

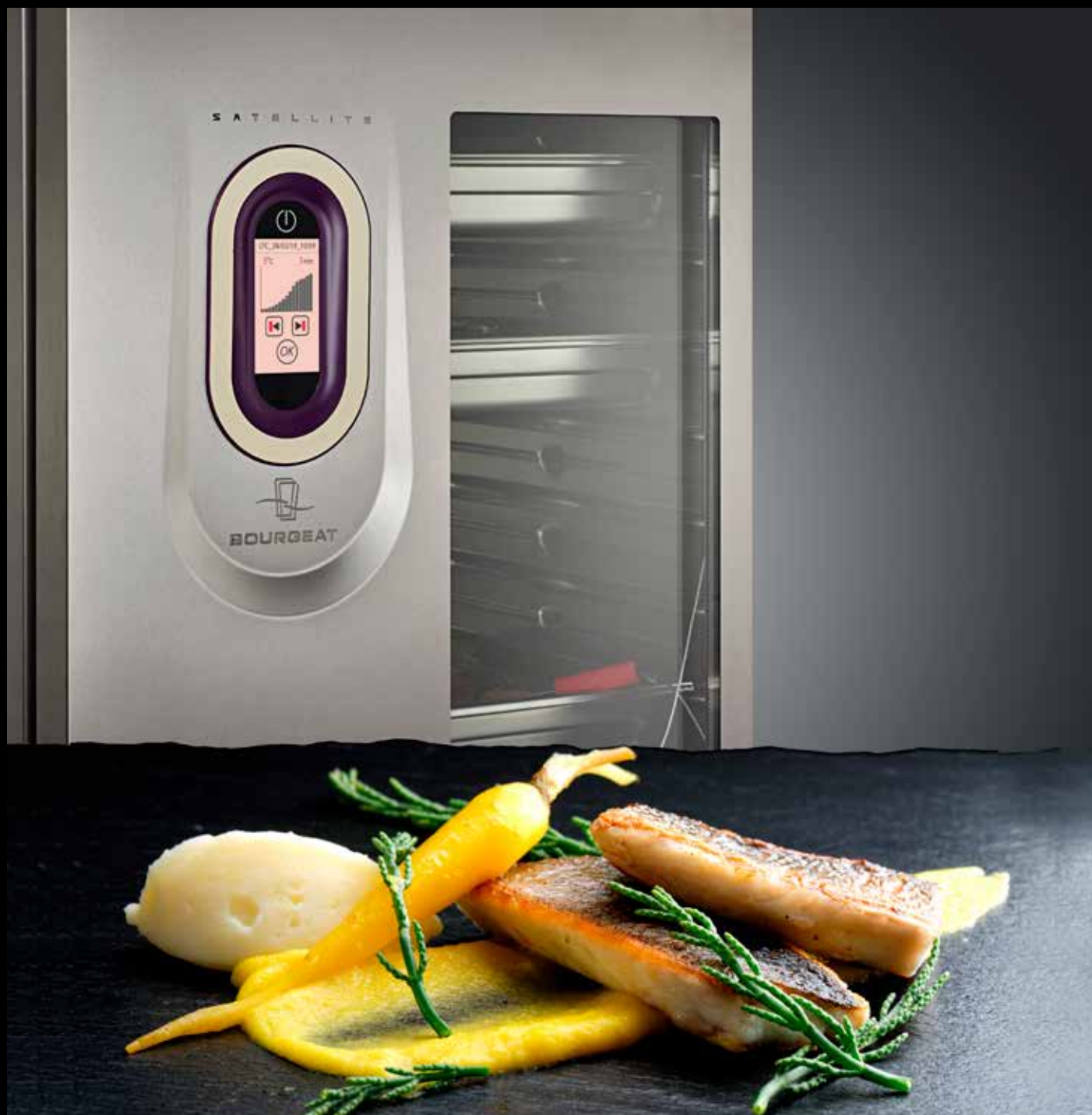


BOURGEAT

LA MOBILITÉ DU GOÛT

SATELLITE 4G - OPTION DUO

DE LA CUISSON ET DU MAINTIEN
POUR PLUS DE GOÛT ET PLUS DE RENTABILITÉ EN CUISINE



MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

SATELLITE 4G OPTION DUO POUR UNE CUISINE ENCORE PLUS RICHE EN GOÛT

Imaginez des viandes tendres, juteuses, rosées et des poissons nacrés. Imaginez la texture des aliments plus fine, plus goûteuse et plus moelleuse. Imaginez toutes les vitamines, les sels minéraux, les oligoéléments et les qualités organoleptiques intégralement préservés.

