

**BOURGEAT**

**Préserver le goût**



**Sherpa,  
le transport isotherme  
qui assure**



**MATFER  
BOURGEAT**  
La passion du goût



## Sherpa Le transport et le stockage

L'évolution des techniques de restauration différée, en liaison chaude ou en liaison froide, nécessite la mise à disposition d'outils performants qui permettent aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche (restaurateurs, traiteurs, collectivités) de transporter leurs préparations culinaires vers des offices ou sites divers de consommation éloignés des cuisines, et ceci en parfaite conformité avec la réglementation sur le transport de denrées alimentaires (arrêté du 20 juillet 1998).

Adaptée aux besoins de transport sur les distances autorisées de 80 km sans rupture de charge, la gamme Sherpa est constituée de conteneurs parfaitement isolés et hermétiques, pouvant être munis de sources de froid (plaques eutectiques, glace carbonique) ou de chaleur (modèles avec bloc de chauffe).

Sherpa, c'est l'assurance d'effectuer ses transports alimentaires dans les meilleures conditions d'hygiène et de maintien de la chaîne des températures règlementaires.

Avec sa gamme Sherpa, Bourgeat a tout particulièrement mis l'accent sur les facilités d'utilisation de ses conteneurs isothermes par les personnels de cuisine et d'offices.

L'ergonomie de préhension a ainsi été prise en compte dans la conception et dans la disposition des poignées de portage afin de limiter au maximum les efforts.

# isothermes de toutes les restaurations

La facilité du nettoyage, la sécurité de l'empilage, la possibilité d'identification des destinations ou contenus, ... autant de détails étudiés et soignés pour chaque conteneur de la gamme Sherpa afin de rendre plus aisées les opérations quotidiennes de manutention.

Les conteneurs isothermes Sherpa ont été par ailleurs étudiés pour répondre de la meilleure façon aux exigences de robustesse liées aux nombreux chocs occasionnés par les opérations de manutention et de transport entre les cuisines de préparation et les offices de livraison.

Ainsi, le design particulier de la gamme Sherpa met en évidence le renforcement volontaire de toutes les parties les plus soumises aux frottements et aux chocs pendant l'utilisation.

Les conteneurs Sherpa sont non seulement adaptés à chaque type d'utilisation (froid, chaud, bacs gastronormes, liquides, ...), ils sont aussi réellement conçus pour durer dans le temps !

A l'image de toutes ses fabrications, Bourgeat a ainsi mis en œuvre dans la conception de la gamme Sherpa sa vision d'un avenir où la dimension durable tient une place prépondérante.



Sherpa

## Une conception guidée par la recherche de la performance

### Effacité

Une isolation épaisse et performante (mousse PU sans CFC) et des fermetures parfaitement étanches, même sans joint, pour garantir des températures conformes aux réglementations pendant plusieurs heures.

Pour le transport d'aliments froids, des plaques eutectiques pour prolonger la durée de conservation.

Pour le stockage, après transport, d'aliments chauds, modèles avec bloc de chauffe intégré (sur alimentation électrique monophasée) pour un maintien chaud constant à température contrôlée, particulièrement efficace dans les cas d'ouvertures fréquentes des conteneurs.

### Solidité

En polyéthylène alimentaire de forte épaisseur pour une bonne durée de vie.

Tenue en température de -30°C à + 85°C.

Un design particulier qui offre des avantages certains :

- des zones de renforcement dans les angles et sur les côtés pour une résistance aux chocs optimisée
- une protection des poignées, loqueteaux de fermeture, robinets, ... en parties non saillantes

Sur modèles à ouverture frontale et dessus, livrés avec patins d'usure aux 4 coins pour éviter les dégradations liées aux frottements dans les véhicules de transport.



