



HOFPI
L'office intégré,
ergonomique, fonctionnel
et convivial


VAUCONSANT

HOFPI® est le complément cuisine indispensable de la cuisine principale en unités de soins. Il permet d'assurer le service des petits déjeuners, le service en différé pour les patients en cours d'examen, la finition des plateaux (dressage des verres et couverts), les suppléments de collation, dans les meilleures conditions d'hygiène et d'ergonomie.

HOFPI® se décline en deux modules : le module «Service», compact et ergonomique et le module «Marche en avant» qui permet de séparer l'arrivée des denrées, la préparation et la distribution des plateaux repas du retour des plateaux et de la vaisselle pour le lavage pour respecter parfaitement les règles d'hygiène alimentaire.

Une hygiène alimentaire qui respecte les normes les plus exigeantes

Avec HOFPI®, aucun risque que les bactéries prolifèrent dans votre office. Monté sur socle et fixé sur parois en inox AISI 304, HOFPI® apporte les meilleures garanties en terme d'hygiène et de nettoyabilité par rapport aux solutions traditionnelles en bois et maçonnerie.

- Les modules sont parfaitement jointifs entre eux. Le plan de travail et le dossier sont d'une seule pièce. Une plinthe à gorge assure la liaison des éléments avec le sol.
- Les éléments sont construits avec des angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Les tiroirs à glissières télescopiques sont équipés de bacs gastronormes lavables en machine
- Le dessus des éléments hauts est incliné pour éviter d'y déposer des objets étrangers au service

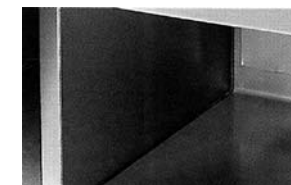
Un espace pratique et fonctionnel

Le stockage, l'accessibilité aux produits, les volumes de rangement, tout a été étudié pour limiter les efforts, les déplacements et la manutention

- Le plan de travail est totalement dégagé et éclairé
- HOFPI® est équipé de tiroirs neutres et réfrigérés
- Les appareils (lave-vaisselle, four à micro-onde) sont facilement intégrables
- Les verres et tasses sont stockés directement dans le casier de lavage pour éviter les manipulations



Tiroirs à glissières télescopiques équipés de bacs gastronormes lavables en machine



Angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage

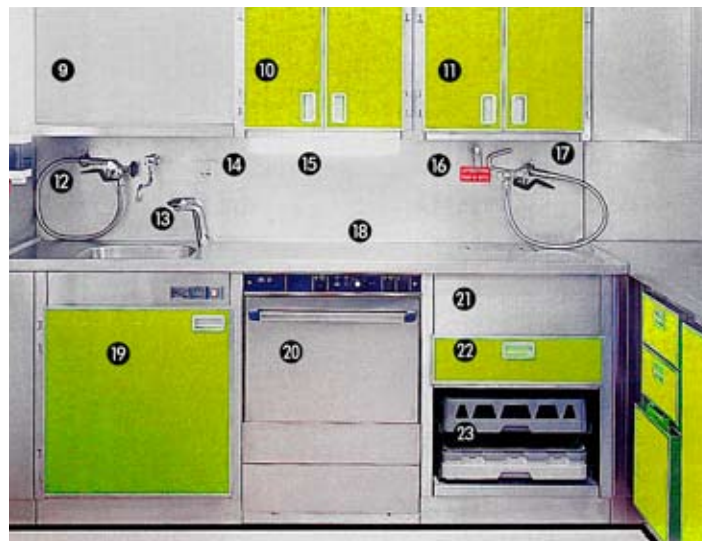
Conçu pour un usage intensif

Chez Vauconsant, tous nos équipements sont conçus pour durer. L'encadrement des portes de est en inox AISI 304. Le plan de travail est en inox poli vibré pour une durabilité maximale.



Module «Service»

1. Placard de rangement des denrées
2. Etagère pour four à micro-ondes (prise 220 V incorporée)
3. Eclairage du plan de travail (2 prises 220V incorporées dans le dossier)
4. Plan de travail avec dossier intégré
5. Tiroir de rangement des viennoiseries, biscottes, ...
6. Tiroir de rangement des pains (pain de régime, ...)
7. Tiroir réfrigéré pour les briques ou bouteilles de lait, jus de fruit, ...
8. Réfrigérateur professionnel gastronomique avec température régulée entre +1°C et +3°C
Capacité :
 - 5 plateaux repas GN 1/1
 - Beurre et compléments



Module «Marche en avant»

9. Etagère de stockage pour les plateaux ou pots isothermes
10. Placard de rangement de la vaisselle
11. Placard de rangement des denrées
12. Douchette avec flexible et robinet mélangeur
13. Robinet à détection électronique - bac de 400x400x200 mm
14. Distributeur de savon liquide
15. Eclairage du plan de travail
16. Distributeur d'eau chaude à 85°C pour les préparations lyophilisées
17. Distributeur d'eau froide
18. Plan de travail avec dossier intégré et 4 bords relevés anti-ruissellement
19. Placard de rangement des détergents - logement du distributeur d'eau à 85°C et de l'adoucisseur
20. Emplacement pour le lave vaisselle et les plateaux gastronomiques GN 1/1
21. Chauffe briques, bouteilles et poches (chauffage par air sec, couvercle affleurant, vidange avec commande en façade)
22. Tiroir de rangement des couverts et ustensiles
23. Rangement ouvert pour casiers à tasses et verres

Des couleurs tendances

Pour donner à votre office son identité unique, vous disposez d'un large choix de couleurs tendances de bois chaleureux ou de matières originales.



