



VAUCONSANT


MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



**FOOD LINE,
LA SOLUTION LA PLUS ÉLÉGANTE
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT
DANS MOINS DE 2 M²**

CRÉER DE L'APPÉTIT





Aujourd'hui, les systèmes de distribution traditionnels répondent mal aux besoins de la restauration collective pour 30-60 convives en recherche de compacité, d'appétence, de performance, et de design.

Ils conviennent mieux à la restauration collective pour 100 convives et plus, mais restent encombrants et peuvent parfois manquer d'attractivité pour inciter les convives à déjeuner au restaurant d'entreprise.

FOOD LINE LA SOLUTION LA PLUS COMPACTE ET ÉLÉGANTE

Food Line est un concept de distribution de repas entièrement modulaire composé de cloisons qui servent de support à des étagères réfrigérées, chauffantes ou neutres.

Food Line est extrêmement compact. Il permet d'installer un système de distribution de repas complet, performant et design là où aucun autre système ne peut trouver de place.



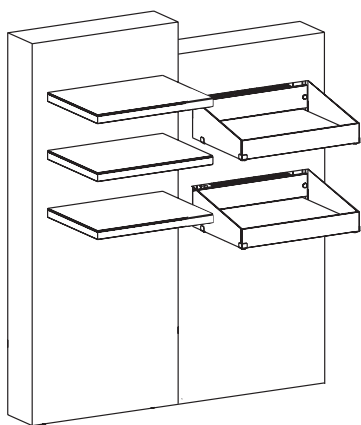


Food Line : Design C+B Lefebvre

CRÉEZ UN SYSTÈME DE DISTRIBUTION PERFORMANT DANS MOINS DE 2 M²

Food Line est 50% plus compact qu'un système de distribution traditionnel. Il trouve naturellement sa place contre un mur et vous permet de profiter d'une solution de distribution de repas, pratique, performante et élégante même dans les lieux les plus exigus.

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ POUR TOUS



Avec seulement 2 cloisons support et quelques étagères réfrigérées et chauffantes, le Food Line permet de proposer une restauration de qualité aux convives des petites structures (restaurant de direction, PME, Collectivités, etc.).





MENU

Clafoutis asperge verte
saumon fumé mozzarella
Filet de poisson
Sauce Espelette et origan

CRÉEZ UNE AMBIANCE ÉLÉGANTE ET CHALEUREUSE POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

Avec son design unique et ses larges possibilités de personnalisation, le Food Line théâtralise votre distribution de repas comme aucun autre système. L'inox peint, le bois, le verre crée la surprise en supprimant totalement l'effet « cantine » qu'il peut y avoir dans certains restaurants. En renouvelant les codes esthétiques, le Food Line apporte une perception beaucoup plus haut de gamme à votre prestation de repas.

Food Line s'intègre totalement dans votre restaurant et participe activement à la création d'une ambiance chaleureuse, élégante et contemporaine apte à créer de l'appétit.

EXPRIMEZ PLEINEMENT VOTRE PERSONNALITÉ

Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, tout est personnalisable pour vous permettre d'exprimer pleinement la personnalité de votre restaurant.





MISEZ SUR LE CHOIX ET LA QUALITÉ DES PRODUITS PRÉSENTÉS

Grâce à ses possibilités de configuration infinies - étagères réfrigérées ou chauffantes, cuves réfrigérées, bains-marie - le Food Line permet de proposer plus de choix - entrées froides ou chaudes, salades, plats chauds en portion ou en vrac, desserts, boissons, ... -

L'utilisation des technologies les plus avancées en matière de maintien en température permet de proposer une restauration de qualité qui respecte le goût et la fraîcheur des préparations.



LA SOLUTION AUX PROBLÈMES DE RUPTURE DE STOCK

Avec ses possibilités de stockage réfrigéré et chauffant situés au cœur de votre restaurant, aucun risque de rupture en produits nobles !
Votre stock de préparation est accessible en permanence.



UNE SOLUTION VÉRITABLEMENT PERFORMANTE

Food Line garantit une température de +8°C en moyenne à cœur d'aliment pendant 4h dans une ambiance de +25°C et 50 % d'humidité maximum suivant les directives AFNOR AC D40-004.



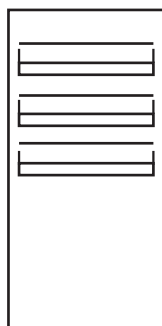
OFFREZ-VOUS UNE CONFIGURATION SUR MESURE

Le Food Line offre une souplesse de configuration sans égale.