Ouverture dessus



Pièce de gerbage sécurisée

### Sécurité

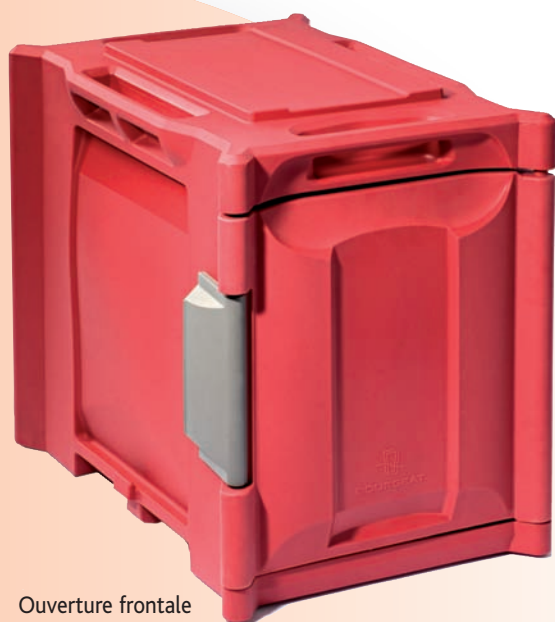
Très bon accès aux poignées de portage pour limiter les risques de glissement des mains.

Dessus étudié pour un bon maintien lors du gerbage.

Modèles à ouverture frontale :

- pièces de raccordement fiables et faciles à mettre en œuvre pour sécuriser le transport de 2 conteneurs chargés empilés l'un sur l'autre.
- roues pivotantes diamètre 125 mm à chape en acier inoxydable, dont 2 avec freins pour assurer la stabilité dans les opérations de chargement/déchargement et pendant le transport des modèles F4/FC4.





Ouverture frontale



Conteneurs à liquides

## Ergonomie

Poignées de portage nombreuses et ergonomiques pour faciliter et assurer la prise en mains à 1 ou 2 personnes.  
Grand loqueteau pour une bonne fermeture des portes ou couvercles sans effort et d'une seule main.

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge) et liaison froide (bleue) pour l'identification des contenus et destinations.  
Modèles à ouverture frontale : ouverture des portes à 270° pour éviter les gênes au chargement/déchargement

Modèles à ouverture dessus : dégagement pour passage des mains ou panier fil inox pour faciliter la sortie des bacs.

Modèles pour liquides : renforcement sous robinet pour optimisation de l'encombrement du bol lors du service.



Poignées de portage



Loqueteau

## Hygiène

Intérieurs avec rayons ou à glissières monobloc (sur modèles à ouverture frontale), sans zone de rétention d'eau, pour un nettoyage facile et rapide.

Compatible lavage au jet haute pression.

Portes, couvercles et loqueteaux facilement démontables sans outil.

Modèles pour liquides : une cuve en acier inoxydable amovible avec couvercle étanche pour éviter les goûts, les odeurs et les déformations à la chaleur.

Certification NF Hygiène Alimentaire.



Cuve acier inoxydable

Sherpa

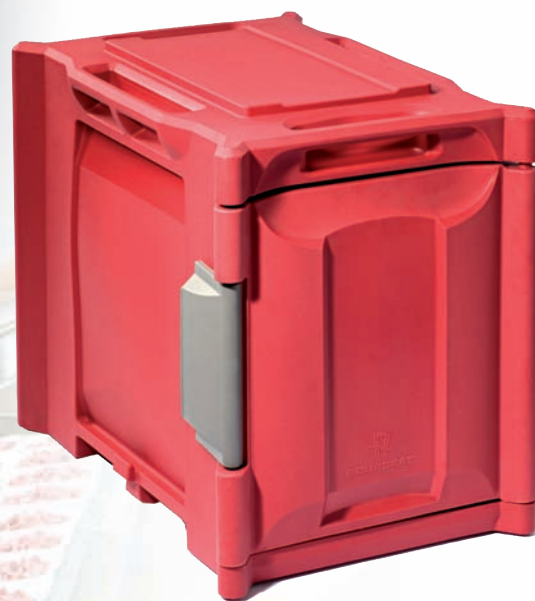
Une gamme complète pour tous les besoins du transport au service

## les conteneurs Sherpa à ouverture frontale

Particulièrement adaptés pour le transport de bacs gastronorme, en chaud ou en froid, les conteneurs Sherpa à ouverture frontale facilitent le chargement et le déchargement par l'avant et donc l'accès sélectif aux bacs selon les besoins du service.

