

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru

LE BUFFET BUFFET

Sur un buffet, la variété et la qualité des plats présentés ne suffisent plus. Il faut savoir les mettre en scène. Un buffet harmonieux et créatif séduira une clientèle lassée des formules classiques et banalisées. Un buffet original donnera inmanquablement à vos clients l'envie de revenir chez vous.



The variety and quality of dishes presented on the buffet are not enough. They need to be staged. A harmonious and creative buffet will charm customers tired of conventional and commonplace presentations. An original buffet will inevitably make your customers want to come back.

Pages

conservation au chaud et au froid	298 - 306	temperature controlled storage
supports pour buffet	307 - 308	food display tables and stands
corbeilles et cagettes	309 - 311	baskets and crates
contenants de présentation	312 - 323	food display containers
plateaux et accessoires pour buffet	324 - 329	buffet trays and accessories
ustensiles de service	330 - 334	serving utensils
pain	335 - 337	bread
thé/café	338 - 341	tea/coffee
céréales	342	cereals
jus de fruits/boisson	343 - 345	fruit juice/drink



PLAQUE DE DÉCOUPE CHAUFFANTE / HEATED CARVING TRAY

Maintien au chaud par pose directe sur plaque aluminium. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C). Thermostat pré-réglé. Complément de chauffe par lampe infrarouge. Base en acier inoxydable avec embouti monobloc. Interrupteur marche / arrêt. Câble de branchement de 1.5 m. Plaque de découpe amovible traitée anodisation dure avec embouti de rétention des jus. Nos plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

Keeps food warm by direct placing on the aluminium tray. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). Pre-set thermostat. Additional heating by infrared lamp. Stainless steel base with monobloc well. On/off switch. Connection cable 1.5 m. Removable carving tray treated with hard anodisation and with juice well. Our hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
plaque de découpe standard / standard carving tray	590	415	470	12000	230	230	50-60	1	870851	
plaque de découpe à picots / spiked carving tray	590	415	470	12000	230	230	50-60	1	870861	
plaque standard seule / standard tray, alone	536	330	11					1	870855	
plaque à picots seule / spiked tray, alone	536	330	25					1	870857	



PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE

Maintien au chaud par contact vitrocéramique. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au chaud (+63° C). Thermostat pré-réglé. Voyant lumineux de fonctionnement. Base en acier inoxydable avec embouti monobloc. Câble de branchement de 150 cm. Interrupteur marche/arrêt. Nos plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

Keeps food warm by contact with the ceramic glass. Compliant with current legislation on keeping food warm (63°C). Pre-set thermostat. Operation indicator light. Stainless steel base with monobloc well. Connection cable 150 cm. On/off switch. Our hotplates comply with standards NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12, and NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	52	7000	230	230	50-60	1	870840	
600	600	52	10000	230	230	50-60	1	870860	



**LAMPE CHAUFFANTE AMOVIBLE INFRA-ROUGE / REMOVABLE
INFRARED HEAT LAMP**

S'adapte à toutes les plaques de maintien chaud des plaques "Satine" et plaques inox afin d'assurer un complément de chauffe par le dessus. Interrupteur marche/arrêt. Cordon de 150 cm.

Fits on all "Satine" hot plates and stainless steel hot plates to ensure additional heating from above. On/off switch. Cord 150 cm.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
555	349	500	6000	230	230	50-60	1	870990	



SUPPORT BACS À SAUCE / SAUCE CONTAINER STAND

Accessoire pour plaque de découpe chauffante Satine. Livré avec 2 bacs inox GN1/9.
Accessory for Satin heated carving station. Comes with 2 stainless steel containers GN 1/9.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
415	150	86	1	870870	



SUPPORT BACS À USTENSILES / UTENSILS CONTAINER STAND

Accessoire plaque de découpe chauffante Satine. Livré avec 1 plaque ardoise.
Accessory for Satin heated carving station. Comes with 1 slate.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
415	150	86	1	870872	



PLAQUE FROIDE / COOL PLATE

Plan de pose amovible en verre trempé. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien au froid. Présentation possible directement sur la plaque en verre ou sur plats de service. Livrée avec plaque eutectique GN1/1 (-12°C) et système de centrage de la plaque eutectique. Facile à nettoyer.

Removable tempered glass serving worktop. Compliant with current legislation on keeping food cold. Presentation possible directly on the glass plate or on serving trays. Comes with eutectic plate GN 1/1 (-12°C) and eutectic plate centring system. Easy to clean.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans couvercle / without lid	600	400	65	10000	1	870820	
avec couvercle / with lid	600	400	255	12000	1	870830	



COUVERCLE ROLL TOP / ROLL TOP LID

Accessoire pour ligne de buffet Satine.
Accessory for the Satin buffet line.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
540	335	190	1	870731	



BAIN-MARIE / BAIN MARIE

Bain-Marie électrique ou chafing dish qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Livré avec 1 couvercle classique et sans bac gastronorme. Pour bac GN 1/1 hauteur 100 mm maximum. Livré sans la base. A commander séparément.

