



VAUCONSANT


MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT



NEW FRONT COOKING
LA SOLUTION LA PLUS DESIGN
POUR CRÉER DE L'ANIMATION

CRÉER DE L'APPÉTIT





Aujourd'hui les clients sont de plus en plus nombreux à rechercher une offre de restauration différente, plus conviviale, qui apporte vérité et transparence sur la préparation du repas.

Dans les lieux de restauration exigeants – hôtel, restaurant de direction, salon professionnel, salle de concert, etc ... – la distribution – petit déjeuner, cocktail, dîner – représente souvent un vrai défi en matière de présentation et d'animation.

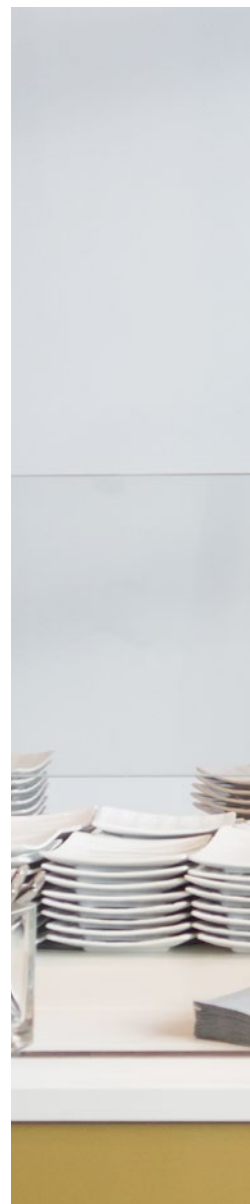
Difficile de trouver la bonne solution pour créer une vraie différence et mettre les clients en appétit ...

NEW FRONT COOKING

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CRÉER UNE ANIMATION EFFICACE ET AUGMENTER SON CHIFFRE D'AFFAIRES

Le New Front Cooking c'est LA réponse la plus design pour réaliser facilement toute sorte de recettes, directement devant les clients et créer de l'appétit.

Les gestes du chef, les odeurs, les couleurs, tout contribue à faire le spectacle dans la salle et apporte vérité et transparence à la préparation du repas.





NEW FRONT COOKING

LA SOLUTION LA PLUS DESIGN

QUI S'INTÈGRE PARFAITEMENT MÊME

DANS LES LIEUX LES PLUS PREMIUMS

Grâce à son design sobre et clair, ses finitions soignées, ses matériaux nobles comme le verre ou le Plancieram®, le New Front Cooking s'intègre parfaitement, même dans les lieux les plus premiums.





NEW FRONT COOKING

LA SOLUTION LA PLUS FONCTIONNELLE ET ERGONOMIQUE

PLUS PROFESSIONNEL

- 2 Inducteurs professionnels de 3600 W
- Durée de vie de 30 000 h en usage intensif (10h par jour)
- Diamètre fonctionnel 220 mm,
- Platines de commande à touches capacitatives en verre indestructible
- 3 puissances pré-réglées

MIEUX ÉCLAIRÉ

- 4 spots LED orientables pour théâtraliser vos préparations

SERVICE IMMÉDIAT

Zone de maintien en température - 45°C constants pour supprimer l'attente devant le poste de préparation

PLUS DESIGN

- Plan de travail en Plancieram haute performance 100% minéral, naturel et recyclable. Ultra résistant aux rayures.
- Façade et plinthe amovible en stratifié

PLUS ERGONOMIQUE

- Large plan de travail avec plaque de découpe / plateau support intégré
- Décaissé multi-fonction avec plateau support réglable en hauteur pour mettre à niveau les accessoires que vous utilisez
- 2 étagères en standard pour stocker la vaisselle
- 2 tiroirs* neutres en option
- 1 tiroir* réfrigéré (avec plaque eutectique) en option
- 1 tiroir* chauffant pour assiettes en option
- Lave-mains en option pour éviter les déplacements en cuisine
Capacité : 10 L
- Vide déchets en option, simple et pratique

* avec amortisseur fin de course

PLUS HYGIÉNIQUE

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm d'épaisseur

TOUJOURS PRÊT

- Une seule prise triphasée «Plug & Cook»
Puissance électrique maximum : 11 000 W
- 6 roulettes pivotantes dont 3 avec frein

ENTIÈREMENT AUTONOME

- Hotte d'aspiration mobile Filt'Air 900 m³/h, en option



Tiroir chauffant pour assiettes avec amortisseur fin de course



Décaissé multi-fonction réglable en hauteur
Prise 220V / 16 A pour raccorder tous vos accessoires
Lave-mains en option. Capacité 10 L



Zone de maintien en température pour supprimer l'attente
devant le point de préparation




NEW FRONT COOKING TOUJOURS PRÊT POUR ACCOMPAGNER VOS ANIMATIONS TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE

Facile à installer et mobile, le New Front Cooking vous accompagne du petit déjeuner au dîner.

Avec ses 6 roulettes, déplacez le New Front Cooking comme vous voulez ! Le matin dans le salon des petit déjeuners, le midi dans le grand restaurant, le soir au bord de la piscine... avec un seul branchement pour tous les équipements, le New Front Cooking est opérationnel en un rien de temps.