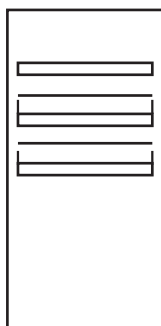
Parce que chaque besoin est unique, le Food Line vous apporte une solution sur mesure pour y répondre de la façon la plus adaptée possible.

Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante, composez vos cloisons comme bon vous semble, au plus près de l'utilisation que vous allez en faire.

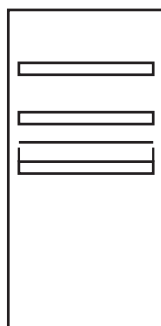
Avec le Food Line, chaque étagère réfrigérée ou chauffante peut être utilisée de manière indépendante. Votre Food Line peut ainsi évoluer pour vous permettre de proposer une offre plus variée et attractive.



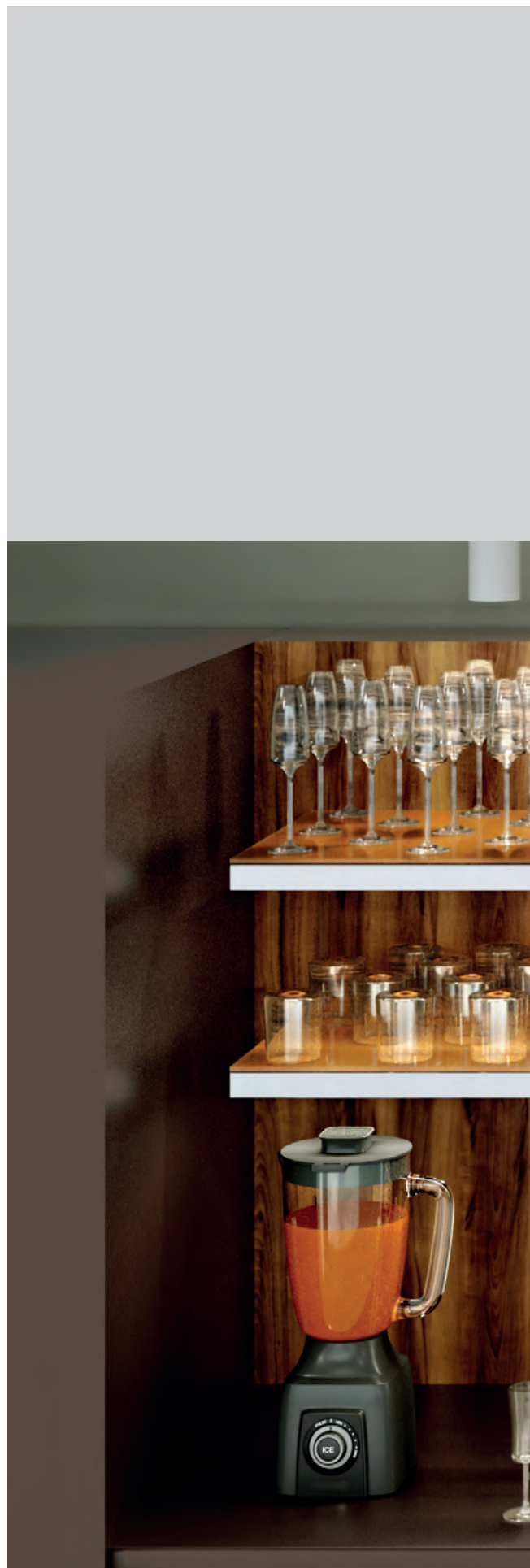
3 étagères réfrigérées



1 étagère neutre
2 étagères réfrigérées



1 étagère réfrigérée
1 étagère neutre
1 étagère chauffante



UNE SOLUTION ASTUCIEUSE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

Bien plus que la meilleure solution pour équiper votre restaurant, Food Line représente également la solution la plus astucieuse pour accompagner tous les événements de votre entreprise.

Grâce à son design unique, le Food Line transforme facilement votre restaurant en salle de réception pour organiser les visites de vos clients, lancement de nouveaux produits, cocktails, ...



FACILE À UTILISER ET À ENTREtenir

Le stockage réfrigéré ou chauffant est assuré par des armoires mobiles Bourgeat Satellite 4G astucieusement dissimulées dans des caissons menuisés situés au cœur de votre zone de distribution.

Les préparations peuvent être transportées facilement de la cuisine à la zone de distribution pour être disponibles en permanence pour recharger vos étagères.



UNE SOLUTION AUX PROBLÈMES DE PÉNIBILITÉ DU TRAVAIL

Le stockage dans les armoires Satellite 4G est parfaitement accessible à hauteur d'homme. Il évite les troubles musculo-squelettiques dus au transport répété de lourdes charges situées trop près du sol. Il apporte un confort de travail et une vraie réponse aux problèmes de pénibilité du travail.

