**	**239,00 €**	**246,00 €**	**246,00 €**

POSIBILIDAD DE CARGA

	Tapas/Rejillas/Cubetas H20			Cubetas H40/55/65			Cubetas H100			Cubetas H150			Cubetas 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**
798720															
3 niveles GN1/1	114	57	-	54	27	-	36	18	-	24	12	-	18	9	-
2 niveles GN1/1 + 1 nivele GN2/1	76	38	19	36	18	8	24	12	6	16	8	4	12	6	3
798721															
4 niveles GN1/1	152	76	-	72	36	-	48	24	-	32	16	-	24	12	-

	Tapas/Rejillas/Cubetas H20			Cubetas H40/55/65			Cubetas H100			Cubetas H150			Cubetas 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**
798730	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
798740	256	128	/	128	64	/	80	40	/	48	24	/	40	20	/

CARRO DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CUBETAS
CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA

NEW!

- Estructura de tubo cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm.
- Cesta de acero inoxidable 7 mm diám. con dos topes en la parte inferior para bloquear la primera cubeta.
- Laterales de acero inoxidable 12/10 (con indicación por marcado en láser de la capacidad de carga máxima recomendada para cubetas GN1/1 A.65 o tapas).
- Asa ergonómica en forma de tubo de 25 mm diám. (altura ergonómica de 110 mm en parte superior del asa).
- Barra de refuerzo en la parte inferior del carro con posibilidad de colocar una placa antisalpicaduras (opcional).
- 4 ruedas chapa acero inoxidable 125 mm diám. con freno. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C/+60°C.
- Placa antisalpicaduras de poliestireno de alto impacto (extraíble y lavable en lavavajillas).
- Funda protectora lavable: polietileno transparente de baja densidad, espesor 130 micras. Calidad alimentaria y tratamiento antibacteriano. Dimensiones totales largo x ancho x alto : 630x420x860 mm.
- Funda protectora desechable: polietileno transparente de alta densidad lineal, espesor 15 micras. Calidad alimentaria. Rollo de 300 fundas. Dimensiones totales largo x ancho x alto : 700x500x1100 mm.

CARRO DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE CUBETAS O TAPAS DE ACERO INOXIDABLE

Longitud total		698 mm
Anchura total		464 mm
Altura total		1279 mm
Peso en vacío		17 kg
Carga máxima (cubetas o tapas)		70 kg
Carro de transporte/almacenamiento de cubetas	Código	778711
	Precio	**912,00 €**



ACCESORIOS

1- Placa antisalpicaduras de poliestireno de alto impacto	Código	778719
	Precio	**66,80 €**
2 - Funda protectora lavable	Código	775811
	Precio	**85,80 €**
3 - Funda protectora desechable (rollo de 300)	Código	716761
	Precio	**175,00 €**



1



2



3



CAPACIDAD DE CARGA	Cubetas			Tapas
	H55	H65	H100	
GN1/1	70	40	40	80
GN1/2	110	80	80	150

NEW!

- Diseño de acero inoxidable
- Estructura de tubo cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm
- Fondo hueco de chapa maciza para recuperación de líquidos
- Barandilla de sujeción en los 4 lados
- 2 travesaños sobre los 2 adrales laterales amovibles.
- Asa de agarre ergonómica con tubo de 25 mm de diámetro (altura ergonómica de 110 mm en parte superior del asa)
- 4 ruedas giratorias de chapa inoxidable, 150 mm, 2 de ellas con freno.



CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA

Capacidad		2 cubos de basura cilíndricos de 55 cm de diámetro o bolsas de basura de 110 L llenas
Longitud total		1370 mm
Anchura total		675 mm
Altura total		1120 mm
Superficie útil de la plataforma		1110 x 555 mm
Peso en vacío		22 kg
Carga máxima		120 kg
Carro de transporte de bolsas de basura	Código	859720
	Precio	**960,00 €**





La zona de depósito de las bolsas a 295 mm del suelo. Al manipular las bolsas, el operario puede colocar cómodamente los pies bajo la barandilla abatible (espacio entre la barandilla y el suelo de 175 mm con un saliente de 62 mm), lo que facilita las distintas posiciones.



El asa ergonómica facilita el agarre entre 91 y 112 cm, adaptándose así a las distintas alturas de los operarios. El tubo de 25 mm de diámetro cumple con los estándares ergonómicos vigentes, lo que facilita la maniobrabilidad del operario y el confort en las muñecas.





ALMACENAMIENTO

MUEBLES DE ALMACENAJE VAUCONSANT	**360 - 367**
PROYECTOS A MEDIDA PI CREATION	**368 - 369**
ESTANTERÍAS	
ESTANTERÍA DE ALUMINIO REGULABLE	**370 - 383**
ESTANTERÍA MÓVILES DE ACERO INOXIDABLE	**384**
ESTANTERÍAS MURALES	**385 - 387**
CESTAS DE LAVADO	**388 - 392**

STANDARD EQUIPMENT

- Top in satin polished finish, 40 mm curved front edge
- Refrigerated cupboard with interior rounded corners, refrigerated by ventilated transverse evaporators
- Magnetic closing doors
- Touch thermostat regulation with delayed start clock
- Evaporation tray

R-455A | 60 dBa en moyenne | -20% conso. d'énergie | afnor AC D40-004 | 18/10 AISI 304

+ comfort for service
- Average 60 dBa cooling units
- Vibrations and heat blown significantly reduced

+ performance
- Temperature of refrigerated cupboard : 4°C food core on average (even)

+ safety
- Made completely from 18/10 AISI 304 stainless steel

+ environmentally-friendly
- R-455A Condensing unit

Complies with AFNOR / AC D40-004 directives



A RANGE OF ROBUST AND PRACTICAL PRODUCTS FOR THE KITCHEN AND LABORATORY





REFRIGERATED CUPBOARD WITH GRANITE TOP
DELIVERED WITH CONDENSING UNIT

Number of doors		1 door	2 doors	3 doors	4 doors
Storage length GN 1/1			**1390 mm**	**1835 mm**	**2280 mm**
Storage width GN 1/1			**700 mm**	**700 mm**	**700 mm**
Storage length GN 2/1		**1255 mm**	**1800 mm**	**2450 mm**	
Storage width GN 2/1		**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**	
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		396 W	396 W	665 W	665 W
Electric P.		350 W	350 W	600 W	600 W
GN 1/1 door	Code		623001	623002	623003
	Price*		**7 209 €**	**8 521 €**	**10 151 €**
GN 2/1 door	Code	623004	623005	623006	
	Price*	**6 419 €**	**7 996 €**	**9 329 €**	
Option					
Element delivered without cooling unit (remote unit) (1)	Code	629154	629154	629155	629155
	Price	**-676 €**	**-676 €**	**-847 €**	**-847 €**

REFRIGERATED CUPBOARD WITH GRANITE TOP
WITHOUT CONDENSING UNIT HOUSING

Number of doors		1 door	2 doors	3 doors	4 doors
Storage length GN 1/1			**1140 mm**	**1550 mm**	**2030 mm**
Storage width GN 1/1			**700 mm**	**700 mm**	**700 mm**
Storage length GN 2/1		**1005 mm**	**1590 mm**	**2200 mm**	**2850 mm**
Storage width GN 2/1		**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**	**800 mm**
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Cooling P.		248 W	248 W	361 W (2)	361 W
Electric P.		100 W	100 W	100 W	100 W
GN 1/1 door	Code		623007	623008	623009
	Price*		**6 521 €**	**7 658 €**	**9 289 €**
GN 2/1 door	Code	623010	623011	623012	623013
	Price*	**5 743 €**	**7 309 €**	**8 465 €**	**9 586 €**

(1) 248 W for the GN 1/1 storage - (2) -€516 (code: OFG04) for the elements with 3 GN 1/1 doors
Note: for an element delivered without condensing unit, the release valves, the solenoid valve, the electric cabling unit and the electric thermostat are provided.
Caution, depending on the cooling system, an evaporation pressure regulator may be required
* inc. €7 environmental contribution

ELEMENT

- 18-10 AISI 304 stainless steel
- 20 mm granite top
- Cupboard with rounded internal corners, refrigerated by ventilated, transverse evaporator(s), magnetic closing doors (sealed by removable band frame)
- Each compartment is equipped with removable GN 1/1 or GN 2/1 rail six-level stainless steel ladders
- Condensing unit (R452a coolant gas) housed in technical premises located to the right and correctly ventilated
- Regulation by digital display thermostat
- Cupboard temperature: 4°C food core on average (even)
- De-icing water evaporation tray supplied

OPTIONS

Designation		
GN 1/1 stainless steel grill (unit)	Code	09-0555
	Price	**26 €**
GN 2/1 stainless steel grill (unit)	Code	09-0550
	Price	**49 €**
Two GN 1/1 drawers in place of a door	Code	629016
	Price	**1 077 €**
Two GN 2/1 drawers in place of a door	Code	629017
	Price	**1 133 €**







AMBIENT CUPBOARD

Length		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
	Code		623014	623015	623016	623017	623018
	Price*		**2 107 €**	**2 173 €**	**2 235 €**	**2 533 €**	**2 602 €**
3 drawers (GN 1/1-150 containers)	Code	623029					
	Price*	**2 273 €**					
4 drawers (GN 1/1-100 containers)	Code	623030					
	Price*	**2 357 €**					
3 drawers (GN 1/1-150 containers) without top	Code	623031					
	Price*	**1 873 €**					
4 drawers (GN 1/1-100 containers) without top	Code	623032					
	Price*	**2 072 €**					

Bespoke

From 800 mm to 1000 mm - 2 doors	Code		623019				
	Price*		**2 990 €**				
From 1010 mm to 1200 mm - 2 doors	Code			623020			
	Price*			**3 199 €**			
From 1210 mm to 1400 mm - 2 doors	Code				623021		
	Price*				**3 415 €**		
From 1410 mm to 1600 mm - 2 doors	Code					623022	
	Price*					**3 659 €**	
From 1610 mm to 1800 mm - 2 doors	Code						623023
	Price*						**3 838 €**
From 1810 mm to 2000 mm - 2 doors	Code						623024
	Price*						**4 059 €**
From 2010 mm to 2200 mm - 4 doors	Code						623025
	Price*						**6 498 €**
From 2210 mm to 2400 mm - 4 doors	Code						623026
	Price*						**6 608 €**
From 2410 mm to 2600 mm - 4 doors	Code						623027
	Price*						**6 698 €**
From 2610 mm to 2800 mm - 4 doors	Code						623028
	Price*						**6 807 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Stainless steel top in satin polish finish, 40 mm curved edge with 10 mm rounding on the front
- 100 x 20 mm back support, with 10 mm rounding on the rear (supported unit)

ELEMENTS
- Interior with rounded corners
- 2 doubled sliding doors, suspended by stainless steel rail (on one or two sides) for length under 2000 mm
- 4 doubled sliding doors, suspended by stainless steel rail (on one or two sides) for length over 2000 mm
- 2 storage levels
- Drawers on slides for GN 1/1 containers supplied (drawer unit)

AMBIENT CENTRAL CUPBOARD

Length		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Single side	Code		623033	623034	623035	623036	623037
	Price*		**1 983 €**	**2 050 €**	**2 130 €**	**2 433 €**	**2 461 €**
Double side	Code		623038	623039	623040	623041	623042
	Price*		**2 369 €**	**2 497 €**	**2 676 €**	**2 894 €**	**3 008 €**
3 drawers (GN 1/1-150 containers)	Code	623043					
	Price*	**2 195 €**					
4 drawers (GN 1/1-100 containers)	Code	623044					
	Price*	**2 271 €**					
3 drawers (GN 1/1-150 containers) without top	Code	623045					
	Price*	**1 974 €**					
4 drawers (GN 1/1-100 containers) without top	Code	623046					
	Price*	**2 175 €**					

SHARED OPTIONS

Length		500 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes (per unit)	Code	629135	629135	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Key lock for sliding doors	Code	629302	629302	629302	629302	629302	629302
	Price	**111 €**	**111 €**	**111 €**	**111 €**	**111 €**	**111 €**
Mirror polish rounded edge on the top (ml)	Code	629100	629100	629100	629100	629100	629100
	Price	**153 €**	**153 €**	**153 €**	**153 €**	**153 €**	**153 €**

* inc. €7 environmental contribution



HEATED CUPBOARD

Length		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Width		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Electric P. - Insulated top		1530 W	1530 W	1530 W	3060 W
Electric P. - Heating top		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Insulated top	Code	623047	623048	623049	623050
	Price*	**3 510 €**	**3 681 €**	**3 813 €**	**4 040 €**
Heating top	Code	623051	623052	623053	623054
	Price*	**4 721 €**	**5 095 €**	**5 451 €**	**5 653 €**
Bespoke					
From 800 mm to 1100 mm	Code	623055			
	Price*	**5 051 €**			
From 1110 mm to 1400 mm	Code		623056		
	Price*		**5 446 €**		
From 1410 mm to 1700 mm	Code			623057	
	Price*			**5 849 €**	
From 1710 mm to 2000 mm	Code				623058
	Price*				**6 071 €**

CENTRAL HEATED CUPBOARD WITH HEATED TOP

Length		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
Width - Single side storage		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Width - Double side storage		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Height		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Electric P.		1848 W	1905 W	1905 W	T - 3685 W
Single side	Code	623059	623060	623061	623062
	Price*	**4 625 €**	**4 994 €**	**5 247 €**	**5 557 €**
Double side	Code	623063	623064	623065	623066
	Price*	**4 990 €**	**5 355 €**	**5 627 €**	**5 919 €**

* inc. €7 environmental contribution

TOP
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Satin polish finished top
- Heating top: heated by 2 stainless steel shielded pin resistances, 40 mm curved front edge, 10 mm rounding on the front, 100 x 20 mm raised rear back support (due to expansion)
- Insulated top: top insulated with 30 mm rock wool, 40 mm curved front edge with 100 x 20 mm raised rear back support, 10 mm rounding on the front and rear

ELEMENT
- 18-10 AISI 304 stainless steel
- Heated cabinet with rounded corners, heating by pulsed air (stainless steel vent resistances and fan placed in an upper unit)
- Cupboard temperature adjustable from 0°C to 85°C (specific thermostat and control light)
- Insulation by 30 mm thick rock wool
- Insulated and doubled sliding doors, suspended by stainless steel rail
- Heating top and Cupboard controlled separately by specific thermostat and control light
- Two storage levels
- Electrical components accessible on a sliding support (for easy intervention), fuse protection

SHARED OPTIONS OF WALL-MOUNTED AND CENTRAL CUPBOARDS

Length		1200 mm	1400 mm	1600 mm	1800 mm
4 Ø 125 mm stainless steel pivot casters, including 2 with brakes (per unit)	Code	629135	629135	629135	629135
	Price	**201 €**	**201 €**	**201 €**	**201 €**
Key lock for sliding doors	Code	629302	629302	629302	629302
	Price	**111 €**	**111 €**	**111 €**	**111 €**
Mirror polish rounded edge on the top (ml)	Code	629100	629100	629100	629100
	Price	**153 €**	**153 €**	**153 €**	**153 €**

* inc. €7 environmental contribution





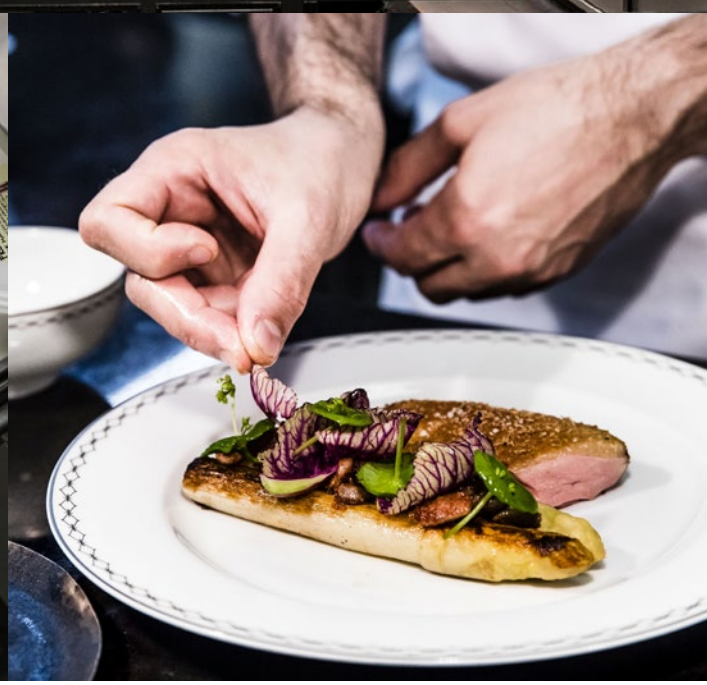
Pi Creation is a designer-manufacturer specializing in bespoke professional kitchen projects.

Our equipment is designed in our design offices and manufactured in our workshops by teams of specialists (designers of catering systems, draftsmen, stainless steel boilermakers, carpenters, marble makers, electricians, refrigerators maker) highly qualified, attached to their know-how in catering equipment, and mobilized to meet your specific customization needs.

CONTACT US TO STUDY YOUR PROJECT







BESPOKE KITCHEN

BY PI CREATION



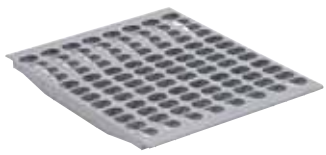
ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO ANODISA



La modularidad a todos los niveles para el equipamiento en estanterías de las cámaras frigoríficas:
- en longitud con paso de 108 mm.
- en profundidad 425, 500(*) y 600 mm.
- en altura con 7 niveles de fijación disponibles.
- en estático o en móvil
- con parrillas de plástico o aluminio



La modularidad de los soportes: 2 tipos de parrillas

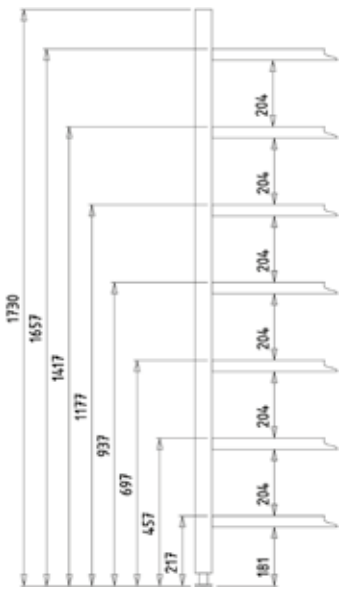


Polipropileno



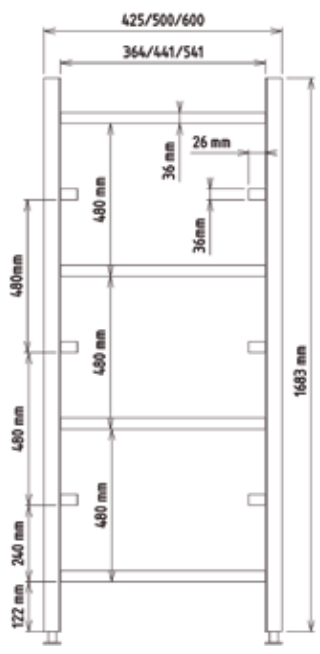
Aluminio

La modularidad de 3 hasta 7 niveles



Espacio útil entre niveles

La modularidad con 3 fondos



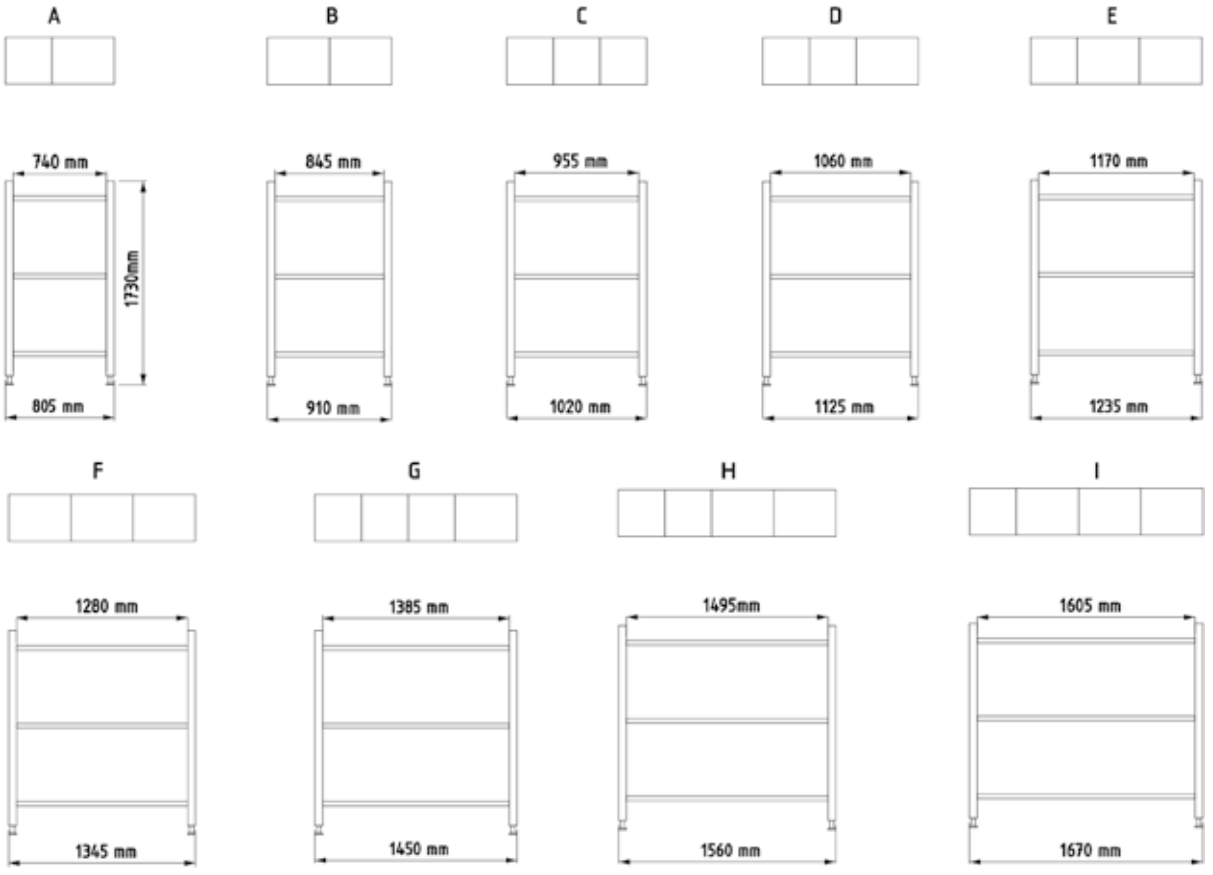
- Montaje fácil: sin ninguna herramienta, por simple encaje.
- Montaje rápido: por una sola persona y en menos de 15 min.(3 metros lineales).
- Empaquetamiento que facilita el orden de montaje.
- 3 hasta 7 niveles potenciales de almacenamiento sobre travesaños de aluminio anodizado y pestillos fijos de enganche de aluminio monobloque.
- No hay pérdida de espacio de almacenamiento: combinaciones de los módulos estándar con paso de 108 mm, no poste en los ángulos.
- Gran modularidad de longitud, profundidad y altura.
- Perfecta adaptabilidad cualquiera que sea la configuración: en L, en U o más compleja.
- Evita el almacenamiento en el suelo y deja el acceso para la limpieza: nivel inferior a 181 mm del suelo.
- Facilidad de limpieza (las parrillas : en el lavavajillas con detergentes clásicos - la estructura: totalmente lavable con la esponja o con la manguera).
- Limitación de los riesgos de acumulación de bacterias: ausencia de agujeros mal o no obturados.
- Carga máxima: parrillas de polipropileno 100 kg por ml y por nivel ; parrillas de aluminio 150 kg por ml y por nivel.
- Resistencia de las parillas : De -20°C hasta +60°C.
- Carga máxima entre dos escaleras: 600 kg.
- Larga vida útil de los materiales para un uso en CHR.
- Perfecta rigidez de la estructura.

Para sus proyectos de instalación de estanterías y sus presupuestos, solicite nuestro software



La modularidad con diferentes largos :

2 longitudes de parrillas (a: 325 mm, b: 433 mm) y 9 modulos de base permitiendo obtener combinándolas diferentes longitudes al paso de 108 mm



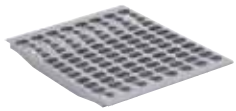
La gama de estanterías Bourgeat permite aprovechar al máximo el espacio en las cámaras frigoríficas y otros locales de restauración comercial y de colectividades.
La estructura, que respeta las normas de higiene y limpieza, destaca por su rigidez y su facilidad de instalación.

