

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

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛАТЕН

- Верkleidung Edeldahl, mit 4 Gummifüßen.
- Oberfläche Vitrokeraмик (Dicke : 240308 : 4 mm - 240315 : 6 mm).
- Präzise, regelmäßige und sofort umgesetzte Einstellungen (keine Verzögerung) der Erhitzung durch einen Leistungsregler.
- Bei Induktion erfolgt die Hitzeabgabe unverzüglich, was sich in reduziertem Energieverbrauch niederschlägt.
- Die Erhitzung erfolgt nur, wenn der Topf auf der Platte steht und beschränkt sich auf seine Fläche: Erhöhung der Energieeinsparung, des Komforts und der Sicherheit bei der Anwendung.

- Einfacher Gebrauch : Bedienung mit Sensor-Tasten unter Glas, Leistungsregler mit 15 Positionen und Digitalanzeige.
- Uhrweck 99 min.
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigen Luftfilter.
- Die Platte ist vollkommen glatt und besitzt keine scharfen Kanten, was ihre Instandhaltung vereinfacht (Reinigung).
- Taste zum Verriegeln der vorgewählten Leistung.
- Sichtanzeige für fehlendes Kochbehältnis bei eingeschaltetem Gerät.
- Automatische Reduzierung der Heizstärke im Falle von Überhitzung.

- Elektrischer Anschluss anhand eines 150 cm Kabels mit Stecker.
- 2 Jahr - Garantie.
- Entspricht den Normen NF EN 55014 - EN 60335-1 und EN 60335-2-36.



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛАТЕН FÜR EINE SCHÖNE PRÄSENTATION

Modelle	2,8 Kw	3,5 Kw
Kapazität	für Kochgeschirr mit Durch.120 mm bis 280 mm	für Kochgeschirr mit Durch.120 mm bis 280 mm
Gesamtlänge	365 mm	365 mm
Gesamtiefe	460 mm	500 mm
Gesamthöhe	112 mm	95 mm
Leergewicht	6,25 kg	8 kg
Leistung	2,8 Kw	3,5 Kw
Spannung - einphasig 50 Hz	230 V	230 V
Induktionplatte	Best.Nr. 240308 Preis* 1440,00 €	240315 1830,00 €

SATINE BÜFFETS - WARMKETTE ODER KALTKETTE

SCHNEIDPLATTE MIT HEIZUNG

- Entspricht der geltenden Gesetzeslage für das Warmhalten (+63°C).
- Warmhalten durch direktes Auflegen auf die Aluplatte.
- Voreingestellter Thermostat.
- Zusatzheizung durch Infrarotlampe.
- Basis aus Edelstahl mit Monoblock-Vertiefung.
- Durch Anodisierung gehärtete abnehmbare Schneidplatte mit Saftauffangschale.
- Anschlusskabel 1,5 m.
- An/Aus Schalter.

HEIZPLATTEN

- Entsprechen den gültigen Vorschriften in Bezug auf Warmhaltung (+63°C).
- Warmhaltung durch Kontakt auf Glaskeramik.
- Voreingestellter Thermostat.
- Betriebsanzeigelämpchen.
- Basis aus Edelstahl mit Monoblock-Vertiefung.
- Anschlusskabel 1,5 m.
- An/Aus Schalter.

(*) Die technischen Daten der Heizlampe sind auf Seite 245 erhältlich.

KALTE PLATTEN

- Entspricht der geltenden Gesetzeslage für das Kühlhalten.
- Präsentation direkt auf der Glasplatte oder auf den Tellern möglich.
- Abnehmbare Ablagefläche aus gehärtetem Glas und Basis mit einem Zentriersystem für die eutektische Platte GN 1/1.
- Mit einem durchsichtigen Roll-Top Deckel zum Schutz der Teller erhältlich.
- Einfaches Reinigen (abnehmbare Teile).
- **Geliefert mit Kühlplatte GN 1/1 -12°C.**
- Höchstbelastung : 10 kg.

CE Markierung. Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.