Unis

1. Blanc Premium ST9 W1000
2. Brume ST2 U775
3. Gris perle ST2 U763
4. Macadam ST2 U732
5. Noir ST2 U999
6. Crema ST15 U222
7. Beige rosé ST15 U156
8. Cappuccino ST15 U205
9. Brun Sépia ST15 U805
10. Chocolat Noir ST15 U803
11. Caprice ST15 U314
12. Hibiscus ST15 U315
13. Bordeaux ST15 U311
14. Potiron ST15 U326
15. Cerise ST15 U323
16. Mimosa ST15 U109
17. Tournesol ST15 U114
18. Sunset ST15 U327

19. Carambole ST15 U625
20. Pomme verte ST15 U630
21. Bleu ciel ST15 U510
22. Iris ST15 U523
23. Gitane ST15 U525
24. Bleu royal ST15 U527
25. Bleu nuit ST15 U506

Bois

1. Woodline crème ST22 H1424
2. Frêne blanc ST3 H1284
3. Erable ST15 H1521
4. Zebrano sable ST22 H3006
5. Mélèze naturel ST22 H3411
6. Mélèze ST22 H3410
7. Chêne naturel foncé ST24 H3387
8. Noyer de Bourgogne naturel ST9 H3734
9. Merano brun ST9 H3129

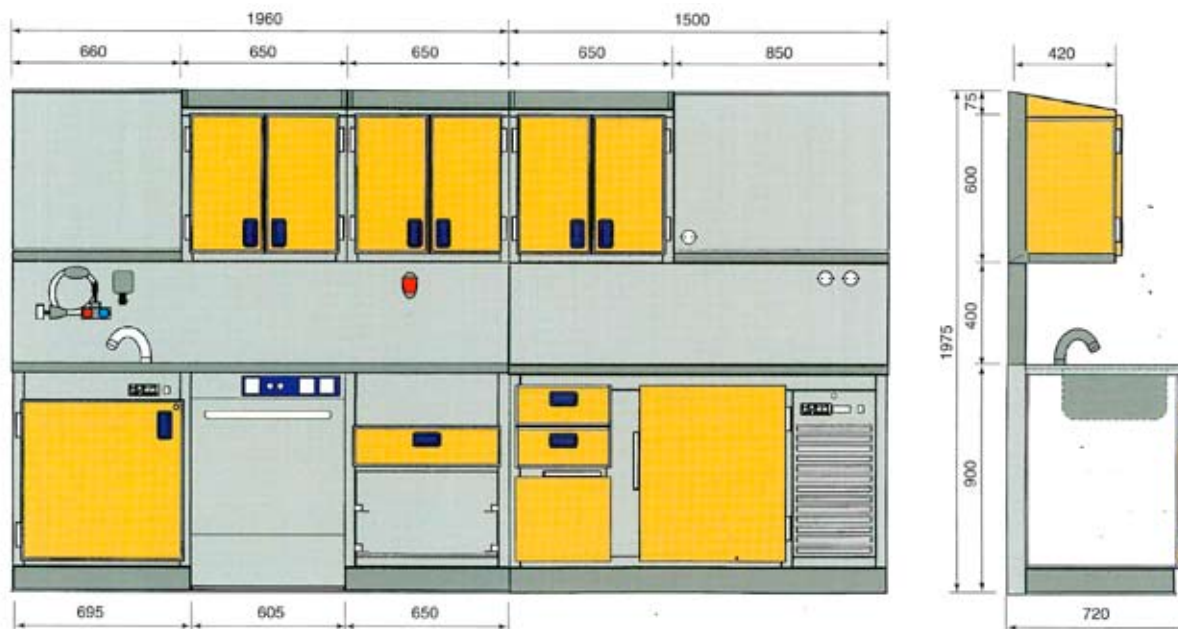
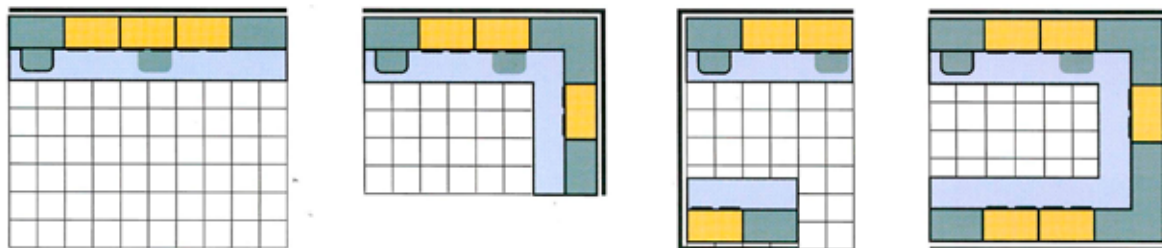
10. Teck de Jakarta ST24 H3016
11. Woodline café ST22 H1428
12. Wenge ST15 H1555
13. Makassar ST15 H3025
14. Zebrano anthracite ST22 H3005
15. Noyer Aïda tabac ST15 H3704

Matières

16. Béton clair ST9 F274
17. Titan ST2 F501
18. Aluminium ST2 F509
19. Alu wave ST2 F516
20. Puntinella anthracite ST2 F115

Parfaitement modulable

Quelle que soit la configuration de vos locaux, le nombre de patients ou l'activité de votre unité de soins, il y a toujours une solution HOFPI® qui répond parfaitement à vos besoins : en ligne, en angle ou face à face. Avec les pré-raccordements réalisés en usine, HOFPI® ne nécessite qu'un seul raccordement pour l'eau et l'électricité.



VAUCONSANT

Rue Charles Hermite - Z.I des Sables - BP 59 - 54110 Dombasle-sur-Meurthe - France
Tél : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com

 Fabrication Française