Todas las escaleras tienen patas ajustables (+ o - 15 mm) e incluyen :
- 4 travesaños y 3 juegos de tacos de enganche fijos,
- 7 niveles de almacenamiento potenciales

*** Fondo de 500 mm: disponible sólo con parrillas de aluminio.**

ESTANTERÍAS DE BASE - PARRILLAS DE POLIPROPILENO

CARACTERÍSTICAS			PROFUNDIDAD 600 MM		PROFUNDIDAD 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)
805	A	Código	801308	801408	802308	802408
		Precio	**360,00 €**	**415,60 €**	**330,40 €**	**378,80 €**
910	B	Código	801309	801409	802309	802409
		Precio	**373,20 €**	**433,20 €**	**341,20 €**	**393,20 €**
1 020	C	Código	801310	801410	802310	802410
		Precio	**399,00 €**	**467,60 €**	**362,20 €**	**421,20 €**
1 125	D	Código	801311	801411	802311	802411
		Precio	**412,20 €**	**485,20 €**	**373,00 €**	**435,60 €**
1 235	E	Código	801312	801412	802312	802412
		Precio	**423,00 €**	**499,60 €**	**381,40 €**	**446,80 €**
1 345	F	Código	801313	801413	802313	802413
		Precio	**436,20 €**	**517,20 €**	**392,20 €**	**461,20 €**
1 450	G	Código	801314	801414	802314	802414
		Precio	**463,20 €**	**553,20 €**	**414,40 €**	**490,80 €**
1 560	H	Código	801315	801415	802315	802415
		Precio	**472,80 €**	**566,00 €**	**421,60 €**	**500,40 €**
1 670	I	Código	801316	801416	802316	802416
		Precio	**487,20 €**	**585,20 €**	**433,60 €**	**516,40 €**
1 790	2B	Código	801317	801417	802317	802417
		Precio	**649,80 €**	**769,80 €**	**589,80 €**	**693,80 €**
1 900	B + C	Código	801318	801418	802318	802418
		Precio	**675,60 €**	**804,20 €**	**610,80 €**	**721,80 €**
2 010	2C	Código	801320	801420	802320	802420
		Precio	**701,40 €**	**838,60 €**	**631,80 €**	**749,80 €**
2 110	C + D	Código	801321	801421	802321	802421
		Precio	**714,60 €**	**856,20 €**	**642,60 €**	**764,20 €**
2 215	2D	Código	801322	801422	802322	802422
		Precio	**727,80 €**	**873,80 €**	**653,40 €**	**778,60 €**
2 325	D + E	Código	801323	801423	802323	802423
		Precio	**738,60 €**	**888,20 €**	**661,80 €**	**789,80 €**
2 440	2E	Código	801324	801424	802324	802424
		Precio	**749,40 €**	**902,60 €**	**670,20 €**	**801,00 €**
2 550	E + F	Código	801325	801425	802325	802425
		Precio	**762,60 €**	**920,20 €**	**681,00 €**	**815,40 €**
2 660	2F	Código	801326	801426	802326	802426
		Precio	**775,80 €**	**937,80 €**	**691,80 €**	**829,80 €**
2 765	F + G	Código	801327	801427	802327	802427
		Precio	**802,80 €**	**973,80 €**	**714,00 €**	**859,40 €**
2 870	2G	Código	801328	801428	802328	802428
		Precio	**829,80 €**	**1009,80 €**	**736,20 €**	**889,00 €**



CARACTERÍSTICAS			PROFUNDIDAD 600 MM		PROFUNDIDAD 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)
2 990	F + I	Código	801329	801429	802329	802429
		Precio	**826,80 €**	**1005,80 €**	**733,20 €**	**885,00 €**
3 095	G + I	Código	801330	801430	802330	802430
		Precio	**853,80 €**	**1041,80 €**	**755,40 €**	**914,60 €**
3 205	H + I	Código	801332	801432	802332	802432
		Precio	**863,40 €**	**1054,60 €**	**762,60 €**	**924,20 €**
3 320	2I	Código	801333	801433	802333	802433
		Precio	**877,80 €**	**1073,80 €**	**774,60 €**	**940,20 €**
3 420	2D + E	Código	801334	801434	802334	802434
		Precio	**1054,20 €**	**1276,80 €**	**942,20 €**	**1132,80 €**
3 530	2D + F	Código	801335	801435	802335	802435
		Precio	**1067,40 €**	**1294,40 €**	**953,00 €**	**1147,20 €**
3 645	3E	Código	801336	801436	802336	802436
		Precio	**1075,80 €**	**1305,60 €**	**959,00 €**	**1155,20 €**
3 750	2E + F	Código	801337	801437	802337	802437
		Precio	**1089,00 €**	**1323,20 €**	**969,80 €**	**1169,60 €**
3 860	2F + E	Código	801338	801438	802338	802438
		Precio	**1102,20 €**	**1340,80 €**	**980,60 €**	**1184,00 €**
3 970	3F	Código	801339	801439	802339	802439
		Precio	**1115,40 €**	**1358,40 €**	**991,40 €**	**1198,40 €**
4 075	2F + G	Código	801340	801440	802340	802440
		Precio	**1142,40 €**	**1394,40 €**	**1013,60 €**	**1228,00 €**
4 180	2G + F	Código	801341	801441	802341	802441
		Precio	**1169,40 €**	**1430,40 €**	**1035,80 €**	**1257,60 €**
4 285	3G	Código	801342	801442	802342	802442
		Precio	**1196,40 €**	**1466,40 €**	**1058,00 €**	**1287,20 €**
4 410	F + G + I	Código	801343	801443	802343	802443
		Precio	**1193,40 €**	**1462,40 €**	**1055,00 €**	**1283,20 €**
4 510	2G + I	Código	801345	801445	802345	802445
		Precio	**1220,40 €**	**1498,40 €**	**1077,20 €**	**1312,80 €**
4 630	F + 2I	Código	801346	801446	802346	802446
		Precio	**1217,40 €**	**1494,40 €**	**1074,20 €**	**1308,80 €**

Para dimensiones superiores, consultarnos
(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.Ejemplo: para una estantería de 1900 mm, pedir los niveles completos B+C con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de plástico alimenticio. Estanterías completas, que se pueden montar.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO ANODISA

ESTANTERÍAS VUELTA - PARRILLAS DE POLIPROPILENO

CARACTERÍSTICAS			ESTANTERÍAS DE VUELTA 600 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)
1 395	A	Código	805313	805413
		Precio	**366,00 €**	**455,80 €**
1 500	B	Código	805314	805414
		Precio	**379,20 €**	**473,40 €**
1 610	C	Código	805316	805416
		Precio	**405,00 €**	**507,80 €**
1 715	D	Código	805317	805417
		Precio	**418,20 €**	**525,40 €**
1 825	E	Código	805318	805418
		Precio	**429,00 €**	**539,80 €**
1 935	F	Código	805319	805419
		Precio	**442,20 €**	**557,40 €**
2 040	G	Código	805320	805420
		Precio	**469,20 €**	**593,40 €**
2 150	H	Código	805321	805421
		Precio	**478,80 €**	**606,20 €**
2 260	I	Código	805322	805422
		Precio	**493,20 €**	**625,40 €**
2 380	2B	Código	805323	805423
		Precio	**655,80 €**	**810,00 €**
2 490	B + C	Código	805324	805424
		Precio	**681,60 €**	**844,40 €**
2 600	2C	Código	805325	805425
		Precio	**707,40 €**	**878,80 €**
2 700	C + D	Código	805326	805426
		Precio	**720,60 €**	**896,40 €**
2 805	2D	Código	805328	805428
		Precio	**733,80 €**	**914,00 €**
2 915	D + E	Código	805329	805429
		Precio	**744,60 €**	**928,40 €**
3 030	2E	Código	805330	805430
		Precio	**755,40 €**	**942,80 €**
3 140	E + F	Código	805331	805431
		Precio	**768,60 €**	**960,40 €**
3 245	2F	Código	805332	805432
		Precio	**781,80 €**	**978,00 €**
3 350	F + G	Código	805333	805433
		Precio	**808,80 €**	**1014,00 €**
3 455	2G	Código	805334	805434
		Precio	**835,80 €**	**1050,00 €**



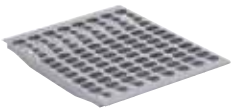
L : longitud pared contra pared.
Esta longitud está mencionada en la tabla al lado



(1) Para pedir niveles suplementarios,
referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.
Ejemplo: para una estantería de 2260 mm, pedir el nivel completo l y los elementos de ángulo con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de plástico alimenticio. Estanterías completas, que se pueden montar.

Para dimensiones superiores, consultarnos





L : longitud pared contra pared.Esta longitud está mencionada en la tabla al lado



(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.
Ejemplo: para una estantería de 2085 mm, pedir el nivel completo l y los elementos de ángulo con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de ,aluminio y las parrillas de plástico alimenticio. Estanterías completas, que se pueden montar.

Para dimensiones superiores, consultarnos

ESTANTERÍAS VUELTA - PARRILLAS DE POLIPROPILENO

CARACTERÍSTICAS			ESTANTERÍAS DE VUELTA 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)
1 220	A	Código	806312	806412
		Precio	**329,60 €**	**408,60 €**
1 325	B	Código	806313	806413
		Precio	**340,40 €**	**423,00 €**
1 435	C	Código	806314	806414
		Precio	**361,40 €**	**451,00 €**
1 540	D	Código	806315	806415
		Precio	**372,20 €**	**465,40 €**
1 650	E	Código	806316	806416
		Precio	**380,60 €**	**476,60 €**
1 760	F	Código	806317	806417
		Precio	**391,40 €**	**491,00 €**
1 865	G	Código	806318	806418
		Precio	**413,60 €**	**520,60 €**
1 975	H	Código	806319	806419
		Precio	**420,80 €**	**530,20 €**
2 085	I	Código	806320	806420
		Precio	**432,80 €**	**546,20 €**
2 205	2B	Código	806321	806421
		Precio	**589,00 €**	**723,60 €**
2 315	B + C	Código	806323	806423
		Precio	**610,00 €**	**751,60 €**
2 425	2C	Código	806324	806424
		Precio	**631,00 €**	**779,60 €**
2 525	C + D	Código	806325	806425
		Precio	**641,80 €**	**794,00 €**
2 630	2D	Código	806326	806426
		Precio	**652,60 €**	**808,40 €**
2 740	D + E	Código	806327	806427
		Precio	**661,00 €**	**819,60 €**
2 855	2E	Código	806328	806428
		Precio	**669,40 €**	**830,80 €**
2 965	E + F	Código	806329	806429
		Precio	**680,20 €**	**845,20 €**
3 070	2F	Código	806330	806430
		Precio	**691,00 €**	**859,60 €**
3 175	F + G	Código	806331	806431
		Precio	**713,20 €**	**889,20 €**
3 280	2G	Código	806332	806432
		Precio	**735,40 €**	**918,80 €**

ESTANTERÍAS DE BASE - PARRILLAS DE ALUMINIO

CARACTERÍSTICAS			PROFUNDIDAD 600 MM		PROFUNDIDAD 500 MM		PROFUNDIDAD 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)
805	A	Código	811308	811408	813308	813408	812308	812408
		Precio	**654,60 €**	**808,40 €**	**609,40 €**	**748,80 €**	**592,00 €**	**727,60 €**
910	B	Código	811309	811409	813309	813409	812309	812409
		Precio	**709,20 €**	**881,20 €**	**656,80 €**	**812,00 €**	**637,60 €**	**788,40 €**
1 020	C	Código	811310	811410	813310	813410	812310	812410
		Precio	**778,80 €**	**974,00 €**	**722,80 €**	**900,00 €**	**702,40 €**	**874,80 €**
1 125	D	Código	811311	811411	813311	813411	812311	812411
		Precio	**833,40 €**	**1046,80 €**	**770,20 €**	**963,20 €**	**748,00 €**	**935,60 €**
1 235	E	Código	811312	811412	813312	813412	812312	812412
		Precio	**885,60 €**	**1116,40 €**	**815,20 €**	**1023,20 €**	**791,20 €**	**993,20 €**
1 345	F	Código	811313	811413	813313	813413	812313	812413
		Precio	**940,20 €**	**1189,20 €**	**862,60 €**	**1086,40 €**	**836,80 €**	**1054,00 €**
1 450	G	Código	811314	811414	813314	813414	812314	812414
		Precio	**1011,00 €**	**1283,60 €**	**929,80 €**	**1176,00 €**	**902,80 €**	**1142,00 €**
1 560	H	Código	811315	811415	813315	813415	812315	812415
		Precio	**1062,00 €**	**1351,60 €**	**973,60 €**	**1234,40 €**	**944,80 €**	**1198,00 €**
1 670	I	Código	811316	811416	813316	813416	812316	812416
		Precio	**1117,80 €**	**1426,00 €**	**1022,20 €**	**1299,20 €**	**991,60 €**	**1260,40 €**
1 790	2B	Código	811317	811417	813317	813417	812317	812417
		Precio	**1321,80 €**	**1665,80 €**	**1218,00 €**	**1528,40 €**	**1182,60 €**	**1484,20 €**
1 900	B + C	Código	811318	811418	813318	813418	812318	812418
		Precio	**1391,40 €**	**1758,60 €**	**1284,00 €**	**1616,40 €**	**1247,40 €**	**1570,60 €**
2 010	2C	Código	811320	811420	813320	813420	812320	812420
		Precio	**1461,00 €**	**1851,40 €**	**1350,00 €**	**1704,40 €**	**1312,20 €**	**1657,00 €**
2 110	C + D	Código	811321	811421	813321	813421	812321	812421
		Precio	**1515,60 €**	**1924,20 €**	**1397,40 €**	**1767,60 €**	**1357,80 €**	**1717,80 €**
2 215	2D	Código	811322	811422	813322	813422	812322	812422
		Precio	**1570,20 €**	**1997,00 €**	**1444,80 €**	**1830,80 €**	**1403,40 €**	**1778,60 €**
2 325	D + E	Código	811323	811423	813323	813423	812323	812423
		Precio	**1622,40 €**	**2066,60 €**	**1489,80 €**	**1890,80 €**	**1446,60 €**	**1836,20 €**
2 440	2E	Código	811324	811424	813324	813424	812324	812424
		Precio	**1674,60 €**	**2136,20 €**	**1534,80 €**	**1950,80 €**	**1489,80 €**	**1893,80 €**
2 550	E + F	Código	811325	811425	813325	813425	812325	812425
		Precio	**1729,20 €**	**2209,00 €**	**1582,20 €**	**2014,00 €**	**1535,40 €**	**1954,60 €**
2 660	2F	Código	811326	811426	813326	813426	812326	812426
		Precio	**1783,80 €**	**2281,80 €**	**1629,60 €**	**2077,20 €**	**1581,00 €**	**2015,40 €**
2 765	F + G	Código	811327	811427	813327	813427	812327	812427
		Precio	**1854,60 €**	**2376,20 €**	**1696,80 €**	**2166,80 €**	**1647,00 €**	**2103,40 €**
2 870	2G	Código	811328	811428	813328	813428	812328	812428
		Precio	**1925,40 €**	**2470,60 €**	**1764,00 €**	**2256,40 €**	**1713,00 €**	**2191,40 €**



CARACTERÍSTICAS			PROFUNDIDAD 600 MM		PROFUNDIDAD 500 MM		PROFUNDIDAD 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)	3 niveles (1)	4 niveles (1)
2 990	F + I	Código	811329	811429	813329	813429	812329	812429
		Precio	**1961,40 €**	**2518,60 €**	**1789,20 €**	**2290,00 €**	**1735,80 €**	**2221,80 €**
3 095	G + I	Código	811330	811430	813330	813430	812330	812430
		Precio	**2032,20 €**	**2613,00 €**	**1856,40 €**	**2379,60 €**	**1801,80 €**	**2309,80 €**
3 205	H + I	Código	811332	811432	813332	813432	812332	812432
		Precio	**2083,20 €**	**2681,00 €**	**1900,20 €**	**2438,00 €**	**1843,80 €**	**2365,80 €**
3 320	2I	Código	811333	811433	813333	813433	812333	812433
		Precio	**2139,00 €**	**2755,40 €**	**1948,80 €**	**2502,80 €**	**1890,60 €**	**2428,20 €**
3 420	2D + E	Código	811334	811434	813334	813434	812334	812434
		Precio	**2359,20 €**	**3016,80 €**	**2164,40 €**	**2758,40 €**	**2102,00 €**	**2679,20 €**
3 530	2D + F	Código	811335	811435	813335	813435	812335	812435
		Precio	**2413,80 €**	**3089,60 €**	**2211,80 €**	**2821,60 €**	**2147,60 €**	**2740,00 €**
3 645	3E	Código	811336	811436	813336	813436	812336	812436
		Precio	**2463,60 €**	**3156,00 €**	**2254,40 €**	**2878,40 €**	**2188,40 €**	**2794,40 €**
3 750	2E + F	Código	811337	811437	813337	813437	812337	812437
		Precio	**2518,20 €**	**3228,80 €**	**2301,80 €**	**2941,60 €**	**2234,00 €**	**2855,20 €**
3 860	2F + E	Código	811338	811438	813338	813438	812338	812438
		Precio	**2587,20 €**	**3301,60 €**	**2349,20 €**	**3004,80 €**	**2279,60 €**	**2916,00 €**
3 970	3F	Código	811339	811439	813339	813439	812339	812439
		Precio	**2627,40 €**	**3374,40 €**	**2396,60 €**	**3068,00 €**	**2325,20 €**	**2976,80 €**
4 075	2F + G	Código	811340	811440	813340	813440	812340	812440
		Precio	**2698,20 €**	**3468,80 €**	**2463,80 €**	**3157,60 €**	**2391,20 €**	**3064,80 €**
4 180	2G + F	Código	811341	811441	813341	813441	812341	812441
		Precio	**2769,00 €**	**3563,20 €**	**2531,00 €**	**3247,20 €**	**2457,20 €**	**3152,80 €**
4 285	3G	Código	811342	811442	813342	813442	812342	812442
		Precio	**2839,80 €**	**3657,60 €**	**2598,20 €**	**3336,80 €**	**2523,20 €**	**3240,80 €**
4 410	F + G + I	Código	811343	811443	813343	813443	812343	812443
		Precio	**2875,80 €**	**3705,60 €**	**2623,40 €**	**3370,40 €**	**2546,00 €**	**3271,20 €**
4 510	2G + I	Código	811345	811445	813345	813445	812345	812445
		Precio	**2946,60 €**	**3800,00 €**	**2690,60 €**	**3460,00 €**	**2612,00 €**	**3359,20 €**
4 630	F + 2I	Código	811346	811446	813346	813446	812346	812446
		Precio	**2982,60 €**	**3848,00 €**	**2715,80 €**	**3493,60 €**	**2634,80 €**	**3389,60 €**

Para dimensiones superiores, consultarnos
(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.Ejemplo: para una estantería de 1900 mm, pedir los niveles completos B+C con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de aluminio. Estanterías completas, que se pueden montar.

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO ANODISA

ESTANTERÍAS VUELTA - PARRILLAS DE ALUMINIO

CARACTERÍSTICAS			ESTANTERÍAS DE VUELTA 600 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)
1 395	A	Código	815313	815413
		Precio	**660,60 €**	**848,60 €**
1 500	B	Código	815314	815414
		Precio	**715,20 €**	**921,40 €**
1 610	C	Código	815316	815416
		Precio	**784,80 €**	**1014,20 €**
1 715	D	Código	815317	815417
		Precio	**839,40 €**	**1087,00 €**
1 825	E	Código	815318	815418
		Precio	**891,60 €**	**1156,60 €**
1 935	F	Código	815319	815419
		Precio	**946,20 €**	**1229,40 €**
2 040	G	Código	815320	815420
		Precio	**1017,00 €**	**1323,80 €**
2 150	H	Código	815321	815421
		Precio	**1068,00 €**	**1391,80 €**
2 260	I	Código	815322	815422
		Precio	**1123,80 €**	**1466,20 €**
2 380	2B	Código	815323	815423
		Precio	**1327,80 €**	**1706,00 €**
2 490	B + C	Código	815324	815424
		Precio	**1397,40 €**	**1798,80 €**
2 600	2C	Código	815325	815425
		Precio	**1467,00 €**	**1891,60 €**
2 700	C + D	Código	815326	815426
		Precio	**1521,60 €**	**1964,40 €**
2 805	2D	Código	815328	815428
		Precio	**1576,20 €**	**2037,20 €**
2 915	D + E	Código	815329	815429
		Precio	**1628,40 €**	**2106,80 €**
3 030	2E	Código	815330	815430
		Precio	**1680,60 €**	**2176,40 €**
3 140	E + F	Código	815331	815431
		Precio	**1735,20 €**	**2249,20 €**
3 245	2F	Código	815332	815432
		Precio	**1789,80 €**	**2322,00 €**
3 350	F + G	Código	815333	815433
		Precio	**1860,60 €**	**2416,40 €**
3 455	2G	Código	815334	815434
		Precio	**1931,40 €**	**2510,80 €**



L : longitud pared contra pared. Esta longitud está mencionada en la tabla al lado



(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.
Ejemplo: para una estantería de 2260 mm, pedir el nivel completo l y los elementos de ángulo con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de aluminio. Estanterías completas, que se pueden montar.

Para dimensiones superiores, consultarnos





L : longitud pared contra pared. Esta longitud está mencionada en la tabla al lado



(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 383, y pedir los módulos utilizados.
Ejemplo: para una estantería de 2085 mm, pedir el nivel completo l y los elementos de ángulo con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de aluminio. Estanterías completas, que se pueden montar.

Para dimensiones superiores, consultarnos

ESTANTERÍAS VUELTA - PARRILLAS DE ALUMINIO

CARACTERÍSTICAS			ESTANTERÍAS DE VUELTA 500 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)
1 295	A	Código	817312	817412
		Precio	**617,60 €**	**791,60 €**
1 400	B	Código	817313	817413
		Precio	**488,00 €**	**854,80 €**
1 510	C	Código	817315	817415
		Precio	**731,00 €**	**942,80 €**
1 615	D	Código	817316	817416
		Precio	**778,40 €**	**1006,00 €**
1 725	E	Código	817317	817417
		Precio	**823,40 €**	**1066,00 €**
1 835	F	Código	817318	817418
		Precio	**870,80 €**	**1129,20 €**
1 940	G	Código	817319	817419
		Precio	**938,00 €**	**1218,80 €**
2 050	H	Código	817320	817420
		Precio	**981,80 €**	**1277,20 €**
2 160	I	Código	817321	817421
		Precio	**1030,40 €**	**1342,00 €**
2 280	2B	Código	817322	817422
		Precio	**1226,20 €**	**1571,20 €**
2 390	B + C	Código	817323	817423
		Precio	**1292,20 €**	**1659,20 €**
2 500	2C	Código	817324	817424
		Precio	**1358,20 €**	**1747,20 €**
2 600	C + D	Código	817325	817425
		Precio	**1405,60 €**	**1810,40 €**
2 705	2D	Código	817327	817427
		Precio	**1453,00 €**	**1873,60 €**
2 815	D + E	Código	817328	817428
		Precio	**1498,00 €**	**1933,60 €**
2 930	2E	Código	817329	817429
		Precio	**1543,00 €**	**1993,60 €**
3 040	E + F	Código	817330	817430
		Precio	**1590,40 €**	**2056,80 €**
3 145	2F	Código	817331	817431
		Precio	**1637,80 €**	**2120,00 €**
3 250	F + G	Código	817332	817432
		Precio	**1705,00 €**	**2209,60 €**
3 355	2G	Código	817333	817433
		Precio	**1772,20 €**	**2299,20 €**

ESTANTERÍAS MODULARES DE ALUMINIO ANODISA



ESTANTERÍAS VUELTA - PARRILLAS DE ALUMINIO

CARACTERÍSTICAS			ESTANTERÍAS DE VUELTA 425 MM	
Longitud mm	Travesaños utilizados		3 niveles (1)	4 niveles (1)
1 220	A	Código	816312	816412
		Precio	**591,20 €**	**757,40 €**
1 325	B	Código	816313	816413
		Precio	**636,80 €**	**818,20 €**
1 435	C	Código	816314	816414
		Precio	**701,60 €**	**904,60 €**
1 540	D	Código	816315	816415
		Precio	**747,20 €**	**965,40 €**
1 650	E	Código	816316	816416
		Precio	**790,40 €**	**1023,00 €**
1 760	F	Código	816317	816417
		Precio	**836,00 €**	**1083,80 €**
1 865	G	Código	816318	816418
		Precio	**902,00 €**	**1171,80 €**
1 975	H	Código	816319	816419
		Precio	**944,00 €**	**1227,80 €**
2 085	I	Código	816320	816420
		Precio	**990,80 €**	**1290,20 €**
2 205	2B	Código	816321	816421
		Precio	**1181,80 €**	**1514,00 €**
2 315	B + C	Código	816323	816423
		Precio	**1246,60 €**	**1600,40 €**
2 425	2C	Código	816324	816424
		Precio	**1311,40 €**	**1686,80 €**
2 525	C + D	Código	816325	816425
		Precio	**1357,00 €**	**1747,60 €**
2 630	2D	Código	816326	816426
		Precio	**1402,60 €**	**1808,40 €**
2 740	D + E	Código	816327	816427
		Precio	**1445,80 €**	**1866,00 €**
2 855	2E	Código	816328	816428
		Precio	**1489,00 €**	**1923,60 €**
2 965	E + F	Código	816329	816429
		Precio	**1534,60 €**	**1984,40 €**
3 070	2F	Código	816330	816430
		Precio	**1580,20 €**	**2045,20 €**
3 175	F + G	Código	816331	816431
		Precio	**1646,20 €**	**2133,20 €**
3 280	2G	Código	816332	816432
		Precio	**1712,20 €**	**2221,20 €**



L : longitud pared contra pared.
Esta longitud está mencionada en la tabla al lado



(1) Para pedir niveles suplementarios, referirse a la tabla de los niveles completos, página 379, y pedir los módulos utilizados.
Ejemplo: para una estantería de 2260 mm, pedir el nivel completo l y los elementos de ángulo con arreglo al nombre que necesita.