Pour obtenir ces résultats, il faut réaliser les cuissons au plus près de la température de transformation des aliments.

C'est ce qu'on appelle la cuisson "juste température".

Ce type de cuisson permet à l'eau présente dans les aliments et notamment les viandes, de ne pas s'évaporer et au collagène de se modifier sans altérer la structure. Les viandes rouges restent rouges, les viandes blanches restent blanches et les poissons nacrés.

PLUS DE POSSIBILITÉS POUR CRÉER TOUJOURS PLUS D'APPÉTIT

Avec une gestion optimale de l'humidité, vous disposez d'un équipement aussi doué pour assurer le meilleur des maintiens en température que pour la cuisson parfaite des produits les plus délicats.



Sublimez
vos viandes, volailles et poissons
grâce à la cuisson juste température.



Le pilotage de la cuisson à la sonde à piquer assure une traçabilité totale qui sécurise votre protocole de cuisson





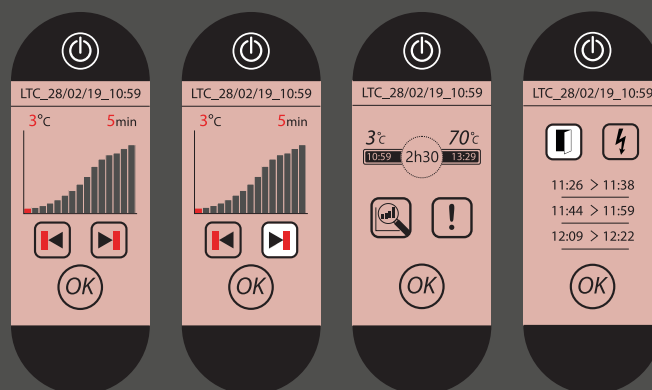
SATELLITE 4G OPTION DUO LA CUISSON MAÎTRISÉE

La cuisson «juste température» est un procédé qui combine la durée et la douceur de la température (entre 52°C et 85°C) pour amener aussi bien viandes, poissons que légumes à leur juste cuisson.

Grâce au pilotage de la cuisson à la sonde à piquer, la Satellite 4G option DUO assure une traçabilité qui sécurise votre protocole de cuisson et de maintien en température sans risque de sur-cuisson ni de dessèchement.

Les données HACCP permettent un contrôle rigoureux pour chaque cuisson. Elles sont enregistrées et sauvegardées pendant 2 mois sur l'IHM.

Le process de cuisson¹ de la Satellite 4G option DUO a été testé, approuvé et validé par le CREA* et le laboratoire EUROFINS.



[1] Conditions du test : cuisson de 10 kg de boule de macreuse à 56°C pendant 15h dans une armoire Satellite option Duo 6 GN1/1. Tests microbiologiques effectués par le laboratoire EUROFINS en novembre 2019 et encadrés par le CREA.

* CREA : Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation

SATELLITE 4G OPTION DUO

UNE ORGANISATION PLUS RENTABLE DE LA CUISINE

La Satellite 4G option DUO vous apporte plus de souplesse dans l'organisation de votre cuisine.

PLUS DE CAPACITÉ DE PRODUCTION

Grâce à son fonctionnement entièrement automatisé, la Satellite 4G option DUO peut réaliser les cuissons la nuit sans la présence de personnel.

Votre four traditionnel reste toujours disponible pour réaliser d'autres recettes.

