



**BOURGEAT**

LA MOBILITÉ DU GOÛT

## CONTENEURS SHERPA, LE TRANSPORT ISOTHERME FACILE ET SÛR



---

MATFER BOURGEAT  
LA PASSION DU GOÛT

**PLUS ERGONOMIQUE**  
**GRÂCE AUX POIGNÉES ENCASTRÉES**  
**NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE**  
**PLUS RÉSISTANT**  
**COINS ET BORDS RENFORCÉS**  
**PLUS SÛR**  
**CERTIFIÉ NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

Pour être en parfaite conformité avec la réglementation sur le transport de denrées alimentaires (arrêté du 20 juillet 1998) et suivre l'évolution de la restauration en liaison chaude ou froide, il faut des outils performants qui permettent aux professionnels (restaurateurs, traiteurs, collectivités) de transporter leurs préparations vers des lieux de consommation éloignés des cuisines.

Adaptée aux besoins de transport dans un rayon de 80 km sans rupture de charge, la gamme Sherpa est constituée de conteneurs parfaitement isolés et hermétiques. Ils peuvent être munis de sources de froid (plaques eutectiques, glace carbonique) ou de chaleur (modèles avec bloc de chauffe).

Sherpa, c'est l'assurance d'effectuer un transport alimentaire dans les meilleures conditions d'hygiène et de respect du maintien des températures réglementaires.

**IMPORTANT**

- Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations françaises en vigueur, notamment l'arrêté du 1er juillet 2008 et le décret n°2007-1791 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Ils ne peuvent servir au transport d'aliments que dans un rayon de 80 kilomètres maximum, sans rupture de charge.
- Personnalisation possible avec intégration de logo dans les corps. Nous consulter.

**EQUIPEMENTS STANDARD**

- Conception en polyéthylène alimentaire.
- Poignées encastrées ergonomiques.
- Grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- Patins anti-usure sur le dessous.
- Design des dessus avec forme de calage au gerbage.
- Fermetures parfaitement étanches.
- Utilisation en température de -30°C à +85°C.
- Isolation efficace par mousse sans CFC.
- Livrés avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

**ACCESSOIRES**

- Jeu de 4 roues diam.125 mm dont 2 avec freins.
- Socle rouleur sans ou avec poignée.
- Jeu de 2 attaches.
- Plaques eutectiques : en polyéthylène. Pour une utilisation optimale, il est important de les congeler pendant 24h aux températures minimum suivantes :
  - 826001 / 826004 : -18°C / -20°C
  - 826003 : -10°C / -12°C
  - 826005 : -28°C / -30°C

**MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE**

- Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau.
- Glissières au pas de 36 mm.
- Porte et loqueteaux facilement démontables sans outil.
- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Conteneurs chauffants : **IMPÉRATIF** : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.
- **Ne pas gerber le modèle FC4.**

**MODÈLES GN À OUVERTURE SUR LE DESSUS**

- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- Modèles sans ou avec panier fil inox.

**MODÈLES POUR LIQUIDES**

- Cuve inox sans odeur, démontable et facilement nettoyable, elle évite goût, odeurs et déformations sur le corps plastique.
- Cuve équipée d'un bac avec couvercle étanche.

**MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE**

- Parfaite circulation de l'air dans les enceintes.
- 4 roues pivotantes diam.125 mm en matériau composite avec chape inox dont deux avec frein.
- Chaque module est équipé d'une plaque d'identification.
- Charge maximale par glissières : 15 kg.
- Nombre de glissières :
  - Échelle GN 1/1 : 18.
  - Échelle 600 x 400 : 12 ou 9.
- Espacement entre glissières :
  - Échelle GN 1/1 : 31 mm
  - Échelle 600 x 400 : 12 niveaux : 44 mm et 9 niveaux : 70 mm.





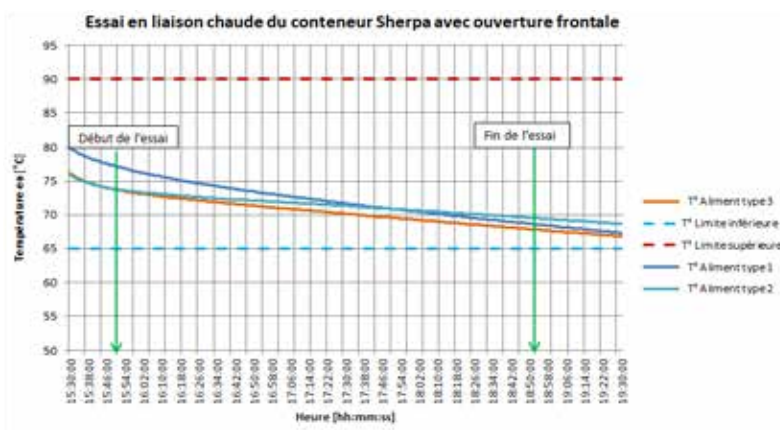
## MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE

Modèles	F2 - Neutre	F3 - Neutre	F4 - Neutre	FC3 - Chauffant	FC4 - Chauffant	
Nombre de niveaux de glissières au pas de 36 mm	6	9	12	9	12	
Capacité en bacs GN1/1 H 65 mm	3	4	6	4	6	
Volume intérieur	44 L	63 L	82 L	63 L	82 L	
Longueur hors tout	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	478 mm	
Profondeur hors tout	695 mm	683 mm	683 mm	709 mm	709 mm	
Hauteur hors tout	378 mm	534 mm	632 mm	534 mm	632 mm	
Puissance électrique	-	-	-	300 W	300 W	
Poids à vide	11 kg	14 kg	17 kg	18 kg	21 kg	
Tension - Monophasés 50/60 Hz	-	-	-	230 V	230 V	
Conteneur Sherpa ouverture frontale	Code	821801	821901	822101	822000	822500

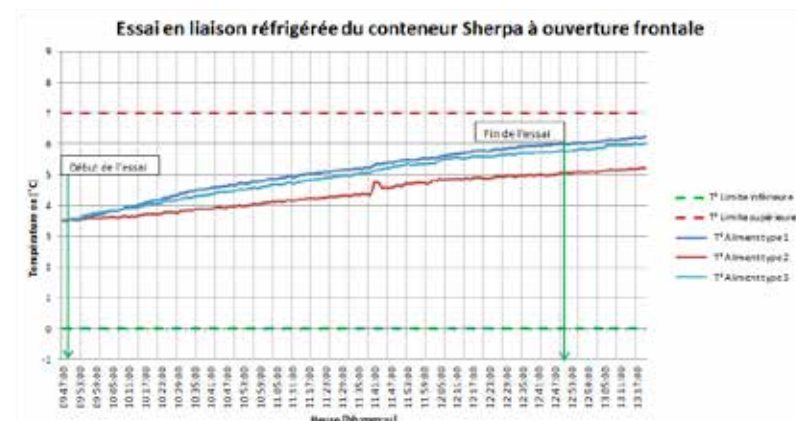
### ACCESSOIRES

1 - Jeu de 4 roues - Chape acier inoxydable. Diam. 125 mm dont 2 avec freins	Code	-	822751	822751	822751	822751
2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code	797706	797706	797706	797706	797706
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code	798006	798006	798006	798006	798006
4 - Jeu de 2 attaches	Code	-	822850	822850	822850	-
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001	826001	826001	826001
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003	826003	826003	826003
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004	826004	826004	826004
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005	826005	826005	826005

## COURBES DE TEMPÉRATURES



Essais réalisés selon le référentiel NF 031 et les accords AC D40-005 et AC D40-007.



## MODÈLES GN À OUVERTURE SUR LE DESSUS

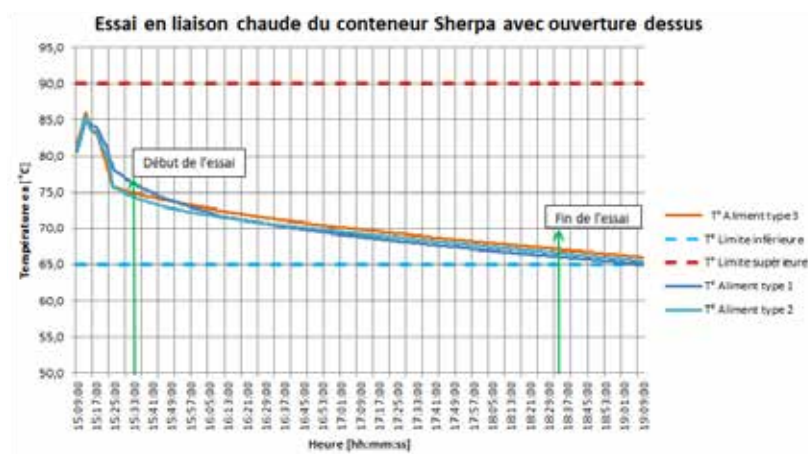
	D2 - Sans panier fil inox	DP2 - Avec panier fil inox
Capacité en bacs GN1/1 H 65mm	3	3
Volume intérieur	43 L	43 L
Longueur hors tout	472 mm	472 mm
Profondeur hors tout	697 mm	697 mm
Hauteur hors tout	370 mm	370 mm
Poids à vide	12 kg	13 kg
Conteneur Sherpa ouverture sur le dessus	Code 821000	Code 821200