GAGNEZ UN TEMPS PRÉCIEUX

Avec des surfaces vitrées démontables sans outils et grâce à son principe d'évaporateur logé dans la cloison, à l'abri des dépôts de nourriture, Food Line est très facile et rapide à nettoyer.

FACILITEZ VOTRE DÉMARCHE HACCP

- Fabrication en inox 18/10 AISI 304 de qualité alimentaire
- Aptitude au nettoyage conforme aux directives AFNOR AC D40-004
- Surfaces vitrées démontables sans outils
- Évaporateur logé dans la cloison, à l'abri des dépôts de nourriture
- Parties vitrées en verre trempé pour plus de sécurité



RÉALISEZ DE VRAIES ÉCONOMIES

Le Food Line est beau mais aussi très économe.

L'absence de ventilateur pour faire circuler l'air froid et l'éclairage LED en standard réduit votre consommation d'énergie.

Food Line utilise les groupes compresseurs Eco-Power qui permettent de réaliser jusqu'à 20 % d'économie d'énergie !

Son principe d'étagères réfrigérées ou chauffantes indépendantes les unes des autres permet de ne mettre en service que celles absolument nécessaires et d'arrêter les autres (fin de service, ...).



UNE SOLUTION SIGNÉE VAUCONSANT

Depuis toujours, Vauconsant est un véritable créateur de tendance en matière de concept de distribution de repas. Toujours à l'affût des nouvelles habitudes de consommation, Vauconsant imagine sans cesse de nouveaux concepts pour dynamiser la fréquentation des restaurants.

L'histoire de Vauconsant est intimement liée à celle du célèbre designer Jean Prouvé, qui a déposé dans l'ADN de la marque la recherche permanente d'innovation, d'ergonomie et de design.



ANCIENS ÉTABLISSEMENTS FR VAUCONSANT
INDUSTRIE ASSOCIÉE AU CAPITAL DE SOCIÉTÉS FR
 SAINT-NICOLAS-DE-PORT (MEURTHE-ET-MOSELLE)
 TÉLÉPHONE 21 8 62 10, RUE DE LA VITTE

RÉFRIGÉRATEUR A GLACE
 Pour HOTELS, MAGASINS D'ALIMENTATION, RESTAURANTS

VITRINE D'EXPOSITION
 POUR DENRÉES PÉRISSABLES
 BEURRE, LAITAGES, CHÈME, LÉGUMES, FRUITS
 CHARCUTERIE, VIANDES, CRUSTACÉES, ETC.

VOIR CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION AU VERSO

Buffets-Glacières
 pour Charcuteries, Comestibles
 avec soubassement et fronton (chêne verni)

8 plats	
Hauteur	225 cm
Largeur	184 —
Profondeur	82 —
Poids	
Prix	
10 plats	
Hauteur	225 cm
Largeur	190 —
Profondeur	82 —
Poids	
Prix	
12 plats	
Hauteur	225 cm
Largeur	194 —
Profondeur	82 —
Poids	
Prix	
14 plats	
Hauteur	225 cm
Largeur	192 —
Profondeur	88 —
Poids	
Prix	



FABRIQUÉ EN FRANCE SELON LES PLUS HAUTS STANDARDS DE QUALITÉ

Parce que votre restaurant est avant tout un lieu dans lequel on travaille, un lieu où se révèle la véritable qualité, regardez les finitions du Food Line et vous comprendrez ce que Vauconsant entend par qualité.

ECO-CONÇU

Composé d'inox et de verre, Food Line est entièrement recyclable. Grâce à son encombrement particulièrement optimisé (moins de place dans le camion), il réduit notablement l'empreinte carbone.



FOOD LINE LA SOLUTION LA PLUS COMPACTE ET ÉLÉGANTE

EXEMPLE DE CONFIGURATION



PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES

1. Distributeur de plateaux, couverts, pain et verres
2. Stockage de plateaux, couverts, assiettes et verres

ENTRÉES CHAUDES, PLATS CHAUDS, PLATS DU JOUR

3. Étagères chauffantes pour les entrées chaudes
4. Étagères chauffantes pour les plats chauds

ENTRÉES FROIDES, DESSERTS

5. Étagères réfrigérées pour présenter les entrées froides et desserts.
6. Cuves réfrigérées pour les boissons et préparations en vrac

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

Construction en inox 18/10

Cloison en panneau hydrofuge de 19 mm,
34 décors standards

Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante,
cadre en inox poli satiné,
dessus en verre coloré