HEIZPLATTEN

Modelle		400 x 600	600 x 600
Gesamtlänge		600 mm	600 mm
Gesamtiefe		400 mm	600 mm
Gesamthöhe		52 mm	52 mm
Leergewicht		7 kg	10 kg
Höchstbelastung		10 kg	20 kg
Leistung		385 W	645 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr.	870840	870860
	Preis	955,00 €	1045,00 €



ZUBEHÖR

1 - Heizlampe(*), abnehmbar, Infrarot	Best.Nr.	870990	870990
	Preis	782,00 €	782,00 €

SCHNEIDPLATTEN MIT HEIZUNG

Modelle		Schneidplatte
Gesamtlänge		590 mm
Gesamtiefe		415 mm
Gesamthöhe		470 mm
Leergewicht		12 kg
Höchstbelastung		20 kg
Leistung		1100 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz		230 V
Model mit glatter Platte	Best.Nr.	870851
	Preis	2020,00 €
Model mit eingekerbter Platte	Best.Nr.	870861
	Preis	2125,00 €

ZUBEHÖR

2 - Glatte Platte (536 x 330 x 11 mm)	Best.Nr.	870855
	Preis	127,00 €
2 - Eingekerbte Platte (536 x 330 x 25 mm)	Best.Nr.	870857
	Preis	238,00 €
3 - Saucierenhalter - (415 x 150 x 86 mm). Wird mit 2Stk GN-Behältern 1/9 geliefert.	Best.Nr.	870870
	Preis	186,00 €
4 - Utensilienhalter - (415 x 150 x 86 mm). Wird mit einem Schiefer geliefert	Best.Nr.	870872
	Preis	179,00 €





KALTE PLATTEN

Modelle	400 x 600 Ohne Deckel	600 x 400 - Mit Deckel
Gesamtlänge	600 mm	600 mm
Gesamtiefe	400 mm	400 mm
Gesamthöhe	65 mm	255 mm
Leergewicht	10 kg	12 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg
Kalte Platten	Best.Nr. 870820 Preis 912,00 €	Best.Nr. 870830 Preis 1155,00 €

ZUBEHÖR

Roll Top Deckel - (540 x 335 x 190 mm)	Best.Nr. 870731 Preis 234,00 €
--	-----------------------------------



MODULO - BÜFFETS - WARMKETTE ODER KALTKETTE HEIZPLATTEN

- Entsprechen den gültigen Bestimmungen in Bezug auf die Beibehaltung der Temperatur.
- Auf ein und dasselbe Untergestell können verschiedene Flächen mit jeweils verschiedenen Funktionen montiert werden, was die Präsentation von zahlreichen verschiedenen Büffets an einem Tag ermöglicht (Frühstück, Mahlzeit, Brotzeit, Pausenbrot usw.).
- Einfache Handhabung (integrierte Haltegriffe).
- Die Untergestelle können zum Transport und zur Lagerung übereinander gestapelt werden.
- Auswechselbare Flächen auf das Edelstahl-Untergestell (ohne Werkzeug abnehmbar).

- GN 1/1 Format, das die Benutzung von Gastronom-Geschirr aller Art ermöglicht.
- Einfache Reinigung.

WARMKETTE

- Die GN1/1 Chafing Dishes sind mit einem Deckel aber ohne Wasserbad geliefert - Für max-100 mm tief GN1/1 Behälter.
- Chafing Dish mit 2 Einsätzen : wird mit den 2 Einsätzen (4 Liter Inhalt) und 2 Deckeln geliefert.
- Die Verwendung der Platten und der Chafing Dishes auf einer gemeinsamen Basis 875000 ermöglicht eine gut sichtbare Präsentation auf einem offengelegten Mobiliar (siehe Seite 173).

- Die Platte und Chafing Dishes sind ohne Untergestell geliefert. Getrennt zu bestellen (Best. Nr. 875000).

KALKETTE

- Geliefert mit Kühlplatte -12°C und Halter für die Kühlplatte.
- Ohne Untergestell geliefert. Getrennt zu bestellen (Best. Nr. 875000).

Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.