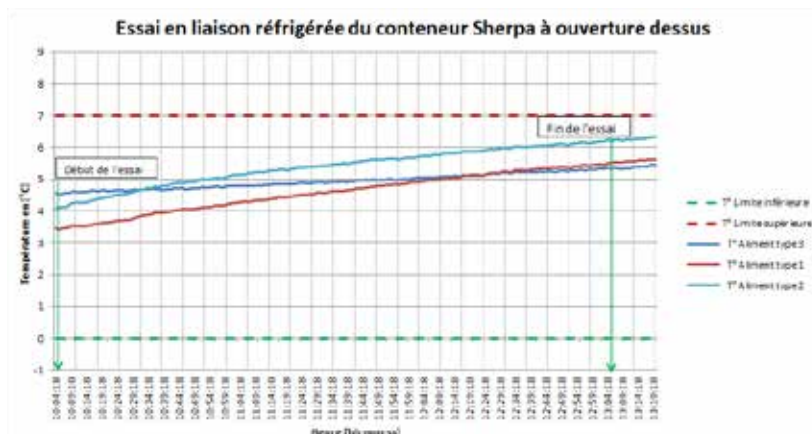
### ACCESSOIRES

2 - Socle rouleur sans poignée L x l x H HT 717 x 496 x 242 mm	Code 797706	797706
3 - Socle rouleur avec poignée L x l x H HT 958 x 496 x 1046 mm	Code 798006	798006
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code 826001	826001
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code 826003	826003
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code 826004	826004
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code 826005	826005

## COURBES DE TEMPÉRATURES



Essais réalisés selon le référentiel NF 031 et les accords AC D40-005 et AC D40-007.

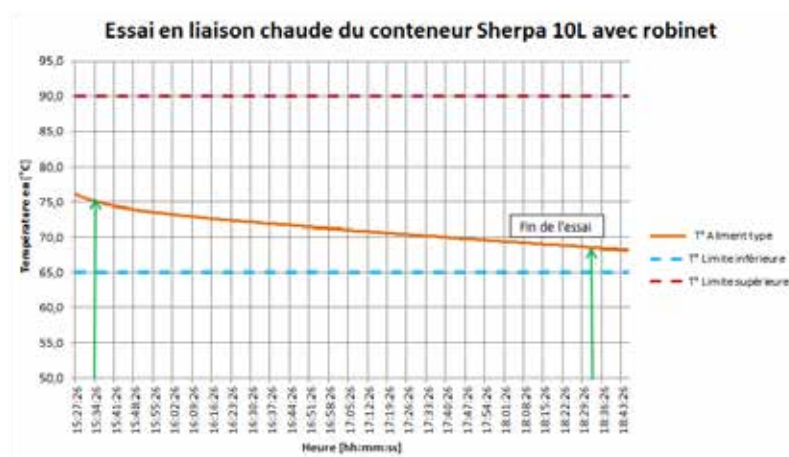




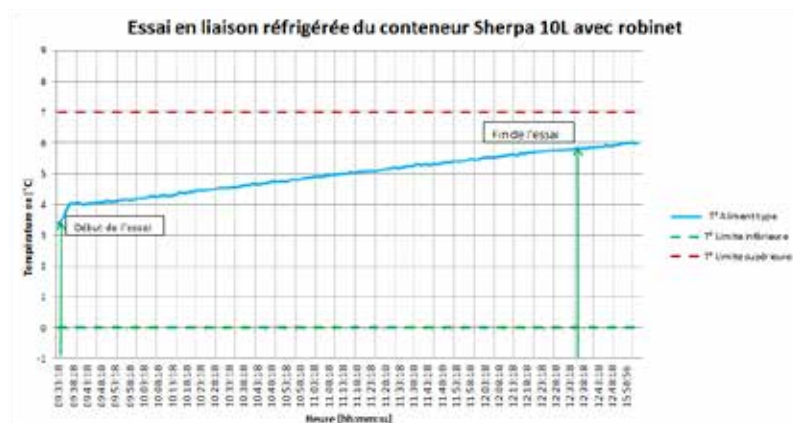
## MODÈLES POUR LIQUIDES

Modèles		L5	L10	L17
Capacité		5 L	10 L	17 L
Longueur hors tout		271 mm	284 mm	316 mm
Profondeur hors tout		440 mm	490 mm	604 mm
Hauteur hors tout		370 mm	430 mm	437 mm
Poids à vide		6 kg	8 kg	10 kg
Modèle sans robinet	Code	825005	825010	825017
Modèle avec robinet	Code	825205	825210	825217

## COURBES DE TEMPÉRATURES



Essais réalisés selon le référentiel NF 031 et les accords AC D40-005 et AC D40-007.