Dessus en Pierredeplan à 800 mm du sol
avec dépose plateaux intégré,
28 décors standards
Accès PMR

Cuve réfrigérée, dessus vitro ou vitro décaissé
au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox
poli satiné



FOOD LINE

LA SOLUTION LA PLUS COMPACTE ET ÉLÉGANTE

ÉQUIPEMENTS

DISTRIBUTEURS DE PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES

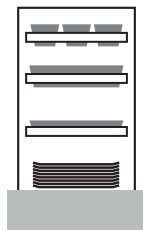
Structure en inox 18/10,
4 pieds réglables en hauteur
Façade en panneau hydrofuge de 19 mm,
34 décors standards
Bacs à couverts et pains,
plateau à verres en polycarbonate
Configurable en vertical
(ex. : 3 niveaux de 50 pains)

Capacité

Socle pour 50 plateaux
1 niveau pour 50 couverts
1 niveau pour 50 verres,
1 niveau pour 50 pains

Options

Décors sur mesure



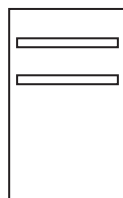
Distributeur pour plateaux,
verres et couverts
760x1580 mm

CLOISONS

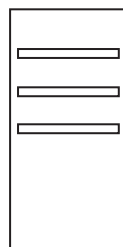
Structure en inox 18/10,
4 pieds réglables en hauteur
Façade en panneau hydrofuge de 19 mm,
34 décors standards

Option

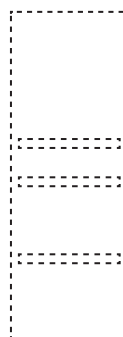
Décors sur mesure
Prise 220 V



Cloison 2 niveaux
760x1660 mm



Cloison 3 niveaux
760x1810 mm



Cloison
Sur mesure

ÉTAGÈRES NEUTRES, D'ANGLE, RÉFRIGÉRÉES OU CHAUFFANTES

Étagères fixes en inox 18/10 poli satiné
Dessus en verre de 6 mm RAL 7035
Éclairage LED sous l'étagère

Capacité

10 assiettes Ø 150 mm
18 ramequins 135 x 90 mm
60 bouteilles Ø 65 mm

Options

Étagères en poli miroir
Dessus en verre avec RAL sur mesure



Étagère neutre
600x450 mm



Étagère chauffante
600x450 mm



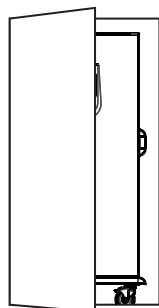
Étagère réfrigérée
600x450x80 mm

STOCKAGES NEUTRES, RÉFRIGÉRÉS OU CHAUFFANTS

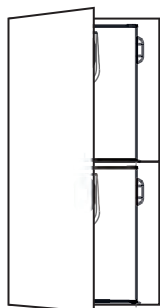
Structure menuisée, 34 décors standards

Options

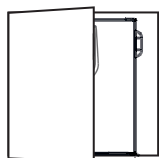
Décors sur mesure



Réserve réfrigérée
ou chauffante
900x1100x1900 mm
avec armoire
Satellite 4G



Réserve mixte
réfrigérée et chauffante
900x1100x1900 mm
avec armoires
Satellite 4G



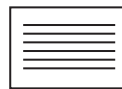
Réserve réfrigérée
ou chauffante
900x1100x850 mm
avec armoire
Satellite 4G

CAISSONS TECHNIQUES

Caisson menuisé, 34 décors standards
NB : Le groupe froid peut être installé à distance

Options

Décors sur mesure
Groupe tropicalisé



Caisson groupe froid
720x750 mm



Caisson technique chaud
720x750 mm

DESSUS

Structure en inox 18/10 stratifiée côté client
Dessus en Pierredeplan® de 20 mm,
Largeur : 650 mm - Longueur sur mesure
Hauteur 800 mm. Accès PMR
28 décors standards

Options

Décors sur mesure
Dessus en granit, Hi-Macs, bois



CUVES RÉFRIGÉRÉES BAIN-MARIE, DESSUS CHAUFFANTS

Cuve réfrigérée en inox 18/10 poli satiné
Dessus chauffant vitro ou vitro décaissé
GN 1/1 (530 x 325 mm)

Options

Cuve avec peinture epoxy
Dessus vitro, RAL sur mesure



Cuve «froid statique»
Profondeur 30 mm



Cuve «froid statique»
Profondeur 90 mm



Bain-marie sec
Profondeur 105 mm



Cuve réfrigérée ou Bain-marie sec
Sur mesure



6 rue Charles Hermite - Z.I. des Sables - 54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tél. : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com