

TRANSPORT ET
LIVRAISON D'ALIMENTS



Livreurs **D'EXCELLENCE.**



SACS À PIZZAS



SACS DE TRAITEUR



SACS-TOURS



SACS À DOS DE
LIVRAISON D'ALIMENTS



CONTENEURS POUR
LE TRANSPORT EN
POLYPROPYLÈNE EXPANSÉ (EPP)



CENTRES POUR TÂCHES
DE LIVRAISON

*Fournir des expériences de qualité
« restaurant » à vos clients sans
qu'ils quittent leur domicile.*



Restaurants



Traiteur



Services de livraison



Vous n'avez de cesse d'atteindre la perfection culinaire. Vous ne sacrifiez aucun ingrédient. Et vous faites le maximum pour gagner les cœurs et les estomacs. Et comme vous voulez réussir, nous tenons à vous y aider— avec des sacs de livraison qui tiennent la route. En mettant l'accent sur la durabilité. Avec des idées révolutionnaires en matière d'isolation. Et un dévouement sans faille pour rendre votre menu mémorable. Tout comme si vos clients venaient dans votre restaurant. Vous mettez vos meilleurs plats dans vos assiettes. L'heure est venue de les mettre dans les meilleurs sacs de livraison.



Augmentez votre rayon de livraison et offrez des expériences de qualité « restaurant » à vos clients, sans qu'ils aient à sortir de chez eux.



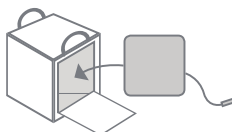
Série 3

La référence en matière d'inventivité. Les aliments chauds dégagent de la chaleur dans le sac tandis que l'isolant ultra-performant piège la chaleur, gardant les aliments aussi chauds que délicieux.



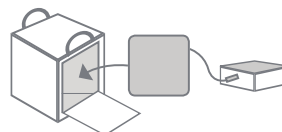
Série 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT

Le niveau supérieur dans notre ligne de sacs de livraison a un coussin chauffant qui préchauffe le sac. Placez vos aliments chauds dans le sac préchauffé, débranchez le coussin chauffant et partez faire votre livraison. Ou utilisez le câble d'alimentation 12 V sur allume-cigares en option pour continuer à chauffer le sac en cours de transport.



Série 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION

Optimisez la température du sac, la qualité des aliments et le rayon de livraison. Sélectionnez des 5 réglages de température, préchauffez le sac et continuez à le chauffer en cours de transport. Selon l'environnement et la taille du sac, la charge du bloc-pile durera de 3 à 4 heures. Utilisez le chargeur en voiture 12 V pour recharger le bloc-pile lithium-ion entre deux livraisons.

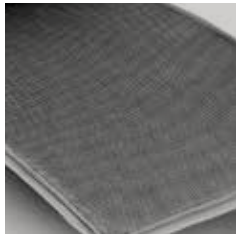


Fonctions et avantages

MAINTENEZ LA TEMPÉRATURE PLUS LONGTEMPS POUR MAXIMISER LA QUALITÉ DES ALIMENTS LIVRÉS



Enveloppe extérieure résistante à l'humidité



Revêtement intérieur en aluminium (8 mm) isolant les aliments chauds et froids



Rembourrage polyester isolant épais sur tous les côtés

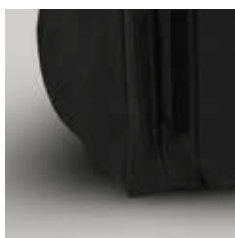


Rabat de fermeture et rabats de couvercle zippés pour une isolation renforcée



Coussins chauffants et blocs-piles portables pour ajouter de la chaleur et augmenter votre rayon de livraison

CONSTRUCTION DURABLE POUR PLUS DE LONGÉVITÉ ET PROTÉGER LE CONTENU DU SAC



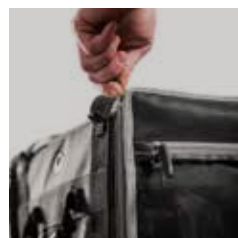
Fond solide, gage de stabilité en cours de chargement et de transport



Coutures renforcées pour une robustesse et une durabilité supérieures



Sangles de transport ultra-solides pour robustesse et confort



Zips et Velcro de qualité commerciale faciles à ouvrir



Poche pour bloc d'alimentation intégrée (sur certains modèles seulement)