MOINS DE STRESS, MOINS DE TMS

Avec la Satellite 4G option DUO, les cuissons «juste température» et le maintien se font avec le même équipement, sans rupture de charge, sans manipulations supplémentaires. C'est beaucoup plus ergonomique et contribue ainsi à lutter contre les TMS en cuisine.



PLUS MOBILE

Grâce à ses 4 roulettes pivotantes, votre armoire Satellite 4G option DUO se déplace facilement pour réaliser des cuissons directement dans la zone de distribution.

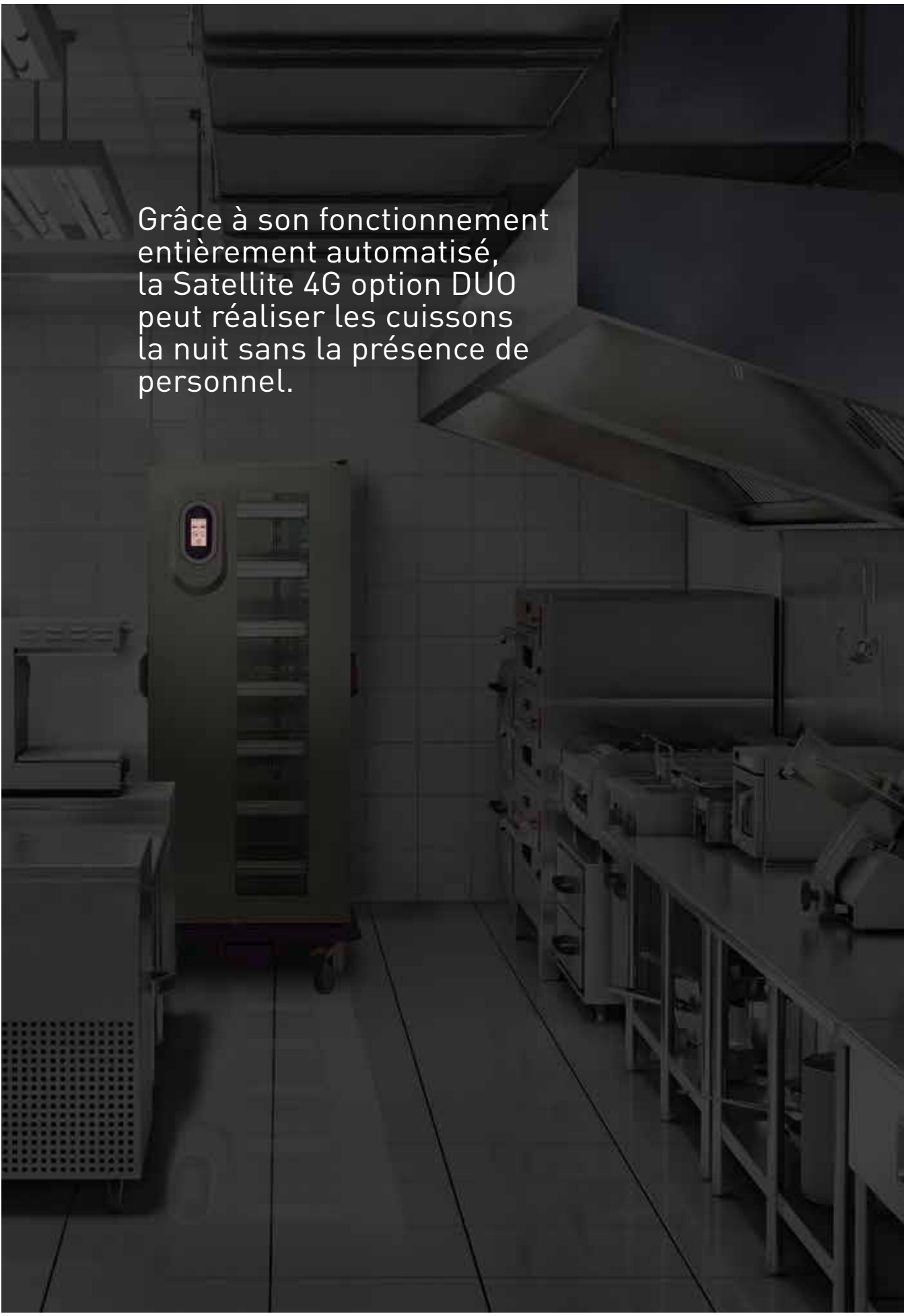
MOINS DE GASPILLAGE

La cuisson «juste température», tout en douceur, permet une réduction des pertes sur la matière première au cours de la cuisson, tout en offrant la possibilité de valoriser certaines pièces de viande considérées comme des bas morceaux (gîte de noix, paleron, ...).

