



BOURGEAT

LA MOBILITÉ DU GOÛT

STOP À L'USAGE UNIQUE !
BACS ET COUVERCLES SCELLABLES ET
RÉ-UTILISABLES POUR UNE CUISINE
PLUS SAINES ET DURABLES



**MADE IN
FRANCE**

SESAME
by **BOURGEAT**

Bacs et couvercles GN1/2 - GN1/3 - GN1/4 - GN1/6

A partir du 1er Janvier 2025, la loi EGALIM prévoit l'interdiction des contenants plastiques en restauration scolaire. Bourgeat présente un concept de bac et couvercle en inox innovant (2 brevets), facilement scellable, entièrement ré-utilisable pour remplacer avantageusement les contenants à usage unique en cuisine, assurer la sécurité alimentaire et répondre à toutes les exigences réglementaires.



CONTENANTS À USAGE UNIQUE, QUE DIT LA LOI ?

L'article 28 de la loi EGALIM prévoit la suppression des contenants alimentaires en matière plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service au plus tard pour le 1er janvier 2025.



FACILE ET RAPIDE À SCELLER

Le nouveau couvercle Bourgeat permet une fermeture étanche grâce à un scellage sur le bac inox par vide partiel en quelques secondes seulement (brevet déposé). Le scellage peut se faire manuellement ou automatiquement. Ce nouveau couvercle est entièrement compatible avec les bacs Bourgeat existants.



PLUS SAIN

Contrairement aux barquettes en matière plastique, les bacs inox suppriment les risques sanitaires liés aux migrations entre le plastique et l'aliment (qui existent y compris sur les barquettes en plastique biosourcé).



Exemple machine Bourgeat de tirage au vide manuelle



PLUS RÉSISTANT

L'ensemble bac + couvercle le plus résistant du marché (fabrication française!) qui assure la + plus longue durée de vie dans les conditions d'utilisation intensives des unités de production. Les bacs inox de Bourgeat intègrent un concept unique de coins renforcés qui les protègent des déformations liées aux chutes (épaisseur de l'inox de 7/10ème).

Exemple de convoyeur à avancement et tirage au vide automatisé



FACILE À EMPILER/ DÉPILER

Grâce à leur design unique, les nouveaux bacs et couvercles inox de Bourgeat s'empilent très facilement sans coincer. Ils assurent un gain de place de stockage (30% de gain d'espace par rapport aux ensembles traditionnels) et facilitent le transport. Le dépilage manuel ou automatique (par ventouse par exemple) s'effectue sans bloquer.



SÛR ET FACILE À OUVRIR

Grâce à la valve en silicone, la sécurité alimentaire est parfaitement assurée à chaque étape du process, qu'importe sa durée. A l'ouverture de la valve, le « pschitt » apporte la preuve de l'inviolabilité de l'ensemble. Grâce au design du couvercle aucun risque de frottements de la valve lors du transport.

Facile à saisir, la valve permet d'ouvrir le couvercle sans effort. Aucun risque d'éclaboussures avec des liquides chauds à l'ouverture.





FACILEMENT IDENTIFIABLE

Le nouveau couvercle permet d'identifier facilement son contenu :

- L'utilisation de valves de couleurs différentes permet un premier repérage visuel rapide (ex : rouge = viande...).
- L'obligation d'étiquetage (DLC, recette, le numéro d'agrément, allergènes, etc) peut être réalisée avec des étiquettes hydrosolubles ou de façon automatisée avec un marquage directe sur le couvercle (technologie jet d'encre effaçable). Cette solution résiste au passage des bacs en cellules de refroidissement, en fours de RET et s'efface sans effort avec une solution hydro-alcoolique.



PARFAITEMENT TRAÇABLE

Pour assurer une gestion simple et efficace du parc de vos bacs sur les différents sites (cuisines centrales, cuisines satellites, laverie..), les bacs Bourgeat possèdent une identification sur les 4 faces et le couvercle sur le dessus grâce au gravage par micropercussion d'un code datamatrix unique et inaltérable (brevet déposé).

Ce code unique permet d'enregistrer facilement ses bacs et couvercles dans une base de données pour en assurer une gestion efficace.

La lecture du code datamatrix est compatible avec les lecteurs manuels (douchette), smartphone ou avec des lecteurs «haute vitesse» sur convoyeur.



ENTIÈREMENT RECYCLABLE

L'inox est un matériau qui se recycle à l'infini tout en conservant 100% de ses propriétés. Nos sources d'approvisionnement garantissent un inox d'origine européenne garantie et près de 90% issus de matière recyclée.



UN INVESTISSEMENT PLUS DURABLE

L'achat de bacs inox est un investissement à long terme. Lavés, ils sont réutilisables et permettent de n'avoir aucune dépense liée à l'achat de conditionnement à usage unique.

Les bacs inox de Bourgeat intègrent un concept unique de coins renforcés qui les protègent des déformations liées aux chutes (épaisseur de l'inox de 7/10^e à 8/10^e selon les modèles).

Leur durée de vie est supérieure à 10 ans.



ADAPTÉS AU CHAUD ET AU FROID

Contrairement aux barquettes à usage unique, les bacs inox peuvent s'utiliser sans distinction pour la cuisson (tenue en température du couvercle : 180°C), le refroidissement rapide, le stockage réfrigéré, le transport, la réchauffage, le maintien en température et le service.



AIDE AU FINANCEMENT

L'ADEME vous accompagne dans votre mise en place de solutions pour diminuer les emballages plastiques mis en marché et favoriser leur réemploi.



BOURGEAT

LA MOBILITÉ DU GOÛT

**Les bacs SESAME sont également compatibles
avec nos couvercles gastronormes inox standards**



Couvercle sans poignée



Couvercle avec poignée



Couvercle étanche

**Retrouvez toute notre gamme de bacs et couvercles gastronormes inox
sur digital.matferbourgeat.com**



Pour faciliter le travail
des opérateurs en cuisine
et lutter efficacement
contre les TMS, nous vous
proposons une gamme de
chariots ergonomiques
pour le transport /
stockage des bacs ou
couvercles inox.



SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com