Electric bain marie or chafing dish which adapts to the Modulo base (sold separately). Comes with 1 classic lid and without gastronorm container. For container GN 1/1 maximum height 100 mm. Comes without the base. To order separately.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
standard / standard	545	345	250	7000	230	230	50-60	1	875005	
roll top / roll top	545	345	335	7000	230	230	50-60	1	875007	



PLAQUE CHAUFFANTE / HOTPLATE

Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme. Livrée sans la base. A commander séparément.

Tempered glass top that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base. To order separately.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
verre trempé / tempered glass	545	345	65	5000	230	230	50-60	1	875001	
inox / stainless steel	545	345	65	5000	230	230	50-60	1	875002	



PLAQUE DE DÉCOUPE / CARVING TRAY

Dessus en aluminium traité spécialement pour la découpe qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur sur le maintien des températures. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronorme. Livrée sans la base. A commander séparément.

Aluminium top specially treated for the cut-out that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronorm dishware. Comes without the base. To order separately.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
545	345	65	4000	230	230	50-60	1	875003	



BASE COMMUNE EMPILABLE / STACKABLE COMMON BASE

Adaptabilité des différents dessus fonctionnels sur une même base pour une grande souplesse de présentation de buffets sur une journée (petit déjeuner, repas, goûters, collations). Empilable pour le transport et le stockage. Poignées de préhension intégrées.

Adaptability of the different functional tops on the same basis for great flexibility in presenting buffets over a day (breakfast, meals, snacks). Stackable for transport and storage. Integrated handgrips.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
620	350	150	2500	1	875000	



PLAQUE EUTECTIQUE / EUTECTIC PLATE

Accessoire pour ligne de buffet Modulo.
Accessory for the Modulo buffet line.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
480	280	28	3000	1	826000	



PLAQUE FROIDE / COOL PLATE

Dessus en verre trempé qui s'adapte sur la base Modulo (vendue séparément). Conforme à la législation en vigueur pour le maintien en température. Facilité de nettoyage. Format GN 1/1 pour utilisation de tous types de vaisselle gastronomique. Livrée avec 1 plaque eutectique (-12°C). Livrée sans la base. A commander séparément.

Tempered glass top that fits on the Modulo base (sold separately). Compliant with current legislation on keeping food warm or cold. Easy to clean. Format GN 1/1 to use all types of gastronomic dishware. Comes with 1 eutectic plate (-12°C). Comes without the base. To order separately.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
545	345	60	6000	1	875004	


PURE PRÉSENTOIR À FROMAGES / PURE CHEESE DISPLAY STAND

3 pièces: Caisson en SAN, plateau en acier inoxydable 18.0 et plaque eutectique. Cloche vendue séparément.

3 parts: SAN case, stainless steel 18.0 tray, and eutectic plate. Dome sold separately.

Type	L mm	l mm	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
ensemble complet / full set			380	60	1	403786	
plateau / tray			380	20	1	061877	
cloche / food cover dome			380	200	1	403785	
plaque eutectique / eutectic plate	250	190			1	403784	


WENGÉ VITRINE FROIDE / WENGE COLD DISPLAY CASE

L'ensemble format GN 1/1 comprend un élément de base en wengé, un plateau en inox 18.10 et une plaque eutectique GN 1/1. Cloche vendue séparément. Plaque eutectique supplémentaire, code : 060316.

The GN 1/1 set includes a wenge base unit, an stainless steel 18.10 tray, and a GN 1/1 eutectic plate. Dome sold separately. Extra eutectic plate, code: 060316.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
base GN 1/1 / base GN 1/1	530	325	85		1	060300	
couvercle / lid	530	325	190		1	060312	
plaque eutectique / eutectic plate	410	210	25	2	1	060316	


PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ / REFRIGERATED DISPLAY CASE

Base ABS. Plateau acier inoxydable. Maintien au froid entre 5 et 6h à -18°C. Durée de refroidissement de 2h pour une température à 20°C. Livré avec 2 plaques eutectiques. Couvercle roll-top (610428) vendu séparément.

ABS base. Stainless steel tray. Keeps food cold for 5 to 6 hours at -18°C. 2 hour cooling time for a 20°C temperature. Comes with 2 eutectic plates. Roll top lid (610428) sold separately.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
présentoir / display stand	565	360	65	1	061776	
cloche / food cover dome	530	325	170	1	610428	
plaque eutectique / eutectic plate	250	190		1	403784	


VITRINE MULTI-FONCTIONS / MULTI-FUNCTION DISPLAY CABINET

SAN. 2 demi-couvercles basculants. Double ouverture. Plateau blanc.

SAN. 2 tilting half-lids. Double page spread. White tray.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
450	300	210	1	140641	

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://matferbourgeat.nt-rt.ru> || mgf@nt-rt.ru