Ils peuvent aisément se superposer pour constituer des ensembles complets de stockage de repas (composantes chaudes et froides) à hauteur de travail ergonomique et pouvant même être mobiles (soit sur roues, soit sur socle rouleur).

La gamme de capacités permet de satisfaire les besoins de livraison de moins de 50 à plus de 100 rations.



Les conteneurs à ouverture frontale Sherpa peuvent être utilisés en liaison chaude et en liaison froide.

Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons de les équiper des plaques eutectiques Sherpa en format GN 1/1 ou GN 1/3 – 12°C.

Pour l'utilisation en liaison chaude, et particulièrement lorsqu'il y a un besoin fréquent d'ouverture de porte, nous recommandons l'utilisation des modèles équipés d'un bloc de chauffe (FC3 et FC4).

Branchés sur prise monophasée, ils sont utilisables comme de véritables enceintes de maintien en température constante et permettent de garder les aliments à plus de 63°C.

NB : utiliser des couvercles sur les bacs pour éviter le dégagement de vapeur et de matières grasses.

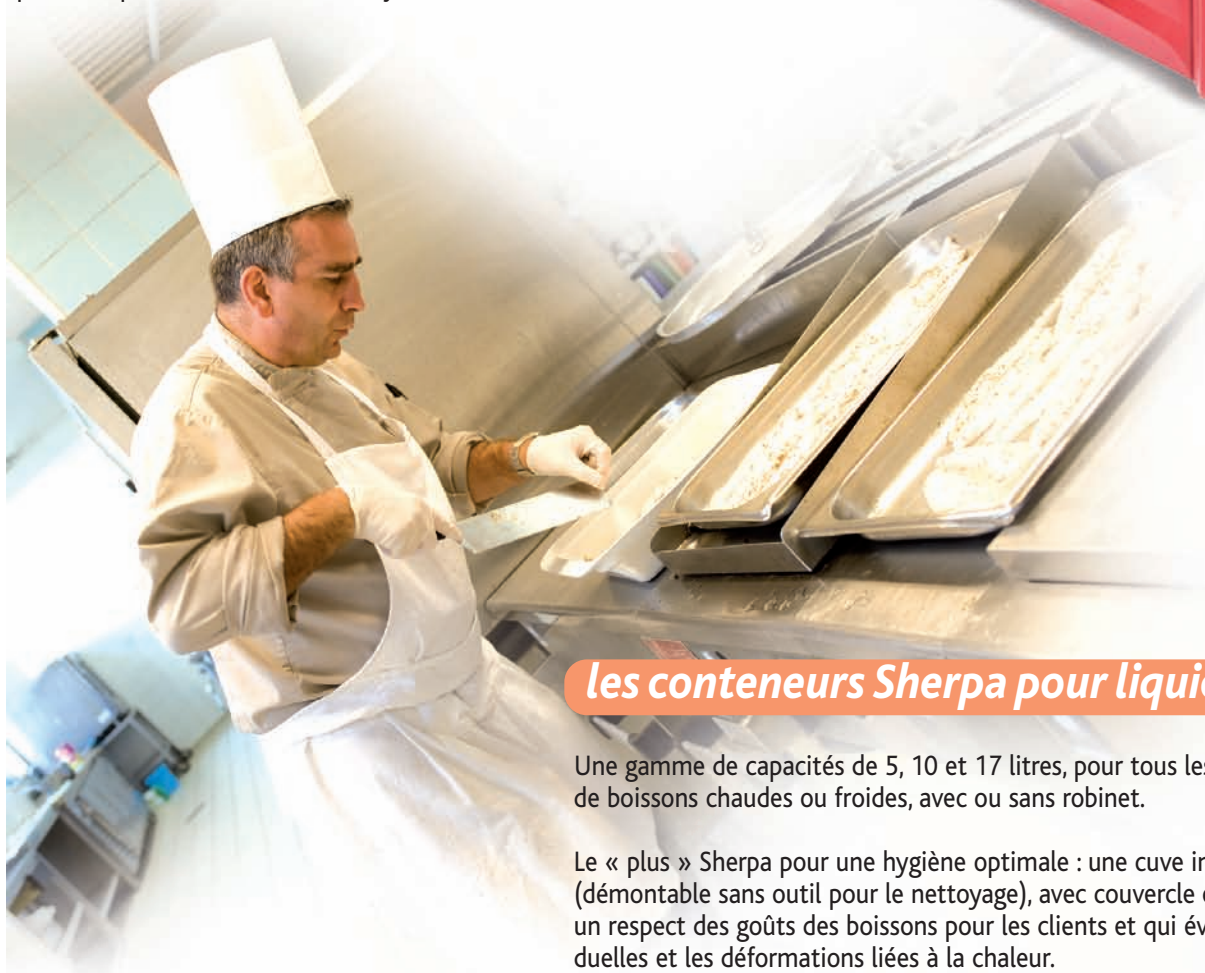


## les conteneurs Sherpa à ouverture sur le dessus

Bien adaptés au transport de contenants de formats multiples, les conteneurs Sherpa à ouverture sur le dessus sont disponibles sans et avec panier de manutention en fil inox (sortie plus facile des bacs surtout en liaison chaude).

La forme du caisson comporte une zone de passage des mains pour faciliter la préhension des bacs ou du panier et un logement sur le fond pour recevoir une plaque eutectique dans le cas d'utilisation en liaison froide.

Elle a par ailleurs été étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.



## les conteneurs Sherpa pour liquides

Une gamme de capacités de 5, 10 et 17 litres, pour tous les besoins de service de boissons chaudes ou froides, avec ou sans robinet.