Atención : los precios anteriormente mencionados incluyen la estructura de aluminio y las parrillas de aluminio. Estanterías completas, que se pueden montar.

Para dimensiones superiores, consultarnos

ESTANTERÍAS MÓVILES DE ALUMINIO

- Para facilitar la limpieza en cámaras de frío o disponer de zonas de almacenamiento cerca de puestos de producción.
- Conjuntos equipados con 4 ruedas fabricadas en un material compuesto, 2 de ellas con frenos.
- NB: para garantizar la rigidez, los módulos se entregan con una barra transversal de seguridad.
- Carga máxima: 60 kg por ml y nivel. Carga máxima entre dos escaleras: 200 kg.
- Altura total : 1845 mm.



CARACTERÍSTICAS			PROFUNDIDAD 600 MM		PROFUNDIDAD 425 MM	
			Parrillas de polipropileno	Parrillas de aluminio	Parrillas de polipropileno	Parrillas de aluminio
Longitud mm	Travesaños utilizados		4 niveles (1)	4 niveles (1)	4 niveles (1)	4 niveles (1)
805	A	Código	821401	831401	822401	832401
		Precio	**607,60 €**	**1000,40 €**	**570,80 €**	**919,60 €**
910	B	Código	821402	831402	822402	832402
		Precio	**625,20 €**	**1073,20 €**	**585,20 €**	**980,40 €**
1 020	C	Código	821403	831403	822403	832403
		Precio	**659,60 €**	**1166,00 €**	**613,20 €**	**1066,80 €**
1 125	D	Código	821404	831404	822404	832404
		Precio	**677,20 €**	**1238,80 €**	**627,60 €**	**1127,60 €**
1 235	E	Código	821405	831405	822405	832405
		Precio	**691,60 €**	**1308,40 €**	**638,80 €**	**1185,20 €**
1 345	F	Código	821406	831406	822406	832406
		Precio	**709,20 €**	**1381,20 €**	**653,20 €**	**1246,00 €**
1 450	G	Código	821407	831407	822407	832407
		Precio	**745,20 €**	**1475,60 €**	**682,80 €**	**1334,00 €**

PIEZAS SUELTAS PARA NUESTRAS ESTANTERÍAS



ESCALERA DE ALUMINIO ANODIZADO DE 15 MICRAS

Estas escaleras están equipadas de 3 juegos de tacos posicionados a igual distancia de cada traversaño de tal manera que se ofrezca un total de 7 niveles potenciales.

P mm	Anc mm	Alt mm	Parte larguero mm	Parte barrote mm	Código	Precio
600	600	1730	32 x 28	10 x 30	807101	**96,60 €**
425	425	1730	32 x 28	10 x 30	807102	**92,60 €**
500	500	1730	32 x 28	10 x 30	807103	**95,60 €**



TRAVESAÑO ALUMINIO ANODIZADO 15 MICRONES SECCIÓN 25 X 36 MM

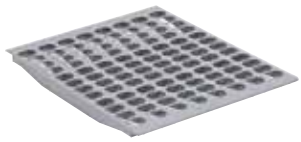
Estos travesaños se adaptan sobre nuestros tres modelos de estanterías : Profundidades 600, 500 y 425 . Ver modulos página 371.

	L mm	Código	Precio
Para modulo A	800	808001	**17,20 €**
Para modulo B	905	808002	**18,60 €**
Para modulo C	1015	808003	**19,60 €**
Para modulo D	1125	808004	**21,00 €**
Para modulo E	1230	808005	**22,00 €**
Para modulo F	1340	808006	**23,40 €**
Para modulo G	1450	808007	**24,60 €**
Para modulo H	1560	808008	**25,40 €**
Para modulo I	1665	808009	**27,00 €**



ELEMENTO DE ÁNGULO ACERO INOXIDABLE

	Código	Precio
Para estantería P600 mm	807501	**34,20 €**
Para estantería P425 mm	807502	**30,60 €**
Para estantería P500 mm	807503	**34,60 €**



PARRILLA DE POLIPROPILENO

P mm	L mm	(*)	Código	Precio
Para estantería P 600 mm				
530	325	(a)	809011	**9,80 €**
530	433	(b)	809012	**11,40 €**
Para estantería P 425 mm				
354	325	(a)	809111	**6,60 €**
354	433	(b)	809112	**7,40 €**

Resistencia de las parillas :
De -20°C hasta +60°C.



PARRILLA DE ALUMINIO

P mm	L mm	(*)	Código	Precio
Para estantería P 600 mm				
530	325	(a)	809301	**52,00 €**
530	433	(b)	809302	**67,40 €**
Para estantería P 500 mm				
430	325	(a)	809401	**46,00 €**
430	433	(b)	809402	**59,00 €**
Para estantería P 425 mm				
354	325	(a)	809501	**44,40 €**
354	433	(b)	809502	**56,80 €**

(*) Ver modulos página 371.

NIVEL COMPLETO :
PARRILLAS DE POLIPROPILENO + TRAVESAÑOS

Parrillas + travesaños - 1	Código	Precio
Profondidad : 600 mm		
A	809601	**55,60 €**
B	809602	**60,00 €**
C	809603	**68,60 €**
D	809604	**73,00 €**
E	809605	**76,60 €**
F	809606	**81,00 €**
G	809607	**90,00 €**
H	809608	**93,20 €**
I	809609	**98,00 €**
Profondidad : 425 mm		
A	809621	**48,40 €**
B	809622	**52,00 €**
C	809623	**59,00 €**
D	809624	**62,60 €**
E	809625	**65,40 €**
F	809626	**69,00 €**
G	809627	**76,40 €**
H	809628	**78,80 €**
I	809629	**82,80 €**

NIVEL COMPLETO :
PARRILLAS DE ALUMINIO + TRAVESAÑOS

Parrillas + travesaños - 2	Código	Precio
Profondidad 600 mm		
A	809701	**153,80 €**
B	809702	**172,00 €**
C	809703	**195,20 €**
D	809704	**213,40 €**
E	809705	**230,80 €**
F	809706	**249,00 €**
G	809707	**272,60 €**
H	809708	**289,60 €**
I	809709	**308,20 €**
Profondidad 500 mm		
A	809711	**139,40 €**
B	809712	**155,20 €**
C	809713	**177,20 €**
D	809714	**193,00 €**
E	809715	**208,00 €**
F	809716	**223,80 €**
G	809717	**246,20 €**
H	809718	**260,80 €**
I	809719	**277,00 €**
Profondidad 425 mm		
A	809721	**135,60 €**
B	809722	**150,80 €**
C	809723	**172,40 €**
D	809724	**187,60 €**
E	809725	**202,00 €**
F	809726	**217,20 €**
G	809727	**239,20 €**
H	809728	**253,20 €**
I	809729	**268,80 €**





CONJUNTO ESTANTE GASTRO "BÁSICO" INCLUYENDO LA ESTRUCTURA DE ALUMINIO Y LAS PARRILLAS DE PLÁSTICO

Este conjunto permite montar una estantería de fondo 600 mm o 425 mm con parrillas de plástico. 4 niveles con espacios de 480 mm
Profundidad : total 600 mm
Profundidad : total 425 mm
Longitud total : 1020 mm
Dimensiones del cartón : 1980 x 660 x 110 mm - Peso : 20 kg

P mm	Código	Precio
600	893001	**502,60 €**
425	893002	**456,20 €***

CONJUNTO ESTANTE GASTRO "ADICIONAL" INCLUYENDO LA ESTRUCTURA DE ALUMINIO Y LAS PARRILLAS DE PLÁSTICO

Este conjunto permite montar una estantería adicional de fondo 600 mm o 425 mm con parrillas de plástico. 4 niveles con espacios de 480 mm.
Profundidad : total 600 mm
Profundidad : total 425 mm
Longitud total : 985 mm - Con el conjunto básico, longitud total : 2010 mm.
Cuidado : Se puede utilizar este conjunto adicional sólo con el conjunto "básico"
Dimensiones del cartón : 1980 x 660 x 110 mm - Peso : 17 kg

P mm	Código	Precio
600	893301	**408,85 €**
425	893302	**366,25 €***

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com



1 I



2 I

ESTANTERÍAS MÓVILES - ACERO INOXIDABLE
ESTANTERÍAS MURALES



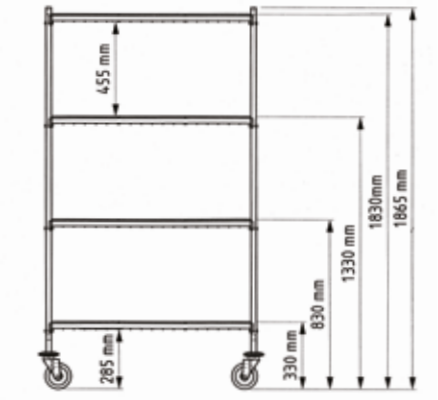
- Fácil y resistente: tornillos de acero inoxidable
- Carga máxima: 30 kg por parrilla y 300 kg para distribuir en la estantería.
- Larga vida útil de los materiales (inoxidables) para un uso en CHR.
- Perfecta rigidez de la estructura (Perfil cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm).
- Resistencia de las parillas : De -20°C hasta +60°C.



A



B



A B

a	a	a

b	b	b

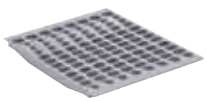
a y b son las dos longitudes de parillas disponibles

ESTANTERÍA MÓVIL, LONGITUD 1100 MM

Modulo mm	L mm	P mm	Esp. entre bandejas mm	Código	Precio
A	1 100	610	455	819601	**1065,00 €**
A	1 100	435	455	819603	**1015,00 €**

ESTANTERÍA MÓVIL, LONGITUD 1425 MM

Modulo mm	L mm	P mm	Esp. entre bandejas mm	Código	Precio
B	1 425	610	455	819801	**1150,00 €**
B	1 425	435	455	819803	**1090,00 €**



PARRILLA DE POLIPROPILENO

P mm	L mm	(*)	Código	Precio
Para estantería P 600 mm				
530	325	(a)	809011	**9,80 €**
530	433	(b)	809012	**11,40 €**
Para estantería P 425 mm				
354	325	(a)	809111	**6,60 €**
354	433	(b)	809112	**7,40 €**

(*) Ver modulos página 371.



ESCALERA DE ACERO INOXIDABLE PARA ESTANTERÍAS MÓVILES

Equipadas con dos ruedas de material c ompuesto con frenos.

P mm	P mm	Alt mm	Parte larguero mm	Parte barrote mm	Código	Precio
600	610	1865	25x25	25x25	819904	**278,00 €**
425	435	1865	25x25	25x25	819905	**272,00 €**

TRAVESAÑO DE ACERO INOXIDABLE

Estos travesaños se adaptan sobre nuestros modelos de estanterías :
Prof. 600 mm y 425 mm. Sección 25x25mm.



L mm		Código	Precio
Para módulo de 975 mm de largo			
997	A	819907	**49,80 €**
Para módulo de 1300 mm de largo			
1 322	B	819908	**57,40 €**



ESTANTERÍA MURAL
Espesor 1,2 mm. Bolsa de tornillos de inox entregada para la fijación mural.

L mm	P mm	Alt. mm	Código	Precio
1 000	375	165	845110	**198,00 €**
1 600	375	165	845116	**242,00 €**



ESTANTERÍA MURAL PARA BOTELLAS
Dimensiones utiles para el almacenamiento : 640 x 95 mm. Bolsa de tornillos de inox entregada para la fijación mural.

L mm	P mm	Alt. mm	Código	Precio*
650	105	110	846007	**97,40 €**



ESCALERA MURAL PLEGABLE PARA PLACAS
De acero inoxidable.
Fondo de escalera plegable: 50 mm,
10 niveles con separaciones de 90 mm.
Carga máxima por nivel: 10 kg.
Cierre de los brazos en las dos posiciones abierta / cerrada.
Compatible con placas o rejillas de 600 x 400 y GN 1/1.
Bolsa de tornillos de inox entregada para la fijación mural.

L mm	P Plegada	P Desplegada	Alt. mm	Código	Precio*
455	53	380	997	845010	**401,00 €**



ESCALA DE INSTALACIÓN
Se coloca en la superficie de trabajo.
Estructura móvil plegable para una colocación fácil.
Sistema de bloqueo de las posiciones abierta y cerrada.
Capacidad para 5 niveles de GN 1/1.
Carga total máxima: 40 kg.
Estructura de acero inoxidable.
4 patas antideslizantes

L mm	P mm	Alt. mm	Espacio mm entre niveles	Código	Precio*
383	555	448	75	845015	**504,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com









- Especialmente adaptada para el almacenamiento de utensilios de cocina en restauración comercial, esta estantería "multi-uso" se integra fácilmente por su diseño y ofrece una gran capacidad de almacenamiento para un espacio reducido.
- Facilidad de limpieza.
- Fijación mural fácil y rápida.
  NB : la fijación mural (los tornillos no suministrados) se efectuará con clavijas que se adaptan a la naturaleza de la pared y preferiblemente con tornillos inoxidables.
- Para almacenar diversos artículos en la cocina : baterías de cocina, sartenes, utensilios etc...
- Carga máxima total : 50 kg repartidos.

GRAN CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO PARA UN ESPACIO REDUCIDO



Una superficie en la parte alta para almacenar artículos voluminosos.



Barras de suspensión (directamente o con ganchos) en la parte inferior para cacerolas, sartenes, cucharones, espumaderas, etc...



ESTANTERÍAS PARA UTENSILOS

Modelos			
Longitud total		800 mm	1200 mm
Profundidad total		400 mm	400 mm
Altura total		300 mm	300 mm
Carga máxima		50 kg	50 kg
Peso neto		6 kg	8 kg
Estantería para utensilos	Código	845608	845612
	Precio*	**248,00 €**	**302,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

- Posibilidad de instalación en las paredes que lleven mangas protectoras de los conductores eléctricos, tuberías, cuadros de distribución eléctrica...
- Optimización de todas las paredes de la cocina
- Formas diseñadas para facilitar el escurrimiento del agua durante la limpieza.
- Montaje y fijación con pernos (tornillos de acero inoxidable suministrados).
- Carga máxima de 50 kg distribuidos en toda la superficie.
- Adventencia : los tornillos y las clavijas de fijación, no suministrados, han de dimensionarse en función del tipo de las paredes.





De diseño único, estos estantes proporcionan una modularidad de colocación "tridimensional".
Especialmente adaptados en la restauración para optimizar el almacenamiento en paredes de aprovechamiento difícil.

ESTANTERÍAS MURALES MODULARES

Modelos		Pequeño modelo	Gran modelo
Longitud total		800 mm	1200 mm
Profundidad total		470 mm	470 mm
Altura total		1000 mm	1000 mm
Carga máxima (para nivele)		50 kg	50 kg
Peso neto		12 kg	18 kg
Estantería mural modular (entregada con 2 niveles)	Código	845618	845622
	Precio*	**468,00 €**	**539,00 €**
OPCIONES			
1 - Montante de cremallera	Código	845635	845635
	Precio	**35,60 €**	**35,60 €**
2 - Nivel solo	Código	845630	845631
	Precio	**99,60 €**	**138,00 €**
3 - Consola para soporte de nivel**	Código	845637	845637
	Precio	**46,80 €**	**46,80 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

** Atención: para poder constituir un nivel adicional, es necesario pedir 2 consolas ref. 845637.(Se entregan los tornillos de acero inoxidable para el montaje).



1 Modular en altura: montantes con cremalleras de acero inoxidable de 1 m de alto que ofrecen 9 posiciones con paso de 107 mm.
2 Modular lateralmente: amplitud de 165 mm (evitar armario eléctrico o mueble).
3 Modular en profundidad: dejando un espacio libre contra la pared de 25 a 70 mm.


1 I


2 I


3 I

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Cestas con base de 75 mm de altura útil en polipropileno.
- Realces de 40 mm de altura útil con o sin tabique de polipropileno.
- Union con clips.

+ eficaz

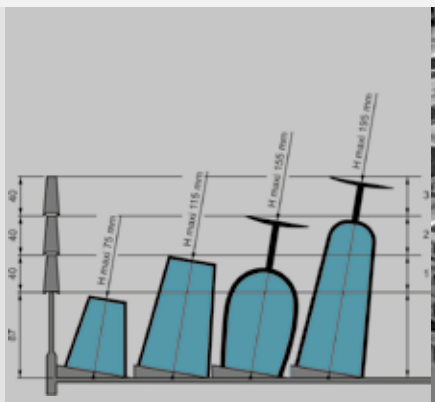
- Perfectamente compatible con las máquinas de accionamiento central o lateral.
- Los dibujos del fondo y de las paredes han sido diseñados para permitir una perfecta circulación del agua de lavado.
- Realce con o sin paredes.
- Cestas para vasos : Fondo con barras de inclinación de la cristalería para un mejor secado : evacuación del agua de la cristalería a pie (salvo el de 49 vasos, que se coloca derecho).
- Una protección completa contra la rotura durante la manipulación.

+ fácil manutención

- Clips de colores para identificar mejor el contenido de los casilleros.
- Asas en todos los lados para facilitar la manipulación.
- Fácil de apilar para ganar espacio en la cocina.

+ ecológico

- Totalmente reciclable al final de la vida útil (polipropileno).







COMO TIENE QUE ELEGIR SU CESTA DE VASOS

Hemos indicado para cada caja, el díametro máximo de los vasos que se pueden colocar en los compartimientos.
El sistema BOURGEAT está compuesto :

- **on una cesta de base, con o sin paredes de una altura útil constante para todos los modelos de 75 mm.**
- **Realces con paredes (de una altura útil de 40 mm) para las cestas con vasos.**
- **Realces sin paredes (de una altura útil de 40 mm) adaptándose a todos los modelos de cestas.**

Estos distintos elementos se pueden "combinar" entre ellos: es posible alternar en un mismo casillero realces con o sin tabique.
El cuadro mencionado por encima le ayudará cuando tenga que preparar un pedido.

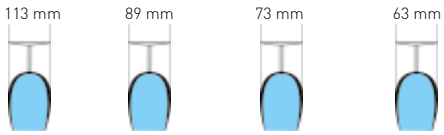
CESTAS DE LAVADO

CONCEBIDOS PARA UN LAVADO ÓPTIMO DE LA VAJILLA



CESTAS DE LAVADO





CESTAS DE LAVADO PARA VASOS

Modelos					
Número de vasos		**16**	**25**	**36**	**49**
Longitud total		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Anchura total		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Altura total		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Longitud de paredes		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Anchura de paredes		115 mm	91 mm	75 mm	65 mm
Altura de paredes		87 mm	87 mm	87 mm	87 mm
Peso neto		1,6 kg	1,7 kg	1,8 kg	2 kg
Cesta de base con paredes	Código	815016	815025	815036	815049
	Precio*	**75,20 €**	**75,20 €**	**75,20 €**	**75,20 €**
ACCESORIOS					
1 - Realce con paredes - Alt. 40mm	Código	815516	815525	815536	815549
	Precio*	**36,80 €**	**36,80 €**	**36,80 €**	**36,80 €**
2 - Realce sin paredes - Alt. 40mm	Código	811700	811700	811700	811700
	Precio*	**33,40 €**	**33,40 €**	**33,40 €**	**33,40 €**
3 - Tapa	Código	816550	816550	816550	816550
	Precio*	**53,00 €**	**53,00 €**	**53,00 €**	**53,00 €**
7 - Clips blancos - para paquete de 10 piezas	Código	817015	817015	817015	817015
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips azules - para paquete de 10 piezas	Código	817016	817016	817016	817016
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips verdes - para paquete de 10 piezas	Código	817017	817017	817017	817017
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips rojos - para paquete de 10 piezas	Código	817018	817018	817018	817018
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips amarillos - para paquete de 10 piezas	Código	817019	817019	817019	817019
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

1 | 

2 | 

3 | 

4 | 

- Estas cestas de polipropileno reciclable aseguran una protección óptima de la vajilla.
- Perfectamente compatible con las máquinas de accionamiento central o lateral.
- Los dibujos del fondo y de las paredes han sido diseñados para permitir una perfecta circulación del agua de lavado, un secado óptimo y rápido, con una barra de inclinación para copas.
- **Cajas de cristalería (copas, vasos): modelos inclinados (salvo el de 49 vasos, que se coloca derecho).**
- Clips de color opcional de ABS alimentario para facilitar la identificación.

Cesta de base con cuñas - 811000:
- Compatible con bandejas de una longitud máxima de 460 mm. Para otras dimensiones, véase ref. : 813011 a continuación. Distancia entre las cuñas : 50 mm.

Cesta de base con cuñas - 813011 :
- istancia entre las "cuñas" 45 mm. Indispensable para las bandejas de longitud superior a 460 mm. Para 9 bandejas.

Cubilete para cubiertos :
- Este cubilete ha sido pensado para que pueda adaptarse a nuestra cesta de base ref. 812010 o 812037, la cual está equipada de un realce ref. 811700.





CESTAS DE LAVADO

Modelos		Cesta con fondo malla 10 x 10 mm	Cesta con fondo malla 37 x 37 mm	Cesta con cuñas Alt. 65 mm	Cesta con cuñas Alt. 70 mm
Longitud total		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Anchura total		500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Altura total		100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Peso neto		1,4 kg	1,3 kg	1,6 kg	1,6 kg
Cesta de base	Código	812010	812037	811000	813011
	Precio*	**69,80 €**	**69,80 €**	**69,80 €**	**69,80 €**
ACCESORIOS					
2 - Realce sin paredes - Alt. 40mm	Código	811700	811700	811700	
	Precio*	**33,40 €**	**33,40 €**	**33,40 €**	
3 - Tapa	Código	816550	816550	816550	816550
	Precio*	**53,00 €**	**53,00 €**	**53,00 €**	**53,00 €**
4 - Cubilete para cubiertos	Código	817010	817010		
	Precio*	**5,60 €**	**5,60 €**		
5 - Rejilla de protección de acero inoxidable	Código	817546	817546		
	Precio	**68,40 €**	**68,40 €**		
6 - Cesta para 200 hasta 250 cubiertos 8 compartimientos - LxPxA : 430 x 210 x 150 mm	Código	818008	818008		
	Precio*	**54,40 €**	**54,40 €**		
7 - Clips blancos - para paquete de 10 piezas	Código	817015	817015	817015	817015
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips azules - para paquete de 10 piezas	Código	817016	817016	817016	817016
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips verdes - para paquete de 10 piezas	Código	817017	817017	817017	817017
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips rojos - para paquete de 10 piezas	Código	817018	817018	817018	817018
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**
7 - Clips amarillos - para paquete de 10 piezas	Código	817019	817019	817019	817019
	Precio*	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**	**24,40 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

5 | 

6 | 

7 | 

CESTAS DE LAVADO

BASE CON RUEDAS

- Modelo 797106 : 500 x 500 mm. Bandeja amovible termoformada. Con empuñadora de transporte.
- Modelo 797306 : 500 x 500 mm. Bandeja soldada de acero inoxidable. Con empuñadora de transporte.
  Todos nuestros carros son equipados con ruedas de materiales compuestos Ø 125 mm, dos de ellas con frenos por razones de seguridad. Nuestras ruedas satisfacen con las exigencias del Label NF Higiene alimenticia. Mantenimiento a temperatura de las ruedas : -10°C/+40°C.

CARRO CON GUIAS

- 776706 : Diseño de acero inoxidable. Estructura en arcos curvados con refuerzos soldados. Ruedas de 125 mm de diámetro de chapa inox. Mantenimiento a temperatura de las ruedas: -20°C / +60°C.







CARROS PARA CESTAS DE LAVADO

Modelos		Base con ruedas	Base reforzada con ruedas	Carro con guias 7 niveles
Longitud total		670 mm	731 mm	630 mm
Anchura total		580 mm	634 mm	700 mm
Altura total		1050 mm	1050 mm	1700 mm
Carga máxima		50 kg	80 kg	250 kg
Peso neto		7,5 kg	9 kg	16,5 kg
Carros	Código	797106	797306	776706
	Precio	**419,00 €**	**393,00 €**	**698,00 €**



Encuentre la cristalería en el catálogo

IN SITU





HIGIENE

LAVAMANOS

PUESTO DE HIGIENE ECOLÓGICO AQUARIS	**396 - 398**
CUBA OVAL "MONOBLOQUE"	**399**
CUBA REDONDA	**400**
LAVAMANOS MÓVIL	**401**

DESCONTAMINACIÓN

ARMARIOS PARA CUCHILLOS	**402**
DESINSECTADORES	**403**

COLECTA DE LOS RESIDUOS

MESAS DE SEPARACIÓN	**404 - 413**
CUBOS DE BASURA	**414 - 415**
CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA	**415**

https://blog.matferbourgeat.com/tag/hygiene/

- ¡Se acabaron las manos mal lavadas! El 100 % de los lavados cumple con los protocolos de higiene (agua y jabón, contacto y fricción, enjuague). Seguridad garantizada para todos los operarios de la cocina profesional.
- ¡Se acabaron los derroches! Ahorre un 90% de consumo de agua respecto a un lavamanos de mando femoral. Un gesto fácil y esencial que nos hace "eco-responsables".
- Dada la poca cantidad de agua consumida, se conecta únicamente a la toma de agua fría (modelo sin mezclador). Reducción de los trabajos de instalación y mantenimiento. Ayuda a reducir el riesgo de legionela en las redes.
- Sistema "Smixin Techlonogíe"(*) integrado (patente internacional). Los parámetros técnicos del puesto de higiene equipado con "Smixin Inside" garantiza la constancia y el control del consumo de agua, jabón y electricidad.