SÉCURITÉ ET CONFORT DU CONDUCTEUR



Passepoil réfléchissant pour des livraisons plus sûres la nuit



Doubles poignées et bandoulières robuste plus longues



Grande fenêtre en PVC pour la stratégie de marque ou insérer bons de commande, menus ou brochures



Personnalisation possible

STOCKAGE ET MANIPULATION FACILES



Les sacs et les inserts métalliques se plient facilement pour un rangement compact



Revêtements intérieurs en nylon pour un nettoyage rapide et facile



Boucle de suspension pour faire sécher

Sacs de traiteur

REVÊTEMENT INTÉRIEUR EN VINYLE

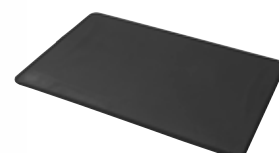
(Moyen – bacs GN ½ ou 12 boissons de grande taille)

- Cloison 12 compartiments disponible pour garder boissons, soupes et autres liquides à la verticale et organisés (incluse avec la série 5)

REVÊTEMENT INTÉRIEUR AMOVIBLE

(Moyen – bacs GN ½ / bacs GN 1/1)

- Revêtement intérieur amovible pour faciliter le nettoyage en cas de déversements
- Les séparations de bacs offrent un soutien additionnel pour empiler les bacs
- Poignées latérales renforcées pour soulever facilement (grande taille)



Sacs à pizzas

- Clips de verrouillage ultra-solides pour sécuriser le produit
- Sangle de fixation unique pour attacher le sac à un porte-bagages ou pour le suspendre
- Poignée supplémentaire pour stabilisation en cours de déchargement



Sacs-tours

- Sangles de transport et bretelles de sac à dos réglables
- Conception escamotable pour un rangement facile
- L'armature métallique en option offre des étagères réglables et s'escamote pour un rangement facile
- Attachez la sangle pour fixer le sac - idéal pour les livraisons à vélo et scooter
- Sangle d'appui-tête et cale pour maintenir le sac et son contenu sécurisés en cours de transport – commandez la cale séparément
- Orifice d'évacuation de vapeur métallique





Sacs à dos de livraison d'aliments

- Bretelles de sac à dos réglables – idéales pour les livraisons à vélo et scooter
- Armature en plastique intégrée – pour assurer la stabilité des sacs légers
- Orifice d'évacuation de vapeur métallique
- Taille idéale pour le transport d'un cageot à lait standard

VOLLRATH.com/deliverybags

Consultez notre site web pour en savoir plus sur nos sacs de livraison. Regardez des vidéos de démonstration, consultez notre tableau de capacités et téléchargez toute sorte de documentation Vollrath.



DESCRIPTION	N° DE ART. SÉRIE 3	N° DE ART. SÉRIE 5 AVEC CLOISONS	N° DE ART. SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT	N° DE ART. SÉRIE 5 AVEC COUSSIN CHAUFFANT ET BLOC D'ALIMENTATION	DIMENSIONS (LO X LA X H) : PO (CM)
SACS À PIZZAS					
Sac à pizzas, 16" (40,6 cm)	VPB316	–	VPB516	–	17½ x 17½ x 9 (44,5 x 44,5 x 22,9)
Sac à pizzas, 18" (45,7 cm)	VPB318	–	VPB518	VPB5P18	19 x 19 x 9 (48,3 x 48,3 x 22,9)
SACS DE TRAITEUR					
Sac de traiteur moyen avec revêtement intérieur en vinyle	VDBM300	VDBM500	–	–	17 x 13 x 9 (43,2 x 33,0 x 22,9)
Sac de traiteur moyen avec revêtement intérieur amovible et 2 séparations de bac	VCBM300	–	VCBM500	–	17 x 13 x 9 (58,4 x 38,1 x 35,6)
Grand sac de traiteur avec revêtement intérieur amovible et 3 séparations de bac	VCBL300	–	VCBL500	VCBL5P00	23 x 15 x 14 (58,4 x 38,1 x 35,6)
SACS-TOURS					
Sac-tour avec bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête	VTB300	–	VTB500	VTB5P00	18 x 22 x 17 (45,7 x 55,9 x 43,2)
Sacs-tours avec insert métallique, bretelles de sac à dos et sangle d'appui-tête	VTBW300	–	VTBW500	VTBW5P00	18 x 22 x 17 (45,7 x 55,9 x 43,2)
SACS À DOS DE LIVRAISON D'ALIMENTS					
Sac à dos de livraison d'aliments à armature intégrée	VDBBM300	–	VDBBM500	VDBBM5P00	16 x 16 x 13 (40,6 x 40,6 x 33)