NEW FRONT BAKING
LA PÂTISSERIE SE PRÉPARE AUSSI
DEVANT LE CLIENT

NEW FRONT BAKING

UN VÉRITABLE LABORATOIRE MOBILE POUR CRÉER UNE ANIMATION DESSERT QUI A DU GOÛT

Conçu selon les mêmes principes que le New Front Cooking, le New Front Baking c'est LA réponse la plus design et ergonomique pour réaliser facilement toute sorte de desserts, directement devant les clients et créer de l'appétit.

UN VÉRITABLE LABORATOIRE MOBILE ET ERGONOMIQUE

- Large plan de travail avec plaque de découpe / plateau support intégré
- Décaissé multi-fonction avec plateau support réglable en hauteur pour mettre à niveau les accessoires que vous utilisez
- 2 étagères en standard pour stocker la vaisselle
- 3 tiroirs réfrigérés GN 1/1-100 mm
- 1 tiroir réfrigéré GN 1/1-200 mm
- 2 tiroirs chauffants GN 1/1-100 mm
- Lave-mains en option pour éviter les déplacements en cuisine
Capacité : 10 L
- Vide déchets en option, simple et pratique





Pare haleine en verre de 8 mm d'épaisseur
8 spots LED orientables intégrés

Prise 230 V / 16A

Zone de cuisson induction 1300 W
Ø 180 mm

Logement dans le plan de travail
pour 3 bacs GN 1/4

Platine de commande des plaques induction
en verre indestructible

2 tiroirs chauffants
GN 1/1-100

3 tiroirs réfrigérés
GN 1/1-100

1 tiroir réfrigéré
GN 1/1-200

Zone décaissée
multifonction

NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING UNE LARGE GAMME POUR TOUS LES BESOINS



New Front Cooking 1 foyer 1300 W ou 3600 W
220V / 7 ou 10 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



Plaque à induction à poser
3000 W



Wok induction à poser
3500 W



Crêpière à poser
3600 W



Toaster panini à poser
1500 W



Gaufrier - capacité 2 gaufres
1800 W



Plaque de découpe chauffante
1100 W





Hotte mobile Filt'Air
500 W

New Front Cooking 2 foyers 3600 W
400V / 20 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



New Front Baking 1 foyer 1300 W
220V / 8 A - Puissance électrique maxi 3600 W



Bain Marie GN 1/1
700 W



Bain Marie 2 soupnières
700 W



Soupière à poser
3000 W



Centrifugeuse
800 W



Blender - Capacité 2L
750 W



Satellite
Navette chauffante
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
sans humidificateur
900 W
Navette réfrigérée
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
300 W



Chauffe assiettes mobile -
(chaud statique), pour assiettes
Ø 200 mm à 260 mm
950 W



Caisse de transport



NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING UNE GAMME DE VAISSELLE SPÉCIALEMENT ÉTUDIÉE POUR ASSOCIER MISE EN APPÉTIT ET PRÉHENSION

Pour faciliter le service, nous avons sélectionné des gammes d'ustensiles et de vaisselles qui allient parfaitement design, mise en appétit et préhension.



Retrouvez toute la collection
Cook & Play et Belle cuisine de Revol dans le catalogue In Situ

<http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/insitu-les-arts-de-la-table.html>



Retrouvez tous les ustensiles de cuisine dans le catalogue Matfer

<http://www.matferbourgeat.com/découvrez-nos-catalogues/matfer.html>



New Front Cooking 1 foyer 1300 W ou 3600 W
220V / 7 ou 10 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



Plaque à induction à poser
3000 W



Wok induction à poser
3500 W



Crêpière à poser
3600 W



Toaster panini à poser
1500 W



Gaufrier - capacité 2 gaufres
1800 W



Plaque de découpe chauffante
1100 W

NEW FRONT COOKING NEW FRONT BAKING UNE LARGE GAMME D'ACCESSOIRES POUR TOUS LES BESOINS



Hotte mobile Fitt'Air
900 m³/h - 500 W

New Front Cooking 2 foyers 3600 W
400V / 20 A - Puissance électrique maxi 11 000 W



New Front Baking 1 foyer 1300 W
220V / 8 A - Puissance électrique maxi 3600 W



Bain Marie GN 1/1
700 W



Bain Marie 2 soupieres
700 W



Soupiere à poser
3000 W



Centrifugeuse
800 W



Blender - Capacité 2L
750 W



Satellite
Navette chauffante
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
sans humidificateur
900 W
Navette réfrigérée
6 niveaux GN 1/1 - 65mm
300 W



Chauffe assiettes mobile -
(chaud statique), pour assiettes
Ø 200 mm à 260 mm
950 W



Caisse de transport



CREATING
APPETITE

Rue Charles Hermite - ZI des Sables
BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél. : +33 (0)3 83 45 82 82 - Fax : +33(0)3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

S.A.S. au capital de 1 000 000 € - RCS NANCY B 757 804 042