+ seguro
- El 100 % de los lavados son eficaces y conformes a las normas de higiene.
- Detección y funcionamiento sin contacto (agua, jabón.
- Visualización por LED del funcionamiento de los ciclos de lavado.

+ confort y limpieza
- Cuba de tamaño adecuado para un buen acceso de las manos al lavado.
- Reducción de las salpicaduras y proyecciones de agua (poca cantidad de agua a baja presión).

+ completo
- Equipado con un colector residual extraíble de 17 litros y cubretuberías.

+ económico
- 21 cl de agua bastan para un lavado completo.
- Tecnología patentada "Smixin Inside" que permite ahorrar unos 20 000 litros de agua al año por cada lavamanos.





Un ciclo de lavado completo, 3 en 1

¿LE PREOCUPA EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN BACTERIANA?
Con solo presentar las manos, se vierte una dosis precisa de agua y jabón (ajustable y constante) que garantiza un lavado correcto (testado y aprobado en laboratorio) y evita caer en el "simple enjuague con agua".

¿LE PREOCUPA EL DESPERDICIO DE AGUA?
Ahorre hasta un 90% de agua comparado con un lavamanos convencional.

¿LE PREOCUPA EL AHORRO ENERGÉTICO?
Aquaris puede conectarse a la toma de agua fría, con lo que ahorra el gasto de calentar el agua y reduce el riesgo de legionelosis en la red.

¿QUIERE AHORRAR JABÓN?
Puede configurar la cantidad de jabón justa que debe dispensarse en cada lavado, controlando así el gasto y ahorrando jabón.



Solo 21 cl

1 **Distribución de agua y jabón**

2 **Parada para fricción de las manos**

3 **Distribución de agua para aclarado**

AQUARIS

EL LEVADO DE MANOS, SEGURO Y ECONÓMICO



Encuentre el vídeo de Aquaris

LAVAMANOS



- Asegurar un nivel de higiene constante y óptimo de todos los operarios.
- Prevenir los riesgos sanitarios relacionados con la higiene manual en la cocina.
- Un uso correcto de elementos esenciales (agua, jabón) para instaurar un comportamiento ecológico en la vida cotidiana.
- Dosificación uniforme y mezcla homogénea de agua/jabón/aire.
- **Cada puesto de higiene se suministra con una recarga de jabón, una cabeza de mezcla y la pieza de fijación mural.**

Calentador de agua opcional :

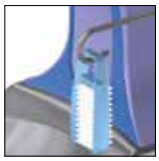
- Termostato de regulación electrónica con pantalla digital y ajuste con botones sensibles para ajustar la temperatura de salida. Termostato de seguridad. Cable de alimentación con clavija de 1,5 m.



PUESTO DE HIGIENE AQUARIS

Modelos		Modelos a alimentación por red		Modelos con pilas[1]	
		Para muro plano	Para muro en ángulo recto	Para muro plano	Para muro en ángulo recto
Longitud total		395 mm	395 mm	395 mm	395 mm
Anchura total		388 mm	411 mm	388 mm	411 mm
Altura total		403 mm	403 mm	403 mm	403 mm
Longitud de la cuba		380 mm	380 mm	380 mm	380 mm
Anchura de la cuba		260 mm	260 mm	260 mm	260 mm
Altura de la cuba		72 mm	72 mm	72 mm	72 mm
Capacidad de la cuba		3 L	3 L	3 L	3 L
Potencia		24 W	24 W	-	-
Tensión - Monofásico 50/60 Hz		100 - 240 V	100 - 240 V	12 V	12 V
Peso neto		5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Modelo sin mezclador	Código	852001	852002	852021	852022
	Precio	**872,00 €**	**872,00 €**	**994,00 €**	**994,00 €**
Modelo con mezclador	Código	852011	852012	852023	852024
	Precio	**903,00 €**	**903,00 €**	**1030,00 €**	**1030,00 €**
ACCESORIOS					
2 - Cabezal de mezcla	Código	852107	852107	852107	852107
	Precio	**40,20 €**	**40,20 €**	**40,20 €**	**40,20 €**
1 - Cepillo de uñas con soporte de varilla	Código	852106	852106	852106	852106
	Precio	**23,60 €**	**23,60 €**	**23,60 €**	**23,60 €**
3 - Colector de residuos y cubretuberías	Código	852110	852110	852110	852110
	Precio	**188,00 €**	**188,00 €**	**188,00 €**	**188,00 €**
4 - Calentador de agua (230 V monofase 50/60 Hz - 800 W - 3,5 A - IP 25)	Código	852112	852112		
	Precio	**352,00 €**	**352,00 €**		
5 - Kit de 4 recargas de jabón	Código	852102	852102	852102	852102
	Precio	**179,00 €**	**179,00 €**	**179,00 €**	**179,00 €**

[1] Funciona con 8 pilas alcalinas LR14 incluidas.

1 

2 

3 

4 

5 

- Facilidad de limpieza: cuba y placa posterior embutidas de una sola pieza "monobloque" de acero inoxidable, sin junta.
- Limitación de los riesgos de acumulación de bacterias: sin asperidades ni cavidades.
- Mandos sin contacto manual (palanca de rodilla y electrónico).
- Facilidad y robustez (tornillos de acero inoxidable suministrados).
- Dimensiones y estética optimizadas.
- Conexiones a la red con racores 15/21.
- Suministrados con sifón.
- Para los modelos con pilas : grifo accionado mediante célula electrónica. Alimentación: batería de litio (incluida). Duración: 350.000 ciclos.
- Depósito de jabón desmontable (por destornillamiento manual) para llenarlo.









LAVAMANOS CUBA OVAL "MONOBLOC"

Modelos		Modelo de mando femoral	Modelo con control electrónico por cable	Modelo con control electrónico por batería
Longitud total		430 mm	430 mm	430 mm
Anchura total		375 mm	375 mm	375 mm
Altura total		580 mm	580 mm	580 mm
Longitud de la cuba		380 mm	380 mm	380 mm
Anchura de la cuba		285 mm	285 mm	285 mm
Altura de la cuba		100 mm	100 mm	100 mm
Capacidad de la cuba		6 L	6 L	6 L
Potencia		-	15 W	-
Tensión		-	230 V Monofásico	4,5 V
Peso neto		6 kg	6,5 kg	6 kg
Lavamanos convencional	Código	850700	851601	851605
	Precio	**494,00 €**	**847,00 €**	**949,00 €**
Lavamanos con bomba de jabón y cepillo de uñas	Código	850800	851701	851705
	Precio	**615,00 €**	**964,00 €**	**1070,00 €**
Lavamanos con cepillo de uñas	Código	850801	851401	851405
	Precio	**539,00 €**	**891,00 €**	**994,00 €**
ACCESORIOS				
1 - Distribuidor de jabón autoadhesivo - Capacidad 0,5 L	Código	853001	853001	853001
	Precio	**43,60 €**	**43,60 €**	**43,60 €**
2 - Cubo de basura de polietileno con soporte de hilo de acero inoxidable - Capacidad 20 L	Código	853005	853005	853005
	Precio	**114,00 €**	**114,00 €**	**114,00 €**
3 - Dispensador de papel (par rollos con devanado central de 210 mm de diámetro máximo).	Código	853010	853010	853010
	Precio*	**52,60 €**	**52,60 €**	**52,60 €**
4 - Cubretuberías	Código	853015	853015	853015
	Precio	**80,80 €**	**80,80 €**	**80,80 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

LAVAMANOS



- Hechos de acero inoxidable.
- Mandos sin contacto manual (palanca de rodilla).
- Facilidad y robustez (tornillos de acero inoxidable suministrados).
- Dimensiones optimizadas para integración en todas las cocinas.
- Mezclador con doble alimentación de agua y mariposas antiretroceso
- Conexiones a la red con racores 15/21.
- Suministrados con sifón.
- Múltiples funcionalidades fácilmente accesibles (dispensador de jabón, de toallas de papel).





LAVAMANOS CUBA REDONDA

Modelos		Lavamanos sin placa posterior	Lavamanos con placa posterior
Longitud total		340 mm	340 mm
Anchura total		340 mm	365 mm
Altura total		360 mm	530 mm
Diámetro de la cuba		275 mm	275 mm
Altura de la cuba		125 mm	125 mm
Capacidad de la cuba		5 L	5 L
Peso neto		4 kg	5 kg
Modelo sin mezclador	Código	849600	849800
	Precio	**191,00 €**	**224,00 €**
Modelo con mezclador	Código	850000	850400
	Precio	**295,00 €**	**328,00 €**
ACCESORIOS			
1 - Distribuidor de jabón autoadhesivo - Capacidad 0,5 L	Código	853001	853001
	Precio	**43,60 €**	**43,60 €**
2 - Cubo de basura de polietileno con soporte de hilo de acero inoxidable - Capacidad 20 L	Código	853005	853005
	Precio	**114,00 €**	**114,00 €**
3 - Dispensador de papel (par rollos con devanado central de 210 mm de diámetro máximo).	Código	853010	853010
	Precio*	**52,60 €**	**52,60 €**
4 - Cubretuberías	Código	853015	853015
	Precio	**80,80 €**	**80,80 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

1 |



2 |



3 |



4 |



- Capacidad inicial de 13 litros de agua limpia.
- Movilidad facilitada (ruedas de díametro 60 mm, empuñadura).
- Facilidad de limpieza: cuba y placa posterior embutidas de una sola pieza "monobloque".
- Mando de pedal sin contacto manual.
- 2 bidones : agua limpia (con etiqueta de señalización), aguas residuales.
- Cubo de basura extraíble (13 litros).
- Accesorios accesibles : dispensadores de jabón 0,5 L, de toallas de papel (para toallas plegadas de anchura máxima 250 mm), cubo de basura.
- Facilidad de acceso a los bidones por atrás.
- **Se suministra completamente equipado (salvo las toallitas y el jabón líquido).**



LAVAMANOS MÓVIL

Modelos		
Longitud total		483 mm
Anchura total		422 mm
Altura total		1243 mm
Longitud de la cuba		420 mm
Anchura de la cuba		300 mm
Altura de la cuba		120 mm
Capacidad de la cuba		9 L
Potencia		3600 W (salvo modelo con bomba de pie)
Tensión		230 V 50/60 Hz
Peso neto		848000 : 15 kg - 848010 : 16,5 kg - 848020 : 21 kg
Modelo con agua fría con bomba de pie	Código	848000
	Precio	**934,00 €**
Modelo con agua fría, con bomba eléctrica con mando de pie (1)	Código	848010
	Precio	**1075,00 €**
Modelo con agua caliente con calentador y bomba eléctrica con mando de pie (2)	Código	848020
	Precio	**2235,00 €**



(1) : Incluye 2 pilas no recargables
(2) : Incluye un cable de conexión a la electricidad monofásico de 230 V.

ARMARIOS DE DESCONTAMINACIÓN DESINSECTADORES



- Rayos UV emitidos por tubo germicida para una acción fotoquímica descontaminante eficaz.
- Modelos con soporte cesta cable para descontaminación de toda la superficie de láminas.
- En la parte superior con perfil para impedir el almacenado sobre el armario.
- Forma estudiada para facilitar la limpieza y el escurrimiento.
- Puerta transparente ahumada (visualización de presencia de cuchillos) con asa de apertura monobloque.
- Iluminación instantánea (balasto electrónico).
- Tubo de balasto electrónico que garantiza una vida mayor (8000 h) y un ahorro del 25% del consumo eléctrico.
- Parada de los rayos UV al abertura de la puerta.



ARMARIOS DE DESCONTAMINACIÓN

Modelos		Para 10 cuchillos	Para 20 cuchillos	Para 40 cuchillos
Longitud total		587 mm	587 mm	1080 mm
Anchura total		136 mm	136 mm	136 mm
Altura total		738 mm	738 mm	738 mm
Potencia		18 W	18 W	34 W
Tensión - monofásico 50/60 Hz		230 V	230 V	230 V
Peso neto		9,5 kg	9,5 kg	15 kg
MODELOS CON BARA IMANTADA				
Armario sin cerrojo	Código	855605		
	Precio	**598,00 €**		
Armario con cerrojo	Código	855606		
	Precio*	**610,00 €***		
MODELOS CON HILO DE ACERO INOXIDABLE				
Armario sin cerrojo	Código		855615	855640
	Precio		**613,00 €**	**883,00 €**
Armario con cerrojo	Código		855616	855641
	Precio		**625,00 €***	**895,00 €**

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

MODELOS ELÉCTRICOS
- Carrocería de acero inoxidable.
- Recipiente de recuperación de insectos extraíble.
- Rejilla desmontable sin herramienta para limpieza.
- Fijación mural, colgada o colocada.

MODELO ADHESIVO
- Revestimiento exterior de metal pintado.
- Funcionamiento discreto mediante cartones adhesivos impregnados de feromonas (mejora la atracción de los insectos).
- Limpieza fácil y rápida.
- Equipado con 2 tubos de 15 W.
- Bandeja de recogida de insectos.

MODELOS ELÉCTRICOS





Modelos		Para 40 m²	Para 80 m²	Para 240 m²
Longitud total		360 mm	530 mm	660 mm
Anchura total		140 mm	140 mm	140 mm
Altura total		260 mm	260 mm	260 mm
Tubo actínico		2 x 8 W	2 x 15 W	2 x 36 W
Potencia		25 W	45 W	105 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		220/240 V	220/240 V	220/240 V
Peso neto		3,5 kg	4 kg	6 kg
Desinsectador eléctrico	Código	731109	731110	731111
	Precio*	**247,00 €**	**293,00 €**	**415,00 €**

Estos desinsectizadores están en conformidad con NF EN 60335-2-59

MODELO ADHESIVO

Modelos		Para 80 m²
Longitud total		470 mm
Anchura total		90 mm
Altura total		285 mm
Tubo actínico		2 x 15 W
Potencia		45 W
Tensión - Monofásico 50 Hz		220/240 V
Peso neto		4 kg
Desinsectador adhesivo	Código	730116
	Precio	**317,00 €**
ACCESORIOS		
6 cartones adhesivos de repuesto	Código	730114
	Precio	**36,60 €**




En conformidad con las normas NF EN 60335-1 y EN 60335-2-59

***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com

EQUIPOS ESTÁNDAR

- Altura 830 mm o 680 mm (primaria).
- Estructura de perfil de aluminio anodizado.
- Encimera de acero inox. de 12/10 mm de espesor.
- 2 o 3 TVO encastrados con bridas de elastómero gris, Ø 170 mm integrados y enrasados.
- 2 o 3 contenedores de plástico rotomoldeado suspendidos para bolsas de basura de 110 litros, con asa, 2 ruedas y acceso frontal para facilitar la extracción de la bolsa. Suministrados con correa elástica de enganche a la bolsa.
- Bastidor de acero inoxidable para la suspensión de los contenedores (1 por TVO) sin pesaje.
- 4 patas con cilindros ajustables.
- Frontal y laterales en melamina hidrófuga (10 colores a elegir de serie, a especificar en el pedido; carta de colores disponible en la página 421).

+ cumple con la legislación vigente

- Actualmente, la separación de residuos es una obligación legal para los establecimientos que producen 10 toneladas de biorresiduos al año.

+ práctica

- Sin rampas, las mesas Harmonie hacen que separar los residuos sea mucho más fácil, incluso para los más pequeños (Fácil acceso gracias a los orificios excéntricos).
- Mesas disponibles sin puertas (acceso a los colectores desde la parte trasera) o con puertas (situadas en la parte posterior o frontal) para un acceso fácil y directo a los contenedores. Puertas de PMMA translúcido.
- Contenedores monobloque especialmente diseñados para facilitar el cambio de la bolsa de basura (menos esfuerzo).
- Sistema de pesaje innovador (patentado), preciso (resolución de la pantalla +/- 10 gr) y adaptado a las normas de higiene: pesaje por suspensión sobre bastidor de acero inoxidable con 2 sensores por TVO y carril guía para posicionar los contenedores.
- 2 versiones de pesaje opcionales :
  - pesaje conectado: sensores de pesaje con conectores compatibles con el sistema Easilys* (funciona a pilas, autonomía de 3 a 5 años).
  - pesaje conectado con lectura directa: pantalla luminosa. Función de tara, acumulación de pesajes y puesta a cero simple y accesible desde el frontal. Autonomía de 40 servicios. Pantalla digital compatible con Easilys*. Cargador de batería único con almacenamiento integrado en la parte posterior.
    Esta opción permite tener el pesaje conectado con la pantalla digital o solamente la pantalla digital (si no se cuenta con suscripción a Easilys). El pesaje conectado se puede activar más tarde y en cualquier momento desde Easilys.
- Placas de señalización magnéticas con pestañas guía para facilitar la colocación en el respaldo (Debe encargarse por separado).
- 4 ruedas con frenos (opcionales) para facilitar la manipulación y la colocación.

+ limpia

- Protección antisalpicaduras de acero inoxidable plegado monobloque.
- Sin bridas que sobresalgan de la superficie de trabajo, son más limpias y rápidas de limpiar para el personal de servicio.
- Bridas desmontables, lavables a máquina e intercambiables.
- Bridas monobloque suspendidas (sin contacto con el suelo), sin zonas de retención de residuos y lavables a chorro.

+ rentable para su cocina

- Gestión de residuos alimentarios bajo control, optimización de la producción (gracias al pesaje conectado* opcional).
- Mejor organización del personal en la cocina (menos manipulaciones, más organización, etc.).

+ inteligente

- Kit de señalización sencillo, claro y lúdico.
- Sensibilizar de manera pedagógica a los comensales sobre la lucha contra el desperdicio de alimentos (con visualización directa opcional).







Disponibles con o sin puertas (en la parte delantera o trasera) para evitar que la basura esté a la vista a los comensales.

(*) Sistema de pesaje compatible con solución de gestión de residuos Easilys.

HARMONIE

MESAS CON ORIFICIOS PARA CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS QUE FACILITAN LA CLASIFICACIÓN Y OPTIMIZAN LA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LA FÁBRICA

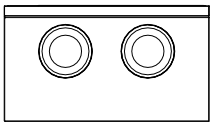
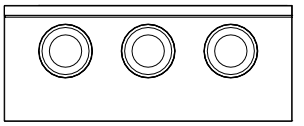


HARMONIE
MESAS DE RECOGIDA Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

MODELOS DE ALTURA ESTÁNDAR - 830 MM

Modelos		Con 2 huecos para tirar la basura	Con 3 huecos para tirar la basura
Longitud total		1060 mm	1515 mm
Anchura total		610 mm	610 mm
Altura total (con protección antisalpicaduras)		1006 mm	1006 mm
Peso neto (sin puerta - con puertas)		58 kg - 62 kg	74 kg - 80 kg
Sin puerta	Código	859302	859303
	Precio	**2475,00 €**	**3250,00 €**
Con puertas traseras	Código	859312	859313
	Precio	**3105,00 €**	**4160,00 €**
Con puertas delanteras	Código	859322	859323
	Precio	**3105,00 €**	**4160,00 €**

OPCIONES

Modelos		Con 2 huecos para tirar la basura		Con 3 huecos para tirar la basura		
						
		Hueco a la izquierda	Hueco a la derecha	Hueco a la izquierda	Hueco central	Hueco a la derecha
a - 1 hueco con pesaje conectado a Easilys	Código	859601	859602	859611	859612	859613
	Precio	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**
b - 1 hueco con pesaje conectado a Easilys	Código	859801	859802	859811	859812	859813
	Precio	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**
4 ruedas con freno pivotantes (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	859704		859704		
	Precio	**187,00 €**		**187,00 €**		

ACCESORIOS

		Estándar *	Con recorte para pantalla digital**
1 - Kit de señalización :			
Papel cartón + reborde de color azul	Código	859711	859721
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Vidrio + reborde de color verde	Código	859712	859718
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos varios + reborde de color gris	Código	859713	859719
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Plástico metal + reborde de color amarillo	Código	859714	859717
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos alimentarios + reborde de colormarrón	Código	859715	859716
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Pan + reborde de color marrón	Código	859722	859723
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
2 - Cubo orgánico 30 l LxPxA mm : 324x450x370mm	Código	859730	
	Precio	**111,00 €**	
3 - Soporte para bolsa grande - LxPxAmm : 436x304x42mm -para bolsas de basura de 130/150 L	Código	859790	
	Precio	**115,00 €**	
4 - Contenedor rotomoldeado - LxPxHmm : 420x320x722mm (para bolsas de basura de 110 L)	Código	859770	
	Precio	**242,00 €**	

COLORES

CUIDADO : no olviden indicar el código del color de su mesa de clasificación. Tabla de colores disponible en la página 421.

Peso en vacío con ruedas (sin puerta - con puertas): 2 huecos: 60 kg - 65 kg - 3 huecos: 76 kg - 83 kg

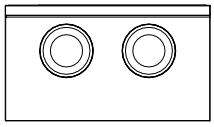
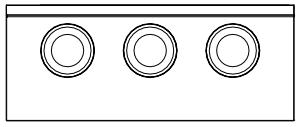
* Kit que pedir para opción a o estándar sin pesaje.
** Kit que pedir para opcion b.

Accesorios: ver página 406

MODELOS DE ALTURA REBAJADA PRIMARIA - 680 MM

Modelos		Con 2 huecos para tirar la basura	Con 3 huecos para tirar la basura
Longitud total		1060 mm	1515 mm
Anchura total		610 mm	610 mm
Altura total (con protección antisalpicaduras)		856 mm	856 mm
Peso neto (sin puerta - con puertas)		51 kg - 54 kg	66 kg - 71 kg
Sin puerta	Código	859402	859403
	Precio	**2375,00 €**	**2960,00 €**
Con puertas traseras	Código	859412	859413
	Precio	**2935,00 €**	**3960,00 €**
Con puertas delanteras	Código	859422	859423
	Precio	**2935,00 €**	**3960,00 €**

OPCIONES

Modelos		Con 2 huecos para tirar la basura		Con 3 huecos para tirar la basura		
						
		Hueco a la izquierda	Hueco a la derecha	Hueco a la izquierda	Hueco central	Hueco a la derecha
a - 1 hueco con pesaje conectado a Easilys	Código	859601	859602	859611	859612	859613
	Precio	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**	**419,00 €**
b - 1 hueco con pesaje conectado a Easilys	Código	859801	859802	859811	859812	859813
	Precio	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**	**1185,00 €**
4 ruedas con freno pivotantes (montaje en fábrica exclusivamente).	Código	859704		859704		
	Precio	**187,00 €**		**187,00 €**		

ACCESORIOS

		Estándar *	Con recorte para pantalla digital**
1 - Kit de señalización :			
Papel cartón + reborde de color azul	Código	859711	859721
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Vidrio + reborde de color verde	Código	859712	859718
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos varios + reborde de color gris	Código	859713	859719
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Plástico metal + reborde de color amarillo	Código	859714	859717
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos alimentarios + reborde de color marrón	Código	859715	859716
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Pan + reborde de color marrón	Código	859722	859723
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
2 - Cubo orgánico 30 l LxPxA mm : 324x450x370mm	Código	859730	
	Precio	**111,00 €**	
3 - Soporte para bolsa grande - LxPxAmm : 436x304x42mm -para bolsas de basura de 130/150 L	Código	859790	
	Precio	**115,00 €**	
4 - Contenedor rotomoldeado - LxPxHmm : 420x320x572mm (para bolsas de basura de 110 L)	Código	859780	
	Precio	**217,00 €**	

COLORES

CUIDADO : no olviden indicar el código del color de su mesa de clasificación. Tabla de colores disponible en la página 421.

Peso en vacío con ruedas (sin puerta - con puertas) : 2 huecos : 53 kg - 57 kg - 3 huecos : 68 kg - 74 kg

HARMONIE
MESAS DE RECOGIDA Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

BIOCUBO (compatible con pesaje)
- Diseñado para un uso sin bolsa.
- Mango de transporte abatible y 4 zonas de agarre integradas.
- Forma que permite una limpieza en la máquina sin zona de retención
- del agua y un apilamiento sin aprisionamiento.

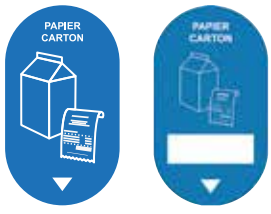
SOPORTE PARA UNA BOLSA DE GRAN FORMATO (no adaptado al pesaje)
- Construcción en hilo inoxidable sin riesgo de rotura de la bolsa.
- Suministrado con correa elástica de enganche a la bolsa.

COLECTOR ROTOMOLDEADO (compatible con el pesaje)
- 2 alturas disponibles: estándar o primaria.
- Suministrado con correa elástica de enganche a la bolsa.
- Mango ergonómico. 2 ruedecillas.
- Diseñado para eliminar cualquier riesgo de rotura de la bolsa.

CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA
- Diseño de acero inoxidable
- Estructura de tubo cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm
- Fondo hueco de chapa maciza para recuperación de líquidos.
- Barandilla de sujeción en los 4 lados
- 2 travesaños sobre los 2 adrales laterales amovibles.
- Asa de agarre ergonómica con tubo de 25 mm de diámetro (altura ergonómica de 110 mm en parte superior del asa).
- 4 ruedas giratorias de chapa inoxidable, 150 mm, 2 de ellas con freno.

KIT DE SEÑALIZACIÓN

Modelos		Estándar	Con recorte para pantalla digital**)
Papel cartón + reborde de color azul	Código	859711	859721
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Vidrio + reborde de color verde	Código	859712	859718
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos varios + reborde de color gris	Código	859713	859719
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Plástico metal + reborde de color amarillo	Código	859714	859717
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Desechos alimentarios + reborde de color marrón	Código	859715	859716
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**
Pan + reborde de color marrón	Código	859722	859723
	Precio	**158,00 €**	**158,00 €**





SOPORTE PARA BOLSA GRANDE
para bolsas de basura de 130/150 L

L mm	P mm	A mm	Código	Precio
436	304	42	859790	**115,00 €**



CUBO ORGÁNICO

L mm	P mm	A mm	Capacidad	Código	Precio
324	450	370	6 L	859730	**111,00 €**



CONTENEDOR ROTOMOLDEADO

L mm	P mm	A mm	Código	Precio
Para mesa de altura estándar - 830 mm				
420	320	722	859770	**242,00 €**
Para mesa de altura primaria - 680 mm				
420	320	572	859780	**217,00 €**



CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA
Zona de depósito de las bolsas a 295 mm del suelo. El asa ergonómica facilita el agarre entre 91 y 112 cm, adaptándose así a las distintas alturas de los operarios.
Ver la descripción página 357.

L mm	P mm	A mm	Código	Precio
1370	675	1120	859720	**960,00 €**



MESA DE PRECLASIFICACIÓN - HARMONIE



Se entregan con la protección antisalpicaduras y la rampa desmontadas, lo que permite instalarlas en el lado de la mesa que se prefiera, ofreciendo así dos sentidos de circulación posibles.





MODELOS DE ALTURA ESTÁNDAR

Modelos		Acceso a los colectores desde la parte trasera	Acceso a los colectores desde la parte delantera
Longitud total		Con pies : 2016 mm Con ruedas : 2036 mm	Con pies : 2016 mm Con ruedas : 2036 mm
Anchura total		761 mm	761 mm
Altura total (con protección antisalpicaduras)		1157 mm	1157 mm
Peso neto		85 - 105 kg	95 - 115 kg
MODELOS CON PIES			
Sin puerta	Código	858260	858263
	Precio	**3970,00 €**	**3705,00 €**
Con puertas	Código	858262	858261
	Precio	**4565,00 €**	**4550,00 €**
MODELOS CON RUEDAS			
Sin puerta	Código	858330	858333
	Precio	**4380,00 €**	**4955,00 €**
Con puertas	Código	858332	858331
	Precio	**4985,00 €**	**4985,00 €**
OPCIONES			
1 - Adicional carro porta bolsas sin tapa	Código	858006	858006
	Precio	**290,00 €**	**290,00 €**
2 - Adicional carro porta bolsas con tapa	Código	858026	858026
	Precio	**330,00 €**	**330,00 €**
3 - Soporte para fichas de información	Código	844005	844005
	Precio	**48,40 €**	**48,40 €**
Cierre de la protección antisalpicaduras trasera	Código	858244	858244
	Precio	**171,00 €**	**171,00 €**

- Estructura perfilada de aluminio anodizado y paneles de melamina con angular de protección.
- Encimera de acero inox. de 15/10 mm de espesor.
- Sistema de centrado de cubos de basura para una rotación rápida "lleno/vacío".
- Tope de bloqueo de los cubos de basura para centrado debajo del reborde.
- Rampa de descarga de bandeja de tubo de acero inoxidable de bajo desbordamiento (livrée démontée), profundidad de la rampa 150 mm. Altura de las rampas: 830 mm para alturas de mesa estándar 680 mm para altura rebajada.
- Placa posterior de soporte de comunicación personalizada en la separación (magnética o visualización). Altura 327 mm.
- Modelos con puertas de polimetacrilato de metilo (PMMA) translúcido para ocultar los cubos de la basura.
- Posición de las puertas en la parte posterior o delantera para facilitar el acceso a los cubos de la basura según la implantación (adosado a una pared o en doble flujo, posición central).
- 5 patas con gato o 5 ruedas sintéticas de 125 mm de diámetro, 3 de ellas con freno.
- Revestimiento 3 lados con paneles de melaminado colorado. (entregadas de serie de color Verde Manzana). ver colores en página 421.
- Reborde (170mm) y receptáculo del cubo de basura extraíbles para su limpieza en el lavavajillas.
- Protección antisalpicaduras desmontable para limpieza (montaje posible a ambos lados).
- Estante bajo para almacenar el recuperador de agua y las cestas para vasos.
- Se entrega con :
- 3 cubetas GN1/3 A.150.
- 2 carros portabolsas de basura sin tapa ref. 858006 (859006 para modelos de altura rebajada).
- 1 depósito plástico de recuperación de agua.
- 1 soporte desmontable para cestas para vasos.



MODELOS DE ALTURA REBAJADA PRIMARIA

Modelos		Acceso a los colectores desde la parte trasera	Acceso a los colectores desde la parte delantera
Longitud total		2016 mm	2016 mm
Anchura total		761 mm	761 mm
Altura total (con protección antisalpicaduras)		1007 mm	1007 mm
Peso neto		85 kg	95 kg
MODELOS CON PIES			
Sin puerta	Código	859260	859263
	Precio	**3915,00 €**	**3650,00 €**
Con puertas	Código	859262	859261
	Precio	**4575,00 €**	**4575,00 €**
OPCIONES			
1 - Adicional carro porta bolsas sin tapa	Código	859006	859006
	Precio	**272,00 €**	**272,00 €**
2 - Adicional carro porta bolsas con tapa	Código	859026	859026
	Precio	**355,00 €**	**355,00 €**
3 - Soporte para fichas de información	Código	844005	844005
	Precio	**48,40 €**	**48,40 €**
Cierre de la protección antisalpicaduras trasera	Código	858244	858244
	Precio	**171,00 €**	**171,00 €**

Entregada de serie con 2 carros portabolsas sin cubierta ref. 859006.



Disponibles rebordes de color (amarillo, verde, negro, rojo, azul) en la página 413.

1 |



2 |



3 |



MESAS DE RECOGIDA Y CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS







MODELOS DE ALTURA ESTÁNDAR

Modelos		Modelo con 2 huecos para tirar la basura		Modelo con 3 huecos para tirar la basura	
		Sin rampa	Con rampa	Sin rampa	Con rampa
Longitud total	Con pies Con ruedas	1030 mm 1060 mm	1030 mm 1060 mm	1500 mm 1530 mm	1500 mm 1530 mm
Anchura total	Con pies Con ruedas	600 mm 630 mm	850 mm 865 mm	600 mm 630 mm	850 mm 865 mm
Altura total		850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Peso neto		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg
MODELOS SIN PANEL					
Con pies	Código	858002	858022	858003	858023
	Precio	**1635,00 €**	**1700,00 €**	**2150,00 €**	**2235,00 €**
Con ruedas	Código	858012	858032	858013	858033
	Precio	**1650,00 €**	**1715,00 €**	**2170,00 €**	**2250,00 €**
MODELOS CON PANELES					
Con pies	Código		858102		858103
	Precio		**2270,00 €**		**3330,00 €**
Con ruedas	Código		858112		858113
	Precio		**2285,00 €**		**3345,00 €**
OPCIONES					
1 - Adicional carro porta bolsas sin tapa	Código	858006	858006	858006	858006
	Precio	**290,00 €**	**290,00 €**	**290,00 €**	**290,00 €**
2 - Adicional carro porta bolsas con tapa	Código	858026	858026	858026	858026
	Precio	**330,00 €**	**330,00 €**	**330,00 €**	**330,00 €**

(*) Para la entrega de las mesas con carro portabolsas con tapa ref. 858026 consúltenos.



1 |



2 |

- Resistencia a los impactos por refuerzo de la estructura mesa (espesor parte superior 15/10 mm).
- Estabilidad garantizada por pies con patines antideslizantes.
- Sistema de centrado de cubos de basura para una rotación rápida "lleno/vacío".
- Rampa reposa bandeja de tubo de acero inoxidable (*). Profundidad de la rampa 242 mm. Altura de las rampas: 830 mm para alturas de mesa estándar 680 mm para altura rebajada.
- Tope de bloqueo de los cubos de basura para centrado debajo del reborde.
- Cubos de basura fáciles de asir (empuñadura) y de mover (ruedas).
- Altura de trabajo adaptada (850 mm con patas o con ruedas).
- Sobre modelo 3 colectores de clasificación selectiva : 2 colectores para residuos alimentarios y manchados para aumentar el flujo cuando se recoge.
- Reborde (Ø 170 mm) y receptáculo del cubo de basura extraíbles para su limpieza en el lavavajillas.
- Lavado a chorro.
- Revestimiento por tres lados mediante paneles de poliestireno espesor 4 mm.
- **Modelo con 2 huecos para tirar la basura : entregado con 2 carros porta-bolsa sin tapa código 858006 (*).**
- **Modelo con 3 huecos para tirar la basura : entregado con 3 carros porta-bolsa sin tapa código 858006 (*).**

(*) Para modelos con rampa: posibilidad de montaje a ambos lados según el uso (central o adosado).





MODELOS DE ALTURA REBAJADA PRIMARIA

Modelos		Modelo con 2 huecos para tirar la basura		Modelo con 3 huecos para tirar la basura	
		Sin rampa	Con rampa	Sin rampa	Con rampa
Longitud total		1030 mm	1030 mm	1500 mm	1500 mm
Anchura total		600 mm	850 mm	600 mm	850 mm
Altura total		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Peso neto		29 kg	32 kg	41 kg	44 kg
MODELOS SIN PANEL					
Con pies	Código	859002	859022	859003	859023
	Precio	**1390,00 €**	**1450,00 €**	**1925,00 €**	**2010,00 €**
MODELOS CON PANELES					
Con pies	**Código**		859102		859103
	Precio		**1810,00 €**		**2675,00 €**
OPCIONES					
1 - Adicional carro porta bolsas sin tapa	Código	859006	859006	859006	859006
	Precio	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**	**272,00 €**
2 - Adicional carro porta bolsas con tapa	Código	859026	859026	859026	859026
	Precio	**355,00 €**	**355,00 €**	**355,00 €**	**355,00 €**

Entregada de serie con 2 o 3 carros portabolsas sin tapa ref. 859006.

OPCIÓN DE REBORDES DE COLORES

Esta opción se aplica al pedido de una mesa de preclasificación o estándar únicamente (páginas 405 hasta 408).
En caso de un pedido de rebordes sueltos, rogamos se ponga en contacto con el servicio comercial.



Código	858251
Precio	**55,80 €**



Código	858252
Precio	**55,80 €**



Código	858253
Precio	**55,80 €**



Código	858254
Precio	**55,80 €**



Código	858255
Precio	**55,80 €**

- Rebordes previstos para diámetros de perforación de 250 mm en la parte superior de la mesa.
- Los 5 colores están disponibles para sustituir los rebordes de TVO gris suministrados en estándar con un sobrecoste por reborde unitario.
- Para realizar pedido :

- registrar la referencia de la mesa.
- registrar la o las referencias de rebordes de colores (1 código de color registrado = 1 reborde de color en lugar de 1 reborde estándar).
- Ejemplo: 1 mesa 3 TVO ref. 858003 con 2 rebordes amarillos y 1 reborde verde. Se deberá registrar: 1 x 858003 + 2 x 858253 + 1 x 858254.

COLECTORES DE RESIDUOS

CARRO PORTA BOLSAS DE BASURA
Modelo de acero inoxidable :
- Receptáculo soporte saco embutido.
- Posee 2 ruedecitas PVC Ø 50 mm.
- Fijación de la bolsa con correa de tipo "Sandow".
- Apertura de la tapa accionada mediante un pedal.
- Sistema de frenado del cierre de la tapa para evitar el ruido y el riesgo de quemaduras en las manos.

Modelo mixto :
- Estructura de tubo de inox de Ø 20 mm.
- Tapa y receptáculo de polipropileno cargado de color gris (lavables en el lavavajillas).
- Equipado con 2 ruedas con llantas que no manchan de Ø 75 mm.
- Fijación de la bolsa mediante una correa de tipo "Sandow".
- Se controla la apertura de la tapa mediante un pedal.
- Embalado en caja individual.
- Se entrega con un juego de 6 etiquetas, lo que permite la separación selectiva de las basuras. (Véase aquí abajo).

Modelo clic-clac :
- Estructura de tubo de acero inoxidable de 20 mm.
- Cierre automático de la bolsa (sin tapa).
- Receptáculo de ABS amovible apto para el lavavajillas.
- Equipado con 2 ruedas con llantas que no manchan de Ø 75 mm.

COLECTORES DE RESIDUOS CILÍNDRICOS
- Modelo 858110 : Modelo equipado con una tapa y con un collerete de caucho Ø útil de 180 mm. Suministrado con una tapa de acero inoxidable Ø 20 cm.
- Modelo 858115 : Apertura de la tapa accionada por pedal.





CARRO PORTA BOLSAS DE BASURA

Modelos		Modelo de acero inoxidable	Modelo mixto (inox + plástico)	Modelo "clic-clac"
Longitud total		450 mm	488 mm	520 mm
Anchura total		360 mm	359 mm	418 mm
Altura total		820 mm	864 mm	933 mm
Bolsa de basura		110 L	110 L	110 L
Peso neto		8,6 kg	5,3 kg	5 kg
Carro porta bolsas de basura	Código	857911	857920	857930
	Precio*	**497,00 €**	**348,00 €**	**331,00 €**

Etiquetas entregadas con el modelo mixto :
Amarilla : Plástico
Verde : Vidrio
Azul : Papel - Cartón
Roja : Metal
Marrón : Basuras alimenticias
Gris : Varios



***Precio de venta al público Bourgeat sobre este catálogo 'Distribución de comida'.**
Precio de venta al público Matfer en https://digital.matferbourgeat.com




COLECTORES DE RESIDUOS CILÍNDRICOS

Modelos			
Diámetro total		540 mm	580 mm
Altura total		650 mm	650 mm
Bolsa de basura		100 L	100 L
Peso neto		15,6 kg	15 kg
Colector de residuos cilíndrico	Código	858110	858115
	Precio	**568,00 €**	**639,00 €**

COLECTORES DE RESIDUOS "PÉLICAN"

- Estructura de tubo inoxidable de Ø 20 mm.
- Apertura de la bolsa mediante pedal, soporte de bolsa, puerta de ABS y tapadera de polipropileno alimentario.
- Modelos con y sin revestimiento de protección de la bolsa.
- Facilita la apertura y el rellenado de la bolsa.
- La bolsa se fija de forma fácil y rápida, cuatro pinzas en las tapaderas la mantienen en su sitio (conforme a las normas del APPCC).
- Más ligereza y movilidad (dos ruedas de Ø125mm y mango de prensión).
- En posición abierta no hay ninguna zona de retención de residuos: la bolsa protege las tapaderas.
- Fondo inox (857941) y receptáculo (857940) para soporte bolsa.
- Receptáculo para la bolsa y tapaderas extraíbles para su lavado a máquina.
- Amplio receptáculo para la bolsa: retiene los líquidos que se escapan de la bolsa por fugas o roturas.
- Estabilidad en la apertura: se abre hacia los laterales y cuenta con pies antideslizantes.
- En el modelo con revestimiento, la bolsa se extrae por la cara delantera.

CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA

- Diseño de acero inoxidable
- Estructura de tubo cuadrado de acero inoxidable 25 x 25 mm
- Fondo hueco de chapa maciza para recuperación de líquidos.
- Barandilla de sujeción en los 4 lados
- 2 travesaños sobre los 2 adrales laterales amovibles.
- Asa de agarre ergonómica con tubo de 25 mm de diámetro (altura ergonómica de 110 mm en parte superior del asa).
- 4 ruedas giratorias de chapa inoxidable, 150 mm, 2 de ellas con freno.





COLECTORES DE RESIDUOS "PÉLICAN"

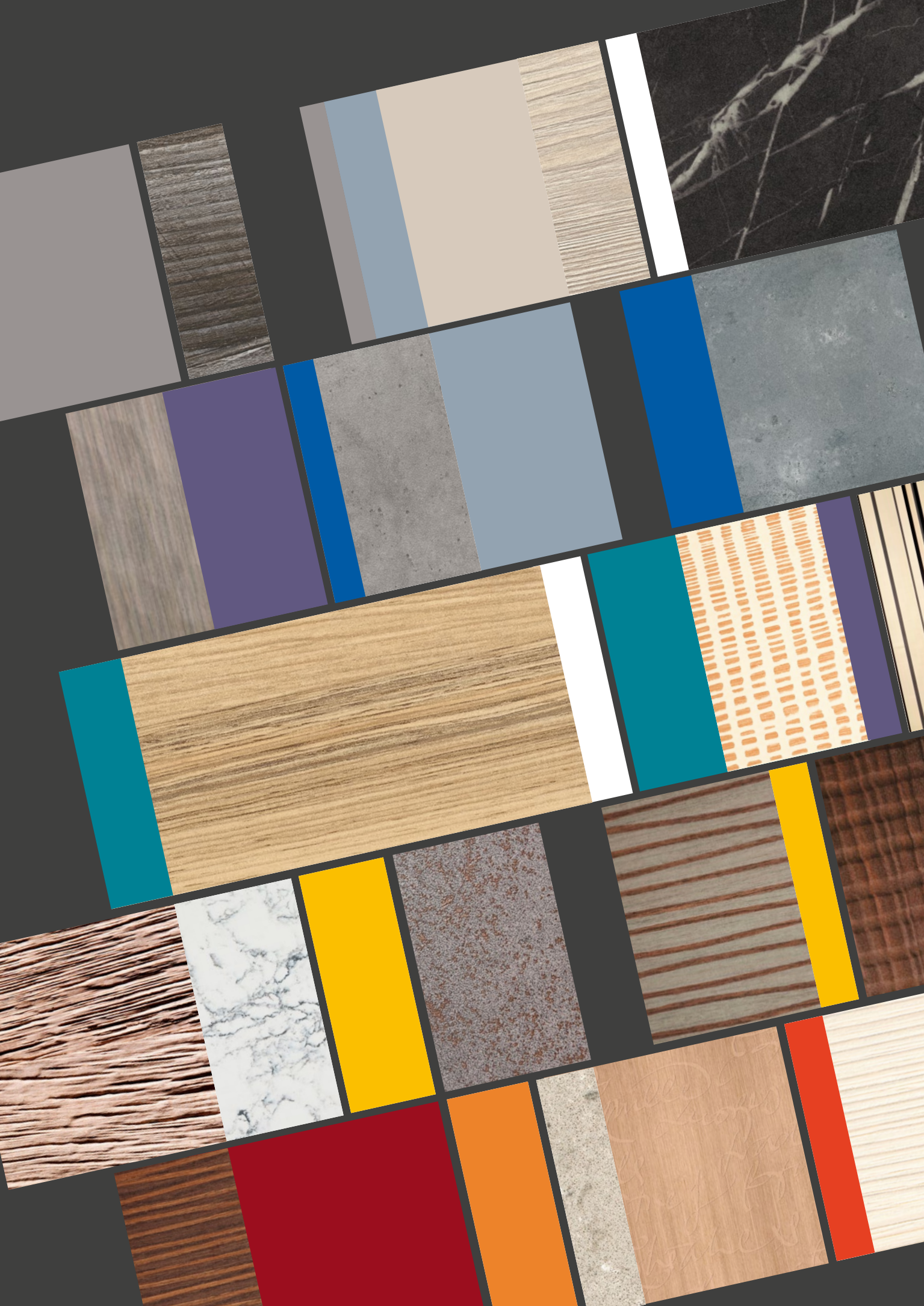
Modelo		Modelo sin revestimiento	Modelo con revestimiento
Longitud total		512 mm	512 mm
Anchura total		484 mm	484 mm
Altura total		900 mm	900 mm
Bolsa de basura		110 L	110 L
Peso neto		5,6 kg	9,8 kg
Colectores de residuos "Pélican"	Código	857940	857941
	Precio	**448,00 €**	**603,00 €**

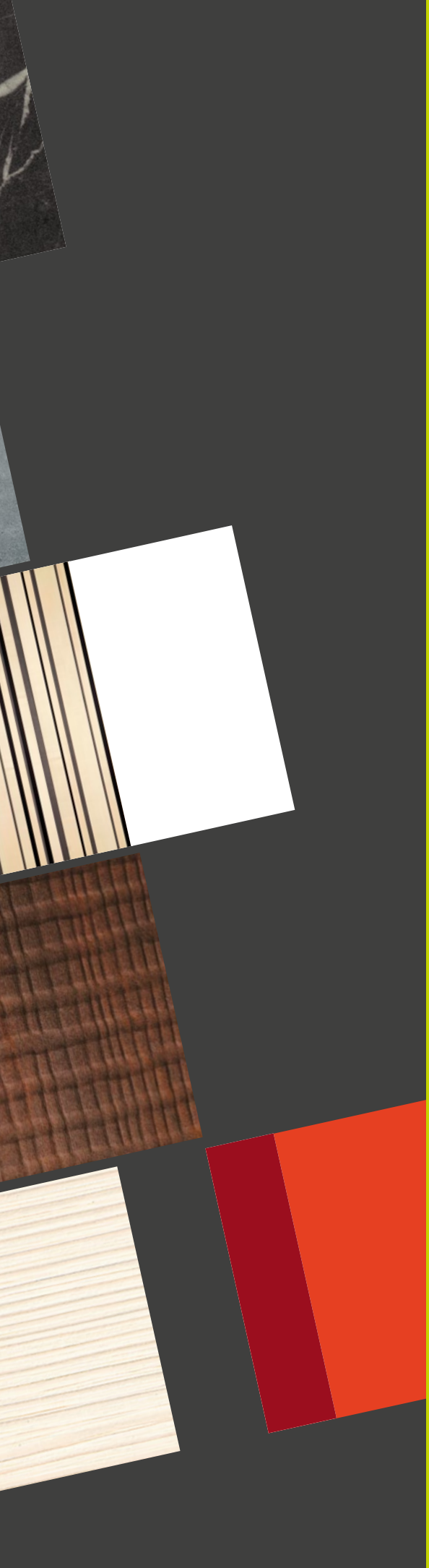
CARRO DE TRANSPORTE DE BOLSAS DE BASURA

Capacidad		2 cubos de basura cilíndricos de 55 cm de diámetro o bolsas de basura de 110 L llenas
Longitud total		1370 mm
Anchura total		675 mm
Altura total		1120 mm
Superficie útil de la plataforma		1110 x 555 mm
Peso en vacío		22 kg
Carga máxima		120 kg
Carro de transporte de bolsas de basura	Código	859720
	Precio	**960,00 €**

ver descripción en página 357.