Conteneurs pour le transport en polypropylène expansé, Série 3

- Matériau léger mais robuste et durable, qui maintient aliments et boissons à température pendant plus de quatre heures
- Idéal pour le transport de bacs GN 1/1 – jusqu'à 6" (15,2 cm) de profondeur (accepte aussi les bacs GN 1/2 et 1/3)
- Concept unique et agréable sur le plan esthétique, parfait pour le service
- Le modèle à chargement par le haut de la Série 3 a des trous qui permettent la fermeture des conteneurs avec des liens de serrage pour une livraison sécurisée et inviolable
- La version escamotable se replie pour faciliter le rangement
- Chargement par le haut pour un accès facile
- Le concept permet l'empilage des bacs
- Le matériau (polypropylène expansé) résiste à l'eau
- 100 % recyclable
- Poignées ergonomiques pour un transport sûr et confortable
- Passe au lave-vaisselle



VEPT308 Chargement par le haut



VEPPC306 Escamotable



VEPPC306 Entièrement assemblé et couvercle ouvert



Support de panneau 6¾" x 4¼" (17 x 11 cm) à chaque extrémité pour marque ou étiquette



Le modèle à chargement par le haut inclut des cloisons pour séparer les aliments chauds des froids. Cinq options de cloisonnement disponibles.



Les concepts universel à pieds et couvercle permettent aux conteneurs de s'imbriquer les uns dans les autres pour faciliter et sécuriser le transport

VOLLRATH.com/delivery-bags

Consultez notre site Web pour découvrir la totalité de notre offre de conteneurs en polypropylène expansé.

Conteneur pour le transport en polypropylène expansé, Série 1

- N° de réf. VEPP106
- Matériau léger mais durable qui maintient aliments et boissons à température pendant plus de quatre heures
- Idéal pour transporter les bacs GN 1/1, 1/2 et 1/3 – 6" (15,2 cm) max. de profondeur
- 100 % recyclable
- Jeu facultatif d'étiquettes de couleur HACCP pour une identification rapide – commandez séparément
- Le concept à rebord intégré peut contenir des bacs pour table à vapeur pour un service directement au sortir du conteneur
- Passe au lave-vaisselle
- Le renforcement dans la paroi facilite le retrait du couvercle
- Empilage sécurisé



Centres pour tâches de livraison personnalisés

Les centres pour tâches de livraison Vollrath apportent ordre et efficacité à votre opération de livraison de plats. Ces espaces de travail innovants peuvent être personnalisés selon vos besoins spécifiques avec des étagères réglables et toute une série d'options de stockage. Ils fournissent un espace de travail efficace en coulisse qui maintient le bon fonctionnement des opérations de livraison et la satisfaction de vos clients.

CONSULTEZ VOTRE COMMERCIAL VOLLRATH POUR CRÉER VOTRE PROPRE CENTRE POUR TÂCHES DE LIVRAISON PERSONNALISÉ.

Modèle de série

Un centre pour tâches de livraison de série inclut :

- Cadre de base
- Surface de travail inox
- Étagères supérieures et inférieure
- Espace de rangement des sacs de livraisons/conteneurs
- Conduit électrique à l'intérieur du cadre

Options

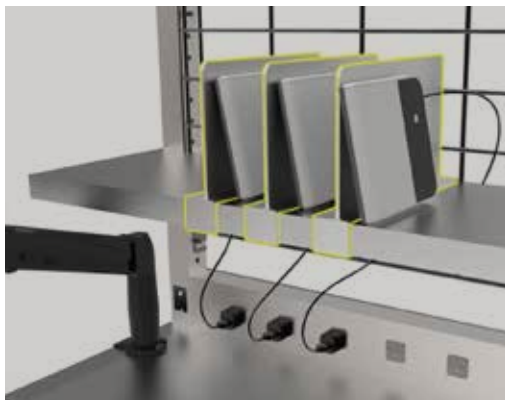
- Éclairage LED*
- Rampe chauffante*
- Bacs
- Prises électriques
- Tiroir*
- Stockage des blocs-piles
- Support d'écran*
- Rail à commandes
- Grille et accessoires*