Le « plus » Sherpa pour une hygiène optimale : une cuve inox amovible (démontable sans outil pour le nettoyage), avec couvercle étanche, qui garantit un respect des goûts des boissons pour les clients et qui évite les odeurs résiduelles et les déformations liées à la chaleur.



Sherpa

De nombreux accessoires pour faciliter l'utilisation de la gamme

### Les socles rouleurs Sherpa pour la manutention

Avec ou sans poignée ergonomique, les socles rouleurs Sherpa ont une forme étudiée pour un parfait calage des conteneurs isothermes Sherpa à ouverture frontale et sur le dessus.



Les socles rouleurs Sherpa ont été étudiés pour être compatibles avec un lavage au jet (ouvertures d'évacuation des eaux). Certification NF Hygiène Alimentaire.

La poignée ergonomique permet une conduite sans effort et sans risque pour le personnel. Equipés de roues diamètre 125 mm à chape inox dont 2 avec freins. La forme du socle facilite en cas de besoin l'utilisation de sangles pour sécuriser le chargement.





## Les étiquettes Sherpa pour l'identification

Les étiquettes Sherpa offrent le choix du marquage :

- en liaison chaude (étiquette rouge) ou en liaison froide (étiquette bleue)
- destination ou/et contenu

Matériau compatible avec les marquages à encre effaçable.  
Elles sont livrées systématiquement par jeu de 2 avec chaque conteneur.



## Les plaques eutectiques pour la performance en froid

Les plaques eutectiques (ou accumulateurs de froid) Sherpa sont disponibles en modèles :

- GN 1/1 en -3°C, -12°C et -21°C
- GN 1/3 en -12°C

Pour une bonne visualisation de l'état de congélation, les corps des plaques eutectiques sont transparents.



## Les roues Sherpa pour la mobilité

Les roues Sherpa sont adaptées pour les modèles F4 et FC4 et ont été étudiées pour résister aux charges lourdes.  
Roues à chape acier inoxydable de diamètre 125 mm, 2 équipées de frein pour une meilleure stabilité lors des chargements/déchargements et pendant le transport.