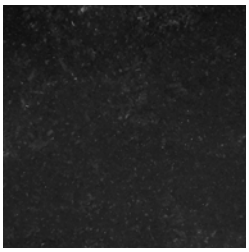


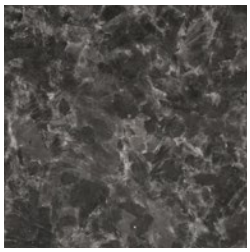


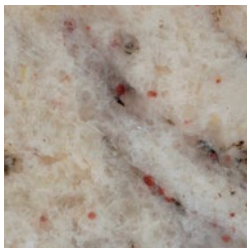
COLOR CHART

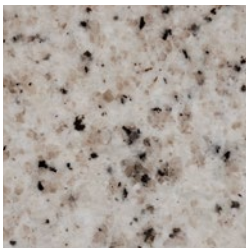
FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE TOP	**418 - 419**
NEW FRONT COOKING TOP	**420**
STANDARD FRONT, OASIS, HARMONIE	**421**
STANDARD FRONT, FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE, RÉCRÉA KID	**422 - 423**
CUSTOM FRONT	**424 - 427**
COLORADO	**428 - 429**

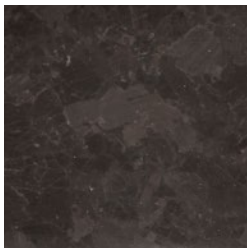
FOOD LINE, QUADRA, EXIGENCE TOP

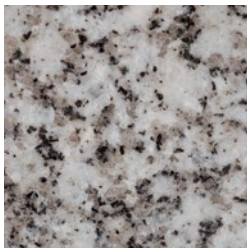

1

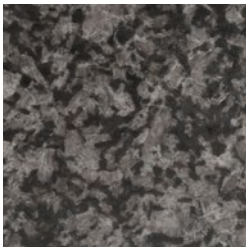

2


3


4

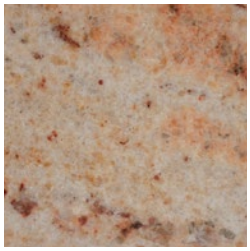

5


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

All granites are delivered «polished» as standard. They are available with the finishes «softened» and optional «leather effect»

Pierredeplan®
Thickness 13 or 20 mm and 30 mm on request

1. Calacatta nuvo **5131 ***
2. Noble grey **5211 ***
3. Statuario maximus **5031 ***
4. Tuscan dawn **5104 ***
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. Chamois **4330**
20. Taupe **4350**
21. Sienne **4360**
22. Jaspé blanc **4600**
23. Serpentine **5003**
24. Vanilla noir **5100**
25. Blanc serac **5141**
26. Marfil **5220**
27. Brun empereur **5380**
28. Blanc Matanuska **5143 ***
29. Gris Katla **6313 ***
30. Dune **5043 ***
31. Macchiato **6046 ***
32. Misty mat **4011 ***

*** PRICE ON REQUEST**


1

2


3

4

5


6

7


8


9

10


11

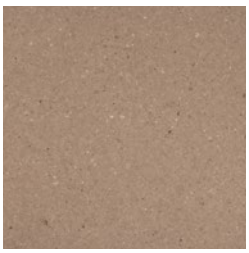

12


13


14


15

16


17

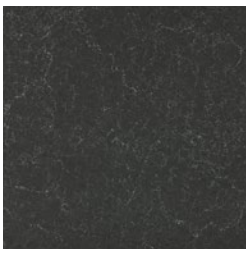

18


19


20


21

22


23


24

25


26


27


28


29


30

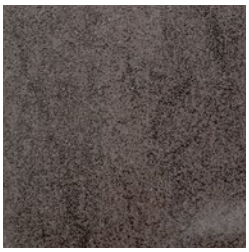

31

32

pierredeplan

www.pierredeplan.com

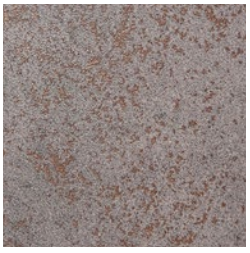
NEW FRONT COOKING TOP


1


2


3


4

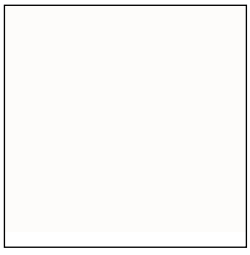

5


6


7


8


9


10


11


12


13


14

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

pierredeplan
www.pierredeplan.com

STANDARD FRONT 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**

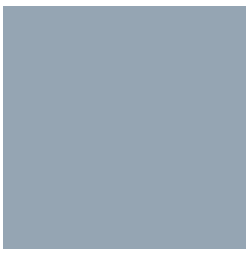

1


2


3

4


5


6


7


8


9


10

EGGER
http://www.egger.com

Note: for wooden tables, panels mounted in the vertical direction of the wood grain.

For any other colour outside the colour chart, consult us for the lead-times and prices.

STANDARD FRONT 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. Fineline 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**

11


12

13


14

15


16


17


18


19


20


21


22


23


24


25

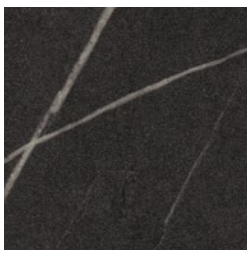

26

EGGER
http://www.egger.com

Caution, for Food Line projects
the grain orientation is positioned vertically

Contemporary materials

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**



27



28



29

Vitamin trend

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



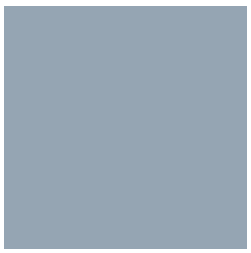
3



4



5



6



7



8



9

For any other colour outside the colour chart,
consult us for the lead-times and prices.

CUSTOM FRONT

Contrasts and materials

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**

PRICE ON REQUEST



Oberflex®

http://www.oberflex.com


19


20


21


22

23


24

Natural shades

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**


25


26

27


1

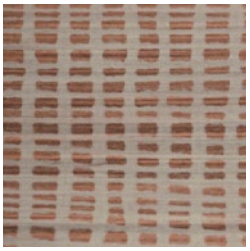

2


28


29

30


3

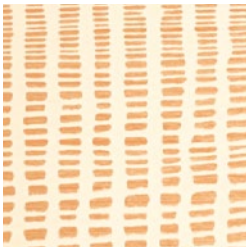

4


31


32


33


5


6


34


35


7


8

CUSTOM FRONT


1


2


3


4


5


6

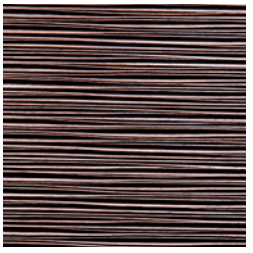

7


8


9


10


11


12


13


14

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**

PRICE ON REQUEST

Vertical wood pattern for front without corner or joint cover





IMI Beton

Ardoise
Beton lisse Gris

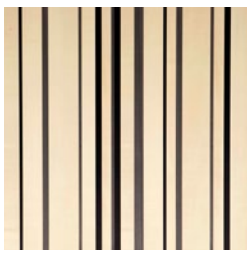
PRICE ON REQUEST

BAYADÈRES

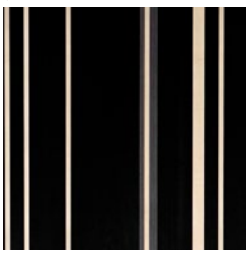

1

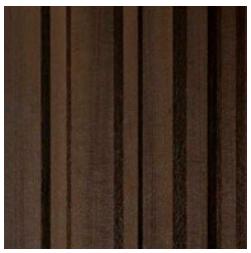

2


3


6


7


8


11


12


13

CHRISTIAN LACROIX FOR MAROTTE

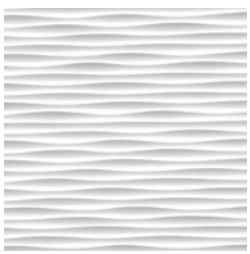

4


5


9


10

SCULPTED


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**

PRICE ON REQUEST

Marotte®
www.marotte.fr

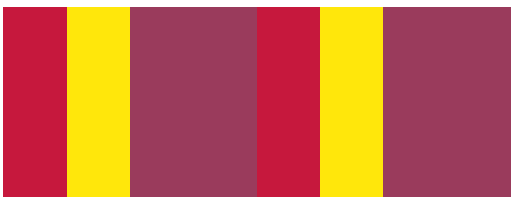
COLORADO

Colorado is a unique concept patented by Vauconsant to easily create warm living spaces where children feel well, just like at home.
Its fun design and sharp colours immediately create a playful atmosphere which will whet every child's appetite!

100 % recyclable !

COLORADO,
8 COLOURFUL STYLES!


Zebra 1


Rythmic 1


Zebra 2


Rythmic 2


Bayadère 1


Flying Toaster 1

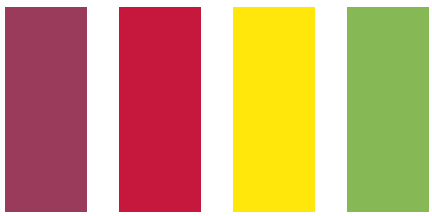

Bayadère 2


Flying Toaster 2



The Colorado concept is composed of modules in 100% recyclable rotor moulded composite material. With Colorado you can change your front to suit your tastes while respecting the environment!

Note: the Colorado front only applies To standard Exigence Primaire units.



A B C D

TOP



Standard

Top in 1810 AISI 304 stainless steel vibrant polish with a 60 mm curved front edge 60 mm tilted in satin polish finish

COLORADO TRAY SLIDE



Standard

Tray slide with 3 stainless steel round tubes on specific consoles with invisible attachment

Custom

Create your own style by indicating the order in which you want to apply the colours.

A COMMERCIAL NETWORK CLOSE TO YOU

Your Matfer Bourgeat commercial contact is just like us... specialist, professional and pays close attention to detail.
They will provide you with the advice you need to determine the size of your project, help choose the best configuration, determine the optimum layout and provide you with the best options when it comes to decor. They use their skills to contribute to the quality of our services.

FRANCE

SALES MANAGER
Alejandro Lopez
mobile : 06 10 92 29 30
alopez@matferbourgeat.com

BOURGEAT
Rue Adrien Bourgeat
38490 Les Abrets
Tel. : +33 (0)4 76 32 14 44
commercial.bgt@matferbourgeat.com

VAUCONSANT
6 rue Charles Hermite
Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 82
info@vauconsant.com

PI CREATION
ZI St-Etienne
64100 BAYONNE
Tel. : +33 (0)5 59 50 36 00
commercial@pi-creation.com

MBC DIPA*
180 allée des Tropiques
ZA des Îles
69380 MARCILLY D'AZERGUES
Tel. : +33 (0)4 72 52 06 76
corporate@matferbourgeat.com

Zone 1
Francis Massart
Mobile : +33 (0)6 23 61 07 82
fmassart@matferbourgeat.com

Zone 2
Alexandre Bardy
Mobile : +33 (0)6 28 72 38 80
abardy@matferbourgeat.com

Yann Sanchis
Mobile : +33 (0)7 61 80 22 49
ysanchis@matferbourgeat.com

Zone 3
Philippe Colotte
Tel. : +33 (0)3 83 45 82 84
Mobile : +33 (0)6 09 33 58 83
pcolotte@matferbourgeat.com

Zone 4
David Loher
Mobile : +33 (0)6 10 92 28 97
dloher@matferbourgeat.com

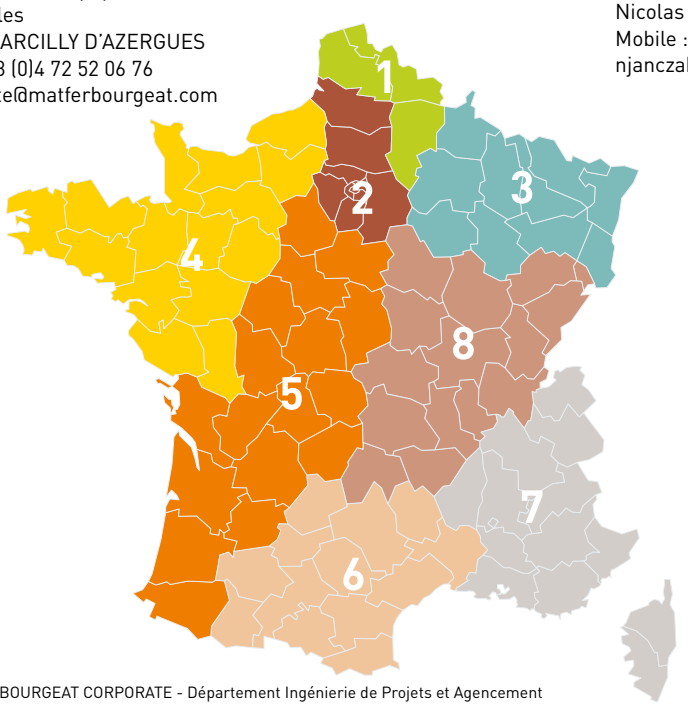
Zone 5
Thomas Bonfanti
Mobile +33 (0)6 09 39 80 45
tbonfanti@matferbourgeat.com

Zone 6
Nicolas Janczak
Mobile : +33 (0)6 10 92 31 76
njanczak@matferbourgeat.com

Zone 7
Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com

Zone 8
Grégory Lavuri
Mobile : +33 (0)6 16 96 09 94
glavuri@matferbourgeat.com

Marine Business
Nathalie Dachet
Mobile : +33 (0)6 03 26 99 30
ndachet@matferbourgeat.com



* MATFER BOURGEAT CORPORATE - Département Ingénierie de Projets et Agencement

EXPORT

SALES MANAGER
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
Cyril GURY
Mobile : +33 (0) 6 16 96 10 33
cgury@matferbourgeat.com

Allemagne, Autriche, Bulgarie,
Hongrie, Pologne, République tchèque,
Roumanie, Algérie, Maroc, Tunisie
Andréa CIRAUDO
Mobile : +33 (0) 7 85 50 39 25
aciraudo@matferbourgeat.com

AFTER SALES SERVICE

BOURGEAT
Tél. : +33 (0)4 76 32 68 95
Tél. : +33 (0)4 76 32 74 25
sav@bourgeat.fr

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



Terms of sales available
Bourgeat : www.bourgeat.fr - commercial.bgt@matferbourgeat.com
Vauconsant : www.vauconsant.com - info@vauconsant.com
Pi Creation : commercial@pi-creation.com

¿A QUÉ CORRESPONDEN ESTAS SIGLAS?

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point) es un método de trabajo que consiste en aplicar procedimientos de control (identificación y prevención de riesgos, medidas correctivas) para garantizar la higiene en la cocina.
La selección de materiales es importante para la puesta en marcha de la iniciativa HACCP en la restauración, en particular, basada en su buena aptitud para la limpieza.
Todos nuestros materiales facilitan la iniciativa HACCP.

CE

A través de la marca CE, el fabricante (o su importador) certifica que el producto comercializado cumple con las normas y directivas vigentes en Europa, en particular, en lo referente a la autorización para el contacto alimentario de los materiales, la seguridad eléctrica y mecánica.
La marca CE es obligatoria.

NF

La marca NF es una iniciativa voluntaria de la empresa. Ésta es un signo de reconocimiento de calidad que la AFNOR atribuye a unos productos en función de su conformidad con normas yespecificaciones técnicas francesas y europeas.
La marca NF es una garantía de compra de productos conformes a las exigencias reglamentarias.
Algunos de nuestros productos han recibido la marca NF de Higiene alimentaria, que entrega AFNOR Certification, sita en la avenida Francis de Pressensé n.º 11 - 93571 Saint Denis La Plaine Cedex. www.marque-nf.com. Esta marca certifica la conformidad con la referencia NF 031. Las características certificadas son la lavabilidad y la idoneidad para la función de los materiales. Los productos en cuestión aparecen señalizados con el pictograma NF.

DEEE

Desde el 15 de noviembre de 2006, cualquier fabricante (o importador) debe cumplir las directivas europeas ROHS 2011/65/EU y 2012/19/EU relativas a la limitación de sustancias peligrosas y a la eliminación de los Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos.

DEA

Matfer Bourgeat se dedica a la fabricación de mobiliario de categoría 6, esto es, muebles de cocina profesional (decreto francés 2012-22).
Se entiende por "mobiliario" a los muebles y accesorios cuya función principal es contribuir a la ordenación de un lugar residencial, comercial o de recepción pública, ofreciendo asiento, cama, ordenación, o superficie de colocación o de trabajo.



¡Nunca deposite DEEE al final de su vida útil con los residuos domésticos no clasificados! Para reciclarlos de conformidad con la normativa vigente, informe a su distribuidor habitual o póngase en contacto con nuestro socio EcoLogic llamando al teléfono +33 (0) 1 30 57 79 14 o visite www.e-dechet.com.



Como empresa comprometida desde siempre con el medio ambiente, Matfer Bourgeat se afilia al ecorganismo ECOLOGIC con vistas a permitir la recogida y reciclaje de los equipos al final de su vida útil.

TEXTO DE LOS PICTOGRAMAS UTILIZADOS



Novedad



Ayuda sobre el uso de un artículo.


Zoom informativo sobre los productos y servicios


Productos de muy bajo impacto ambiental


Remisión a un producto en un catálogo del Grupo Matfer Bourgeat



R-455A operado por gas



Grupo frío que emite solo 60 dBa en promedio



Equipamiento para alcanzar el 20% ahorro de energia



Equipamiento para alcanzar el 40% ahorro de energia



Cumple con la directiva AFNOR AC D40-004



Equipo completamente en acero inoxidable 18/10 AISI 304

16 000 PRODUCTOS EN STOCK EN



https://digital.matferbourgeat.com

AGRADECIMIENTOS

A LOS FOTÓGRAFOS

Delphine CONSTANTINI - Aurelie DENIAUD - Christophe GRIMON - Valery GUEDES - Dominique GUILLODIN - Raphael SORET - Studio ZEBULON

A LAS ESTILISTAS CULINARIAS

Vincent AMIEL - Natacha ARNOULT - Manuela CHANTEPIE - Gilles MARCHAL

© Todos los derechos reservados: Grupo Matfer Bourgeat. Las imágenes de ambiente (banners de parte superior de página 20 x 5,5 cm y entradas de capítulo 26 x 28,6 cm) no se pueden difundir.

Otros créditos fotográficos :
© 116770067 I Fotolia
© 41627343 I AdobeStock
© 253264876 I AdobeStock

INDICE NUMÉRÍCO

Código Página

0

09-0410 36, 183, 200
09-0550 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211, 363
09-0555 49, 73, 77, 81, 85, 363
09-0992 36
09-0999 183, 200
09-1219 36, 183, 200

24

240308 238
240315 238

25

254004 290
254518 290
255205 290
256010 332
256012 332
256013 332
256015 332
256018 332
256020 332
256025 332
256035 332
256036 332
256040 332
256050 332
256060 332
256070 332
256075 332
256080 332
256501 333
256502 333
256512 333
256513 333
256514 333
256516 333
256519 333
256601 333
257130 334
257135 ..... 326, 334
257140 ..... 326, 334
257310 333
257312 333
257315 333
257320 333
257325 333
257335 333
257336 333
257340 333
257350 333
257360 333
257375 333
257380 333

31

310103 342
310107 342
310108 342
310157 342
310201 342
310202 342
310203 342
310604 342
310606 342
310610 342
310612 342

Código Página

310623 342
310624 342
310625 342
312124 343

32

322022 .. 336, 337, 338, 339, 341
322024 .. 336, 337, 338, 339, 341
322027 311
322028 311

45

455001 342
455003 342

48

482220 177

52

529401 342

61

616001 38
616002 38
616003 38
616004 38
616005 38
616006 38
616007 38
616008 38
616009 38
616010 38
616011 38
616012 38
616013 38
616014 38
616015 38
616016 38
616017 38
616018 38
616019 39
616020 39
616021 39
616022 39
616023 39
616024 39
616025 40
616026 40
616027 40
616028 40
616029 40
616030 40
616031 40
616032 40
616033 55
616034 55
616035 55
616036 55
616037 55
616038 55
616039 55
616040 55
616041 ..... 55, 126
616042 ..... 55, 126
616043 ..... 55, 126
616044 ..... 55, 126
616132 40
616201 182

Código Página

616202 182
616203 182
616204 182
616205 182
616206 182
616207 182
616208 182
616209 182
616210 182
616211 182
616212 182
616213 182
616214 182
616215 182
616216 182
616217 ..... 183, 203
616218 ..... 183, 203
616219 ..... 183, 203
616220 ..... 183, 203
616221 183
616222 183
616301 202
616302 202
616303 202
616304 202
616305 202
616306 202
616307 202
616308 202
616309 202
616310 202
616311 202
616312 202
616313 202
616314 202
616315 202
616316 202
616321 203
616322 203
617001 44
617002 44
617003 44
617004 44
617005 44
617006 44
617007 45
617008 45
617009 45
617010 45
617011 45
617012 48
617013 48
617014 48
617015 48
617016 48
617017 48
617018 49
617019 49
617020 49
617021 49
617022 49
617023 56
617024 56
617025 56
617026 56
617027 56
617028 56
617029 56
617030 56
617031 56
617032 56
617033 57
617034 57

Código Página

617035 57
617036 57
617037 60
617038 60
617039 60
617040 61
617041 61
617042 61
617101 121
617102 121
617103 121
617104 121
617105 121
617106 121
617107 123
617108 123
617109 123
617110 123
617111 123
617112 123
617113 122
617114 122
617115 122
617116 122
617117 121
617118 121
617119 121
617120 121
617121 121
617122 121
617123 121
617124 121
617125 121
617126 121
617127 121
617128 121
617201 184
617202 184
617203 184
617204 185
617205 185
617206 185
617207 186
617208 186
617209 186
617210 186
617211 187
617212 187
617213 187
617214 186
617215 186
617216 186
617217 186
617218 187
617219 187
617220 187
617301 204
617302 204
617303 204
617304 205
617305 205
617306 205
617307 206
617308 206
617309 206
617310 206
617311 206
617312 206
618001 .. 52, 111, 126, 151
618002 .. 52, 111, 126, 151, 204
618003 .. 52, 111, 126, 151, 204

Código Página

618004 .. 52, 111, 126, 151, 204
618005 .. 52, 111, 126, 151
618006 ..... 52, 126
618013 .. 52, 111, 126, 151
618014 .. 52, 111, 126, 151, 204
618015 .. 52, 111, 126, 151, 204
618016 .. 52, 111, 126, 151, 204
618017 .. 52, 111, 126, 151
618018 ..... 52, 126
618019 .. 52, 111, 126, 151
618020 .. 52, 111, 126, 151
618021 .. 52, 111, 126, 151
618022 .. 52, 111, 126, 151
618023 .. 52, 111, 126, 151
618024 ..... 52, 126
618031 .. 52, 111, 126, 151
618032 .. 52, 111, 126, 151
618033 .. 52, 111, 126, 151
618034 .. 52, 111, 126, 151
618035 .. 52, 111, 126, 151
618036 ..... 52, 126
618037 ..... 54, 128
618038 ..... 54, 128
618039 ..... 54, 128
618040 ..... 54, 128
618041 ..... 54, 128
618042 ..... 54, 128
618043 ..... 54, 128
618044 ..... 54, 128
618045 ..... 54, 128
618046 ..... 54, 128
618047 ..... 54, 128
618048 ..... 54, 128
618049 ..... 54, 128
618050 ..... 54, 128
618051 ..... 54, 128
618052 ..... 54, 128
618053 ..... 54, 128
618054 ..... 54, 128
618055 ... 59, 129, 206
618056 ... 59, 129, 206
618057 ... 59, 129, 206
618058 ..... 59, 129
618059 59
618060 59
618061 59
618062 59
618063 ... 59, 129, 206
618064 ... 59, 129, 206
618065 ... 59, 129, 206
618066 ..... 59, 129
618067 ..... 100, 144
618068 ..... 100, 144
618069 ..... 100, 144
618070 ..... 100, 144

Código	Página
618071	100
618072	100
618073	100
618074	100
618075	100
618076	100, 145
618077	100, 145
618078	100, 145
618079	100, 145
618080	100, 145
618081	100
618082	100
618083	100, 103
618084	100, 103
618085	100, 103
618086	100, 145
618087	100, 145
618088	100, 145
618089	100, 145
618090	100, 145
618091	101, 146
618092	101, 146
618093	101, 146
618094	101, 146
618095	101, 146
618096	101
618097	101
618098	101
618099	101
618100	101
618101	126, 151
618102	126, 151, 184
618103	126, 151, 184
618104	126, 151, 184
618105	126, 151
618106	126
618107	103, 145
618108	103, 145
618109	103, 145
618110	110
618111	110
618112	110
618113	110
618114	110
618115	110
618116	110
618117	110
618118	110
618119	110
618120	110, 151
618121	110, 151, 215
618122	110, 151, 215
618123	110, 151
618124	110, 151
618125	110
618126	110
618127	110
618128	110
618129	110
618130	110, 151
618131	110, 151, 215
618132	110, 151, 215
618133	110, 151
618134	110, 151
618135	110
618136	110
618137	110
618138	110
618139	110
618166	100, 144
618186	145
618187	145
618188	145
618189	145
618190	145
618200	52, 111
618201	52, 111
618202	52, 111
618203	52, 111
618204	52, 111
618205	52
618206	52, 111
618207	52, 111
618208	52, 111
618209	52, 111
618210	52, 111
618211	52
618224	129
618225	129
618226	129
618227	129
618228	129
618229	129
618230	129, 186
618231	129, 186
618232	129, 186
618233	129, 186
618234	129
618235	129
618236	129, 186
618237	129, 186
618238	129, 186
618239	129, 186
618240	144
618241	144
618242	144
618243	144
618244	144
618245	145
618246	145
618247	145
618248	145
618249	145
618255	146
618256	146
618257	146
618258	146
618259	146
618260	145
618261	145
618262	145
618263	145
618264	145
618265	145
618266	145
618267	145
618268	145
618269	145
618270	145
618271	145
618272	145
618273	145
618274	150
618275	150, 192, 214
618276	150, 192, 214
618277	150
618278	150
618279	150
618280	150
618281	150
618282	150
618283	150
618284	151
618285	151, 193
618286	151, 193
618287	151
618288	151
618289	151
618290	151, 193
618291	151, 193
618292	151
618293	151
618294	187
618295	187
618301	126, 151
618302	126, 151, 184
618303	126, 151, 184
618304	126, 151, 184
618305	126, 151
618306	126
618361	103, 145
618401	126, 151
618402	126, 151
618403	126, 151
618404	126, 151
618405	126, 151
618406	126
618461	103, 145
618501	126, 151
618502	126, 151
618503	126, 151
618504	126, 151
618505	126, 151
618506	126
618561	103, 145
619001	62
619002	62
619003	62
619004	62
619005	62
619006	63
619007	63
619008	63
619009	64
619010	64
619011	64
619012	64
619013	64
619014	65
619015	65
619016	65
619017	65
619018	65
619019	68
619020	68
619021	68
619022	69
619023	69
619024	69
619025	72
619026	72
619027	72
619028	72
619029	72
619030	72
619031	72
619032	72
619033	72
619034	72
619035	72
619036	72
619037	72
619038	72
619039	72
619040	72
619041	73
619042	73
619043	73
619044	73
619045	73
619046	73
619047	73
619048	73
619049	73
619050	73
619051	73
619052	73
619053	76
619054	76
619055	76
619056	76
619057	76
619058	76
619059	76
619060	76
619061	76
619062	76
619063	76
619064	76
619065	76
619066	76
619067	76
619068	76
619069	77
619070	77
619071	77
619072	77
619073	77
619074	77
619075	77
619076	77
619077	77
619078	77
619079	77
619080	77
619081	80
619082	80
619083	80
619084	80
619085	80
619086	80
619087	80
619088	80
619089	80
619090	80
619091	80
619092	80
619093	80
619094	80
619095	80
619096	80
619097	81
619098	81
619099	81
619100	81
619101	81
619102	81
619103	81
619104	81
619105	81
619106	81
619107	81
619108	81
619109	84
619110	84
619111	84
619112	84
619113	84
619114	84
619115	84
619116	84
619117	84
619118	84
619119	84
619120	84
619121	84
619122	84
619123	84
619124	84
619125	85
619126	85
619127	85
619128	85
619129	85
619130	85
619131	85
619132	85
619133	85
619134	85
619135	85
619136	85
619137	88
619138	88
619139	88
619140	88
619141	88
619142	88
619143	89
619144	89
619145	89
619146	89
619147	89
619148	89
619201	130
619202	130
619203	130
619204	130
619205	130
619206	131
619207	131
619208	131
619209	134
619210	134
619211	134
619212	134
619213	134
619214	134
619215	134
619216	134
619217	134
619218	134
619219	134
619220	134
619221	134
619222	134
619223	134
619224	134
619225	135
619226	135
619227	135
619228	135
619229	135
619230	135
619231	135
619232	135
619233	135
619234	135
619235	135
619236	135
619237	135
619238	135
619239	135
619240	135
619241	136
619242	136