* Délai de livraison important

Fonctions et avantages

STOCKAGE ET RECHARGE DES BLOCS-PILES



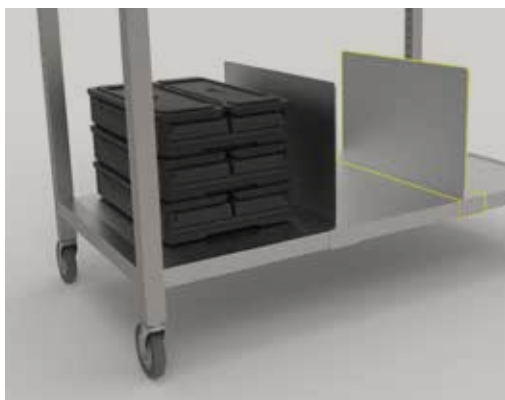
La zone modulaire de stockage et recharge des blocs-piles est un gage de commodité sans encombrement

ÉCLAIRAGE + CONDUIT ÉLECTRIQUE DANS LE CADRE



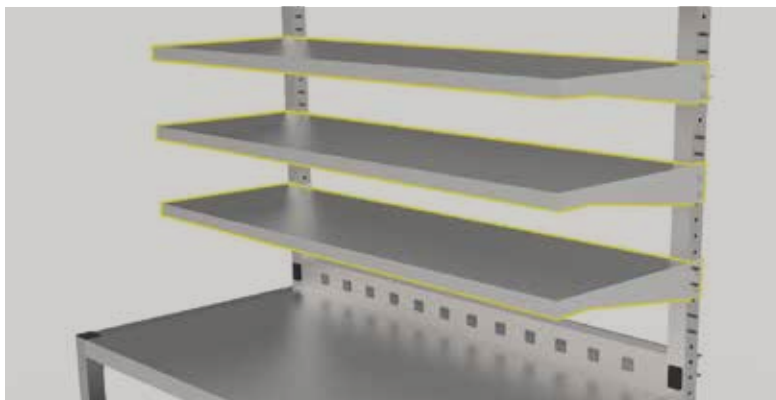
Éclairez vos tâches avec des lampes LED écoénergétiques
Câbles d'éclairage enfermés en toute sécurité

STOCKAGE FLEXIBLE



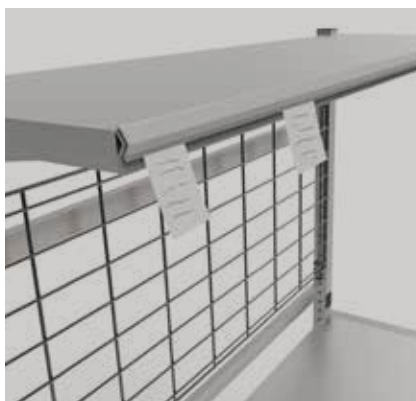
Le vaste espace de stockage permet de garder les articles à livrer organisés et accessibles

ÉTAGÈRES SOLIDES ET SÉCURISÉES RÉGLABLES



Ajustez les étagères selon vos préférences exactes
Les étagères durables se verrouillent solidement en place

RAIL À COMMANDES



Le rail à commandes efficace empêche la perte des commandes

SUPPORT D'ÉCRAN ET CÂBLAGE



L'écran se fixe solidement à la table, les câbles étant dissimulés dans le cadre

RAMPES CHAUFFANTES



Des rampes chauffantes peuvent être installées pour garder les aliments chauds



VOLLRATH.com/deliverybags

Consultez notre site web pour en savoir plus sur nos sacs de livraison. Regardez des vidéos de démonstration, consultez notre tableau de capacités et téléchargez toute sorte de documentation Vollrath.

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

Standard : 920-457-4851
Fax : 800-752-5620 ou
920-459-6573

Service clientèle : 800-628-0830
Crédit : 920-459-5387
Service clientèle Canada : 800-695-8560
Services techniques : 800-628-0832

VOLLRATH.com