# Sherpa

## Caractéristiques techniques



Modèles	F2	F3	FC3	F4	FC4
<b>Capacité de chargement</b>					
Bac GN 1/1 65 inox	3	4	4	6	6
Bac GN 1/1 65 PC	3	4	4	6	6
Bac GN 1/1 100 inox	2	3	3	4	4
Bac GN 1/1 100 PC	2	3	3	4	4
Bac GN 1/1 150 inox	1 + 1 H 65	2	2	2 + 1 H 100	2 + 1 H 100
Bac GN 1/1 150 PC	1 + 1 H 65	2	2	2 + 1 H 100	2 + 1 H 100
Bac GN 1/1 200 inox	1	1 + 1 H 100	1 + 1 H 100	2	2
Bac GN 1/1 200 PC	1	1 + 1 H 100	1 + 1 H 100	2	2
<b>Nombre de glissières (espace entre les glissières 36mm)</b>					
	6	9	9	12	12
<b>L x P x H extérieur</b>					
Sans roue	478 x 695 x 378 mm	478 x 683 x 534 mm	478 x 709 x 534 mm	478 x 709 x 632 mm	478 x 709 x 632 mm
Avec roues	/	/	/	478 x 683 x 786 mm	478 x 709 x 786 mm
<b>L x P x H intérieur</b>					
	330 x 545 x 245 mm	330 x 545 x 350 mm	330 x 545 x 350 mm	330 x 545 x 455 mm	330 x 545 x 455 mm
<b>Volume extérieur</b>					
Sans roue	0,125 m3	0,174 m3	0,180 m3	0,206 m3	0,214 m3
Avec roues	/	/	/	0,257 m3	0,266 m3
<b>Volume intérieur</b>					
	0,044 m3	0,063 m3	0,063 m3	0,082 m3	0,082 m3
<b>Poids à vide</b>					
Sans roue	11 kg	14 kg	18 kg	17 kg	21 kg
Avec roues	/	/	/	20 kg	24 kg
<b>Puissance</b>					
	-	-	300 W	-	300 W
<b>Tension</b>					
	-	-	230V 50/60 Hz	-	230V 50/60 Hz
<b>Ampérage</b>					
	-	-	13 A	-	13 A
<b>IP (Indice de protection)</b>					
	-	-	24	-	24



D2 (sans panier)

DP2 (avec panier)

L5

L10

L17

5 L

10 L

17 L

3  
3

3  
3

2  
2

2  
2

1 + 1 H 65  
1 + 1 H 65

1 + 1 H 65  
1 + 1 H 65

1  
1

1  
1

472 x 697 x 370 mm

472 x 697 x 370 mm

271 x 440 x 370 mm

284 x 490 x 430 mm

316 x 604 x 437 mm

335 x 535 x 241 mm

335 x 535 x 241 mm

0,122 m3

0,122 m3

0,043 m3

0,043 m3

12 kg

12 kg

6 kg

8 kg

10 kg

# Sherpa

## Une fabrication française



Fabriquée par Matfer Bourgeat dans son usine de Longny au Perche, la gamme Sherpa s'inscrit dans la politique de développement de l'entreprise pour offrir à tous ses marchés une solution technique adaptée aux systèmes de restauration en différé, que ce soit en liaison chaude ou en liaison froide.

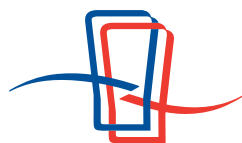
Bourgeat, avec Sherpa et ses autres fabrications (armoires de maintien en température Satellite, fours de remise en température Trans'therm, chariots, bains-marie, rayonnages, bacs inox et polycarbonate, ...) est un spécialiste des équipements pour la grande cuisine toujours à votre écoute !



# Bourgeat

## une société du groupe Matfer Bourgeat

Le groupe Matfer Bourgeat, une offre unique pour tous vos besoins en restauration hors domicile ! Consultez nous !



# BOURGEAT

## Préserver le goût

TÉL. 04 76 32 14 44 - FAX 04 76 32 25 96

BP 19 - 384-90 LES ABRETS - FRANCE

S.A.S. 5 428 800 E - RCS BOURGOIN-JALLIEU B 397 798 539

Internet : [www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)

Distributeur agréé