INDICE NUMÉRÍCO

Código	Página
619243	136
619244	136
619245	136
619246	136
619247	136
619248	136
619249	136
619250	136
619251	136
619252	136
619253	136
619254	136
619255	136
619256	136
619257	140
619258	140
619259	140
619260	140
619261	140
619262	140
619263	140
619264	140
619265	140
619266	140
619267	140
619268	140
619269	140
619270	140
619271	140
619272	140
619273	141
619274	141
619275	141
619276	141
619277	141
619278	141
619279	190
619280	190
619281	190
619282	191
619283	191
619284	191
619285	190
619286	190
619287	190
619288	191
619289	191
619290	191
619291	210
619292	210
619293	210
619294	211
619295	211
619296	211
619297	210
619298	210
619299	210
619300	211
619301	211
619302	211

62

Código	Página
620001	222
620002	222
620003	222
620004	222
620005	222
620006	222
620007	222
620008	222
620009	222
620010	222
620011	222
620012	222
620013	222
620014	222
620015	222
620016	222
620017	222
620018	222
620019	222
620020	222
620120	225
621001	92
621002	92
621003	92
621004	92
621005	92
621006	92
621007	93
621008	93
621009	93
621010	93
621011	93
621012	93
621013	93
621014	93
621015	93
621016	93
621017	93
621018	93
621019	93
621020	93
621021	93
621022	93
621023	93
621024	93
621025	93
621026	93
621027	93
621028	93
621029	93
621030	93
621031	93
621032	93
621033	93
621034	93
621035	93
621036	93
621037	93
621038	93
621039	93
621040	93
621041	93
621042	93
621043	95
621044	95
621045	95
621046	95
621047	95
621048	95
621049	95
621050	95
621051	95
621052	95
621053	96
621054	96
621055	96
621056	96
621057	96
621058	97
621059	97
621060	97
621061	97
621062	97
621063	97
621064	97
621065	97
621066	97
621067	97
621068	97
621069	97
621070	97
622001	98
622002	98
622003	98
622004	98
622005	98
622006	98
622007	98
622008	98
622009	98
622010	98
622011	98
622012	98
622013	98
622014	98
622015	98
622016	98
622017	98
622018	98
622019	98
622020	98
622021	102
622022	102
622023	102
622024	104
622025	104
622026	104
622027	104
622028	104
622029	104
622030	104
622031	104
622032	104
622033	104
622034	104
622035	104
622036	104
622037	104
622038	104
622039	104
622040	105
622041	105
622042	105
622043	105
622044	105
622045	105
622046	105
622047	105
622048	105
622049	105
622050	105
622051	105
622052	105
622053	105
622054	105
622055	105
622056	108
622057	108
622058	108
622059	108
622060	108
622061	108
622062	108
622063	108
622064	108
622065	108
622066	108
622067	108
622068	108
622069	108
622070	108
622071	108
622072	108
622073	108
622074	108
622075	108
622109	144
622110	144
622111	144
622112	144
622113	144
622119	148
622120	148
622121	148
622122	148
622123	148
622124	148
622125	148
622126	148
622127	149
622128	149
622129	149
622130	149
622131	149
622132	149
622133	149
622134	149
622135	150
622136	150
622137	150
622138	150
622139	150
622140	150
622141	150
622142	150
622143	150
622144	150
622201	192
622202	192
622203	193
622204	193
622205	192
622206	192
622207	193
622208	193
622209	192
622210	192
622211	193
622212	193
622213	192
622214	192
622215	193
622216	193
622217	192
622218	192
622219	193
622220	193
622221	192
622222	192
622223	193
622224	193
622301	214
622302	214
622303	215
622304	215
622305	214
622306	214
622307	215
622308	215
622309	214
622310	214
622311	215
622312	215
622313	214
622314	214
622315	215
622316	215
622317	214
622318	214
622319	215
622320	215
622321	214
622322	214
622323	215
622324	215
623001	362
623002	362
623003	362
623004	362
623005	362
623006	362
623007	362
623008	362
623009	362
623010	362
623011	362
623012	362
623013	362
623014	364
623015	364
623016	364
623017	364
623018	364
623019	364
623020	364
623021	364
623022	364
623023	364
623024	364
623025	364
623026	364
623027	364
623028	364
623029	364
623030	364
623031	364
623032	364
623033	365
623034	365
623035	365
623036	365
623037	365
623038	365
623039	365
623040	365
623041	365
623042	365
623043	365
623044	365
623045	365
623046	365
623047	366
623048	366
623049	366
623050	366
623051	366
623052	366
623053	366
623054	366
623055	366
623056	366
623057	366

Código Página

623058 366
623059 366
623060 366
623061 366
623062 366
623063 366
623064 366
623065 366
623066 366
629001 36
629004 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629005 109, 150, 194, 216
629006 46, 66, 70, 121, 131
629007 . 50, 57, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142
629008 . 123, 137, 142
629009 . 123, 137, 142
629010 . 109, 194, 216
629012 . 56, 60, 66, 70, 121
629013 . 48, 49, 57, 60, 61, 72, 73, 76, 77, 80, 81, 84, 85, 88, 89, 123, 134, 135, 136, 140, 141
629014 . 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 185, 191, 205, 211
629015 . 45, 49, 73, 77, 81, 85, 185, 205
629016 363
629017 363
629020 55
629021 55
629022 55
629023 55
629024 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629025 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629026 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629027 . 55, 74, 78, 82, 86, 137, 142
629028 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629029 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629030 . 55, 74, 78, 82, 86, 90, 137, 142
629031 . 55, 74, 78, 82, 86, 137, 142
629032 223
629033 223
629034 223
629035 223
629036 . 62, 63, 66, 70, 78, 82, 131, 137
629037 223
629038 62, 63, 66, 130
629039 . 62, 63, 66, 70, 130
629040 . 62, 63, 66, 70, 130
629041 62, 66, 70, 130
629042 ..... 62, 66, 130
629043 76, 80, 84, 105, 135, 136, 140, 149
629044 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629045 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629046 ..... 76, 77, 80, 81, 84, 85, 105, 135, 136, 140, 149
629047 ..... 86, 142
629048 ..... 86, 142
629049 ..... 86, 142
629050 ..... 86, 142
629051 ..... 86, 142
629052 62
629053 62
629054 62
629055 62
629056 62
629057 ..... 90, 142
629058 ..... 90, 142
629059 ..... 90, 142
629060 223
629061 223
629062 223
629063 223
629065 ..... 90, 142
629070 223
629071 223
629072 223
629073 142
629074 148
629075 148
629076 148
629077 148
629078 223
629079 223
629080 223
629081 223
629082 223
629083 223
629084 223
629085 78, 82, 86, 137, 142
629086 78, 82, 86, 137, 142
629087 78, 82, 86, 137, 142
629088 78, 82, 86, 137, 142
629089 ..... 190, 212
629090 ..... 106, 149
629095 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629096 ... 99, 194, 216
629097 .. 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629098 .... 10, 99, 102, 106, 144, 148, 149
629099 114
629100 ... 97, 365, 367
629102 ..... 35, 52, 54, 59, 94, 101, 103, 111, 114, 126, 128, 146
629103 101, 111, 145, 151
629105 . 35, 52, 59, 94, 101, 103, 111
629106 94
629107 ..... 35, 114
629108 35
629109 ..... 212, 218
629110 ..... 212, 218
629111 . 194, 216, 218
629112 ..... 44, 48, 64, 72, 76, 80, 84, 88, 92, 99, 106, 109, 184, 190, 204, 210
629113 ..... 44, 48, 64, 68, 92, 99, 106, 109, 192, 204, 210, 214
629114 ..... 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 92, 99, 106, 109, 192, 204, 210, 214
629115 . 44, 48, 64, 68, 92, 99, 106, 109
629116 . 44, 48, 64, 92, 99, 109
629117 . 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 88
629118 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 96
629119 . 109, 194, 216
629120 94
629121 94
629122 94
629123 ..... 194, 216
629124 ..... 14, 17
629125 14
629126 14
629127 ..... 50, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629128 ..... 50, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629129 . 50, 57, 61, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 137, 142, 223
629130 ..... 50, 57, 61, 74, 78, 82, 86, 123, 137, 142, 223
629131 50, 57, 61, 123, 223
629132 ..... 50, 123
629133 15
629134 15
629135 . 32, 36, 39, 41, 46, 50, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 92, 99, 106, 109, 365, 367
629136 . 39, 46, 50, 66, 70, 92, 99, 109
629138 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 99, 102, 106, 109, 185, 188, 190, 194, 205, 212, 216
629139 .. 99, 106, 109, 194, 216
629140 37
629141 58, 60, 96, 102, 183, 185, 188, 190, 194, 200, 203, 205, 212, 216
629142 ..... 58, 102
629143 ... 32, 183, 200
629144 39, 41, 99, 102, 106, 109, 183, 194, 203, 216
629145 92
629146 92
629147 ..... 46, 50, 58, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 121, 123, 131, 137, 142, 185, 188, 190, 205, 212
629148 46, 56, 60, 121, 185, 188, 205
629149 .. 50, 57, 60, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 131, 137, 142, 190, 212
629150 223
629152 44, 56, 60, 121, 184, 186, 204, 206
629153 .. 56, 186, 187, 206
629154 . 44, 45, 96, 97, 121, 185, 205, 362
629155 60, 97, 187, 205
629156 ..... 48, 72, 76, 80, 84, 123, 134, 135, 136, 140
629157 ..... 190, 210
629158 ..... 48, 57, 61, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 88, 89, 123, 130, 131, 134, 135, 136, 140, 141
629159 ..... 190, 210
629161 . 48, 49, 57, 61, 64, 68, 72, 73, 76, 77, 80, 81, 84, 85, 123, 130, 131, 134, 135, 136, 140
629162 ..... 48, 49, 57, 61, 64, 68, 73, 77, 81, 85, 88, 89, 123, 130, 131, 136, 141
629163 . 48, 49, 57, 64, 84, 85, 88, 89, 123, 130, 140, 141, 225
629164 65, 69, 191, 211
629165 65, 69, 191, 211
629166 ..... 65, 69
629167 223
629168 223
629169 223
629170 46, 56, 60, 121
629171 . 50, 57, 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90, 123, 131, 137, 142
629189 ..... 54, 128
629190 ..... 54, 128
629208 41
629211 ..... 109, 150
629212 109, 150, 194, 216
629213 .... 56, 60, 121, 188, 207
629214 .... 56, 60, 121, 188, 207
629215 92
629216 92
629217 92
629218 ..... 38, 41
629219 .... 10, 99, 102, 106, 144, 148, 149, 194, 216
629220 ..... 106, 149
629221 . 46, 50, 58, 92, 99, 102, 109
629222 . 46, 50, 58, 92, 99, 102, 109
629223 . 66, 70, 74, 78, 82, 86, 90
629224 . 66, 70, 74, 78, 82, 86
629227 106
629228 ..... 8, 9, 10
629229 ..... 8, 9, 10
629230 . 35, 52, 59, 94, 101, 103, 111
629231 ..... 35, 94
629232 114
629233 114
629234 114
629235 114
629237 114
629238 114
629239 114
629240 114
629246 114
629247 114
629250 114
629252 15
629253 114
629255 15
629257 17
629258 114
629259 195
629261 195
629262 94
629263 114
629264 114
629265 ..... 8, 9, 10
629266 ..... 8, 9, 10
629267 218
629269 114
629270 114
629271 114
629272 114
629273 ..... 114, 195
629274 114
629275 223
629276 223
629277 223
629278 223
629279 223
629280 223
629281 223
629282 223
629283 223
629284 223
629285 223
629286 114
629287 ..... 114, 195
629288 114
629289 114
629290 114
629291 114
629292 195
629294 ..... 194, 216
629296 ..... 58, 60, 102
629297 ..... 58, 60, 102
629298 . 44, 48, 64, 68, 72, 76, 80, 84, 184, 190, 204, 210
629299 ..... 38, 39, 45, 49, 65, 69, 73, 77, 81, 85, 96, 182, 183, 185, 191, 202, 205, 211
629301 ... 99, 106, 109
629302 ..... 365, 367
629303 188
629304 ..... 58, 102
629305 58
629306 ..... 58, 102
629307 58
629308 ... 36, 183, 200
629309 36
629310 94
629311 94

INDICE NUMÉRÍCO

Código	Página
629313	36
629314	36, 183, 200
629315	36, 183, 200
629316	36, 183, 200
629317	36, 183, 200
629320	36
629321	39, 41, 92, 99, 102, 106, 109, 183, 194, 203, 216
629322	9, 10, 52, 59, 60, 101, 103, 111, 204, 216
629323	184, 186, 187, 194
629324	52, 59, 101, 103, 111
629326	41
629327	15, 92
629329	92
629331	62, 63
629332	8, 9, 10
629333	54, 128
629341	8, 9, 10
629342	58
629433	114
629434	114

63

634000	8
634001	8
634002	8
634003	8
634004	8
634005	9
634006	9
634007	9
634008	9
634009	9
634010	10
634011	10
634012	10
634013	10
634014	10
634015	14
634016	14
634017	14
634018	15, 94
634019	94
634020	94
634021	94
634022	17
634023	32
634024	32
634025	32
634026	32
634027	32
634028	32
634029	32
634030	32
634031	35
634032	35
634033	35
634034	35
634035	35
634036	35
634037	35
634038	35
634039	32
634040	32
634041	32
634042	32
634043	35
634044	35
634045	33
634046	34
634047	33
634048	33
634049	33
634050	33
634051	33
634052	34
634053	33
634054	33
634055	33
634056	33
634057	33
634058	33
634059	33
634060	33
634061	33
634062	33
634063	33
634064	33
634065	33
634066	33
634067	33
634068	34
634069	33
634070	33
634071	33
634072	33
634073	33
634074	33
634075	34
634076	33
634077	33
634078	33
634079	33
634080	33
634081	34
634082	34
634083	34
634084	34
634085	34
634086	34
634087	34
634088	34
634089	34
634090	34
634091	34
634092	34
634093	37
634094	36
634095	36
634096	180, 198
634097	180, 198
634098	180, 198
634099	180, 198
634100	180, 198
634101	180, 198
634102	181, 199
634103	181, 199
634104	181, 199
634105	181, 199
634106	181, 199
634107	181, 199
634108	181, 199
634109	181, 199
634110	181, 199
634111	181, 199
634112	181, 199
634113	181, 199
634114	181, 199
634115	181, 199
634116	181, 199
634117	181, 199
634118	181, 199
634119	181, 199
634120	198
634121	198
634123	32
634223	32
634323	32

66

663201	342

69

693436	17

71

711002	263, 277
711002	343
711003	263, 277
711003	343
711006	343
711103	343
711105	263
711105	343
713401	342
713403	342
716700	342
716761	356
716762	336, 337, 338, 339, 341
716766	336, 337, 338, 339, 341
716768	336, 337, 338, 339, 341
716773	340
718000	326

73

730114	403
730116	403
731109	403
731110	403
731111	403

74

740002	322
740004	322, 346
740005	322
740006	322
740010	322
740015	322
740020	322
740310	323
740315	323
740320	323
740405	324
740406	324
740410	324
740415	324
741002	322
741004	322
741005	322
741006	277, 322
741010	277, 322
741015	277, 322
741020	322
741110	323
741115	323
741210	323
741215	323
741220	323
741305	323
741306	323
741310	323
741315	323
741320	323
741404	324
741405	324
741406	324
741410	324
741415	324
741420	324
741510	324
741515	324
741520	324
742004	322
742006	322
742010	322
742015	322
742020	322
742406	324
742410	324
742415	324
743002	322
743004	322
743005	322
743006	322
743010	322
743015	322
743020	322
743306	323
743310	323
743315	323
743320	323
743406	324
743410	324
743415	324
743604	322
743606	322
743610	322
743615	322
743710	324
744004	322
744005	322
744006	322
744010	322
744015	322
744020	322
744025	322
745004	322
745005	322
745006	322
745010	322
745015	322
745020	322
746006	322
746010	322
746015	322
746020	322
747006	322
747010	322
747700	325
747701	325
747702	325
747712	325
747713	325
747714	325
747716	325
747719	325
747724	325
748000	325
748001	325
748002	325
748012	325
748013	325
748014	325
748016	325
748019	325
748024	325
748100	325
748101	325
748112	325
748201	325
748501	325
748512	325
748513	325
748514	325
748516	325
748701	325
748712	325
748713	325
748714	325
748716	325
748801	325
748812	325
749712	326
749800	326
749801	326

75

750001	326
750012	326
750115	330
750120	330
750514	277
750526	277
750530	277
751018	290
751018	326
751106	330
751110	310
751110	330
751115	330
751120	330
751518	290
751518	326
753106	330
753110	330
753115	330
753120	330
754106	330
754110	330
754115	330
755110	330
755115	330
756106	330
756110	330
756115	330
757106	330
757110	330
758100	331
758101	331
758112	331
758113	331
758114	331
758116	331
758119	331
759101	331
759112	331
759113	331
759114	331
759116	331

76

760115	328
760120	328
761106	328

Código Página

761110 310
761110 328
761115 328
761120 328
763106 328
763110 328
763115 328
763120 328
764106 328
764110 328
764115 328
764120 328
765110 328
765115 328
766106 328
766110 328
766115 328
767106 328
767110 328
768100 329
768101 329
768112 329
768113 329
768114 329
768116 329
768119 329
768600 329
768601 329
768612 329
768613 329
768614 329
768616 329
768701 329
768712 329
769101 329
769112 329
769113 329
769114 329
769116 329

77

770506 340
771006 340
771506 340
772120 338
772220 338
772415 338
772420 338
772615 338
772620 338
772715 336
772720 336
772815 339
772820 339
772915 337
772920 337
773715 336
773720 336
773730 336
773815 339
773820 339
773915 337
773920 337
774410 338
774415 338
774420 338
774520 338
774615 339
774620 339
774710 336
774715 336
774720 336
774800 .. 336, 337, 338,
..... 339, 341, 349
774820 336
774915 337
774920 337
775410 338
775415 338
775420 338
775520 338
775615 339
775620 339
775710 336
775715 336
775720 336
775800 .. 336, 337, 338,
..... 339, 341
775803 .. 263, 336, 337,
..... 338, 339
775811 356
775820 336
775915 337
775920 337
776002 336
776003 336
776004 336
776005 336
776006 336
776501 340
776510 340
776706 340
776706 392
777101 230
777104 231
777184 306
777219 341
777301 230
777304 231
777306 231
777320 341
777326 230
777332 230
777406 230
777420 236
777421 236
777426 230
777430 236
777431 236
777432 236
777433 236
777434 236
777435 ..... 230, 236
777436 ..... 231, 236
777437 ..... 230, 236
777438 ..... 230, 236
777439 236
777440 230
777446 230
777500 231
777506 232
777516 232
777534 236
777539 236
777604 232
777606 232
777630 236
777641 ..... 232, 236
777645 232
777706 234
777719 341
777806 234
777816 234
777820 341
777830 237
777831 237
777906 235
777916 235
777920 341
777926 ..... 234, 235
777930 237
777946 235
777990 235
777991 235
777995 235
777996 235
778006 344
778008 344
778056 345
778106 344
778156 345
778206 344
778306 345
778316 345
778406 344
778408 344
778456 345
778506 344
778556 345
778606 344
778700 354
778701 355
778702 355
778711 356
778719 356
778806 344
778906 344
779006 344
779511 ..... 344, 345
779520 ..... 344, 345

78

781006 251
781106 251
781206 251
781306 251
781406 251
781906 251
782306 248
782326 248
782336 249
782406 248
782426 248
782436 249
782446 249
782446 311
782503 248
782506 248
782526 248
782536 249
782546 ..... 249, 311
782603 248
782606 248
782626 248
782636 249
782703 248
782706 248
782726 248
782736 249
782903 248
782906 248
782926 248
782936 249
783306 250
783906 250
784203 250
784206 250
784303 250
784306 250
784403 250
784406 250
784903 250
784906 250
785006 250
785106 250
785206 250
785406 250
785506 250
785906 250
786006 250
786206 250
786306 250
786406 250
786506 250
786906 250
788002 311
788006 311
788101 310
788103 310
788111 310
788113 310
788121 310
788123 310
788201 310
788203 310
788211 310
788213 310
788221 310
788223 310
788250 310
788300 310
788302 310
788306 311
788310 310
788312 310
788320 310
788322 310
788406 311
789510 311

79

791006 350
791106 350
791206 350
791306 350
791506 351
791606 351
791806 351
791900 ..... 350, 351
791902 350
791903 351
791904 ..... 350, 351
791906 351
792006 350
792106 350
792206 350
792306 350
792506 351
792606 351
792806 351
792900 ..... 350, 351
792902 350
792903 351
792904 ..... 350, 351
792906 351
793506 346
793606 346
793607 346
793706 346
793806 346
793906 346
794206 291
794306 291
794406 353
794426 353
797106 352
797106 392
797306 352
797306 392
797606 352
797706 ..... 284, 285
798006 ..... 284, 285
798006 346
798106 352
798306 352
798406 352
798506 352
798620 349
798656 349
798680 349
798715 354
798720 355
798721 355
798730 355
798740 355
798745 354
798804 348
798805 348
798806 347
798848 348
798896 348
798900 347
799006 296
799012 296

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
801408 372

INDICE NUMÉRÍCO

Código	Página
801409	372
801410	372
801411	372
801412	372
801413	372
801414	372
801415	372
801416	372
801417	372
801418	372
801420	372
801421	372
801422	372
801423	372
801424	372
801425	372
801426	372
801427	372
801428	372
801429	373
801430	373
801432	373
801433	373
801434	373
801435	373
801436	373
801437	373
801438	373
801439	373
801440	373
801441	373
801442	373
801443	373
801445	373
801446	373
802308	372
802309	372
802310	372
802311	372
802312	372
802313	372
802314	372
802315	372
802316	372
802317	372
802318	372
802320	372
802321	372
802322	372
802323	372
802324	372
802325	372
802326	372
802327	372
802328	372
802329	373
802330	373
802332	373
802333	373
802334	373
802335	373
802336	373
802337	373
802338	373
802339	373
802340	373
802341	373
802342	373
802343	373
802345	373
802346	373
802408	372
802409	372
802410	372
802411	372
802412	372
802413	372
802414	372
802415	372
802416	372
802417	372
802418	372
802420	372
802421	372
802422	372
802423	372
802424	372
802425	372
802426	372
802427	372
802428	372
802429	373
802430	373
802432	373
802433	373
802434	373
802435	373
802436	373
802437	373
802438	373
802439	373
802440	373
802441	373
802442	373
802443	373
802445	373
802446	373
805313	374
805314	374
805316	374
805317	374
805318	374
805319	374
805320	374
805321	374
805322	374
805323	374
805324	374
805325	374
805326	374
805328	374
805329	374
805330	374
805331	374
805332	374
805333	374
805334	374
805413	374
805414	374
805416	374
805417	374
805418	374
805419	374
805420	374
805421	374
805422	374
805423	374
805424	374
805425	374
805426	374
805428	374
805429	374
805430	374
805431	374
805432	374
805433	374
805434	374
806312	375
806313	375
806314	375
806315	375
806316	375
806317	375
806318	375
806319	375
806320	375
806321	375
806323	375
806324	375
806325	375
806326	375
806327	375
806328	375
806329	375
806330	375
806331	375
806332	375
806412	375
806413	375
806414	375
806415	375
806416	375
806417	375
806418	375
806419	375
806420	375
806421	375
806423	375
806424	375
806425	375
806426	375
806427	375
806428	375
806429	375
806430	375
806431	375
806432	375
807101	382
807102	382
807103	382
807501	382
807502	382
807503	382
808001	382
808002	382
808003	382
808004	382
808005	382
808006	382
808007	382
808008	382
808009	382
809011	382, 384
809012	382, 384
809111	382, 384
809112	382, 384
809301	382
809302	382
809401	382
809402	382
809501	382
809502	382
809601	383
809602	383
809603	383
809604	383
809605	383
809606	383
809607	383
809608	383
809609	383
809621	383
809622	383
809623	383
809624	383
809625	383
809626	383
809627	383
809628	383
809629	383
809701	383
809702	383
809703	383
809704	383
809705	383
809706	383
809707	383
809708	383
809709	383
809711	383
809712	383
809713	383
809714	383
809715	383
809716	383
809717	383
809718	383
809719	383
809721	383
809722	383
809723	383
809724	383
809725	383
809726	383
809727	383
809728	383
809729	383

