



Solidité

Un design étudié pour améliorer la durée de vie des conteneurs soumis à de nombreuses contraintes de chocs :

- porte sans charnière
- coins et bords renforcés
- côtés et dessus rigidifiés
- patins anti-usure sur le dessous

Ergonomie

Les conteneurs "Sherpa" sont étudiés pour en faciliter la manutention lors des transports :

- grand loqueteau de fermeture rapide à 1 main.
- poignées de portage confortables sur 4 côtés
- roues pivotantes équipées de freins (option)
- socles rouleurs ergonomiques
- étiquettes d'identification disponibles en versions liaison froide et liaison chaude.

Hygiène

Tout est fait pour faciliter le nettoyage dans les règles HACCP. Nos conteneurs sont compatibles avec le lavage au jet haute pression :

- intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau
- porte et loqueteaux facilement démontables sans outil
- certification NF Hygiène Alimentaire

Performance

La gamme "Sherpa" est conçue pour garantir une **conservation optimale des aliments en liaison chaude comme en liaison froide** en respect avec la législation en vigueur :

- isolation efficace par mousse sans CFC
- fermetures parfaitement étanches.
- parfaite circulation de l'air dans les enceintes
- utilisation en température de -30°C à +85°C.

Sécurité

Une conception qui intègre la possibilité de sécuriser efficacement et facilement le gerbage des conteneurs :

- grenouillères de blocage sécurisées sur les côtés latéraux
- design des dessus avec forme de calage au gerbage.

(* IMPORTANT)

Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur, notamment l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Ils peuvent servir au transport sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

Solidity

A well-thought out design to improve the service life of containers subject to numerous and repeated impacts and friction:

- hingeless door
- reinforced corners and edges
- stiffened sides and top
- anti-wear skids on the underside

Ergonomics

"Sherpa" containers are designed to make handling easier during transport:

- large quick closing latch easy to actuate with 1 hand.
- comfortable transport handles on 4 sides
- caster wheels with brakes (option)
- ergonomic rolling bases
- identification labels available for cold catering and hot catering versions.

Hygiene

Everything is designed to make cleaning according to HACCP rules easy. Our containers are compatible with high pressure jet washing:

- interior with solid rails, with no water retention zone
- door and latches easily removable without tooling
- Food Hygiene NF Certification

Performance

The "Sherpa" line is designed to ensure optimum conservation of food in hot catering as well as in cold catering in compliance with the applicable legislation:

- efficient insulation by means of CFC-free foam
- perfectly tight closures.
- perfect circulation of the air within the enclosures
- to be used in temperatures between -30 °C to +85 °C.

Safety

A design that integrates the possibility to efficiently and easily secure the stacking of containers:

- secured blocking locks on lateral sides
- the underside features a blocking shape for stacking.

(* IMPORTANT):

Our insulated boxes conform to French standard NF EN 12571. Our insulated containers comply with French standard NF EN 12571 and with the applicable legislation, in particular the order dated July 20th 1998 which sets the technical and hygiene conditions for the transport of foodstuffs.

They can be used for transport over a distance of up to 80 kilometres, with no break of bulk.

Fermeture rapide et sûre
Quick and safe closure



Grand loqueteau sur chaque côté pour assurer une bonne fermeture. Forme étudiée pour une parfaite étanchéité sans joint.

Large latch on each side to ensure correct closure. Well-thought out shape for perfect tightness without any seal.

Choix du marquage

Livré avec un jeu d'étiquettes liaison chaude (rouge), liaison froide (bleue) pour identification des contenus ou destinations.

Marking choice. Delivered with a set of hot catering (red), cold catering (blue) labels for the identification of contents or destinations.



Empilage stable
Stable stacking



Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

Well-thought out shapes for a sufficient blocking during stacking.

Préhension plus facile
Easier prehension



Poignées encastrées ergonomiques pour faciliter le portage à 1 ou 2 personnes.

Ergonomic embedded handles so as to be easily carried by 1 or 2 persons.

CONTENEURS ISOTHERMES OUVERTURE FRONTALE INSULATED BOXES FRONT OPENING

sherpa

AVANTAGES PRODUIT

Équipés de glissières monobloc pour bacs, plaques et grilles GN1/1 ou 600 x 400 selon modèles, ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide. Ils sont livrés sans plaque eutectique. Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de nos plaques eutectiques GN 1/1 ou GN 1/3 - 12° C. D'autres plaques eutectiques sont aussi disponibles.



TOP FEATURES

Fitted with monobloc runners for GN1/1 and/or 600 x 400 depending on the model, trays and racks. These containers can be used for hot or cold food transfer. These insulated boxes are delivered without cold block. For use in cold transport, we recommend that you use our GN 1/1 or GN 1/3 - 12° C cold blocks in our insulated boxes. Other cold blocks are also available.



CONTENEUR "SHERPA F2" GN 1/1

Nombre de glissières : 6. Espacement entre glissières : 36 mm

"SHERPA F3" INSULATED BOX GN 1/1
9 levels of shelves with 36mm spacing.

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	695	378	11	821801	



CONTENEUR "SHERPA F3" GN 1/1

Nombre de glissières : 9. Espacement entre glissières : 36 mm

"SHERPA F2" INSULATED BOX GN 1/1
9 levels of shelves with 36mm spacing.