HEIZPLATTEN

Modelle	Heizplatte aus Sicherheitsglas	Heizplatte aus Edelstahl	Heisse Schneideplatte aus Behandeltem Aluminium
Gesamtlänge	545 mm	545 mm	545 mm
Gesamtiefe	345 mm	345 mm	345 mm
Gesamthöhe	65 mm	65 mm	65 mm
Leergewicht	4,5 kg	4,5 kg	3,5 kg
Höchstbelastung	10 kg	10 kg	10 kg
Leistung	330 W	330 W	330 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr. 875001 Preis 436,00 €	Best.Nr. 875002 Preis 400,00 €	Best.Nr. 875003 Preis 460,00 €

ZUBEHÖR

1 - Gemeinsames stapelbares Untergestell, Rostfreier Stahl- (620 x 350 x 150 mm)	Best.Nr. 875000 Preis 141,00 €	Best.Nr. 875000 Preis 141,00 €	Best.Nr. 875000 Preis 141,00 €
--	--	--	--

KALTE PLATTE

Modell	
Gesamtlänge	545 mm
Gesamtiefe	345 mm
Gesamthöhe	60 mm
Leergewicht	6 kg
Höchstbelastung	10 kg
Kalte platte	Best.Nr. 875004 Preis 326,00 €



ZUBEHÖR

1 - Gemeinsames stapelbares Untergestell-Rostfreier Stahl - (620 x 350 x 150 mm)	Best.Nr. 875000 Preis 141,00 €
2 - Eutektische Kühlplatte aus Polyethylen (480 x 280 x 28 mm)	Best.Nr. 826000 Preis 128,00 €



2 |



HEIZPLATTEN INOX "CLASSIC"

- Ermöglicht Warmhalten auf einer Temperatur über 63 °C.
- Oberfläche aus rostfreiem Stahl.
- Innenliegende Wärmeverteilungsplatte aus Aluminium zur Gewährleistung einer gleichmäßigen Temperatur über die gesamte Edelstahloberfläche.
- Von 0 °C bis 100 °C einstellbarer Thermostat.
- Betriebsanzeigeleuchte.
- Lieferung mit Steckerkabel 1,5 m lang.
- An/Aus Schalter.

HEIZPLATTEN BESONDERS NIEDRIG

- Oberseite aus eloxiertem Aluminium
- Die Temperatur der Oberfläche wird auf 90°C gehalten (eingebauter Temperaturbegrenzer).
- Entsprechen den einschlägigen Vorschriften zur Temperaturhaltung über 63°C.
- Untere Isolierung aus EPP-Schaum (hitzebeständig bis 130°C).
- Gedrucktes Heizelement
- Griff auf der Unterseite.
- Oberseite mit gerundeten Ecken ohne Schweißnähte.
- Nicht poröse Oberfläche der Unterseite (für einfache Reinigung).

- 1,5 m langes Anschlusskabel mit abnehmbarer Schnur.

CE Markierung. Unsere Heizplatten entsprechen den Normen NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 und NF EN 55014-1.



INOX "CLASSIC" MODELLE

Modelle		600 x 400	600 x 600
Gesamtlänge		600 mm	600 mm
Gesamtiefe		400 mm	600 mm
Gesamthöhe		90 mm	90 mm
Leergewicht		12 kg	18 kg
Höchstbelastung		10 kg	10 kg
Leistung		500 W	750 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr.	870904	870906
	Preis	676,00 €	970,00 €

ZUBEHÖR

Heizlampe, abnehmbar Infrarot	Best.Nr.	870990	870990
	Preis	782,00 €	782,00 €



BESONDERS NIEDRIG MODELLE

Modelle		GN 1/1	600 x 400
Gesamtlänge		530 mm	600 mm
Gesamtiefe		325 mm	400 mm
Gesamthöhe		38 mm	42 mm
Leergewicht		2 kg	2,5 kg
Höchstbelastung		10 kg	10 kg
Leistung		225 W	300 W
Spannung - Einphasig 50/60 Hz		230 V	230 V
Heizplatten	Best.Nr.	870801	870804
	Preis*	332,00 €	400,00 €

- Diese abnehmbare Lampe :
 - dient zur Beibehaltung der Temperatur von warmen Zubereitungen, die auf nicht geheizten Präsentationsplatten angerichtet werden,
 - kann zusammen mit allen Warmhalteplatten von Bourgeat (Produktreihe "Satine" Buffet Line und Edelstahl) benutzt werden, um die Gerichte zusätzlich von oben warm zu halten.
- An/Aus Schalter.
- 1,5 m Stromkabel.



HEIZLAMPE FÜR HEIZPLATTEN

Modell

Gesamtlänge	555 mm
Gesamtiefe	349 mm
Gesamthöhe	500 mm
Leergewicht	6 kg
Leistung	600 W
Spannung - Einphasig	50/60 Hz
Spannung	230 V

Heizlampe	Best.Nr.	870990
	Preis	782,00 €



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
Хемлок (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