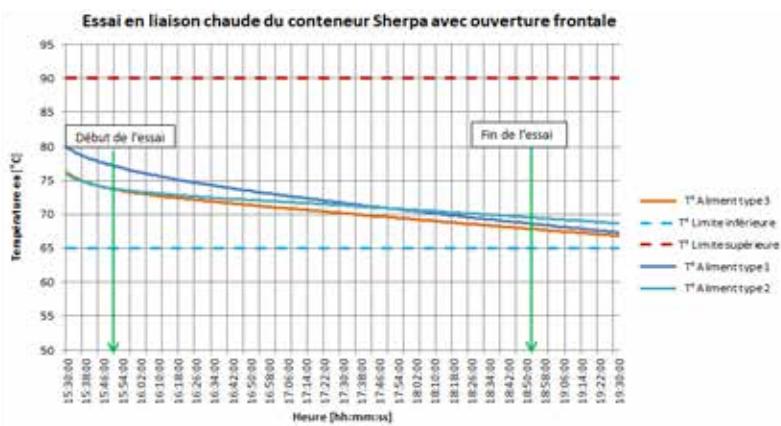




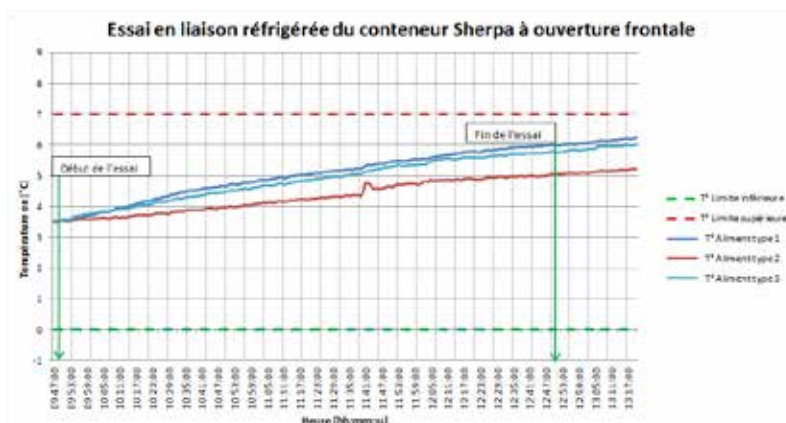
## MODÈLES MULTI-STANDARDS À OUVERTURE FRONTALE

Modèles		1 module avec roulettes	2 modules avec roulettes
Capacité en bacs inox		9 GN1/1 H65 mm ou 6 GN1/1 H100 mm	2x9 GN1/1 H65 mm ou 2x6 GN1/1 H100 mm
Capacité en bacs polycarbonate		8 GN1/1 H65 mm ou 5 GN1/1 H100 mm + 1 GN1/1 H 65 mm	2x8 GN1/1 H65 mm ou 2x5 GN1/1 H100 mm + 2x1 GN1/1 H 65 mm
Capacité en plaques 600x400		12 ou 9	2x12 ou 2x9
Volume intérieur		173 L	346 L
Longueur hors tout		592 mm	592 mm
Profondeur hors tout		767 mm	767 mm
Hauteur hors tout		1032 mm	1892 mm
Poids à vide	Sans échelles	37 kg	70 kg
	Avec échelles	43 kg	82 kg
Sans échelles de manutention	Code	823101	823105
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 12 niveaux de glissières	Code	823102	823106
Avec échelles de manutention GN1/1 - 18 niveaux de glissières	Code	823103	823107
Avec échelles de manutention 600 x 400 - 9 niveaux de glissières	Code	823104	823108
<b>ACCESSOIRES</b>			
5 - Plaque eutectique GN1/3 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826001	826001
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -3°C	Code	826003	826003
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -12°C	Code	826004	826004
5 - Plaque eutectique GN1/1 - Accumule le froid jusqu'à -21°C	Code	826005	826005

## COURBES DE TEMPÉRATURES



Essais réalisés selon le référentiel NF 031 et les accords  
AC D40-005 et AC D40-007.





## CAPACITÉS DE CHARGEMENT

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4	D2 / DP2	Multistandard*
<b>Bacs GN1/1 :</b>						
65 mm	Inox	3	4	6	3	9
	Copolyester	3	4	6	3	8
100 mm	Inox	2	3	4	2	6
	Copolyester	2	3	4	2	5 + 1 H65
150 mm	Inox	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	4
	Copolyester	1 + 1 H65	2	2 + 1 H100	1 + 1 H65	3 + 1 H100
200 mm	Inox	1	1 + 1 H100	2	1	3
	Copolyester	1	1 + 1 H100	2	1	2 + 1 H150
<b>Plaques, plats ou grilles :</b>						
	GN1/1	6	9	12	-	18
	600 x 400	-	-	-	-	12
<b>Cagettes :</b>						
	600 x 400 x 135 mm	-	-	-	-	5

\* Possibilités de chargement pour 1 module.

1 |



2 |



3 |



4 |



5 |