81

Código	Página
811000	391
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
811341	377
811342	377
811343	377
811345	377
811346	377
811408	376
811409	376
811410	376
811411	376
811412	376
811413	376
811414	376
811415	376
811416	376
811417	376
811418	376
811420	376
811421	376
811422	376
811423	376
811424	376
811425	376
811426	376
811427	376
811428	376
811429	377
811430	377
811432	377
811433	377
811434	377
811435	377
811436	377
811437	377
811438	377
811439	377
811440	377
811441	377
811442	377
811443	377
811445	377
811446	377
811700	390, 391
812010	391
812037	391
812308	376
812309	376
812310	376
812311	376
812312	376
812313	376
812314	376
812315	376
812316	376
812317	376
812318	376
812320	376
812321	376
812322	376
812323	376
812324	376
812325	376
812326	376
812327	376
812328	376
812329	377
812330	377
812332	377
812333	377
812334	377
812335	377
812336	377
812337	377
812338	377

Código	Página
812339	377
812340	377
812341	377
812342	377
812343	377
812345	377
812346	377
812408	376
812409	376
812410	376
812411	376
812412	376
812413	376
812414	376
812415	376
812416	376
812417	376
812418	376
812420	376
812421	376
812422	376
812423	376
812424	376
812425	376
812426	376
812427	376
812428	376
812429	377
812430	377
812432	377
812433	377
812434	377
812435	377
812436	377
812437	377
812438	377
812439	377
812440	377
812441	377
812442	377
812443	377
812445	377
812446	377
813011	391
813308	376
813309	376
813310	376
813311	376
813312	376
813313	376
813314	376
813315	376
813316	376
813317	376
813318	376
813320	376
813321	376
813322	376
813323	376
813324	376
813325	376
813326	376
813327	376
813328	376
813329	377
813330	377
813332	377
813333	377
813334	377
813335	377
813336	377
813337	377
813338	377

Código	Página
813339	377
813340	377
813341	377
813342	377
813343	377
813345	377
813346	377
813408	376
813409	376
813410	376
813411	376
813412	376
813413	376
813414	376
813415	376
813416	376
813417	376
813418	376
813420	376
813421	376
813422	376
813423	376
813424	376
813425	376
813426	376
813427	376
813428	376
813429	377
813430	377
813432	377
813433	377
813434	377
813435	377
813436	377
813437	377
813438	377
813439	377
813440	377
813441	377
813442	377
813443	377
813445	377
813446	377
815016	390
815025	390
815036	390
815049	390
815313	378
815314	378
815316	378
815317	378
815318	378
815319	378
815320	378
815321	378
815322	378
815323	378
815324	378
815325	378
815326	378
815328	378
815329	378
815330	378
815331	378
815332	378
815333	378
815334	378
815413	378
815414	378
815416	378
815417	378
815418	378
815419	378

Código	Página
815420	378
815421	378
815422	378
815423	378
815424	378
815425	378
815426	378
815428	378
815429	378
815430	378
815431	378
815432	378
815433	378
815434	378
815516	390
815525	390
815536	390
815549	390
816312	380
816313	380
816314	380
816315	380
816316	380
816317	380
816318	380
816319	380
816320	380
816321	380
816323	380
816324	380
816325	380
816326	380
816327	380
816328	380
816329	380
816330	380
816331	380
816332	380
816412	380
816413	380
816414	380
816415	380
816416	380
816417	380
816418	380
816419	380
816420	380
816421	380
816423	380
816424	380
816425	380
816426	380
816427	380
816428	380
816429	380
816430	380
816431	380
816432	380
816550	390, 391
817010	391
817015	390, 391
817016	390, 391
817017	390, 391
817018	390, 391
817019	390, 391
817312	379
817313	379
817315	379
817316	379
817317	379
817318	379
817319	379
817320	379

Código	Página
817321	379
817322	379
817323	379
817324	379
817325	379
817327	379
817328	379
817329	379
817330	379
817331	379
817332	379
817333	379
817412	379
817413	379
817415	379
817416	379
817417	379
817418	379
817419	379
817420	379
817421	379
817422	379
817423	379
817424	379
817425	379
817427	379
817428	379
817429	379
817430	379
817431	379
817432	379
817433	379
817546	391
818008	391
819601	384
819603	291
819603	384
819801	384
819803	384
819904	384
819905	384
819907	384
819908	384

82

Código	Página
821000	285
821200	285
821401	381
821402	381
821403	381
821404	381
821405	381
821406	381
821407	381
821801	284
821901	22, 23, 24
821901	284
822000	22, 23, 24
822000	284
822101	284
822401	381
822402	381
822403	381
822404	381
822405	381
822406	381
822407	381
822500	284
822751	284
822752	22, 23, 24
822850	284
823101	286
823102	286
823103	286
823104	286
823105	286
823106	286
823107	286
823108	286
825005	285
825010	285
825017	285
825205	285
825205	310
825210	285
825210	310
825217	285
826000	243
826001	277, 284, 285, 286
826001	306
826003	277, 284, 285, 286
826003	306
826004	284, 285, 286
826004	306
826005	284, 285, 286
826005	306
828201	290
828202	290
828203	290
828204	290
828300	290
828305	290
828308	290
828309	290

83

Código	Página
831401	381
831402	381
831403	381
831404	381
831405	381
831406	381
831407	381
832401	381
832402	381
832403	381
832404	381
832405	381
832406	381
832407	381

84

Código	Página
840206	271
840210	271
840215	271
840217	270
840220	268
840221	271
840230	268
840232	269
840236	269
840240	268
840280	268
840306	271
840310	271
840315	271
840317	270
840320	268
840321	271
840330	268
840332	269
840336	269
840340	268
840380	268

INDICE NUMÉRÍCO

Código	Página
840515	278
840517	278
840520	278
840521	278
840540	278
840715	278
840717	278
840720	278
840721	278
840740	278
841210	271
841215	271
841217	270
841220	268
841221	271
841230	268
841240	268
841280	268
841310	271
841315	271
841317	270
841320	268
841321	271
841330	268
841340	268
841380	268
841515	278
841517	278
841520	278
841521	278
841540	278
841715	278
841717	278
841720	278
841721	278
841740	278
842006	273
842010	273
842014	274
842015	273
842020	272
842021	273
842030	272
842040	272
842110	273
842114	274
842115	273
842120	272
842121	273
842130	272
842140	272
842210	270
842310	270
842404	273
842514	279
842515	279
842540	279
842714	279
842715	279
842740	279
843041	276
843042	276
843081	276
843082	276
843141	276
843142	276
843181	276
843182	276
843206	270
843210	270
843212	270
843306	270
843310	270
843312	270
843402	271
844000	268, 270, 271, 272, 273, 274
844004	277
844004	306
844005	277
844005	410, 411
844006	277
844007	277
844008	277
844009	277
844010	268, 269, 272, 278, 279, 281
844011	271, 273, 278, 279, 281
844012	270, 274, 278, 279, 281
844015	270, 271, 273, 281
844017	270, 271, 273, 281
844018	270, 271, 281
844020	268, 271, 272, 273, 276, 281
844021	270, 274, 281
844022	268, 276
844023	268, 272
844080	268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 276, 278, 279, 281
844085	276
844106	277
844202	281
844203	281
844204	281
844205	281
844206	281
844207	281
844214	281
844215	281
844217	281
844254	281
844255	281
844256	281
845010	385
845015	385
845110	385
845116	385
845608	386
845612	386
845618	387
845622	387
845630	387
845631	387
845635	387
845637	387
846007	385
848000	401
848010	401
848020	401
849600	400
849800	400

85

Código	Página
850000	400
850400	400
850700	399
850800	399
850801	399
851013	170
851014	170
851015	170
851016	170
851022	172
851023	172
851024	172
851025	172
851026	172
851033	170
851034	170
851035	170
851036	170
851102	254
851103	254
851104	254
851105	254
851123	255
851124	255
851125	255
851213	171
851214	171
851215	171
851216	171
851233	171
851234	171
851235	171
851236	171
851302	172
851303	172
851304	172
851305	172
851306	172
851313	172
851314	172
851315	172
851316	172
851323	175
851324	175
851325	175
851326	175
851401	399
851405	399
851601	399
851605	399
851701	399
851705	399
852001	398
852002	398
852011	398
852012	398
852021	398
852022	398
852023	398
852024	398
852102	398
852106	398
852107	398
852110	398
852112	398
853001	399, 400
853005	399, 400
853010	399, 400
853015	399, 400
853024	164
853025	164
853026	164
853033	164
853093	164
853094	164
853095	164
853096	164
853104	168
853105	168
853106	168
853133	168
853193	168
853194	168
853195	168
853196	168
853204	168
853205	168
853206	168
853223	165
853224	165
853225	165
853226	165
853233	168
853293	165
853294	165
853295	165
853296	165
853303	167
853304	167
853305	167
853323	165, 167
853324	165, 167
853325	165, 167
853326	165
853344	166
853345	166
853350	177
853403	169
853404	169
853405	169
853406	169
853493	169
853494	169
853495	169
853496	169
853594	166
853595	166
853603	169
853604	169
853605	169
853606	169
854011	160
854012	160
854013	160
854014	160
854021	160
854022	160
854023	160
854024	160
854031	160
854032	160
854033	160
854034	160
854036	162
854037	162
854051	161
854052	161
854053	161
854054	161
854062	161
854064	161
854081	161
854082	161
854083	161
854084	161
854112	174
854113	174
854114	174
854115	174
854116	174
854122	173
854123	173
854124	173
854222	174
854223	174
854224	174
854225	174
854226	174
854241	176
854242	176
854291	176
854292	176
854402	176
854407	176
854408	176
854410	177
854420	177
854510	175
854520	175
854912	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177
854913	164
854914	164
854915	164
854916	164
854923	168
854924	168
854925	168
854926	168
854933	170
854934	170
854935	170
854936	170
854942	172
854943	172
854944	172
854945	172
854946	172
854948	165, 169
854950	160, 161, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171,172, 173, 174, 175
854952	174
854953	174
854954	174
854955	174, 175
854956	174
854957	174
854962	173
854963	173
854964	173
854970	177
854971	177
854972	173
854973	173
854974	173
854978	170, 171, 172
854980	177
854981	177
854982	177
854985	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175
855000	164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177
855023	254, 255
855024	254, 255
855026	254, 255
855027	254, 255
855028	254, 255
855029	254
855042	254

Código	Página
855043	254, 255
855044	254, 255
855045	254, 255
855052	254
855053	254, 255
855054	254, 255
855055	254, 255
855605	402
855606	402
855615	402
855616	402
855640	402
855641	402
856013	22
856014	22
856023	22
856024	22
857013	24
857014	24
857213	23
857214	23
857223	23
857224	23
857514	24
857911	414
857920	414
857930	414
857940	415
857941	415
858002	412
858003	412
858006	410, 412
858012	412
858013	412
858022	412
858023	412
858026	410, 412
858032	412
858033	412
858102	412
858103	412
858110	414
858112	412
858113	412
858115	414
858244	410, 411
858251	413
858252	413
858253	413
858254	413
858255	413
858260	410
858261	410
858262	410
858263	410
858330	410
858331	410
858332	410
858333	410
859002	413
859003	413
859006	411, 413
859022	413
859023	413
859026	411, 413
859102	413
859103	413
859260	411
859261	411
859262	411
859263	411
859302	406
859303	406
859312	406
859313	406
859322	406
859323	406
859402	407
859403	407
859412	407
859413	407
859422	407
859423	407
859505	22, 23, 24, 25
859510	22, 23, 24, 25
859513	22, 23, 24, 25
859520	22, 23, 24, 25
859525	22, 23, 24, 25
859601	406, 407
859602	406, 407
859611	406, 407
859612	406, 407
859613	406, 407
859704	406, 407
859711	406, 407, 408
859712	406, 407, 408
859713	406, 407, 408
859714	406, 407, 408
859715	406, 407, 408
859716	406, 407, 408
859717	406, 407, 408
859718	406, 407, 408
859719	406, 407, 408
859720	357, 408, 415
859721	406, 407, 408
859722	406, 407, 408
859723	406, 407, 408
859730	406, 407, 408
859770	406, 408
859780	407, 408
859790	406, 407, 408
859801	406, 407
859802	406, 407
859811	406, 407
859812	406, 407
859813	406, 407
872210	293
872212	293
872213	293
872214	293
872312	292
872313	292
872314	292
872414	293
875000	242, 243
875001	242
875002	242
875003	242
875004	243
875005	242
875006	242
875007	242
875030	238
889015	302, 303, 304, 307
889017	302, 303, 305, 307
889018	306
889019	302, 303, 304, 305, 307
889020	306
889022	304, 307
889026	302, 303, 304, 305, 307
889027	304, 307
889031	302, 303, 304, 305, 307
889032	302, 303, 304, 305, 307
889046	302, 303, 304, 305, 307
895207	260
896000	263
897020	263
897500	260, 261, 262
898000	260, 261, 262
899000	260, 261, 262
N66661	96

86

Código	Página
867101	290, 294
868001	294

87

Código	Página
870731	241
870801	244
870804	244
870820	241
870830	241
870840	240
870851	240
870855	240
870857	240
870860	240
870861	240
870870	240
870872	240
870904	244
870906	244
870990	240, 244, 245
871008	294
872002	292
872003	292
872012	292
872013	292
872112	293
872113	293
872114	292

88

Código	Página
884155	314
884306	315
884316	315
884355	314
884392	315
884406	314
885080	305
885081	305
885082	305
885084	305
885180	305
885181	305
885182	305
885230	302
885231	302
885234	302
885280	302
885281	302
885282	302
885284	302
885330	302
885331	302
885380	302
885381	302
885382	302
886030	303
886031	303
886034	303
886080	303
886081	303
886082	303
886084	303
886130	303
886131	303
886180	303
886181	303
886182	303
887030	304
887031	304
887034	304
887080	304
887081	304
887082	304
887084	304
887130	304
887131	304
887180	304
887181	304
887182	304
889010	306
889011	306
889012	302, 303, 307
889013	304, 307
889014	304, 307

89

Código	Página
891110	262
891115	262
891120	262
891121	262
891210	262
891215	262
891220	262
891221	262
891810	262
891815	262
891820	262
891821	262
891910	262
891915	262
891920	262
891921	262
892004	260
892005	260
892007	260
892010	260
892015	260
892205	260
892207	260
892210	260
892215	260
892810	260
892815	260
892910	260
892915	260
893001	383
893002	383
893110	261
893115	261
893210	261
893215	261
893301	383
893302	383
893810	261
893815	261
893910	261
893915	261
894110	263
894115	263
894120	263
894121	263
894320	263
894321	263
895006	260
895010	260, 261
895101	263
895104	260
895105	260
895205	260

ALPHABETICAL ORDER

A

Accumulator hot/cold 290
Adaptor bar 326-329
Aluminium shelf 370/383
Ambient buffets with granit top - Quadra 8
Ambient buffets with refrigerated granit top - Quadra 9
Ambient central cupboard 366
Ambient deli display to set - Exigence 55
Ambient shelf in stainless steel
with protective glass - Colorado 215
Ambient shelf in stainless steel
with protective glass - Exigence 114
Ambient shelf in stainless steel
with protective glass - Visio Line 151
Ambient unit for show-cooking - Exigence 96
Ambient unit - Colorado 202
Ambient unit - Exigence 38
Ambient unit with 2 storage levels - Colorado 202
Ambient unit with 2 storage levels - Exigence 38
Ambient wall-mounted cupboard 322
Angle unit - Exigence 39
Angle unit - Colorado 203
AQUARIS (cleansing station) 396/398

B

Bain-marie 238-242-292/294
Baking tray 342
Banquet trolley 264/281
Bin bag removal trolley 357-408-415
Blown-air buffet - Exigence 57
Blown-air buffet to drop-in - Visio Line 122/123
Blown-air Lift System buffet - Exigence 61
Blown-air well - Exigence 48
Blown-air well to drop-in - Visio Line 123
Blown-air well with display deck,
to drop-in - Visio Line 122
BORÉALE refrigerated vertical display 222/223
Bread dispenser, to fasten on ambient unit - Exigence 35
Breakfast trolleys 308/311
Buffet "Satine" Buffet Line 240/241
Buffet with heat insulated well - Exigence 56
Buffet with heat insulated well to drop-in - Visio Line 121

C

Cafeteria trolley 246/251
Caravane (mobile self-service) 20/25
Carving station 240-242
Carving station Satine 240
Carce'roll trolley 314
Cashier unit - Exigence 40
Central heated cupboard with heated top 366
Chafing dish 294
Cleansing station (Aquaris) 396/398
Clearing trolley 353
Clips for diskwasher baskets 390/391
Cold buffet "Satine" Buffet Line 241
COLORADO 196/218
Cool box refrigerated cupboard with trolley 225
Cooled contact buffet - Exigence 56
Cooled contact buffet to drop-in - Visio Line 121
Cooled contact Lift System buffet 60
Cooled contact well - Colorado 204
Cooled contact well - Exigence 44
Cooled contact well to drop-in - Visio Line 121
Cover trolley 263-336/341-348/351-354/356
Cupboard for plates 296
Cupboard (reheating) 258/263
Cutlery and bread dispenser - Colorado 198
Cutlery and bread dispenser,
to fasten on ambient unit - Exigence 35
Cutlery basket 391
Cutlery, bread and glass dispenser - Colorado 198
Cutlery, bread and glass/glass basket
dispenser - Exigence 34
Cutlery dispenser / cutlery and bread
dispenser - Exigence 32
Cutlery dispenser to fasten on ambient unit - Exigence 35

D

Decontamination cupboard 402
Deposit shelf - Exigence 114
Deposit shelf - Visio Line 151
Dish 290-326
Dishwasher basket 388/391
Dispensers (soap/papier) 399/400
Distribution of multiportion meals 300/307
Dolly 284/285-352-392
Door-to-door distribution trolley 315
Draining plate 326-329-331
Drip-dry trolleys 354/355

E

Ergonomic ambient shelf without lighting - Colorado 215
Ergonomic ambient shelf without lighting - Exigence 114
Ergonomic ambient shelf without lighting - Visio Line 151
Eutectic block 243-277-284
EXIGENCE 30

F

Fitted bain-marie with two tweens 238
FILT'AIR extractor hood 15-98
FOOD LINE 28/29
Front unit - Colorado 202
Front unit - Exigence 38

ALPHABETICAL ORDER

G

Gastronorm shelving 370/384
Glass/glass basket dispenser - Exigence 33
Glass dispenser, to fasten on ambient unit - Exigence ... 34
Glass basket dispenser, to fasten on ambient unit - Exigence 34
GN container and lid 318/333
GN pans transport/storage trolley..... 356
Grid 277-343
Grip 326

H

HACCP (stickers) 326-334
Handrail - Exigence..... 40
Heated buffet to drop-in with top in tempered glass - Visio Line 144
Heated buffets with granit top - Quadra..... 10
Heated buffet with top in tempered glass - Exigence 106
Heated deli display, 1 level - Exigence..... 108
Heated deli display to drop-in, 1 level - Visio Line..... 148
Heated halogen gantry for buffet..... 107/145
Heated halogen gantry in folded sheet..... 104/144
Heated halogen gantry in tempered glass 104/145
Heated self-service display, 2 levels - Exigence 109
Heated self-service display to drop-in, 2 levels - Visio Line..... 149
Heated sending gantry with curved sneeze-guard - Exigence..... 105
Heated sending gantry with curved sneeze-guard - Visio Line..... 146
Heated unit in tempered glass (Exigence)..... 102
Heated unit to drop-in, in tempered glass (Visio Line)..... 144
Heated unit with stainless steel top - Exigence..... 102
Heated wall-mounted cupboard..... 366
Heating lamp 240-244/245
Hot buffet "Satine" buffet Line 240
Hot counter unit 314
Hot plates 240-242-244
Hotplate unit to set 99
Hygienic plastic shelf 382-384

I

Individual meal carrier 288/291
Induction cooker 238
Insect killer 403
Insulated box 282/287

L

Labels 326-334

M

Mobile bain-marie 292/293
Mobile preparation table 347
Mobile shelving system 381-384
Mobile tank 346
Modulo buffet line 242/243
Modulus (food boxes) 332/333
Multi-portion trolleys 300/307
Multi-standard trolley 340

N

NEW FRONT BAKING 12
NEW FRONT COOKING..... 12
NOMAD 300/307

O

OASIS (self units)..... 158/177
Open ambient unit - Exigence..... 30
Open ambient unit - Colorado 196

P

Paella unit..... 99
Paper towel dispenser 399/400
Plate cover (stainless steel) 277
Plate dispenser 228/232-236
Plateform (trolley) 352
Preparation trolley for trays 347
Protective glass without deposit shelf..... 97

Q / R

QUADRA..... 6
Racking trolleys 336/341
RÉCRÉA KID (self units)..... 178/195
Refrigerated Air System display, 1 level - Exigence..... 72
Refrigerated Air System display to drop-in, 1 level - Visio Line..... 134
Refrigerated Air System display, 2 levels - Exigence..... 76
Refrigerated Air System display to drop-in, 2 levels - Visio Line..... 135
Refrigerated Air System display, 3 levels - Exigence..... 80
Refrigerated Air System display to drop-in, 3 levels - Visio Line..... 136
Refrigerated low cupboard..... 100
Refrigerated mobile cupboard, for grilled food..... 100
Refrigerated movable preparation table "Taïga" 314/317
Refrigerated Panorama display, 3 levels, to set - Exigence..... 62
Refrigerated Panorama display, 3 GN levels, to set - Exigence 63
Refrigerated Panorama display, 2 levels - Colorado.... 210
Refrigerated Panorama display, 3 levels - Exigence..... 64
Refrigerated Panorama display, 3 levels - Colorado.... 210

Refrigerated Panorama display,
3 gastronorm levels - Exigence 66
Refrigerated Panorama display to drop-in,
3 levels - Visio Line..... 130
Refrigerated Panorama display to drop-in,
3 GN levels - Visio Line 131
Refrigerated Puls'Air System display,
3 levels - Exigence..... 84
Refrigerated Puls'Air System display to drop-in,
3 levels Visio Line 140
Refrigerated Puls'Air System display,
4 levels, Exigence 88
Refrigerated Puls'Air System display to drop-in,
4 levels Visio Line 141
Refrigerated sneeze-guards - 1 refrig. level 54/126
Refrigerated sneeze-guards -
1 refrig. level and 1ambt. level..... 54/126
Refrigerated wall-mounted cupboard
with granit top..... 362
Reheating "Trans'therm" 258/263
Rubbish bin 310/311-414/415

S

SATELLITE (banquet trolley) 264/281
SATELLITE DUO..... 280/281
SATINE Buffet Line 240/241
Self-levelling dispenser - Exigence..... 36
Self-levelling trolley 228/235
Self-service COLORADO..... 196/218
Self-service OASIS 158/177
Self-service RÉCRÉA KID 178/195
Serving trolley 344/345
Shelving kits 383
Shelving systems 370/387
Sneeze-guard, 1 level..... 52/126
Sneeze-guard, 2 levels..... 53/127
Sneeze-guard for buffet, 1 level 59/128
Soap dispenser 399/400
Soup kettle 294
Stack 236/237
Storage trolley 291-348/349-354/356
Support for spice boxes 326
System for carrying charged plates 348/349

T

Table (mobile for preparation) 347
Tank mobile 346
Trans'therm 258/263
Tray dispenser - Exigence..... 32
Tray dispenser - Colorado..... 198
Trolleys for dishwashers 340-352-354-392
Trolleys for meal carriers..... 291
Trolleys for meals distribution..... 300/307

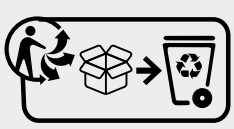
U / V / W

Unwinding stand..... 354
VISIO LINE..... 118
Wall-mounted display Boréale..... 222/223
Wall shelving 385/387
Wash-hand basin 396/401
Wet/ventilated air bain-marie - Colorado 214
Wet/ventilated air bain-marie - Exigence..... 112
Wet/ventilated air bain-marie to drop-in - Visio Line.... 150

NOTES

NOTES

Printed onto a 90 g paper coming from sustainably managed forests, FSC Mix label : 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 PASIÓN DEL SABOR

SÍGUENOS








digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com

Darán fe los precios del catálogo digital del Grupo Matfer-Bourgeat, los productos se suministran conforme al precio en vigor en el momento de su expedición, en Euros y teniendo en consideración el IVA aplicable en la fecha del pedido.