PLUS RENTABLE

Moins chère et plus économe en énergie qu'un four, plus polyvalente (cuisson et maintien en température), la Satellite 4G option DUO représente un investissement particulièrement rentable en cuisine. Grâce à la conservation de l'eau dans les aliments, la cuisson «juste température» limite considérablement la perte de poids des viandes tout en améliorant la qualité gustative perçue.



A dark, dimly lit commercial kitchen. In the center-left, a tall, stainless steel oven with a digital display on its door is visible. To the right, a long stainless steel countertop holds various pieces of equipment, including what appears to be a sink and a food processor. The background shows more kitchen cabinets and a large range hood. The overall atmosphere is quiet and professional.

Grâce à son fonctionnement entièrement automatisé, la Satellite 4G option DUO peut réaliser les cuissons la nuit sans la présence de personnel.

EQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé.
- 4 roulettes avec chape inox dont 2 avec freins.
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Bac de récupération des condensats.
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé en série.
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.
- 4 programmes adaptés pour un réglage rapide et un mode «chef» personnalisable pour préserver le goût.
- Armoires équipées de l'option DUO (cuisson juste température).
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.

+ Précision lors de la cuisson

- Préconisation de la capacité de charge de cuisson indiquée à l'écran.
- Pilotage précis de la cuisson par sonde à piquer :
 - menu spécial «Cook» pour les chefs.
 - régulation de la température précise (au degré près) et spécifique pour le mode cuisson.
 - réglage et montée rapide de l'hygrométrie à l'intérieur de l'enceinte.
 - passage automatique en mode maintien en température après cuisson quand la température à coeur désirée est atteinte.
 - maintien en température spécifique après la phase de cuisson pour plus de sécurité et éviter la sur-cuisson.
- Sonde à piquer PT1000 de diamètre 3mm (livrée avec l'option Duo) :
 - sonde à piquer connectable facilement grâce à un connecteur magnétique : supprime les risques de coupures et d'arrachage du fil lors des manipulations de bacs et facilite le nettoyage.
 - étui de rangement de la sonde à piquer.
 - alarme à l'écran en cas de déconnexion de la sonde à piquer.
 - connectique en plaqué or pour une meilleure connexion et pour permettre une durée de vie maximum de la sonde.
- Sonde à piquer PT1000 de diamètre 1,6mm pour cuisson sous vide également disponible (à commander séparément).

+ Sécurité

- Traçabilité assurée par un résumé de cuisson accessible directement sur l'écran (IHM) de l'armoire (accès dans le menu «Informations» ou en fin de cuisson) proposant :
 - temps pour atteindre la température désirée à coeur.
 - température de départ.
 - température d'arrivée.
 - courbe complète de température (cuisson + maintien en température).
 - indications des incidents de cuisson : ouvertures de porte et coupures de courant.
- Sauvegarde des données de cuisson pendant 2 mois (à raison de 6h de fonctionnement par jour).
- Gestion automatique des coupures de courant.
- Un process testé et approuvé par le CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) et le laboratoire EUROFINS.

+ Respect des préparations

- Humidification réglable avec «boost» automatique pour éviter le dessèchement (réserve d'eau amovible de 4 L).

+ Manutention aisée

- Poignées latérales et ergonomiques pour la mobilité.
- Ouverture/fermeture rapide de la porte.

+ Nettoyage rapide et facile

- Parois équipées de glissières «monobloc» embouties, compatibles lavage au jet basse pression (IP 25).