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	683	534	14	821901	



CONTENEUR "SHERPA F4" GN 1/1

Nombre de glissières : 12.
Espacement entre glissières : 36 mm.
Hauteur avec roues : 786 mm.
Poids indiqué sans roues.

"SHERPA F4" CONTAINER GN 1/1

Number of sliding rails: 12
Space between sliding rails: 36 mm.
Height with wheels: 786 mm.
Weight given not including wheels.

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
478	693	632	17	822101	



CONTENEUR "SHERPA E8" 600 X 400 MM

Modèle équipé de 8 paires de glissières pour plaques et grilles 600 x 400 mm espacées de 50 mm. Porte à charnière, démontable pour le nettoyage. Utilisable en liaison chaude ou en liaison froide. Nous recommandons dans ce cas d'utiliser une plaque eutectique à loger en partie supérieure. Peut être équipé des roues 822751. Superposables entre eux avec attaches 822851. Compatible avec le socle rouleur 798006.

CONTAINER "SHERPA E8" 600 X 400 MM

Model fitted with 8 pairs of runners for 600 x 400mm trays and grids with 50mm spacing. Hinged door, can be dismantled for cleaning. Can be used for hot chain or cold chain food management. In this event, we recommend lodging a eutectic tray in the upper part of the container. Can be fitted with wheels ref. 822751. Stackable with fasteners ref. 822851. Compatible with rolling base ref. 798006.

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
776	548	641	22	822301	



SPÉCIAL TRAITEURS ET PÂTISSIERS
DESIGNED FOR CATERERS AND BAKERIES

CONTENEURS ISOTHERMES CHAUFFANTS OUVERTURE FRONTALE GN 1/1 HEATED INSULATED BOXES FRONT OPENING

sherpa

AVANTAGES PRODUIT

Ces conteneurs sont conçus pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63° C.
Branchés sur une prise monophasée, ils sont utilisables comme de véritables enceintes de maintien en température.
Débranchés, ils sont utilisables comme un conteneur isotherme (performances identiques à nos conteneurs pour liaison chaude).
Il permet, avec ou sans préchauffage (préchauffage préférable dans le cas de transport de faible volume) de transporter des aliments chauds avec l'assurance d'un maintien à une température supérieure à 63° C pendant 2 heures.
Après transport, rebrancher le conteneur pour conserver les aliments à une température supérieure à 63° C le temps voulu.
Bloc chauffant 300 watts, 230 volts monophasé 50/60 Hz.
IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique.



TOP FEATURES

These containers are designed for the transport of food in hot catering and for the maintenance of a temperature over 63° C.
When plugged into a single-phase socket, it can be used as an independent heat containment unit.
When not plugged in, it can be used as an insulated box, with the same properties as our hot meal containers.
It allows - with or without pre-heating (it is preferable to preheat when transporting small volumes) transportation of hot food with the assurance that foodstuffs will remain at over 63° C for 2 hours.
After transportation, the box can simply be plugged in again to keep food at over 63° C for as long as desired.
300 watts, 230 volts single phase 50/60 Hz.
You are advised to use the lids with the containers to avoid the steam damaging the regulator.



CONTENEUR CHAUFFANT "SHERPA" GN 1/1 "SHERPA" HEATED INSULATED BOX GN 1/1

lg mm	P mm	H mm	Poids Kg	Code	Prix HT
Sherpa FC3					
478	709	534	18	822000	
Sherpa FC4					
478	709	632	21	822500	

Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale / Loading options

		F2	F3 / FC3	F4 / FC4
Plaques et grilles / Plates and Grids				
Bacs GN 1/1 / Container GN 1/1 :				
65	inox	3	4	6
	PC	3	4	6
100	inox	2	3	4
	PC	2	3	4
150	inox	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
	PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
200	inox	1	1 + 1 H 100	2
	PC	1	1 + 1 H 100	2

CONTENEURS ISOTHERMES GASTRONORMES, OUVERTURE DESSUS INSULATED BOXES TOP OPENING

sherpa

AVANTAGES PRODUIT

Ces conteneurs peuvent être utilisés en liaison chaude ou liaison froide.
Disponible en versions sans et avec panier fil inox pour une préhension et une sortie plus faciles des bacs notamment en liaison chaude.
Convient également pour le transport des produits en vrac.
Pour l'utilisation en liaison froide, nous recommandons d'équiper nos conteneurs isothermes de nos plaques eutectiques GN 1/1 ou GN 1/3 -12° C.
Poids sans panier : 12 kg, avec panier 13 kg.



TOP FEATURES

These containers can be used for both hot and cold transfer.
Available in versions with or without stainless steel wire basket for easier prehension and extraction of trays, in particular in hot catering.
Also suitable for the transport of bulk products.
For use in cold transport, we recommend that you use our GN1/1 or GN1/3 -12° C cold blocks in our insulated boxes.
Weight without basket 12 kg, with basket 13 kg.



Possibilités de chargement des conteneurs à ouverture frontale / Loading options

		D2 et DP2
Bacs GN 1/1 :		
65	inox	3
	PC	3
100	inox	2
	PC	2
150	inox	1 + 1 H 65
	PC	1 + 1 H 65
200	inox	1
	PC	1

lg ext. mm	P ext. mm	H ext. mm	lg int. mm	P int. mm	H int. mm	Code	Prix HT
472	697	370	335	535	241		
"Sherpa D2", sans panier / "Sherpa D2", without basket						821000	
"Sherpa DP2", avec panier / "Sherpa DP2", with basket						821200	