SATELITTE 4G OPTION DUO

PLUS DE GOÛT
ET DE RENTABILITÉ EN CUISINE



STRUCTURE DES ARMOIRES

- Acier inoxydable alimentaire.
- Isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC).
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties «monobloc».
- Espaces entre glissières 71 mm.
- Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum).
- Cheminée de convection amovible sans outil.
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn).
- Portes isolées pleines en inox ou avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Poignées latérales de préhension 4 côtés.
- Bandeau de protection en partie basse.
- 4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox).
- Indice de protection IP 25 compatible lavage au jet basse pression.

- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres.
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres).
- Certifié NF Hygiène Alimentaire.

TABLEAU DE COMMANDE

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- 4 programmes de MET présélectionnés des couples température / humidification optimisés selon les typologies de recettes.
Un mode Chef pour réglages spécifiques: température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%.
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques.
- Alertes visuelles sur panneau de commande en cas de problèmes d'utilisation.

- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, ouvertures de porte, alarmes.
- Ces armoires sont conformes à la norme EN 631.2 et uniquement pour les modèles chauffants aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-49 et NF D 40-016.
- Les armoires sont livrées avec une sonde à piquer PT1000 Ø 3mm pour la cuisson juste température.



ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE CHAUD EQUIPÉES DE L'OPTION DUO

Modèles	Armoire GN1/1 Entrée 325 mm		Armoire GN1/1 Entrée 530 mm		Armoire GN2/1 Entrée 530 mm	
	GN6	GN6	GN15	GN17	GN17	GN40
Capacité en bacs GN H.65 mm	6 GN1/1	6 GN1/1	15 GN1/1	17 GN1/1	17 GN1/1	40 GN1/1
Volume intérieur	0,09 m ³ / 90 L	0,09 m ³ / 91 L	0,22 m ³ / 225 L	0,24 m ³ / 236 L	0,24 m ³ / 236 L	0,56 m ³ / 557 L
Longueur hors tout	547 mm	752 mm	791 mm	585 mm	585 mm	791 mm
Profondeur hors tout	821 mm	765 mm	804 mm	844 mm	844 mm	959 mm
Hauteur hors tout	690 mm	727 mm	1478 mm	1575 mm	1575 mm	1876 mm
Poids à vide	50 kg	50 kg	120 kg	90 kg	90 kg	140 kg
Charge maximale	60 kg	60 kg	150 kg	170 kg	170 kg	300 kg
Puissance électrique	950 watts	950 watts	1750 watts	1750 watts	1750 watts	2950 watts
Tension - monophasé 50/60 Hz	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Consommation électrique	0,24 kwh	0,27 kwh	0,68 kwh	0,77 kwh	0,77 kwh	1,52 kwh
Chauffante avec porte inox Avec humidification + option DUO	Code	844206	844256	844255	844207	844254
Chauffante avec porte vitrée Avec humidification + option DUO	Code	-	-	844215	844217	844214

OPTIONS

Piètement	Code	844015	844015	-	-	-
Kit fixation réserve d'eau sur le côté	Code	844018	844018	-	-	-
Jeu de 4 pieds inox avec vérins	Code	844017	844017	-	-	-
Prise UK	Code	844080	844080	844080	844080	844080
Jeu de 4 roues Ø125 mm (GN17) Ø160 mm (GN15-40) "tout terrain" (montage en usine)	Code	-	-	844011	844012	844010

ACCESSOIRES

Sonde à piquer PT1000 Ø 3 mm	Code	844203	844203	844202	844202	844202
Sonde à piquer PT1000 Ø 1,6 mm (pour cuisson sous vide)	Code	844205	844205	844204	844204	844204
Poignée rabattable pour GN6	Code	844106	844006	-	-	-
Dessus thermoformé	Code	-	844007	-	-	-
Filet support gants / sonde	Code	844008	844008	844008	844008	844008
Support fiches informations	Code	844005	844005	844005	844005	844005





BOURGEAT

LA MOBILITÉ DU GOÛT

BOURGEAT, UNE SOCIÉTÉ DU GROUPE MATFER BOURGEAT

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



WWW.MATFERBOURGEAT.COM